

# gebräut

## Bier vom Fass:

<b>Cardinal</b>	4.8 vol%	2 dl	<b>3.50</b>
		3 dl	<b>4.50</b>
		5 dl	<b>5.80</b>
<b>Cardinal Festbier</b>	5.4 vol%	2 dl	<b>3.80</b>
		3 dl	<b>4.80</b>
		5 dl	<b>6.00</b>
<b>Guinness</b>	4.2 vol%	3 dl	<b>5.30</b>
		5 dl	<b>8.30</b>

## Flaschenbier:

<b>Feldschlösschen dunkel</b>	5.5 vol%	3.3 dl	<b>4.80</b>
<b>Baarer Bügelspez</b>	5.2 vol%	5 dl	<b>5.80</b>
<b>Cardinal</b>	4.8 vol%	5 dl	<b>5.80</b>
<b>Schneider Weisse</b>	5.4 vol%	5 dl	<b>6.50</b>
<b>Feldschlösschen</b>	alkoholfrei	3.3 dl	<b>4.50</b>

# vergonen

<b>Zuger Suure Most trüb</b>	4.2 vol%	4.9 dl	<b>5.80</b>
<b>Zuger Surre Most klar</b>	alkoholfrei	4.9 dl	<b>5.80</b>

# *gekeltent*

## Offenweine:

1 dl      7.5 dl

### *weiss*

#### Schweiz:

<b>Ticino bianco DOC</b>	2018	13.0 vol%	<b>8.50</b>	<b>51.00</b>
Merlot				
<b>Stamm #3</b>	2017	12.0 vol%	<b>8.00</b>	<b>50.00</b>
Müller-Thurgau, Chardonnay, Pinot Gris				
<b>Nobler Weisser</b>	2017	12.0 vol%	<b>8.00</b>	<b>50.00</b>
Riesling Sylvaner				

### *rot*

#### Schweiz:

<b>Nobler Blauer</b>	2016	13.0 vol %	<b>9.50</b>	<b>52.00</b>
Pinot Noir				
<b>Ticino rosso DOC</b>	2016	13.0 vol%	<b>8.50</b>	<b>51.00</b>
Merlot				
<b>Stamm #3</b>	2014	12.5 vol%	<b>8.00</b>	<b>50.00</b>
Cabernet Noir, Cabernet Jura, Regent				

**Flaschenweine: 7.5 dl**

*weiss*

**Schweiz:**

**Luzerner Seelagencuvée** 2017 13.0 vol% **51.00**  
Pinot Noir, Müller-Thurgau

**Spanien:**

**Tuerce Botas Rioja** 2016 13.0 vol% **46.00**  
Tempranillo Blanco

*rot*

**Schweiz:**

**Les Palins** 2015 14.5 vol% **67.00**  
Malbec

**Fläscher** 2017 13.5 vol% **53.00**  
Pinot Noir

**Italien:**

**Italien:**

**L'Arcione Friuli Colli** 2013 14.0 vol% **58.00**  
Schioppettino, Pignolo

**Musso Ettaro** 2014 13.5 vol% **54.00**  
Pinot Nero, Marzemino, Merlot

**Speli Valpolicella Ripasso** 2016 13.5 vol% **52.00**  
Corvina, Rondinella, Molinara

**Picus** 2016 13.5 vol% **49.00**  
Montepulciano, Sangiovese  
Barbera

**Spanien:**

**Lopez Gran Reserva Rioja** 2009 14.0 vol% **59.00**

# *Riviera Café* alle Preise in CHF inkl. MwSt

Tempranillo, Garnacha

**El Pacto Rioja** 2015 14.0 vol% **54.00**  
Tempranillo

**Portugal:**

**Colossal Reserva** 2016 14.0 vol% **46.00**  
Alicante, Tempranillo, Syrah, Touriga Nacional

**Chille:**

**Domus Aurea** 2013 14.9 vol% **77.00**  
Cabernet Sauvignon

*rosé*

**Petula** 2016 13.0 vol% **49.00**  
Shiraz, Grenache

*Aperol*

**Gespritzter Weisswein** **8.50**

**Aperol Spritz mit Prosecco** **10.50**

**Zuger Kir Prosecco mit Kirschlikör** **10.50**

**Hugo** **10.50**

**Prosecco Villa Sandi** 11.0 vol% 1.0 dl **8.50**

**Prosecco Villa Sandi** 11.0 vol% 7.5 dl **55.00**

**Champagner Jaquart Mosaique** 12.5 vol% 7.5 dl **95.00**

**Champagner Jaquart Rosé** 12.5 vol% 7.5 dl **98.00**

*Riviera Café* alle Preise in CHF inkl. MwSt

## *Snacks*

<b>Riviera Toast</b> Schinken- Käse Toast	<b>6.00</b>
<b>Walchwiler Käsekuchen</b> pro Stück	<b>8.50</b>
<b>Flammkuchen</b>	<b>11.50</b>
<b>Fischknusperli*</b>	<b>14.50</b>
<b>Fischknusperli* mit Pommes</b>	<b>19.50</b>
<b>Portion Pommes</b>	<b>6.00</b>
<b>Schweinswürstli mit Brot</b>	<b>6.00</b>
<b>Winerli mit Brot</b>	<b>6.00</b>

**Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch & Fisch.  
Gerne informieren wir dich über allfällige Allergene in unseren angebotenen  
Speisen.**

**\* Angebot richtet sich nach Fang. Da wir ausschliesslich  
Zuger Fisch anbieten.**