

# Chalet After7

## COFFEE & TEE

KAFFEE, ESPRESSO, KAFFEE KOFFEINFREI .....	4.60
LATTE MACCHIATO .....	5.50
OVOMALTINE, SCHOGGI KALT ODER WARM .....	4.40
KAFFEE MÉLANGE, SCHOGGI ODER OVO MÉLANGE .....	5.50
DOPPELTER ESPRESSO .....	6.20
LIPTON TEE .....	4.40
Schwarz, Hagenbutten, Pfefferminz, Kamillen, Grün, Eisenkrauttee, Lindenblütentee, Früchtetee	
GLATTFELDER TEE .....	4.40
Edelweiss Bio, Trais Fluors Bio, Arven, Ingwer Zitrone	
PUNSCH .....	4.40
alkoholfrei, Apfel, Orange, Rum	

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MWST. Unsere Mitarbeiter- /innen informieren Sie über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.

## HUUS-SPEZIALITÄTA

4cl, mit Gügs

AFTER7 - KAFI .....	8.50
AFTER7 - SCHOGGI .....	8.50
LUMUMBA .....	8.50
Schoggi mit Rum	
KAFI - BAILEY'S .....	8.50
KAFI - AMARETTO .....	8.50
IRISH COFFEE .....	8.50
SCHÜMLI - PFLÜMLI .....	8.50

## WARMI GETRÄNK

4cl, mit Gügs

KAFFEE LUZ .....	7.50
Zwetschgen, Chrüter oder Träsch	
KAFFEE FERTIG .....	7.50
Zwetschgen, Chrüter oder Träsch	
ZWETSCHGEN - MINZE .....	7.50
Pfefferminztee mit Zwetschge	
GLÜHWEIN .....	7.50
TEE RUM .....	7.50
RUMPUNSCH .....	7.50
JAGERTEE, HOLDRIO & FRÖSCHLI .....	7.50
CORRETTO GRAPPA .....	6.80

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MWST. Unsere Mitarbeiter - /innen informieren Sie über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.

## SOFTDRINKS

offen 3dl & 5dl

COCA-COLA, FANTA, SPRITE & FUSETEA ..... 4.20

## FLÄSCHLI

COLA ZERO, RIVELLA ROT, SHORLEY, VALSER & VALSER SILENCE ..... 4.90

33cl

FOCUS WATER PINEAPPLE & MANGO ..... 6.00

VALSER & VALSER SILENCE ..... 8.50

75cl

TONIC ODER BITTER LEMON ..... 4.50

25cl

ORANGENSAFT ..... 4.50

20cl

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MWST. Unsere Mitarbeiter- /innen informieren Sie über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.

## BEER

offen 3dl & 5 dl

CALANDA LAGER HELL, PANACHÉ ..... 5.50 / 8.50

## FLÄSCHLI

ERDINGER WEIZENBIER HELL ODER DUNKEL ..... 9.00

50cl

CALANDA GLATSCH ..... 8.00

40cl

HEINEKEN & MORETTI ..... 8.00

33cl

CALANDA RADLER ..... 5.50

33cl

ERDINGER ALKOHOLFREI ..... 5.00

33cl

## KRAFTSTOFFE & ALCOPOPS

MÖHL ..... 8.00 / 6.50

50cl, trüb & auch der alkoholfreie

SALITOS ICE & BLUE 5.2% ..... 8.00

33cl

SMIRNOFF 5% ..... 9.00

27.5cl,

SWIZLY 5% ..... 8.00

33cl, 27.5cl

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MWST. Unsere Mitarbeiter- /innen informieren Sie über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.

