



# **Herzlich Willkommen im Bistro Baratié**







# Saisonkarte

**Militärkäseschnitte mit Salat  
(Nur am Freitagmittag)**

CHF 18.50



# Speisekarte

## Burger

### **Baratié Spezial Burger**

14.00

Hausgemachtes Rindfleisch Patty  
Hausgemachtes Burgerbrot  
Eisbergsalat  
Zwiebeln  
Tomatenscheibe  
Essiggurke  
Hausgemachte Cocktailsauce

Cheddar Käse

+1.50

Speckstreifen

+2.00

### **Crispy Chicken Burger**

15.00

Hausgemachtes Crispy Chickenfilet  
Hausgemachtes Burgerbrot  
Eisbergsalat  
Tomatenscheibe  
Hausgemachte Honig-Senfsauce

Cheddar Käse

+1.50

Speckstreifen

+2.00

### **Beilagen:**

Pommes mit hausgemachter Kräutermischung

+7.00

Gemischter Salat

+6.00

## Frittiertes

### **Hausgemachte Crispy Chicken Filets mit Pommes**

22.50

Poulet-Streifen mit Spezialpanade  
Pommes mit hausgemachter Kräutermischung  
Hausgemachte Honig-Senfsauce

### **Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes**

21.50

### **Portion Pommes mit hausgemachter Kräutermischung**

11.00

## Leichte Vollkost mit hausgemachtem Brot

<b>Fitnesssteller Baratié</b>	19.50
Poulet-Brust in Streifen geschnitten und gewürzt mit hausgemachter Kräutermischung	
Hausgemachte Kräuterbutter	
Salatsauce	
Eisbergsalat	
Mais	
Rüebli	
Tomaten	
Salatgurke	
<b>Gemischter Haussalat</b>	11.50
<b>Griechischer Salat</b>	13.50
<b>Sandwich mit hausgemachtem Brot</b>	8.00
Käse/Salami/Schinken	
<b>Gipfeli</b> «nur am Morgen»	1.50

## Elsässer Flammkuchen mit hausgemachtem Teig

### **Basis: Crème Fraîche und Zwiebeln\***

<b>Wunsch-Flammkuchen mit bis zu 2 Zutaten</b>	Basis: 17.50*
<b>Fleisch- und Fischzutaten</b>	pro Zutat +2.00
Poulet	
Schinken	
Speckwürfel	
<b>Vegetarische Zutaten</b>	pro Zutat +2.00
Champignons	
Knoblauch	
Oliven	
Peperoni	
Spinat	
Zucchetti	

<b>Ermässigung kleiner Flammkuchen</b>	-2.00
--	-------



## Pizza mit hausgemachtem Teig

**Pizza Margehrita** 17.50  
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano

**Prosciutto** 19.50  
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oregano

**Prosciutto e Funghi** 21.00  
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano

**Hawaii** 21.00  
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano

**Funghi** 19.00  
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Oregano

**Diavola** 21.00  
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln, Oregano

**Salami** 19.50  
Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Oregano

**Al Tonno** 21.00  
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oregano

**Vegetariana** 23.50  
Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Champignons, Oliven, Peperoni, Oregano

**Pollo** 21.00  
Tomatensauce, Mozzarella, Poulet, Kräuterbutter, Oregano

**Baratié Special** 24.50  
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Speck, Ei, Oliven, Oregano

**Extrazutaten** +2.00  
Poulet, Salami, Scharfe Salami, Schinken, Speckstreifen, Thunfisch, Ananas, Champignons, Ei, Feta Käse, Knoblauch, Kräuterbutter, Mais, Oliven, Peperoni, Spinat, Zucchini, Zwiebeln

**Ermässigung kleine Pizza** -2.00

**Fleischdeklaration:**

Rind, CH  
Schwein, CH  
Geflügel, CH, EU

**Fischdeklaration:**

Div. Fische, CH, EU

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.

**Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst**



# **Kinderspeisekarte**

## **Schweinsschnitzel mit Pommes**

CHF 13.50



## **Crispy Chicken mit Pommes**

CHF 13.50

## **Mini Pizza Margherita**

CHF 12.50





# Desserts

## Glace

**Eiskaffee** 9.50

Kaffeeglace  
Rahm  
Schokoladensauce

**Glacekugel** pro Kugel 3.50

Schokolade  
Vanille  
Stracciatella  
Karamell  
Kaffee

**Sorbetkugel** pro Kugel 3.50

Zitronen Sorbet  
Zwetschge Sorbet

**Extras** pro Extra 1.50

Schokoladensauce  
Rahm

### **Ein zusätzlicher Schuss**

Vodka zu Zitronen Sorbet +2.50  
Vieille Prune zu Zwetschge Sorbet +2.50  
Kirsch zu Eiskaffee +2.50

## Sonstige Desserts «es het solangs het»

**Hausgemachter Brownie mit Vanille Glace** 7.50

**Hausgemachter Brownie** 4.50

**Nussstange** 3.50

Über Zutaten in unseren Desserts, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.

**Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst**

# Getränkekarte

## Alkohohaltige Getränke

### Aperitif mit Alkohol

Hugo			9.50
Aperol Spritz			9.50
Lillet Vive			9.50
Limoncello Spritz			9.50
Gespritzer Weisswein Süß / Sauer			9.00
Prosecco Superiore DOCG Brut Asolo	1dl		7.50

### Bier

Eichhof Lager Offen / Panaché / light	4.8%	2dl / 3dl / 5dl	3.70 / 4.70 / 6.00
Eichhof Lager Flasche	4.8%	5dl	6.00
Eichhof Finsterer Hubertus	5.7%	3.3dl	5.50
Eichhof 0.0	0.0%	3.3dl	5.00
Erdinger Weissbier	5.3%	5dl	8.00
Birra Moretti l'autentica	4.6%	3.3dl	5.00

### Weisswein / Roséwein im Offenausschank

Friuli DOC Pinot Grigio	12.5%	1dl	6.90
Les Blondies D'Union Féchy la Côte	12.3%	1dl	5.50
Dôle Blanche	13.0%	1dl	6.20

### Rotwein im Offenausschank

Germanier Dôle Du Valais	13.0%	1dl	5.50
Rioja DOCa Crianza Viña Salceda	14.0%	1dl	7.30

### Kaffee und Tee mit Schnaps

Caffè Corretto			5.50
Kaffee Schnaps Zwetschge / Träsch / Chrüter / Holdrio			5.50
Tee Schnaps			5.50

### Grappa

Nonino Antica Cuvée Riserva	43.0%	4cl	9.50
Marzadro Le Giare Amarone	41.0%	4cl	12.50

### Whiskey

Jack Daniels	40.0%	4cl	11.00
Chivas Regal 12 Years	40.0%	4cl	12.00

### Spirituosen und Liköre

Limoncello	26.0%	4cl	6.50
Baileys Irish Cream	17.0%	4cl	7.00
Hendrick's Gin	41.4%	4cl	12.00
Rum Havana Club 3 años	40.0%	4cl	8.00
Vodka Absolut	40.0%	4cl	9.00
Jägermeister	35.0%	4cl	7.50
Vieille Prune	40.0%	4cl	7.50



# **Alkoholfreie Getränke**

## **Warme Getränke**

Espresso	4.50
Doppio	6.00
Ristretto	4.50
Kaffee Crème / Nature	4.50
Schale Hell / Normal / Dunkel	4.90
Espresso Macchiato	4.50
Cappuccino	4.70
Latte Macchiato	6.00
Kalte / Heisse Schokolade / Ovomaltine	5.00
Koffeinfrei	+0.20

## **Tee**

Bio-Schwarztee / Kamille / Apfel	4.50
Grüntee / Hagenbutten mit Hibiskus	4.50
Bio Verveine / Pfefferminz	4.50

