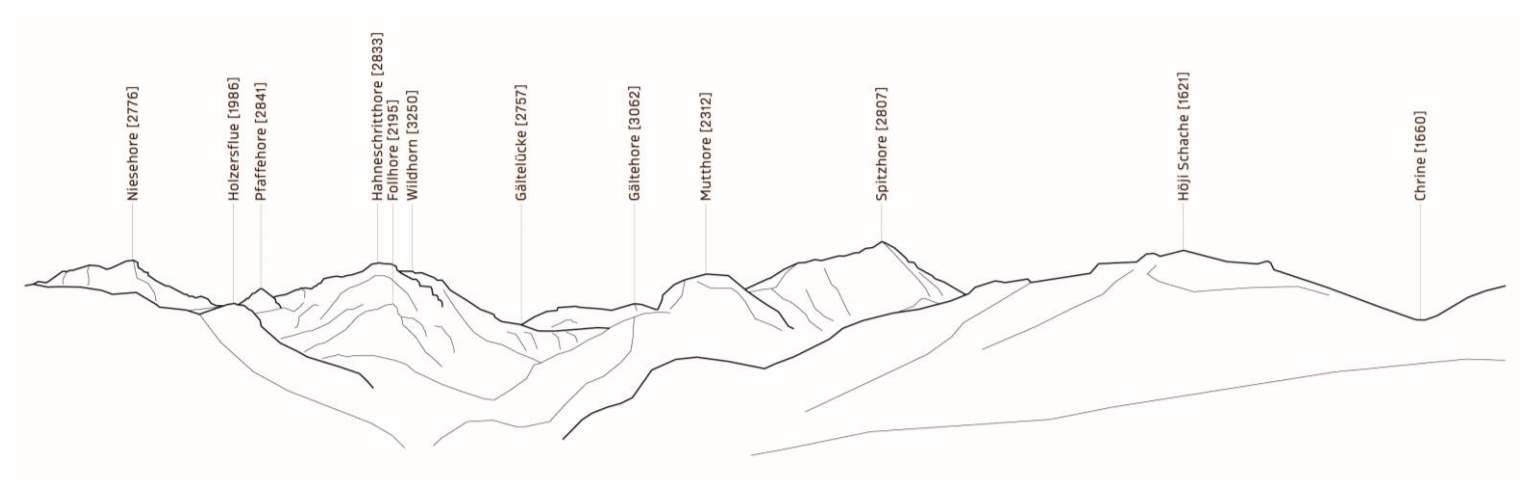


# Alpenland

# Fonduekarte



## Vorspeisen

Alpenland-Teller 29.00

mit Spezialitäten aus der Region: Trockenwurst vom Rind,  
Rindstrockenfleisch, Mostbröckli, Coppa und Alpkäse

*Alpenland Teller avec spécialités de la région : saucisson de bœuf séché,  
bœuf séché, mostbröckli, coppa, fromage à rébibes*

Alpenland Teller Specialities of the region: Dried beef sausage, dried beef,  
mostbröckli, coppa, alpine cheese

Frühlingshafter Blattsalat mit Balsamico-Dressing, gross 19.00  
knackigem Gemüse und gerösteten Kernen klein 14.00

*Salade verte printanière, vinaigrette au vinaigre balsamique,  
légumes croquants, graines torréfiées*

Springy leaf salad with balsamic dressing,  
crunchy vegetables, toasted seeds

## Fondue

**Fondue Moitié – Moitié von der Bio Molkerei Les Moulins** 29.50  
*Fondue moitié – moitié de la laiterie bio Les Moulins* p. P.  
Fondue moitié – moitié from the organic cheese factory Les Moulins

**Fondue Moitié – Moitié von der Bio Molkerei Les Moulins** 38.00  
**Champagner und Trüffel** p. P.  
*Fondue moitié – moitié de la laiterie bio Les Moulins*  
*Champagne et truffes*  
Fondue moitié – moitié from the organic cheese factory Les Moulins  
Champagne and truffles

**Fondue vom rezenten Naturpark Gantrisch-Käse** 31.00  
*Fondue du fromage corsé du parc naturel du Gantrisch* p. P.  
Fondue with piquant chesse from the nature park Gantrisch

**Unsere Käse-Fondue-Spezialitäten servieren wir mit Kartoffeln, Brot und Essiggemüse.**  
*Tous nos spécialités fondue fromage sont accompagnés de pommes de terre, pain et condiments.*  
All our cheese fondue specialites are served with potatoes, bread and pickles.