## APÉRITIFS

4cl

<b>CYNAR</b> .....	7.00
16.5%	
<b>CYNAR ORANGE</b> .....	10.00
16.5%	
<b>CAMPARI</b> .....	7.00
23%	
<b>CAMPARI ORANGE</b> .....	10.00
23%	
<b>MARTINI BIANCO</b> .....	7.00
15%	
<b>CRODINO</b> .....	6.00
10cl, alkoholfrei	
<b>SAN BITTER</b> .....	6.00
10cl, alkoholfrei	

## SHOTS

2cl

<b>AFTER7 SHOTS</b> .....	5.00
25%, Bolga, Ürner, Baby, Apfelstrudel Mixgetränk	
<b>DOS MAS</b> .....	5.00
17% Fruity Berry Pink, 17% Fresh Mint Kiss, 17% Sweet Zimt Mex	
<b>TROJKA</b> .....	5.00
40% weiss, 24% caramel & rot, 17% flamingo, schwarz & grün	
<b>JÄGERMEISTER &amp; SPICY</b> .....	5.00
35%	

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MWST. Unsere Mitarbeiter- /innen informieren Sie über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.



SHOTS  
offen

FLYING HIRSCH .....	8.00
35%	
APPENZELLER ALPENBITTER .....	5.00
29%	
BRAULIO .....	5.00
21%	
AMARETTO .....	5.00
28%	
TEQUILA .....	5.00
40 % Sierra Antiguo Plata	
SAMBUCA .....	5.00
40%	
PASSOA PASSION .....	5.00
17%	
MALIBU .....	5.00
21%	
BAILEY'S CREAM .....	5.00
17%	
BÜNDNER RÖTELI & HASELNUSS RÖTELI .....	5.00
22%, 17%,	
SAURER APFEL WILLISAU .....	5.00
16%	
1 METER SHOT .....	50.00
11 Shots	
1 METER SHOT FLYING HIRSCH .....	80.00
11 Shots	

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MWST. Unsere Mitarbeiter - /innen informieren Sie über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.

## SPIRITUOSEN

2cl

OBSTLER, CHRÜTER, KIRSCH, PFLÜMLI, WILLIAMINE, ..... 6.00  
ZWETSCHGE

37.5

## MIX-GETRÄNKE

4cl. inkl.Zusatz

Liköre

PASSOA, MALIBU ..... 15.00

17%, 21%

Kräuter - Liköre

FLYING HIRSCH ..... 15.00

35%

Wodka

TROJKA WODKA ..... 15.00

weiss 40%, caramel & rot 24%, flamingo, schwarz & grün 17%

ABSOLUT WODKA ..... 16.00

40%

RED BULL ..... 6.50

25cl ganze Dose als Zusatz

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MWST. Unsere Mitarbeiter - /innen informieren Sie über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.

# MIX-GETRÄNKE

4cl. inkl.Zusatz

<b>MICKY MOUSE</b> .....	8.00
40% 2cl	
<b>JOHNNIE WALKER RED LABEL</b> .....	15.00
40%	
<b>BALLANTINE'S</b> .....	15.00
40%	
<b>FOUR ROSES</b> .....	15.00
40%	
<b>CANADIAN CLUB</b> .....	15.00
40%	
<b>IRISH WHISKY</b> .....	15.00
40%	
<b>CHIVAS REGAL 12 JAHRE</b> .....	16.00
40%	
<b>JACK DANIELS</b> .....	16.00
40%	
<b>BACARDI</b> .....	15.00
37.5%, Carta Blanca	
<b>BACARDI</b> .....	16.00
40%, Anejo Cuatro	
<b>CAPTAIN MORGAN</b> .....	15.00
35%	
<b>GORDON'S</b> .....	15.00
37.5%	
<b>BOMBAY SAPPHIRE</b> .....	16.00
40%	
<b>MONKEY 47</b> .....	15.00
37.5%	

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MWST



# Chalet After7

## WEINE & SCHAUMWEINE

offen

WEISSWEIN GESPRITZT ..... 8.50  
süss oder sauer

ROTWEIN GESPRITZT ..... 8.50  
süss oder sauer

1DL OFFEN WEIN ..... 7.00  
wiss, rose, rot

CÜPLI PROSECCO & 7.5DL ..... 9.00 / 56.00  
di Valdobbiadene, Sergio Mionetto

APEROL – SPRITZ ..... 11.50

Frankreich

LAURENT-PERRIER BRUT 7.5DL ..... 86.00

LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ ..... 135.00

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MWST. Unsere Mitarbeiter - /innen informieren Sie über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.

