

# *Herzlich willkommen, schön dass Sie bei uns sind*

Liebe Gäste

Umgeben von saftig grünen Wiesen im Sommer und von weissen Berggipfeln im Winter, laden wir Sie ein, mit uns den Tag zu verbringen.

Bewundern Sie auf unserer Panorama-Terrasse den unvergleichlichen Ausblick auf Adelboden und die majestätische Berglandschaft.

Geniessen Sie in unserer gemütlichen Atmosphäre ein feines Essen, begleitet von erlesenen Tropfen, sei es ein guter Wein oder ein erfrischendes Tschentenbier.

Die Natur und Traditionen sind ein wichtiger Bestandteil unserer Alpkultur. Deshalb berücksichtigen wir beim Einkauf unserer Produkte, diese regional zu beziehen.

Wir freuen uns auf Sie

Manuela & Erwin Oester Gastgeber

und das gesamte TschentenAlp - Team

## Fleischdeklaration:

Schwein – CH / Rind – CH / Kalb – CH / Poulet – CH / Thunfisch – Philippinen

## Allergene:

 = vegetarisch /  = vegan /  = glutenfrei

Über weitere Allergene geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.  
Unsere Preise verstehen sich inklusive MwSt.

# Salate

- Beilagensalat**   CHF 7.5  
Kleiner grüner Salat, Hausdressing  
Petite salade verte, dressing maison  
Small green salad with house dressing
- Summersalat**  CHF 16  
Blattsalat, Tomaten, Gurken, frischer Ziegenkäse, Honig-Limettendressing  
Salade de feuilles, tomates, concombres, fromage de chèvre frais, vinaigrette au miel et au citron vert  
Leaf salad, tomatoes, cucumbers, fresh goat's cheese, honey-lime dressing
- Saisonsalat**  CHF 12.5  
Farbiger Blattsalat, Gurken, Tomaten, Hausdressing  
Salade de feuilles colorées, concombres, tomates, vinaigrette maison  
Colored leaf salad, cucumbers, tomatoes, house dressing
- Poulet u Farbig**  CHF 21  
Gegrilltes Poulet, Tomaten, Büffelmozzarella, Ruccola, Basilikum-Vinaigrette  
Emincé de poulet, tomates, mozzarella de bufflonne, roquette, vinaigrette au basilic  
Chicken strips, tomatoes, buffalo mozzarella, rucola, basil vinaigrette

# Snacks & Vorspeisen

## Tschentäplättli

CHF 29

Fleisch & Käsepezialitäten aus der Region

Viande séchée & fromage de la région

Dried meat & cheese from the region

## Portion Pommes

CHF 9.5

Portion de frites

Portion of fries

## Chalti Suppa

CHF 14

Melonen-Süsskartoffel Gazpacho

Gaspacho de melon et patate douce

Melon-sweet potato gazpacho

## Warmi Suppa mit oder ohni Wurst

CHF 12/18

Tagessuppe & Rauchwurst

Soupe du jour & saucisse fumée

Soup & smoked sausage

## Tuna tataki

CHF 22

lauwarmes Thunfischfilet mit Sesamkruste, Avocado-Papayasalat

Filet de thon tiède en croûte de sésame, salade d'avocat et de papaye

Warm tuna fillet with sesame crust, avocado and papaya salad

# Hauptgang

**Gschwellti mit Chees & Öpfelbutter**   CHF 26

Schalenskartoffeln, Käse und Apfelchutney

Pommes de terre en robe des champs, fromage et chutney de pommes

Jacket potatoes, cheese and apple chutney

**Öppis vegetarisches**   CHF 28

Limettenrisotto, grüne Spargeln

Risotto au citron vert, asperges vertes

Lime risotto, green asparagus

**Knusprigs Schwindi** CHF 33

Schnitzel vom Kräuterschwein, Pommes Frites, Gemüse, Preiselbeeren

Escalope de porc aux herbes, frites, légumes, airelles rouges

Herb pork schnitzel, French fries, vegetables, cranberries

**Mal anders** CHF 27

Rösti, Bratwurst, Raclette & Spiegelei

Rösti, saucisse à rôtir, raclette & œuf au plat

Rösti, sausage, raclette & fried egg

**Mal anders**  CHF 27

Rösti, Gemüse, Raclette & Spiegelei

Rösti, légumes, raclette & œuf au plat

Rösti, vegetables, raclette & fried egg

# Hauptgang

## Feins vom BEO-Rind

CHF 52

Rindsfilet, Steinpilzrahmsauce, Polentagnocchi, Gemüse  
Filet de bœuf, sauce à la crème aux cèpes, polentagnocchi, légumes  
Beef fillet, porcini mushroom cream sauce, polenta gnocchi, vegetables

