



Bar & Lounge

„Die besondere Art Feines zu geniessen“

Unter diesem Motto verwöhnt Sie unser
Team mit klassischen Cocktails,
Longdrinks
ausgewählten Weinen und edlen
Spirituosen.

“A unique way to enjoy fine food”

*You will be spoiled by our team
with classic drinks, cocktails, selected
wines,
and noble spirits.*



INHALTSVERZEICHNIS	Seite
HEISSGETRÄNKE	3
COCKTAILS & MOCKTAILS	4-6
OFFENAUSSCHANK	7-8
BIER VOM FASS & MINERAL	9
SOFTDRINKS & SÄFTE	11
PORTO, SHERRY & PASTIS	12
VERMOUTH & BITTER	12
GIN, VODKA & RUM	13
COGNAC, BRANDY CALVADOS & TEQUILA	14
LIKÖRE	14
GRAPPA & MARC	15
OBST & KRÄUTER DESTILLATE	16
BLENDED WHISKY	17
MALT WHISKY	18-21
SPEISEKARTE	22-23
GLACE & KUCHEN	24-25

HEISSGETRÄNKE

Kaffee Crème	4.5
Espresso	4.5
Ristretto	4.5
Schale	5.5
Cappuccino	5.5
Latte Macchiato	6.5
Espresso Doppio	7
Heisse Schoggi	7
Heisse Ovomaltine	7
Tasse Tee-Ronnefeldt	6.5

Gerne servieren wir Ihnen Ihre Kaffeespezialität auch koffeinfrei, laktosefrei oder mit Sojamilch!

HEISSE ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Jagertee	7
Kaffee Zwetschgge/Träsch/Kräuter/Kirsch	7
Schümli Pflümli	11
Kaffee oder Schoggi Baileys	11
Irish Coffee	15
<i>Irish Whisky, Kaffee, Zucker, Rahm</i>	

COCKTAILS

Frutt Signature Drink

Swiss Negroni

Aperol, Gin 27, Lillet blanc

18.-

Hugo	14
<i>Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze, Limette</i>	
Aperol Spritz	14
<i>Aperol, Prosecco, Soda, Orange</i>	
Martini Cocktail	15
<i>Gin oder Vodka, Vermouth</i>	
Classic Negroni	15
<i>Gin, Campari, Vermouth rosso</i>	
Americano	15
<i>Campari, Vermouth rosso, Soda</i>	
Lillet-Wildberry	16
<i>Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren, Minze</i>	
Bellini	16
<i>Pfirsichpüree, Besserstein Brut</i>	
Limoncello Spritz	16
<i>Hausgemachter Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone</i>	
Old Fashioned	15
<i>Bourbon, Angostura Bitter, Zuckerwürfel</i>	
Manhattan	15
<i>Bourbon, Vermouth rosso, Angostura Bitter</i>	
Caipirinha	16
<i>Cachaca, Rohrzucker, Limette</i>	
Dark & Stormy	16
<i>Dunkler Rum, Limettensaft, Hausgemachtes Ginger Beer</i>	

