

Herzlich Willkommen

Im Restaurant Auhafen

„Eifach und Guet“ ist unser Motto im Auhafen.
Unkompliziert, freundlich und stets motiviert.

„Ob einen feinen Wurstsalat, oder Cordon Bleu,
unsere Karte hat genug Auswahl!“
„Eifach guet“

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Herzlichst Grusst das Auhafen Team

Bei uns im Restaurant
kann man nur Bar Zahlen.



Restaurant Auhafen

Öffnungszeiten

	Geöffnet:	Warme Küche:
Montag:	10.00 – 14.00 h	11.30 – 13.30 h
Dienstag:	10.00 – 14.00 h 17.00 – 22.00 h	11.30 – 13.30 h 18.00 – 21.30 h
Mittwoch:	10.00 – 14.00 h 17.00 – 22.00 h	11.30 – 13.30 h 18.00 – 21.30 h
Donnerstag:	10.00 – 14.00 h 17.00 – 22.00 h	11.30 – 13.30 h 18.00 – 21.30 h
Freitag:	10.00 – 14.00 h 16.00 – 22.00 h	11.30 – 13.30 h 17.00 – 21.30 h
Sa./So.:	11.00 – 22.00 h	12.00 Durchgehend 21.30 h
Feiertage:	11.00 – 22.00 h	12.00 Durchgehend 21.30 h

Letzte Cordon Bleu Bestellung jeweils 30 Min. vor Küchenschluss

Wir akzeptieren nur Barzahlungen.

Danke für Ihr Verständnis.



Käse

FONDUE

Restaurant Auhafen



Auhafen Fondue A+G

Gruyere, Appenzeller, Vacherin
XL PORTION

Fr. 29.50

Fr. 36.50

Walliser Fondue A+G

Gruyere, Appenzeller, Vacherin mit Zwiebel
und Tomatenwürfel

Fr. 30.50

Berg Fondue

A+G

Bergkäse, Vacherin, KÄLBACH extrawürzig

Fr. 32.50

A = GLUTEN

G = MILCH



Kinderkarte und Seniorenkarte



CAPTAIN IGLO
Knusprig gebackene
Fischtäbchen
mit Pommes
CHF 13.50



SPAGHETTI BOLOGNESE

Hackfleisch
mit Tomatensauce
CHF 12.50



SIMPSONS(A,C)
Chicken Nuggets
mit Pommes
CHF 13.50



POKEMON (A,G,N)
Hamburger
mit Pommes
CHF 14..50



4 POULETFLUGELI
mit Pommes oder
Salatgarnitur
CHF 16.50



SPONGEBOB (A,C)
Paniertes
schweinsplätzli
mit Pommes
CHF 15.50



RAHMSCHNITZEL (G)
Champignons Rahmsauce
(1 Plätzli) mit Teigwaren
CHF 16.50



5 FISCHKNUSPERLI (A,D)
mit Pommes oder
Salatgarnitur
CHF 17.50



2dl	Mineral	2.50
2dl	Fanta	2.70
2dl	Eistee	2.70
2dl	Cola	2.70
2dl	Apfelsaft	2.90

WICKI (A,C,G)
Mini
Cordon-Bleu
mit Pommes
CHF 17.50



Restaurant Auhafen

Salate

	Menu Salat	Normal
Grüner Salat	CHF 6.00	CHF 8.00
Gemischter Salat	CHF 7.00	CHF 10.00
Nüssli mit Ei (C) (Saisonale)	CHF 10.00	CHF 12.00
Nüssli mit Ei, Speck, Croutons (C,A) (Saisonale)	CHF 12.00	CHF 14.00
Tomatensalat "Zwiebelfn"	CHF 7.00	CHF 9.00
Salatteller mit Ei (C)		
Blattsalat mit verschiedenen gemischten Salaten		CHF 18.00
Thonsalat garniert (D)		
mit Salatgarnitur oder Pommes		CHF 18.00
Auhafen Salat		
Eisbergsalat mit Rinds-Leberli (CH)		CHF 21.00
mit Nüsslisalat (Saison) 2.- Zuschlag		
Wurstsalat einfach		CHF 14.50
Wurst – Käsesalat *(G)		CHF 17.00
Wurstsalat mit Pommes		CHF 18.50
Wurstsalat mit Salatgarnitur		CHF 18.50
Wurst - Käsesalat mit Pommes *(G)		CHF 21.00
Wurst - Käsesalat mit Salatgarnitur *(G)		CHF 21.00
Wurst - Käsesalat mit ½ Pommes und ½ Salatgarnitur*(G)		CHF 21.00