## Frisch usem See

CHF 44

Gegrillte Blauseeforelle, Ofenkartoffeln, Gemüse  
Truite du lac bleu grillée, pommes de terre au four, légumes  
Grilled Blausee trout, baked potatoes, vegetables

## Altbewährt

CHF 32

Siedfleischcarpaccio, Kräutervinaigrette, Pommes Frites  
Carpaccio de bouilli, vinaigrette aux herbes, pommes frites  
Boiled meat carpaccio, herb vinaigrette, French fries

## Fondue (ab zwei Personen)

pro Person

CHF 30

+ Kartoffeln, Champignons & Ananas / pommes de terre, champignons & ananas / potatoes, mushrooms & pineapple CHF 6

## Käsefondue vom Schmid Mani

Fondue au fromage, Mélange de la fromagerie du village  
Cheese Fondue, blend from the village dairy

# Kinderkarte

<b>Portion Pommes</b> 	CHF 9.5
Portion de frites Portion of fries	
<b>Pasta nature</b>  	CHF 12
<b>Pasta Bolognaise</b>	CHF 15
<b>Wienerli mit Pommes</b>	CHF 15
Viennoise avec frites Viennese with fries	
<b>Chicken Nuggets mit Pommes</b>	CHF 15
Nuggets de poulet avec frites Chicken Nuggets with fries	
<b>Coupe « Zwergli »</b>	CHF 5.5
1 Kugel Glace nach Wahl mit Rahm und Gummibärli 1 boule de glace au choix avec de la crème et des ours gélifiés 1 scoop of ice cream of your choice with cream and gummy bears	
<b>Coupe « Murbi »</b>	CHF 9
2 Kugeln Glace nach Wahl mit Rahm und Gummibärli 2 boules de glace au choix avec de la crème et des ours gélifiés 2 scoops of ice cream of your choice with cream and gummy bears	

# Desserts

## Kaiserschmarrn & Vanille

Kaiserschmarrn à la vanille  
Kaiserschmarrn with vanilla

CHF 15

## Meringues & Nidle

Meringues à la crème fouettée  
Meringues with whipped cream

CHF 12

+ Vanilleeis

CHF 3

## Weisses Tobleronemousse & Crumble

Mousse au Toblerone blanc & crumble  
White toblerone mousse & crumble

CHF 15

## Hausgemachter Früchtekuchen

Tarte du jour  
Homemade fruit pie

CHF 7

+ **Rahm** / crème / cream

CHF 1.5

## Nussgipfel / Mandelgipfel

Croissant aux noix / Croissant aux amandes  
Nut croissant / Almond croissant

CHF 4

# Coupes

<b>Coupe Eiskaffee</b>	CHF 12
<b>Coupe Baileys</b>	CHF 13
<b>Coupe Danmark</b>	CHF 12
<b>Sorbet colonel</b> Zitronensorbet / Sorbet citron / Lemon sherbet, Vodka pure grain 40%	CHF 13
<b>Sorbet Zwätschgä</b> Zwetschegensorbet / Sorbet aux prunes / Plum sherbet, Vieille Prune 40%	CHF 13
<b>Sorbet Apricotine</b> Aprikosensorbet / Sorbet abricot / Apricot sherbet, Apricotine 37.5%	CHF 13

# Glace

<b>Pro Kugel / par boole / per scogs</b>	CHF 4
<b>+ Rahm / crème / cream</b>	CHF 1.5
Schoko / Chocolat	
Caramel /	
Vanille / Vanilla	
Mocca / Café / Coffee	
Erdbeere / Fraise / Strawberry	
Aprikosensorbet / Sorbet abricot / Apricot sherbet	
Zwetschegensorbet / Sorbet aux prunes / Plum sherbet	
Zitronensorbet / Sorbet citron / Lemon sherbet	

