



BEFORE SKI  
DURING SKI  
APRÉS SKI  
ANYTIME YOU  
DON'T SKI

THE DRINKS THE PEOPLE THE ATMOSPHERE

# Bar Menu

Liebe Gäste,

Wir sind Euch sehr dankbar, wenn Ihr Eure Rechnung in bar oder mit Maestro-Karte Debit bezahlt. Wir akzeptieren Visa und Mastercard erst ab einem Betrag von CHF 20.00

- Dear guests,

We are very thankful that you pay your bill in cash or with Maestro debit card. We accept Visa and Mastercard from a minimum charge of CHF 20.00

**Live Konzerte: mit Konsumationszuschlag**

**-Live concerts: with consumption surcharge**

## FRISCH

All unsere Speisen sind hausgemacht und frisch für Euch zubereitet. So gut es geht kaufe ich bei lokalen Produzenten ein. Mir ist sehr wichtig, dass ich ausschliesslich Fleisch und Fisch aus der Schweiz verwende. Ich versuche dies auch bei den Früchten und beim Gemüse, aber dies ist nicht immer möglich. Den Alpkäse beziehe ich beim jährlichen Käsemarkt in Seedorf wo nur Urner Alpkäse angepriesen wird oder ich bestelle direkt bei den Älplern. Unser feines Brot, wie auch die Burger Buns sind von unserer Dorfbäckerei. Die Salatsauce ist hausgemacht mit hiesigen Preiselbeeren gepflückt von meinem Vater.

Nun habe ich noch eine grosse Bitte an Euch:

### STOP FOOD WASTE

Vorschläge:

- kleine Portion bestellen
- für zwei Kinder einen Burger bestellen
- Burger ohne Beilage bestellen
- Burger ohne Brot bestellen

Vielen herzlichen Dank,  
Sarah und das River House-Team

Vegetarisch / Vegetarian



Vegan



## **FRESH**

- All our food is fresh and home made. As best as possible I buy local products. It is very important for me that all the meat and fish comes from Switzerland. I also only use seasonal fruits from Switzerland as best as possible too. The alp cheese I buy at the yearly alp cheese market down in Seedorf or I order it directly from the farmers. Our delicious bread and the burger buns I get from our local bakery. The salad dressing is homemade with local cranberries picked by my father.

Now I have one big request to you:

### **PLEASE STOP FOOD WASTE**

Proposals:

- order a small portion
- order one burger for two kids
- order a burger without side orders
- order a burger without bread

Many thanks and enjoy our restaurant,  
Sarah & The River House team

Vegetarisch / Vegetarian



Vegan



## BAR FOOD

kalt / cold

<b>Apéro Trio</b> 	<b>12,00</b>
Getrocknete Tomaten, Oliven, Parmesan - Sundried tomatoes, olives, parmesan	
<b>Oliven / Olives</b> 	<b>6,00</b>
<b>Kleiner Vorspeise - Salat</b>	<b>6,00</b>
<b>Apotheker Salat</b> 	<b>12,00</b>
gemischter Salat mit Körnermix - Mixed salad with mixed seeds	
<b>Apero Plattä</b>	<b>29,00</b>
Wildheuspeck, Huswürstli, Alpkäse, Bergkäse, Gemüsesticks - Wild hay bacon and dried sausage, alp cheese, mountain cheese, vegetable sticks	
<b>Urner Chäs Duo</b> 	<b>16,00</b>
Alpkäse, Bergkäse - Alp cheese, mountain cheese	
<b>Alpkäse / Alp cheese</b> 	<b>10,00</b>
<b>Hauswurst / Dry sausage</b>	<b>10,00</b>

## BAR FOOD

warm / warm

**SPINAT DIP**  **12,00**

Mit geröstetem Brot  
- Spinach dip with roasted bread

**Wedges & Sour cream**  **10,00**

Ofenkartoffeln mit Sauerrahm

## SUPPE

**Tessiner Brotsuppe mit Bergkäse** 

**klein/small** **6,00**

**gross/ large** **9,00**

- Breadsoup from the Italian part of Switzerland with mountain cheese

**Suppe & ä Mockä Bergchäs**  **15,00**

- Soup with a chunk of mountain cheese

## WICHTIG

BEI ALLERGIEN AUF LEBENSMITTEL

MELDE DICH BITTE BEI UNSEREN SERVICEMITARBEITERN.