COCKTAILS

Pina Colada 16

Weisser Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne

Mojito 18

Weisser Rum, Limette, Minze, Soda

Pimms Cup No. 1 18

*Pimms No. 1, Ginger Ale oder Ginger Beer,
Gurke, Minze, Zitrone, Orange*

Whisky Sour 18

Bourbon, Läuterzucker, Zitronensaft, Eiweiss

**Gerne stellen wir Ihnen auch
einen Sour mit der Spirituose Ihrer Wahl
zusammen!**

Cosmopolitan 15

Vodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft

Moscow Mule 16

Vodka, Limette, Hausgemachtes Ginger Beer

Espresso Martini 18

Espresso, Vodka, Kahlua,

Sex on the Beach 18

Vodka, Apricot Brandy, Orangensaft, Cranberrysaft

Mai Tai 19

*Weisser Rum, Dunkler Rum, Cointreau, Mandelsirup,
Limettensaft,*

Long Island Ice Tea 20

*Vodka, Tequila, Gin, Weisser Rum, Cointreau,
Limettensaft, Coca Cola*

MOCKTAILS

Virgin Colada	10
<i>Ananassaft, Kokossirup, Sahne</i>	
Green Goblin	10
<i>Maracujasaft, Orangensaft, Ananassaft, Blue Curacao</i>	
Sprinter	10
<i>Apfelsaft, Cranberry Saft, Zitronensaft, Mandelsirup</i>	
Virgin Mojito	12
<i>Bitter Lemon, Minze, Limetten, Rohrzucker</i>	
Ipanema	12
<i>Ginger Ale, Maracujasaft, Limetten, Rohrzucker</i>	
Vitaminbombe	12
<i>Apfelsaft, Orangensaft, Pfirsichpüree, Beeren</i>	

SCHAUMWEINE 1dl

Prosecco Spumante DOC 10

Besserstein Chamois Brut 14
Aargau, Schweiz

WEISSWEINE 1dl

Frutt's Lieblingswein 10
Besserstein, Müller-Thurgau, Schweiz, Aargau

Grüner Veltliner 9
Gruber Röschitz, Österreich, Weinviertel

Riesling x Silvaner VDP 13
Siebe Dupf Kellerei, Schweiz, Basel-Land

Petit Clos Mont sur Rolle 12
Domaine la Colombe, Schweiz, Waadt

Räuschling Tradition ACO 14
Höcklistein, Schweiz, St. Gallen

El Zarzal DO 15
Emilio Moro, Spanien, Bierzo

Gespritzter süss / sauer 12.5

ROSÉWEIN 1 dl

Latido de Sara 9
Sara Selection, *Garnacha*, Spanien, Navarra

ROTWEINE 1 dl

Frutt's Lieblingswein 10
Besserstein, Pinot Noir, Schweiz, Aargau

Rioja la Hoja Crianza tinto DOC 9
Agricola Labastida, Spanien, Rioja

Lagrein Perl DOC 14
Kellerei Bozen, Italien, Südtirol

Vigneti di Castelli 16
Daniel Huber, Schweiz, Tessin

Cepa 21 DO 17
Bodega Cepa 21, Spanien, Ribera del Duero

Les Crestes DOQ 19
Max Doix, Spanien, Priorat

LOKALES FLASCHENBIER

Ponäly - s'Biär vo disnä Cheibä

Seit geraumer Zeit entsteht in Obwalden feines, lokales Bier. Vor bald zehn Jahren wurde das Abenteuer, eigenes Bier brauen, gestartet. An gemütlichen Brautagen mit Freunden wurde, mit viel Handarbeit und Liebe zum Detail, Bier in kleinen Mengen gebraut. Das ist heute auch noch so, nur das Bier hat sich weiterentwickelt. So werden in unregelmässigen Abständen verschiedene Biere mit Charakter hergestellt.

Hier eine kleine, aber feine Auswahl:

dr' Hiäsig 33cl 9.5

PALE ALE AUS SCHWEIZER ZUTATEN
Braugerste aus dem Mittelland, Hopfen vom Schlatthof im Solothurnischen und Wasser aus den Kerner Bergen.
Kombiniert mit einem Twist aus dem Tessin. Getreu dem Motto: Global inspiriert, lokal produziert

s'Milk Stout 33cl 9.5

STOUT MIT MILCHZUCKER
ABGERUNDET
Dunkel, leicht süsslich und geschmackvoll. Ein starkes, malzlastiges Bier für starke Männer (und Frauen), schliesslich war es ursprünglich die bevorzugte "Zusatznahrung" für Lastenträger.

dr' Niuseeländer 33cl 9.5

INDIAN PALE ALE
Ein klassisches IPA.
Mit gut ausgewogener Bittere, wurde es sofort zum Klassiker in der Braui PONÄLY. Gebraut mit den neuseeländischen Hopfen Motueka und Wakatu.

