

Essen und **Trinken**  
hält Leib und Seele  
zusammen.

**Boire** et manger  
maintiennent l'âme et  
le corps rassemblés.

*Sokrates (470 - 399 v. Chr.), griechischer Philosoph*  
*Socrate (470 - 399 av. J.-C.), philosophe grec*



## KAFFEE

*café*

*café*

CAFÉ SUSPENDU \* 3.90

KAFFEE/ESPRESSO

*café, espresso* 3.90

MILCHKAFFEE

*café au lait* 4.20

CAPPUCCINO

4.50

LATTE MACCHIATO

5.-

DOPPELTER ESPRESSO

*double espresso* 5.-

CAFÉ FREDO

3dl 5.-

HEISSE ODER KALTE SCHOGGI

HEISSE ODER KALTE OVOMALTINE

*chocolat chaud ou froid*

*Ovomaltine chaude ou froide* 3dl 4.20

SIRUP HEISS

*Sirop chaud* 3dl 4.10

*Holunderblüte / Fleur de sureau*

*Marokkanische Minze / Menthe marocaine*

*Zitronen-Ingwer/ Citron gingembre*

*Passionsfrucht / Fruit de la passion*

*café / thé schnaps*

CARAJILLO 6.-

KAFFEE FERTIG

*café fertig* 6.-

CORETTO

6.-

KAFI ST. GERVAIS

7.-

TEE RUM

6.50

\* Der «Café Suspendu» ist eine napoletanische Tradition, eine Geste der Solidarität mit ärmeren Mitbürgern: Fühlt sich ein Neapolitaner glücklich und zufrieden, bestellt er einen Kaffee und bezahlt zwei. Diesen zweiten, «aufgeschobenen» Kaffee kann sich ein Mittelloser Gast kostenlos bestellen.

Un café suspendu est une tradition de solidarité envers les plus pauvres, pratiquée dans les bars napolitains. Elle consiste pour un Napolitain heureux et quelle qu'en soit la raison à commander un café et en payer deux, un pour lui et un autre pour un client démuné qui en fera la demande.



## TEE thé

### *thé noir*

<b>CEYLON KOSLANDA BOP</b>	<b>4.10</b>
<b>DARJEELING BOP MONTEVIOT (2ND FLUSH) BIO</b>	<b>4.10</b>
<b>EARL GREY</b>	<b>4.10</b>
<b>VANILLE</b>	<b>4.10</b>

### *thé vert*

<b>KUKICHA</b>	<b>4.10</b>
<b>JASMIN</b>	<b>4.10</b>

### *Rooibos*

<b>ORIGINAL</b>	<b>4.10</b>
<b>PFLAUME-ZIMT prune, cannelle</b>	<b>4.10</b>

### *thé aux fruits*

<b>ROMANTIK</b>	<b>4.10</b>
-----------------	-------------

### *tisane*

<b>BONNE HUMEUR</b>	<b>4.10</b>
<b>EISENKRAUT verveine</b>	<b>4.10</b>
<b>MINZE menthe</b>	<b>4.10</b>
<b>MAROKKANISCHE MINZE menthe marocaine</b>	<b>4.10</b>

