



Boutique Hotel
HotellerieSuisse

Welcome

In 2019 we discovered the beautiful Eggberge and fell in love with this characterful old building. We decided to breathe some love into the berggasthaus which first opened in 1953. Step by step, over the last 6 years (during the off-seasons), we have enthusiastically rejuvenated it into what you experience today.

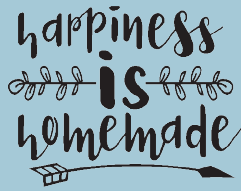
Inspired by English gastro pubs, we want to create a refuge for our guests and bring the aroma of homemade fusion cuisine to the Uri mountains. Our menu combines our roots with our feelings, experiences and our home on the Eggbergen.

We hope you enjoy your stay with us and our team

Gaby (the Swiss one) & Andy (the English one)

Have you seen our cosy hotel rooms?
(...if you're already staying with us, we wish you a lovely relaxing time!)



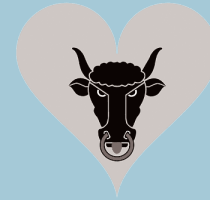


What we've created by ourselves in the kitchen, we produce ourselves

The burgers, sausages, soups, salad dressings, dips, salads, ravioli, vegetables, sauces, pies, marinades, nuggets, pesto, brownies, crème brûlée, cakes...

With us you can enjoy homemade and delicious food...

...be it with meat, vegetarian, vegan, or without allergens.



Products, if possible, from local suppliers

That's why we source high-quality products from the area around our mountain, and if we need something that isn't available here, we first source it from central Switzerland.

Old house, renovated with new technology:

Energy efficiency for comfort and coziness. Minergy standards, triple glazing, hot water & heating by solar and heat pumps, a modern kitchen that saves water and electricity and we prepare delicious food directly with solar energy!

We serve pure Eggberge spring water, straight from the mountain!



We plan well and actively work to reduce food waste and rubbish.



CLASSICS

PROSSECCO	8.-
MARTINI BIANCO	8.5
CYNAR	8.5
CAMPARI ORANGE/SODA	8.5
APEROL SPRITZ	10.5
HUGO	7.-
HUGO ALKOHOLFREI	10.5
SANBITTER	6.-

GIN & TONIC

GIN THE MOOD...

Our selection of Gins, served with
FEVER-TREE Premium Tonic Wasser

BROCKMANS Premium Gin London	14.-
WARNERS Rhubarb Harrington	16.-
WARNERS Honeybee Harrington	16.-
GIN 27 Appenzell	14.-
BOMBAY SAPHIRE London	12.-
GUNPOWDER Irish Gin Drumshanbo	14.-
MONKEY 47 Schwarzwald	14.-
MALFY Grapefruit Italy	14.-
MALFY Con Limone Italy	14.-

ALCOHOL-FREE:

G'NUINE ZERO Cucumber Lemongrass	10.5
LYRE'S Pink London Spirit, Zero	10.5

A

PÉRO & COCKTAILS

RASPBERRY RICKEY

A recipe from the late 19th century –

The predecessor of the Gin & Tonic

Fresh raspberries and lime | Gin
Chambord (Raspberry Liquor) | Soda 16.-

GINGER SPICE HIGHBALL *(Alcohol-free)*

Seedlip Spice 94 | Ginger Ale | Lime & Mint | 12.-

APÉRO SNACKS 2, 5, 6, 10, 11

Caramelised nuts | Marinated olives | Breadsticks
Olive bread | Sea salt flakes & olive oil 12.-

BREAKFAST 08:00-11:00

BUTTER CROISSANT 🌱 1.9

NUT CROISSANT 🌱 4.-

SANDWICHES 6.-

Freshly prepared, Salami | or cheese | or ham

GRANOLA BOWL 🌱 (with vegan yoghurt & agaven syrup possible, please ask) 11.5

with Greek yoghurt | honey | fresh fruits

SMALL MOUNTAIN-BREAKFAST for 1 person 18.-

House-bread | Croissant | Local Jams | Butter | 1 piece of Urner alpcheese | Local farmers ham

1 Tea or Coffee | 2dl Orange juice

SOMETHING SWEET WITH YOUR COFFEE?