BIER VOM FASS & FLASCHENBIER

Fass:

Feldschlösschen Hopfenperle Herrgöttli	20cl	5.5
Feldschlösschen Hopfenperle Stange	30cl	6
Feldschlösschen Hopfenperle Kübel	50cl	8

Feldschlösschen Braufrisch Herrgöttli	20cl	5.5
Feldschlösschen Braufrisch Stange	30cl	6
Feldschlösschen Braufrisch Kübel	50cl	8

Flasche:

Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl	6
Feldschlösschen Dunkle Perle	30cl	7
Feldschlösschen Bügelflasche	50cl	8,5
Schneider Weisse	50cl	8
Schneider Weisse Alkoholfrei	50cl	8

Cider:

Möhl Saft trüb Spezial	50cl	7
Möhl Saft trüb Spezial alkoholfrei	50cl	7

MINERAL

Frutt Granderwasser	100cl	5
Arkina ohne Kohlensäure	40 cl	6
	80 cl	7.5
Rhazünser mit Kohlensäure	40cl	6
	80cl	7.5

SOFTDRINKS

San Bitter	10cl	5
Coca Cola	33cl	6
Coca Cola Zero	33cl	6
Michel Shorly	33cl	6
Rivella rot/blau	33cl	6
Schweppes Premium Tonic Water	20cl	6
Schweppes Premium Hibiskus Tonic	20cl	6
Schweppes Premium Bitter Lemon	20cl	6
Schweppes Premium Ginger Beer	20cl	6
Schweppes Ginger Ale	20cl	6
Gazosa Limone	35cl	6.5
Gazosa Himbeere	35cl	6.5
Gazosa Mandarine	35cl	6.5
RedBull	25cl	7

HAUSGEMACHTES

Fruttli-Eistee

Waldfrucht oder Zitrone	30cl	6
	100cl	17

Limonade

Ingwer	30cl	6
	100cl	17

SÄFTE

Michel Tomatensaft	20cl	6
Multivitaminsaft	30cl	6
Orangensaft	30cl	6
Süssmost	30cl	6
Ananassaft	30cl	6
Maracujasaft	30cl	6
Cranberrysaft	30cl	6

PORTO 5cl

Sandemann White Port	10
Sandemann Tawny Port	10
Ramos Pinto 10 Years Old Tawny	13
Ramos Pinto 20 Years Old Tawny	23

SHERRY 5cl

Sandeman <i>medium</i>	9
Tio Pepe <i>fino</i>	11

PASTIS 5cl

Ricard	7
Pastis 51	9
Absinthe	10

VERMOUTH & BITTER 5cl

Martini Bianco	7
Martini Rosso	7
Martini Extra Dry	7
Campari	8
Cynar	8
Averna	8
Braulio	8
Ramazotti	8
Appenzeller	9
Carpano Antica Formula	9
Fernet Branca	9
Jägermeister	9



GIN 4cl

Bombay Sapphire	11
Gin 27	13
Tanqueray No. 10	13
Tanqueray Rangpur	13
Beefeater 24 London	13
Ojo de Agua	14
The Botanist Islay Dry Gin	14
Hendrick's	16
Stude's Swiss Highland	16
Brockmans Premium Gin	17
Monkey 47	17
Gin Mare	17
Black Gin	18
Gin Sul	18
Original London Blue	18

VODKA 4cl

Skyy	10
Ciroc	15
Xellent Swiss Vodka	15
Belvedere	17
Grey Goose	17
Beluga Noble Russian	17

RUM 4cl

Havana 3 Años	11
Havana Club Especial	12
Havana Club 7 Anejo	15
Angostura 1919 8 Años	15
Diplomatico Reserva	17
Pyrat XO Reserve	18
Zacapa Centenario 23y	22

COGNAC **2cl**

Remy Martin VSOP	13
Davidoff VSOP	22
Hennessy XO	22

BRANDY & CALVADOS **2cl**

Calvados Morin vieux	9
Carlos I	11

TEQUILA **4cl**

José Cuervo blanco	9
José Cuervo Especial	12

LIKÖRE **4cl**

Baileys Irish Cream	9
Amaretto di Saronno	9
Karibso Pfirsich Likör	9
Southern Comfort	10
Cointreau	10
Sambuca Molinari	10
Kahlua	11
Drambuie	11
Grand Marnier	11