# WEISSWEINE

75cl

## SCHWEIZ

Graubünden

### **RIESLING SILVANER AOC 2018** ..... 59.00

Markus Stäger, Maienfeld. Anziehendes, fruchtiges Bouquet, Nektarinen, Holunderblüten, Zitronengras. Am Gaumen frisch, klar, ausbalanciert, leichtfüssig und mit einem spielerischen Süsse-Säurespiel.

### **SAUVIGNON BLANC 2018** ..... 75.00

Weingut Bovel, Daniel Marugg AOC Fläsch. Offene Nase, Stachelbeeren, dezente Holunderblüten, Cassis. Am Gaumen trockener Ansatz, quirlig, frisch, kompakte Fülle, knackige, reife Säure. Ein delikater Sauvignon Blanc mit gutem Nachhall.

### **VIOGNIER 2018** ..... 89.00

Möhr-Niggli. Ein aromatischer Viognier aus der Bündner Herrschaft - eine echte Rarität! Intensive Aromen nach Aprikosen und weissen Blüten, dazu mineralische Noten. Am Gaumen mit cremiger Textur, guter Balance und einem langen Abgang.

Tessin

### **BOURRÉE, BIANCO DI MERLOT 2016** ..... 49.00

Urs Hauser. Seidenes, feines Bouquet, gelbe Früchte, Birnen, Kreide. Ausgewogener, feinherber Gaumen, zarte Frucht, leichte Säure, gute Aromatik, zarter Abgang.

### **«BIANCO ROVERE», MERLOT BIANCO / 2018** ..... 68.00

Guido Brivio Mendrisio, Ticino DOC, Aus roten Merlot-Trauben, in der Nase Mirabellen- und Zitrustöne und eine feine Holznote, im Gaumen breit und weich.

Waadt

### **EPESSÉS 2015** ..... 42.00

«Les Tourelles» AOC Lavaux Fruchtiges und würziges Bouquet von Limetten, Stachelbeeren und reifen Golden Delicious mit einem Hauch von weissen Blüten. Im Gaumen rund, vollmundig mit einer schönen Struktur. Feine Mineralik und dezente Säure. Harmonisch im Abgang.

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MWST. Unsere Mitarbeiter- /innen informieren Sie über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.

# WEISSWEIN

75cl

Wallis

**PETITE ARVINE DU VALAIS AOC VALAIS D'OR 2018** ..... 55.00

Maurice Gay. Schlanker Körper und markante Säure ergeben den Weisswein, welcher im Mund sehr viel Charakter und Klasse zeigt.

## ITALIEN

Piemont

**ROERO ARNEIS / 2016** ..... 46.00

DOCG, Fontanafredda «Pradalupo» Das Bouquet erinnert an exotische Früchte, Weissdornblüten, reife Birnen und Akazienhonig. Angenehm vollmundig, geschmeidig und delikat, mit erfrischender Säure.

**MIMOSA-COLLE MANORA, MONFERRATO BIANCO DOC 2018 /** ..... 55.00  
**2019**

Leuchtenes Strohgelb. In der Nase vielschichtige Aromen von exotischen Früchten wie Banane, Litchee und Ananas sowie Honignoten. Im Gaumen reife exotische Früchte mit balsamischen Noten. Der Wein ist füllig und mit einem schönen, langen Abgang

Lombardei / Veltlin

**PIUMA BIANCA WHITE EDITION IGT 2018** ..... 59.00

Plozza. Diese Spezialität hat den Charakter eines spritzigen Weissen, besitzt aber zudem die entspannenden Eigenschaften des Rotweins. Eine zarte und vornehme Art.