BANANA CAKE 🌱 with red currants 6.-

Fresh baked goods are available until they sell out, as we bake them fresh daily. If you know you're coming, please call us in advance—we'll be happy to reserve something delicious for you.

Share your experience



BRUNCH

ONLY WITH PRE-ORDER | EVERY DAY POSSIBLE | 09:00-12:00

Energy for the whole day, a small buffet served on your table | minimum 2 people

ANDY'S BRUNCH 38.-

Rösti (like a hash brown) with poached egg, bacon and homemade sausage
Cured ham | Salami | Alpine cheese | Bread | Croissants | Jam | fruits | 1dl orange juice
1 warm drink

38.-

GABY'S BRUNCH 38.-

Toasted wholegrain baguette bread, with smoked salmon, avocado & poached egg
Cured ham | Salami | Alpine cheese | Bread | croissants | Jam | Fruits | 1dl orange juice
1 warm drink

38.-



Bigger group?
*from ca. 10 people
we offer a full buffet,
please ask.*

BRUNCH EVENTS:

*Join us for one of our
mountain brunch events:*

*Info here:
or ask us*



MAIN MENU 11:00-15:30 & 17:30-19:45

SOUPS

DAILY SOUP | Freshly prepared & always tasty | served with bread 10.5

Normally vegan, but please ask us 🌱

'BÜNDNER' BARLEY SOUP 1b, 2, 8 with dry-cured beef 11.5

our homemade Swiss classic, a creamy vegetable and barley soup without meat 🌱 9.5

MEAT & CHEESE

ALP CHEESE 🌱 1, 9 | Uri Alpine Cheese (150g) | Pickles & Pickled Onions | Fig mustard | Bread 15.-

'EGGÄ' MEAT PLATTER | Perfect for two people sharing
4 different regional meats finely sliced approx. 120g | Pickled onions and gurgins | Bread 29.5

EXTRA ALP CHEESE? 🌱 1 | A small portion of Uri Alpcheese ca. 50g 6.-

Share your experience



= Vegetarian



= Vegetarian but vegan on request



= Vegan

ALLERGY? INTOLERANCE? SPECIAL WISH? Please ask and inform us before ordering

STARTERS & SALADS

VIBRANT GREEN SALAD 🌱 6, 11 | saisonal leaf salad 9.5

MIXED SALAT 🌱* 1b, 6, 8, 11 | a feast of: vegetables | fruit | herb season leaf salad 12.-
parmesan flakes | nuts & baby salad shoots

WARM SALMON SALAD 1b | Warm buttered salmon cubes on a bed of watercress, Starter 15.-
sweet red onion chutney, parsley & basil vinaigrette Main 22.-

THE SALAD BOWLS

A feast of leaf salads | vegetables | spring onions | pomegranate seeds | parmesan flakes
nuts & baby salad shoots

- **WITH GRILLED CHICKEN BREAST** 1b, 6, 8, 11 | (ca 150g) 22.-
& fried bacon
- **WITH BEETROOT FALAFEL** 🌱* 1b, 2, 6, 8, 11 (für vegan, please ask without parmesan) 20.-
baked chickpea & beetroot balls (5 pieces), served with a red pepper hummus

EXTRE OLIVE-ROSEMARY BREAD 🌿 2, 11 4.-

Choose from our
homemade dressings:

French-style 🌿

| Italian 🌱

| Honey-Mustard 🌿

WARM MAIN COURSES

THE BURGERS

THE WHISKY BURGER 1b, 2b, 3b, 11 | Our homemade whisky burger from Swiss ribeye beef 30.-
Bacon | Cheddar cheese | caramelised onions | Tomatoes | homemade whiskey sauce
Cocktail sauce | Chunky fries

