

Getränke

Offenausschank

	25cl	40cl
Cola, Citron, Sinalco, Schorle, Süssmost	3.90	5.20
Grapefruit, Eistee	3.90	5.20
Tafelwasser mit und ohne Kohlensäure	3.90	5.20
Haustee nach Saison	4.20	5.50

Flaschen

Coca Cola zero	33cl	4.60
Rivella rot und blau	33cl	4.60
Schweppes Tonic	20cl	4.60
Schweppes Bitter Lemon	20cl	4.60
San Bitter	10cl	4.60
Ramseier Suure Moscht, Bügel, 4,0 vol. %	49cl	6.50
Ramseier Suure Moscht, Bügel, alkoholfrei	49cl	6.50
Tafelwasser mit und ohne Kohlensäure	100cl	8.50
Süssgetränke	100cl	9.50

Säfte

Trink Gutes und sprich darüber



ChariTea black Bio-Eistee 	33cl	5.50
LEMONAID Blutorange 	33cl	5.50
Michel Orangenjus	20cl	4.60
Michel Tomatensaft	20cl	4.60

Tafelwasser

zum Kaffee	gratis	
zum Essen in Begleitung von Wein	gratis	
ansonsten	50cl	5.50
	100cl	8.50

Gantrisch 2176m

Alle Preise in CHF inkl. 8 % MwSt.

panorama restaurant

viva

DIE GASTRO-OASE IM GANTRISCH
André + Marylin Jäggi und Team | Bernstrasse 1 | 3088 Rüeggisberg
MwSt. Nr. 110.577.129 | AEK BANK 1826 IBAN CH80 0870 4048 1627 8611 9
031 809 33 66 | info@restaurantviva.ch | www.restaurantviva.ch

Kaffee

Kaffee oder Espresso	4.20
doppelter Espresso	5.50
Milchkaffee oder Schale	4.50
Cappuccino oder Latte Macchiato	4.50
Kaffee Mélange	4.90
Kaffee fertig - Kernobst	5.70
Kaffee Lutz - Zwetschge	5.70
Coretto Grappa	5.70
Tee Rum	5.70
viva Kaffee mit Rahm „Hausmischung“	8.00
Gantrisch Kaffee mit Rahm „Baileys“	8.00
Haselnuss Kaffee mit Rahm, alkoholfrei	7.00
Vanille Kaffee mit Rahm, alkoholfrei	7.00
heisse oder kalte Schokolade / Ovomaltine	4.60
Punsch: Apfel, Orange oder Rum	4.50

Gantrisch 2176m

Länggass - Tee

Sélection Assam Halmari - Schwarztee	4.20
Der kräftige Schwarztee stammt von einem der besten Teegärten Indiens. Sein Geschmack ist malzig, vollmundig und verträgt sich gut mit Milch.	
Sélection Earl Grey - Schwarztee	4.20
Dieser Schwarztee wurde mit dem ätherischen Öl der Bergamotte bereichert. Er ist mild und sanft zitrusfruchtig.	
Sélection Berner Rosen - Kräutertee	4.20
Dieser Früchte- und Blütentee ist eine traditionelle Komposition aus dem Berner Bauerngarten. Eine ausgewogene Mischung aus Apfelstücken, Karkade, Rosenblättern, Lindenblüten sowie Brennnesseln, die mit Zimt verfeinert wird und einen leicht süssen Aufguss ergibt.	
Sélection Ginger Lemon - Kräutertee	4.20
Eine gelungene Verbindung von Zitronengras, Zitronenthymian, Ringelblumen, scharfem Ingwer und süssen Apfelstücken. Ein wärmender und zugleich erfrischender Tee.	
Sélection Mélange rouge - Rote Minze	4.20
Die Kräutermischung besticht durch ihr intensives Rot in der Tasse. Die Pfeffer- und Apfelminze binden die Säure der Karkade und es ergibt sich ein erfrischender und durstlöschender Aufguss.	
Sélection Menthe du Maroc - Pfefferminze	4.20
Die traditionelle Minze aus Nordafrika ergibt einen hellen und erfrischenden Tee. Ein Genuss, ob gesüsst oder ungesüsst.	
Sélection Long Jing Grün Tee	4.20
Klassischer Chinesischer Grüntee, Drachenbrunnen. Er ist leicht herb, sehr aromatisch und überrascht mit seiner blumigen Süsse.	
Sélection Verveine - Eisenkraut	4.20
Der Klassiker für jeden Moment. Ein wärmender Tee.	

