

SOMMER SIGNATURE COCKTAILS		CHF
SPICY CACTUS MARGARITA STYLE	LoneWolf Cactus & Lime Gin, Orange liqueur, Lime juice, Chili flakes	20
500 CUTS PASSION FRUIT COOLER	500 cut spiced rum, finest call, passionfruit puree soda water	20
BREWDOG PINEAPPLE SUNRISE	Seven day Vodka, pineapple juice, grenadine	18
MEXICAN MULE	Tequila El Jimador, Swiss mountain spring salty grapefruit, lime	18

FUSALP COCKTAILS



FUSE MULE	Bourbon whiskey, South Beans ginger Ale	20
IN BLUSH WE TRUST	Campari, gin, Chambord, lime juice, sugar sirup, lychee juice, raspberries	20

BEER FESTIVAL		CL	CHF
Biere des Amis 5.8%		33	8
Biere des Amis 5.8%		66	10
Biere des Amis No alcohol 0%		33	8
Buckets of 33cl 3+1			24
Buckets of 66cl 2+1			30
LIEFMANS FRUITES, MIXED RED BERRIES 3.8%		25	8
ZERMATT MATTERHORN BEER 5%		33	8

SOMMER SOFT		CL	CHF
HOME MADE ICE TEA	Peach Lemon Mountain Herbs	33	7

WINE BY GLASS

WHITE WINE	10 CL	CHF	RED WINE	10 CL	CHF
ADRIAN & DIEGO MATHIER Fendant Molignon		8	SERGE ROH Pinot Noir de Vétroz Grand Cru		9
DOMAINE HETSZÖLÖ Tokaji Furmint Bistro Dry		8	DOMAINE MATHIEU Cornalin		10
DOMAINE MATHIEU Chardonnay		10	DIEGO MATHIER Syrah		14
CHARLES BONVIN Heida		10	GOULÉE by Cos d'Estournel		14
CHÂTEAU LA MASCARONNE Blanc Provence		10	COS D'ESTOURNEL Pagodes de Cos, 2ème vin du château		20
L'ORPAILLEUR F. DUMOULIN Petite Arvine «Tradition»		11	COS LABORY Château Cos Labory		20

ROSÉ WINE	10 CL	CHF	CHAMPAGNE	10 CL	CHF
CHÂTEAU LA MASCARONNE Côtes de Provence		10	JEEPER Grande Assemblage Brut Rosé		16 18

FOOD AND SNACKS		CHF
HEIRLOOM TOMATOES & BURRATA ^{V,N,G}	Avocado, Pinienkerne, gereifter Balsamico, Basilikum-Minzsorbet, Hausgemachte Focaccia	26
	<i>Avocado, pinenuts, aged balsamic, basil-mintsorbet, homemade focaccia</i>	
	Avocat, pignons de pin, vinaigre balsamique vieilli, sorbet au basilic et à la menthe, focaccia maison	
VALAISANNE PLATTER	Lokale Käse- & Fleischspezialitäten, Hausgemachte Pickles & Brot	½ 20 / 32
	<i>Local cheese & cold cut specialties, homemade pickles & bread</i>	
	Spécialités locales de fromage & de viande, pickles & pain	

CLASSIC CAESAR SALADE	Baby-Lattich, Caesar-Dressing, Parmesan, Croutons	½ 16 / 26
	<i>Baby gem lettuce, caesar dressing, parmesan, croutons</i>	
	Bébé laitue, Sauce César, parmesan, Croûtons	

SIRTAKI SUMMER BOWL	Tomaten, Feta, Oliven, Paprika, Zwiebeln, Gurken, Saisonale Kräuter, Basilikum-Dressing	½ 16 / 26
	<i>Tomatoes, Feta, olives, Bellpepper, onion, cucumber, seasonal herbs, basil dressing</i>	
	Tomates, Feta, olives, Poivrons, oignon, concombre, herbes de saison, vinaigrette au basilic	

SCHWEIZERHOF SATE-SKEWER	Choose 3 / 4 / 5 sate-skewer of your choice
	<i>All sate-skewer will be served with 3 dips</i>
	<i>(BBQ-Sesame / Alpine-Chimichurri / Peanut-Kafir)</i>

- PORKBELLY / Chimichurri / Mint
- CHICKEN THIGH / Teriyaki / Ginger
- ROASTBEEF / Smoke / BBQ
- HALLOUMI & PORTOBELLO / Mojo / Coriander
- SEASONAL VEGETABLES / Garlic / Rosmarin

3 PIECES	15
4 PIECES	19
5 PIECES	22

SWEETS		CHF
NEW YORK CHEESECAKE	Angeflamter Käsekuchen, Erdbeer & Kürbiskerne	16
	<i>Caramelized cheesecake, strawberry & pumpkinseeds</i>	
	Cheesecake caramélisé, fraise & graines de courge	

TARTE OF THE DAY	Wähe des Tages mit einer Kugel Eiscreme oder Sorbet nach Wahl	16
	<i>Tart of the day with one scoop of ice cream or sorbet of your choice</i>	
	Tarte du jour avec une boule de glace ou sorbet au choix	

HOME-MADE ICE CREAM	Vanilla Chocolate Strawberry Salt-Caramel Coconut Black Forest Cherry Yoghurt
---------------------	---

HOME-MADE SORBETS	Cassis Raspberry Calamansi Basil-Lime Honey-Rosmarin
-------------------	--

3 Kugeln / scoops / boules	5
4 Kugeln / scoops / boules	9
5 Kugeln / scoops / boules	12



TERRACE
SCHWEIZERHOF