

## INDEX

### **COCKTAILS**

Sour Cocktails	2
Bitter Cocktails	2
Fruity Cocktails	2
Afterdinner Cocktails	3
Other Classic Cocktails	3
Mocktails	3

---

### **SÜDWEIN**

Sherry	4
Portwein	4

---

### **SPIRITUOSEN**

Aperitif   Vermouth   Bitter	4
Gin	5
Vodka	5
Tequila	5
Whisky	7
Weinbrand	8
Grappa	8
Obstbrand	9
Rum	9
Liköre	10

---

### **BIER**

10

---

### **HEISSGETRÄNKE**

Kaffee	11
Tee	11

---

### **SOFTGETRÄNKE**

11

---

### **FOOD**

Snacks	12
Dessert	13
Glacé	14

---

## COCKTAILS

### SOUR COCKTAILS

DAIQUIRI - 1900, J. Cox, Cuba Weisser Rum   Limette   Zucker	15
PISCO SOUR - 1904, V. Morris, Lima, Peru Pisco   Limette   Zucker   Eiweiss	15
FRENCH 75 - 1915, H. MacEhlonne, Paris, France Gin   Zitrone   Zucker   Champagner	18
WHITE LADY – 1929, H. MacEhlonne, Paris, France Gin   Cointreau   Zitrone   Eiweiss	15
ORIGINAL COSMOPOLITAN - 1934, USA Gin   Cointreau   Zitrone   Himbeere	15
FRANK'S SOUR - 2020, M. Frank, Thun, Switzerland Ingwerlikör aus Thun   Gin   Zitrone   Zucker   Eiweiss	17

### BITTER COCKTAILS

NEGRONI - 1919, F. Scarselli, Florence, Italy Gin   Campari   Roter Wermut	15
HANKY PANKY - 1920, A. Coleman, London, UK Gin   Roter Wermut   Fernet Branca	15
BOULEVARDIER – 1927, H. MacEhlonne, Paris, France Bourbon   Campari   Roter Wermut	15
NEGRONI SBAGLIATO - 1972, M. Stocchetto, Milano, Italy Campari   Roter Wermut   Prosecco	15

### FRUITY COCKTAILS

SINGAPORE SLING - 1915, N.T. Boon, Singapore Gin   Cherry Heering   Bénédictine Cointreau   Limette   Ananas   Angostura	17
CLOVER CLUB - 1917, Philadelphia, USA Gin   Zitrone   Eiweiss   Himbeere	15
HURRICANE - 1940's, P. O'Brien, New Orleans, USA Rum   Zitrone   Orange   Passionsfrucht	17
FRENCH MARTINI - 1980's, K. McNally, New York, USA Vodka   Ananas   Beerenlikör	17

## AFTER DINNER COCKTAILS

GOLDEN CADILLAC - 1952, <i>F. Klein, El Dorado, USA</i> Orange   Vanille   Cacao blanc   Rahm	15
RUSTY NAIL - 1937, <i>F. Benniman, Birmingham, UK</i> Scotch   Drambuie	17
ESPRESSO MARTINI - 1980's, <i>D. Bradsell, London, UK</i> Vodka   Espresso   Kaffeelikör	15

## OTHER CLASSIC COCKTAILS

MANHATTAN - 17.04.1846, 8:15 am, <i>J. Welby, Maryland, USA</i> Rye Whiskey   Roter Wermut   Angostura	17
DRY MARTINI - 1911, <i>New York, USA</i> Gin   Trockener Wermut   Olive oder Zitronenzeste	17
VIEUX CARRÉ - 1930's, <i>W. Bergeron, New Orleans, USA</i> Rye Whiskey   Cognac   Roter Wermut   Benedictine   Angostura   Peychaud	17
WHISKEY OLD FASHIONED - 1862, <i>Jerry Thomas, USA</i> Bourbon   Zucker   Angostura	17

## HIGHBALLS

PIMM'S CUP – 1840, <i>J. Pimm, London, UK</i> Pimm's No1   Limonade   Ginger Ale   Gurke   Orange   Minze   Zitrone	15
HORSE'S NECK – 1910's, <i>USA</i> Bourbon   Ginger Ale   Zitrone   Angostura	15
DARK & STORMY – 1919, <i>Gosling Brothers, Bermuda</i> Dunkler Rum   Limette   Ginger Beer	17