### *chai*

<b>CHAI</b>	<b>5.-</b>
-------------	------------



## MINERAL *minéral*

*ouvert*                      2 dl    3 dl    5 dl    1l

**MINERAL  
GOBA LAUT**                      2.50    3.30    4.30    7.50

**MINERAL  
GOBA STILL**                      2.50    3.30    4.30    7.50

**COCA-COLA**                      3.10    3.80    4.80    8.50

**CITRO**                      3.10    3.80    4.80    8.50

**RIVELLA ROT**                      3.10    3.80    4.80    8.50

**THÉ FROID  
MAISON**                      3.50    4.20    5.-

**MATÉ EISTEE  
MAISON**  
*Maté glacé  
maison*                      3.50    4.20    5.-

*en bouteille*

**COCA COLA LIGHT**                      33cl    4.50

**RIVELLA BLAU**                      33cl    4.50

**THOMAS HENRY TONIC**                      20cl    4.50

**THOMAS HENRY BITTER LEMON**                      20cl    4.50

**GAZOSA AL MIRTILLO**                      35cl    4.80

**GAZOSA ALL' ARANCIA AMARA**                      35cl    4.80

**GAZOSA AL POMPELMO**                      35cl    4.80

**CRODINO**                      10cl    4.-

*jus ouvert*                      2dl    3dl    5dl

**MÖHL BIO APFELSAFT  
TRÜB**  
*jus de pomme trouble  
bio Möhl*                      3.30    4.-    5.-

**MICHEL ORANGENSAFT**  
*jus d'orange Michel*                      3.30    4.-    5.-

*jus en bouteille*

**MICHEL TOMATENSAFT**  
*jus de tomate Michel*                      20cl    4.50

**MICHEL ANANASSAFT**  
*jus d'ananas Michel*                      20cl    4.50

**RAMSEIER SUURE MOSCHT**  
*cidre spécial Ramseier*                      50cl    5.50

**ES GHÜRATETS**  
*mélange composé de jus de pomme  
et cidre*                      50cl    5.50



## BIER

bières

ouvert	2dl	3dl	5dl
APPENZELLER LAGER	3.60	4.30	6.20
APPENZELLER DUNKEL	3.70	4.40	6.30
<b>MONATSBIER NACH ANGEBOT</b> <i>bière selon offre du mois</i>			
<i>en bouteille</i>			
ERDINGER		5dl	6.90
APPENZELLER HANFBLÜTE		5dl	6.50
APPENZELLER BRANDLÖSCHER		33cl	5.50
<b>BRASSERIE DES FRANCHES-MONTAGNES</b> <i>(wechselndes Angebot /selon offre)</i>			
LA MARMOTTE BLONDE		5dl	7.50
<i>alkoholfrei / sans alcool</i>			
APPENZELLER LEERMOND		33cl	5.-



## SPIRITUOSEN

spiritueux

apéro		
PASTIS RICARD (45%)	4cl	5.50
PONTARLIER ANIS (45%)	4cl	6.50
<b>VIVO SOL (4%)</b> <i>Rotweinschorle, vin rouge et soda</i>		
	33cl	6.-
<b>GESPRITZER WEISSWEIN</b> <i>Blanc limé doux ou sec</i>		
	2dl	6.-
<b>MARTINI (15%)</b> <i>weiss, blanc</i>		
	4cl	6.-
<b>CAMPARI (23%)</b>		
	4cl	6.-
<b>FERNET BRANCA (39%)</b>		
	4cl	6.-
<b>SUZE (20%)</b>		
	4cl	6.-
<b>CYNAR (16,5%)</b>		
	4cl	6.-
<b>PROSECCO (11,5%)</b>		
	1dl	6.50
<b>BAILEYS (17%)</b>		
	4cl	6.-
<b>BLANC CASSIS</b>		
	1dl	6.50
<b>KIR ROYAL</b>		
	1dl	8.-
<b>SINGE SPRITZ</b>		
	2dl	9.-
<b>APEROL SPRITZ</b>		
	2dl	8.-
<b>AMERICANO</b>		
	6cl	8.-
<b>PLUS MIXGETRÄNK</b>		
		2.-

*whisky & schnaps*

<b>WHISKY SINGLE LAKELAND MALT</b> (42%)	4cl	9.-
<b>WHISKY AUCHENTOSHAN</b> (43%)	4cl	14.-
<b>WHISKY OBAN 14Y.</b> (43%)	4cl	12.-
<b>WHISKY LAPHROAIG 10Y.</b> (40%)	4cl	12.-
<b>WACHAUER MARILLE</b> (50%) Rochelt, Tirol	2cl	18.-
<b>MIRABELLE</b> (50%) Rochelt, Tirol	2cl	18.-
<b>BRANDY CARLOS I PEDRO</b> <b>DOMECQ</b> (38%)	2cl	12.-
<b>GRAPPA BERTA ELISI</b> (43%)	2cl	8.-
<b>GRAPPA BERTA LA MUSA</b> (40%)	2cl	9.50
<b>GRAPPA DI BRUNELLO</b> (43%)	2cl	10.-
<b>SIBONA, LA GRAPPA DI ARNEIS</b> (42%)	2cl	8.50
<b>SIBONA, LA GRAPPA DI BARBERA</b> (42%)	2cl	8.50
<b>RHUM RON ZACAPA 23Y.</b> (40%)	4cl	15.-

*long drink*

<b>GIN TONIC</b>	4cl	12.-
<b>CUBA LIBRE</b>	4cl	12.-
<b>WHISKY COLA</b>	4cl	12.-
<b>SUZE COLA</b>	4cl	12.-
<b>WODKA</b> Lemon / Orange / Tonic	4cl	12.-

*spiritueux*

<b>VIEILLE PRUNE VIEILLI EN</b> <b>BARRIQUE</b> (40%)	2cl	7.-
<b>WILLIAMS</b> (40%)	2cl	6.-
<b>BERNER ROSEN</b> (40%)	2cl	6.-
<b>QUITTEN</b> (40%) coing	2cl	6.-
<b>DAMASSON</b> (40%)	2cl	7.-

Regen lässt das Gras  
wachsen, Wein das  
Gespräch.

Le vin donne  
du courage aux timides,  
du verbe aux taciturnes,  
de l'esprit à tous.