## IMPORTANT

IF YOU ARE ALLERGIC TO FOOD PLEASE CONTACT OUR SERVICE STAFF.

## RIVER SPEZIALITÄTEN VEGETARISCH

### Cholera

#### Walliser Spezialität mit Salat 18,00

Gedeckte Quiche mit Kartoffeln, Lauch, Äpfel & Bergkäse

- Covered quiche with potatoes, leek, apples & cheese with salad

Warum der Name "Cholera"/why the name "Cholera"  
Früher, als die Cholera ausbrach und die Leute zu Hause bleiben mussten waren die einzigen Lebensmittel die man im Keller hatte: Lauch, Kartoffeln, Äpfel, Käse, Mehl, Butter & Salz

- In the old days, when cholera broke out and the people had to stay at home were the only groceries they had in the basement: Leek, potatoes, apples, cheese, flour, butter and salt

#### Scharfer Linseneintopf 19,00

mit asiatischen Gewürzen und Spinat

spicy lentil stew with asian herbes and spinach

#### Heidelbeeri Risotto 21,00

Steinpilzrisotto mit Rosmarin, Heidelbeeren und Parmesan

- Porcini risotto with rosemary, blueberries and parmesan cheese

 Möglich auf Bestellung /possible by special order

## VEGI - BURGERS

**Alle Burger werden mit Salat oder Ofenkartoffeln serviert.**

**- All burger will be served with salad or wedges.**

### **Vegi Burger** **23,00**

Gemüse, Bulgur, Hirse, diverse Hülsenfrüchte, Reis, Aioli Sauce, Zwiebeln & Peperoni Chutney

- Patty of different vegetables, bulgur, millet, legumes, rice, with aioli sauce, onion & red pepper chutney

### **Naturli Burger** **23,00**

Schaut aus wie ein echter Burger und schmeckt wie ein echter Burger. Burgerpad aus Sojaprotein, Kokosöl, Weizen, Mandeln, gemeiner Steinpilz, Tomate, rote Beetsaft und meinem Spezialkräutermix. Dazu gibt es Aioli Sauce, Essiggurken, Zwiebeln, Peperoni Chutney

- Looks like a real burger and tastes like a real burger. The Naturli Burger is a product of soy protein, coconut oil, wheat, almonds, common porcini, tomato, beetroot juice and my special herb mix with aioli sauce, onion, red pepper chutney & pickles



**Planted Chicken Burger**  **23,00**

mit hausgemachter BBQ Sauce, Aioli, Salat, Gurken und Zwiebeln. Planted Chicken ist aus Erbsenprotein, Erbsenfasern, Rapsöl und Schweizer Wasser, Made in Switzerland

- with homemade BBQ sauce, aioli, salad, cucumber and onions. Planted Chicken is made out of pea protein, pea fiber, canola oil, Swiss water and Made in Switzerland

**Brioche Vegi Burger**  **26,00**

Vegiburger, Salat, Sesam-Mayo, Orangen Konfit Philadelphia Frischkäse, Sweet Chili Sauce

-Vegi burger, salad, sesam - mayo, orange konfit, Philadelphia cream cheese, sweet chili sauce

**Extras**

Urner Bergkäse / Local mountain cheese **3,00**

Spiegelei / Fried egg **3,00**

WICHTIG

BEI ALLERGIEN AUF LEBENSMITTEL

MELDEN SIE SICH BITTE BEI UNSEREN SERVICEMITARBEITERN.

