

**Das Wapiti Valley Inn zu Gast**  
**im Moosrank**  
since 1984!

**Starters**

**Home-Style Cheesy Bacon Potato Soup** Fr. 15.00



**Homemade Pumpkin Soup** Fr. 14.50

**New England Clam Chowder, Crackers** Fr. 16.50

**Special Chef Salad** Fr. 21.50  
(mixed Salad, Ham and Cheese, Housedressing)

**Mixed Salad with deep fried Black Tiger** Fr. 24.50

**American Star** (mixed Salad, Shrimps,  
Mushrooms, Housedressing) Fr. 22.50

**Shrimp Cocktail** Fr. 21.50  
(Horseradish-Tomato-Sauce)

**Onion Rings, Garlic Mayonnaise** Fr. 15.50

**Bowl of hot Chili, Crackers** Fr. 19.50

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.

## Main Dishes



(all of our 150g Burgers are homemade with 100% Beef, or 100% Bison!)

**Chili con Carne**, Rice & Coleslaw <sup>(CH)</sup> Fr.27.00

**Chiliburger**, Potato Cuts & Coleslaw <sup>(CH)</sup> Fr.30.50  
(Hamburger topped with Chili con carne)

**Chicken Breast „Virgin Island“** <sup>(CH)</sup> Fr.35.00  
(breaded with Coco, creamy Curry sauce)  
Rice, Vegetables

**California Style Spare Ribs** & Coleslaw <sup>(CH)</sup> Fr.30.00  
Potato Cuts, Sour Cream

**Bison Sirloin-Burger** <sup>(CDN/USA)</sup> Fr.39.50  
French Fries, Coleslaw

**Jambalaya** <sup>(CH)</sup> Fr.39.50  
(Cajun Style Rice Dish with pork, ham, shrimp)

**Spicy Roasted Prawns“Southern Style”** <sup>(VI)</sup> Fr.48.50  
(onions, garlic, chili, tomatoes)  
Rice, Spinach

**Bison Skewer “Wapiti Valley Inn”** <sup>(USA,CDN)</sup> Fr.49.00  
Potato Cuts, Sweet Corn

**Bison-Steak** <sup>(USA,CDN)</sup> Fr.51.00  
Potato Cuts, Vegetables

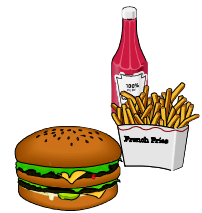
**Surf'n' Turf** <sup>(USA)</sup> Fr.55.00  
(140g Grilled Fillet of Beef and 220g Prawns)  
French Fries, Vegetables

**US-Sirloin (Entrecôte)** <sup>(USA)</sup> Fr.51.00  
French Fries, Vegetables

**US-Rib-eye Steak** <sup>(USA)</sup> Fr.51.00  
Baked Potato, Sour Cream, Sweet Corn

**US-T-Bone Steak** (ca. 550 g) per 100g Fr.15.00  
Baked Potato, Sour Cream, Sweet Corn

Inkl. 7.7 MwSt





## Desserts

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Lemon Cheesecake</b>                             | Fr. 10.50 |
| <b>Apple Pie</b>                                    | Fr. 10.50 |
| <b>Apple Pie à la mode (with Vanilla Ice Cream)</b> | Fr. 13.50 |

# CHEERS!

## Before Dinner Drinks

|   |          |
|---|----------|
| <b>Wild Turkey, Rare Breed 54.1%</b> 40cl       | Fr.16.50 |
| <b>George Dickel, Tennessee 43% Whisky</b> 40cl | Fr.15.00 |
| <b>Bulleit Rye Frontier Whiskey 45%</b> 40 cl   | Fr.13.50 |
| <b>Moscow Mule (Vodka, Lemon, Spicy Ginger)</b> | Fr.13.00 |
| <b>Old Fashion ( Bourbon, Bitter, Sugar)</b>    | Fr.13.50 |

## Beers

|  |         |
|--|---------|
| <b>Anchor Steam, San Francisco</b> 35.5cl    | Fr.7.80 |
| <b>Samuel Adams, Boston Lager</b> 33.0cl     | Fr.7.80 |
| <b>Brooklyn Lager New York</b> 35.5cl        | Fr.7.80 |
| <b>Lagunitas IPA Indian Pale Ale</b> 33.5cl  | Fr.7.80 |
| <b>Moosehead Lager Canadian Lager</b> 35.0cl | Fr.7.80 |

