

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

GIN		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
VODKA		4cl
SCHWEIZ		
Wild Alps	40%	15
FRANKREICH		
Grey Goose	40%	17
Cîroc	40%	14
POLEN		
Belvedere	40%	15
SCHWEDEN		
Absolut	40%	10
TEQUILA		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

COGNAC		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

ARMAGNAC		2cl
Paul du Vignau V.S.O.P	40%	8

BRANDY		4cl
Asbach Selection 21 Jahre	40%	18
Carlos 1	40%	12

GRAPPA & EAU DE VIE		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^V 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^V 17

Hummus | granada | athina sheep's cheese | rocket

GEMISCHTER SALAT^V 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^V | *cottage cheese^V* 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

COUPE DANMARK 2 Kugeln Bourbon-Vanille Schlagrahm Schokoladensauce <i>2 scoops of bourbon vanilla whipped cream warm chocolate sauce</i>	15
BANANA SPLIT 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
SCHWEIZER EISKAFFEE Gerührtes Eiskaffee-Glace mit Kirsch verfeinert Schlagrahm Kakaopulver <i>Stirred coffee ice cream with cherry schnaps whipped cream cocoa</i>	16
COUPE EDENTRAUM 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
COUPE COLONEL 2 Kugeln Zitronensorbet Absolut Vodka <i>2 scoops of lemon sorbet Absolut Vodka</i>	18
KINDERBECHER 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 ^{v+}

Zitrone | Erdbeere

lemon | strawberry

Pro Kugel
mit Rahm 5
+ 1.00

per scoop 5
with whipped cream + 1.00

Glacenment 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.

Glacenment 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