

RESTAURANT









# SCHWIZERSTUBE



**Dessertkarte**

**Spirituosenkarte**

# VERFÜHRERISCHE DESSERTS |

	<b>Toblerone-Fondue</b> mit saisonalen Früchten	12.00
	<b>Zimt-Zwetschgen-Variation</b>  mit hausgemachtem Eis	11.50
	<b>Sorbet Marc</b> Zitronen-Sorbet mit Marc	10.50
	<b>Fruchtsalat</b>	7.50
	<b>Panna Cotta</b> mit Holunder parfümiert vom Erlebnishof Fronalp	9.00
	<b>Vermicelles</b> wahlweise mit Rahm	9.50
	<b>Glace (pro Kugel)</b> Vanille, Schokolade, Mocca	3.00
	<b>Hausgemachtes Joghurt-Glace vom Erlebnishof Fronalp (pro Kugel)</b>  Holunder, Tannenschössling, Ovomaltine, Zimt, Waldbeeren	3.00
	<b>Sorbet</b> Zitrone	3.00
	<b>Portion Schlagrahm zum Glace</b>	1.50
	<b>Kleines Tagesdessert</b> fragen Sie unsere Servicemitarbeiter	3.50
	<b>Gluscht</b> ein kleines Tagesdessert mit einem Kaffee/Espresso	7.00

# KAFFEE- UND TEE-SPEZIALITÄTEN

<b>Kaffee, Espresso, Ristretto</b>	3.90
<b>Doppelter Espresso</b>	5.20
<b>Schale</b> Schweizer Bezeichnung für Milchkaffee	4.50
<b>Cappuccino</b>	4.50
<b>Latte Macchiato</b>	4.90
<b>Diverse Sorten Tee</b>	3.90
<b>Kaffee «Schwiizer Stube»</b>	12.00
Dunkler Kaffee im Glas serviert, zwei Würfelzucker und 4 cl Schweizer Whiskey mit Sahnehaube. Den Schwiizer Stube-Kaffee kann mit jedem beliebigen Brand serviert werden.	
<b>Bündner Röteliführung</b>	8.50
Dunkler Kaffee im Glas, zwei Würfelzucker und 2 cl Röteli (Kirschlikör) mit Sahnehaube.	
<b>Kaffee Lutz</b>	6.00
Heller Kaffee im Glas, zwei Würfelzucker und 4 cl Tresterbrandwein. Wahlweise auch mit Zwetschgen oder Chrüter.	
<b>Coretto Grappa</b>	6.50
Für diesen «korrigierten» Kaffee wird ein Ristretto mit einem Schuss Grappa serviert. Kann auch mit einem anderen Brand bestellt werden.	
<b>Holdrio</b>	5.50
Hagenbuttentee im Glas serviert, zwei Würfelzucker und 4 cl Zwetschgenwasser.	

# DESSERTWEIN

## Schweiz

Die sorgfältig auserlesenen Weintrauben reifen an den sonnigen Hängen von Mollignon und werden erst im Spätherbst geerntet. Die Produktion ist nur bei idealen Witterungsverhältnissen möglich. Die Vergärung und der Ausbau erfolgen in Edelstahltanks.

<b>Muscat du Valais</b>	37 cl	48.00
Cave Emery, Ayent, Wallis		

## Frankreich

<b>Château Lange</b>	37.5 cl	45.00
Sauternes AOC, Frankreich		

*Schönes Goldgelb. Einladende Aromen von Lindenblüten, Aprikose, Pfirsich, Mandel, Petrol und Wachs. Am Gaumen herrlich süss und geschmeidig, lebhaft und füllig.*