## **Softgetränke im Offenausschank**

Mineral mit / ohne	2dl / 3dl / 5dl	3.50 / 4.50 / 5.50
Eistee Pfirsich / Zitrone	2dl / 3dl / 5dl	3.50 / 4.50 / 5.50
Sprite	2dl / 3dl / 5dl	3.50 / 4.50 / 5.50
Apfelschorle	2dl / 3dl / 5dl	3.50 / 4.50 / 5.50
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	2dl / 3dl / 5dl	3.50 / 4.50 / 5.50
Rivella Rot / Blau	2dl / 3dl / 5dl	3.50 / 4.50 / 5.50
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	2dl / 3dl / 5dl	3.50 / 4.50 / 5.50

## **Energie für dich**

Red Bull Dose	5.50
---------------	------

## **Aperitifs ohne Alkohol**

Orangensaft	2dl / 3dl / 5dl	3.50 / 4.50 / 5.50
San Bitter	5.00	
Aperol Spritz	9.00	

Mischgetränke für Spirituosen und Liköre +2.00

Zitronenschnitz / Rahm / Zucker / Eis auf Anfrage

Über Zutaten in unseren Getränken, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.

**Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.**

# Weinkarte

## Prosecco, Weisswein, Roséwein

**Prosecco Superiore Brut Asolo DOCG Conte Loredan Gasparini 75cl** 7.50 / 45.00  
10 cl / 75 cl

Rebsorte: Glera (Prosecco)

Herkunft: Veneto, Italien

Ein fein ausbalancierter, frischer Prosecco von goldglänzender Farbe mit grünen Reflexen. Im Bouquet fruchtig und mit einer feinen langanhaltenden Perlage. Im Gaumen elegante Aromen von Früchten und weissen Blumen.

**Riesling-Sylvaner AOC Luzern Weingut Heidegg** 45.00  
70 cl

Rebsorte: Riesling - Sylvaner

Herkunft: Luzern, Schweiz

Ein fruchtiger Weisswein mit feiner Zitrusaromatik und leichter Muskatnote. Am Gaumen frisch und spritzig mit elegantem und weichem Abgang. Ein erfrischender und Interessanter Apérowein.

**Onyx Blanc AOC Valais Sélection D'anciens Cépages du Valais Cave Emery** 48.00  
75 cl

Rebsorte: Chardonnay, Heida, Arvine, Malvoisie

Herkunft: Wallis, Schweiz

Im Bouquet Noten von exotischen Früchten und Dezent Aromen von Walnüssen. Harmonisch und komplexe Assemblage mit Frische und guter Säurestruktur und anhaltendem Abgang. Ein trendiger und idealer Begleiter von leichten Speisen.

**Friuli DOC Pinot Grigio Di Lenardo** 6.90 / 45.00  
10cl / 75 cl

Rebsorte: Pinot Grigio

Herkunft: Friaul, Italien

Das Bouquet ist angenehm mit einer harmonischen Auswahl an sortentypischen Aromen wie Birne, Banane und Aprikose.

Ein unverkennbarer Duft, der an Kräuter und Honig erinnert. Im Gaumen aromatisch und erfrischend mit einem anhaltenden Abgang.

**Les Eternelles Féchy La Côte AOC Cave Bourgeois** 5.50 / 34.00  
10 cl / 75 cl

Rebsorte: Chasselas

Herkunft: Wallis, Schweiz

Glänzendes, helles Gelb, expressive Duftnoten nach weissen Blüten und weissen Früchten, am Gaumen fruchtige Noten, genussvoll und ausgewogen.

**Johanniter, AOC Luzern Rebbaugenossenschaft Sonnenberg «es het solangs het»** 7.50 / 48.00  
10cl / 75 cl

Rebsorte: Johanniter

Herkunft: Kriens, Schweiz

Ein gehaltvoller, kräftiger Weisswein mit angenehmer Säure und harmonischem Körper. In der Nase spielen wunderbare Fruchtaromen von Zitronen, Mirabellen, Quitte, Pfirsich bis Grapefruit. Ein hervorragender Apérowein oder Essensbegleiter.