IMPORTANT

IF YOU ARE ALLERGIC TO FOOD PLEASE CONTACT OUR SERVICE STAFF.

## **BURGERS**

**Alle Burger werden mit Salat oder Ofenkartoffeln serviert.**

**- All burger will be served with salad or wedges.**

### **River Burger (180g) 23,00**

100% Rindfleisch, Spezialkräutermix, Aioli Sauce, Essiggurken, Zwiebeln, Peperoni Chutney, Speck  
- 100% beef, special herb mix, aioli sauce, onion, red pepper chutney, pickles, bacon

### **Äpler Burger (180g) 27,00**

100% Rindfleisch, Aioli Sauce, Alpenrosen-Apfelchutney, Urner Wildheuspeck & Bergkäse  
- 100% beef, aioli sauce, alprose-apple chutney, local hay bacon & mountain cheese

### **Luganighetti Burger 23,00**

Lokale Spezialität: Gerollte Schweinswurst mit den Zutaten vom River Burger  
- Local speciality: rolled pork sausage with the ingredients from the River Burger

### **Extras**

Urner Bergkäse / Local mountain cheese **3,00**

Spiegelei / Fried egg **3,00**

## **SPECIAL BURGER**

### **Brioche Chicken Burger 26,00**

Brioche Brot, Chickenburger von der Bruderhenne,  
Speck-Whisky Marmelade, Orangen Konfit  
& Honigsenf

- Brioche bread, chicken burger, bacon-whisky jam,  
orange confit & honey mustard

#### **Info zur Bruderhenne**

Die Brüder der Legehennen galten bislang als nutzlos.

Nicht so bei Gallina BIO.

Sie ziehen die Bruderhähne auf ihren Partnerbetrieben in  
der Schweiz auf.

Die Tiere werden nach Bio Suisse- oder Demeter-  
Richtlinien gehalten.

#### **Brother Hen info:**

The Brother Hen of the laying hens were previously  
considered useless. Not so with Gallina BIO.

They raise the brother hens on their partner farms in  
Switzerland. The animals are kept according to Bio  
Suisse or Demeter guidelines.

#### **Extras**

Urner Bergkäse / Local mountain cheese **3,00**

Spiegelei / Fried egg **3,00**

## RIVER SPECIAL

<b>Lammhaxen</b>	<b>34,00</b>
Urner Lammhaxen mit Heidelbeer-Risotto, Rosmarin und Parmesan - Shanks of lamb from Uri with blueberry risotto, rosemary, porcini mushroom, rosemary & Parmesan cheese	
<b>Spare Ribs</b> 500g	<b>22,00</b>
mit hausgemachter BBQ Sauce - <i>with homemade BBQ sauce</i>	
<b>Ofenkartoffeln/Wedges</b>	<b>6,00</b>

# Bar Menu

## Drinks

Liebe Gäste,

Wir sind Euch sehr dankbar, wenn Ihr Eure Rechnung in bar oder mit Maestro-Karte Debit bezahlt. Wir akzeptieren Visa und Mastercard erst ab einem Betrag von CHF 20.00

- Dear guests,

We are very thankful that you pay your bill in cash or with Maestro debit card. We accept Visa and Mastercard from a minimum charge of CHF 20.00

**Live Konzerte: mit Konsumationszuschlag**

**- Live concerts: with consumption surcharge**

<b>WEISSWEINE OFFEN</b>	<b>1dl</b>
<b>Bianca Maria</b> Tessiner Merlot Starker Auftakt mit fruchtigen Aromen	<b>7,00</b>
<b>Sancerre</b> Sauvignon Blanc aus dem Loiretal sehr fruchtig nach Zitrus- und Passionsfrucht	<b>7,50</b>
<b>Honoro Vera Blanco</b> Verdejo Spanien Intensive Aromen mit exotischen Anklängen	<b>6,50</b>
<b>Monatswein</b>	<b>8,50</b>
<b>Gespritzter Weisswein</b>	<b>8,50</b>