## WEIN OFFEN

*vin ouvert*

– weiss/blanc –

Suisse 1dl 5dl 7,5dl

**FEITKNECHT, TWANN**

Twanner Chasselas AOC 4.50 20.-

**BRUNO MARTIN, LIGERZ,**

**BIOWEIN**

Chardonnay 5.50 25.-

Italie 1dl 5dl 7,5dl

**ROERO ARNEIS DOCG FE,  
2013, PIEMONTE**

Giacomo Fenocchio 6.- 38.-

**SAUVIGNON IGP 2014**

13,5%, Villa Brunasca,  
Veneto 5.- 34.-

– rosé –

Suisse 1dl 5dl 7,5dl

**TWANNER OEIL DE**

PERDRIX AOC 5.- 23.-

– rot/rouge –

Suisse 1dl 5dl 7,5dl

**FEITKNECHT, TWANN**

Twanner Pinot Noir AOC 5.- 23.-

**BRUNO MARTIN, LIGERZ,**

**BIOWEIN**

Regent 7.- 33.-

Pinot Noir 6.- 28.-

Italie 1dl 5dl 7,5dl

**BARBERA D'ASTI,  
VITIS DOCG 2014, PIEMONTE**

Tenuta La Meridiana 7.- 45.-

Espagne 1dl 5dl 7,5dl

**DOMUS DEI 2009**

Bodegas Marco Real SA

Rioja 6.- 38.-





## WEISSWEIN vin blanc

Suisse 7,5dl

---

**PETITE ARVINE GOLD AOC 2013**  
13,2%, Varonier, Wallis 38.-

*Strohgelb, erfrischende Zitrusfrucht, gepaart mit exotischen Fruchtaromen. Angenehme Frische mit leicht süsslichem Abgang.*

---

Italie 7,5dl

---

**SALMARIANO, VERDICCHIO 2012**  
13,5%, Marotti Campi, Marche 32.-

*Voller Körper, rund, exotische Früchte, Akazie, Honig, Bittermandeln.*

---

Espagne 7,5dl

---

**MONTE BLANCO VERDEJO DO 2014**  
12,5%, Ramon Bilbao, Rueda 32.-

*Goldgelb mit einer grünlichen Note. In der Nase fruchtig und mineralisch. Aromen von Passionsfrucht, Mandelblüten, Anis und Fenchel. Im Gaumen frisch und jugendlich, mit Aromen von exotischen Früchten. Ein wahrhaft sinnlicher Genuss.*

---

Schaumwein / vin mousseux

---

**PROSECCO LOGGIA, EXTRA DRY**  
11,5%, Az. Agr. Loggia del Colle, Valdobbia 39.-

---



## ROTWEIN

### vin rouge

Suisse	7,5dl		
<hr/>			
<b>SOLO NOI MERLOT DOC 2013</b>		<b>29.-</b>	<b>BAROLO VILLERO DOCG 2011/2012</b>
12,5%, Brivio & Dettling, Ticino			14%, Giacomo Fenocchio, Piemont
			<b>68.-</b>
<i>Un Merlot tessinois classique. Robe rouge rubis. Fruité, épicé, avec des arômes de baies foncées. Frais et agréablement épicé au palais, tanins fins.</i>			<i>Traditioneller Barolo, kräftig, impulsiv, typische Terroirnoten, Teer, Tabak, rote Früchte.</i>
<hr/>			
France	7,5dl		
<hr/>			
<b>CABARNET-MERLOT «RURAL» IGP 2014</b>		<b>27.-</b>	<b>BARBERA D'ASTI, TRA LA TERRA E IL CIELO 2011</b>
13%, Arrogant Frog, Pays d'Oc			13,5%, Tenuta La Meridiana, Piemont
			<b>55.-</b>
<i>Tiefes Purpurrot mit rubinroten Reflexen, komplexer Duft nach Heidelbeeren, roter Peperoni und würzigen Noten. Zugänglich, balanciert und gehaltvoll im Gaumen mit samtigen Tanninen und langem Abgang.</i>			<i>Barbera de grande classe, puissant, complexe. Grande force fruitée, griottes, acidité bien maîtrisée, forte structure, minéral, vanille, goudron, cuir.</i>
<hr/>			
<b>CÔTE MAS LANGUEDOC ROUGE AOP 2013</b>		<b>32.-</b>	<b>SCHIOPPETTINO LA PONCA IGT 2012</b>
13,5%, Paul Mas, Pays d'Oc			13%, Villa Brunasca, Veneto
			<b>29.-</b>
<i>Cet assemblage typique des principaux cépages du Languedoc montre la diversité et le fruit de cette région méditerranéenne. Robe rouge rubis intense. Bouquet de baies noires mûres avec des notes de garrigue (la garrigue est un paysage proche du maquis typique de la région, avec ses nombreuses plantes et herbes odoriférantes). Très corsé au palais, tanins mûrs, avec des notes de garrigue, de fruits foncés et de légères réminiscences de barrique.</i>			<i>In der Nase weich, wilde Brombeeren, am Gaumen rund und weich, anhaltend aromatisch, rote Früchte, Tabak.</i>
<hr/>			
Italie	7,5dl		
<hr/>			
<b>ROERO BRICCO MEDICA DOC 2010/2011</b>		<b>78.-</b>	<b>CHIANTI RISERVA DOCG 2011/2012</b>
14%, Cascina Val del Prete 75			14%, Pietro Beconcini Agr. ss., Toscana
			<b>32.-</b>
<i>Nebiolo, macération à température régulée, fermentation malolactique en fûts inox, élevage en barriques neuves durant 20 mois. Puissant, ample, délicat, concentré, bien structuré, fruits mûrs, baies sauvages, vanille, légers arômes torréfiés.</i>			<i>Vigoureux, élégant et gouleyant, bonne acidité résiduelle, fruits séchés, cerises mûres, légère note de vanille, arômes subtils de torréfaction.</i>
<hr/>			
			<b>VIGNA ALLE NICCHIE ROSSO 2009</b>
			15,5%, Pietro Beconcini Agr. ss., Toscana
			<b>72.-</b>
			<i>Wuchtig und trotzdem elegant, vollmundig, getrocknete Früchte, rund am Gaumen, langer Abgang, Lackritze, rauchige Note.</i>
<hr/>			
			<b>AMARONE SCRIBANI DOC 2010</b>
			15,5%, Italia Veneto
			<b>82.-</b>
			<i>Traditionnel, les baies sèchent jusqu'au 1<sup>er</sup> déc. env. sur de la paille, macération jusqu'à mi-mars env., élevage 2 ans en fûts. Charpenté, rond, typique Amarone, cerises noires, légers arômes torréfiés, tanins doux.</i>
<hr/>			