Südtirol

**SAUVIGNON WINKL ALTO ADIGE TERLANER DOC 2018** ..... 65.00

Offenbart angenehm feine, ausgewogene Aromen von Holunderblüten, Limette und Minze mit Anklängen von reifen Früchten. Am Gaumen charaktervoll und komplex, mit Nuancen von Stachelbeere, Aprikosen, Mandarinen und Passionsfrucht.

**PINOT GRIGIO 2017 / 2018** ..... 52.00

Elena Walch Termena Poderi Castel Ringberg DOP. Ein säurearmer Weisswein von opulenter Frucht. Buttrige Fülle und samtene Milde verbinden sehr gekonnt Würze und Eleganz.

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MWST. Unsere Mitarbeiter- /innen informieren Sie über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.

## WEISSWEINE

### ITALIEN

Toscana

**VISTAMARE TOSCANA IGT 2017 / 2018 CA'MARCANDA . . . . . 89.00**

Die feine Cuvée aus Vermentino und Viognier erinnert an die reichhaltigen Düfte aus Bolgheri. In der Nase ansprechend duftend nach reifen Früchten, Blütenaromen und einem Hauch süßem Honig. Am Gaumen vollmundig und ausdrucksstark, verbindet er florale und fruchtige Geschmacksnuancen mit der Komplexität und der Mineralität des Barrique-Ausbaus.

## ROSÉWEINE

### FRANKREICH

Provence

**POMPONETTE COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE . . . . . 48.00**

Fünf klassische Rebsorten der Provence vereinen sich hier zu einem Rosé der Spitzenklasse: knackig, charaktervoll, genau geschnitten und von fast salziger Mineralität. Dabei wunderbar beschwingt und anregend. Das ausgeglichene mediterrane Klima und eine beständig kühlende Meeresbrise sorgen für subtile Intensität der Aromen. Aus dem Glas strömt der Duft nach herben Blutorangen, etwas Kräuter der Provence und Hagebutten.

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MWST. Unsere Mitarbeiter - /innen informieren Sie über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.

# ROTWEINE

## SCHWEIZ Graubünden

**PINOT NOIR 2018** ..... 65.00  
Markus Stäger Maienfeld. Handarbeit, Naturnähe und tiefe Erträge zugunsten Konzentration und Aromenreichtum. Der traditionelle Blauburgunder ist ein frischer, fruchtbetonter Wein mit Eleganz.

**PINOT NOIR MAIENFELD AOC PILGRIM 2017** ..... 89.00  
Frisch-fruchtiges Nasenbild mit Aromen von roten und blauen Beeren, etwas Pflaume, dazu florale Noten nach Rosen und Flieder. Feine Würze, zart röstiger Edelholz Touch. Noch jugendlicher, frischer Gaumenauftritt, mit zupackender, aber samtener Gerbstoff Struktur und guter Länge.

Tessin

**BELLA STASERA, MERLOT DEL TICINO 2015** ..... 59.00  
Urs Hauser. Süßes, fruchtiges Bouquet, Pflaumen, Erdbeeren, fein Kräuter. Feiner, duftiger Gaumen mit fein mehligem Tannin, süsse Aromatik, seidene Struktur, duftiger Abgang. Kann noch zulegen.

**STELLA CANTONE MERLOT DEL TICINO** ..... 85.00  
Urs Hauser. Florales, fruchtiges Bouquet, fein Zwetschgen, Brombeeren, Kandis, frische Brot. Seidener, eleganter Gaumen, kräftige Frucht, feines Tannin, süsse Aromatik, fein muskulöse Struktur, langer aromatischer Abgang. Kann noch zulegen.

