

RESTAURANT

# SCHWIZERSTUBE



## Dessert- und Spirituosenkarte Schwiizer Stube



Uri



Schwyz



Nidwalden



Obwalden



Luzern



Zug



Glarus



St. Gallen



Appenzell IR



Appenzell AR



Thurgau



Schaffhausen



Zürich



Aargau



Baselland



Baselstadt



Jura



Solothurn



Bern



Neuenburg



Fribourg



Waadt



Genf



Wallis



Tessin



Graubünden



SWISS HOLIDAY PARK

# VERFÜHRERISCHE DESSERTS |



**Toblerone-Fondue**  
mit Früchten

12.50



**Warmer Schokoladen-Kuchen**  
mit Holunderblüten Eis

10.50



**Trilogie von Rhabarber und Rosenblüten**  
Eis – Gratin – Panna Cotta



11.50



**Gluscht**  
ein kleines Tagesdessert mit einem Kaffee/Espresso

8.00



**Kleines Tagesdessert**  
bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

4.80

**Glace (pro Kugel)**

Vanille, Schokolade, Mocca

3.00

**Hausgemachtes Joghurtglace vom Erlebnishof Fronalp (pro Kugel)**

Holunder, Tannenschössli, Ovo, Waldbeeren



3.00

**Sorbet**

Zitrone

3.00

**Rahmzuschlag**

1.50

## KAFFEE- UND TEE-SPEZIALITÄTEN

<b>Kaffee, Espresso, Ristretto</b>	4.40
<b>Doppelter Espresso</b>	5.50
<b>Schale</b> (Schweizer Bezeichnung für Milchkaffee)	5.00
<b>Cappuccino</b>	5.00
<b>Latte Macchiato</b>	5.50
<b>Diverse Sorten Tee</b>	4.40
<b>Kaffee «Schwiizer Stube»</b>	12.00
Dunkler Kaffee im Glas serviert, zwei Würfelzucker und 4 cl Schweizer Whiskey mit Sahnehaube. Der Kaffee Schwiizer Stube 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>	6.50
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>	7.00
Hagebuttentee im Glas serviert, zwei Würfelzucker und 4 cl Zwetschgenwasser.	

## DESSERTWEINE

### Schweiz

<b>Muscat du Valais</b>	37 cl	52.00
Cave Emery, Ayent, Wallis		

### Frankreich

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

## PORTWEINE

<b>Sherry Tio Pepe</b>	15%	4 cl	8.00
Spanien			

*Strohgelbe Farbe, intensive Aromatik von Baumüssen, Florhefe, Quitte und grünem Apfel, am Gaumen konzentriert, trocken, milde Säure, sehr lang und aromatisch im Abgang.*

<b>Sandeman Fine White Porto</b>	19.5%	5 cl	9.00
Portugal			

*Frischer nach reifem Pfirsich und Mandeln duftender weisser Port, elegante, jedoch nicht vordergründige Süsse.*

# HAUSEIGENER SWISS HOLIDAY PARK-SCHNAPS

**Swiss Holiday Park Kirsch** 40% 2 cl 5.00

*Auf dem Erlebnishof Fronalp, direkt neben dem Swiss Holiday Park, 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.*

**Gelbmöstler Birnenbrand** 41% 2 cl 5.00

*Hauseigener Birnenschnaps von unserem Erlebnishof Fronalp.*

## GRAPPA

**Grappa Castello di Morcote** 43% 2 cl 7.50

Tamborini Vini SA, Lamone

*Äusserst harmonischer Digestif mit feinen Aromastoffen und Weichheit am Gaumen ohne jegliche Alkoholdominanz*

**Grappa Berta Elisi** 43% 2 cl 10.00

Piemont, Italien

*In der Nase strukturiert mit einhüllenden Aromen von Kakao und Kirsche. Der Eindruck in der Nase wird im Gaumen reichlich bestätigt. Ein Klassiker mit einem kräftigen Bukett und einem langen Nachhall.*

**Marc Davaz hell** 40% 2 cl 9.00

Fläsch, Graubünden

*Sorgfältig gebrannter Grappa aus Pinot Noir-Trester und Weinbrand.*

## DESTILLERIE DETTLING, BRUNNEN

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

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

**Dettling Jahrgangskirsch 1988** 40% 2 cl 9.50

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

**Dettling Langstieler** 40% 2 cl 12.00

*Ursprünglich aus den Höfen und der March kommende Kirsche, die im Laufe der Jahre ihren Platz auch in der Innerschweiz gefunden hat. Sie reift mittelfrüh, ihr weiches Fruchtfleisch ist saftig, süss und angenehm würzig. Besticht durch den kräftigen Geschmack und das intensive Finale.*