* mit frisch geriebenem Gruyère

Salatsaucen: Französisch, Italienisch, Balsamico, Olivenöl



Restaurant Auhafen

Rösti

Rösti mit Spiegelei (C)

CHF 17.50

Rösti mit Spiegelei und Gebratenen Speck (C)

CHF 19.50

Winzer-Rösti

CHF 20.50

mit Schinken, Tomaten, mit Käse überbacken, Ei (C, G)

Korn-Haus Rösti

CHF 21.50

Kalbsbratwurst (CH) mit Zwiebelsauce

Clochard Rösti

CHF 21.50

mit Gebratenen Klöpfer scheibe mit Käse überbacken (G)

Auhafen-Rösti

CHF 23.50

mit Rindsleberli (CH) mit Madeirasauce

Oli's Rösti

CHF 33.50

Kalbsgeschnetzeltes (CH), Eierschwämmli, Rahmsauce (G)

Käseschnitte

<i>Käseschnitte (A, G)</i>	CHF	18.50
<i>Käseschnitte mit Ei (A, C, G)</i>	CHF	19.50
<i>Speck-Käseschnitte (A, C, G)</i> <i>mit Ei und Gebratenen Speck</i>	CHF	20.50
<i>Senner-Käseschnitte (A, C, G)</i> <i>mit Schinken und Ei</i>	CHF	20.50
<i>Hawaii-Käseschnitte (A, C, G)</i> <i>mit Ananas, Schinken und Ei</i>	CHF	21.50

Vegi

<i>Omelette (C, G)</i> <i>Käse & Tomatenwürfeli, Salatgarnitur</i>	CHF	18.50
<i>Vegan Nuggets</i> <i>Salatgarnitur</i>	CHF	18.50
<i>Tortelloni Spinat und Ricotta (A, G)</i> <i>mit Rahmsauce</i>	CHF	19.50
<i>Panierte Champignons (A, C, G)</i> <i>Tartare-Sauce, 1/2 Pommes, 1/2 Salatgarnitur</i>	CHF	20.50
<i>Tortelloni mit Steinpilze (A, G)</i> <i>mit Pilzrahmsauce</i>	CHF	22.50



Restaurant Auhafen



Cordon Bleu

Schweinefleisch: (Schweiz) „Normal“ 220g
„Lady“-Style ca. 160g /CHF 5.- günstiger

* **Cordon – Maison** (A,C,G)

Gruyère und Schinken

CHF 30.50

* **Cordon – Café de Paris** (C,G)

Gruyère, Schinken, mit Kräuterbutter überbacken, nicht paniert

CHF 31.50

* **Cordon – Hawaii** (A,C,G)

Ananas, Gruyère, Schinken

CHF 31.50

* **Cordon – Rotweiss** (A,C,G)

Tomaten, Mozzarella, Landrauchschinken

CHF 32.50

* **Cordon – Vert** (A,C,G)

Roquefort und Rohschinken

CHF 33.50

* **Cordon – Elsässer** (A,C,G)

Münster und Coppa

CHF 33.50

* **Cordon – Forrest** (A,C,G)

Gemischte Pilzfüllung und Rohschinken

CHF 33.50

* **Cordon – Speck** (C,G)

Kaltbach Käse, Speck, nicht paniert

CHF 33.50

* **Cordon – Blanc** (A,C,G)

