

# *Herzlich willkommen, schön dass Sie bei uns sind*

Liebe Gäste

Umgeben von saftig grünen Wiesen im Sommer und von weissen Berggipfeln im Winter, laden wir Sie ein, mit uns den Tag zu verbringen.

Bewundern Sie auf unserer Panorama-Terrasse den unvergleichlichen Ausblick auf Adelboden und die majestätische Berglandschaft.

Geniessen Sie in unserer gemütlichen Atmosphäre ein feines Essen, begleitet von erlesenen Tropfen, sei es ein guter Wein oder ein erfrischendes Tschentenbier.

Die Natur und Traditionen sind ein wichtiger Bestandteil unserer Alpkultur. Deshalb berücksichtigen wir beim Einkauf unserer Produkte, diese regional zu beziehen.

Wir freuen uns auf Sie

Erwin Oester, Gastgeber

und das gesamte TschentenAlp - Team

## Fleischdeklaration:

Schwein – CH / Rind – CH / Kalb – CH / Poulet – CH / Thunfisch – Philippinen

## Allergene:

 = vegetarisch / -  = vegan /  = glutenfrei

Über weitere Allergene geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.  
Unsere Preise verstehen sich inklusive MwSt.

# Salat, Suppä & Sandwich

<b>Chrüsimüsisalat ir Schüsslä</b>  		CHF 7.5 / p. P.
Bunter Salat zum Teilen aus der Schüssel Salade variée à partager dans le saladier Colorful salad to share from the bowl		
<b>Chürbisharira</b>  	<i>nature</i>	CHF 15
Unsere spezielle Haussuppe & Rauchwurst Notre soupe maison spéciale & saucisse fumée Our special house soup & smoked sausage	<i>mit Rauchwurst</i>	CHF 21
<b>Wurst- u Cheessalat</b> 		CHF 24
Wurst- / Käsesalat garniert Salade de charcuterie et de fromage garnie Garnished sausage / cheese salad		
<b>Z` Beschta Sandwich vor Wält</b>		CHF 18
Brustami – Emmentaler – Sauerkraut - Gurke Rameau de poitrine - Emmental - Choucroute - Concombre Brisket - Emmental cheese - Sauerkraut – Cucumber		

# Snack 's - öppis chlys

## Tschentäplättli – chly oder gross

Fleisch & Käsepezialitäten aus der Region

Viande séchée & fromage de la région

Dried meat & cheese from the region

*klein*

CHF 27

*gross*

CHF 39

## Huehn im Chorb mit Pommes

Allerlei vom Poulet, zum Teilen oder alleine geniessen, Pommes

Variétés de poulet, à partager ou à déguster seul, frites

All kinds of chicken, to share or enjoy alone, fries

CHF 20 / p. P.

## Ä grächti Portion Pommes frites

Grosse Portion Pommes mit Joghurtdip

Grande portion de frites avec dip au yaourt

Large portion of fries with yoghurt dip

CHF 13

## Omoso – Tatare für voräwägg

Garne Cruda

Viande crue

Yarns Crud

CHF 24

# Hauptgang

**Omoso-Cheesburger vom Jumi** CHF 28

Sous vide Burger vom Piemoteserrind, Chabis und Zwieblringe

Burger sous vide de bœuf piémontais, chou et oignons frits

Sous vide burger from Piemoteser beef, cabbage and onion rings *mit Pommes* CHF 33