Alle Preise in CHF inkl. 8 % MwSt.

panorama restaurant

viva

DIE GASTRO - OASE IM GANTRISCH
André + Marylin Jäggi und Team | Bernstrasse 1 | 3088 Rüeggisberg
MwSt. Nr. 110.577.129 | AEK BANK 1826 IBAN CH80 0870 4048 1627 8611 9
031 809 33 66 | info@restaurantviva.ch | www.restaurantviva.ch

Bier im Offenausschank

Gurten Bier Lager 4,8 vol. %	30cl	4.20
Viva Spezial Bier «mal dies mal das ist das Motto» fragen Sie nach unserem Spezial Bier		4.50

Bier in Flaschen



Bärner Müntsch 4,8 vol. %	33cl	5.50
----------------------------------	-------------	-------------

Das Bärner Müntsch ist das Flaggschiff der Hauptstadtbiere und schweizweit beliebt. Leicht gehopft und in unverfälscht heller, trüber Farbe. Natur pur, weil es nicht filtriert ist. Ein echtes Bärner-Bier-Müntsch.



Schneider Weisse 5,4 vol. %	50cl	6.50
------------------------------------	-------------	-------------

Als Georg Schneider I. 1872 seine Weissbierbrauerei eröffnete, glaubte in Bayern niemand so richtig an die Zukunft dieses Bierstils. Mehr als 145 Jahre später gehören die Weissbiere zur Weltspitze. Ein seit dem ersten Tag unverändertes Rezept, ist der Schlüssel zum Erfolg. Das Original schimmert bernsteinfarben im Glas und duftet herrlich nach Banane und Nelken. Prost!



Feldschlösschen Biegel 4,8 vol. %	50cl	6.00
--	-------------	-------------

Mit diesem besonderen Bier in der kultigen Bügelflasche möchten wir die Fans des ursprünglichen Biergenusses begeistern und ein Zeichen für traditionelle Schweizer Bierkultur setzen. Feine Pfirsichnote. Angenehm bitter im Antrunk, erfrischend im Abgang.

Feldschlösschen alkoholfrei	33cl	4.50
------------------------------------	-------------	-------------

Gantrisch 2176m

Alle Preise in CHF inkl. 8 % MwSt.

panorama restaurant

viva

DIE GASTRO - OASE IM GANTRISCH
André + Marylin Jäggi und Team | Bernstrasse 1 | 3088 Rüeggisberg
MwSt. Nr. 110.577.129 | AEK BANK 1826 IBAN CH80 0870 4048 1627 8611 9
031 809 33 66 | info@restaurantviva.ch | www.restaurantviva.ch

Apéro, hausgemacht und alkoholfrei

Hochstämmer

Der sortenreine Apfelsaft von RAMSEIER wird schonend aus Schweizer Äpfeln gepresst. Der naturbelassene Direktsaft ohne Kohlensäure hat einen süsslich, sanft-säuerlichen Geschmack und überzeugt durch sein ausgewogenes Apfelaroma. Der alkoholfreie RAMSEIER Hochstämmer passt ausgezeichnet als hochwertige, elegante Speisebegleitung zu einem feinen Apéro oder einfach als Erfrischung für zwischendurch.



Granatapfelsirup/Hochstämmer von Ramseier

mit Tafelwasser aufgefüllt

20cl 6.50



Brombeerensirup/Hochstämmer von Ramseier

mit Tafelwasser aufgefüllt

20cl 6.50

Gantrisch 2176m

Apéro, 15 – 23 vol. %

Martini bianco 15 vol. % 4cl 6.00

Cynar mit Orange 16,5 vol. % 4cl 6.50

Campari mit Orange oder Wasser 23 vol. % 4cl 6.50

Schweizer Vermouth Jsotta bianco und rosso 17 vol. % 4cl 7.00

Hergestellt aus Schweizer Weine und Kräuter

Apérol „Classic“ 20cl 8.50

Hugo „Classic“ 20cl 8.50

Sonstiges

The Botanist Islay Gin mit Tonic 46 vol. % 4cl 9.50

Bacardi mit Cola 37,5 vol. % 4cl 9.50

White Bull Vodka mit Orange 40,5 vol. % 4cl 9.50

Matusalem Rum 15 jährig Dominikanische Republik 40 vol. % 4cl 7.50

Pastis 51 mit Eiswasser 45 vol. % 4cl 6.50

Säfte

Michel Orangenjus 20cl 4.60

Michel Tomatensaft 20cl 4.60

Alle Preise in CHF inkl. 8 % MwSt.