# UNSER SPIRITUOSEN-ANGEBOT

so vielfältig wie die Schweiz

## Der Weg zum «Schnaps»

Das Destillieren muss bereits im neunten Jahrhundert vor Christus im Fernen Osten praktiziert worden sein, wobei diese Kunst zunächst den arabischen Kräuterhändlern vorbehalten war, um Duftwässer, z.B. das berühmte Rosenwasser, und Arzneien herzustellen. Bemerkenswerterweise belegten die Inder bereits 1800 vor Christus alkoholische Produkte mit einer Steuer. In der Zeit als die Destillierkunst nach Europa gelangte, entstanden die ersten trinkbaren Destillate. Im Mittelalter wurden dank Forscherpersönlichkeiten, den so genannten Alchimisten, entscheidende Fortschritte in der Kunst des Destillierens gemacht. Die damals entdeckten Techniken werden noch heute angewendet – das Grundprinzip ist seit jeher gleich geblieben.

Unter Destillieren versteht man den Vorgang, bei welchem Dämpfe eines zum Sieden gebrachten Stoffes durch einen Kühler geleitet und dort wieder verflüssigt werden. Vom Begriff «stilla», Tropfen, wurde das Wort Destillieren abgeleitet. «Schnaps» wird seit dem 18. Jahrhundert der Branntwein genannt und bedeutete ursprünglich «einen Mund voll» oder «einen schnellen Schluck», wie der Branntwein üblicherweise getrunken wird.

Als Grundprodukt wurde Wein verwendet. Entscheidend war die Erkenntnis, dass der Wein durch vergorenen Trester (ausgepresste Trauben) ersetzt werden konnte. Dies machte den Weg frei für das Experimentieren mit allen möglichen Früchten. Trotzdem wurde lange Zeit nur auf das Altbewährte gesetzt, auf Trauben und Getreide. Der Grund lag vermutlich darin, dass diese Produkte in grösseren Mengen zur Verfügung standen. Früchte waren hingegen eher knapp, kosteten viel Arbeit und ergaben wenig Ausbeute. Erst im 19. Jahrhundert hielt die Technisierung endgültig Einzug und die Experimentierfreudigkeit mit Früchten nahm zu.

Die Vielfältigkeit der Schweiz spiegelt sich auch in unseren Spirituosen wieder, probieren Sie doch mal einen Schluck!

# KIRSCH IST NICHT GLEICH KIRSCH

Kein Kirsch ist wie der andere. Wie sollte ein echter, guter Schweizer Kirsch schmecken? So, wie man ihn am liebsten mag! Die Auswahl erstreckt sich von milden und fruchtbetonten bis hin zu eher kräftigen und starken Bränden.



Unweit vom Swiss Holiday Park werden prämierte Kirschwasser gebrannt - die Distillerie Dettling in Brunnen. Zum Verschenken finden Sie eine kleine Auswahl in unserem Shop. Sind Sie interessiert die Distillerie in Brunnen zu besuchen? Dann rufen Sie die Dettling Distilliere an. Sie freuen sich auf Ihren Besuch.



**Swiss Holiday Park Kirsch** 40% 2cl 4.50

*Direkt neben dem Swiss Holiday Park auf dem Erlebnishof Fronalp wachsen Kirschen. Von der Spezialitätenbrennerei Paul Wiget im Adelboden in Steinen werden die eigenen Kirschen zu einem edlen Kirsch gebrannt – passt besonders gut zum Fondue. Verschiedene Grössen sind zudem in unserem Shop auf der gegenüberliegenden Strassenseite zu finden.*

**Dettling Supérieur Vieux** 41% 2cl 6.50

*Der Klassiker aus dem Hause Dettling erlangt durch die 1 bis 2-jährige Lagerung in Korbflaschen ein kraftvolles und fruchtiges Aroma. Saubere, verhaltene Frucht; geradlinig und typisch am Gaumen; leicht jugendliche Schärfe.*

**Dettling Réserve** 41% 2cl 8.50

*Für den Réserve werden nur Kirschen der besten Lagen und Sorten verwendet. Nach 3 bis 4 Jahren Lagerung in Korbflaschen hat er das typisch milde, weiche Aroma. Würzig und harmonisch; steinbetonte Frucht; anhaltende Aromatik.*