GRAPPA & MARC

2cl

Paesanella

Bianca 10

Amarone 10

Nonino

iL Chardonnay 13

iL Moscato 13

Urs Hecht

Grappo Ticino Merlot 13

Grappo Ticino Merlot Barrique 13

Urs Hecht Riesling x Sylvaner Marc 13

Romano Levi

Moscato d'Asti 13

San Leonardo

Cabernet, San Leonardo Barrique 18

Dellavalle

Babera, Picolit Barrique 20

Berta "Tre Soli Tre" 2013

Nebbiolo, Barrique 20

OBST & KRÄUTER DESTILLATE	2cl
--------------------------------------	------------

S. FASSBIND

Vieille Prune	11
Vieille Poire	11

GUNZWEILER DESTILLATE URS HECHT

Klare

Kernobstbrand	9
Chrüterbrand	10
Kirschbrand	10
Pflümlibrand	10

Barrique

Kirsch Teresa	13
Vieille Prune	13
Vieille Pomme	13
Vieille Apricot	13
Berner Rosen Apfelbrand	13

LINIE URS HECHT

Klare

Wald Holunderbrand	9
Williamsbrand	10
Quittenbrand	10

Jahrgangs Obstbrände

Die Pflaume 2000	32
Die Traube 2003	32



BLENDEN WHISKY

4cl***Scotch***

Ballantine's	9
William Lawson	9
Johnnie Walker Red Label	10
Johnnie Walker Black Label	13
Chivas Regal 12y	15
Johnnie Walker Blue Label	36

Bourbon

Jack Daniel's Nr.7	11
Bulleit Bourbon	11
Bulleit Rye	13
Makers Mark Bourbon	13
Jack Daniel's Single Barrel	14

Irish Whiskey

Tullamore Dew	10
Bushmills 10y	12

Canadian

Canadian Club	12
---------------	----

Schweiz

Säntis Malt Edition Obwalden	14
------------------------------	----

MALT WHISKY

4cl

HIGHLANDS

Dalwhinnie 15y

16

Aroma: Heidekraut und Rauch
Geschmack: Leicht, fruchtig süß,
mit Noten von Vanille und Honig
Abgang: Außergewöhnlich lang

Glenmorangie 10y

16

Aroma: Frisch, blumig und würzig
Geschmack: Mildes, süßes Malz, Vanille sanfte
Gewürze wie Muskatnuss, Kokos und Mandeln
Abgang: Süß, mit fruchtiger Note

Old Pulteney 12y

17

Aroma: Weiche Eichenholz Noten,
Honig, Vanille und Hafer
Geschmack: Leichte Maritime Noten,
weisser Pfeffer und Schoko-Erdnüsse
Abgang: Toffee, Salz, Zitrone

Oban 14y

18

Aroma: Zart torfig-rauchig mit Früchten
und einer Spur Salz
Geschmack: Anhaltend sanft und salzig
Abgang: Trocken, rauchig, delikater

Dalmore 12y

18

Aroma: Zitrusfrüchte, Schokolade und aromatische
Gewürze
Geschmack: Deutliche Zitrusnoten,
Oloroso Sherry und ein Hauch von Vanille
Abgang: Gerösteter Kaffee und Schokolade

MALT WHISKY
4cl

LOWLANDS
Glenkinchie 12y
16

Aroma: Kräftiges Malz, Zitrusfrüchte und Blumen
 Geschmack: Reife Früchte und würzige
 Malz Noten, hintergründig eine Spur Heidekraut
 Abgang: Mittellang und frisch

Balvenie 12y Double Wood
18

Aroma: Frische Orangen mit Sherry
 Geschmack: Vollmundig, nussig,
 am Gaumen süß mit zarten Zimt Tönen
 Abgang: Lang und angenehm

Auchentoshan 12y
19

Aroma: Zarte Fruchtnoten, Minze, Eichen Aroma
 Geschmack: Süße Schokoladen Aromen und Minze
 und Honig Noten
 Abgang: Sanft, warm und langanhaltend

Bladnoch 12y
23

Aroma: trockene Heu- und Kräuter Noten, etwas
 grasig, dazu kräftig, durchgebackenes Spritzgebäck
 Geschmack: Würzig-Süß, Noten von Heu,
 Lebkuchen und Ingwer
 Abgang: Langanhaltend und würzig