panorama restaurant

viva

DIE GASTRO - OASE IM GANTRISCH
André + Marylin Jäggi und Team | Bernstrasse 1 | 3088 Rüeggisberg
MwSt. Nr. 110.577.129 | AEK BANK 1826 IBAN CH80 0870 4048 1627 8611 9
031 809 33 66 | info@restaurantviva.ch | www.restaurantviva.ch

Spirituosen

Brandy

Carlos I 38 vol. % **2cl 8.50**

Carlos Primero ist ein Solera Gran Reserva Brandy von höchster Qualität. Die erlesenen Grundweine, die Sonne Andalusiens und die lange Lagerzeit von zehn Jahren in alten Sherryfässern verleihen dem Carlos Primero seinen besonderen Geschmack.

Carlos I Imperial 38 vol. % **2cl 12.50**

Der Carlos Primero Imperial wird aus den typischen Weinen des Jerez hergestellt, die hauptsächlich aus den Rebsorten Palomino, Pedro Ximénez und Muskat d'Alexandria entstehen. Weindestillate sind die Seele des Carlos Primero Imperial. Deshalb sind Reben und die daraus gekelterten Weine von grosser Bedeutung. Nach der Lese im September wird der Most der zweiten Pressung für die Destillation verwendet. Der Vor- und Nachlauf wird abgeschieden und nur das Herz wird für die Herstellung von Carlos Primero Imperial verwendet. Lagerung und Reifung erfolgen ausschliesslich in Sherryfässern aus amerikanischem Eichenholz nach dem Soleraverfahren. Der Carlos Primero Imperial lagert fünfzehn Jahre im Fass.

Gantrisch 2176m

Grappa Sibona Antica Distilleria

In der Nähe von Alba im Ruero Gebiet, befindet sich die Distilleria Domenica. Diese Distilleria stellt den Grappa Sibona her. Die Lizenz Nr. 1 ist in ihrem Besitz. Entsprechend weist die Produktion auf eine lange Vergangenheit zurück. Während langer Zeit wurde mittels einer alten Dampflokomotive gebrannt. Diese musste jedoch modernen Kupferdestillierkolben weichen. Grappa Sibona gibt es in vielen feinen Sorten. Mittlerweile ist es ihnen gelungen, durch den Fassausbau in Madeira, Port, Sherry und Whiskyfässern ganz eigene Kompositionen zu etablieren.

Barolo (Fass) 40 vol. % **2cl 8.50**

Arneis (klar) 42 vol. % **2cl 8.50**

Moscato di Madeira (Fass) 40 vol. % **2cl 8.50**

Amarone Barrique (Fass) 40 vol. % **2cl 9.50**

Spezielles

viva Wasser (alte Zwetschge, hausgemacht) 36 vol. % **2cl 6.50**

Baileys Irish Cream 18 vol. % **4cl 6.50**

Vieille Prune, Fassbind 40 vol. % **2cl 8.50**

Amaretto, Liquori Casoni 28 vol. % **4cl 6.50**

Calvados, Morin père et fils 40 vol. % **2cl 8.50**

Aus Früchten und Kräuter

Williamine, Morand 43 vol. % **2cl 6.50**

Kirsch, Distillerie Willisau 37,5 vol. % **2cl 5.00**

Bätzi 40 vol. % **2cl 5.00**

Chrüter Schälle Bur, Fassbind 42 vol. % **2cl 5.00**

Zwetschgen, Distillerie Willisau 37,5 vol. % **2cl 5.00**

Appenzeller Alpenbitter 29 vol. % **2cl 5.00**

Alle Preise in CHF inkl. 8 % MwSt.

panorama restaurant

viva

DIE GASTRO-OASE IM GANTRISCH
André + Marylin Jäggi und Team | Bernstrasse 1 | 3088 Rüeggisberg
MwSt. Nr. 110.577.129 | AEK BANK 1826 IBAN CH80 0870 4048 1627 8611 9
031 809 33 66 | info@restaurantviva.ch | www.restaurantviva.ch