**Bärgcheesgnocchi**  CHF 29

Alpkäsegnocchi, Kräuter - Schwarzwaldmiso - Kichererbsen

Gnocchis au fromage d'alpage, aux herbes - Miso de la Forêt-Noire - Pois chiches

Alpine cheese gnocchi, herbs - Black Forest miso – Chickpeas

**Knusprigs Schwindi** CHF 34

Schnitzel vom Kräuterschwein, Tomatenpasta - Spiegelei

Escalope de porc aux herbes, pâtes aux tomates - œuf au plat

Herb pork schnitzel, tomato pasta - fried egg

# Hauptgang

**Tschentäröschi** CHF 29

Rösti, Speck, Raclettekäse & Spiegelei

Rösti, lard, fromage à raclette & œuf au plat

Rösti, bacon, raclette cheese & fried egg

**Tschentäröschi - vegi**  CHF 29

Rösti, Sauerkraut, Raclettekäse & Spiegelei

Rösti, choucroute, fromage à raclette & œuf au plat

Rösti, sour cabbage, raclette cheese & fried egg

**Omoso - Tatare** CHF 36

Carne Gruda

Viande crue

Yarns Cruda

**Fondue** (ab zwei Personen)  *pro Person* CHF 31

Käsefondue vom Schmid Mani

Fondue au fromage, Mélange de la fromagerie du village

Cheese Fondue, blend from the village dairy

# Kinderkarte

<b>Portion Pommes</b> 	CHF 9.5
Portion de frites Portion of fries	
<b>Kinderpasta nature, mit Tomatensauce oder Bolognaise</b>	CHF 15
<b>Wienerli mit Pommes</b>	CHF 15
Viennoise avec frites Viennese with fries	
<b>Chicken Nuggets mit Pommes</b>	CHF 15
Nuggets de poulet avec frites Chicken Nuggets with fries	
<b>Coupe « Zwergli »</b>	CHF 6
1 Kugel Glace nach Wahl mit Rahm und Gummibärli 1 boule de glace au choix avec de la crème et des oursons gélifiés 1 scoop of ice cream of your choice with cream and gummy bears	
<b>Coupe « Murbi »</b>	CHF 9.5
2 Kugeln Glace nach Wahl mit Rahm und Gummibärli 2 boules de glace au choix avec de la crème et des oursons gélifiés 2 scoops of ice cream of your choice with cream and gummy bears	

# Desserts

## Öpfelchüchli & Vanille

Galettes aux pommes & vanille  
Apple cake with vanilla

CHF 15

## Quittensorbet mit Prosecco & Panettone

Sorbet aux coings avec Prosecco & Panettone  
Quince sorbet with Prosecco & panettone

CHF 15

## Creppes mit caramelisierter Birne

Crêpes à la poire caramélisée  
Crepes with caramelized pear

CHF 14

## “Affogato”

Kaffee mit Eispralinen  
Café avec pralinés glacés  
Coffee with ice cream pralines

CHF 12

# Coupes

<b>Coupe Eiskaffee</b>	CHF 12
<b>Coupe Baileys</b>	CHF 13
<b>Coupe Danmark</b>	CHF 13
<b>Coupe Hot Berry</b>	CHF 13
<b>Sorbet colonel</b> Zitronensorbet / Sorbet citron / Lemon sherbet, Vodka pure grain 40%	CHF 13
<b>Sorbet Zwätschgä</b> Zwetschegensorbet / Sorbet aux prunes / Plum sherbet, Vieille Prune 40%	CHF 13
<b>Sorbet Apricotine</b> Aprikosensorbet / Sorbet abricot / Apricot sherbet, Apricotine 37.5%	CHF 13

# Glace

<b>Pro Kugel / par boole / per scogs</b>	CHF 4.5
+ <b>Rahm / crème / cream</b>	CHF 1.5
Schoko / Chocolat	
Caramel /	
Vanille / Vanilla	
Mocca / Café / Coffee	
Erdbeere / Fraise / Strawberry	
Aprikosensorbet / Sorbet abricot / Apricot sherbet	
Zwetschegensorbet / Sorbet aux prunes / Plum sherbet	
Zitronensorbet / Sorbet citron / Lemon sherbet	

# Getränke

## Softgetränke

Adelbodner Mineralwasser mit/ohne	40cl	CHF	5.5
Adelbodner Mineralwasser mit/ohne	100cl	CHF	10
Adelbodner Bärgetee Minze-Zitrone	33cl	CHF	5
Adelbodner Bärgetee Thymian-Zitrone	33cl	CHF	5
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta	33cl	CHF	5
Sprite / Apfelschorle / Eistee Lemon, Eistee Peach			
Rivella (Rot / Blau / Refresh)			
Vitamin Focus Water	33cl	CHF	5
Orange, Mirabelle,			
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	20cl	CHF	5
Orangensaft Michel	20cl	CHF	5
Quellwasser	30cl	CHF	2
Quellwasser	100cl	CHF	7
Sirup	30cl	CHF	3
Hausgemachter Eistee	30cl	CHF	4
Hausgemachter Eistee	50cl	CHF	5.5

