

Apéritifs

Pour commencer.....nos apéritifs

..... simplement particulier, rafraîchissante, pétillante, spéciale

avec alcool

«Alpraum»: Limoncello / Vins mousseux / eau minérale / jus de citron / menthe		12.50
Aperol Spritz		12.50
Hugo		12.50
Campari	4cl	8.50
Cynar	4cl	8.50
Martini blanc	4cl	8.50
Gin 27 Premium Appenzeller Dry Gin 43% / Tonic	4cl	8.50

sans alcool

«Beer-Häx»: Sirop de pruneau / jus de pamplemousse rose / baies des bois / jus de citron vert / thym	10cl	12.50
Pomme-coing Secco, Privatkellerei van Nahmen, Hamminkeln, Allemagne	10cl	8.50
Jus de tomate ou d'orange, Granini	20cl	4.50
San Pellegrino bitter avec eau minérale ou jus d'orange	20cl	4.50

Vin rouge ou blanc

Vins en bouteille servis par verre	10cl	7.50
------------------------------------	------	------

Vins mousseux

Brivio Spumante Brut, S.A. Gialdi Vini, Mendrisio

Par coupe	10cl	8.50
Bouteille	75cl	49.00

Johannisbeer vin mousseux de l'Emmental Peter et Brigitte Bracher, Dürrenroth

Par coupe	10cl	8.50
Bouteille	70cl	49.00

Moscato d'Asti DOCG Pitulé 5% vol. Tenuta Neirano, Mombaruzzo, Piemont, Italie

Par coupe	10cl	8.50
Bouteille	70cl	49.00

Le désaltérant naturel de la région „BÄNZ“

Pomme-cassis / pomme-raisin / pomme-cerise / pomme-coing

Pomme-rhubarbe	33cl	5.50
----------------	------	------

Envie d'un rafraîchissement ? Alors, essayez maintenant l'un des différents types de BÄNZ et trouvez votre préféré ! La recette est en fait assez simple : prenez du jus de fruits frais, mélangez-le avec de l'eau, n'ajoutez PAS de sucre et BÄNZ est prêt à être servir. BÄNZ est savoureux et ne contient que très peu de sucre de fruit.

Nos vins

Pourquoi se déplacer au-delà des frontières ?
Les vins suisses sont un trésor secret caché entre lacs et montagnes.
Nous avons trouvé certains de ces trésors, vous en profitez, encore et encore.

Vins blancs

Lac de Biemme

Twanner Bielersee AOC „Frauenkopf“, 22
Werner K. Engel, Twann 70cl 49.00
Chasselas
Apéritif, fromages, poissons

Oberland bernois

«Cuvée Escapade» Vin de Pays Suisse, 22
Rebbaugenossenschaft Spiez 75cl 50.00
Valentin Blattner
VB 32-7 (Sauvignon Soyières), Riesling x Sylvaner
Apéritif, asperges, poisson, volailles, fromage de chèvre

Valais

Cuvée Madame Rosmarie Blanc, Valais AOC, 22
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG 75cl 53.00
Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris et Sylvaner
Apéritif, poissons de mer, crustacés, volailles, plats asiatiques

Exclusiv au Q

“Optimo” Assemblage Blanc du Valais, AOC, 20
Diego Mathier Nouveau Salquenen AG 75cl 59.00
Heida, Ermitage, Amigne et Sylvaner
Tartare de truite, plateaux de viande froide, poissons et volailles

Neuchâtel

Chardonnay de Neuchâtel AOC, Barrique, 22
Domaine du Château d’Auvernier,
Thierry Grosjean propriétaire à Auvernier 75cl 55.00
Chardonnay
Apéritif, volailles, fromages à pâte molle, melon et jambon cru

Vaud

Aigle, Chablais, Chasselas AOC / Maison Obrist, Vevey 50cl 25.00

Lucerne

“ELIAS Solaris” Luzern AOC 22
Weingut Elias Bachmann, Gelfingen 75cl 53.00
Solaris, croisement entre Merzling & Muscat-Otonel
Poisson, viande blanche, fromages à pâte dure et assiettes froides