Camembert und Rohschinken

CHF 32.50

* **Cordon – Matador** (A,C,G)

Chorizzo, Bergkäse, Rohschinken

CHF 33.50

* **Cordon – Monte Carlo** (A,C,G)

Champignons, Tomatenwürfel, Rohschinken, Gruyère

CHF 33.50

* **Cordon – Biker** (A,C)

Peperoni, Zwiebeln, scharfe Salami

CHF 33.50

* **Cordon – Casa** (A,C,G)

Rohschinken, Champignons, Parmesan

CHF 33.50

Restaurant Auhafen

Cordon Bleu - Fortsetzung

* **Cordon – Rodeo** (A,C,G)

Chorizzo, Mozzarella, Speck, Chillli

CHF 33.50

* **Cordon – Hafen** (A,C)

Spinat, Speck, Knobli und 1 Spiegelei

CHF 33.50

* **Cordon – Flakes** (A,C,G)

Kaltbach Käse mit Rohschinken, mit Corn-Flakes paniert

CHF 33.50

* **Cordon – Formaggio** (A,C,G)

Kaltbach Käse, Bergkäse, Appenzellerkäse mit Rohschinken

CHF 33.50

* **Cordon – Appenzeller** (A,C,G)

Mostbröckli mit Appenzellerkäse

CHF 33.50

* **Cordon – Rustica** (A,C,G)

Speck, Zwiebeln, Appenzellerkäse

CHF 33.50

* **Cordon – Diavolo** (A,C,G)

Scharfe Salami, Knobli, Peperoncini, Bergkäse, Chili flocken



CHF 33.50

* **Cordon – Chef** (A,C,G)

Speck, Gruyère, Knobli, Champignons, Kräuterbutter

CHF 32.50

* **Cordon – Anker** (A,C,G)

Schinken, Gemüse-Brunoise, Kräuterbutter, Mozzarella

CHF 33.50

* **XXL – Cordon – Maison** (A,C,G)

500g Schweinefleisch, Gruyère und Schinken

CHF 41.50

*Beilagen:

Teigwaren, Pommes, Kroketten, Reis oder 1/2 Pommes und 1/2 Salatgarnitur mit Gemüsebouquet 2.-- zuschlag

*letzte Cordon Bleu Bestellung jeweils 30 Min. vor Küchenschluss

**Auf Vorbestellung ab 4 Pers. (3 Tage)
können Sie alle unsere Cordon Bleu auch mit Kalbfleisch geniessen. +10 CHF Zuschlag.**



Restaurant Auhafen

Schwein (Schweiz)

* *Paniertes Schweinsschnitzel* (A,C) CHF 25.50

* *Schweinssteak* (ca.300 gr) mit *Kräuterbutter* (G,M) CHF 29.50

* *Rahmschnitzel* (G) CHF 26.50
Champignons Rahmsauce (2 Plätzli)

* *Sennerschnitzel* (G) CHF 26.50
(2 Plätzli) mit *Schinken* und *Käse* überbacken

* *Hawaii Schnitzel* (G) CHF 26.50
(2 Plätzli) mit *Ananas* und *Käse* überbacken

* *Paniertes Schweinschnitzel Parmigiano* (G) CHF 28.50
(mit feiner *Tomatensauce* und *Käse* überbacken)

Fitnesssteller mit Schweinsplätzli (G,M) CHF 24.50
Kräuterbutter

* Beilagen:

Teigwaren, Pommes, Kroketten, Reis oder *1/2 Pommes* und *1/2 Salatgarnitur*
mit *Gemüsebouquet* 2.-- zuschlag

Restaurant Auhafen

Rind (Uruguay, Paraguay, Bresil)

6 falsche Schnecken mit Kräuterbutter überbacken (G,M) CHF 13.90

12 falsche Schnecken mit Kräuterbutter überbacken (G,M) CHF 21.90

* Amerikanisch CHF 17.50

Cheeseburger (CH) (Rindshamburger mit Tomaten, Essig Gurken,
Zwiebeln mit Käse überbacken) (A,G,N)