## MOCKTAILS

FIZZ ALPS - <i>D. Gyger, Thun, Mattoni Mocktail Finalist Tallinn 2015</i> Bergkräuter   Honig   grüner Apfel   Zitrone   Soda   Eiweiss	9
PINK FLAMINGO Pink Grapefruit   Zitrone   Tonic Water	9
SAINT GERMAIN Ananas   Limette   Holunder   Bergkräuter	9
TOM KHA GAI Zitronengras   Limette   Kokos	9

*Sollten Sie Ihren Lieblingscocktail nicht auf unserer Karte finden, versuchen wir selbstverständlich gerne, diesen für Sie nach Möglichkeit zu mixen.*

## SÜDWEIN

### SHERRY

5cl

Tio Pepe Palomino Fino	15%	10
Noe Pedro Ximenez 30 years	15.5%	19
Das elegante Bouquet duftet nach Datteln und Rosinen. Am seidigen Gaumen entfalten sich Aromen von Schokolade. Auch mit seinem beeindruckend langen Finish weiss der Sherry auf ganzer Linie zu überzeugen.		

### PORTWEIN GRAHAM'S

5cl

10 Year old Tawny Port	20%	14
Leicht rotbraune Farbe, mit einem angenehmen Duft nach Orangenschale.		
20 Year old Tawny Port	20%	20
Leicht bernsteinfarben, reifes, fruchtiges Traubenaroma mit Andeutung von Honig. Der Gaumen ist gehaltvoll und nussig, wunderbar ausgewogen, ein klarer, frischer Abgang und ein weich nachklingender Nachgeschmack.		
30 Year old Tawny Port	20%	30
Milder Geschmack mit einer Auswahl an Trockenfrüchten, Nüssen und Honig. Langer Abgang. 30 Jahre Reifung hinterliessen sichtliche Spuren in diesem Portwein, die jedoch in jedem Fall positiv zu beurteilen sind.		
White Port Blend No.5	19%	14
Graham zeigte sich innovativ und stellte bei diesem Portwein die Frucht in den Fokus. Dafür wählten sie zwei besonders aromatische Traubensorten, Malvasia Fina und Moscatel Gallega. Diese handgepflückten Beeren vermählen sich zu einem intensiv fruchtigen Wein mit einem frischen, floralen Bouquet.		

## SPIRITUOSEN

### APERITIF | VERMOUTH | BITTER

4cl

Jsotta Vermouth Bianco	17%	10
Jsotta Vermouth Rosso	17%	10
Jsotta Vermouth Rosé	17%	10
Noilly Prat Original Dry	18%	10
Gran Classico Bitter	28%	10
Appenzeller	29%	10
Aperol	11%	10
Averna	29%	10
Campari	25.5%	10
Cynar	16.5%	10
Fernet Branca	39%	10
Ramazzotti	30%	10
Jägermeister	35%	10
Pastis	45%	10
Absinthe Mansinthe	66.6%	14

<b>GIN</b>		4cl
SCHWEIZ		
Swiss Crystal	46%	17
Matte Gin	42%	17
The Alpinist	42%	17
Aarver Wald	40%	17
Breil Pur	45%	17
Wild Alps Morris	47%	17
Höllenhund	43%	19
Gin by Gottburg	40%	20
VEREINIGTES KÖNIGREICH		
Botanist	46%	18
The London No.1 Blue	47%	19
Hendrick's	41.4%	16
Bombay Sapphire	40%	12
Tanqueray Ten	47.3%	14
SPANIEN		
Le Tribute	43%	16
DEUTSCHLAND		
Berliner Brandstifter	43.3%	17
Monkey 47	47%	18
ESTLAND		
Crafter's	43%	14
FINNLAND		
Kyrö Napue Finnish Rye Gin	46.3%	17
<b>VODKA</b>		4cl
SCHWEIZ		
Wild Alps	40%	15
FRANKREICH		
Grey Goose	40%	17
Cîroc	40%	14
POLEN		
Belvedere	40%	15
SCHWEDEN		
Absolut	40%	10
<b>TEQUILA</b>		4cl
Espolòn Blanco	40%	17
Espolòn Reposado	40%	17

