

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

<i>café</i>		<i>café / thé schnaps</i>	
CAFÉ SUSPENDU*	4.10	CARAJILLO	6.50
KAFFEE/ESPRESSO <i>café, espresso</i>	4.10	KAFFEE FERTIG <i>café fertig</i>	7.-
MILCHKAFFEE <i>café au lait</i>	4.40	CORETTO	7.-
CAPPUCCINO	4.70	KAFI ST. GERVAIS	7.50
LATTE MACCHIATO	5.30	TEE RUM	7.-
DOPPELTER ESPRESSO <i>double espresso</i>	5.70		
ESPRESSO MACCHIATO	4.40		
CORTADO	4.40		
CAFÉ FREDO	6.-		
HEISSE ODER KALTE SCHOGGI HEISSE ODER KALTE OVOMALTINE <i>chocolat chaud ou froid</i> <i>Ovomaltine chaude ou froide</i>	3 dl 4.40		
SIRUP HEISS <i>Sirop Chaud</i>			
<i>Holunderblüte / Fleur de sureau</i> <i>Marokkanische Minze / Menthe</i> <i>marocaine</i> <i>Zitronen - Ingwer / Citron</i> <i>gingembre</i> <i>Passionsfrucht / Fruit de la passion</i>	3 dl 4.30		

* Der «Café Suspendu» ist eine napolitanische Tradition, eine Geste der Solidarität mit ärmeren Mitbürgern: Fühlt sich ein Napolitaner 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

CEYLON KOSLANDA BOP 4.30

DARJEELING BOP MONTEVIOT
(2ND FLUSH) BIO 4.30

EARL GREY 4.30

VANILLE 4.30

thé vert

KUKICHA 4.30

JASMIN 4.30

MAROKKANISCHE MINZE
menthe marocaine 4.30

Rooibos

ORIGINAL 4.30

thé aux fruits

ROMANTIK 4.30

tisane

BONNE HUMEUR 4.30

EISENKRAUT
verveine 4.30

MINZE
menthe 4.30

chai

CHAI 6.-



MINERAL *minéral*

<i>ouvert</i>	<i>2dl</i>	<i>3dl</i>	<i>5dl</i>	<i>1l</i>	<i>jus ouvert</i>	<i>2dl</i>	<i>3dl</i>	<i>5dl</i>
MINERAL					MÖHL BIO APFELSAFT			
GOBA LAUT	2.90	3.70	4.70	8.10	TRÜB			
					<i>jus de pomme trouble</i>			
MINERAL					<i>bio Möhl</i>	3.70	4.40	5.40
GOBA STILL	2.90	3.70	4.70	8.10				
					MICHEL ORANGENSAFT			
COCA-COLA	3.30	4.00	5.-	8.90	<i>jus d'orange Michel</i>	3.70	4.40	5.40
CITRO	3.30	4.00	5.-	8.90				
					<i>jus en bouteille</i>			
RIVELLA ROT	3.30	4.00	5.-	8.90				
					MICHEL TOMATENSAFT			
THÉ FROID					<i>jus de tomate Michel</i>	<i>2dl</i>	4.80	
MAISON	3.70	4.40	5.40	9.30				
					MÖHL KLARER APFELSAFT MIT			
MATÉ EISTEE					ALKOHOL			
MAISON					<i>cidre spécial Möhl</i>	<i>5dl</i>	6.80	
<i>Maté glacé</i>								
<i>maison</i>	3.70	4.40	5.40	9.30	ES GHÜRATETS			
					<i>mélange composé de jus de pomme</i>			
					<i>et cidre</i>	<i>1l</i>	11.00	
<i>en bouteille</i>								
VIVI KOLA ZERO			<i>33cl</i>	5.40				
VIVI SODA BLUTORANGE- INGWER			<i>33cl</i>	5.40				
RIVELLA BLAU			<i>33cl</i>	4.80				
THOMAS HENRY TONIC			<i>20cl</i>	4.80				
THOMAS HENRY BITTER LEMON			<i>20cl</i>	4.80				
AQUA MONACO - GINGER BEER			<i>23cl</i>	5.40				
LEMONAID MARACUJA			<i>33cl</i>	5.10				
LEMONAID LIMETTE			<i>33cl</i>	5.10				
CRODINO			<i>175cl</i>	5.50				