Schaffhouse

Sauvignon Blanc AOC „Aagne“, 21/22
Stefan Gysel Weinbau, Hallau 75cl 50.00
Sauvignon Blanc, Apéritif, plats de poulet et de légumes, poisson, asperges, fruits de mer

Thurgovie

M & M, 23
Bio-Weingut Roland und Karin Lenz, Uesslingen 50cl 28.00
Müller Thurgau, Muscaris
Apéritif, variations de fromages, plats épicés, poissons et viandes blanches
„Quarteto“ Schweizer Landwein Bio Swiss, 22
Roland und Karin Lenz, Weinbau Uesslingen 75cl 50.00
Sauvignon blanc, Seyval blanc
Apéritif, plateaux de viande crue, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce cuits à la vapeur

Tessin

“Tisin” Merlot Bianco del Ticino DOC,
Gialdi Vini SA, Mendrisio 75cl 50.00
Merlot blanc, vinifié en blanc
Apéritif, plats de salade, assiette de légumes, melon au jambon cru, poisson

Vin rosé

Valais

Oeil de Perdrix AOC Valais, AG, 22 Oskar Mathier, Salquenen Pinot Noir, Apéritif, viande blanche, poissons, plats de riz	50cl	25.00
--	------	-------

Vins rouges

Lac de Bienne

Twanner Pinot Noir / Malbec AOC lac de Bienne, 20 Nick Bösiger, Weingut Frauenkopf, Twann Pinot Noir, Malbec Plats à base de volaille, de veau, de porc, de saumon	75cl	49.00
---	------	-------

Oberland bernois

„INTRO“ Cuvée VdT Suisse, Barrique Rebbaugenossenschaft Spiez Pinot Noir, Cabernet Jura, Gamaret, Garanoir, Viande rouge, gibier, fromage, volailles	75cl	59.00
---	------	-------

Valais

Dôle du Valais AOC „Sélection“, Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG Pinot Noir et Gamay, Bœuf, veau, gibier, fromage	50cl	25.00
--	------	-------

Pinot Noir de Salquenen AOC „Non-Filtré“, 22 Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG Pinot Noir, Volailles, agneau, bœuf, veau, porc, fromage	75cl	55.00
---	------	-------

Cuvée Madame Rosmarie Rouge Valais AOC, 21/22 Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG Cabernet Sauvignon, Humagne rouge, Pinot noir, Syrah Agneau, bœuf, veau, porc, gibier, fromage	75cl	53.00
---	------	-------

Syrah du Valais AOC, Barrique, 21 Adrian & Diego Mathier AG, Nouveau Salquenen AG Syrah, Agneau, bœuf, gibier, fromage, plats de champignons	75cl	59.00
--	------	-------

Cabernet Sauvignon du Valais AOC, Barrique, 21 Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG Cabernet Sauvignon, Bœuf, agneau, gibier	75cl	59.00
---	------	-------

Exclusif au Q

“Optimo” Assemblage Rouge du Valais, Barrique AOC, 21/22 Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon et Syrah, Bœuf, agneau, gibier	75cl	59.00
	150cl	115.00

Vaud

“Cuvée Jean-Jacques” Saint-Saphorin Rouge, 19/20 Lavaux AOC, Maison Obrist, Vevey Pinot Noir, Gamaret, Gamay, Garanoir, Roastbeef, viande de veau, plats de champignons	75cl	49.00
---	------	-------

Neuchâtel

„Mosaique Gamaret, Pinot Noir, Garanoir AOC, 21 Neuchâtel, Domaine du Château d'Auvernier Gamaret, Pinot Noir, Garanoir, Gibier, bœuf, fromage	75cl	49.00
--	------	-------

Schaffhouse

„Aagne“ Pinot Noir Barrique, AOC, 20/21 Stefan Gysel Weinbau, Hallau Pinot Noir, Plats forts, volaille ou gibier, fromage	75cl	49.00
---	------	-------

