

  
**Winterlounge**  
**Raclette Bar**

## Raclette

Surchoix, Geräuchert, Knoblauch, Pfeffer 80g 8.50  
 160g 16.00



Portwein 80g 11.00  
 160g 21.00

Sommertrüffel 80g 14.00  
 160g 27.00

Alle Raclette Portionen werden mit Gschwelli oder Ruchbrot und Essiggemüse serviert.

Tasse Gerstensuppe 6.50  
 Salsiz vom Brättli mit Ruchbrot 10.00  
 Crema Catalana 7.50

## Please bring me a Beer...

Ittinger Amber 33cl 6.50  
 Eichhof 5.70  
 Winter Bier 7.00

## It needs to be hot

Glühwein 8.00  
 Schneewittli 8.00  
 Holdrio 8.00  
 Kafi Lutz 8.00  
 Kaffee / Espresso ohne Schuss 4.80  
 Tee 5.50  
 Chai Latte 6.50  
 Apfelpunch 5.50



## Simple & Easy

Soft's 33cl  
 Coca Cola, Zero 5.50  
 Apfelschorle 5.50  
 Suure Moscht 6.50  
 Suure Moscht (mit Alkohol) 8.00  
 Mineral 50cl  
 Passugger 6.00  
 Allegra 6.00

## Don't get cold, get a Jäger

Jägertee 8.00  
 Jägermeister Shot 6.00



POP  
UP

# Winterlounge Raclette Bar



## Winterlounge Weine

<b>Weiss</b>	10cl	75cl
Terre Natale Heida	8.00	56.00
Hauswein Winterlounge Cave du Châtillon, Wallis		
Meilener, Sauvignon Blanc	8.50	58.00
Weingut Schwarzenbach, Meilen		
Féchy, La Colombe La Cote	7.00	49.00
Raymond Paccot, Waadt		
<b>Rot</b>	10cl	75cl
Murmure, Assemblage Rouge	7.00	49.00
Hauswein Winterlounge Cave du Châtillon, Wallis		
Meilener, Blauburgunder	8.00	56.00
Weingut Schwarzenbach, Meilen		
Terre Natale Syrah	7.50	52.00
Cave du Châtillon, Wallis		

## Schweizer Spezialitäten für die Winterlounge

Aus dem Wallis:

Von Marie-Thérèse Chappaz		
Fendant Coteaux de Palmont	2017	59.00
Dôle la Liaudisaz	2017	59.00

Aus der Histoire d'Enfer

Heida Päen, Réserve Valais	2017	85.00
Humagne Rouge, Côteaux de Sierre	2016	85.00

Aus dem Waadtland:

Von Bernard Bovy		
St-Saphorin AOC	2019	52.00

Von Etienne und Louis Fonjallaz

Dézaley Les Gradins	2020	65.00
---------------------	------	-------