## Warme Getränke

Kaffee / Espresso		CHF	4.8
Espresso doppio		CHF	5.5
Schale / Cappuccino		CHF	5.5
Latte Macchiato		CHF	6
Kaffee Melange		CHF	6.5
Warme Schokolade / Ovomaltine		CHF	5.5
Schoggi Melange / Ovo Melange		CHF	6.5
Milch <i>warm</i> / <i>kalt</i> , 20 cl		CHF	4
Punsch diverse		CHF	4.8
Tee diverse		CHF	4.8

# *Biere & Most*

Tschentenbier vom Fass	4,8 % Vol.	30cl	CHF	5.5
	4,8 % Vol.	50cl	CHF	7
Eichhof vom Fass	5.2 % Vol.	30cl	CHF	5.5
	5.2 % Vol.	50cl	CHF	7
Eichhof Lager	4,8 % Vol.	58cl	CHF	7.5
Birra Moretti	4,6 % Vol.	33cl	CHF	6.5
Erdinger Weissbier	5,3 % Vol.	50cl	CHF	8
Suure Most naturtrüeb	4 % Vol.	49cl	CHF	6.5
Erdinger Weissbier	alkoholfrei	50cl	CHF	8
Eichhof	alkoholfrei	33cl	CHF	5.5
Suure Most	alkoholfrei	49cl	CHF	6.5

# *Getränke mit Schuss*

Glühwein / Jägertee			CHF	7.5
Kaffee Fertig / Kaffee Lutz			CHF	7.5
Zwetschgen / Pflümüli / Kernobst / Chrüter				
Tee Rum / Holdrio / Minze-Zwetschge/Fröschli			CHF	7.5
Tschenten-Kaffee			CHF	9.5
Hausschnaps, Kaffee und Schlagsahne				
Kaffee Baileys / Irish Coffee / Lumamba			CHF	9.5
Kaffee Amaretto / Schümüli-Pflümüli			CHF	9.5
Aperol Spritz / Hugo			CHF	12
Campari Orange			CHF	12

# Offene Weine

## Weissweine

<b>Fendant</b> , Domaines Chevaliers, Salgesch Frisch und knackig, der ideale Aperitifwein und Begleiter von Käsespezialitäten	10 cl	CHF	6
<b>Grüner Veltliner</b> , DAC Kamptal, Domäne Gobelsburg Charakteristische Pfeffernote, begleitet von Rose & Waldmeister, frischer, spritziger Aperitifwein	10 cl	CHF	7
<b>Johannisberg</b> , Domaines Chevaliers, Salgesch Erinnert an süsse Gewürze, diskrete Note von Rosenblüten, im Gaumen würzig und kräftig	10 cl	CHF	7.5

## Rosé

<b>Ceil de pedrix Lac de Bienne</b> , Martin Hubacher, « Johanniterkellerei », Twann Pinot Noir Zarter Waldbeerenduft mit einem Hauch Orangenschale. Sehr fruchtig auch am Gaumen	10 cl	CHF	7.5
---	-------	-----	-----

## Rotweine

<b>Pinot Noir</b> , «Graf vom Spiegelberg» Strada Weinkellerei, Hallau Vielschichtige Frucht- und Würzaromatik im Gaumen, kräftig im Körper, gut strukturiert, schönes Potential	10 cl	CHF	7
<b>Elixir2, Cuvée Grande Réserve 2016</b> , Domaines Chevaliers, Salgesch Assemblage Syrah, Merlot, Cornalin Strahlendes Granatrot, eine intensive Aromenvielfalt von Beeren und süssliche Würze	10 cl	CHF	9
<b>Humagne Rouge</b> , Domaines Chevaliers, Salgesch Rustikale Nase, fruchtige Noten, Aromen von wilden Beeren, vereint mit einem Hauch von Pfeffer	10 cl	CHF	9

## Schaumwein

<b>Prosecco dry DOC</b> , Paladin, Venetien Glera Betont fruchtige Aromapalette, komponiert aus kandierten Orangen, Quitten, Zitrone und Nektarine	10 cl	CHF	8
<b>Nicolas Feuillatte Brut Réserve</b> , Exclusive AOC Champagne Pinot meunier, Chardonnay, Pinot noir In der Nase ein Aromenfächer von Rosenblättern, Akazienblüten, reifen Aprikosen, Himbeeren und dem Duft von frischem Toast	35 cl	CHF	42