BIER

bières

<i>ouvert</i>	<i>2dl</i>	<i>3dl</i>	<i>5dl</i>
APPENZELLER LAGER	3.70	4.40	6.30
APPENZELLER DUNKEL	3.80	4.50	6.40
MONATSBIER NACH ANGEBOT <i>bière selon offre du mois</i>			
<i>en bouteille</i>			
ERDINGER		<i>5dl</i>	7.-
APPENZELLER HANFBLÜTE		<i>5dl</i>	6.70
APPENZELLER BRANDLÖSCHER	<i>33cl</i>		5.50
BRASSERIE DES FRANCHES-MONTAGNES <i>(wechselndes Angebot /selon offre)</i>	<i>33cl</i>		8.-
LA MARMOTTE BLONDE	<i>33cl</i>		6.-
IPA APPENZELLER	<i>33cl</i>		6.70
<i>alkoholfrei / sans alcool</i>			
APPENZELLER LEERMOND	<i>33cl</i>		5.-



SPIRITUOSEN

spiritueux

<i>apéro</i>		
PASTIS RICARD (45%)	<i>4cl</i>	6.50
PONTARLIER ANIS (45%)	<i>4cl</i>	7.50
GESPRITZER WEISSWEIN <i>Blanc limé doux ou sec</i>	<i>2dl</i>	6.80
MARTINI (15%) <i>weiss, blanc</i>	<i>4cl</i>	7.50
CAMPARI (23%)	<i>4cl</i>	7.50
SUZE (20%)	<i>4cl</i>	7.50
CYNAR (16,5%)	<i>4cl</i>	7.50
GRAN CLASSICO (28%)	<i>4dl</i>	7.50
PROSECCO (11,5%)	<i>1dl</i>	8.-
BAILEYS (17%)	<i>4cl</i>	7.-
BLANC CASSIS	<i>1dl</i>	7.-
KIR ROYAL	<i>1dl</i>	9.-
FRAMBOISE SPRITZ	<i>2dl</i>	9.50
SINGE SPRITZ	<i>2dl</i>	9.50
APEROL SPRITZ	<i>2dl</i>	9.50
HUGO	<i>2dl</i>	9.-
AMERICANO	<i>6cl</i>	8.-
NEGRONI	<i>9cl</i>	9.-
PLUS MIXGETRÄNK		2.-