* Rindfleischsteak mit Kräuterbutter (G,M) CHF 30.50

* Rindfleischsteak mit Pfeffersauce (G) CHF 31.50

Poulet (Slowenien)

6 Pouletflügeli (CH) CHF 16.50

* 6 Pouletflügeli mit Pommes oder Salatgarnitur CHF 20.50

9 Pouletflügeli CHF 22.50

* 9 Pouletflügeli mit Pommes oder Salatgarnitur CHF 26.50

Sauce: Knobli, Curry, Tartar (G,M) oder Mayo

* Pouletbrust, Kräuterbutter (G,M) CHF 24.50

* Pouletbrust mit Rahmsauce (G) CHF 25.50

* Poulet Cordon Bleu, Truten-Schinken und Gruyère (A,C,G) CHF 29.50

* Beilagen:

Teigwaren, Pommes, Kroketten, Reis oder 1/2 Pommes und 1/2 Salatgarnitur
mit Gemüsebouquet 2.-- zuschlag

Fitness Royal

Pouletbrust auf Bratkartoffeln und Blattsalat

CHF 24.50



Restaurant Auhafen

Spaghetti

Pesto (H,G)

Pinienkernen, Knobli, Basilikum, Parmesan

CHF 20.50

Knobli (G)

Knoblauch, Tomatenwürfel und Rahm

CHF 20.50

Bolognese

Hackfleisch mit Tomatensauce

CHF 20.50

Zia

*Rindfleisch (Uruguay, Paraguay), Peperoni, Zwiebeln,
Knoblauch, Tomatensauce, scharf*

CHF 23.50

Beilagen

Kl. Portion Kroketten

CHF 7.00

Portion Kroketten

CHF 9.00

Kl. Portion Rösti Kroketten

CHF 7.00

Portion Rösti Kroketten

CHF 9.00

Kl. Portion Pommes

CHF 6.00

Portion Pommes

CHF 8.00

Auhafen Pommes

CHF 9.00

1 Portion Kräuterbutter

CHF 1.00

Gemüsebouquet

CHF 5.00

Tagessuppe

CHF 4.50



Restaurant Auhafen



Fisch

Calamares mit Sauce (A,D) CHF 19.50
(Spanien)

Calamares mit Sauce und Pommes oder Salatgarnitur (A,D) CHF 23.50

Fischknusperli Pangasius mit Sauce (A,D) CHF 20.50
(Vietnam)

Fischknusperli Pangasius mit Sauce (A,D) CHF 24.50
mit Pommes oder Salatgarnitur

Fisch-Duo Calamares, Pangasius und Sauce (A,D) CHF 22.50

Fisch-Duo Calamares, Pangasius, Sauce (A,D) CHF 26.50
mit Pommes oder Salatgarnitur

Zander-Knusperli mit Sauce (A,D) CHF 27.50
(CH)

Zander-Knusperli mit Sauce (A,D) CHF 31.50
mit Pommes oder Salatgarnitur

Sauce: Knobli, Curry, Tartar oder Mayo

-

DIE WICHTIGSTEN ALLERGENE

Definition gemäss LIV (Information über Lebensmittel)



A Glutenthaltiges Getreide

Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen, wie Dinkel und Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:

a) Glukosesirupe auf Weizenbasis, einschliesslich Dextrose und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht,

b) Maltodextrine auf Weizenbasis und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht,

c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis,

d) Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke.



B Krebstiere

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



C Eier

Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse



D Fisch

Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:

a) Fischgelatine, die als Träger für Vitamine oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird,

b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klarhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird



E Erdnüsse

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse



F Soja

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:

a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht,

b) natürliche gemischte Tocopherole (E306) / natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolat und natürliches D-alpha-Tocopherolacetat aus Sojabohnenquellen,

c) aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester,

d) aus Pflanzenölen gewonnene Phytosterolester aus Sojabohnenquellen.