# Schaumweine

<b>Prosecco brut Gemin</b> , Valdobbiadene DOCG Glera Helles Zitronengelb mit Aromen von Feuerstein, Haselnuss und ein bisschen Pfirsich, eine luftige ausgeprägte Perlage, mit gut eingebundener Fruchtsüsse, langer angenehmer Abgang	75 cl	CHF	51
<b>Les Perles de Stéphane, Brut</b> , Stephan Martin, Ligerz Assemblage Riesling-Sylvaner und Chardonnay	75 cl	CHF	63
<b>Nicolas Feuillatte Brut Réserve</b> , Exclusive AOC Champagne Pinot meunier, Chardonnay, Pinot noir In der Nase ein Aromenfächer von Rosenblättern, Akazienblüten, reifen Aprikosen, Himbeeren und dem Duft von frischem Toast	35 cl 75 cl	CHF CHF	42 88
<b>Champagne Bollinger «Cuvée spéciale» Brut</b> Ein würziger Champagner mit sehr langem Abgang	75 cl	CHF	92

# Flaschenweine

## Bielersee

---

### Weissweine

**Chasselas «Johanniter Sélection»**, Martin Hubacher, « Johanniterkellerei », Twann 75 cl CHF 47  
Fruchtig und elegant

**Sauvignon Blanc Lac de Bienne**, Martin Hubacher, « Johanniterkellerei », Twann 75 cl CHF 55  
Typische Sauvignon-Düfte mit schwarzen Johannisbeeren, Stachelbeeren und dezenter Exotik

**Pinot Gris**, Fabian Teutsch, Weingut Schlössli, Schafis 75 cl CHF 57  
Präsente Frucht mit viel Birne und Quitten, feine Harmonie, frisch und elegant

### Rosé

**Œil de pedrix Lac de Bienne**, Martin Hubacher, « Johanniterkellerei », Twann 50 cl CHF 32  
Pinot Noir  
Zarter Waldbeerenduft mit einem Hauch Orangenschale. Sehr fruchtig auch am Gaumen

### Rotweine

**Mariage Noir**, Fabian Teutsch, Weingut Schlössli, Schafis 75 cl CHF 73  
Gamaret, Pinot Noir, Diolinoir  
Wunderschönes Bouquet von Süssholz, süssen Gewürzen und reifen schwarzen Beeren

## Schaffhausen

---

### Rotwein

**Pinot Noir, «Graf vom Spiegelberg»** Strada Weinkellerei, Hallau 50 cl CHF 29  
Vielschichtige Frucht- und Würzaromatik im Gaumen, kräftig im Körper, gut strukturiert, schönes Potential

# Flaschenweine

## Vins de Pays

---

### Weisswein

**Le Léman est Bleu**, Weinkellerei Riem, Däpp & CO. Kiesen 75 cl CHF 49  
Aligoté, Charmont, Viognier, Pinot, Gris, Kernerleicht  
aromatischer Geschmack auf der Zunge, der zuweilen an Aprikosen, Pfirsiche, Litschi und Blütenaromen erinnert.

### Rotwein

**Le Léman est Rouge**, Weinkellerei Riem, Däpp & CO. Kiesen 75 cl CHF 49  
Merlot, Garanoir, Syrah, Gamay, Cabernet, Sauvignon  
im Bouquet viel Frucht, unschlüssig zuerst ob frische Früchte wie Kirschen oder doch eher Marmelade von Waldbeeren

## Wallis

---

### Weissweine

**Fendant**, Domaines Chevaliers, Salgesch 50 cl CHF 28  
Frisch und knackig, der ideale Aperitifwein und Begleiter von Käsespezialitäten 75 cl CHF 46

**Johannisberg**, Domaines Chevaliers, Salgesch 50 cl CHF 37  
Erinnert an süsse Gewürze, diskrete Note von Rosenblüten, 75 cl CHF 49  
im Gaumen würzig und kräftig

**Petite Arvine**, Domaines Chevaliers, Salgesch 50 cl CHF 39  
Exotische Aromen von Grapefruit und Limetten 75 cl CHF 55