**SCOTCH SINGLE MALT WHISKY**

4cl

## ORKNEY

Highland Park 12y	40%	16
-------------------	-----	----

## ARRAN

The Arran 10y	46%	19
---------------	-----	----

The Arran Port Cask Finish	50%	24
----------------------------	-----	----

## SKYE

Talisker Storm	45.8%	18
----------------	-------	----

## ISLAY

Lagavulin 16y	43%	22
---------------	-----	----

Ileach Cask Strength	58%	22
----------------------	-----	----

Bowmore 12y	40%	16
-------------	-----	----

Ardbeg 10y	46%	17
------------	-----	----

Caol Ila 12y	43%	19
--------------	-----	----

Caol Ila Moch	43%	19
---------------	-----	----

Laphroaig Quarter Cask	48%	18
------------------------	-----	----

Bruichladdich The Classic Laddie	50%	25
----------------------------------	-----	----

## HIGHLANDS

Dalmore 12y	40%	21
-------------	-----	----

Dalmore 15y	40%	25
-------------	-----	----

Oban 14y	43%	19
----------	-----	----

Tomatin 14y	46%	21
-------------	-----	----

Glenmorangie 10y	40%	14
------------------	-----	----

Old Pulteney 12y	40%	15
------------------	-----	----

Dalwhinnie 15y	43%	16
----------------	-----	----

## SPEYSIDE

Cardhu 12y	40%	14
------------	-----	----

Cragganmore 12y	40%	15
-----------------	-----	----

Glenfiddich 21y Grand Reserve	40%	45
-------------------------------	-----	----

Glenfiddich 15y Solera	40%	22
------------------------	-----	----

Glenfiddich 14y Rich Oak	40%	19
--------------------------	-----	----

Glenfiddich 12y Signature	40%	15
---------------------------	-----	----

## LOWLANDS

Auchentoshan Three Wood 12y	43%	23
-----------------------------	-----	----

Glenkinchie 12y	43%	15
-----------------	-----	----

## SINGLE MALT WHISKY

4cl

### SCHWEIZ

Swiss Highland Tropenhaus Edition	61.5%	38
Swiss Highland Ice Label	56.7%	45
Swiss Highland Classic	46%	32
Swiss Highland Double Barrel	43%	32
Swiss Highland Rock Label	50.1%	28
Swiss Mountain Master Distiller 8y	48.8%	32
Säntis Malt Edition Dreifaltigkeit	52%	20
Langatun Old Bear	40%	22

### TAIWAN

Kavalan Sherry Oak Finish	46%	24
---------------------------	-----	----

### IRLAND

Redbreast Single Pot 12y	40%	19
--------------------------	-----	----

## BLENDED WHISKY

### SCHOTTLAND

Chivas Regal 18 years	40%	23
Chivas Regal 12 years	40%	13
Johnnie Walker Black Label	40%	12
Johnnie Walker Red Label	40%	10

### USA

Wild Turkey Bourbon	40.5%	12
Wild Turkey Rye	40.5%	14
Knob Creek 9 years Bourbon	50%	16
Jack Daniel's Single Barrel	45%	17

### CANADA

Canadian Club	40%	10
---------------	-----	----

### IRLAND

Jameson	40%	10
Green Spot Irish Whiskey	40%	15

### JAPAN

Nikka from the Barrel	51.4%	20
Nikka Taketsuru Pure Malt	43%	22

<b>COGNAC</b>		2cl
Davidoff X.O.	40%	22
Davidoff V.S.O.P	40%	12
Rémy Martin X.O.	40%	22
Rémy Martin 1738	40%	12
Hennessy X.O.	40%	26
Hennessy V.S.	40%	8
Meukow V.S.O.P	40%	9

<b>ARMAGNAC</b>		2cl
Paul du Vignau V.S.O.P	40%	8

<b>BRANDY</b>		4cl
Asbach Selection 21 Jahre	40%	18
Carlos 1	40%	12

<b>GRAPPA &amp; EAU DE VIE</b>		2cl
Grappa Bricco dell'Uccellone <i>Barbera</i>	44%	18
Riserva Antica Cuvée, Nonino <i>Merlot, Pinot Nero, Cabernet Franc</i>	43%	12
Grappa Stravecchia di San Leonardo <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i>	45%	22
Tre Soli Tre, Berta <i>Nebbiolo</i>	43%	20
Grappa Elisi, Berta <i>Nebbiolo, Barbera, Cabernet</i>	43%	12
Grappa Magari, Gaja <i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>	45%	12
Grappa Rossj-Bass, Gaja <i>Chardonnay</i>	42%	12
Grappa di Brunello Rennina <i>Sangiovese</i>	45%	12
Marc Muscat, U. Hecht <i>Muscat-Traubentrester aus dem Wallis</i>	40%	15
Grappo Ticino Merlot, U.Hecht <i>Merlot-Traubentrester aus dem Tessin</i>	40%	15
Eau-de-vie Grappe de Cuvée 1858, Bonvin <i>Petit Arvine und Cornalin-Traubentrester aus dem Wallis</i>	41%	15