whisky & schnaps

WHISKY SINGLE LAKELAND MALT (42%)	4cl	9.-
--	-----	-----

WHISKY AUCHENTOSHAN (43%)	4cl	14.-
----------------------------------	-----	------

WHISKY OBAN 14Y. (43%)	4cl	12.-
-------------------------------	-----	------

WHISKY LAPHROAIG 10Y. (40%)	4cl	12.-
------------------------------------	-----	------

WACHAUER MARILLE (50%) Rochelt, Tirol	2cl	18.-
---	-----	------

MIRABELLE (50%) Rochelt Tirol	2cl	18.-
---	-----	------

BRANDY CARLOS I PEDRO DOMECCQ (38%)	2cl	12.-
--	-----	------

GRAPPA BERTA ELISI (43%)	2cl	9.50
---------------------------------	-----	------

GRAPPA BERTA LA MUSA (40%)	2cl	9.50
-----------------------------------	-----	------

GRAPPA DI BRUNELLO (43%)	2cl	10.-
---------------------------------	-----	------

SIBONA, LA GRAPPA DI ARNEIS (42%)	2cl	8.50
--	-----	------

SIBONA, LA GRAPPA DI BARBERA (42%)	2cl	8.50
---	-----	------

RHUM RON ZACAPA 23Y. (40%)	4cl	15.-
-----------------------------------	-----	------

NOCINO (30%)	4cl	7.-
---------------------	-----	-----

AVERNA (29%)	4cl	7.-
---------------------	-----	-----

AMARETTO (29%)	4cl	7.-
-----------------------	-----	-----

long drink

GIN TONIC	4cl	12.-
------------------	-----	------

CUBA LIBRE	4cl	12.-
-------------------	-----	------

WHISKY COLA	4cl	12.-
--------------------	-----	------

SUZE COLA	4cl	12.-
------------------	-----	------

WODKA Lemon / Orange / Tonic	4cl	12.-
--	-----	------

spiritueux

VIEILLE PRUNE VIEILLI EN BARRIQUE (40%)	2cl	7.50
--	-----	------

WILLIAMS (40%)	2cl	6.50
-----------------------	-----	------

BERNER ROSEN (40%)	2cl	6.50
---------------------------	-----	------

QUITTEN (40%) coing	2cl	6.50
-------------------------------	-----	------

DAMASSON (40%)	2cl	7.70
-----------------------	-----	------

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

**KIRCHWEIN CHASSELAS
ANDREYWEIN, LIGERZ**
11,8%, Chasselas AOC 4.50 20.-

**BRUNO MARTIN, LIGERZ,
BIOWEIN**
12,5%, Chardonnay 5.50 25.-

Italie 1dl 5dl 7,5dl

**ROERO ARNEIS DOCG FE,
2020, PIEMONTE**
13,5%, Giacomo Fenocchio 6.50 32.50 45.-

**SANGIOVESE BIANCO
2018, TOSCANA**
13,%, Az. Bioagr. La Selva 6.50 32.50 45.-

**MONATSWEIN NACH
ANGEBOT**
vin blanc selon offre du
mois

– rosé –

Suisse 1dl 5dl 7,5dl

**OEIL DE PERDRIX,
BIOWEIN
BRUNO MARTIN, LIGERZ**
12,5%, Pinot Noir 5.- 23.-

– rot/rouge –

Suisse 1dl 5dl 7,5dl

**KIRCHWEIN PINOT NOIR,
ANDREYWEIN, LIGERZ**
13% Pinot Noir AOCC 5.- 23.-

**PINOT NOIR, BIOWEIN
BRUNO MARTIN, LIGERZ**
12.5%, Pinot Noir 6.- 28.-

**ANDROMEDA, BIOWEIN
BRUNO MARTIN, LIGERZ**
112.5%, Gamaret, Caber-
net
Cubin 8.50 42.50 54.-

**GAMARET
FABIAN TEUTSCH,
SCHAFIS**
13.5% 6.- 30.- 42.-

**MONATSWEIN NACH
ANGEBOT**
vin rouge selon offre du
mois

Italie 1dl 5dl 7,5dl

**BARBERA D'ASTI,
VITIS DOCG 2020
PIEMONTE**
13,5%, Tenuta
La Meridiana 7.- 35.- 46.-

Sardaigne

BUIO DOC 2018
13%, Cantina Mesa 7.50 37.50 52.50

Portugal 1dl 5dl 7,5dl

**QUINTA DOS POÇOS,
RESERVA, 2017**
14,5%, Family Estates
Douros 6.- 30.- 38.-



WEISSWEIN vin blanc