**ROTWEINE OFFEN** **1dl**  
**Roserosse** **7,00**  
Tessiner Cuvée;  
Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc  
Intensiv fruchtig mit leichten Gewürzen

**Pinot Noir Hôpital** **7,50**  
**“Geheimtipp für Individualisten“**  
Pinot Noir aus Neuchâtel  
Wunderbarer Duft von Blüten und roten  
Früchten

**Monatswein** **8,50**

**Bitte fragt nach unserem exklusiven Monatswein**  
*Please ask for our exclusive wine of the month*

**Für Flaschenweine haben wir eine schöne Weinkarte  
für Euch zusammengestellt**  
*For bottled wines we have put together a nice wine  
list for you*

## SPARKLINGS

<b>Aperol Spritz</b>		<b>11,50</b>
<b>Grand Classico Bitter Spritz</b>		<b>13,00</b>
Grand Classico, Prosecco, Ginger Ale		
<b>Campari Spritz</b>		<b>12,50</b>
<b>Hugo</b>		<b>11,00</b>
<b>Winter Spritz</b>		<b>13,00</b>
Prosecco, Granatapfelsaft, Limettensaft		
<b>Crodino Spritz <i>ohne Alkohol</i></b>		<b>8,50</b>
Crodino, Grapefruitsaft		
<b>Prosecco Bollicina Extra Dry</b>	<b>1dl</b>	<b>9,00</b>
	<b>7,5 dl</b>	<b>65,00</b>
<b>Prosecco Rosé Brut</b>	<b>1dl</b>	<b>11,00</b>
aus San Gimignano IT	<b>7,5dl</b>	<b>75,00</b>
<b>Mousseux Blanc de Blancs</b>		<b>59,00</b>
Aus unserer Familie bei Cortailod CH		
<b>Mousseux Fossa Sèche</b>		<b>82,00</b>
Aus unserer Familie bei Saumur FR		
<b>Taittinger Nocturne Sec</b>	<b>7,5dl</b>	<b>95,00</b>
<b>Taittinger Brut</b>	<b>3,75dl</b>	<b>49,00</b>



## COCKTAILS

<b>Flatliner</b> Signature Drink Kaluha, Baileys, Vodka, Espresso	<b>18,00</b>
<b>Caipirinha</b> Cachaça, Limetten, Rohrzucker	<b>15,00</b>
<b>Mojito</b> Rum, Limetten, Rohrzucker, Pfefferminze	<b>16,00</b>
<b>Blueberry Mojito</b> Blueberry Rum, Limetten, Pfefferminze	<b>18,00</b>
<b>Strawberry Mojito</b> Erdbeerpürée, Rum, Limetten, Pfefferminze	<b>17,00</b>
<b>Pimm's</b> Pimm's, Citro, Gurken, Pfefferminze, Orange	<b>15,00</b>
<b>Downhill Racer</b> Rum, Amaretto, Zitronensaft, Ananassaft	<b>15,00</b>
<b>Bloody River</b> Signature Drink Vodka, Tomatensaft hausgemachter Spice Mix	<b>16,00</b>
<b>Whisky Sour</b> Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup	<b>15,00</b>
<b>Margarita Classic</b> Tequila, Triple Sec, Limettensaft	<b>15,00</b>

<b>Frozen Strawberry Margarita</b>	<b>16,00</b>
Tequila, Triple Sec, Erdbeerpürée	
<b>Negroni</b>	<b>16,00</b>
Gin, Campari, roter Wermut	
<b>Kicking Mule</b>	<b>16,00</b>
Vodka, Zitronensaft, Ginger Beer, Angostura, Gurke	