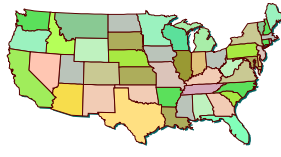


## After Dinner Drinks

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Coffee "Wisi"</b> (strong Coffee with Whiskey and Whipped cream) & the glass is yours | Fr.14.00     |
| « <b>Grappa</b> » Cabernet Sauvignon, 42%, Paso Robles                                   | 2cl Fr.11.50 |

## Dessertwein

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>Late Harvest Zinfandel</b> « Liquid Love » 2010 |                 |
| Tobin James Paso Robles                            |                 |
| Der Rote Dessertwein, 17.2%Vol.,                   | per dl Fr.11.50 |
|  | 50 cl Fr.55.00  |



## Weissweine

**Ste. Michelle Brut** Sparkling Wine per dl Fr. 9.50  
Domaine Ste.Michelle, Columbia Valley, Washington 75cl Fr.63.00

### **Fumé Blanc 2016**

Robert Mondavi Winery, Napa Valley

92%Sauvignon Blanc,8%Sémillon

Im Eichenfass ausgebauter Klassiker der an einen weissen Bordeaux erinnert, helles Gelb, Fruchtbouquet, Wiesenkräuter, Zitronenmelisse. Passt zu Crevetten, Meeresfrüchte und Geflügel!

per dl Fr. 9.00  
75cl Fr.60.00

### **Chardonnay 2013**

Sebastiani, Sonoma County, Californien

Sehr fruchtig, gehaltvoll, Spur von Zitrus

Passt zu Apéro, Käse, Steak and Shrimp

per dl Fr 8.80  
75cl Fr.58.00

### **Riesling „Kung Fu Girl“ 2014**

C.Smith Wines,Mattama,Columbia Valley

Fruchtiges Bouquet nach Zitronen & Aprikosen,saftige

Säure, feine Mineralität, passt zu Prawns, Poulet

per dl Fr. 9.00  
75cl Fr.60.00

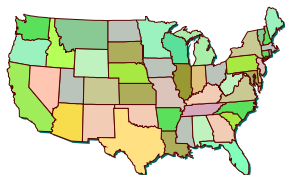
### **Chenin Blanc / Viognier 2013**

Pine Ridge Vineyards, Oakville

Viel Frucht (Pfirsich,Zitrone,Honig),Ideal zu Salat,

Meeresfrüchte und pikante Speisen!

per dl Fr. 9.00  
75cl Fr.60.00



## Rotweine

### **Cabernet Sauvignon**

**2012**

Sebastiani, Sonoma

Ein kräftiger, fruchtiger, gehaltvoller und geschmeidiger Wein.

per dl Fr. 9.50

Der Wein endet mit Eichen- Gewürzönen. Ideal zu Steaks

75cl Fr.63.00

### **Hoopes Cabernet Sauvignon**

**2012**

Hoopes Winery Napa Valley

22 Monate im Barrique, Note von reifen Johannisbeeren, Dörrpflaumen, schwarze Kirschen und Gewürze und Leder! Reife Gerbstoffe, ein Napa Valley Klassiker!

Super zu Fleisch!

per dl Fr.14.00

75cl Fr. 96.00

### **Emblem**

**2010**

Michael Mondavi Family, Napa Valley

Ein wunderbar voller Cabernet Sauvignon mit üppigen, vielschichtigen Aromen von Kirsche, Brombeere und feinen Spuren von gerösteter

per dl Fr. 12.80

Vanille und Karamell. Ein Gaumenschmeichler! Passt zu Fleisch

75cl Fr. 85.00

### **pureCru CFM**

**2010**

PureCru Wines, Napa Valley

Mitch Cosentino „Zauberte“ eine Liasion aus Cabernet Franc und Merlot. zu kräftigem Fleisch!