Suisse	7,5dl	Rosé	7,5dl
GUTEDEL 2020 11,5%, Fabian Teutsch, Schafis,		ROSATO BIO, LES AMIS 2020 13%, Maremma, Toscana	
34.-		49.-	
<i>Viel Komplexität und Subtilität in diesem Bouquet! Es ist von Nuancen von Lindenblüten, Akazienblüten und blondem Tabak geprägt, unterlegt von gelben Fruchtaromen. Schmackhafter und saftiger Charakter am Gaumen..</i>		Schaumwein / vin mousseux	
PETITE ARVINE SELECTION EXCELSUS 2020 13,5%, Favre, Chamoson Wallis		PROSECCO LOGGIA, EXTRA DRY 11,5%, Az. Agr. Loggia del Colle, Valdobbia	
38.-		45.-	
<i>Bouquet complexe aux arômes d'agrumes, de pamplemousse et parfois de rhubarbe. En bouche, beaucoup de densité d'harmonie, avec une note sensuelle et saline en finale.</i>			
Italie	7,5dl		
SALMARIANO, VERDICCHIO 2017 13,5%, Marotti Campi, Marche			
38.-			
<i>Voller Körper, rund, exotische Früchte, Akazie, Honig, Bittermandeln.</i>			
Espagne	7,5dl		
MONTE BLANCO VERDEJO DO 2019 12,5%, Ramon Bilbao, Rueda			
38.-			
<i>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</i>			



ROTWEIN vin rouge

Suisse	7,5dl	Italie	7,5dl
KALISTO 2020 12,5% Bruno Martin, Ligerz	56.-	MAURLEO, ROSSO TOSCANA IGT 2018 13.5%, Pietro Beconcini, Toscanat	46.-
<i>Dunkelroter Wein, im Gaumen fruchtig mit samtigen Gerbstoffen. Traubensorten: Maréchal Foch, Regent. Vegan, Demeter.</i>		<i>Tiefdunkles Rubinrot mit opakem Kern. Eigenwillige Nase nach Unterholz, Pech, Tannennadeln, dann überreifen Kirschen, leicht staubig. Am Gaumen von mittlerem Gewicht, öffnet sich auf präsender Säure, griffiges Tannin, im Finale leichte Trocknung. Barbera de grande classe, puissant, complexe. Grande force fruitée, griottes, acidité bien maîtrisée, forte structure, minéral, vanille, goudron, cuir</i>	
OVATION AOC 2019 13%, Haslerwein, Alfermée	52.-	BARBERA D'ASTI, TRA LA TERRA E IL CIELO 2017/18 13,5%, Tenuta La Meridiana, Piemont	61.-
<i>Ovation ist ein gehaltvoller, im Eichenfass ausgebauter Rotwein und ein idealer Essensbegleiter. Ein Schweizer Wein, der Tradition mit Innovation verbindet..</i>		<i>Barbera de grande classe, puissant, complexe. Grande force fruitée, griottes, acidité bien maîtrisée, forte structure, minéral, vanille, goudron, cuir.</i>	
GENESTRERIO MERLOT DOC 2019 12,5%, Agriloro Tenimento dell Ör, Mendrisiotto	35.-	CHIANTI RISERVA DOCG 2017 14%, Pietro Beconcini Agr. ss., Toscana	37.-
<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>Vigoureux, élégant et gouleyant, bonne acidité résiduelle, fruits séchés, cerises mûres, légère note de vanille, arômes subtils de torréfaction.</i>	
ROERO BRICCO MEDICA DOC 2014 14%, Cascina Val del Prete 75	59.-	VIGNA ALLE NICCHIE ROSSO 2012 15,5%, Pietro Beconcini Agr. ss., Toscana	72.-
<i>Nebbiolo, 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>Wuchtig und trotzdem elegant, vollmundig, getrocknete Früchte, rund am Gaumen, langer Abgang, Lackritze, rauchige Note.</i>	
		AMARONE SCRANI DOC 2016 15.5%, Italia Veneto	82.-
		<i>Traditionnel, les baies sèchent jusqu'au 1er 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>	