Zurich

Cuvée „Schwarzer König“, 19/20 Weingut Schwarz, Freienstein Syrah, Merlot, Dornfelder, Bœuf, agneau, fromage	75cl	53.00
Freiensteiner „Bastard“ Malbec AOC, 20/21 Weingut Andreas Schwarz, Freienstein Malbec, Bœuf, agneau, fromage	75cl	59.00
Zweigelt Schweizer Landwein, 20/21 Weingut Peter Gehring, Freienstein Zweigelt Gibier, risotto, fromage, plats de pâtes, ragoûts	75cl	53.00

Baselland

«Siebe Dupf» Barrique, 19/20 Siebe Dupf Kellerei AG, Liestal Pinot Noir Viande de bœuf et de veau, grillades, rôti de porc, plateau apéritif	75cl	53.00
Baselbieter «Merlot» Barrique 22 Siebe Dupf Kellerei AG, Liestal Merlot Viandes rouges, risotto, raviolis, plats de pâtes	75cl	69.00

Grisons

Malanser Pinot Noir Barrique AOC, 21/22 Graubünden «Prezios» Ueli & Jürg Liesch, Weingut Treib, Malans Pinot Noir, Plats à base de viande rouge, variations de gibier et de fromage	75cl	59.00
„Kruog“ Pinot Noir Barrique Fläsch AOC, 20/21 Thomas Marugg, Graubünden Pinot Noir, Rôti, gibier, plats de viande de toutes sortes, fromage à pâte dure, sbrinz	75cl	75.00

Tessin

“Picchio Rosso” Merlot del Ticino DOC Fratelli Matasci SA, Tenero Merlot Entrées, poissons, viandes blanches, fromages maigres	50cl	25.00
Dogaia “Rosso del Ticino” Barrique DOC, 19/21 Guido Brivio Vini SA, Mendrisio Gamaret, Merlot, Tous les plats	75cl	55.00
«Baiocco» Merlot del Ticino DOC, 20/21 I Vini di Guido Brivio SA, Mendrisio Merlot viande rouge, risotto, ravioli, plats de pâtes	75cl	53.00
“Roserosse” Rosso della Svizzera Italiana IGT, 19/20 Fratelli Matasci SA, Tenero Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc, Viande rouge, risotto, raviolis	75cl	53.00
„Gaggiole“ Merlot del Ticino DOC Barrique, 15/20 Fratelli Matasci SA, Tenero Merlot, Viande rouge, risotto, raviolis, pâtes	75cl	75.00

*Il faut offrir au corps quelque chose de bon, pour que l'âme ait envie de vivre.
Le corps doit avoir envie d'y habiter.*

Spiritueux

Williams	Studer & Co AG Escholzmatt	41%	2cl	8.50
Kirsch	Studer & Co AG Escholzmatt	41%	2cl	8.50
Prune	Studer & Co AG Escholzmatt	40%	2cl	8.50
Abricot	Barrique / A. & D. Mathier, Salquenen	40%	2cl	8.50
Vieille prune	Barrique / A. & D. Mathier, Salquenen	40%	2cl	8.50
Schnaps de foin	Recette de l'hôtel Wetterhorn, Hasliberg	25%	2cl	8.50
Pastis		45%	2cl	8.50
Appenzeller		29%	2cl	8.50
Ramazzotti		30%	2cl	8.50
Calvados	AC15 ans d'Âge Château du Breuil en Auge	41%	2cl	8.50
Cognac	Remy Martin	40%	2cl	8.50
Grappa	Grappa di Brunello	43%	2cl	8.50
Grappa	Grappa Bianca di Ruché "Notu" Cantina Sant' Agata Scurzolengo	42%	2cl	8.50
Grappa	Grappa di Amarone	42%	2cl	8.50
Whisky	Swiss Highland single malt Whisky Rugen Distillery, Interlaken	46%	2cl	10.00
Whisky-Liqueur	Swiss Highland single malt Whisky Rugen Distillery, Interlaken	27%	2cl	8.50
Fernet Branca	Fratelli Branca Destillerie	39%	2cl	8.50