Glencadam 21y
32

Aroma: Floral und elegant mit süssen Orangen
 Geschmack: Weich und ausgewogen mit Orangen
 und Zitrusfrüchten. Im Hintergrund ein Hauch
 Pfeffer
 Abgang: Lang und anhaltend

MALT WHISKY

4cl

SPEYSIDE

Cragganmore 12y

16

Aroma: Gehaltvoll, trocken, Honig und Toffee

Geschmack: leicht malzige Noten, rauchig

Abgang: Lang, intensiv und leicht rauchig

Glen Grant 12y

16

Aroma: Kerzenwachs, florale Noten und brauner Zucker

Geschmack: Zart ölig mit maritimem Charakter

Abgang: Angenehmes Gaumen Gefühl, leichter Salzgeschmack und Eiche

Glen Grant 16y

20

Aroma: Intensiv und weich, reife Gartenfrüchte

Geschmack: Komplex und fruchtig mit einer süßen Note

Abgang: Lang, intensiv und fruchtig

Glenfarclas 15 y

20

Aroma: Intensiver Sherry, Früchte

leicht nussig und mit leichtem Zitrusenschlag

Geschmack: Voller Körper mit Früchten, Gewürzen und Rauch

Abgang: Lang, zart rauchig, mit einer Spur von Schokolade

Glenfiddich 12y

22

Aroma: Viel Obst, Pampelmuse, Schokoflocken und Zimt

Geschmack: Kandierte Früchte, Aprikose, Toffee, Zimt

Abgang: Reichhaltig und angenehm

MALT WHISKY
4cl

ISLAY AND ISLE OF SKYE
Talisker 10y 15

Aroma: Kräftiger Torfrauch, Meerwasser, mit zitroniger Süsse

Geschmack: Reiche Süsse von getrockneten Früchten, mit Rauch und Gerstenmalz, pfeffrig am Gaumen

Abgang: Gewaltig, wärmend und pfeffrig

Caol Ila 12y 16

Aroma: zurückhaltend, rauchig, torfig

Geschmack: Fülle an Salz und Iod, rauchig und blumige Noten

Abgang: Zart und leicht medizinisch

Laphroaig 10y 16

Aroma: Kräftiger Torfrauch und medizinische Noten

Geschmack: Erstaunliche Sherry-Süsse, fruchtig, Rauch und Vanille

Abgang: Rauchig und lang. wiederholt die Sherry-Süsse

Lagavulin 16y 19

Aroma: Intensiver Torfrauch, Noten von Jod und Seetang

Geschmack: Trockener Torfrauch mit sanfter und kraftvoller Süsse, dann Noten von Meersalz und Holz

Abgang: Lang und elegant, rauchig, viel Salz und Meeresalgen

Ardbeg „Uigedail“ 22

Aroma: Aufregende torfig, abgemildert durch Sherry-Süsse

Geschmack: Verschlissen mit Aromen, die an Sherry und Rosinen

Abgang: Derb, reiche Süsse, rauchig und malzig.

SPEISEKARTE | 14:30 Uhr – 21:30 Uhr | CHF

- Anti Pasti Plättli** 28
 Paprika | Pilze | Zucchini | Serrano Schinken Oliven
 | Parmesan | Salsiccia | Focaccia
*Antipasti platter | paprika | mushrooms | zucchini
 Serrano ham | olives | parmesan | salsiccia | ciabatta*
- Rindsboullion**   18
 Siedfleisch | Gemüse
Beef broth | boiled meat | vegetables
- Tomatencremesuppe**  14
 Croutons | Basilikum-Creme
Tomato cream soup | croutons | basil cream
- Lago Haussalat**  21
 Wildkräutersalat | Pilze | Parmesan | Croutons
 Kresse | Balsamicodressing
*Herb salad | mushrooms | parmesan | croutons
 cress | balsamic dressing*
- wahlweise mit gebratener Seeforelle oder
 mit Maispoularde 32
with either grilled trout or corn-fed chicken
- Schweizer Bio Rinds Tatar** 24/38
 Sardellen | Oliven | Schalotten
 Trüffel Crème Fraiche | Brioche
*Swiss Beef tartar | anchovies | olives | shallots |
 truffle crème fraîche | brioche*
- Trüffelpommes**   18
 Trüffelmayonnaise | Parmesan
Truffle fries | truffle mayonnaise | parmesan