## **LOKALE BRÄNDE VOM REBBAU SPIEZ** 2cl

Drusen	42%	8
Kirsch	42%	8
Weinbrand	42%	8
Mispel	42%	8
Grap Pinot	42%	8

## **URS HECHT OBSTBRÄNDE BARRIQUE** 2cl

Goldmedallie Brenner des Jahres 2011 | 2012

Vieil Abricot	40%	16
Vieille Prune	40%	12
Vieille Williams	40%	12
Berner Rosenapfel	40%	12
Kirsch Teresa	40%	12

## **CALVADOS** 2cl

Père Magloire V.S.O.P.	40%	10
------------------------	-----	----

## **RUM** 4cl

DOMINIKANISCHE REPUBLIK		
Kirk and Sweeney 12 years	40%	20
Matusalem Solera 15	40%	14

GUATEMALA		
Zacapa Centenario 23 años	40%	20

VENEZUELA		
Diplomatico Exclusiva	40%	18

KOLUMBIEN		
Dictador 20 años	40%	22

PANAMA		
Abuelo 12 años	40%	16

GUYANA		
El Dorado 15 años	43%	18

MARTINIQUE		
Trois Rivières 12 ans	42%	35
Clément Rhum Vieux V.S.O.P	40%	19

## LIKÖRE

4cl

Frank's Ingwer (Thun)	17%	14
Alter Affee (Kaffeelikör Thun)	28%	14
Frank's Kräuter	28%	14
Sambuca	40%	10
Bailey's Irish Cream	17%	10
Cointreau	40%	10
Amaretto Disaronno	28%	10
Grand Marnier	40%	12
Amalfi Limoncello	30%	10
Galliano	30%	10
Pimms No.1	25%	10

## BIER

### BIER OFFENAUSSCHANK

Rugenbräu   Panaché	20cl	5
	30cl	6
	50cl	10

### BIER IN FLASCHEN

Bärgbier Fieschters	33cl	9
Bärner Müntschi	33cl	7
Valaisanne Pale Ale	33cl	7
Rugenbräu Alpenperle	33cl	6
Rugenbräu Amber Oberland	33cl	6
Rugenbräu Weizenbier	50cl	7
Rugenbräu alkoholfrei	33cl	5

## KAFFEE

Kaffee crème		5
Espresso		5
Doppelter Espresso		7
Schale		6
Cappuccino		7
Latte Macchiato		7
Trinkschokolade   Ovomaltine		5
Glas Milch	20cl	2.50

## TEE – TURMKAFFEE TEE (BIO)

Portion		7
Darjeeling First Flush	Minzeblätter	
Earl Grey Blue Flower	Verbeneblätter	
Assam Second Flush	Kamillenblüte	
Nebeltee Grüntee	Honeybush Kräutertee	
Ingwer-Zitronen-Mango Grüntee	Rote Früchte	
Schweizer Kräuter	Apfel-Zitrone-Kurkuma Gewürztee	

## SOFTGETRÄNKE

Coca Cola	33cl	6
Coca Cola Zero	33cl	6
Fanta	33cl	6
Apfelschorle	33cl	6
Rivella blau   rot	33cl	6
Sanbitter Pellegrino	10cl	8
Crodino	10cl	8
Adelbodner Bärgetee	33cl	6

## SWISS MOUNTAIN SPRING

Tonic Water Classic	20cl	6
Bitter Lemon	20cl	6
Ginger Ale	20cl	6
Ginger Beer	20cl	6

## MINERALWASSER

Adelbodner	50cl	7
mit & ohne Kohlensäure	100cl	12

## SÄFTE

Michel Ananassaft	20cl	8
Michel Orangensaft	20cl	8
Michel Tomatensaft	20cl	8
Frisch gepresster Orangensaft	20cl	12

## SNACKS

**ELSÄSSER FLAMMKUCHEN** 20  
Speck | Zwiebeln | Sauerrahm  
*Flamed tart*  
*bacon | onions | sour cream*

**VEGETARISCHER FLAMMKUCHEN** <sup>V</sup> 18  
Ziegenkäse | Feigencreme | Zwiebeln | Sauerrahm  
*Flamed tart vegetarian*  
*goat cheese | crème of figues | onions | sour cream*