G Milch

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschliesslich Laktose, ausser:

a) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke,

b) Lactit



H Hartschalenobst & Nüsse

Hartschalenobst oder Nüsse: Mandeln

(*Amygdales communis* L.), Haselnüsse (*Corylus*

avellana), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* [Wangenh.] K. Koch),

Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamianüsse oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:

a) Hartschalenobst für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke.



L Sellerie

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse



M Senf

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse



N Sesam

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse



O Schwefeldioxid & Sulfite

Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂



P Lupinen

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse



R Weichtiere

Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

APERITIF



Aperol Spritz CHF 10.50
(Aperol, Prosecco, Schnitz Orange)



Hugo CHF 10.50
(Prosecco, Holundersaft, Limette, Pfefferminze)



Lillet Wild Berry CHF 10.50
(Lillet Blanc, Eis, Beerenmischung, Schweppes Wild Berry)



Limoncello Spritz CHF 10.50
(limoncello, Prosecco, Limette, Pfefferminze)



Hugo Alkoholfrei CHF 10.50
(Rimus, Limette, Pfefferminze, Hollundersaft)

Aperol Spritz Alkoholfrei CHF 10.50
(Sanbitter, Rimus, Schnitz Orange)

Getränke

Mineral im Offenausschank 3 dl 5 dl

Mineral	CHF	3.70	5.20
Coca Cola	CHF	3.90	5.40
Citro	CHF	3.90	5.40
Spezi	CHF	3.90	5.40
Ice Tea	CHF	3.90	5.40
Fanta	CHF	3.90	5.40
Apfelschorle	CHF	4.20	5.70
Apfelsaft	CHF	4.20	5.70
Orangesaft	CHF	4.10	
Schwepps Tonic	CHF	4.10	

Flaschen 2.5 dl 33 cl 5 dl

Coca Cola	CHF	4.40	
Coca Cola Zero	CHF	4.40	
Fanta Orange	CHF	4.40	
Rivella Rot, Blau	CHF	4.40	
Pepita	CHF	4.40	
Almdudler 3,5dl	CHF	4.60	
Ramseier Suure Most (ohne Alkohol)	CHF		6.00
Möhl Suure Most (mit Alkohol)	CHF		6.00
Red Bull (Dose)	CHF	6.20	
Schwepps Tonic/Limone 2dl	CHF	3.90	

Bier im Offenausschank 2 dl 3 dl 5 dl

Lager	CHF	3.20	4.40	6.10
Panaché	CHF	3.20	4.40	6.10

Flaschenbier 33cl 40cl 50cl

Erdinger Weissbier 5,3 %	CHF			7.20
Erdinger (Alkoholfrei)	CHF			7.20
Lager	CHF			6.30
Eichhof (Alkoholfrei)	CHF	4.70		6.50
Eichhof „Hubertus“ dunkel 5,7%	CHF	4.70		
Moretti	CHF	4.50		

Aperitif				4 cl	Grappa				4 cl
<i>Martini Bianco</i>	15%	CHF	4.90		<i>Grappa Sibona "Barolo" 42%</i>	CHF	9.70		
<i>Ricard, 2cl</i>	40%	CHF	4.90		Grand Liqueur				4 cl
<i>Cynar</i>	16%	CHF	5.50		<i>La Vieille Prune</i>	40%	CHF	8.80	
<i>Baileys</i>	17%	CHF	6.60		Cognac/Brandy				4 cl
<i>Appenzeller</i>	29%	CHF	6.80		<i>Hennesy</i>	40%	CHF	9.80	
<i>Campari</i>	23%	CHF	6.80		Whiskys				4 cl
<i>Jagermeister</i>	35%	CHF	6.80		<i>J. Walker Red Label</i>	40%	CHF	8.00	
<i>Ramazotti</i>	30%	CHF	6.80		Wodka/Gin/Tequila				4 cl
<i>Aperitivo ohne Alk.</i>		CHF	1dl 4.50		<i>Wodka Gorbatschow</i>	37.5%	CHF	6.00	
Long Drinks				4 cl	<i>Gordon Gin</i>	37.5%	CHF	5.80	
<i>Campari Orange</i>		CHF	7.00						
<i>Gin Tonic</i>		CHF	10.00						
<i>Whisky Cola</i>		CHF	10.00						
<i>Wodka Orange</i>		CHF	10.00						
Klare Schnäpse				4 cl					
<i>Kirsch</i>	42%	CHF	6.00						
<i>Träsch</i>	50%	CHF	6.00						
<i>Zwetschgen</i>	40%	CHF	6.00						
<i>Williams</i>	40%	CHF	8.40						