## COCKTAILS OHNE ALKOHOL

<b>Sweet and Sour</b> Apfelsaft, Lime, Rohrzucker, Pfefferminze	<b>10,00</b>
<b>Strawberry Fizz</b> Erdbeerpürée, Grapefruitsaft, Soda	<b>9,50</b>
<b>Cranberry Cooler</b> Cranberrysaft, Pfefferminz, Lime Juice	<b>9,50</b>
<b>Strawberry Mule</b> Erdbeer, Lime Juice, Gurke, Ginger Beer	<b>8,50</b>
<b>Lemon Squeeze</b> Zitronen, Zuckersirup, Soda, Citro	<b>7,00</b>
<b>Ginger Soda</b> Ingwersirup, Soda, Pfefferminz, Bitterlemon	<b>8,50</b>

<b>APERITIF AND BITTERS</b>	<b>4cl</b>
<b>Campari</b>	<b>8,50</b>
<b>Gran Classico Bitter</b> aus dem Berner Seeland (CH)	<b>9,50</b>
<b>Martini Bianco</b>	<b>8,50</b>
<b>Averna</b>	<b>8,50</b>
<b>Fernet Branca</b>	<b>8,50</b>
<b>Appenzeller</b>	<b>8,50</b>
<b>Braulio</b>	<b>8,50</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>8,50</b>
<b>Pastis</b>	<b>8,50</b>
<b>Cynar</b>	<b>8,50</b>
<b>Crodino 10cl</b> Alkoholfrei	<b>4,50</b>
<b>Campari Orange</b>	<b>11,50</b>
<b>Campari Soda</b>	<b>10,00</b>

<b>GIN</b>	<b>4cl</b>
<p><b>Breil Pur 45% (CH)</b> <b>13,00</b></p> <p>Fruchtig-würzigen Noten nach Wacholder, Zitrone und Orange und ein Hauch von Minze mit langem Abgang.</p>	
<p><b>Gentlemen's Gin (CH)</b> <b>15,00</b></p> <p>klassischer, ausgewogener Geschmack mit Wacholderbeeren und Kräutern.</p>	
<p><b>ÅRE LOCALS EDITION GIN 41% (SWE)</b> <b>13,00</b></p> <p>Würziger Geschmack mit einem Hauch von Wacholder, Heidekraut, Zitrusfrüchten, Kiefernspitzen, weißem Pfeffer und Kräutern.</p>	
<p><b>Hendrick's 41% (SCO)</b> <b>13,00</b></p> <p>Typische Aromatik von Gurken und Rosen Sehr geschmeidig-cremig und mild am Gaumen.</p>	
<p><b>Bombay Sapphire 40% (GB)</b> <b>12,00</b></p> <p>Typischer komplexer Gin mit Wacholdernoten, zusätzliche Aromen durch Bergamotte und Bisamstrauchsamen. Würzig und zitrisch.</p>	
<p><b>The Botanist 46% (SCO)</b> <b>13,00</b></p> <p>Wacholder ist klar vorhanden, dazu kommen süsse Aromen, die an Zitrusaromen erinnern. Im Abgang dominiert ebenfalls der Wacholder.</p>	

<b>VODKA</b>	<b>4cl</b>
<b>Ketel One 40%</b>	<b>13,00</b>
<b>TEQUILA</b>	<b>4cl</b>
<b>José Cuervo Silver Especial 38%</b>	<b>12,00</b>
<b>RUM</b>	<b>4cl</b>
<b>Mount Gay Black Barrel 43%</b>	<b>15,00</b>
<b>Pyrat Xo Reserve 40%</b>	<b>19,00</b>
<b>Havana Club Añejo Especial 40%</b>	<b>12,00</b>
<b>Ron Zacapa XO Solera 40%</b>	<b>21,00</b>
<b>Bacardi 37,5%</b>	<b>11,00</b>

