

Welcome

We hope you can relax, switch off, take a breath and feel at home with us – whether after a hike, for a romantic getaway, or simply to enjoy the timeless beauty of the Uri mountains.

This is exactly what we had in mind when we discovered Eggberge in 2019 and fell in love with this characterful house from 1953 – originally built as the area's first tourist accommodation (at the same time as the cable car). Over the years, we've carefully renovated it – mostly during the quieter in-between seasons – turning it into our small boutique guesthouse, while staying true to its roots.



Inspired by English gastro pubs, we aim to create a cosy retreat and bring the flavours of homemade fusion cooking with an alpine feel to the Uri mountains. Our menu reflects our roots, our experience, and our new home here on the Eggberge.

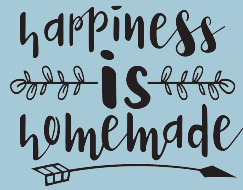
Please enjoy your time with us and our team.

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



HotellerieSuisse

happiness
is
homemade

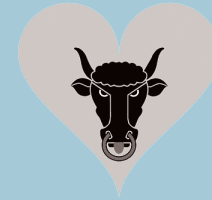


What we've created by ourselves in the kitchen, we produce ourselves

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. Minergi 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 1dl	8.-
MARTINI BIANCO	8.5
CYNAR	8.5
CAMPARI ORANGE/SODA	8.5
APEROL SPRITZ oder HUGO	11.-
HUGO ALKOHOLFREI	8.-
SANBITTER	6.-

GIN & TONIC

GIN THE MOOD...

BROCKMANS Premium Gin London	14.-
WARNERS Rhubarb oder Honeybee Harrington	16.-
GIN 27 Appenzell CH	15.-
BOMBAY SAPHIRE London	12.-
GUNPOWDER Irish Drumshanbo	15.-
GUNPODWER Sardinien Citrus Irish	15.-
MONKEY 47 Schwarzwald	14.-
MALFY Grapefruit oder Con Limone Italien	14.-
WILDHORN Alpine Gin Alpine Kräuter Wallis CH	16.-
LUMBERJACK'S Fichtennadel Ahornsirup Basel CH	16.-
MARE I Spanien	14.-
ILLUSIONIST München	14.-
TANQUERRY Orange London	12.-

ALKOHOLFREI:

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

A

APÉRO & COCKTAILS

RASPBERRY RICKEY

A recipe from the late 19th century –

The predecessor of the Gin & Tonic

Fresh raspberries and lime | Gin
Chambord (Raspberry Liqueur) | 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, 2, 3, 11 1.9

NUT CROISSANT 🌱 2, 3, 5 4.-

SANDWICHES 1, 2 6.-

Freshly prepared, salami | or cheese | or farmers ham

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 🌱 2, 4, 5, 6 | 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

Rösti (like a hash brown) with poached egg, bacon and homemade sausage cured ham | salami | alpine cheese | bread | Ccoissants | jam | fruits | 1dl orange juice
1 warm drink

39.-

GABY'S BRUNCH

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

39.-

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 29.5
4 different regional meats finely sliced approx. 120g | pickled onions and gurkins | bread
- 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

- SMALL GREEN SALAD** 🌱 6, 8, N* | toasted nuts & seeds | baby shoots | bread 9.-
- SMALL MIXED SALAD** 🌱* 1b,8, N* | a feast of: vegetables | fruit | herb season leaf salad | parmesan flakes | nuts & baby salad shoots | bread *(for vegan, please ask without parmesan)* 13.-

THE SALAD BOWLS

A feast of leaf salads | vegetables & fruit | pomegranate seeds | parmesan flakes | toasted nuts | baby salad shoots | bread

- **WITH GRILLED CHICKEN BREAST** 1b, 6, 8, 11 | (ca 150g) & fried bacon 23.-
- **WITH BEETROOT FALAFEL** 🌱* 1b, 2, 6, 8, 11 *(for vegan, please ask without parmesan)* 21.-
baked chickpea & beetroot balls (5 pieces), served with a red pepper hummus
- **WITH SAUSAGE AND CHEESE** | 'Cervelat' traditional cold sausage - from Felder AG Butchers in Seewen (SZ) - winner of the Swiss Cervelat Summit 2026 21.-

- EXTRE OLIVE-ROSEMARY BREAD** 🌱 2, 11 4.-

Choose from our
homemade dressings:

French-style 🌱 | Italian 🌱 | Raspberry 🌱

WARM MAIN COURSES

SIGNATURE BURGERS

THE WHISKY BURGER 1b, 2b, 3b, 11 | Our homemade whisky burger from Swiss ribeye beef 30.-
bacon | cheddar cheese | caramelised onions | tomatoes | homemade whisky 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 | caramelised onions
homemade sweet chilli BBQ sauce | cocktail sauce | chunky fries