THE CHICKEN BURGER 1b, 2b, 3b, 10, 11 | Grilled Swiss chicken breast in a lemon-chilli 27.-
marinade | Raclette cheese | Salad | Celery-salad |
Homemade Sweet chilli BBQ sauce | Cocktail sauce | Chunky frites

THE `ROPHAIEN` PIRI-PIRI BURGER 🌱* 2b | Our own tasty meatless burger with 26.-
Piri Piri-BBQ sauce | Tomatoes | Red onions | Cress | Chunky fries

THE SAUSAGE 9 | an original juicy sausage | Brings back great memories for us, as we served it in our first restaurant together 13 years ago | served with mustard

with fries	18.-
with salad	18.-
with bread	11.-

THE RÖSTI 1b | Crispy Eggä-Rösti (Like a hash brown) Onions | Raclette cheese | Bacon* 22.-
**For vegetarians we can replace the bacon with tomatoes* per egg + 2.-

ALPINE MACARONI-CHEESE 🌱 2b, 3b | Penne Pasta | Potato pieces | creamy cheese sauce 21.-
crispy onion | with apple sauce on the side

Origins: Meat: CH | Cheese: CH | Fish: N-Atlantic#27 MSC

THE WIENERSCHNITZEL 1b, 2b, 3b, 9 | Swiss veal schnitzel, tender & hand-breaded (ca. 150g) 42.-
Vegetables | Cranberry sauce | Chunky fries

THE FISCH 1b, 2b, 3b, 9 | Fish 'n' Chips | A little taste of England 26.-
Cod fillet fried in our special beer batter | Tartar sauce | Chunky fries

THE STEAK 1b, 2b, 10 | Swiss prime rib-eye beef steak (ca. 220g) & homemade gorgonzolasauce 46.-
Vegetables | Roasted rosemary potatoes or chunky fries

THE PIES

Served with vegetables & roasted rosemary potatoes or chunky fries

BEEF 'N' ALE BEER PIE 1b, 2, 3b, 8, 10 | Slow-cooked beef in a dark sauce made from beer, 31.5
carrots, celery, mushrooms and onions. topped with a crispy puff pastry lid

MUSHROOM-MARRONI-SPINACH PIE  2, 6, 10 | Cooked in a rich red onion, Balsamic 25.5
and red wine sauce topped with a crispy puff pastry lid

THE TIKKA MASALA

Our own homemade variation of this classic Bangladeshi/English curry

Marinated chicken cooked in a tomato, yoghurt medium hot spiced sauce.

Served with authentic sides of pilau rice & garlic naan bread!

1, 2b, 9, 10 | with chicken 31.5

 2b, 9, 10 | mit red lentils & vegetables 29.5

CHILDREN (Don't worry, we didn't forget you!)

WIENERLI (a pair of hotdogs)

with bread 8.-
with chunky fries 12.-

HOMEMADE CHICKEN NUGGETS 2,3,8,9 | served with chunky fries

kids portion 12.-
large portion 18.-

ALPINE MACARONI-CHEESE 🌱 2b, 3b | Penne Pasta | Potato pieces
creamy cheese sauce | crispy onion | with apple sauce

12.-

*We are happy to prepare the whisky burger but without whisky sauce for children too.
(portion size for adults)*

EXTRA SIDES

BOWL OF CHUNKY FRIES 🌱

sidedish 6.-
portion 8.-

ROSEMARY ROAST POTATOES 🌱

5.5

BOWL OF GRILLED VEGETABLES 🌱 10

8.-

EXTRA SAUCE - PORTION (homemade salad sauce etc)

4.-

What activities are available in Eggberge? Get inspired by our own guide



DESSERTS

Please check out our special board for today's homemade desserts.