Eaux minérales

Eau minérale «Valsér» pression ouvert, avec gaz	70cl	7.50
	50cl	5.50
	30cl	4.00
Eau naturelle du robinet (recharge gratuite)	70cl	3.00
Thé froid, fait maison	30cl	4.00
	50cl	5.00
Jus de pommes Schorle, Coca Cola, Cola Zero, Rivella rouge, Rivella bleu		
Fanta Orange, Sprite	33cl	4.50
Schweppes Tonic, Schweppes Bitter Lemon	20cl	4.50
„Beckenrieder“ cidre de pomme, trouble, peu d'alcool 4.5%	49cl	5.80
„Schützengold“ vin de pomme, sans alcool	49cl	5.80

Pure nature

....Sirupier de Berne...

Herbes des Alpes / Mieux que du punch / Fleurettes / Fraise / Mélisse d'orée / Framboise		
Fleurs de sureau / Gingembre-pomme / Fleurs d'oranger / Fruits de la ferme		
Coing / Rhubarbe / Mélange forestier / Mélisse Citronnelle / Prune	30cl	4.50

Bières de Interlaken

Bière pression blonde ou panachée	Rugenbräu	33cl	4.20
Bière pression blonde ou panachée	Rugenbräu	50cl	5.50
Lager blonde	Rugenbräu	50cl	5.80
Rugenbräu sans alcool	Rugenbräu	33cl	4.50

BURGBIER de Ringgenberg

Jess	Goût d'agrumes 7.6 %	33cl	5.20
Black Taurus	Arômes de torréfaction accompagnés de notes de café et de chocolat 5.6 %	33cl	5.20
Baron rouge	Bière ambrée brassée avec du malt mélané 4.9%	33cl	5.20
Bière du mois	Demandez à notre team de service, ils vous convaincront !		

Boissons chaudes

Café, Espresso		4.50
Café au lait		4.80
Lait chaud		4.50
Caotina ou Ovomaltine, chaude ou froide		4.50
Latte macchiato / Cappuccino, au verre avec de la mousse de lait		5.50

Länggass thés

Assam Halmari	Thé noir puissant vient de l'une des meilleures plantations d'Inde. Goût malté et corsé	4.80
Earl Grey	Ce thé noir a été enrichi d'huile essentielle de bergamote	4.80
Sencha Yamato	Thé vert japonais, récolte de printemps, avec son arôme riche et sa teinte vert profond	4.80
Verveinetee	Thé à la verveine, un classique de tous les instants	4.80
Mentha du Maroc	Menthe traditionnelle d'Afrique du Nord, cueillie à la main	4.80
Melange Rouge	Mélange de poivre et de menthe-pomme, combinant l'acidité de la carcade	4.80
Berner Rose	Thé aux fruits et aux herbes, une composition des jardins agricoles bernois	4.80
Edelweiss	Mélange d'herbes alpines suisses avec thym citronné, edelweiss, marjolaine	4.80
Ginger Lemon	Combinaison réussie de citronnelle, de gingembre fort et de morceaux de pomme	4.80
Indian Chai	Thé noir indien avec des épices comme la cardamome, la coriandre, le poivre et la cannelle	4.80

Nos cafés maison

Vagante Balsam (Luz)		6.50
Café prune		
Gade-Tröschterli		8.50
Café au Baileys et crème fouettée		
Höibüni-Gaffee		8.50
Café au Schnaps de foin et crème fouettée		

Nos punches 100% nature !

Fruits de la ferme / Mieux que du punch / Gingembre-pomme / Fleurs d'oranger / Mélange forestier	4.80
--	------

Thé de cabane avec alcool

Tisane avec sirop de pomme et de gingembre et Heuschnaps	6.50
Punch au rhum chaud à l'orange	6.50

Pour la protection des mineurs :

La loi interdit la vente de vin, de bière et de vin de cidre à toute personne âgée de moins de 16 ans, les spiritueux, les apéritifs et les alco pops aux moins de 18 ans.

Nos prix sont en CHF, y compris la taxe sur la valeur ajoutée de 8,1%.