## Fondue Chinoise und Raclette

Fondue Chinoise à discretion auf Vorbestellung 69.00  
Rind, Kalb und Poulet im chinesisches Gemüsesud, Saucen p. P.  
(Cocktail, Curry, Knoblauch), Pommes Frites und Reis  
*Fondue Chinoise à discretion sur réservation*  
*Bœuf, veau et poulet servit avec bouillon de légumes chinoise*  
*accompagnée de sauces (cocktail, curry, ail), frites et riz*  
Fondue Chinoise à discretion on pre-order  
Beef, veal and chicken served with Chinese vegetable broth,  
sauces (cocktail, curry, garlic), french fries and rice

Raclette von der Bio-Molkerei Les Moulins, ab 2 Personen (400 g) 29.50  
*Raclette de la laiterie bio Les Moulins, à partir de 2 personnes (400 g)* p. P.  
Raclette from the organic cheese factory Les Moulins, from 2 persons (400 g)

Unsere Raclette-Spezialität servieren wir mit Kartoffeln und Essiggemüse.  
*Notre spécialité raclette est accompagnée de pommes de terre et condiments.*  
Our raclette speciality is served with potatoes and pickles.

### Deklaration / Declaration / Declaration

Kalb / Veau / Veal  
Schwein / Porc / Pork

Schweiz  
Schweiz

Rind / Boeuf / Beef  
Poulet / Poulet / Chicken

Schweiz  
Schweiz

## Dessert

<b>Gerührter Eiskaffee mit Whisky und Rahm</b> <i>Café glacé frappé au whisky et à la crème fouettée</i> Stirred ice coffee with whisky and whipped cream	<b>13.00</b>
<b>Café Gourmand, ein Kaffee mit einer kleinen süssen Köstlichkeit</b> <i>Café Gourmand, un café et un petit délice sucré</i> Café Gourmand, a coffee with a little sweet delicacy	<b>11.00</b>
<b>Zweierlei Mousse von der Felchlin-Schokolade mit Schokoladensorbet und Rhabarber</b> <i>Deux sortes de mousse au chocolat Felchlin, sorbet au chocolat, rhubarbre</i> Two kinds of Felchlin chocolate mousse, chocolat sorbet, rhubarb	<b>16.00</b>
<b>Schokoladenkuchen Alpenland mit Crème Double von der Bio Molkerei Les Moulins</b> <i>Gâteau chocolat Alpenland et crème double de la laiterie bio Les Moulins</i> Alpenland chocolate cake with crème double from the organic dairy Les Moulins	<b>12.00</b>
<b>Meringues de la Gruyère mit Crème Double von der Bio Molkerei Les Moulins</b> <i>Meringues de la Gruyère avec crème double de la laiterie bio Les Moulins</i> Meringues from Gruyère with double cream from the organic dairy Les Moulins	<b>12.00</b>

## Coupe und Glace

<b>Coupe Danemark mit Vanille-Glace, Schokoladensauce und Rahm</b>	gross	16.00
<i>Dame Blanche, glace à la vanille, sauce au chocolat et crème fouettée</i>	klein	13.00
Coupe Danemark, vanilla ice-cream, chocolate sauce and whipped cream		

<b>Glace von der Gelateria Giolito in Bern:</b>	4.50
<b>Vanille, Schokolade, Kaffee, Fior di Latte, Erdbeer, Himbeer, Ananas, Zitrone</b>	
<i>Glace de la gelateria Giolito à Berne:</i>	
<i>vanille, chocolat, café, fior di latte, fraise, framboise, ananas, citron</i>	
Ice-cream from the gelateria Giolito in Bern:	
vanilla, chocolate, coffee, fior di latte, strawberry, raspberry, pineapple, lemon	

Bitte kontaktieren Sie unsere Service-Mitarbeiter, wenn Sie Fragen zu Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten haben.

*N'hésitez pas à interroger notre personnel si vous êtes sujets aux allergies alimentaires.*

Please contact our service staff if you have any questions regarding allergies and food intolerances.