### **GEFÜLLTES CHIABATTA** *Stuffed chiabatta*

Wahlweise mit | *Optionally with:*

Erdnusscreme | Freiland-Poulet | Ananas | Rucola 18  
*Peanut Cream | free-range chicken | pineapple | rocket*

Hummus | Granatapfel | Athina-Schafkäse | Rucola <sup>V</sup> 17  
*Hummus | granada | athina sheep's cheese | rocket*

**GEMISCHTER SALAT** <sup>V</sup> 18  
Blattsalate | Gemüsesalate | geröstete Kerne  
*Mixed salad*  
*lettuce | vegetable salad | toasted seeds*

### **EDEN VITAL BOWL**

Blattsalate | Gemüsesalate | geröstete Kerne  
*Eden bowl vital*  
*lettuce | vegetable salad | roasted seeds*

wahlweise mit | *optionally with:*

Maispoularde | *corn-fed poulard* 32

Geräucherter Forelle | *smoked trout* 32

Hüttenkäse<sup>V</sup> | *cottage cheese*<sup>V</sup> 26

Dressing: French | Italienisch

*Dressing: French | Italian*

**APERIO BRÄTTLI** 24  
Trocken Fleisch | Wurst | Regionaler Käse | Gepickeltes Gemüse  
*Apero platter*  
*Dried meat | sausage | regional cheese | pickled vegetables*

## DESSERTS

<b>COUPE DANMARK</b> 2 Kugeln Bourbon-Vanille Schlagrahm   Schokoladensauce <i>2 scoops of bourbon vanilla whipped cream   warm chocolate sauce</i>	15
<b>BANANA SPLIT</b> 1 Kugel Vanille   1 Kugel Milkschokolade Banane   Schlagrahm   Schokoladensauce <i>1 scoop of bourbon vanilla   1 scoop of milk chocolate Banana   whipped cream   warm chocolate sauce</i>	15
<b>SCHWEIZER EISKAFFEE</b> Gerührtes Eiskaffee-Glace mit Kirsch verfeinert Schlagrahm   Kakaopulver <i>Stirred coffee ice cream with cherry schnaps whipped cream   cocoa</i>	16
<b>COUPE EDENTRAUM</b> 1 Kugel Vanille   1 Kugel Mocca Bailey's   Früchte   Schlagrahm <i>1 scoop of bourbon vanilla   1 scoop of mocca Bailey's   fruit   whipped cream</i>	16
<b>COUPE COLONEL</b> 2 Kugeln Zitronensorbet Absolut Vodka <i>2 scoops of lemon sorbet   Absolut Vodka</i>	18
<b>KINDERBECHER</b> 1 Kugel Glace nach Wahl Smarties und Gummibärchen <i>1 scoop of choice   smarties and gummy bears</i>	4

## GLACÉS VON GLACENHEIT | ICE CREAM

Vanille | Schokolade | Joghurthimbeere | Mocca | Haselnuss

*Vanilla | chocolate | yoghurt-raspberry | mocca | hazelnut*

## SORBETS <sup>v+</sup>

Zitrone | Erdbeere

*lemon | strawberry*

Pro Kugel  
mit Rahm 5  
+ 1.00

*per scoop* 5  
*with whipped cream* + 1.00

Glacenheit ist ein Teil der Stiftung TRANSfair. Seit über 25 Jahren bietet TRANSfair Menschen, die vorwiegend aus psychischen Gründen besonders herausgefordert sind, einen begleiteten Arbeitsplatz und damit eine geordnete Tagesstruktur. Dies ermöglicht ihnen den Wiedereinstieg in den Arbeitsmarkt. Wir freuen uns, sie dabei in ihrem Bestreben unterstützen zu können.

*Glacenheit is part of the TRANSfair foundation. For over 25 years, TRANSfair has been offering people who are particularly challenged, mainly for psychological reasons, an accompanied workplace and thus an orderly daily structure. This enables them to re-enter the job market. We are pleased to be able to support them in their endeavors.*

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien und der Herkunft unserer Produkte.

*Our staff will gladly inform you about ingredients that might trigger allergies and the provenance of our products.*

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inkl. MwSt.  
All prices in Swiss Francs (CHF) VAT included