Espagne	7,5dl		
<hr/>			
<b>CRUZ DE ALBA RIBERA DEL DUERO (BIO)</b>		<b>AVUTARDA 2013/2014</b>	
14,5%, Tempranillo	58.-	13,5%, Bodegas Marco Real SA	35.-
<p><i>Ein moderner Wein, der sich durch sein fruchtiges Profil auszeichnet.</i></p> <p><i>Ausbau im Barrique. Rote Waldbeeren gepaart mit würzigen Noten und einer feinen Mineralität. Im Gaumen kräftig und geschmeidig, mit Aromen von Pflaumen und Zedernholz. Im Abgang lang, seidig und fruchtig mit feinen Röstaromen.</i></p>		<p><i>Ausgewogen, rund, rote Beeren, würzige Noten, fruchtige Frische, anhaltender Abgang.</i></p>	
<hr/>			
<b>RIOJA GRAN RESERVA DOCA 2005</b>		<b>TAURUS TINTO CRIANZA 2011</b>	
14%, Ramòn Bilbao, Haro	51.-	13,5%, Bodegas Marco Real SA	36.-
<p><i>Ce Gran Reserva est un pur plaisir. Un classique parmi les Rioja, pour les palais les plus exigeants. Robe rouge rubis. Au nez, une senteur de pruneau. Au palais, arômes de fruits légèrement confits, raisins secs et épices. Texture, fruit et barrique en parfait équilibre.</i></p>		<p><i>Traditionnel, macération à température régulée, élevage en fût de chêne de l'Allier durant 6 mois, puis au moins 12 mois en bouteille. Equilibré, riche et intense, cerises noires, notes élégantes grillées, balsamique, longue finale.</i></p>	
<hr/>			
<b>RIOJA EDICION LIMITADA DOCA 2012</b>			
14%, Ramòn Bilbao, Haro	39.-		
<p><i>Intensives Kirschrot. In der Nase Vanille und Röstaromatik im Vordergrund, rote Früchte im Hintergrund. Am Gaumen reiche Aromenvielfalt, schwarze Kirschen mit Zimt.</i></p>			
<hr/>			
<b>VILLAESTER 2004 /2005</b>			
14,5%, Bodegas Marco Real SA	68.-		
<p><i>Traditionnel, fermentation en fût de chêne français, fermentation malolactique en barriques d'Allier durant 16 mois, puis au moins 18 mois en bouteille. Concentré et intense, bouquet complexe, cerises noires, notes élégantes grillées, charpenté, tanins mûrs, finale persistante.</i></p>			
<hr/>			

# LIEFERANTEN

## *fournisseurs*

### **ENGEL GETRÄNKEDIENST AG/ ENGEL GETRÄNKEDIENST AG**

*www.getraenke-engel.ch*

Das regional verankerte Familienunternehmen wurde 1996 von Jürg und Karin Engel gegründet, zugunsten viele Gastrobetriebe; denn Anfangs der 90-iger Jahre beherrschte ein internationaler Multikonzern vollständig die Getränkebranche im Seeland. Als Grossbrauerei und gleichzeitig als Monopolist im Vertrieb der Getränke, dauerte es nicht lange, bis die marktbeherrschende Position in dem Sinne ausgenutzt wurde, als dass die Preise anstiegen und gleichzeitig die Dienstleistungen reduziert wurden. Wir sind stolz mit Engel Getränkedienst als unabhängige Firma zusammenzuarbeiten.

