

## KANTINE ATTISHOLZ

Attisholzstrasse 10

4533 Riedholz

+41 78 340 77 80

info@kantine-attisholz.ch

www.kantine-attisholz.ch

@kantineattisholz

@kantine\_attisholz



#kantineattisholz



#kantine\_attisholz

### Öffnungszeiten:

Freitag & Samstag ab 1730 Uhr

Sonntag 1200 bis 1800 Uhr

## SOFTDRINK

### Offen

2dl / 3dl / 5dl

Mineral laut & still	3.60 / 4.50 / 7.20
Ice-Tea	4.00 / 4.90 / 7.70
Citro	4.00 / 4.90 / 7.70
Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	4.00 / 4.90 / 7.70
Süssmost trüb	4.00 / 4.90 / 7.70

### Saft

2dl / 3dl

Orangen	5.00 / 7.00
Ananas	5.00 / 7.00

### Flasche

Coca-Cola / Zero	3.3dl	4.90
Vivi Schorle	3.3dl	4.90
Rivella rot / blau	3.3dl	4.90
Sinalco	3.3dl	4.90
Sanbitter	1dl	5.50
Chinotto	2dl	5.50
Ginger Beer alkoholfrei	2dl	5.50
Mate	3.3dl	5.50
Red Bull	2.5dl Dose	6.00
Mineral laut & still	1.5 Lt	13.50

### SIRUP vom «Le Sirupier de Berne»

2dl / 3dl / 5dl

Alpenkräuter	4.00 / 4.90 / 7.70
Blüemli	4.00 / 4.90 / 7.70
Goldmelisse	4.00 / 4.90 / 7.70
Ingwer-Apfel	4.00 / 4.90 / 7.70
Kindersirup «Himbeere» 2dl	kostenlos

## WARME GETRÄNKE

### Kaffee

Espresso / Kaffee	4.50
Doppio Espresso	6.00
Cappuccino	5.80
Latte Macchiato / Schale	5.80
Short Macchiato – Espresso, Milch & Schaum im kleinen Glas	5.00
Flat White – Doppio Espresso mit Milchschaum	6.20

Haus-Punsch Non-Alk	6.50
Ingwer-Punsch mit Likör	9.50
Maracuja-Punsch mit Likör	9.50
Corretto / Carajillo - mit "Fior de Vite" oder "Veterano"	6.50
Kaffee Gügs mit Rahm	9.50
Kafi-Lutz	8.00
Glühwein	<sup>1dl</sup> 6.00
Caffè Freddo	6.50
Ovomaltine / Schokolade	5.50

### Tee vom «Längass Teeladen»

Assam Halmari Schwarztee	
Ginger Lemon	
Indian Chai	
Vervene	
Jasmine Pearl	
Menthe de Maroc	
Mélange Rouge	Glas 3dl / Kanne
Rooibos Bourbon	5.50 / 22.00

## ZUM APÉRO (Etwas kleines gegen den Hunger)

Spicy Nuts – Gewürznüsse	5.50
Attisplättli – Landjäger, Käse und Pita	14.50
Antipasti Trio – Pomodori Secchi, Oliven, Sbrinz und Pita	17.50
Croque Monsieur – Toastbrot mit Käse und Hinterschinken	9.50

### Herkunft

Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Poulet	Schweiz

### Allergene

Wir geben dir gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.

## Rum

Coruba NPU 40%	4cl	11.00
Coruba NPU White 37.5%	4cl	11.00
The Kraken Rum 40%	4cl	13.00

## Tequila

Sauza Silver / Gold 40%	4cl	11.00
Don Julio Reposado 38%	4cl	15.50

## Vodka

Ovignac Pure Vodka 37.5%	4cl	11.00
Hanz Vodka aus Bern 40%	4cl	13.00

## Whisky

Whyte & Mackay Scotch 40%	4cl	12.00
Jack Daniels Old No.7 40%	4cl	13.00
Jack Daniels Single Barrel 45%	4cl	16.00
Auchentoshan 12y 43%	4cl	15.50
Laphroaig select 10y 43%	4cl	15.50
Lagavulin 16y 43%	4cl	16.00

Alle Spirituosen als Longdrink mit Zusatz	+ 2.00
Mit Redbull, Mate, Holundria als Zusatz	+ 4.50

## FLASCHENBIER

### Solothurn

Öufi Hell	3.3dl	5.50
Öufi Orbi Dunkel	3.3dl	5.50
Öufi Südfuess Spezialbier	5dl	7.40
Sam & Fritz – chüschting und aus Solothurn	3.3dl	6.50