**Dettling Jahrgangskirsch 1984** 40% 2cl 9.50

*Diese lange gelagerten Edel-Brände werden ausschliesslich aus Destillaten eines Jahrganges hergestellt. Für Kenner haben wir alte Jahrgänge reserviert, die eine Reifezeit von bis zu 30 Jahren aufweisen.*

**Dettling im Holzfass gereift** 40% 2cl 12.00

*Das einmalig samtige, runde Aroma und seine feine Goldfarbe verdankt dieses Spitzenprodukt den kräftigen Kirschen und der Reifung im Holzfass. Eine Spezialität für Geniesser. Harmonie zwischen Frucht- und dezenter Holznote; süsslich, Vanille.*



**Wiget-Kirsch** 40% 2cl 5.50




*Naturreiner Eigenbrand von der Spezialitätenbrennerei Paul Wiget in Adelboden Steinen – passt besonders gut zum Fondue.*

**Kirsch – Die Sonnenmarke (Paul Wiget)** 40% 2cl 7.50

*Kirsch aus Steinen, dem bekannten traditionsreichen Kirschanbaugebiet. Ausgesuchte Steiner Brennkirschen, mit Sorgfalt destilliert, ergeben diesen einzigartigen, aromatischen Trinkgenuss.*

## BIRNENBRÄNDE

Am bekanntesten ist wohl der Williams, welcher auch als Königin der Birnenschnäpse gehandelt wird. Wir haben für Sie aber auch noch zwei hervorragende Birnensorten ausgesucht, die ein kräftiges Aroma bringen. Egal für was Sie sich entscheiden, ein Birnenbrand ist immer ein kleines Kunstwerk und spiegelt in seiner Aromavielfalt die Farben des Herbstes wieder.



	<b>Harrow Sweet</b> Käsers Schloss AG, Elfingen <i>Sauber, belebende Zitrusnoten, jugendliche Eleganz</i>	40%	2cl	6.50
	<b>Vieille Poire Williams</b> Distillerie Etter, Zug <i>Vieille Poire Williams ist der ideale «After-Dinner-Drink» für die ganz speziellen Momente im Leben. Nach 3-jähriger Lagerung sind Holz und Frucht in ihrer schönsten Kombination vereint.</i>	40%	2cl	6.50
	<b>Williamine</b> Distillerie Morand, Martigny <i>Sehr guter Brand, mild und doch mit ausgezeichnetem Geschmack der Williamsbirne.</i>	40%	2cl	6.50

### Spezialempfehlung:

	<b>Gelbmöstler Birnenbrand</b> <i>Hauseigener Birnenschnaps von unserem Erlebnishof Fronalp.</i>	41%	2cl	4.50
---	---	-----	-----	------








## APFELBRÄNDE

Der berühmteste Apfel aus dem man Schnaps herstellt ist der Gravensteiner. Probieren Sie aber auch die alten Sorten, die seit jeher in der Schweiz angepflanzt werden und interessante Klare hervorbringen.

	<b>Gravensteiner</b> Gunzwiler Destillerie, Gunzwil <i>Köstlich, fruchtig, sanft und typisch sind die Eigenschaften dieses Apfelbrandes.</i>	40%	2cl	7.50
	<b>Berner Rosen</b> Käsers Schloss AG, Elfingen <i>Berner Rosen intensiver fruchtiger Duft. 4x Gold seit 1996 gewonnen.</i>	40 %	2cl	6.50


## VERSCHIEDENE FRUCHTBRÄNDE

Bekannt bei uns in der Innerschweiz ist der Kaffee Lutz, der so dünn sein muss das man die Zeitung durch das Schnapsglas lesen kann. Dafür werden die verschiedensten Fruchtbrände verwendet. Aber auch ohne Kaffee sind diese Destillate nicht zu verachten.