THE `ROPHAIEN` PIRI-PIRI BURGER 🌱* 2b | Our own tasty meatless burger with 26.-
piri piri-BBQ sauce | tomatoes | braised red onions | cress | 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 and 29.5
red wine sauce topped with a crispy puff pastry lid


OUR CLASSICS

THE FISH 1b, 2b, 3b, 9 Fish 'n' Chips A little taste of England Cod fillet fried in our special beer batter tartar sauce chunky fries	27.-
THE WIENERSCHNITZEL 1b, 2b, 3b, 9 Swiss veal schnitzel, tender & hand-breaded (ca. 150g) vegetables cranberry sauce chunky fries	42.-
THE SAUSAGE 9 an original juicy sausage Brings back great memories for us as we served it in our first restaurant together 14 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*  *For vegetarians we can replace the bacon with tomatoes	22.- per egg + 2.-
ALPINE MACARONI-CHEESE  2b, 3b Penne pasta potato pieces creamy cheese sauce crispy onion with apple sauce on the side	21.-

FONDUE

Also in summer - homemade & a real treat

Usually available, but we appreciate advance notice as we prepare it fresh.

CHEESE FONDUE - CLASSIC (min. 2 people)  1,10 Our secret homemade recipe, served with bread 200g cheese per person	27.- P/Person
Extra boiled potatoes (per person)	3.-

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 ... OH..GO ON!!

CHOCOLATE BROWNIE with raspberry & walnut 1,3,6		9.-
CRÈME BRÛLÉE with a hint of lime 1,3		9.5
APPLE & BERRY CRUMBLE with warm fruit and crunchy crumble, served with vanilla icecream 1,2,4		11.-
CHEESECAKE <i>(please check for todays fruit)</i> 1,2,3,N		9.-
FRUIT PIE <i>(cold - please check for todays fruit)</i> 1,2,3,N	without cream	6.-
	with cream	7.5
BANANA REDCURRANT CAKE 2,N		6.-
ICECREAM 1 Chocolate, Coffee, Vanilla or Mango-Passionfruit Sorbet	per scoop	3.5
	with cream	+1.5

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
N= can contain NUTS or TRACES of NUTS
4:ALMOND
5:HAZELNUT
6:PECAN / WALLNUT / SEED / CHESTNUTS / PISTACHIO
7:PEANUT*
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



SOFT DRINKS

	30cl	50cl	1.5lt
Coca-Cola	4.50	5.90	12.00
Rivella Rot	4.50	5.90	12.00
Sparkling apple juice (Schorley)	4.50	5.90	12.00
Knutwiler Water <small>with/witout CO2</small>	4.50	5.90	12.00
Icetea (nesstee)	4.50	5.90	12.00
Eggberge spring water	2.50	3.50 (1lt)	5.00
Pure apple juice (20cl)	4.50	5.50	6.50

BEER

Eichhof Lager / 4.8% / 58cl	6.50
Eichhof Pony / 5.2% / 33cl	5.70
Eichhof nackte Welle/ Draft / 4.8% / 33cl	5.70
Eichhof Hubertus/ dunkles / 5.7% / 33cl	5.70
Eichhof Radler (Shandy) / 2% / 33cl	5.70
Eichhof Alcoholfree / 33cl	5.20
Birra Moretti L'Autentica / 4.6% / 33 cl	6.20
Erdinger whitebeer / 5.3% / 50cl	7.30
Erdinger whitebeer / Alcoholfree / 50cl	7.30
Eggbärgler Beer, Light or Dark <small>when available</small>	7.00

- Brewed here in eggberge!

MOST / CIDER

Möhl Saft - Cider, Cloudy / 50cl	6.60
Möhl Saft - Cider, Alcoholfree / 50cl	6.60

SOFT DRINKS BOTTLES

	50cl
Coca-Cola Zero	6,20
Knutwiler Elderflower-Grape	6,20
Rivella Blau / Elmer Citro / Orangina	6,20
Fevertree Tonics (20cl)	6.20
Fevertree Bitter Lemon Ginger Ale (20cl)	6.20

WARM DRINKS

Café crème	4.70
Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato	5.50
Café mélange (coffee with whipped cream)	5.70
Espresso	4.70
Hot Apple or Orange Squash	4.70
Various Teas: <i>Verbena, Fruit, Green, Rosehip, Gin-ger & Lemon, Chamomile, Herbal, Black, Peppermint, Linden Blossom</i>	4.70

SPECIAL COFFEES (with alcohol)

Fruits / Herbs / Plums / Plum liqueur <i>Light or Dark</i>	6.00
Eggberge House coffee & whipped cream	8.70
Schümli-Pflümli or Baileys coffee	8.70

MILK DRINKS

Milk / 20cl	4.20
Ovomaltine or Chocolate / 20cl	4.90
Drinks with oatmilk charged an additional:	0.50

WINE - GLASS - WHITE

CHARDONNAY / AOC

Genève Belle Filles
La Cave de Genève, GE, CH

1dl	6.20
2dl	12.00
3dl	17.80
5dl	28.00

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.

