



Speisen und Getränke

Treberwurst-Essen

Speisen

Treberwurst mit Kartoffel-Lauchgemüse		28.00
(Fleischerzeugnis Schweiz)		
dazu ein Gläschen Marc oder Drusen	3 cl	4.00

Desserts

½ Port.

Birnen-Sorbet (ohne Alkohol)	4.00	6.00
Birnen-Sorbet mit Vieille Williams	6.00	9.00
Meringue mit Rahm	5.00	7.00
Meringue mit Vanilleglace und Rahm	6.00	9.00
Absinthparfait (nach eigenem Rezept)	6.00	9.00
Lakeland Schoggi-Traum	6.00	9.00
(Vanilleglace mit unserem Lakeland- Whisky-Chocolate-Dream- Likör)		

Getränke

Apéritif

Absinth 50 Vol. %			4 cl	6.00
Kirschen-Apfel-Cocktail mit Kirsch (Kirschen- und Apfelsaft, Kirsch, Orangensaft, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Minze)			2,5 dl	8.00
Kirschen-Apfel-Cocktail ohne Alkohol (Kirschen- und Apfelsaft, Orangensaft, Holunder- blütensirup, Mineralwasser, Minze)			2,5 dl	6.00

Mineralwasser

Adelbodner mit oder ohne Gas	33 cl	3.50	1 l	6.00
Hahnenwasser	5 dl	3.00	1 l	5.00
Coca Cola, Citro, Rivella			33 cl	3.50
Mountain Twister, alkoholfrei			33 cl	3.50

Wein

Weiss	Morgentau Cuvée Blanche (Pinot Gris, Chardonnay, Sylvaner und Johanniter-Trauben) Cordula Morgenegg-Posch, Twann-Tüscherz		7,5 dl	32.00
	Chasselas Berolon Le Consul, Laurent & Nicolas Martin, Perroy		7 dl	26.00
	Erlacher Chasselas, Andreas Stämpfli		5 dl	18.00
	offen (Erlacher Chasselas)		1 dl	5.00
Rot	La Passion, (St. Laurent, Gamaret, Cabernet Dorsa) Lorenz und Andrea Hämmerli, Ins		7,5 dl	56.00
	Pinot Noir de Salquenen, Cave St. Philippe Philippe und Ruth Constantin		7 dl	32.00
	Twanner Pinot Noir, Markus Hirt		7,5 dl	30.00
	Twanner Pinot Noir, Markus Hirt		5 dl	22.00
	offen (Pinot Noir Markus Hirt)		1 dl	6.00

Bier

Rugenbräu Alpenperle	33 cl	4.00
Rugenbräu alkoholfrei	33 cl	4.00

Spirituosen

Alle von uns produzierten Spirituosen werden auch ausgeschenkt:

Edelbrände

wie z. B. Williams 40 % vol., Quitten 40 % vol.,
Aprikosen 40 % vol., Berner Rosen 40 % vol.,
Grappotto 40 % vol., Damasson rouge 40 % vol.,
Rübli 40 % vol., Himbeergeist 40 % vol.,
Chrüter 40 % vol., Chümi-Bäzi 40 % vol., usw.

	3 cl	4.00
--	------	------

Vieilles

Vieille Prune 40 % vol., Vieille Williams 38 % vol.,
Vieille Cerise 40 % vol., Vieille Pomme 38 % vol.

	3 cl	5.00
--	------	------

Whisky

Single Lakeland Malt Whisky	4 cl	6.00
Single Lakeland Malt Whisky, Château d'Yquem-Cask	4 cl	8.00
Single Lakeland Malt Whisky, Port Wine Cask	4 cl	8.00

Liköre

wie z. B. Apfel-Zimt, Himbeer, Mocca-Orangen,
Kirschen, Nocino, Haselnuss, Whisky-Likör, usw.

	3 cl	4.00
--	------	------

Kaffee, Tee

Café Crème, Espresso		3.50
Tee (Schwarztee, Hagebutten, Eisenkraut, Pfefferminz)		3.00
Brönnerin-Kafi (mit Mocca-Orangen-Likör)		6.00
Brönner-Kafi (der Brennmeister verräts nicht)		6.00

Treberwurst – die etwas andere Waadtländer-Saucisson

Die Treberwurst wird im Brennshafen auf dem Traubentrester im Dampf gegart und erhält dadurch den typischen Marc-Geschmack.

Zur Treberwurst empfehlen wir Ihnen ein Gläschen Marc oder Drusen.

Marc (franz. Eau-de-vie de marc)

Der Marc ist eine Spirituose, die durch das Destillieren aus vergorenen Traubentrestern gewonnen wird. Trester nennt man die festen Bestandteile, die nach dem Pressen anfallen. Sie bestehen aus den Beerenschalen, den Traubenkernen und bei nicht abgebeerten Trauben auch aus den Stielen.

Weindrusen (franz. lie)

Weinhefen sind Hefepilze, die schon im Weinberg vorkommen und auf den Beeren vorhanden sind. Sie bewirken die alkoholische Gärung. Vorhandene wilde Hefen führen zur sogenannten spontanen Gärung mit positiven und negativen Resultaten. Daher werden heute mit Vorteil gezüchtete Heferasen, sogenannte Reinzuchthefen, eingesetzt. Nach der alkoholischen Gärung bleibt nach dem Abzug ein weisslich-gelbbraunlicher Brei übrig, der noch 50 – 60 % Wein enthält. Durch Destillation dieser Rückstände gewinnt man den Drusen.