L'entreprise familiale solidement ancrée au niveau régional a été fondée en 1996 par Jürg et Karin Engel, au bénéfice d'un grand nombre d'établissements de restauration. En effet, au début des années 90, une multinationale active à l'échelon international dominait entièrement le marché dans le Seeland. Cette grande brasserie, qui détenait en outre le monopole de la vente de boissons, ne tarda pas à mettre à profit sa position dominante sur le marché pour augmenter les prix et réduire simultanément les prestations de services. Nous sommes fiers de collaborer avec Engel Getränkedienst en tant qu'entreprise indépendante.

### **APPENZELLER BIER/ BIÈRE D'APPENZELL**

*www.appenzellerbier.ch*

Im Dorf Appenzell, direkt am Fusse des Alpsteins, braut die Familie Locher ein ganz besonderes Bier. Mit Hopfen und Malz, wie alle andern auch. Was allen anderen aber fehlt, ist das frische Wasser aus dem sagenumwobenen Alpstein, direkt ab der Quelle. Das macht das Appenzeller Bier so besonders. So unverwechselbar schmackhaft und beliebt, dass mittlerweile schon die fünfte Generation der Familienbrauerei immer neue Biersorten kreiert. Die Innovationsfreude dieser Spezialitätenschmiede ist die Quelle für die enorme Vielfalt und die hohe Qualität. Sie ermöglicht es, das Appenzeller Bier immer wieder aufs Neue zu entdecken.

C'est dans le village d'Appenzell, au pied du massif de l'Alpstein, que la famille Locher produit une bière unique. Avec du houblon et du malt, comme toute autre bière. Mais ce que ces autres bières n'ont pas, c'est l'eau fraîche qui jaillit du légendaire massif de l'Alpstein, directement à la source. Voilà ce qui rend la bière d'Appenzell si particulière, et lui donne cette saveur inimitable et tant prisée. Voilà pourquoi aussi la brasserie familiale imagine sans cesse de nouvelles sortes de bières, depuis maintenant cinq générations. L'inventivité de ce créateur de spécialités est à l'origine d'une diversité et d'une qualité hors pair. Elle permet de redécouvrir constamment la bière d'Appenzell sous un jour nouveau.

**FEITKNECHT HANS & PETER**  
[www.bielerseewein.ch/feitknecht](http://www.bielerseewein.ch/feitknecht)

Das Weingut der Brüder Feitknechts in Twann produziert authentische und traditionelle Weine. Das Sortiment hat sich der Zeit angepasst und neben den traditionellen Weinen wie Chasselas oder Pinot Noir findet man auch Sauvignon Blanc, Chardonnay und Pinot Gris. Der Weinbaubetrieb wird in der 5. Generation geführt und pflegen die 4,5 ha Rebland nach den Richtlinien der Integrierten Produktion. Ihr ganzes Augenmerk gilt der sorgfältigen Vinifikation, um eine sortentypische Auswahl an Qualitätsweinen anbieten zu können.

La propriété viticole des frères Feitknecht à Douanne produit des vins authentiques et traditionnels. L'assortiment s'est mis au goût du jour et comporte également, à côté des vins traditionnels comme le Chasselas ou le Pinot Noir, du Sauvignon Blanc, Chardonnay et Pinot Gris. L'exploitation viticole est désormais gérée par la 5e génération, et les 4,5 ha de vignobles sont entretenus selon les directives de la Production Intégrée. Les frères Feitknecht attachent une attention particulière à une vinification soignée afin de pouvoir proposer un choix de vins de qualité typiques de leur cépage.

**BRUNO MARTIN**  
[www.biovin-martin.ch](http://www.biovin-martin.ch)

ist seit 1982 selbständiger Winzer in Ligerz. Er ist gelernter Küffer und eidg. dipl. Winzermeister. Sein Betrieb ist seit 1991 Bio-Suisse zertifiziert. 2014 feiert der Ligerzer seinen grössten Erfolg in der Weinherstellung: Martin holt «Grosses Gold» an den Bielersee. Die Jury des internationalen Bioweinpreises 2014 hat seinen Barrique «Hofdame Claudia» AOC von 2012 mit 98 von 100 möglichen Punkten bewertet – die höchste vergebene Punktzahl bei den Rotweinen. Den Namen verdankt der Wein übrigens Martins Lebenspartnerin Claudia Wittmer. Der Winzer bearbeitet seit 2010 eine neue Parzelle und suchte nach einem Namen für den Wein. Hofdame Claudia war ihm bei der Abfüllung behilflich.