**Dôle Blanche Du Valais AOC** 6.20 / 37.00  
10 cl / 75 cl

Rebsorte: Pinot Noir, Gamay

Herkunft: Wallis, Schweiz

Ein angenehmer Dôle Blanche, fruchtig und rund. Vorzüglich zum Aperitif, zu feinem Fisch und exotischen Gerichten.

**Tramari Rosé di Primitivo Salento IGP Cantine San Marzano** 45.00  
75 cl

Rebsorte: Primitivo

Herkunft: Salento, Italien

Intensives Bouquet mit Noten nach Kirschen und Himbeeren. Einladender Duft von weissen Blüten. Ein perfekter Apero- und Sommerwein. Der Frühling im Glas!



## **Rotwein**

**Zweigelt Barrique AOC Luzern Weingut Heidegg** 55.00  
70 cl

Rebsorte: Zweigelt

Herkunft: Luzern, Schweiz

Duftet im Bouquet nach Brombeeren und schwarzen Kirschen. Der Wein hat rauchig, würzige Anflüge, sowie einen beerigen Geschmack. Der gut eingebetteten Tannine und der lange Abgang machen diesen Luzerner zu einem exklusiven Erlebnis.

**Rioja DOCa Crianza Viña Salceda** 7.30 / 45.00  
10 cl / 75 cl

Rebsorte: Tempranillo 95%, Mazuelo 5%

Herkunft: Rioja, Spanien

Im Bouquet mit aromatischen Noten nach schwarzen Früchten. Im Gaumen weich mit guter Fülle und gut eingebundenen Röstaromen. Dieser elegante Rioja Crianza präsentiert sich beständig und mit einem anhaltenden Abgang.

**Ribera del Duero DO Villacampa del Marqués Reserva Cepas y Bodegas** 65.00  
75 cl

Rebsorte: Tempranillo

Herkunft: Ribera del Duero, Spanien

Elegantes Bouquet mit reiffruchtigen (Zwetschgen/Dörrfrüchte) und würzigen Komponenten. Kräftiger, komplexer Geschmack, würzig mit fein eingebetteten Eichenholzaromen und langanhaltendem Abgang.

Fülliger Wein für festliche Anlässe.

**Côtes de Bourg AOP Château Puybarbe** 59.00  
75 cl

Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec, Cabernet Franc

Herkunft: Bordeaux, Frankreich

Intensive Fruchtaromatik nach Cassis, schwarzer Kirsche und Brombeeren. Am Gaumen vollmundig, elegant, mit fantastischer Fruchtigkeit und geschmeidiger Fülle - mit feinen Anklängen von Vanille und einem Hauch Minze und Pfeffer.

Ein langer, feiner Abgang rundet diesen wunderbaren Essensbegleiter ab.

**Primitivo Old Vineyards Cantalupi Conti Zecca** 47.00  
75 cl

Rebsorte: Primitivo

Herkunft: Apulien, Italien

In der Nase Aromen von reifen schwarzen Beeren mit feinen Vanille-Röstnoten und Gewürzen. Im Geschmack dicht, vielschichtig und mit kräftigem, schönem Schmelz. Der füllige Wein hat einen langen Nachhall mit weichen Tanninen.

**Rosso Toscana IGT Tenuta Caparzo** 45.00  
75 cl

Rebsorte: Sangiovese

Herkunft: Toskana, Italien

Ein fruchtiger, erfrischender Auftakt, der an Brombeeren und Erdbeeren erinnert. Im Gaumen trocken und harmonisch, begleitet von einer erfrischenden Säure und jugendlichen Tanninen. Ein sehr bekömmlicher italienischer Rotwein.

**Dôle Du Valais** 5.50 / 34.00  
10 cl / 75 cl

Rebsorte: Pinot noir, Gamay

Herkunft: Wallis, Schweiz

Dieser rubinfarbene Dôle ist ein trockener Rotwein mit einer samtigen Struktur.