FÉCHY / AOC

Cave des Moines, La Côte, VD, CH

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

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

JOHANNISBERG DU VALAIS AOC

Cave Adamare, VS, CH

1dl	7.00
2dl	13.60
3dl	19.80
5dl	33.00
7,5dl	45.00

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

WINE - GLASS - RED

MERLOT / IGT Tisin Rosso

Gialdi SA, Mendrisio, TI, CH

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

Das Bouquet ist fruchtig und harmonisch. Im Gaumen frisch, ausgewogen und von mittlerer Struktur. Ein einfacher solider Trinkwein für den Alltag.

PRIMITIVO / Sal Amabile Patio / Italien

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

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.

PINOT NOIR AOC du Valais

Cave Adamare, VS, CH

1dl	6.70
2dl	13.20
3dl	19.50
5dl	32.00
7,5dl	44.00

Tief Rubinrot, manchmal von einem warmen Braunton durchstrahlt. Vollmundig, samtig, mit einem feinen an Bittermandeln erinnernden Aroma, körper- und alkoholreich. Den Geschmack prägt eine fruchtige Säure.

WINE - GLASS - ROSÉ

Œil-de-Perdrix Salgesch

Cave Adamare, VS, CH

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

Vollständig aus Pinot-Noir gelkeltertem Trauben ist er lieblich, kräftig, rund und elegant

WINE - BOTTLE - WHITE

JOHANNISBERG DU VALAIS AOC Schweiz, Wallis / Cave Chez Violaine / 7.5dl / 45.-

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 / 39.-

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 / Weisser 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.

WINE - BOTTLE - RED

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 CRIANZA / Spanien / Alonso Lopez / 7,5 dl / 45.-

In der Nase komplexe Fruchtaromen mit eleganten Nuancen von Edelholz. Im Gaumen kräftiger Körper mit schöner Samtigkeit und angenehmen Abgang. Ein Crianza 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%	6.00
Williams / 40%	6.00
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)

*Take a tour through Scotland's
whisky regions!*

LOWLAND

Auchentoshan Three Wood 14 Jahre, 43%, 13.-

Süß, weich und sherrylastig mit Toffee und leichter Eiche.

Glengoyne 15 Jahre, 43%, 13.-

Honig, Frucht und eine saubere, leicht würzige Note.

SPEYSIDE

Glenfiddich 12 Jahre, 40%, 10.-

Leicht, fruchtig und frisch mit Birne, Apfel und Vanille.

Glendullan Singleton "Masters Art" Small Batch, 40%, 19.-

Sanfte Obstnoten, leichte Süße und etwas Vanille.

Craigellachie 17 Jahre, 46%, 21.-

Wachsige, fruchtige Tiefe mit kräftigem, charaktervollem Stil.

Mortlach 20 Jahre "Cowie's Blue Seal", 43.4%, 26.-

Kräftig, reichhaltig und vollmundig mit tiefen Sherry-Aromen.

HIGHLANDS

Oban 14 Jahre, 43%, 11.-

Voll und ausgewogen mit Trockenfrüchten, Meeresluft und sanftem Rauch.

The Ardmore "Legacy", 40%, 9.-

Leichter Torfrauch mit Honig, Getreide und Kräutern.

ISLANDS

Highland Park 12 Jahre, 40%, 11.-

Honigsüß, weich und harmonisch mit feinem Rauch.

Talisker Storm 12 Jahre, 45.8%, 14.-

Rauchig und maritim mit Pfeffer, Meerbrise und Wärme.

ISLAY

Bowmore 12 Jahre, 46%, 13.-

Ausgewogener Rauch mit Honig, Zitrus und Küstencharakter.

Lagavulin 16 Jahre, 43%, 12.-

Tiefer Torfrauch, dunkle Frucht und wunderbar weich.

Lagavulin Distillers Edition 2000 16 Jahre, 43%, 15.-

Klassischer Lagavulin-Rauch, ergänzt durch süße PX-Sherry-Noten.

Laphroaig 10 Jahre, 40%, 11.-

Würziger, tiefer Rauch trifft auf salzige Meeresnoten

Ardbeg 10 Jahre, 46%, 11.-

Kräftig, torfig und zitronig – einer der intensivsten Islay-Whiskys.

SCHWEIZ (SÄNTIS MALT – APPENZELL)

Säntis Malt "Edition Säntis", 40%, 9.-

Malzig, leicht süß und weich mit dezenter Holznote.

Säntis Malt "Golfer's Birdie Water", 46%, 13.-

Reich, malzig und fruchtig mit würziger Eiche.

Säntis Malt "Föhnsturm", 46%, 9.-

Kräftig und würzig mit deutlicher Holznote und leichtem Rauch.

Relax



Cosy
Hotel Rooms



Unique

Events for you