est viticulteur indépendant à Gléresse depuis 1982. Il a suivi une formation de tonnelier et est maître vigneron titulaire d'un diplôme fédéral. Son entreprise est certifiée Bio-Suisse depuis 1991. Cet habitant de Gléresse a fêté en 2014 son plus grand succès dans la production de vin: Bruno Martin s'est vu décerner le «Grand Or» du lac de Biemme. Le jury du Prix international du vin bio 2014 a attribué à son barrique «Hofdame Claudia» (dame de céans Claudia) AOC 2012 98 de 100 points possibles – le score le plus élevé décerné aux vins rouges. Pour la petite histoire: le vin doit son nom à la compagne de Bruno Martin, Claudia Wittmer. Le viticulteur cultive depuis 2010 une nouvelle parcelle, et il cherchait un nom pour ce vin. La dame de céans, Claudia, l'a aidé lors de la mise en bouteille.

## **SPEZIALITÄTENBRENNEREI ZÜRCHER / DISTILLERIE DE SPÉCIALITÉS ZÜRCHER**

[www.lakeland-whisky.ch](http://www.lakeland-whisky.ch)

Im Jahr 1954 kaufte der Grossvater Willy Zürcher einem Brenner die Brenn-Konzession samt fahrbarer Brennerei ab. Er fing selber an zu brennen und zog mit seiner Brennerei von Dorf zu Dorf.

1969 starb er und sein ältester Sohn bzw. sein Onkel, Heinz Zürcher, führte die Brennerei weiter.

In den 35 Jahren, während sein Onkel das Geschäft führte, baute er das Sortiment nach und nach aus. Mit zunehmendem Erfolg wurde es immer enger im kleinen Bauernhaus und ein Anbau im Jahr 1988 drängte sich auf. Einer der grössten Erfolge seines Onkels war sicher der eigene Single Lakeland Malt Whisky im Jahr 2003. Seit dem 1. Juli 2004 führen Daniel Zürcher und seine Frau Ursula in dritter Generation das Geschäft.

Als gelernter Weintechnologe mit Meisterprüfung hatte Daniel Zürcher bereits Einsicht in die Welt des Brennens. Sein Onkel, Heinz Zürcher, brachte ihm noch die übrigen Finessen bei.

C'est en 1954 que le grand-père Willy Zürcher achète sa concession, y compris sa distillerie ambulante, à un distillateur. Il se met à distiller lui-même, allant de village en village avec sa distillerie. À son décès en 1969, son fils aîné, aidé de son oncle, Heinz Zürcher, reprend la distillerie.

Durant 35 ans, il élargit peu à peu l'assortiment, tandis que son oncle gère l'affaire. Le succès venant, la place vient à manquer dans la petite ferme et une extension s'impose en 1988. Un des plus grands succès de son oncle est très certainement son propre Single Lakeland Malt Whisky en 2003.

Depuis le 1er juillet 2004, Daniel Zürcher et son épouse Ursula gèrent l'entreprise en troisième génération.

Œnologue de métier et titulaire d'une maîtrise, Daniel Zürcher avait déjà des connaissances dans le domaine de la distillation. Son oncle, Heinz Zürcher, lui a ensuite enseigné toutes les ficelles du métier.

## **BRENNEREI ROCHELT, FRITZENS, ÖSTEREICH / DISTILLERIE ROCHELT, FRITZENS, AUTRICHE**

[www.rochelt.com](http://www.rochelt.com)

Günter Rochelt brannte anfangs nur für gute Freunde.

Nach der Gründung seiner Schnapsbrennerei 1989 konnte er sich vor guten Freunden kaum noch retten. Damals bestand das Sortiment aus sieben Sorten. Mittlerweile brennen sie 21 verschiedene Schnäpse und der Betrieb wird von der zweiten Generation geführt. Ihre Schnäpse werden hergestellt aus Obst höchster Güte, natürlich vergoren, doppelt gebrannt und über Jahre gereift, handelt es sich bei Ihren Schnäpsen um 100% reine und ungefilterte Destillate.

Günter Rochelt ne distillait initialement que pour ses meilleurs amis.

Après la fondation de sa distillerie en 1989, la nouvelle se répandit comme une traînée de poudre et il fut littéralement submergé par la demande. À l'époque, l'assortiment comptait sept sortes d'eaux-de-vie. L'entreprise distille entretemps 21 eaux-de-vie différentes et est gérée par la deuxième génération. Les eaux-de-vie sont élaborées à partir de fruits de qualité supérieure, fermentés naturellement, par double distillation et après un long processus de maturation. Toutes les eaux-de-vie sont des distillats 100% purs et non filtrés.