# Getränke

## Softgetränke

Adelbodner Mineralwasser mit/ohne	50cl	CHF	5.5
Adelbodner Mineralwasser mit/ohne	100cl	CHF	10
Adelbodner Bärgetee Minze-Zitrone	50cl	CHF	5.5
Adelbodner Bärgetee Thymian-Zitrone	50cl	CHF	5.5
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta	50cl	CHF	5.5
Citro / Apfelschorle / Eistee Lemon			
Rivella (Rot / Blau / Refresh)			
Vitamin Focus Water	50cl	CHF	5.5
Orange, Mirabelle, Lemon, Peach, Pineapple			
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	20cl	CHF	5
Orangensaft Michel	20cl	CHF	5
Quellwasser	30cl	CHF	2
Quellwasser	100cl	CHF	7
Sirup	30cl	CHF	3
Hausgemachter Eistee	30cl	CHF	3.5
Hausgemachter Eistee	50cl	CHF	5

## Warme Getränke

Kaffee / Espresso		CHF	4
Doppelter Espresso / Latte Macchiato		CHF	5.5
Schale / Cappuccino		CHF	5
Kaffee Melange		CHF	6.5
Warme Schokolade / Ovomaltine		CHF	5
Schoggi Melange / Ovo Melange		CHF	6.5
Milch <i>warm</i> / <i>kalt</i> , 20 cl		CHF	4
Punsch diverse		CHF	4.5
Tee diverse		CHF	4.5

## *Biere & Most*

Tschentenbier vom Fass	4,8 % Vol.	30cl	CHF	5.5
	4,8 % Vol.	50cl	CHF	7
Eichhof vom Fass	5.2 % Vol.	30cl	CHF	5.5
	5.2 % Vol.	50cl	CHF	7
Eichhof Lager	4,8 % Vol.	58cl	CHF	7.5
Birra Moretti	4,6 % Vol.	33cl	CHF	6.5
Erdinger Weissbier	5,3 % Vol.	50cl	CHF	7.5
Suure Most naturtrüeb	4 % Vol.	49cl	CHF	6.5
Erdinger Weissbier	alkoholfrei	50cl	CHF	7.5
Eichhof	alkoholfrei	33cl	CHF	5.5
Suure Most	alkoholfrei	49cl	CHF	6.5

## *Getränke mit Schuss*

Glühwein / Jägertee			CHF	7.5
Kaffee Fertig / Kaffee Lutz			CHF	7.5
Zwetschgen / Pflümüli / Kernobst / Chrüter				
Tee Rum / Holdrio / Minze-Zwetschge/Fröschli			CHF	7.5
Tschenten-Kaffee			CHF	9.5
Hausschnaps, Kaffee und Schlagsahne				
Kaffee Baileys / Irish Coffee / Lumamba			CHF	9.5
Kaffee Amaretto / Schümüli-Pflümüli			CHF	9.5
Aperol Spritz / Hugo			CHF	12
Campari Orange			CHF	12

# Offene Weine

## Weissweine

### Fendant, Domaines Chevaliers, Salgesch

Frisch und knackig, der ideale Aperitifwein und Begleiter von Käsespezialitäten

10 cl CHF 6

### Ballenz weiss, Karin und Roland Lenz, Uesslingen-Buch

Exotische Aromen von Passions- und Zitrusfrüchten

10 cl CHF 7

### Johannisberg, Domaines Chevaliers, Salgesch

Erinnert an süsse Gewürze, diskrete Note von Rosenblüten, im Gaumen würzig und kräftig

10 cl CHF 7.5

## Rosé

### Ceil de pedrix Lac de Bienne, Martin Hubacher, « Johanniterkellerei », Twann

Pinot Noir

Zarter Waldbeerenduft mit einem Hauch Orangenschale. Sehr fruchtig auch am Gaumen

10 cl CHF 7.5

## Rotweine

### Pinot Noir, Domaines Chevaliers, Salgesch

Intensiv rubinroter Körper, Duft von kleinen frischen Früchten, leichter Hauch von Rauch

10 cl CHF 7

### Elixir2, Cuvée Grande Réserve 2016, Domaines Chevaliers, Salgesch

Assemblage Syrah, Merlot, Cornalin

Strahlendes Granatrot, eine intensive Aromenvielfalt von Beeren und süssliche Würze

