

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

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

Exemple de la liste des boissons tout compris au Julen été 2020, les différents vins / boissons peuvent changer en fonction de la disponibilité.



RESTAURANT JULEN

FRÜHSTÜCK – PETITE DEJEUNER – BREAKFAST

7 00 – 10 30

TEATIME

16 00 – 17 00

ABENDESSEN – DINER – DINNER

18 30 – 21 30

WEISSWEINE – VINS BLANCS - WHITE WINES

Fendant de Leytron»
G. Devayes, Leytron

Cuvée blanc
Heida & Chardonnay
Cave Biber, Salgesch

Johannisberg
Charles Favre, Sion

Petite Arvine «Selection Tradition Julien»
Cave l'Orpailleur, Uvrier

«L'Or Blanc», «Selection Tradition Julien»,
Sauvignon blanc, Chardonnay
Cave l'Orpailleur, Uvrier

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

«Platt & Riegl»
Pinot bianco
Cantina Giralan, Alto Adige

Sancerre blanc
Vincent Pinard, Loire

ROSEWEIN – VIN DE ROSE – ROSE WINE

Provence Rosé
Cabernet Franc, Syrah
Domaine Miraval, Côtes de Provence

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

ROTWEINE – VIN ROUGES - REDWINE

Dôle de Leytron
Gilbert Devayes

«Durize Oriou»
Cave Follaterres, Fully

Merlot «Selection Tradition Julien»
Gilbert Devayes, Leytron

«Rouge de Terre»
Syrah, Gamay, Gamaret
J.R. Germanier, Vétroz

Pinot Noir «Duden»
Andy Varonier, Varen

Barolo «Badarina»
Nebbiolo
Bruna Grimaldi

«Cabernet Sauvignon»
Spier Südafrika

«Valduero Reserva»
Tempranillo
Valduero, Ribera del Duero

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

APERÓ – APÉRO - APÉRO

Prosecco Tradition Julien

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 – LIQUER – BITTERS

4cl

Martini bianco

15%

Martini rosso

15%

Campari

23 %

Cynar

16.5%

Suze

20%

Ricard

45%

Ramazotti

30%

Averna

32%

Fernet Branca

40%

Appenzeller

29%

Genepi

41%

Di Saronno Amaretto

28%

Baileys

17%

Grand Marnier

40%

Limoncello

30%

COCKTAILS

Martini Cocktail

Gin oder Vodka, Dry Vermouth, Olive

Whisky Sour

Bourbon, Limettensaft, Zuckersirup

Caipirinha

Cachaça, Limetten, Rohrzucker

Negroni

Gin, Red Vermouth, Campari

Mojito

Havana Club 3, Limetten, Minze, Rohrzucker, Soda

Americano

Roter Vermouth, Campari, Soda

Piña Colada

Rum, Ananassaft, Kokosnusscreme, Rahm

VIRGIN COCKTAILS

Fruit Punch

Früchsäfte, Limette, Grenadine

THE HULK

Fruchtsäfte, Blue Curaçao, Limette

Virgin Hugo

Ginger Ale, Holunderblütensirup, Limettensaft, Minze

SCHWEIZER BIER - *BIERE SUISSE* - SWISS BEER

1664 Kronenbourg, vom Fass	0.25l
Blonde 25	0.25l
Blacke Nose Tradition Julen Pale Ale	0.33l
Zermatt Bier	0.33l

SPIRITUOSEN – *SPIRITS* - SPIRITUOSES

GIN	4 cl	
Bombay Sapphire	40%	
Gordons	46%	
Hendricks	41.4%	
VODKA	4cl	
Absolut	40%	
Stolichnaya	40%	
BLENDED SCOTCH	4cl	
Jack Daniels	42%	
Johnnie Walker Red Label	40%	
Chivas Regal	40%	
RHUM	4cl	
Havana Club 3 years	40%	
Bumbu	35%	
COGNAC	2cl	
Remy Martin VSOP	40%	
PORTWEIN	4cl	
Graham's Porto	10 years	20%

SOFTS by the glass

Mineral ohne Kohlensäure

Mineral mit Kohlensäure

Coca Cola

Coca Cola Zero

Fanta

Sprite

Apfelschorle

Rivella rot

Bitter Lemon

Tonic Water

Mediterranean Tonic Water

Ginger Ale

Ginger Beer

CAFE & CO

Cafe Creme

Espresso

Espresso Macchiato

Double Espresso

Latte Macchiato

Cappuccino

Heisse Schoggi / Ovo

Tasse Tee