<b>WHISKY</b>	<b>4cl</b>
<b>Jameson 40%</b>	<b>12,00</b>
<b>Wild Turkey 40%</b>	<b>12,00</b>
<b>Jack Daniel's Old No. 7 40%</b>	<b>12,00</b>

**Frage nach unserer Spezial Whiskykarte.  
*Ask for our special whisky menu.***

<b>ZUSATZGETRÄNKE ZU SPIRITUOSEN</b> Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer, Coca Cola, Cola Zero, Cranberry Juice, Pineapple Juice, Grapefruit Juice, Soda, Orange Juice	<b>4,50</b>
---	-------------

## DIGESTIVES

	<b>4cl</b>
<b>Willamine Moitié Moité 39%</b>	<b>14,00</b>
	<b>2cl</b>
<b>Rochelt Muskattraube 50% (AUT)</b>	<b>20,00</b>
<b>Rochelt Williamsbirne 50% (AUT)</b>	<b>20,00</b>
<b>Willamine Moitié Moité 39%</b>	<b>14,00</b>
<b>Quitten 40% (CH)</b>	<b>9,00</b>
<b>Willamine Morand 40% (CH)</b>	<b>8,00</b>
<b>Enzian 37,5% (CH)</b>	<b>5,50</b>
<b>Grappa di Arneis 42% (ITA)</b>	<b>9,00</b>
<b>Grappa Amarone Barrique 41% (ITA)</b>	<b>12,00</b>
<b>Grappa Casalotto Berta 44% (ITA)</b>	<b>18,00</b>
<b>Brandy Carlos I 40% (SPA)</b>	<b>12,00</b>
<b>Taylors Port 20Y 20% 5cl (ESP)</b>	<b>15,50</b>



<b>LIKÖRE</b>	<b>4cl</b>
<b>Baileys 17%</b>	<b>9,50</b>
<b>Amaretto 28%</b>	<b>9,50</b>
<b>Vielle Prune 40%</b>	<b>9,50</b>
<b>Kahlúa 20%</b>	<b>9,50</b>
<b>Heidelbeerlikör 40%</b> Hausgemacht	<b>10,50</b>

## **EPPIS FÜR Ä DURST**

<b>Coca-Cola, Rivella, Ice Tea 3dl</b>	<b>4,30</b>
<b>Mineral, Citro, Süssmost 5dl</b>	<b>5,50</b>
<b>Gazosa Bitter Orange 35cl</b> aus Bellinzona im Tessin CH	<b>5,50</b>
<b>Zämä 33cl</b> Aktivierendes Erfrischungsgetränk ohne Konservierungsstoffe aus handverlesenen Schweizer Berggkräutern. Der perfekte Wachmacher und Durstlöscher.	<b>5,10</b>
<b>Coca-Cola Zero 33cl</b>	<b>5,00</b>
<b>Orangensaft 20cl</b>	<b>4,80</b>
<b>Grapefruitsaft 20cl</b>	<b>4,80</b>
<b>Cranberry Saft 20cl</b>	<b>4,80</b>
<b>Ananassaft 20cl</b>	<b>4,80</b>
<b>Tomatensaft 20cl</b>	<b>4,80</b>

<b>Mountain Tonic 20cl</b> aus Allschwil in Basel (CH)	<b>4,50</b>
<b>Mountain Lemon 20cl</b> aus Allschwil in Basel (CH)	<b>4,50</b>
<b>Mountain Ginger Ale 20cl</b> aus Allschwil in Basel (CH)	<b>4,50</b>
<b>Mountain Ginger Beer 20cl</b> aus Allschwil in Basel (CH)	<b>4,50</b>
<b>Red Bull 25cl</b>	<b>6,50</b>

## **BIER UND MOST**

### OFFENBIER APPENZELLER

<b>Kristall Premium Lager 5dl</b>	<b>6,80</b>
Kristall Premium Lager 3dl	<b>4,90</b>
Kristall Premium Lager 2dl	<b>3,90</b>