	<b>Fruchtbaum</b> Distillerie Etter, Zug <i>Fünffacher Früchtebrand mit Kirschen, Birnen, Trauben, Quitten und Apfel.</i>	41%	2cl	12.00
	<b>Pflümli</b> Distillerie Fassbind, Oberarth <i>In der Nase feine, zarte Frucht mit mittlerem Körper. Im Gaumen aromatisch, kräftig und trotzdem ausgeglichen.</i>	41%	2cl	6.50
	<b>Original Willisauer Zwetschgen</b> Distillerie Willisau SA <i>Aromatisches, sehr typisches, feinfruchtiges Bouquet.</i>	37.5%	2cl	6.50
	<b>Vieille Prune im Barrique</b> Gunzweiler Destillate, Gunzwil <i>Typische, schöne Frucht in der Nase. Angenehme Bitternote im Abgang.</i>	40%	2cl	14.50
	<b>La Valadière Abricotine</b> Distillerie Willisau SA <i>Rundes, wohlmundendes Destillat aus feinsten Aprikosensorten.</i>	37.5%	2cl	7.50
	<b>Himbeerenbrand</b> Gunzweiler Destillate, Gunzwil <i>Auftakt mit schöner Aromaausprägung. Intensiv in der Frucht. Sehr fein, elegant und langanhaltend im Abgang.</i>	40%	2cl	14.50
	<b>Mirabellen</b> Paul Wiget Spezialitätenbrennerei, Adelboden Steinen <i>Naturreiner, fruchtiger Eigenbrand</i>	43%	2cl	6.50

## QUITTENBRAND

Diese wunderschön anzuschauende Frucht, die im Rohzustand leider ungenießbar ist, eröffnet bei richtiger Verarbeitung unvergleichliche Geschmackseindrücke. Unverwechselbarer purer Quittenduft.




	<b>Quittenbrand</b> Käsers Schloss AG, Elfingen <i>Eigenwillig, herb, fruchtig und dann ganz mild im Abgang.</i>	40%	2cl	9.00
---	--	-----	-----	------



# TRESTERBRÄNDE

## Grappa

Der Grappa wird aus vergorenem Traubentrester und Weindrüsen (Weinhefe) hergestellt.

	<b>Grappino aus Graubünden</b> Weingut A. Davaz <i>Cuvée aus Tresterbrandwein und Weinbrand</i>	30%	2cl	7.00
	<b>Grappa Castello di Morcote</b> Tamborini Vini SA, Lamone <i>Äusserst harmonischer Digestif mit feinen Aromastoffen und Weichheit am Gaumen ohne jegliche Alkoholdominanz.</i>	43%	2cl	7.50
	<b>Grappino Cinque</b> Paul Wiget Spezialitätenbrennerei, Adelboden Steinen <i>Destilliert aus Tessiner Traubentrester (Merlot, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc, Cabernet Franc) – mehrmonatige Lagerung im Barrique- Eichenfass.</i>	41%	2cl	8.00



## Marc

Der Marc wird nur aus einem Destillat von vergorenem Trester hergestellt.








	<b>Vieux Marc</b> Gaillard et Fils SA, Epresses	42%	2cl	9.00
---	--	-----	-----	------

## GEISTE

Bei manchem Geist werden die Früchte (Gewürze, Heu) in Alkohol eingelegt. Auf diese Art kann das Aroma in den Alkohol eingebracht werden.

	<b>Heuschnaps</b> Käsers Schloss AG, Elfingen <i>Der Brand der riecht, als ob man in einen Heustock hinein riecht.</i>	40%	2cl	6.50
	<b>Rübligeist</b> Käsers Schloss AG, Elfingen <i>Brand aus süsslichen Aargauer Karotten.</i>	40%	2cl	6.50