Espagne	7,5dl	France	7,5dl
CRUZ DE ALBA RIBERA DEL DUERO (BIO) 2018 14,5%, Tempranillo	61.-	CABARNET-MERLOT «RURAL» IGP 2019 13%, Arrogant Frog, Pays d'O	37.-
<i>Ein moderner Wein, der sich durch sein fruchtiges Profil auszeichnet. 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>		<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>	
EDETÀRIA SELECCIÓ 2017 15 %, Edetària, Terra Alta DO	59.-	CÔTE MAS PEZENAS ROUGE AOP 2020 14 %, Paul Mas, Pays d'Oc	45.-
<i>De couleur pourpre, il présente un goût balsamique délicat et de riches arômes d'épices, ainsi que des groseilles rouges, des cerises et une belle structure minérale. En bouche, il est corsé à moyennement corsé avec une excellente profondeur de goût et un chêne bien intégré.</i>		<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>	
RIOJA EDICION LIMITADA DOCA 2018 14%, Ramòn Bilbao, Haro	45.-		
<i>Intensives Kirschrot. In der Nase Vanille und Röstaromatik im Vordergrund, rote Früchte im Hintergrund. Am Gaumen reiche Aromenvielfalt, schwarze Kirschen mit Zimt.</i>			
TAURUS RUBIO 2016 14.5%, Bodegas Marco Real	51.-	Portugal	7,5dl
<i>Traditionnel, macération à température régulée, élevage en fût de chêne de l'Allier durant 6 mois, puis au moins 12 mois en bouteille. Équilibré, riche et intense, cerises noires, notes élégantes grillées, balsamique, longue finale</i>		QUINTA DO ESPIRITO RESERVA 2014/15 15%, Casa Santos Lima, Lisboa	58.-
		<i>Intensive Farbe. Aromen von reifen Brombeeren und schwarzer Schokolade in der Nase. Im Gaumen verschiedene Noten von reifen Früchten, Zimt, Weinbeeren, Feigen, Schokolade und Vanille..</i>	

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 Getränkediens 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 Getränkediens 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.

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.

BRUNO MARTIN

www.biovin-martin.ch

ist seit 1982 selbständiger Winzer in Ligerz. Er ist gelernter Küffer und eidg. dipl. Winzmeister. 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.

**WEINGUT SCHLÖSSLI
FABIAN UND IRENE TEUTSCH-MARUGG**

www.weingutschloessli.ch

Als inhabergeführtes und engagiertes Weingut begeistern wir unsere Kunden mit von Grund auf selbst produzierten, von der Natur erschaffenen Weine und unterstützen eine familiäre, herzliche und beziehungsorientierte Geschäftswelt. Das Weingut Schlössli in Schafis am Bielersee ist ein typischer Familienbetrieb mit 4 Hektaren eigenen Reben, verteilt auf 7 Parzellen, zum grossen Teil direkt ums Haus.

n tant que famille engagée, nous offrons à nos clients des vins issus d'une production en accord avec la nature.

Weingut Schlössli à Chavannes, sur les rives du lac de Biemme, est une entreprise familiale de 4Ha, divisés en 7 parcelles aux abords de la maison.

SPEZIALITÄTENBRENNEREI ZÜRCHER / DISTILLERIE DE SPÉCIALITÉS ZÜRCHER

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.

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 Restaurants-betreiber 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.

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, Rezeptionist, 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, récepti-onniste, 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.

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

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.

LE COMPTOIR DU THÉ

www.comptoir-du-the.ch

Existe depuis 2006 an der Neuengasse 41 in Biel. René Michaud bietet seinen Kunden eine breites, qualitativ und frisches Sortiment an. Seine Auswahl an Tees reicht von Grüntee, Schwarz-tee, Weisstee, Früchtetee, Kräutertee und Ayur-vedische 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.

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 Kaffeeplantagen. Sie rösten jede Sorte einzeln. Denn jede Bohensorte 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 Plantagen 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, SAIGNELÉGIER

www.brasseriebfm.ch

Im Jahre 1997 geleitet vom so typisch jurassischen freiheitlichen und vielleicht rebellischem Denken, hat Jérôme Rebetez die Brasserie des Franches Montagnes gegründet. Seine Idee war ein artesanales, 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 «Abbey 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 «Abbey de Saint Bon-Chien» mûrie dans des barriques en chêne meilleure bière du monde début 2009.