**MERLOT SASSI GROSSI DOC 2015** ..... 97.00  
Gialdi. Durch sehr reifes Traubengut und eine Superkonzentration erreicht dieser Wein Fülle und Kraft. Im Glas dichtes, sattes Rubinrot. In der Nase dominieren Noten von Cassis, Amarenakirschen, Heidelbeeren sowie Röstaromen wie Lakritze, Kaffee und Schokolade. Im Gaumen sehr intensiv, kraftvoll und gleichzeitig elegant und ausgewogen. Rahmige Textur mit reifen, süssen Tanninen und perfekt integrierten Holznoten. Ein komplexer Merlot mit lang anhaltendem Finale.

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MWST. Unsere Mitarbeiter - /innen informieren Sie über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.

# ROTWEINE

## ITALIEN

Lombardei / Veltlin

**NUMERO UNO IGT / 2014 / 2015 / 2016** ..... 99.00

Nebbiolo, Plozza Terr. Ret. di Sondrio. Fein und komplex in der Nase mit würzigen Pfefferaromen, Noten von Schwarzbeerenkonfitüre und frischem Grün. Ätherische und balsamische Nuancen suchen zwischen blumigem Veilchenduft und Pflaumenkompottnoten ihren Weg; es folgen Lakritze, Nelken, Zimt und ein Hauch von Holz. Am Gaumen entdeckt man ein komplexes Aromapaket, das vom ersten Tropfen an mit Schokolade, Vanille, Röstaromen und überreifer Frucht schmeichelt und verführt.

Toscana

**CECCO SODO TENUTA ARGENTIERA DOC 2012** ..... 85.00

Bolgheri Toscana. In der Farbe ein intensives und leuchtendes Rubinrot. Das Bouquet ist sehr komplex mit frischen Noten von Kirschen, Pflaumen und Waldbeeren, begleitet von intensiven und würzigen ätherischen Noten, wie ukaiputus und Lakritze. Im Geschmack ist er samtig und ausgewogen mit Tanninen, die ihm Persistenz, angenehme Trinkbarkeit und Eleganz verleihen. Im Abgang zeigt er eine angenehme Süsse und gleichzeitig frische mineralische Noten, die dem Wein Ausgewogenheit, Struktur und einen langem Nachgeschmack verleihen.

**VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2015 / 2016** ..... 79.00

Sattes, tiefdunkles Rubin, leichter Violettschimmer. Dicht und spannend in der Nase, viel dunkle Brombeere, etwas Holunder-beere, im Hintergrund nach feinem Kakao. Wuchtig im Ansatz, zeigt viel süsse Frucht, sehr gut eingebundenes Tannin, süßer Schmelz, gute Länge, im Nachhall noch etwas viel Holz, sollte sich aber gut einbinden.

**DONNE FITTIPALDI SUPERIORE 2015** ..... 95.00

Verführerisch und komplex, mit schwarzen Früchten und typischen Cabernet -Noten (Menthol, reifer Pfeffer, Pfeffer). Gewürzdüfte und Unterholz runden dieses berausende Bukett ab.

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MWST. Unsere Mitarbeiter - /innen informieren Sie über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.

# ROTWEINE

## ITALIEN

### Piemont

#### **BARBERA D'ASTI DOCG BRICCO DELLA CAPPELLETTA 2015 . . . . . 89.00**

Mit knackig-frischem Duft nach Preiselbeere, Johannisbeere und Granatapfel stellt sich dieser Barbera vor. Es folgen Noten von Gartenkräutern und etwas Moos, begleitet von blumigen Akzenten. Typisch Barbera, zeigt er auch im Mund viel Frische und saftige Säure im würzigen und von Cassis- und Weichselnoten geprägten Geschmack.

#### **BARBARESCO ASILI DOCG 2015 . . . . . 99.00**

Mit dem feinen Barbaresco Asili DOCG, der 2015 produziert wurde, werden Sie sicherlich viel Freude haben. Mit Feingefühl und Gespür meistert der Winzer vom italienischen Weingut Cà del Baio di Giulio Grasso in der blühenden und fruchtbaren Landschaft des Piemonts diesen Rotwein.