**Heida**, Domaines Chevaliers, Salgesch 75 cl CHF 56  
Nuancen von Birne und Zitrone, schöne Fülle und langer, bissiger Abgang

# Flaschenwein

## Wallis

---

### Rotweine

<b>Sherpa Everest</b> , Domaines Chevaliers, Salgesch	50 cl	CHF	43
Assemblage von Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon	75 cl	CHF	59
Rote und schwarze Früchte, Lakritze und schwarze Johannisbeere			
<b>Humagne Rouge</b> , Domaines Chevaliers, Salgesch	50 cl	CHF	43
Rustikale Nase, fruchtige Noten, Aromen von wilden Beeren, vereint mit einem Hauch von Pfeffer	75 cl	CHF	59
<b>Pinot noir de Chamoson « La Golette »</b> , Weinkellerei Riem, Däpp & CO. Kiesen	75 cl	CHF	52
Der typische Pinot noir hat einen leicht süsslichen Duft nach Kirschen und Beeren. Mit dem Ausbau im Barrique kommen noch Toastnote und Anklänge von Vanille hinzu.			
<b>Pinot Noir, Clos de Pachje</b> , Lux Vina, Salgesch	75 cl	CHF	79
Reife Aromen von Kirsche und Tabak, seidige Tanninstruktur und Vanilletöne vom Barrique			
<b>La Golette rouge (5 Cépages)</b> , Weinkellerei Riem, Däpp & CO. Kiesen	75 cl	CHF	61
Syrah, Humagne rouge, Diolinoir, Cornalin, Pinot noir Der kräftig würzige Syrah und der Humagne rouge verbinden sich mit dem eleganten Pinot, dem lieblich vollmundigen Diolinoir und dem fruchtigen Cornalin zu einem grossartigen Trinkerlebnis.			
<b>Elixir2, Cuvée Grande Réserve</b> , Domaines Chevaliers, Salgesch	75 cl	CHF	64
Assemblage Syrah, Merlot, Cornalin Strahlendes Granatrot, eine intensive Aromenvielfalt von Beeren und süssliche Würze			

# Flaschenweine

## Tessin

---

### Weissweine

**Bianco Rovere**, Guido Brivio, Mendrisio

Eine reiche Nase von Vanille, Kokos und Sandelholz, begleitet von würziger Muskatnuss und Zimt

75 cl    CHF    57

### Rotweine

**Baiocco**, Merlot, Guido Brivio, Mendrisio

Frisch und fruchtig, gut strukturiert, ein ausgewogener Wein mit anhaltendem Abgang

75 cl    CHF    57

**Sassi Grossi**, Merlot, Gialdi Vini, Mendrisio

Frisch, fruchtig, komplex, gut strukturiert, mit reifen und gut eingebundenen Tanninen

75 cl    CHF    99

**Quattromani**, Merlot, Brivio, Tamborini, Delea, Gialdi

Ein muskelbepackter Merlot

75 cl    CHF    106

# Flaschenweine

## Italien

---

### Weissweine

**Attimo Chardonnay**, Paladin, DOC Venetien 75 cl CHF 46  
Im Glas entfaltet sich eine sehr sortentypische Aromatik nach reifem Apfel, weissem Pfirsich und tropischen Früchten

### Rotweine

**Tignanello 2013**, IGT Antinori, Toscana 75 cl CHF 155  
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
Sattes Rubinrot mit dichtem Aromenspiel: Zedernholz, warme Gewürze, Kräuter, Süssholz und schwarze Frucht

**Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2014**, Bolgheri DOC, Toscana 75 cl CHF 97  
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc  
Intensive Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen und komplexe Nase von roten Beeren und mediterranen Balsamnote

**Anforti**, IGT, Paolo Conterno, Toscana 75 cl CHF 61  
Merlot, Sangiovese  
Bouquet von dunklen Waldbeeren und Amarenakirsche, wärmende Gewürze und mineralische Note

**Zeero Sangiovese Non-Alcoholic**, Azienda Agricola Casa Emma, Toscana 75 cl CHF 49  
Sangiovese  
Bouquet von Granatapfel, schwarzen Holunder, Zwetschgen, MonCherry, Pralinés, Rosenblüten und frischen, roten Beeren