For example: cakes, chocolate brownies, crème brûlée etc..

We also have these icecreams:

Cornets: Strawberry / Chocolate / Stracciatella / Lemon & Lime (Lactose Free)

Nuii: Salted Caramel & Macadamia / White Chocolate & Cranberries,

Rakete, Pirulo Tropical, Oreo Sandwich, Toblerone

FONDUE

Usually possible any time, but we appreciate pre-ordering this as it is freshly prepared.

Please ask us.

FONDUE NATURE (from 2 People) 1, 10

A swiss classic of melted cheese.

Our secret house cheese mix, served with bread | 200g cheese per person

27.-

P/Person

Additional boiled potatoes for fondue (pro Person)

3.-

ALLERGY? INTOLERANCE? SPECIAL WISH? Please ask and inform us before ordering

We do our best to highlight allergens, but please note that during manufacturing or cooking methods traces of allergens can be present. It is important that you inform our staff before ordering regarding any possible allergies.

Please inform us about your nutritional requirements so that we can advise you further.

1= LACTOSE | 1B = LACTOSE FREE ON REQUEST
2= GLUTEN | 2B = GLUTEN FREE ON REQUEST
3= EGG | 3B = ON REQUEST WITHOUT EGG
4= ALMONDS
5= HAZELNUT
6= PECAN / WALLNUTS / SEEDS / MARRONI / PISTACHIOS
7= PEANUTS*
8= CELERY
9= MUSTARD
10= GARLIC
11= SESAME

7* - We use peanut oil for deep frying

The bread we usually serve is not gluten free

Please inform us about ingredients in our dishes that can cause allergies or intolerances

Employees are happy to assist on request

WHY vegan on request? Because we try to avoid food waste, we use as many ingredients as possible in as many dishes as possible, such as: E.g. mayonnaise or butter. We prefer using a Swiss quality product compared to imported products. Just let us know and we'll be happy to make sure that your dish is suitable for you.

 = Vegetarian

* = Vegetarian BUT vegan on request

 = Vegan

All prices in CHF, including VAT.

Cash or card payment:

EC-Direct (debit card), Postcard, Visa, Mastercard

Prices and descriptions are subject to change

Gaby & Andy Brownrigg | Eggberge 2 | 6460 | Altdorf
www.berggasthaus-eggberge.ch | 041 870 28 66

DRINKS & WINE



OFFENAUSSCHANK

	30cl	50cl	1.5lt
Coca-Cola	4.50	5.90	11.50
Rivella Rot	4.50	5.90	11.50
Apfelschorley 'Möhl'	4.50	5.90	11.50
Knutwiler Wasser mit/ohne CO2	4.50	5.90	11.50
Eistee	4.50	5.90	11.50
Bergquellwasser	2.50	3.50 (1lt)	5.00
Apfelsaft (20cl)	4.50	5.50	6.50 -

BIER

Eichhof Lager / 4.8% / 58cl	6.50
Eichhof Pony / 5.2% / 33cl	5.60
Eichhof nackte Welle/ Draft / 4.8% / 33cl	5.60
Eichhof Hubertus/ dunkles / 5.7% / 33cl	5.60
Eichhof Klosterbräu / 5.2% / 33cl	5.60
Eichhof Radler (Panache) / 2% / 33cl	5.60
Eichhof Alkoholfrei / 33cl	5.00
Birra Moretti L'Autentica / 4.6% / 33 cl	6.20
Erdinger Weissbier Hell / 5.3% / 50cl	7.30
Erdinger Weissbier / Alkoholfrei / 50cl	7.30
Eggbärgler Bier, Hell/Original (wenn lieferbar)	7.00

MOST / CIDER

Möhl Saft herb klar / 50cl	6.50
Möhl Saft vom Fass trüb / 50cl	6.50
Möhl Saft Alkoholfrei trüb / 50cl	6.50