## LIKÖRE

	<b>Kastanienlikör</b> Käsers Schloss AG, Elfingen	24%	4cl	7.50
	<b>Amaretto Likör</b> Käsers Schloss AG, Elfingen	28%	4cl	8.00
	<b>Willisauer Ringli Liqueur</b> Distillerie Willisau SA <i>Der aromatische Liqueur mit mildem Geschmack von Honig, Caramel und natürlichen Zitrus-Essenzen.</i>	18 %	4cl	6.50
	<b>Bündner Röteli</b> Spezialitätenbrennerei Kindschi, Davos <i>Harmonischer Likör aus Kirschen.</i>	22 %	4cl	6.50
	<b>Dettling Kirschlikör</b> Distillerie Dettling, Brunnen <i>Kirschlikör mit sauberem und elegantem Geschmack. Frische, typische Frucht und angenehme Süsse.</i>	20%	4cl	6.50
	<b>La Vieille Pomme</b> Paul Wiget Spezialitätenbrennerei, Adelboden Steinen <i>Feinster Likör aus Gravensteiner Destillat, gelagert im Fass, harmonischer Abgang, ähnlich wie Calvados.</i>	40%	4cl	7.50
	<b>Spezialempehlung: La vieille Poire</b> <i>Hauseigener Birnenlikör von unserem Erlebnishof Fronalp.</i>	38%	4cl	7.50

## SPEZIELLES UND KURIOSES

 **Absinthe véritable fee verte, Val-de-Travers** 56% 4cl 7.50

Die Geschichte der grünen Fee:

Im Jahre 1769 erschien im Schweizer Kanton Neuchâtel eine Zeitungsannonce, die für das Elixier «Bon Extrait d’Absinthe» warb. Dahinter verbarg sich eine Kreation der beiden Schwestern Henriod, ansässig im Val-de-Travers, die aus Alkohol, Wermut, Anis und weiteren Kräutern ein belebendes Allheilmittel gebraut hatten. Dies war die Geburtsstunde des Absinthe.

 **Xellent Swiss Vodka** 40% 4cl 14.00  
Distillerie, Willisau

Schon seit langem streiten sich Russen und Polen, wer zum ersten Mal Vodka – zu Deutsch «Wässerchen» – destilliert hat. Sicher ist: Die Schweizer waren es nicht. Obwohl vodkatypische Begriffe wie Sauberkeit, Klarheit und Reinheit vorzüglich zu unserem Land passen. Bei XELLENT heisst das: Herstellung aus 100% Schweizer Rohmaterialien, Verwendung von Roggen und Gletscherwasser, das über Jahre im Titisgebiet filtriert wurde, keine Kompromisse bei der Qualität, individuelle Geschmacksnote und eigenständiges, unverwechselbares Design.

 **Castel Hill Whisky single malt** 43% 4cl 9.50  
Käsers Schloss AG, Elfingen

Das «Whiskey Valley» liegt im geografischen Mittelpunkt zwischen Basel und Zürich. Das kleine, romantische Tal mit der Gemeinde Elfingen ist die Heimat von Whiskey Castle, der kleinsten Whiskeybrennerei der Welt.

 **Maisgold Brand** 40% 4cl 6.50  
Brennerei Xaver Strüby, Ibach

Im Rahmen der Berufsmatura haben drei junge Handwerker einen Schnaps entwickelt, der sogar, zumindest im regionalen Handel, eine gute Zukunftschance hat. Interesse am Maisschnaps haben die Brauerei Rosengarten und die Brennerei Strüby aus Schwyz gezeigt. Diese beiden Firmen haben das Projekt fachkundig begleitet und unterstützt. Entstanden ist ein Brand, der sich durch ein feines Aroma und schöne braune Färbung auszeichnet.

 **Appenzeller Alpenbitter** 29% 4cl 6.50  
Emil Ebnetter & CO AG Apenzell

Anno 1902 erfand Emil Ebnetter den Appenzeller Alpenbitter. Bis heute, nach über 100 Jahren, ist sein Rezept streng geheim. Ein offenes Geheimnis dagegen ist, dass nahezu jeder erwachsene Schweizer das unnachahmliche Getränk aus 42 Kräutern und 29% Appenzeller Spirit kennt.