**Cabernet Jura, AOC Luzern Rebbaugenossenschaft Sonnenberg** 55.00  
75 cl

Rebsorte: Cabernet

Herkunft: Kriens, Schweiz

Ein Rotwein mit kräftiger, rubinroter Farbe. Würzige Komponenten werden begleitet von fruchtigen Noten wie Cassis, Brombeeren, Heidelbeeren und Holunder. Ein toller Begleiter zu rotem Fleisch, Wild, Käse und Vegetarischem.

Der Weinbau in der Schweiz findet hauptsächlich im Wallis sowie in den französischsprachigen Westschweizer Kantonen Waadt, Neuenburg, Genf und im Drei-Seen-Land statt.

In der Deutschschweiz konzentriert sich der Weinbau auf die deutschsprachigen Gebiete des Drei-Seen-Landes sowie die Kantone Aargau, Luzern, Zürich, Schaffhausen und Thurgau und auf das Alpenrheintal.

Im Tessin werden vor allem Rotweine erzeugt. Schweizer Weine werden zum Grossteil in der Schweiz getrunken; nur ein bis zwei Prozent der in der Schweiz erzeugten Weine werden exportiert.

Die Nachfrage übersteigt die Menge des meist auf schwierigem Gelände angebauten Weines. Dies führt zu hohen Preisen sowie zu der Versuchung, Bedingungen für sehr hohe Erträge zu schaffen. Seitdem sich die gesetzlichen Rahmenbedingungen in der Schweiz durch Schaffung von kontrollierten Appellationen verschärft haben, steigt die Qualität des Schweizer Weines an.

Die Anbaubedingungen auf nur kleinen Weinbergen in steilen Hanglagen sind schwierig. Schweizer Weine sind überwiegend leichte Weine, die eher jung getrunken werden. Die bedeutendsten Schweizer Weine sind der Weisswein Chasselas (Gutedel, im Kanton Wallis Fendant) und der Rotwein Pinot Noir, im Kanton Wallis auch Dôle.

Im Kanton Wallis (französisch *Valais*) sind Traubenkerne aus eisenzeitlichem Kontext im Oberwalliser Gamsen belegt. Zudem konnte nachgewiesen werden, dass im Wallis bereits zwischen 800 und 600 v. Chr. Reben kultiviert wurden.

Auch aus frühromischem Kontext wurden Traubenkerne auf zahlreichen Grabungen gefunden. Rebmesser wurden in Gutshöfen der Westschweiz und Städten wie Nyon und Martinach entdeckt. Für den römischen Rebbau im Walliser Alpenraum sprechen wohl auch alte autochthone Traubensorten, wie etwa die Amigne-Traube (*Mitis amoena?*) oder Resi (*Uva raetica?*).

Die erste noch erhaltene urkundliche Erwähnung von Reben in der Schweiz stammt aus dem Kanton Wallis aus dem Jahre 516 von der Abtei St. Maurice, die das älteste ununterbrochen bewohnte Kloster des Abendlandes ist.

Von dort verbreitete sich die Rebe in den Klöstern allmählich in der ganzen Schweiz, wie durch die Zisterzienser in Dézaley. In der Waadt ist seit dem 6. Jahrhundert die Kultivation von Wein gesichert.

Im 17. Jahrhundert erlebten die Schweizer Winzer eine erste Krise mit dem vermehrten Import südlicher Weine insbesondere aus dem unteren Rhonetal auf französischer Seite. Ende des 19. Jahrhunderts wurde die Schweiz von den Rebkrankheiten Echter Mehltau und von der Reblaus heimgesucht.

Zusammen mit billigen Importen sowie mit der zunehmenden Bebauung der für den Weinbau wichtigen Seeufer ging die Rebfläche vom Ende des 19. Jahrhunderts bis ca. 1960 von 33 000 ha auf 12 500 ha zurück.

Um den Weinbau in der Schweiz nachhaltiger zu gestalten, wird seit kurzem auch integrierter Weinbau betrieben. Der IP-Suisse-Wein soll ab 2022 bei Denner erhältlich sein.