10 cl CHF 9

### Humagne Rouge, Domaines Chevaliers, Salgesch

Rustikale Nase, fruchtige Noten, Aromen von wilden Beeren, vereint mit einem Hauch von Pfeffer

10 cl CHF 9

## Schaumweine

### Prosecco dry DOC, Paladin, Venetien

Glera

Betont fruchtige Aromapalette, komponiert aus kandierten Orangen, Quitten, Zitrone und Nektarine

10 cl CHF 8

### Nicolas Feuillatte Brut Réserve, Exclusive AOC Champagne

Pinot meunier, Chardonnay, Pinot noir

In der Nase ein Aromenfächer von Rosenblättern, Akazienblüten, reifen Aprikosen, Himbeeren und dem Duft von frischem Toast

10 cl CHF 15

# Schaumweine

## **Prosecco dry DOC, Paladin, Venetien**

Glera

Betont fruchtige Aromapalette, komponiert aus kandierten Orangen, Quitten, Zitrone und Nektarine

75 cl CHF 49

## **Les Perles de Stéphane, Brut, Stephan Martin, Ligerz**

Assemblage Riesling-Sylvaner und Chardonnay

75 cl CHF 62

## **Nicolas Feuillatte Brut Réserve, Exclusive AOC Champagne**

Pinot meunier, Chardonnay, Pinot noir

In der Nase ein Aromenfächer von Rosenblättern, Akazienblüten, reifen Aprikosen, Himbeeren und dem Duft von frischem Toast

75 cl CHF 85

## **Champagne Bollinger «Cuvée spéciale» Brut**

Ein würziger Champagner mit sehr langem Abgang

75 cl CHF 90

# Flaschenweine

## Bielersee

---

### Weissweine

<b>Chasselas «Johanniter Sélection»</b> , Martin Hubacher, « Johanniterkellerei », Twann Fruchtig und elegant	75 cl	CHF	46
<b>Sauvignon Blanc Lac de Bienne</b> , Martin Hubacher, « Johanniterkellerei », Twann Typische Sauvignon-Düfte mit schwarzen Johannisbeeren, Stachelbeeren und dezenter Exotik	75 cl	CHF	54
<b>Pinot Gris</b> , Fabian Teutsch, Weingut Schlössli, Schafis Präsente Frucht mit viel Birne und Quitten, feine Harmonie, frisch und elegant	75 cl	CHF	55

### Rosé

<b>Ceil de pedrix Lac de Bienne</b> , Martin Hubacher, « Johanniterkellerei », Twann Pinot Noir Zarter Waldbeerenduft mit einem Hauch Orangenschale. Sehr fruchtig auch am Gaumen	50 cl	CHF	33
---	-------	-----	----

### Rotweine

<b>Pinot Noir</b> , Johannes Louis, Schafis Feines Bouquet, samtiges Tannin, vollmundig, edel und finessenreich	75 cl	CHF	47
<b>Pinot Noir Barrique</b> , Stephan Martin, Ligerz Wunderschönes Rubinrot, tolle Symbiose zwischen Frucht und Holz	75 cl	CHF	61
<b>Mariage Noir</b> , Fabian Teutsch, Weingut Schlössli, Schafis Gamaret, Pinot Noir, Diolinoir Wunderschönes Bouquet von Süssholz, süssen Gewürzen und reifen schwarzen Beeren	75 cl	CHF	71

# Flaschenweine

## Thurgau

---

### Weisswein

#### **Ballenz weiss**, Karin und Roland Lenz, Uesslingen-Buch

Exotische Aromen von Passions- und Zitrusfrüchten

75 cl    CHF    48

## Wallis

---

### Weissweine

#### **Fendant**, Domaines Chevaliers, Salgesch

Frisch und knackig, der ideale Aperitifwein und Begleiter von Käsespezialitäten

75 cl    CHF    44

50 cl    CHF    27

#### **Johannisberg**, Domaines Chevaliers, Salgesch

Erinnert an süsse Gewürze, diskrete Note von Rosenblüten,  
im Gaumen würzig und kräftig

