



**CŒUR DES ALPES**  
*Hotel - Garni*

**WEISSWEINE «SÉLECTION CHEZ VRONY»** **75cl**

<b>Fendant</b> <i>Chasselas</i>	Domaine des Muses, Siere	58.–
<b>Johannisberg</b> <i>Sylvaner</i>	Familie Boven, Chamoson	59.–
<b>Petite Arvine</b> <i>Arvine</i>	Familie Boven, Chamoson	63.–
<b>Humagne Blanc</b> <i>Humagne blanc</i>	Samuel Roduit, Fully	68.–
<b>Heida</b> <i>Savagnin, Heida</i>	Domaine des Muses, Siere	72.–

**WEISSWEINE AUS DEM WALLIS** **75 cl**

Dame de Sion, Fendant Favre, Sion		38.–
Fendant	Cave Fin Bec	42.–
Fendant	Cave Fin Bec	37.5 cl 24.–
Johannisberg	Cave Corbassière, Saillon	42.–
Chardonnay	Albert Mathier, Salgesch	52.–
Sauvignon blanc	Jean-Louis Mathieu	52.–
Heida	Varone, Sion	54.–
Heida	St. Jodernkellerei, Visperterminen	48.–

**AUSLÄNDISCHE WEISSWEINE** **75 cl**

Pinot Grigio	Arnasi (IT)	48.–
Terre di Tuffi	Terruzzi & Puthod (IT)	46.–
Gewurztraminer	Trimbach (FR)	72.–
Sauvignon «Três bagos»	Lavradores de Freitoria (PT)	52.–

**SCHAUMWEINE & CHAMPAGNER**

Flute Prosecco	10 cl	9.–
Flute Moscato d'Asti (leicht süss)	10 cl	9.–
Flute Champagner	10 cl	15.–
Moscato d'Asti	37.5 cl	25.–
Moët & Chandon, Impérial Brut	37.5 cl	52.–
Prosecco Treviso, La Perla		54.–
Laurent Perrier, Brut		105.–
Louis Roederer, Brut Premier		125.–



**CŒUR DES ALPES**  
*Hotel - Garmisch*

<b>ROTWEINE «SÉLECTION CHEZ VRONY»</b>		<b>75cl</b>
<b>Dôle Blanche</b> <i>Blauburgunder, Gamay</i>	R. Vouilloz, Varen	59.–
<b>Dôle</b> <i>Blauburgunder, Gamay</i>	Jürg Biber, Salgesch	59.–
<b>Cornalin</b> <i>Landroter</i>	S. Roduit, Fully	72.–
<b>Humagne Rouge Réserve</b> <i>Humagne Rouge</i>	Domaine des Muses, Sierre	75.–
<b>Syrah Réserve</b> <i>Syrah</i>	Serge Roh, Vétroz	76.–

<b>ROTWEINE AUS DEM WALLIS</b>		<b>75 cl</b>
Dôle	Cave Fin Bec	42.–
Dôle	Cave Fin Bec	37.5 cl 24.–
Clos Combe d'Uvrier	Varone	64.–
Merlot	Zermatten	109.–

<b>AUSLÄNDISCHE ROTWEIN</b>		<b>75 cl</b>
<u>Italien</u>		
Ripasso Montere',	Valpolicella	48.–
Ruffino	Chianti Classico	52.–
Amarone della Valpolicella, Vaona (Valgatar)		64.–
Bolgheri	Campo al Mare	68.–
Argentiera Sup. Bolgher	Tenuta Argentiera	92.–
Brunello di Montalcino	Mocali / Altesino	92.–
Barolo	Pio Cesare	146.–
Tignanello	Antinori	154.–
<u>Frankreich / Spanien</u>		
Châteauneuf du Pape	Barolet	58.–
Rioja	Marqués de Murrieta	52.–



**CŒUR DES ALPES**  
*Hotel - Garmisch*

**MINERALWASSER**

Diverse Mineralwasser		4.50
(Coca Cola, Rivella, Apfelsaft, Seven Up, Mineral, Schweppes)		
1l Mineralwasser		8.-
1l Coca-Cola, Rivella, Apfelsaft		9.-

**BIER**

Heineken	33 cl	4.70
Cardinal Spezial	33 cl	4.70
Cardinal Draft	33 cl	4.50
Appenzeller Vollmond Bier	33 cl	6.-
Schneider Weisse	50 cl	7.-

**HEISSE GETRÄNKE**

Kaffee, Espresso, Tee		4.-
Cappucino, Latte Macchiato, Chocolat, Ovo		5.-
Tee Rum		7.50
Chocolat Rum, Baileys, Amaretto		8.-
Schümli Pflümli		8.50
Kaffee Baileys, Amaretto		8.50
Kaffee Fertig		7.-
Irish Coffee		12.-
Leni - Kaffee		9.-



**CŒUR DES ALPES**  
*Hotel - Garmisch*

**APERITIFS**

Fruchtsäfte (Orangen, Grapefruit, Multivitamin)	5.-
Campari, Cynar, Cinzano rosé	7.-
Martini bianco, rosso	7.-
Ramazotti	7.-
Pastis, Pernod, Fernet-Branca	7.-
Campari-Orange	10.-
Aperol-Spritz	10.-

**LONG DRINKS**

Bacardi Cola, Whisky Cola	14.-
Vodka Orange, Vodka Lemon	14.-
Cuba Libre	14.-
Gin Tonic	14.-

**PORTWEIN**

**4 cl**

Sandemann	7.-
-----------	-----

**VODKA, GIN & CO**

**4 cl**

Xellent Vodka	9.50
Red Trojka	9.50
Red Moskovskaya	9.50
Hendrik's Gin	11.-
Blackwood Superior Nordic Dry Gin	18.-
Tequila Silver	6.-
Bacardi	10.-
Rum Santa Teresa 15 yrs	25.-

**LIQUEURS**

**2 cl**

Baileys, Cointreau, Amaretto	9.-
Malibu, Crème de Cacao	9.-



**CŒUR DES ALPES**  
*Hotel - Garmisch*

**SINGLE MALT WHISKY'S & WHISKEY'S** **2 cl**

Oban	9.-
Bowmore	9.-
Glenfiddich	9.50
Auchentoshan «Three Wood»	12.-
Highland Park Limited Edition 1994	12.-
Hibiki, 12 yo	12.-
Canadian Club	8.50
Haig, Gold Label	9.-
Chivas Regal	9.-
Jack Daniels	13.-
Ballantine's	13.-
Jim Beam	13.-
Johnny Walker, Red Label	12.-

**GRAPPA** **2 cl**

Grappa di Bassano, Capovilla	9.50
Grappa di Brunello di Montalcino	9.50
Grappa di Amarone Stravecchia, Villa de Varda	12.-

**COGNAC** **2 cl**

Martell V.S	8.50
Remy Martin V.S.O.P	9.50
Courvoisier	10.-
«Alte Traube», Vallendar	12.-
Cognac XO, Sarrazin	12.-
Cognac XO, Pale & Dry, Delamain	12.-

**DIGESTIF** **2 cl**

Morand Williams & Abricotine	8.50
Willisauer Chrüter, Kirsch	8.50
Vieille Prune, Barrique, Studer	9.00
Haselnussgeist Vallendar	9.50
Etter Kirsch & Framboise	9.50
Vieille Abricots du Valais, Gunzwiler	12.-