### Baden

Müller Extra Spezialbier	3.3dl	5.50
Müller Non Alcoholic	3.3dl	5.50

### Ausland

Kitzmann Weissbier (D)	5dl	7.40
Corona (MEX)	3.3dl	6.00

### Premium Biere

*Aus der Brauerei BFM, Franches-Montagnes, Jura Suisse*

La Salamandre (CH)	3.3dl	8.50
Weizen Ale – das Original von BFM, würzig und frisch		
Djéronimo (CH)	3.3dl	8.50
White IPA mit Hafer – fruchtig, süsslich mit erfrischender Bitterkeit		

### Apple Cider

*Aus der Brauerei Möhl Cider Clan, Arbon*

Straight Apple Cider (CH)	3.3dl	6.50
Medium dry im Geschmack – goldgelb und easy drinking, feinherb mit süsslich-sauren Noten		
Dry Hopped Apple Cider (CH)	3.3dl	6.50
Mit natürlichem Hopfengeschmack – floral, leicht bittersüsse Note		

## WEISSWEIN

### **Epesses**, Le Replan AOC, Lavaux, 2021 (CH)

Ein süffiger Wein mit gutem Gehalt und dem typisch würzig-fruchtigen Bouquet der Chasselas Traube. Am Gaumen entwickelt er eine lebhaft spritzige und gefällt mit seiner leicht pfeffrigen Rasse.

1dl / 0.25l / 0.5l / Flasche

6.70 / 16.00 / 33.00 / 44.50

### **Soave Senza Fine**, IGT Corte Adami, Verona, 2021 (I)

Toller Weisswein aus der Garganega Traube. Leuchtend strohgelbe Farbe und in der Nase mit Noten von Stachelbeeren und Holunderblüten. Am Gaumen herrlich fruchtig mit schön eingebundener frischer Säure.

1dl / 0.25l / 0.5l / Flasche

7.10 / 17.50 / 35.00 / 48.50

### **Ribolla Gialla**, DOC Friuli Colli Orientali, 2021 (I)

Toller Weisswein aus dem Friaul. Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen und charmanter Säure. Am Gaumen trocken, sanft und seidig.

1dl / 0.25l / 0.5l / Flasche

7.50 / 18.00 / 36.50 / 51.50

## WEIN ROSÉ

### **Rosé Pinot Grigio**, Angelo, DOC delle Venezie, 2020 (I)

Sehr fein im Gaumen mit lebendiger Säure, tollem Trinkfluss und Aromen von reifem Steinobst. Sehr trinkfreudig mit einem angenehmen und erfrischenden Abgang.

1dl / 0.25l / 0.5l / Flasche

6.70 / 16.00 / 33.00 / 44.50

## PROSECCO

### **Contarini**, DOC Millesimato Brut, Vazzola, 2021 (I)

Im Bouquet saftige, helle Äpfel, Birne und Pfirsich, begleitet von blumigen Noten. Am Gaumen eine dezente Restsüsse, welche die Aromen verstärkt.

1dl / Flasche

8.00 / 54.00

## Liköre

### **Amaretto Disaronno** 28%

4cl 10.50

### **Baileys Irish Cream** 17%

4cl 10.50

### **Cointreau** 40%

4cl 10.50

### **Hierbas** 26%

2cl 6.50

### **Ingwerwolf** 24% – Aus regionaler Produktion

2cl 6.50

### **Malibu** 21%

4cl 8.50

### **Maracujana** 18% – Aus regionaler Produktion

2cl 6.50

### **Tia Maria** 20%

4cl 10.50

### **Vieille Prune** 40%

2cl 9.50

### **Vieille Pomme** 40%

2cl 9.50

## SPIRITS

<b>Amaro Montenegro</b> 23%	4cl	11.00
<b>Appenzeller Alpenbitter</b> 29%	4cl	11.00
<b>Campari</b> 23%	4cl	9.00
<b>Cynar</b> 26,5%	4cl	9.00
<b>Jägermeister</b> 35%	2cl	7.00
<b>Martini Bianco</b> 16%	4cl	9.00
<b>Martini Rosso</b> 15%	4cl	9.00
<b>Ramazotti</b> 40%	4cl	9.00
<b>Sambuca Molinari</b> 40%	4cl	9.00
<b>Venezia Select Aperitivo</b> 17.5%	4cl	9.00

## Absinthe

<b>Aphrodite</b> 55%	2cl	12.00
<b>Libertine La Valote</b> 54%	2cl	12.00

## Brandy

<b>Veterano Osborn</b> 30%	4cl	8.00
<b>Carlos Primero - Solera Gran Reserva</b> 38%	4cl	14.50

## Gin

<b>Larios</b> 37,5%	4cl	11.00
<b>Le Tribute</b> 43%	4cl	13.50
<b>Matte Sloe Gin</b> 28%	4cl	13.50

## Grappa

<b>Fior di Vite</b> 40%	2cl	6.50
<b>Bianca del contadino (bio) – Humbel</b> 40%	2cl	9.00
<b>Berta Elisi</b> 43%	2cl	10.50
<b>Autori Gesio Cask (bio) – Humbel</b> 43%	2cl	10.50

## ROTWEIN

### **Nero d'Avola**, Sambuca di Sicilia, IGT Terre Siciliane, 2021 (I)

Ein ausgewogener und sortenreiner Wein mit intensivem Bouquet nach reifen Beeren und Kirschen. Rubinrot, mit warmem Körper und angenehmen Tanninen.