75 cl    CHF    49

50 cl    CHF    36

#### **Petite Arvine**, Domaines Chevaliers, Salgesch

Exotische Aromen von Grapefruit und Limetten

75 cl    CHF    54

50 cl    CHF    39

#### **Heida**, Domaines Chevaliers, Salgesch

Nuancen von Birne und Zitrone, schöne Fülle und langer,  
bissiger Abgang

75 cl    CHF    54

#### **Sherpa Blanc**, Domaines Chevaliers, Salgesch

Assemblage von Heida, Blanc de Pinot Noir und Chasselas

Aromen von Limetten und Honig, im Gaumen kräftig mit dezenter Säure

75 cl    CHF    54

50 cl    CHF    39

# Flaschenweine

## Wallis

---

### Rotweine

**Sherpa Rouge**, Domaines Chevaliers, Salgesch

Assemblage von Pinot Noir und Humagne Rouge

75 cl CHF 54

Ausdrucksvoller, harmonischer Wein, mit weichen Tanninen, fruchtiges Bouquet

50 cl CHF 39

**Sherpa Everest**, Domaines Chevaliers, Salgesch

Assemblage von Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon

75 cl CHF 58

Rote und schwarze Früchte, Lakritze und schwarze Johannisbeere

50 cl CHF 42

**Cornalin**, Domaines Chevaliers, Salgesch

Beeren und Sauerkirschen, im Gaumen

75 cl CHF 58

kräftig und gehaltvoll, weiche Tannine

50 cl CHF 42

**Humagne Rouge**, Domaines Chevaliers, Salgesch

Rustikale Nase, fruchtige Noten, Aromen von wilden Beeren, vereint mit einem Hauch von Pfeffer

75 cl CHF 58

50 cl CHF 42

**Pinot Noir, Clos de Pachje**, Lux Vina, Salgesch

Reife Aromen von Kirsche und Tabak, seidige Tanninstruktur und Vanilletöne vom Barrique

75 cl CHF 78

**Syrah, Rhone Saga 2018**, Lux Vina, Salgesch

Fruchtig, geschmeidig mit Noten von schwarzem Pfeffer und roten Früchten

75 cl CHF 78

**Elixir2, Cuvée Grande Réserve 2016**, Domaines Chevaliers, Salgesch

Assemblage Syrah, Merlot, Cornalin

Strahlendes Granatrot, eine intensive Aromenvielfalt von Beeren und süssliche Würze

75 cl CHF 61

# Flaschenweine

## Tessin

---

### Weissweine

**Bianco Rovere**, Guido Brivio, Mendrisio

Eine reiche Nase von Vanille, Kokos und Sandelholz, begleitet von würziger Muskatnuss und Zimt

75 cl

CHF

56

### Rotweine

**Baiocco**, Merlot, Guido Brivio, Mendrisio

Frisch und fruchtig, gut strukturiert, ein ausgewogener Wein mit anhaltendem Abgang

75 cl

CHF

57

**Sassi Grossi**, Merlot, Gialdi Vini, Mendrisio

Frisch, fruchtig, komplex, gut strukturiert, mit reifen und gut eingebundenen Tanninen

75 cl

CHF

98

**Quattromani**, Merlot, Brivio, Tamborini, Delea, Gialdi

Ein muskelbepackter Merlot

75 cl

CHF

106

# Flaschenweine

## Italien

---

### Weissweine

**Attimo Chardonnay**, Paladin, DOC Venetien

Im Glas entfaltet sich eine sehr sortentypische Aromatik nach reifem Apfel, weissem Pfirsich und tropischen Früchten

75 cl    CHF    46

### Rotweine

**Tignanello 2013**, IGT Antinori, Toscana

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
Sattes Rubinrot mit dichtem Aromenspiel: Zedernholz, warme Gewürze, Kräuter, Süssholz und schwarze Frucht

75 cl    CHF    155

**Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2014**, Bolgheri DOC, Toscana

Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc  
Intensive Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen  
und komplexe Nase von roten Beeren und mediterranen Balsamnote

75 cl    CHF    95

**Anforti**, IGT, Paolo Conterno, Toscana

Merlot, Sangiovese  
Bouquet von dunklen Waldbeeren und Amarenakirsche, wärmende Gewürze und mineralische Note