Alle unsere Preise sind in CHF und beinhalten MwSt. / Tous nos prix sont en CHF et incluent la TVA. / All our prices are in CHF incl. VAT.

## Apéritif und Cocktails

Prosecco Millesimato brut DOC	Prosecco 11% vol., 10 cl	8.00
Aperol Spritz	Aperol 11% vol., Prosecco 11% vol., Grander Wasser mit Kohlensäure	13.00
Cynar Spritz	Cynar 16.5% vol., Prosecco 11% vol., Grander Wasser mit Kohlensäure	13.00
Hugo	Prosecco 11% vol., Holunderblütensirup, Grander Wasser mit Kohlensäure, Limette, Pfefferminze	13.00
Martini Fiero Tonic	Martini Fiero 14.9% vol. Swiss Mountain Spring Tonic	9.00
Martini Bianco Tonic	Martini Bianco 15% vol., Swiss Mountain Spring Tonic	9.00
Campari Orange	Campari 23% vol., Orangensaft	9.00
Campari Soda	Campari 23% vol., Grander Wasser mit Kohlensäure	7.00
Hendrick's Gin Tonic	Hendrick's Gin 41.4% vol., Swiss Mountain Spring Tonic	13.00
Tschin Tonic	Tschin 40% vol., Swiss Mountain Spring Tonic	19.00
The Botanist Tonic	The Botanist 46% vol., Swiss Mountain Spring Tonic	17.00
Vodka Lemon	Vodka 37.5 % vol., Swiss Mountain Spring Bitter Lemon	9.00

Ingwerer's Best	Ingwerer 24% vol., Gin 37.5% vol., Apfelsaft, Limettensaft, Grander Wasser mit Kohlensäure, Rosmarin	13.00
Ingwerer Tonic	Ingwerer 24% vol., Swiss Mountain Spring Tonic	15.00
Ingo	Prosecco 11% vol., Ingwerer 24% vol., Grander Wasser mit Kohlensäure, Holunderblütensirup, Minze	17.00
Ginger Flame	Trojka Red 24% vol., Swiss Mountain Spring Ginger Ale	9.00
Wilds Heidi	Appenzeller Bitter 29% vol., Swiss Mountain Spring Tonic	11.00
Red Label Cola	Johnnie Walker Red Label 40% vol., Cola	9.00
Jack Daniel's Cola	Jack Daniel's No. 7 Tennessee 40% vol., Cola	11.00
Cynar Cola	Cynar 16.5% vol., Cola	7.00
Cynar Orange	Cynar 16.5% vol., Orangensaft	9.00
Surf	Diablerets Bitter 18% vol., Cola	7.00



## **Alkoholfreie Cocktails**

San Orange	San Bitter, Orangensaft	<b>9.00</b>
Apple Cooler	Apfelsaft, Swiss Mountain Spring Tonic, Zitronensaft, Himbeersirup	<b>11.00</b>
Shirley Temple	Swiss Mountain Spring Ginger Ale, Citro, Grenadinesirup	<b>9.00</b>
Davis Cup	Swiss Mountain Spring Bitter Lemon, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	<b>11.00</b>

## Spirituosen und Digestives

Ramazotti	30% vol.	4 cl	5.50
Appenzeller	29% vol.	4 cl	7.00
Campari	23% vol.	4 cl	5.50
Martini Bianco	15% vol.	4 cl	5.50
Hendrick's Gin	41.4% vol.	4 cl	9.50
Tschin	40% vol.	4 cl	15.00
The Botanist	46% vol.	4 cl	11.00
Smirnoff Vodka	37.5% vol.	4 cl	5.50
Barcardi Carta Oro	37.5% vol.	4 cl	5.50
Jack Daniel's	40% vol.	4 cl	9.50
Johnnie Walker Red Label	40% vol.	4 cl	5.50
Tullamore Dew	40% vol.	4 cl	9.50
Ballantines	40% vol.	4 cl	9.50
The Macallan Amber	40% vol.	4 cl	17.00
The Macallan 12 yrs	40% vol.	4 cl	18.00
Talisker Scotch Single Malt 10	45.8% vol.	4 cl	14.00
Rémy Martin VSOP	40% vol.	4 cl	14.00
Delamain Pale & Dry	40% vol.	4 cl	17.00