<b>Amber 5dl</b>	<b>6,80</b>
Köhler Amber 3dl	<b>4,90</b>
Köhler Amber 2dl	<b>3,90</b>

### FLASCHENBIER APPENZELLER

<b>Appenzeller Weizen 5dl</b>	<b>8,50</b>
-------------------------------	-------------

### ALKOHOLFREI

<b>Bschorle</b> (Apfel, Birnen & Biermalz) 5dl	<b>6,50</b>
<b>Appenzeller Leermond Bier</b> 33cl	<b>5,50</b>
<b>Appenzeller IPA Bier</b> 33cl	<b>6,00</b>

### BIER VON BACHWEG BREWING IN ZUG (CH)

<b>DAVID HASSELHOP IPA 6,1%</b>	<b>7,50</b>
---------------------------------	-------------

<b>Guinness 5dl</b>	<b>8,00</b>
---------------------	-------------

<b>Suurä Most, Trüb (4.5%) 5dl</b>	<b>6,00</b>
------------------------------------	-------------

## ZUM UFHEIZÄ

<b>Kafi Fertig</b> Zwetschgen, Träsch, Chrüter, Williams	<b>5,80</b>
<b>Holdrio</b> Hagebuttentee mit Zwetschgenschnaps	
<b>Apotheker Kafi</b> Hauskaffee mit Rahm	<b>8,00</b>
<b>Gletscherkafi</b> Quittenschnaps aus der Verwandtschaft	<b>8,00</b>
<b>Hot Cranberry</b>	<b>8,00</b>
<b>Glühwein nur im Winter</b> Hausgemacht	<b>7,50</b>
<b>Irish Kafi</b>	<b>8,00</b>
<b>Kafi Baileys</b>	<b>8,00</b>
<b>Kafi Amaretto</b>	<b>8,00</b>
<b>Lumumba</b>	<b>8,00</b>
<b>Coretto Grappa</b>	<b>6,00</b>
<b>Tee Rum</b>	<b>6,50</b>

## ZUM WÄRMÄ

<b>Kaffee Crème</b>	<b>4,40</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>4,90</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>5,50</b>
<b>Espresso / Ristretto</b>	<b>4,10</b>
<b>Macchiato</b>	<b>6,00</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>4,80</b>
<b>Ovi, Schoggi</b>	<b>5,50</b>
<b>Schoggi Mélange</b>	<b>6,50</b>
<b>Punch ohne Alkohol</b> Apfel, Orange, Rum, Winterzauber	<b>4,50</b>
<b>Schoggi mit Marshmallow</b>	<b>6,00</b>
<b>Chai Latte</b>	<b>5,00</b>

**TEE IM BEUTEL** **4,50**

Pfefferminze, Hagebutte, Kamille,  
Eisenkraut, Schwarztee, Grüntee, Rooibos

**WELLNESS TEE OFFEN**

**Kunterbunt** **5,00**

Fliederbeeren, Apfelstücke, Himbeeren  
Johannis- & Erdbeeren, Brombeeren, Hibiskus

**Gute Nacht** **5,00**

Rooibosh, Tulis (Thaibasilikum, stärkt das  
Immun-System, verbessert den Stoffwechsel  
und hilft beim Abbau von Stress), Melisse,  
Eisenkraut, Hopfen, Anis, Fenchel,  
Pfefferminze, Süssholz

**Ayurveda Harmonie** **5,00**

Pfefferminze, Lemongras, Nelken, Zimt,  
Kardammon, Süssholz, Hagebutte,  
Fenchel, Löwenzahnwurzel, Ingwer, Pfeffer

**Alpenkräuter Symphonie** **5,00**

Kräuter aus dem Urserntal, welche von Sarah  
selbst gepflückt und getrocknet worden sind

**Ingwer** **5,00**

Stärkt die Abwehr, ideal bei Erkältung  
Frischer Ingwer, Zitrone