

# Getränke

## Warme Getränke ohne Alkohol

---

Cafè crème / Schale / Espresso / Ristretto	4.70
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	5.50
Doppelter Espresso	5.90
Diverse Tees (Schwarz, Pfefferminze, Früchte, Lemon Ingwer, Lindenblüten, Hagenbutten, Eisenkraut, Kamille, Grüntee)	4.70
Schoggi Melange	5.50
Warme Schoggi / Ovo	4.70

## Warme Getränke mit Alkohol

---

	Vol%	
Kaffee Baileys mit Rahm	17%	7.80
Kaffee Amaretto mit Rahm	28%	7.80
Coretto Grappa	40%	6.50
Kafi Fertig		5.50
Zwetschgen, Kirsch, Halb-Halb	40%	
Träsch, Theilersbirne, Chrüter, Williams	50%	

## Apéros

---

	Vol%		
Martini bianco / Cynar / Campari	15%	4cl	7.50
mit Orangina, Jus, Schweppes oder Mineral			8.00
Lillet vive / Lillet Rosé	17%	4cl	9.50
Apérol Spritz	23%	4cl	9.50
Hoof Hugo	12%		9.50
Gespritzter Weisswein / Rosé süss oder sauer			7.50
Waggis (gespritzter Weisswein mit Schweppes)			7.50
Alkoholfreier Genuss:			
Sanbitter			5.50
Sanbitter Spritz, Mineral oder Schweppes			7.50
Kylie`s Sparkling Rosé			8.50
Sigi`s 0% Gin Tonic			11.00

## Mineralwasser und Süssgetränke

---

	2 dl	3 dl	5 dl	1.5 l
Mineralwasser	3.50	4.00	5.00	12.00

Sinalco, Apfelschorle, Rivella rot und blau, Cola, Cola zero, Eistee, Citro, Schweppes

Golfer-Drink (Pink Grapefruitsaft mit Schweppes)	4.00	5.00	6.50	
---	------	------	------	--

Flühli Wasser pro 1 dl verrechnen wir 0.50 (zu Wein und Kaffee gratis)

5dl Pet Flaschen diverse Sorten zum Mitnehmen			4.00	
---	--	--	------	--

## Bier und Apfelwein

---

	Vol%		
Herrgöttli	4.8%	20cl	3.80
Stange		30cl	4.80
Kübel		50cl	5.80
Eichhof alkoholfrei		33cl	5.00
Erdinger Weissbier	5.3%	50cl	7.50
Erdinger Weissbier	5.3%	33cl	6.00
Erdinger Weissbier alkoholfrei		50cl	7.50
Erdinger Weissbier alkoholfrei		33cl	6.00
Erdinger alkoholfrei Grapefruit		33cl	6.00
Suure Most Ramseier mit Alkohol	4.0%	50cl	6.00
Suure Most Ramseier ohne Alkohol		50cl	6.00

## Spirituosen

---

Vieille Prune / Vieille Williams	42%	2cl	8.50
Grappa Elisi, Distillerie Berta	43%	2cl	8.50
Grappa Tiganello Distillerie Antinori	43%	2cl	8.50
Rhum Don Papa	40%	4cl	11.00
Brandy Carlos I Solera	40%	4cl	11.00
Hoof 18 Gin	40%	4cl	12.00
Gin Tonic Studers	40%	4cl	12.00
Pink Gin Toni	40%	4cl	12.00
Kaffee mit Seitenwagen (Prune, Grappa, Poire)		2cl	11.00
Chivas Regal	40%	4cl	10.00

## Weine aus der Schweiz, Italien und Spanien

---

### Prosecco

Prosecco DOC	10cl	7.50
	75cl	49.00

### Champagner

Champagner Laurent - Perrier La Cuvée Brut Intensiv, fruchtig, eher herb im Abgang	75cl	89.00
--	------	-------

### Weissweine

Le Rêve blanc, Leukersonne Blanc de noir Federweisser, aus Rotweintrrauben gekelterter Weisswein fruchtig und erfrischend	50cl	29.50
--	------	-------

Hof Wy Le Léman est Bleu, Cuvee aus Allgoté, Charmont, Viognier, Pinot Gris, Kerner Sehr fruchtiger Geschmack nach Pfirsich, Litschi und Aprikose	pro dl 75cl	6.00 42.00
---	----------------	---------------

Leukersonne Apéro Sylvaner, Riesling x Sylvaner Lebhaft, fruchtig, frisch	pro dl 75cl	7.00 49.00
---	----------------	---------------

Morges AOC La Côte Chasselas Blumige Note von Birnen, begleitet von Zitrone und Johannisbeeren	pro dl 75cl	5.50 38.50
---	----------------	---------------

### Der Italiener:

Arneis Langhe Runcneuv Arneis Fruchtige und blumig frische Düfte dominieren. Das Bouquet im Gaumen ist würzig trocken, sehr fein und harmonisch.	75cl	45.00
--	------	-------

## Rosé

<b>Masso Antico, Primitivo Salento</b>	pro dl	6.50
Primitivo	75cl	45.50
Frisch und klar mit ausgezeichnetem Säuregehalt. Erdbeere, Wassermelone und Maracuja		

