

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, House dressing)

Mixed Salad with deep fried Black Tiger Fr. 24.50

American Star (mixed Salad, Shrimps,
Mushrooms, House dressing) 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.

inkl 7.7% MWST

Main Dishes



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

Chili con Carne, Rice & Coleslaw (CH) Fr.27.00

Chiliburger, Potato Cuts & Coleslaw (CH) Fr.30.50
(Hamburger topped with Chili con carne)

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

California Style Spare Ribs & Coleslaw (CH) Fr.30.00
Potato Cuts, Sour Cream

Bison Burger (CH) Fr.37.50
French Fries, Coleslaw

Jambalaya (CH) Fr.39.50
(Cajun Style Rice Dish with pork, ham, shrimp)

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

Bison Skewer “Wapiti Valley Inn” (USA, CDN) Fr.49.00
Potato Cuts, Sweet Corn

Bison-Steak (USA, CDN) Fr.51.00
Potato Cuts, Vegetables

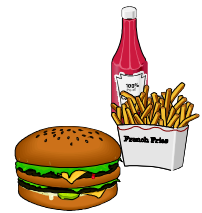
Surf'n' Turf (USA) (VIE) Fr.55.00
(140g Grilled Fillet of Beef and 220g Prawns)
French Fries, Sweet Corn

US-Sirloin (Entrecôte) (USA) Fr.51.00
French Fries, Vegetables

US-Rib-eye Steak (USA) 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

Lemon Cheesecake	Fr. 10.50
Open Apple Pie	Fr. 10.50
Open Apple Pie à la mode (with Vanilla Ice Cream)	Fr. 13.50

CHEERS!

Before Dinner Drinks

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

Beers

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

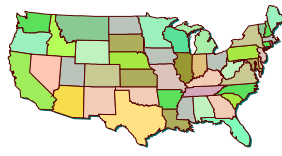


After Dinner Drinks

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

Dessertwein

Late Harvest Zinfandel « 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 2014

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

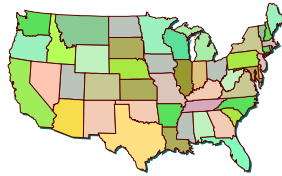
C.Smith Wines,Mattama,Columbia Valley
Fruchtiges Bouquet nach Zitronen & Aprikosen,saftige
Säure, feine Mineralität, passt zu Prawns, Poulet

per dl Fr. 9.00
75cl Fr.60.00

Chenin Blanc / Viognier 2016

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

2015

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, Dörripflaumen, 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

per dl Fr.14.20

und Merlot., zu kräftigem Fleisch!

75cl Fr 97.00

Zinfandel Boneshaker

2015

Boneshaker Wines, Bruella Vineyard, Lodi

40jährige Reben, Aromaintensiv und kraftvoll, Aromen von Pflau-

per dl Fr 9.60

men, Vanille und Kirschen! Fruchtig im Abgang, passt zu Fleisch

75cl Fr.66.00

Zinfandel „Directors Cut“

2014

Francis Ford Coppola, Dry Creek Valley

Duftet nach Waldbeeren, geschmeidige Fülle, pfeffriger,

per dl Fr.10.40

langer Abgang. Passt zu allen Fleischgerichten

75cl Fr.69.00

Zinfandel

2016

Seghesio Family Vineyards, Healdsburg

Duftet nach Waldbeeren, geschmeidige, fruchtige Fülle

per dl Fr.10.80

“schreit“ nach einem Stück Fleisch!

75cl Fr. 73.00

Pinot Noir

2014

Sebastiani, Sonoma

Schwarze Kirschen, aromatisch, vollmundig, weiche Tannine machen

per dl Fr 9.50

diesen Pinot speziell! Passt zu Geflügel und würzigen Speisen

75 cl Fr.63.00

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 & Cellar, St. Helena
Aromen von Pflaumen, Brombeeren. 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 & 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 geräuchertem 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**2010/11**

PureCru Wines, Napa Valley, 86% Petite Sirah, 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**2015**

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