## **LES AMIS WEINHANDLUNG / COMMERCE DE VIN LES AMIS**

*www.lesamisweine.ch*

In den vergangenen Jahren hat das Les Amis an der Rathausgasse 63 in Bern als Restaurantsbetreiber viele Anfragen von ihren Gästen erhalten, ob einzelne Produkte aus ihrem Weinangebot nicht auch zum Genuss ausserhalb ihres Lokale gekauft werden könnten. Diese Anfragen an ihren Weinen veranlasste sie, von ihren gefragtesten Tropfen grössere Mengen einzukaufen um sie an Restaurants oder zum Nachhausetragen weitergeben zu können.

Daraus entwickelte sich die Idee, schöne Weine an der Quelle, bei den Winzern zu suchen. Bald schon importierten Sie ihre ersten Weine aus Italien. Dieser neuer Les Amis Zweig wuchs langsam zum jungen Rebstock heran. Heute sind sie so weit, dass sie uns ihre erste Traubensaftpalette präsentieren zu können.

Le bar Les Amis, Rathausgasse 63 à Berne, a reçu ces dernières années de nombreuses demandes de la part de ses clients désireux d'acheter différents vins de son offre pour les déguster également hors de l'établissement. Ces demandes ont incité les propriétaires à acheter les vins les plus demandés en plus grande quantité pour les vendre à des restaurants ou aux clients qui voulaient également les déguster chez eux.

De là est née l'idée d'aller chercher des bons vins à la source, c'est-à-dire chez les viticulteurs. Et bien vite, les premiers vins furent importés d'Italie. Cette nouvelle branche du bar Les Amis s'est peu à peu transformée en une jeune vigne. Les propriétaires sont à présent en mesure de nous présenter leur premier assortiment de jus de raisin.

## **ANDREY'S LIGERZ GMBH**

*www.andreys.ch*

Seit anfangs Juli 2015 haben die Brüder Gabriel und Silvan Andrey aus Ligerz, die selber Winzer sind, die bestehenden Geschäftspartnerschaften, die Lagerbestände, das Sortiment an Flaschenweinen sowie die bestehenden Kundenverbindungen von Ritter Vins übernommen. Es freut Hans Jürg Ritter ausserordentlich, dass diese gefunden sind und dass er nach 143 Jahren Ritter Vins Geschichte ihre Verbindungen und Kompetenzen in neue und jüngere Hände übergeben kann.

Depuis début juillet 2015, les frères Gabriel et Silvan Andrey, originaires de Gléresse et viticulteurs de profession, ont repris les partenariats commerciaux existants, les stocks, l'assortiment de vins en bouteille ainsi que les relations clients existantes de Ritter Vins. Hans Jürg Ritter est particulièrement heureux d'avoir trouvé ces repreneurs et de pouvoir ainsi placer ses clients et compétences entre de nouvelles mains jeunes après 143 ans d'existence de Ritter Vins.

#### **LE COMPTOIR DU THÉ**

*www.comptoir-du-the.ch*

Existiert seit 2006 an der Neuengasse 41 in Biel. René Michaud bietet seinen Kunden eine breites, qualitativs und frisches Sortiment an. Seine Auswahl an Tees reicht von Grüntee, Schwarztee, Weisstee, Früchtetee, Kräutertee und Ayurvedische Biotees.

Il existe depuis 2006, Rue Neuve 41 à Bienne. René Michaud propose à ses clients un vaste assortiment de qualité et d'une grande fraîcheur. Son choix de thés: thés verts, thés noirs, thés blancs, thés aux fruits, thés aux herbes et thés ayurvédiques bio.

#### **«1001 FLEURS» BOUTIQUE DE SIROP**

*www.bio-sirup.ch*

Marlène Stalder fing 1988 mit ihrer ersten offiziellen Sirup Produktion an. Ihr Geschäft am Oberer Quai 46 bietet heute 22 verschiedene natürliche und hausgemachte Sirup an. Die Idee Sirup zu produzieren entstand bei ihr aus Liebe zur Natur, welche sie durch ihrer Grossmutter erlernte. Die Nachfrage ist so gross, dass sie heute mit einem kleinen Team arbeitet.

Marlène Stalder a démarré en 1988 sa première production officielle de sirops. Son magasin, quai du Haut 46, propose actuellement 22 sirops naturels différents fabriqués maison. L'idée de produire des sirops est née de son amour de la nature que lui a transmis sa grand-mère. La demande a tellement augmenté qu'elle travaille à présent avec une petite équipe.

#### **HARSHIDA DOSHI**

*032 323 24 01*

Unsere Chai-Gewürzmischung beziehen wir von Frau Harshida Dashi. Sie lässt die Gewürzmischung nach einem traditionellem Rezept aus Gujarat (Indien) herstellen.