MINERAL FLASCHEN

	50cl
Coca-Cola Zero	6,00
Knutwiler Holuner-Traube	6,00
Rivella Blau / Elmer Citro / Orangina	6,00
Fevertree Tonics (20cl)	6.00
Fevertree Bitter Lemon Ginger Ale (20cl)	6.00

WARME GETRÄNKE

Café crème	4.70
Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato	5.50
Café mélange	5.70
Espresso	4.70
Rum- Apfel- oder Orangenpunsch	4.70
Diverse Tees: Eisenkraut/Verbena, Früchte, Grün, Hagenbutten, Ingwer-Citrone, Kamillen, Kräuter, Schwarz, Pfefferminz, Lindenblüten	4.70

SPEZIAL KAFFEE

Kernobst / Chrüter / Zwetschgcn / Pflümli Fertig oder Luz	5.80
Eggberger Hüttenkaffee	8.70
Schümli-Pflümli oder Baileyskaffee	8.70

MILCHGETRÄNKE

Milch / 20cl	3.70
Ovomaltine oder Schokolade / 20cl	4.70
Getränke mit Hafermilch zusätzlich	0.50

OFFENE WEINE - WEISS

CHARDONNAY / AOC

Genève Belle Filles

La Cave de Genève, GE, CH

In der Nase ein kraftvoller Duft mit den für diese Rebsorte typischen angenehmen Aromen von weissen Blüten und Zitrusfrüchten. Im Gaumen eine schöne Fülle und eine Ausgewogenheit zwischen Frische und Rundheit.

1dl	5.50
2dl	10.80
3dl	15.80
5dl	25.50

FÉCHY / AOC

Cave des Moines, La Côte, VD, CH

Das entwickelte Bouquet ist blumig und mit einem leichten Feuersteinton. Der erfrischende und rassige Auftakt besticht durch seine Pfirsichnoten. Der sortentypische Wein ist ausgewogen und hat einen anhaltenden Abgang

1dl	5.30
2dl	10.40
3dl	15.50
5dl	25.00

JOHANNISBERG DU VALAIS AOC

Cave Adamare, VS, CH

Der Johannisberg ist ein feiner, blumiger, edler Wein, der aus der Rebe des grünen Sylvaners entstammt. leicht süss. Ein typischer Aperowein.

1dl	6.50
2dl	12.80
3dl	19.00
5dl	31.00
7,5dl	43.00

OFFENE WEINE - ROT

MERLOT / IGT Tisin Rosso

Gialdi SA, Mendrisio, TI, CH

Das Bouquet ist fruchtig und harmonisch.

Im Gaumen frisch, ausgewogen und von mittlerer Struktur. Ein einfacher solider

Trinkwein für den Alltag.

1dl	5.50
2dl	10.80
3dl	15.80
5dl	25.50

PRIMITIVO / Sal Amabile Patio / CH

Das Bouquet verwöhnt mit reifen

Fruchtnoten, die von edlen Holzaromen

begleitet werden. Am Gaumen entfaltet sich der Wein weitläufig, wunderbar ausgewogen und von eleganter Struktur.

1dl	6.50
2dl	12.80
3dl	18.80
5dl	28.50

PINOT NOIR AOC du Valais

Cave Adamare, VS, CH

Tief Rubinrot, manchmal von einem warmen Brauntönen durchstrahlt. Vollmundig, samtig, mit einem feinen an Bittermandeln erinnernden Aroma, körper- und alkoholreich.

Den Geschmack prägt eine fruchtige Säure.