SPEISEKARTE | 14:30 Uhr – 21:30 Uhr | CHF

Lago Rindsburger 34

Burratina | Tomate | Zwiebelmarmelade
 Salat | Parmesansauce

*Lago beef burger | burratina | tomato | onion jam |
 salad | parmesan sauce*

Lago Büffel Burger  32

Austernpilz | Büffelmozzarella | Tomate |
 Zwiebelmarmelade | Rucola | Aioli

*Lago Büffel Burger | oyster mushroom | buffalo
 mozzarella | tomato | onion jam | rocket | aioli*

Italian Club Sandwich

Poulet | Tomate | Salat | Mozzarella
 geräucherte Paprika | Aioli

32

*Italian club sandwich | chicken | tomato | lettuce
 mozzarella | smoked paprika | aioli*

**Unsere Burger und Sandwiches servieren wir
 wahlweise mit Pommes oder
 Süsskartoffel Pommes.**

*All our burgers and sandwiches are served with a
 either French fries or sweet potato fries.*



Vegetarisch | Veggie



Laktosefrei | Lactose-free



Glutenfrei | Gluten-free

COUPS & GLACE	CHF
<p>Vermicelle 12 mit Luzerner Kirschwasser verfeinert, Meringue & geschlagenem Rahm <i>with Lucerne kirsch, meringue & whipped cream</i></p>	
<p>Schweizer Eiskaffee 14 Kaffee-Glace gerührt, mit Luzerner Kirschwasser & geschlagenem Rahm <i>Coffee ice cream stirred, with Lucerne kirsch, meringue & whipped cream</i></p>	
<p>Coup Nesselrode 14 Vanille-Glace, Vermicelle, Meringue & geschlagenem Rahm <i>Vanilla ice cream, vermicelle, meringue & whipped cream</i></p>	
<p>Kinderbecher 4 eine Kugel Glace nach Wahl mit Gummibärli oder Smarties <i>a scoop of ice cream of your choice with gummy bears or Smarties</i></p>	
<p>Glace Ice cream 3.50 Schweizer Schokolade, Vanille, Erdbeere, Crème Brûlée, Walnuss, Pistazie, Espresso, Blaubeer- Cheesecake <i>Swiss chocolate, vanilla, strawberry, crème brûlée, walnut, pistachio, espresso, blueberry cheesecake</i></p>	
<p>Sorbet Sorbet 3.50 Himbeere, Aprikose, Passionsfrucht, Limone <i>Raspberry, apricot, passion fruit, lime</i></p>	
<p>Shakes 10 Glace Ihrer Wahl gemixt mit kalter Milch <i>Ice cream of your choice, mixed with cold milk</i></p>	
<p>Ice & Hot 14 Vanilleglace mit heissen Früchten und geschlagenem Rahm <i>Vanilla ice cream with hot fruits and whipped cream</i></p>	
<p>Ahorn Walnuss 14 Walnuss und Vanille mit karamellisierten Walnüssen, Rahm und Waffelbiscuit <i>Maple walnut and vanilla with caramelized walnuts, cream and biscuit</i></p>	

COUPS & GLACE

CHF

Coup Colonel

14

Zwei Kugeln Limonensorbet und feinsten Wodka
Two scoops of lime sorbet and finest vodka

Eiskaffee

14

Espresso-Krokant-Glace, Kaffee, und Waffelbiscuit
Espresso brittle ice cream, coffee, and biscuit

Bananensplit

14

Schweizer Schokolade, Vanille, Banane,
Schokoladensauce, Rahm und gerösteten Mandeln
*Swiss chocolate, vanilla, bananas, chocolate sauce,
cream and roasted almonds*

KUCHEN

CHF

Apfeltorte | *Apple pie*

8.5

Zwetschgen-Streusel | *Plum crumble*

8.5

New York Cheesecake

7.5

New York Cheesecake

Nutella-Krokant-Torte

8

Nutella brittle cake

Kinder-Schokobon-Tarte

7.5

Chocolate tart

Schokoladensauce | *Chocolate sauce*

2.5

Portion Rahm

1.5

Portion of whipped cream