75 cl    CHF    59

**Zeero Sangiovese Non-Alcoholic**, Azienda Agricola Casa Emma, Toscana

Sangiovese  
Bouquet von Granatapfel, schwarzen Holunder, Zwetschgen,  
MonCherry, Pralinés, Rosenblüten und frischen, roten Beeren

75 cl    CHF    49

**Barbera d'Asti La Tota**, DOCG, Marchesi Alfieri, Piemonte

Bouquet von dunklen, reifen Kirschen, Röstmandeln, Honig, Zimt und Nelke

75 cl    CHF    57

**Primitivo Tarantino Trullari Edizione Speciale**

IGT Taranto Apulien, Principe di San Martino  
Tiefe Frucht, die an Brombeerkonfitüre, Cassisgelee, gedörrte Datteln und Feigen erinnert

75 cl    CHF    47

# Flaschenweine

## Frankreich

---

### Weissweine

#### **Sancerre – Les Panseillots, AC, S. Fargette & G. Guillerault, Loire**

Sauvignon blanc

Zitronenmelisse, Orangenblüte, Feuerstein, Limette, weisser Pfirsich

75 cl    CHF    71

### Rotweine

#### **Château Mongiron La Fleur 2018, AOC Bordeaux Supérieur, Château Mongiron**

Merlot, Cabernet Franc

Der Duftfächer von Schwarzkirsche, Heidelbeerjoghurt, Brotkruste  
und Brombeeren vereint sich zu einer dunkelfruchtigen und würzigen Komposition

75 cl    CHF    75

#### **In Vino Erotico rouge, IGP Coteaux du Libron, Alma Cersius, Languedoc-Roussillon**

Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon

Cassis, frische Himbeeren und kandierte, rote Früchte mit würzigem Hintergrund

75 cl    CHF    47

# Flaschenweine

## Spanien

---

### Weissweine

**Verdejo Quivira**, Bodega Hermanos del Villar, DO Rueda

In der Nase herrlicher Duft nach Aprikose, weissem Pfirsich und Zitrusfrüchten

75 cl    CHF    51

### Rotweine

**Viñas Elias Mora**, Bodega Elias Mora, DO Toro

Tinta de Tora

Intensive Aromen von roten Beeren und Lakritze, gepaart mit leicht rauchigen und würzigen Aromen und einem Hauch Kaffee und Vanille

75 cl    CHF    54

**Rioja Crianza La Montesa**, Bodega Palacios Remondo, DOC Rioja

Garnacha

Reife, intensive Fruchtaromen von Pflaumen und schwarzen Beeren dominieren seinen Geschmack

75 cl    CHF    62

**Figuero 12 (Crianza)**, García Figuero DO Ribera del Duero Tempranillo

Der Ausbau von zwölf Monaten in Barriques ist klar in den Aromen von schwarzer Schokolade, Kokos und Zeder erkennbar

75 cl    CHF    72

# Spirituosen

## Apéritifs

Martini Bianco Martini e Rossi 15%	4 cl	CHF	6
Aperol 11%	4 cl	CHF	6
Campari Milano 23%	4 cl	CHF	7
Cynar Ricotta Originale 16.5%	4 cl	CHF	7
Appenzeller Alpenbitter 29%	4 cl	CHF	8
Jägermeister 35%	4 cl	CHF	7

## Gin

Hendrick's 41.4%, Schweppes Tonic	4 cl	CHF	15
Gordons Gin 37.5%, Schweppes Tonic	4 cl	CHF	12

## Rum

Bacardi Carta Negra 37.5%, Cola	4 cl	CHF	13
Escape E7 37.5%, Cola	4 cl	CHF	12

## Whiskey

Tullamore Dew Irish Whiskey 40%	4 cl	CHF	8.5
---------------------------------	------	-----	-----

## Obstbrände

La Valadière Apricotine 37.5%	2 cl	CHF	7
La Valadière Poire William 37.5%	2 cl	CHF	7
Williams Kirsch 41%	2 cl	CHF	7
Zürcher Vieille Prune 40%	2 cl	CHF	7
Studer Vieille Prune 42%	2 cl	CHF	7.5

## Grappa

Anctica Cuvée Nonino Barrique 43%	2 cl	CHF	13
Paesanella Grappa di Bianco 41%	2 cl	CHF	9