1dl	6.70
2dl	13.20
3dl	19.50
5dl	32.00
7,5dl	46.00

OFFENE WEINE - ROSÉ

Œil-de-Perdrix Salgesch

Cave Adamare, VS, CH

Vollständig aus Pinot-Noir gelkeltertem

Trauben ist er lieblich, kräftig, rund und elegant

1dl	6.70
2dl	13.20
3dl	19.50
5dl	32.00

FLASCHENWEINE - WEISS

JOHANNISBERG DU VALAIS AOC Schweiz, Wallis / Cave Chez Violaine / 7.5dl / 43.-

Der Johannisberg ist ein feiner, blumiger, edler Wein, der aus der Rebe des grünen Sylvaners entstammt. leicht süss. Ein typischer Aperowein.

BIANCO DI MERLOT AOC TERRA ALTE Schweiz, Tessin / Feleciano Gialdi SA, TS / 7.5dl / 41.-

Sehr helles Zitronengelb. Zartfruchtige Finesse vermählt mit dem Duft weisser Pfirsiche, Williams Birne, delikaten Zitrus und floralen Nuancen. Frisch und fruchtig mit ungewöhnlich viel Schmelz und anhaltendem mineralischem Abgang. Ein interessanter Merlot Bianco.

EPESES CHASSELAS Schweiz, Waadt / La Crosse, Luc Massy / 7dl / 45.-

Dieser Wein von grosser Eleganz konjugiert in der Nase Noten von weissen Blüten, frischen Früchten und Gewürzen. Im Gaumen findet man Lebhaftigkeit und einen runden Körper, getragen von schöner Mineralität und einem Hauch gerösteten Mandeln. Das Ganze besticht durch ein schönes Gleichgewicht und viel Stil. Der perfekte Wein zum Aperitif.

SAUVIGNON BLANC Italien / Cosmas, Florian Brigl / 7.5dl / 46.-

Edler Wein von hellem strohgelb- im Geruch vielschichtig, elegant mit Noten von Stachelbeeren und Holunderblüten. Im Geschmack mit kerniger, trockener Struktur, mineralische, saftige Noten und angenehmer, frischer Säure.

BARON DE LEY Spanien / Weissner Rioja / 7.5dl / 39.-

Der Baron de Ley Blanco wird vorwiegend aus Viura-Trauben mit kleinem Verdejo-Anteil vinifiziert. Dieser Weisswein Klassiker aus der Region Rioja zeichnet sich durch ein vielschichtiges Aroma aus, dominiert von intensiven Fruchtnoten mit Anklängen von aromatischen Kräutern. Er ist ein frischer, wohl balancierter Wein für jede Gelegenheit.

DESSERTWEINE - WEISS

MALVOISIE SCHLUMMERTRUNK, AOC / Schweiz, Wallis / cave Adamare / 5 dl / 33.-

FLASCHENWEINE ROT

PIACERE rouge / Schweiz, Waadt / Cave de Jolimont / 5dl / 33.-

In der Nase Aromen von reifen Früchten, roten Beeren und Holznoten. Auf dem Gaumen harmonisch, seidene Struktur mit leicht süßem Abgang. Assemblage von Gamaret, Garanoir und Gamay

CORNALIN AOC / Schweiz, Wallis / Cave Adamare / 5 dl 37.- / 7.5 dl 55.-

Der Wein ist von einem delikater-komplexen Bouquet, mit Nuancen von Veilchen, schwarzen Kirschen und einem perfekten Körper, der zwar in seiner Jugend etwas ungestüm wirkt, mit dem Alter jedoch eine unglaubliche Finesse entwickelt

VALPOLICELLA DOP RIPASSO / Italien / Giacomo Montresor / 7.5 dl / 49.-

In dem würzigen Bouquet Aromen von reifen, konzentrierten Pflaumen und Zwetschgen. Im Geschmack angenehm füllig mit guter Struktur, sanfter Säure, Intensität und einem langen Nachhall. Ein trendiger und interessanter Rotwein.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA SANTA DOROTHEA / Italien / Santa Dorothea / 7.5dl / 67.-

In der Nase Noten von Zwetschgenkompott und Zimt. Im Geschmack kräftig und mit feinen Würznoten. Seidige Tannine begleiten den Wein bis ins Finale. Ein sehr zugänglicher Wein mit aromatischer Fülle und ausgeglichener Struktur.