Nous nous procurons notre mélange d'épices pour le Chai chez Madame Harshida Dashi. Elle fait produire ce mélange d'épices selon une recette traditionnelle du Gujarat (Inde).



## **BELÉM CAFÉ RÖSTEREI / ENTREPRISE DE TORRÉFACTION BELÉM CAFÉ**

*www.belemcafe.ch*

Ist ein kleines Familienunternehmen In Schüpfen, das sich dem feinen Kaffee verschrieben hat. In ihrer Trommelröstmaschine verarbeiten sie besten, handgelesenen Kaffee aus ausgewählten Kaffeepflanzungen. Sie rösten jede Sorte einzeln. Denn jede Bohnensorte und jede Ernte hat ihren eigenen idealen Röstgrad.

Sie sind sehr darauf bedacht, Ihnen Kaffee ohne bitteren Beigeschmack für Mensch und Natur zu bieten. Sie beziehen den Rohkaffee aus Pflanzungen mit guten ökologischen und sozialen Produktionsbedingungen.

Une petite entreprise familiale à Schüpfen se consacre à la production de café de qualité supérieure. Dans son torréfacteur à tambour, elle fabrique un excellent café à partir de graines récoltées manuellement dans des plantations de café sélectionnées avec soin. Chaque sorte est torréfiée séparément. Car chaque type de grains et chaque récolte nécessite son propre degré de torréfaction.

L'entreprise veille avec le plus grand soin à proposer un café sans arrière-goût amer pour l'homme comme pour la nature. Elle achète le café brut à des plantations qui offrent de bonnes conditions écologiques et sociales de production.

## **BRASSERIE DES FRANCHES MONTAGNES, SAIGNELÉGIÉ**

*www.brasseriebfm.ch*

Im Jahre 1997 geleitet vom so typisch jurassischen freiheitlichen und vielleicht rebellischen Denken, hat Jérôme Rebetez die Brasserie des Franches Montagnes gegründet. Seine Idee war ein artisauales, untypisches, eigensinniges Bier zu kreieren. Ein Bier mit einem ausgesprochen komplexen «bouquet», welches reich im Gaumen ist und sich mühelos mit den edelsten Weinen messen kann.

Dank harter Arbeit und dem Durchhaltevermögen, sind mehrere Kreationen entstanden, die weit über die Region anerkannt sind. Die Biere begleiten oft die raffiniertesten Gerichte der gehobenen Gastronomie.

Die New York Times hat Anfangs 2009 sein in Eichenfässern gereifte «Abbaye de Saint Bon-Chien» als das weltweit beste Bier gekürt.

Jérôme Rebetez, guidé par l'esprit libéral – et peut-être bien un peu rebelle – typiquement jurassien, a fondé en 1997 la Brasserie des Franches Montagnes. Son idée était de créer une bière artisanale non typique, sortant de l'ordinaire. Une bière au bouquet complexe, riche au palais, qui puisse se mesurer sans peine aux vins les plus nobles.

Grâce à son travail assidu et à sa persévérance, plusieurs créations dont la renommée va bien au-delà des frontières régionales ont vu le jour. Ses bières accompagnent fréquemment les mets les plus raffinés de la haute gastronomie.

Le New York Times a élu son «Abbaye de Saint Bon-Chien» mûrie dans des barriques en chêne meilleure bière du monde début 2009.

## **DIE BRAUEREI LA MARMOTTE**

*www.brasserie-la-marmotte.ch*

Die Brauerei La Marmotte befindet sich im Wallis, im Bergort Crans-Montana. Der Brauerei fehlt es nicht an Charme, denn diese ist mit dem Hotel du Lac verbunden. Dieses Hotel ist am Ufer des Lac Grenon gelegen, einem kleinen See dieses Bergdorfes.

Yves Klingler, der seine Gäste empfängt, bekleidet mehrere Funktionen, indem er gleichzeitig Brauer, Receptionist, Oberkellner und Barman ist. An den Projekten fehlt es nicht, sei es mit den Bieren oder anderweitig! Ausserdem werden die Biere von La Marmotte grossräumig in der Bergregion vertrieben. Es ist auch nicht verwunderlich, dass das Murmeltier (Marmotte) das Symbol des Bergortes ist.

La brasserie La Marmotte se trouve dans le Valais, dans la ville alpine de Crans-Montana. La brasserie ne manque pas de charme, elle est jumelée à l'Hôtel du Lac qui se situe au bord du Lac Grenon, un petit lac de la station.

Yves Klingler accueille ses hôtes, il cumule les casquettes en étant tantôt brasseur, réceptionniste, maître d'hôtel et barman. Il ne manque pas de projets, que ce soit dans les bières ou ailleurs!

De plus, les bières de La Marmotte sont largement distribuées dans toute cette région de montagne. Et cela n'est également pas un hasard lorsqu'on sait que la marmotte est le symbole de cette station.