### Südtirol

#### **PORPHYR LAGREIN DOC 2015 . . . . . 99.00**

Undurchdringliches Purpurrot; intensive Nase mit herrlichen Brombeer-Noten, dazu Kirsche, Pflaume, Zimt, Vanille und Pfeffer. Druckvoller Lagrein mit Kraft und Fülle. Der Porphyre 2014 besitzt ein recht straffes Tanningerüst, welches mit zusätzlicher Flaschenreife noch merklich feiner wird.

### Umbrien

#### **CASAFRANCA 2016 / 2017 . . . . . 79.00**

Sattes Rubinrot, durchsetzt von purpurnen Nuancen lässt schon sein intensives Bouquet erahnen. Es ist geprägt von intensiven Fruchtaromen von Waldfrüchten wie Brombeere, Johannisbeere und Himbeere, die perfekt mit reifen Sommerfrüchten wie Pflaume und Sauerkirsche harmonieren. Lässt du dir einen Moment Zeit entdeckst du auch deutliche Würzaromen von schwarzem Pfeffer, Anis, Gewürznelken und Lakritze, die allesamt mit einem Hauch von Zartbitterschokolade und Tabak ausklingen. Dieses Aromenspiel setzt sich am Gaumen fort und wirkt zusammen mit einer soliden Tanninstruktur sehr frisch und ausgewogen für ein reichhaltiges Aromenfinal.

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MWST. Unsere Mitarbeiter- /innen informieren Sie über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.

# ROTWEINE

## SPANIEN

Calatayud / Soragossa

### **LAS 75 VENDIMIAS DE EMILIO GONZALEZ 2016** ..... 55.00

Mit üppiger dunkler Kirschfrucht und Eichenholz Im Glas steht der Wein in einem intensiven, strahlenden Lila-schwarz. Sein komplexer Duft enthüllt Cassis, Kirschlikör, Vanille und Zedernholz. Geschmacklich ist er breit und kräftig, mit enormem Extrakt und wunderbarer Länge. Er verführt mit Crème de Cassis, üppigen dunklen Kirschfrüchten, einem Hauch von Vanille und einer schönen Frische. Ein einzigartiger Jubiläumswein mit der sirupartigen Frucht einer Garnacha Centenaria, der Würze eines Top-Rioja und einer enormen Konzentration.

Ribera del Duero

### **CUARTO DE LUNA EDICIÓN LIMITADA DO 2015** ..... 89.00

Dichtes Purpur-Schwarz mit undurchlässiger Mitte. Grossartige Ribera-Wärme ausstrahlend und immer wieder neue Facetten zeigend. Samtiger Gaumen mit kompakten Tanninen und likörartiger Extraktsüsse, betörend, stoffig und elegant zugleich, viel schwarze Frucht von feinem Kaffeetoasting begleitet und dezente Lebkuchenwürze dahinter, enormer Gaumendruck bis ins lang anhaltende Finale. Trinkgenuss und Lagerpotenzial perfekt vereint.

### **AALTO DO 2017** ..... 89.00

Granatrote Farbe. In der Nase feine Röstaromen, fruchtig. Am Gaumen komplex, kraftvoll, beerige Aromen, Espresso, gut integrierte Tannine mit einem gehalvollen, fruchtigen Finale.

# DESSERTWEIN

## ITALIEN

Sizilien

### **BEN RYE DONNAFUGATA DOC PASSITO DI PANTELLERIA 2016** ..... 89.00

Passito di Pantelleria DOP An der Sonne getrocknete Moscato d'Alessandria Trauben der Insel Pantelleria. Intensiv und anhaltend nach Aprikosen, getrockneten Feigen und Honig duftend. Im Gaumen ein raffiniertes verwirrendes Spiel von Süsse und Säure. Einzigartig.

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MWST. Unsere Mitarbeiter - /innen informieren Sie über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.