

Beispiel Getränkekarte All Inclusive im Alpenhof Sommer 2020. Diverse Weine und Getränke können sich je nach Verfügbarkeit ändern.

Example beverage list All Inclusive at the Alpenhof summer 2020. Various wines and drinks may change depending on availability.

Exemple de la liste des boissons tout compris à l'Alpenhof été 2020, les différents vins / boissons peuvent changer en fonction de la disponibilité.



RESTAURANT ALPENHOF

FRÜHSTÜCK – PETITE DEJEUNER – BREAKFAST
7 00 – 10 30

TEATIME
16 00 – 17 00

ABENDESSEN – DINER – DINNER
18 30 – 21 30

WEISSWEINE

Fendant
G. Devayes, Leytron

Johannisberg
Charles Favre, Sion

Petite Arvine
Gerald Besse, Martigny

Heida
Familie Boven, Chamoson

«Ohne Worte»
Müller Thurgau, Welschriesling
Thomas Lehner, Burgenland, Austria

«Der Bär»
Grüner Veltliner
Sighardt Donnaubaum, Wachau

ROSEWEIN

«The Palm»,by Whispering Angel 2018
Les Caves du Château d'Esclans, Provence

Alle Weine werden glasweise serviert.
Tous les vins sont servis au verre.
All wines are served by the glass.

ROTWEINE

«Nez Noir»

Merlot, Gamaret
Rouvinez, Sion

Syrah «Selection Tradition Julien»
Cave l'Orpailleur, Uvrier

Merlot «Selection Tradition Julien»
Gilbert Devayes, Leytron

«Eleonora»
Sangiovese, Merlot
Villa Caviciana

Barbera «Passito»
Teo Costa, Castelinaldo

«INO»
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Il Parationo

«Figuro» 12 Crianza
Tempranillo
Vinifedos y Bodegas García Figuro, Ribera del Duero

Alle Weine werden glasweise serviert.
Tous les vins sont servis au verre.
All wines are served by the glass.

SCHWEIZER BIER

Feldschlösschen Original, vom Fass	0.25l
Blonde 25	0.25l
Blacke Nose Tradition Julen Pale Ale	0.33l
Zermatt Bier	0.33l

SPIRITUOSEN

GIN

Bombay Sapphire	UK	40%
GinT	Germany	45%
Hendricks	UK	41.4%

VODKA

Absolut	Sweden	40%
Grey Goose	France	40%

BLENDED SCOTCH

Jack Daniels	42%
Johnnie Walker Red Label	40%
Chivas Regal	40%

RHUM

Havana Club 3 years	Cuba	40%
Bumbu	Barbados	35%

BRANDY

Vecchia Romagna	40%
-----------------	-----

PORTWEIN

Graham's Porto	10 years	20%
----------------	----------	-----

APERRO

Prosecco Tradition Julen

Cüpli

Lillet Tonic

Lillet, Berries, Mint, Tonic Fever Tree

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Orange, Soda

Hugo

Prosecco, Lime, Mint, Elderflower, Soda

White Port Tonic

White Port, Mint, Lime, Tonic Fever Tree

LIKÖR

Martini bianco	15%
Martini rosso	15%
Campari	23 %
Cynar	16.5%
Suze	20%
Pastis 51	45%
Pernod	40%
Ricard	45%
Ramazotti	30%
Averna	32%
Fernet Branca	40%
Appenzeller	29%
Genepi	41%
Underberg	23%
Di Saronno Amaretto	28%
Baileys	17%
Grand Marnier	40%
Limoncello	30%

COCKTAILS ab 15 Uhr

Martini Cocktail

Gin oder Vodka, Dry Vermouth

Whisky Sour

Bourbon, Limettensaft, Zuckersirup

Caipirinha

Cachaça, Limette, Rohrzucker

Mojito

Havana Club 3, Limetten, Minze, Rohrzucker, Soda

Americano

Roter Vermouth, Campari, Soda

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft

VIRGIN DRINKS

Virgin Hugo

Ginger Ale, Limette, Minze, Holunderblütensirup, Soda

Virgin Caipi

Sprite, Limetten, Rohrzucker

Werner Retters WILD Serie Edition Sommelier, Österreich

Wild Preiselbeere

Aus handverlesenen Wildpreiselbeeren.

Von Natur aus limitiert.

Wild Quitte

*Die Wildquitte, auch Zitronenquitte genannt,
ist fast ausgestorben und in Europa nur mehr
in ganz wenigen Naturschutzgebieten zu finden.*

SOFTS BY THE GLASS

Valsler silence
Valsler classic
Coca Cola
Coca Cola Zero
Orangina
Sprite
Apfelschorle
Rivella rot

FEVER TREE

Bitter Lemon
Tonic Water
Ginger Ale

NESSPRESSO

Cafe Creme
Espresso
Espresso Macchiato
Double Espresso
Latte Macchiato
Cappuccino

HEISSGETRÄNKE

Heisse Schoggi / Ovo
Tasse Tee