per dl Fr.14.20

75cl Fr 97.00

### **Zinfandel Boneshaker**

**2015**

Boneshaker Wines, Bruella Vineyard, Lodi

40jährige Reben, Aromaintensiv und kraftvoll, Aromen von Pflaumen, Vanille und Kirschen! Fruchtig im Abgang, passt zu Fleisch

per dl Fr 9.60

75cl Fr.66.00

### **Zinfandel „Directors Cut“**

**2013**

Francis Ford Coppola, Dry Creek Valley

Duftet nach Waldbeeren, geschmeidige Fülle, pfeffriger, langer Abgang. Passt zu allen Fleischgerichten

per dl Fr.10.40

75cl Fr.69.00

### **Zinfandel**

**2013**

Seghesio Family Vineyards, Healdsburg

Duftet nach Waldbeeren, geschmeidige, fruchtige Fülle “schreit” nach einem Stück Fleisch!

per dl Fr.10.80

75cl Fr. 73.00

### **Pinot Noir Ramspur**

**2012**

Otton Vineyards, Carneros

Schwarze Kirschen, Himbeeren, helle Säure, weiche Tannine machen diesen Pinot speziell! Passt zu hellem Fleisch

per dl Fr 13.50

75 cl Fr.90.00

**Barbera****2011**

Seghesio Family Vineyards, Healdsburg

Ein "typischer" Italiener, passt zu unseren Steaks!

per dl Fr. 11.30

75cl Fr. 76.00

**Merlot „Reserve Selection“****2011**

Raymond Vineyard &amp; Cellar, St. Helena

Aromen von Pflaumen, Brombeeren, junge Tannine

Ein Hauch von Kakao, saftig und kräftig mit eleganter Gewürznote!

Geschmack lang abklingend, Ideal zu Steaks

per dl Fr.11.20

75cl Fr. 75.00

**Charbono****2012**

Duxoup Winery, Andy &amp; Deborah Cutter, Dry Creek Valley

Charbono ist eine dunkle Traubensorte, schmeckt nach Cassis,

Brombeere, schwarze Schokolade. Passt zu kräftigen Speisen.

per dl Fr. 9.50

75cl Fr.63.00

**Syrah Lower East****2014**

Gramercy Cellars, Walla Walla Washington State

Tiefes Rubinrot, Aromen von Heidelbeere, Pflaume und Nelke, und geräuchtem Speck,

Würzige Barriquetöne, unterstützt durch seidige Tannine und einem erfrischenden

Abgang, passt zu Steaks, Lamm und Pasta!

per dl Fr.9.60

75cl Fr.66.00

**pureCru Petite Sirah****2010**

PureCru Wines, Napa Valley , 86%Petite Syrah, 14% Merlot

Volles Frucht-, Blumen- und Graphitaroma. Kräftige Konzentration von Johannisbeer- und Brombeernoten, grosse Struktur mit sehr langem Finish!

Zu kräftigen Fleischgerichten!

per dl Fr.11.60

75cl Fr 78.00

**Mount Veeder 19 Block Cuvée****2014**

The Hess Collection, Napa „Estate Grown“

Eine Assemblage aus Malbec, Cabernet Sauvignon und Syrah. Ein kräftiger, an

Backpflaumen und Brombeeren erinnernder Wein. Zu kräftigen Fleischgerichten!

per dl Fr.11.60

75cl Fr 78.00

**Alpha Omega Red II****2009**

Alpha Omega Winery, Napa

Dieser Wein, eine Cuvée aus 63% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot und

8% Cab. Franc wurde 14 Monate in franz. Eiche ausgebaut. Würzig mit Noten

von Tabak , Nuancen von Veilchen, Schokolade und Beeren, feine, leichte Zedern-

holzaromen langer Abgang, passt zu Bison, Rind

per dl Fr. 13.00

75cl Fr. 87.00

**Cabernet Sauvignon Cherry Block****2012**

Sebastiani, Sonoma

Das Masterpiece von Sebastiani, Diese Winzer vollbringen wahre Wunder!

kräftig, ausgewogen, passt zu allen Fleischgerichten!

75cl Fr.128.00

**Opus One****2006**

Robert Mondavi / Baron de Rothschild

Der Rolls Royce aus dem Napa Valley! Dieser Cabernet Sauvignon ist ein wahres

Prunkstück!

75cl Fr.350.00