Weine im Offenausschank

<i>Weiss</i>		<i>1dl</i>		<i>5dl</i>	
<i>La Côte</i>	CHF	3.70	CHF	18.50	
<i>Pinot Grigio</i>	CHF	4.10	CHF	20.50	
<i>Epesses</i>		CHF 4.80		CHF 24.00	
<i>2dl</i>					
<i>Weisswein gespritzt (mit Mineral)</i>	CHF	4.70			
<i>Weisswein süss gespritzt (mit Citro)</i>	CHF	4.90			
<i>Waggis (Weisswein + Tonic)</i>	CHF	4.90			

Schaumwein / Piccolo

Flasche

<i>Prosecco</i>	11%	2dl	CHF	11.80
<i>Prosecco</i>	11%	7dl	CHF	35.00

Rosé

1dl

5dl

<i>Oeil de Perdrix</i>	CHF	4.50	CHF	22.50
------------------------	-----	------	-----	-------

Rot

1dl

5dl

<i>Merlot</i>	CHF	3.40	CHF	17.00
<i>Primitivo Domiziano, Cellino San Marco</i>	CHF	4.90	CHF	24.50
<i>Nero D'Avola Syrah</i>	CHF	4.90	CHF	24.50
<i>Humagne Rouge "Valais"</i>	CHF	4.90	CHF	24.50

Flaschenweine

Rot

<i>Nero d'Avola Syrah</i>	75cl	CHF	33.50
<i>Primitivo Domiziano, Cellino San Marco</i>	75cl	CHF	33.50
<i>Humagne Rouge "Valais"</i>	75cl	CHF	33.50
<i>Amarone della Valpolicella DOC Vigna Illasi</i>	50cl	CHF	38.50
<i>Amarone della Valpolicella DOC Zan Zerone</i>	75cl	CHF	52.50

Tee und Milch

Kamillentee	CHF 3.90
Pfefferminztee	CHF 3.90
Hagenbuttentee	CHF 3.90
Schwarztee	CHF 3.90
Tee Ruhm	CHF 6.80
Coatina Schoggi	CHF 4.50
Ovomaltine	CHF 4.50
Schoggi Melange	CHF 5.50

Cafèspezialitäten

Cafè/ Espresso	CHF 4.30
Schale/ Cappucino	CHF 4.50
Cafè Melange	CHF 5.40
Cafè Latte Macchiato	CHF 5.60
Doppelter Espresso	CHF 6.70
Cafè Coretto	CHF 6.70
Cafè Fertig 2cl	CHF 6.30
Cafè Lutz 2cl	CHF 6.30
Cafè Fertig 4cl	CHF 6.80
Cafè Lutz 4cl	CHF 6.80
Auhafen Cafè (4cl Calvados, Schlgsahne)	CHF 9.50
Cafè Baileys (4cl Baileys, Schlagsahne)	CHF 9.50
Irish Coffe (4cl Whisky, Schlagsahne)	CHF 9.50

*Herzlichen Dank,
dass Sie bei uns waren.*

*Wir freuen uns auf Ihren
nächsten Besuch.*

Ihr Auhafen-Team