Baileys	17% vol.	4 cl	5.50
Frangelico	20% vol.	4 cl	7.00
Fernet Branca	39% vol.	4 cl	5.50
Pastis	45% vol.	4 cl	5.50
Studer Vieille Prune	42% vol.	4 cl	8.50
Studer Vieille Poire Williamine	36% vol.	4 cl	8.50
Studer Vieille Pomme Gravenstein	36% vol.	4 cl	8.50
Morand Apricotine	43% vol.	4 cl	8.00
Morand Framboise	43% vol.	4 cl	8.00
Willisauer Kirsch	37.5% vol.	4 cl	5.50
Willisauer Pflümli	37.5% vol.	4 cl	5.50
Willisauer Zwetschge	37.5% vol.	4 cl	5.50
Willisauer Kernobst	37.5% vol.	4 cl	5.50
Willisauer Chrüter	37.5% vol.	4 cl	5.50
Gualco Grappa di Barolo	44% vol.	4 cl	8.50
Fanti Grappa di Brunello di Montalcino	42% vol.	4 cl	7.50
Marc de Bourgogne	40% vol	4 cl	7.50
Calvados	40% vol.	4 cl	7.50

## Offengetränke

Grander Wasser	30 cl	4.00
mit oder ohne Kohlensäure	50 cl	5.00
	100 cl	7.00
Apfelsaft	30 cl	4.50
Apfelschorle	50 cl	6.00
Citro	100 cl	10.00
Cola		
Cola Zero		
Eistee		
Grapefruit		
Holunder		
Orangina		
Rivella Blau / Rot		
Orangensaft	20 cl	4.80

## Flaschengetränke

Tomatensaft	20 cl	4.80
Swiss Mountain Spring Tonic	20 cl	5.20
Swiss Mountain Spring Bitter Lemon	20 cl	5.20
Swiss Mountain Spring Ginger Ale	20 cl	5.20
San Bitter	10 cl	4.80

## Sirocco Tee

Golden Assam	Schwarztee	4.50
Japanese Sencha	Grüntee	
Maroccan Mint	Minztee	
Piz Palü	Kräutertee	
Camomille Orange Blossom	Kamillentee	
Verbena	Eisenkrauttee	
Red Kiss	Früchtete	
Hagenbutten	Hagebuttentee	
Ginger Lemon Dream	Ingwer-Zitronen-Tee	

## Kaffee und Milchgetränke

Café crème		4.50
Milchkaffee		4.50
Cappuccino		5.10
Latte Macchiato		5.60
Espresso		4.50
Doppelter Espresso		6.10
Ristretto		4.50
Schokolade oder Ovomaltine	heiss oder kalt	4.80
Kaffee Fertig	Kernobst 37.5% vol.	7.00
Kaffee Zwetschgen Lutz	Zwetschge 37.5% vol.	7.00
Kaffee Träsch	Träsch 37.5% vol.	7.00
Kaffee Alpenland	Southern Comfort 35% vol.	9.00
Kaffee Rohr	Amaretto 28% vol.	9.00
Kaffee Schälle Bur	Honigkräuter 30% vol.	9.00
Kaffee Baileys	Baileys 17% vol.	9.00

## Heissgetränke

Holdrio	Hagebuttentee, Zwetschge 37.5% vol.	7.00
Glühwein	rot	7.00
Punsch	Orange, Apfel, Rum, Waldbeer	4.50

## Bier

Cardinal Spezial offen	20 cl	4.10
	30 cl	4.50
	50 cl	5.90
Feldschlösschen Braufrisch offen	20 cl	4.40
	30 cl	4.80
	50 cl	6.30
Feldschlösschen Lager	50 cl	5.90
Bärner Müntschi	33 cl	5.30
Saane Gutsch N° 3	33 cl	6.00
Saane Gutsch Amber	33 cl	6.00
Schneider Weisse	50 cl	6.90
Feldschlösschen Alkoholfrei	33 cl	4.50
Feldschlösschen Alkoholfrei Weizenfrisch	33 cl	4.80
Suure Moscht mit Alkohol	49 cl	5.80
Suure Moscht ohne Alkohol	49 cl	5.40