1dl / 0.25l / 0.5l / Flasche  
6.90 / 17.00 / 34.00 / 48.00

### **Rosso Senza Fine**, IGT Corte Adami, Verona, 2020 (I)

Ein samtig leichter Wein mit feinen Tanninen aus Corvina und Merlot Trauben. In der Nase zarte Waldfrüchte und süße orientalische Gewürznoten.

1dl / 0.25l / 0.5l / Flasche  
7.10 / 17.50 / 35.00 / 48.50

### **Buio DOC**, Cantina Mesa, Carignano del Sulcis, 2019 (I)

Ein Wein mit vielschichtiger Aromastuktur und einem einzigartigen Purpurrot. Sein mittelkräftiger Körper, die dominante Säure sowie die angenehm feinen Tannine geben dem Wein viel Charakter und Klasse.

1dl / 0.25l / 0.5l / Flasche  
7.10 / 17.50 / 35.00 / 48.50

### **Braghe Freisa**, C. Mariotto, Tortona, 2019 (I)

Aus der seltenen piemontesischen Freisa Traube gekeltert und mit schönem Körper ausgebaut. Sehr fruchtig und trinkig mit dunkelvioletter Farbe. Erdbeeren, schwarze Johannisbeeren und mit leichtem Nussgeschmack.

1dl / 0.25l / 0.5l / Flasche  
8.00 / 19.50 / 39.00 / 54.00

## APÉRITIF

Holundria Original	2.75dl Flasche	6.50
Venezia Sprizz	4cl	10.00
Absinth - Aphrodite 55%	2cl	12.00
Absinth - Libertine La Valote 54%	2cl	12.00
Cynar Orange / Soda	2cl	10.00

## LONGDRINKS

Gin Tonic	4cl	13.00
Malibu Ananas / Orange	4cl	13.00
Rum Cola	4cl	13.00
Vodka Orange / Tonic	4cl	13.00
Vodka Energy, Mate	4cl	14.00
Whisky Cola	4cl	13.00
Holysinth – Holundria & Absinthe	2cl	17.00

## SOURS

Amaretto Sour – Amaretto, O-Saft, Zitrone	14.00
Gin Sour – Gin, Zitrone, Zuckersirup	14.00
Pisco Sour – Pisco, Lime, Zuckersirup	14.00
Tequila Sour – Tequila, Zitrone, Zuckersirup	14.00
Whisky Sour – Whisky, Zitrone, Zuckersirup	14.00

## SHOTS

	2cl / 4cl	
Ingwerwolf 24% – Aus regionaler Produktion	6.50 / 11.00	
Maracujana 18% – Aus regionaler Produktion	6.50 / 11.00	
Hierbas 26%	6.50 / 11.00	
Jägermeister 35%	6.50 / 11.00	

## COCKTAILS

Redhead – Gin, Sanbitter, Ananassaft	13.00
Negroni – Campari, Martini Rosso, Gin	13.00
Black / White Russian – Tia Maria, Vodka, mit / ohne Rahm	13.00
Gin Fizz – Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	14.00
Caipirinha – Cachaça, Lime, Rohrzucker	14.00
Caipiroshka – Vodka, Lime, Rohrzucker	14.00
Mojito – Rum, Lime, Rohrzucker, Minze	14.00
Moscow Mule – Vodka, Gingerbeer, Lime	14.00
Gin Selectivo – Gin, Selectivo, Lime, Zitrone	14.00
Caribbean Passion – Rum, Maracujana, Lime, Minze	14.00
Piña Colada – Rum, Ananas, Kokos, Sahne	14.00
Long Island Ice-T – Rum, Gin, Vodka, Tequila	17.00

## NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Sea Breeze – Holunderblüte, Cranberry, Apfelsaft, Gingerbeer	11.00
Winterday – O-Saft, Ananas, Erdbeersirup, Zitrone	11.00
Virgin Caipirinha – Lime, Rohrzucker, Ginger Ale	11.00
Virgin Mojito – Lime, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale	11.00
VirGIN Tonic – G'nuin zero Gin mit Tonicwasser	13.00