RIOJA DOCA RESERVA LAMBROS / Spanien / Tierras y Viña / 7,5 dl / 45.-

In der Nase komplexe Fruchtaromen mit eleganten Nuancen von Edelholz. Im Gaumen kräftiger Körper mit schöner Samtigkeit und angenehmen Abgang. Eine Reserva aus Rioja mit unschlagbarem Preis-/Genussverhältnis.

RIBERA DEL DUERO Crianza / Spanien / La Vegailla / 7,5 dl / 52.-

Ein intensives Rot mit purpurnen Nuancen erwartet Sie. Das Bouquet verwöhnt mit reifen Fruchtnoten, die von edlen Holzaromen begleitet werden. Am Gaumen entfaltet sich der Wein weitläufig, wunderbar ausgewogen und von eleganter Struktur.

OJA DE AGUA CUVÉE SPÉZIALE / Argentinien / Dieter Meier (CH) / 7.5dl / 55.-

Intensives und komplexes Bouquet nach würzigen, fruchtigen Aromen. Im Gaumen sehr füllig und mit eigenen ausdrucksvollen dunklen Fruchtnoten und zarten Röstaromen. Sehr viel Struktur und Weichheit lassen sehr viel Gaumenfreude aufkommen.

SCHNAPS (2cl)

Träster / Chrüter / 45%	5.50
Zwetschgenwasser / Pflümli / 45%	5.50
Kirsch / 45%	5.50
Schwyzer Honig Chrüter / 40%	5.90
Williams / 40%	5.90
Alti Zwetschge (Fam. Räss) / 34%	8.50
Gelbmöstler (Fam. Räss)	8.50
Gravensteiner (Fam. Räss)	8.50
Baileys / 17% / 4cl	7.90
Röteli / 22% / 4cl	7.50

GRAPPA (2cl)

Paesanella Amarone / 41%	8.50
Paesanella Moscato / 41%Paesanella	7.50
Chardonnay / 41%	7.50
Aldobrandini Barolo / 43%	11.50
Aldobrandini Amarone / 43%	11.50
Aldobrandini Nebbiolo da Barolo / 43 %	12.90
Aldobrandini Brunello / 43%	12.90
Sibona Barolo / 40%	11.50
Sibona Tennessee Whiskey / 44%	12.90

COGNAC (2cl)

Bisquit V.S / 40%	9.50
Rémy Martin VSOP / 40%	11.00
Hennessy / 40%	11.00
Davidoff VSOP / 40%	12.90
Courvoisier VS / 40%	11.00
Baron Otard VSOP / 40%	12.00

SINGLE MALT WHISKY (2cl)

Oban 14, 14 years old, 43%	11.00
Glengoyne, 15 years old, 43%	13.00
Auchentoshan Three Wood, 12-14y, 43%	13.00
Bowmore, 12 years old, 46%	13.00
Lagavulin, 16 years old, 43%	12.00
Lagavulin 2000 Distillers Edition, 16y, 43%	15.00
Laphroaig, 10 years old, 40%	11.00
Ardbeg, 10 years old, 46%	11.00
Glenfiddich, 12 years old, 40%	10.00
The Ardmore 'Legacy', 40%	9.00
Glendullan Singleton Masters Art, small batch, 40%	19.00
Mortlach 20, Cowies Blue Seal, 20y, 43.4%	26.00
Talisker Storm, 12 years old, 45.8%	14.00
Highland Park, 12 years old, 40%	10.00
Säntis Malt Edition Säntis, 40% (CH)	9.00
Säntis Malt Golfers Birdie Water, 46% (CH)	13.00
Säntis Malt Föhnsturm, 46% (CH)	9.00

Relax



Gemütliche
Hotel Zimmer



Unique

Events für euch