**Dettling Baschimeiri** 40% 2 cl 12.00

*Die Frucht ist tief schwarz mit schönem Glanz, besitzt weiches saftiges Fleisch und ist angenehm süss-säuerlich. Eine hochwertige Brennkirsche mit zartem Bittermandel-Geschmack und kräftigem, nachhaltigem Abgang.*

## DESTILLERIE PAUL WIGET, STEINEN

**Kirsch – Die Sonnenmarke** 40% 2 cl 5.50

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

## DESTILLERIE WILLISAU SA, WILLISAU

**Original Willisauer Zwetschgen / Kräuter** 37.5% 2 cl 6.50

*Aromatisches, sehr typisches, feinfruchtiges Bouquet.*

**Willisauer Ringli Liqueur** 18 % 4 cl 6.50

*Der aromatische Liqueur mit mildem Geschmack von Honig, Caramel und natürlichen Zitrusessenzen.*

## DESTILLERIE KÄSERS SCHLOSS, ELFINGEN

<b>Harrow Sweet, Birnenbrand</b> <i>Saubere, belebende Zitrusnoten, jugendliche Eleganz</i>	40%	2 cl	6.50
<b>Berner Rosen, Apfelbrand</b> <i>Berner Rosen intensiver fruchtiger Duft. 4x Gold seit 1996 gewonnen.</i>	40%	2 cl	6.50
<b>Heubrand</b> <i>Der Brand der schmeckt, als ob man in einen Heustock hinein riecht.</i>	40%	2 cl	6.50
<b>Rübligeist</b> <i>Brand aus süsslichen Aargauer Karotten.</i>	40%	2 cl	6.50
<b>Maronilikör</b> <i>Samtig-süßer Geschmack der Kastanie mit einer leichten Note von gerösteten Mandeln.</i>	24%	4 cl	7.50
<b>Boskoop, Apfelbrand</b> <i>Die besonderen Eigenschaften der Apfelsorte verleihen diesem Apfelbrand einen herb-säuerlichen Geruch und Geschmack. Er ist mild, leicht und fruchtig</i>	40%	2 cl	7.50
<b>Josephine von Mecheln, Birnenbrand</b> <i>Josephine von Mecheln ist eine sehr edle Lagerbirne. Sie schmeckt sehr saftig, süß, wein-säuerlich und gewürzt.</i>	40%	4 cl	9.50

## GUNZWILER DESTILLATE, GUNZWIL

<b>Gravensteiner</b> <i>Köstlich, fruchtig, sanft und typisch sind die Eigenschaften dieses Apfelbrandes.</i>	40%	2 cl	7.50
<b>Vieille Prune im Barrique CH</b> <i>Typische, schöne Frucht in der Nase. Angenehme Bitternote im Abgang.</i>	40%	2 cl	14.50
<b>Himbeerenbrand</b> <i>Auftakt mit schöner Aromausprägung. Intensiv in der Frucht. Sehr fein, elegant und langanhaltend im Abgang.</i>	40%	2 cl	14.50

## KURIOSES

**Absinthe véritable fee verte, Val-de-Travers** 56% 4 cl 7.50  
Destillerie Kübler & Wyss

*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.*

**Maisgold Brand** 40% 4 cl 9.50  
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% 4 cl 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.*

**Bündner Röteli** 22 % 4 cl 6.50  
Spezialitätenbrennerei Kindschi, Davos  
*Harmonischer Likör aus Kirschen*

**Vieille poires Williams** 41% 2 cl 6.50  
Landtwing

*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.*

**Williamine** 40% 2 cl 7.00  
Destillerie Morand Martigny

*Sehr guter Brand, mild und doch mit ausgezeichnetem Geschmack der Williamsbirne.*

**Pflümli** 41% 2cl 6.50  
Destillerie Fassbind, Oberarth

*In der Nase feine, zarte Frucht mit mittlerem Körper. Im Gaumen aromatisch, kräftig und trotzdem ausgeglichen.*

**Castel Hill Whisky single malt** 43% 4 cl 9.50  
Destillerie Käasers Schloss, 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.*