**Barbera d'Asti La Tota**, DOCG, Marchesi Alfieri, Piemonte 75 cl CHF 62  
Bouquet von dunklen, reifen Kirschen, Röstmandeln, Honig, Zimt und Nelke

**Primitivo Tarantino Trullari Edizione Speciale** 75 cl CHF 48  
IGT Taranto Apulien, Principe di San Martino  
Tiefe Frucht, die an Brombeerkonfitüre, Cassisgelee, gedörrte Datteln und Feigen erinnert

**Nero d'Avola "Novantanove" Andrero** 75 cl CHF 54  
IGT Sizilia  
Frisches, angenehmes, Bouquet; voller, samtiger Geschmack

# Flaschenweine

## Frankreich

---

### Weissweine

**Sancerre – Les Panseillots, AC**, S. Fargette & G. Guillerault, Loire 75 cl CHF 73  
Sauvignon blanc  
Zitronenmelisse, Orangenblüte, Feuerstein, Limette, weisser Pfirsich

**In Vino Erotico blanc**, IGP Coteaux du Libron, Alma Cersius, Languedoc-Roussillon 75 cl CHF 49  
Chardonnay, Viognier, Sauvignon blanc  
Ausgeprägte Aromen tropischer Früchte. Am Gaumen Noten von Honig, Feigen, geröstetem Rosmarin und reifen Orangen. Komplex und kraftvoll am Gaumen.

### Rotweine

**Château Mongiron La Fleur 2018**, AOC Bordeaux Supérieur, Château Mongiron 75 cl CHF 77  
Merlot, Cabernet Franc  
Der Duftfächer von Schwarzkirsche, Heidelbeerjoghurt, Brotkruste und Brombeeren vereint sich zu einer dunkelfruchtigen und würzigen Komposition

**In Vino Erotico rouge**, IGP Coteaux du Libron, Alma Cersius, Languedoc-Roussillon 75 cl CHF 49  
Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon  
Cassis, frische Himbeeren und kandierte, rote Früchte mit würzigem Hintergrund

# Flaschenweine

## Spanien

---

### Weissweine

**Verdejo Quivira**, Bodega Hermanos del Villar, DO Rueda 75cl CHF 52  
In der Nase herrlicher Duft nach Aprikose, weissem Pfirsich und Zitrusfrüchten

### Rotweine

**Rioja Crianza La Montesa**, Bodega Palacios Remondo, DOC Rioja 75cl CHF 59  
Garnacha  
Reife, intensive Fruchtaromen von Pflaumen und schwarzen Beeren dominieren seinen Geschmack

**Figuero 12 (Crianza)**, García Figuero DO Ribera del Duero 75cl CHF 73  
Tempranillo  
Der Ausbau von zwölf Monaten in Barriques ist klar in den Aromen von schwarzer Schokolade, Kokos und Zeder erkennbar

# Spirituosen

## Apéritifs

Martini Bianco Martini e Rossi 15%	4 cl	CHF	6
Aperol 11%	4 cl	CHF	6
Campari Milano 23%	4 cl	CHF	7
Cynar Ricotta Originale 16.5%	4 cl	CHF	7
Appenzeller Alpenbitter 29%	4 cl	CHF	8
Jägermeister 35%	4 cl	CHF	7

## Gin

Hendrick's 41.4%, Schweppes Tonic	4 cl	CHF	15
Gordons Gin 37.5%, Schweppes Tonic	4 cl	CHF	12

## Rum

Bacardi Carta Negra 37.5%, Cola	4 cl	CHF	13
Escape E7 37.5%, Cola	4 cl	CHF	12

## Whiskey

Tullamore Dew Irish Whiskey 40%	4 cl	CHF	8.5
---------------------------------	------	-----	-----

## Obstbrände

La Valadière Apricotine 37.5%	2 cl	CHF	7
La Valadière Poire William 37.5%	2 cl	CHF	7
Williams Kirsch 41%	2 cl	CHF	7
Studer Vieille Prune 42%	2 cl	CHF	9

## Grappa

Anctica Cuvée Nonino Barrique 43%	2 cl	CHF	14
Paesanella Grappa di Bianco 41%	2 cl	CHF	10

## Cognac

Grand Marnier	4 cl	CHF	11
---------------	------	-----	----