

# Restaurant Pflegehotel Sutz-Lattrigen - Getrankekarte

## Warme Getranke

Kaffee   Espresso	3.50
Milchkaffee	4.00
Cappuccino	4.00
Latte Macchiato	4.00
Schokolade (Caotina und Ovomaltine)	4.00
Tee im Glas	3.00
Tee-Kanne	4.00

Sorten: Berner Rosen, Assam Scharztee, Eisenkraut, Long Jing, Marokkanische Minze

## Mineral offen Ausschank 2 dl      3 dl

Coca Cola, Coca Cola Zero, Elmer Citro, Rivella rot/blau, Suessmost , Hausgemachter Eistee	3.00	3.50
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensaure ohne andere Konsumation pro Person	2.00	3.00

Mineralwasser in Kombination mit einem anderen Getrank oder mit einer Speise pro Person ist kostenlos.

## Mineral in der Flasche

Gents Tonic, 2dl	3.80
Gents Bitter Lemon, 2dl	3.80
Ginger Ale	3.80
San Bitter, 10 cl	3.80

## Fruchtsafte

Tomatensaft, 2 dl	3.50
Orangensaft, 2dl	3.50
Grapefruitsaft, 2dl	

## Restaurant Pflegehotel Sutz-Lattrigen - Getrankkarte

<b>Bier</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl / 3,3 dl</b>
Aarebier, offen Ausschank	3.20	3.80
Aarebier Panache, offen Ausschank	3.20	3.80
Aarebier Amber, Flasche		4.00
Aarebier Weizen, Flasche 5dl		6.50

<b>Schaumwein offen</b>	<b>1dl</b>
Prosecco di Valdobbiadene brut, Faveri	6.50

<b>Weissweine offen</b>	<b>1 dl</b>	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
Chasselas «La Beroche» NE AOC	5.00	9.00	13.00	20.00
Fendant, L'Orpailleur VS	5.50	10.00	14.00	22.00
Chardonnay, Vinas del Vero	6.00	11.00	16.00	25.00

<b>Rose offen</b>	<b>1 dl</b>	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
Oeil de Perdrix, Nick Bosiger, Twann, BE	6.00	11.00	16.00	25.00

<b>Rotweine offen</b>	<b>1 dl</b>	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
Pinot Noir «La Beroche», NE AOC	6.00	11.00	15.00	23.00
Tempranillo DOCa, Bodegas Beronia	4.20	8.00	11.00	16.00
Primitivo del Salento IGT, Castello Monaci	5.50	10.00	14.00	22.0

## Restaurant Pflegehotel Sutz-Lattrigen - Getrankekarte

<b>Weissweine</b>	<b>37.5 cl</b>	<b>75 cl</b>
Chasselas «La Beroche» NE AOC		29.00
Chasselas, Nick Bosiger, Twann, BE		34.00
Fendant, L'Orpailleur VS		32.00
Sauvignon Blanc, L'Orpailleur VS		38.00
Petite Arvine, Maurice Zufferey VS	25.00	45.00
<b>Schaumweine</b>		<b>75 cl</b>
Prosecco Spumante di Valdobbiadene brut DOCG, Faveri		36.00
<b>Roseweine</b>		<b>75 cl</b>
Oeil de Perdrix, Nick Bosiger, Twann, BE		37.00
<b>Rotweine</b>		<b>75 cl</b>
Pinot Noir «La Beroche», NE AOC		33.00
Dole, L'Orpailleur, VS		34.00
Pinot Noir Malbec, Nick Bosiger, Twann BE		39.00
Primitivo del Salento IGT, Castello Monaci, 2017		31.00
Cannonau di Sardegna, DOC Lillove M.O., Gabbas, 2015		37.00
Crianza DO, Ribera del Duero, Condado de Oriza, 2014		34.00

## Restaurant Pflegehotel Sutz-Lattrigen - Getrankekarte

### Aperitif

		<b>vol.</b>	
Campari*	4 cl	22%	4.50
Cynar *	4 cl	16.5%	4.50
Pastis 51, Pernod Ricard	4 cl	45%	4.50
Martini weiss	4 cl	15%	4.50
* mit Orange			+1.50
Ap�erol Spritz		11%	7.50

### Digestif

		<b>vol.</b>	
Williams, Morand	2 cl	43.5%	4.50
Zwetschgen, Pilatus	2 cl	40%	4.50
Grappa Barolo	2 cl	43%	6.00
Gin Gordon's	4 cl	37,5%	4.50
Gin Hendrick's	4 cl	41,4%	5.50
Whisky Ballantines	4 cl	40%	5.00
Whisky Glenfiddich Single Malt	4 cl	40%	7.00
Whisky Lagavulin Single Malt	4 cl	43%	12.00
Cognac Bisquit Classique	4 cl	40%	6.00
Cognac Remy Martin VSOP Mature Cask Finish	4 cl	40%	7.50
Fernet Branca	4 cl	39%	4.50