<b>Rosé im Steinkrug Zweifel</b>	75cl	53.00
Pinot noir Brombeere, Erdbeere		

## Rotweine im Offenausschank

<b>Hof Wy</b>	pro dl	5.50
Negroamaro del Salentino		

<b>Ripasso della Valpolicella</b>	pro dl	6.00
Corvina, Molinara, Rondinella		

## Flaschenweine rot 75cl

### *Schweiz*

<b>Cuvée Prinz VdP Suisse</b>	75cl	56.00
Weingut Kaiserspan, Hitzkirch Dunkle Kirsche, schwarze Beeren, Vanille		

<b>Silhouette</b>	75cl	49.00
Assemblage rouge, Vin de Pays Romand Bukett von Cassis, Johannisbeere		

<b>Cornalin "Matterhorn"</b>	75cl	46.00
Cornalin besticht durch komplexe Frucht, nach Kirschen erinnernd und einen gut strukturierten Körper.		

## *Italien*

<b>Hof Wy</b> Negroamaro del Salentino Weicher Charakter mit ausgeprägt fruchtigem Bukett, sehr feine Limone. Weich und harmonisch im Geschmack. Die leichten Toast- und Röstnoten vereinigen sich perfekt mit der Fruchtnote des Weines	75cl	38.50
<b>Zio Mario - Apulien</b> Malbec Ein Heimweh-Italiener kehrte aus Südamerika zurück und pflanzte einen Rebberg mit Malbec Rebstöcken. Geschätzt für seine Fruchtigkeit. Pflaumen-, Tabak- und Kaffeenoten	75cl	43.00
<b>Lagrein Rottensteiner Riserva - Südtirol</b> Lagrein Südtirol Fantastisches Aroma nach Veilchen, Schokolade, Lakritz und Waldfrüchten.	75cl	58.00
<b>Il Bruciato – Toscana, Bolgheri</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Aromen von Brombeeren, Cassis, Zwetschgen und Kirsche. Weicher und harmonischer Körper mit einem langen nachhaltigen Abgang	75cl	54.00
<b>Dark Knight - Castello di Gabbiano - Toscana</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese Beerige Frucht, Noten von Kaffee, Schokolade geschmeidig süßer Abgang.	75cl Magnum	52.00 96.00
<b>Barbera D`Alba "Elena" - Piemont</b> Barbera Noten nach Vanille, Holz, Cassis und schwarzer Kirsche	75cl	49.00
<b>Monferrato «Tre Volte», Preli - Piemont</b> Barbera, Nebbiolo, Cabernet Sauvignon Stimmiger Cuvée, verführerische rote Frucht, erinnert nach Schokolade, Pfeffer und Walnuss	75cl	53.00

## *Spanien*

<b>La Casa de la Seda, Murviedro - Levante</b> Bobal Weiche runde Tannine, Waldfrucht gepaart mit einer frischen Säure, langer Abgang mit spannenden Rückaromen	75cl	52.00
<b>Ramon Bilbao - Rioja</b> Tempranillo Klassischer Rioja, ausdruckstark mit einem Hauch nach roter Pflaume, Kirschen und Hibiskus	75cl	48.00
<b>Bufalo Noble, Reserva – Toro, Castilla y Leon</b> Tinta de Toro (Tempranillo) Tiefdunkles Rubinrot. Eine intensive Nase von dunklen Früchten, schön eingebundenen Röstaromen vom Holzausbau und einem balsamischen Einschlag	75cl	54.00
<b>Ribera del Duero Viña Magna Crianza</b> Cabernet Sauvignon , Tempranillo Die Basis bilden dunkle Fruchtaromen gepaart mit Gewürzen, Leder, Lakritze sowie feine Holz- und Röstnoten. Temperamentvoll und filigran zugleich, komplex und tiefgründig.	75cl	56.00

**In vino veritas...**  
**wer die Wahrheit im Wein finden will, darf die Suche**  
**jedoch nicht gleich beim ersten Glas aufgeben...**



**Jeweils am Mittwoch:  
Mittwoch-Special; Golfen und Essen für sensationelle Sfr. 59.00**

Unsere Fleisch Lieferanten:  
Merat AG Rothenburg  
Transgourmet Schweiz

Deklaration Fleisch und Eier:

Fischkonusperli:	Schweiz
Rind	Schweiz oder Irland*
Pouletflügeli	Schweiz
Pouletbrust	Schweiz
Chickennuggets	Schweiz
Schwein	Schweiz
Eier	Schweiz
Brot, Buns, Gipfeli und Nussgipfel	Schweiz Bäckerei Hodel Schüpfheim Bäckerei Zihlmann Schüpfheim Kern & Sammet, Mundo

\* Können Spuren von Antibiotika und leistungsfördernden Mitteln aufweisen.

**Werte Gäste**

Nachfolgend sehen Sie die Allergene und Stoffe, welche Unverträglichkeiten auslösen können. Nicht alle dieser aufgeführten Zutaten oder Inhaltsstoffe verwenden wir in unserer Küche. Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns.

- Krebstiere
- Eier
- Fische
- Erdnüsse
- Soja
- Milch, inklusive Laktose
- Hartschalenobst oder Nüsse: Mandeln, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pecan-, Para-, Macadamia- oder Queenslandnüsse, Pistazien
- Sellerie
- Senf
- Sesam
- Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg, ausgedrückt als SO<sub>2</sub>
- Lupinen
- Weichtiere