

# 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. 24.50  
(mixed Salad, Ham and Cheese, House dressing)

**Mixed Salad with deep fried Black Tiger** Fr. 26.50

**American Star** (mixed Salad, Shrimps,  
Mushrooms, House dressing) Fr. 25.50

**Shrimp Cocktail** Fr. 22.50  
(Horseradish-Tomato-Sauce)

**Onion Rings, Garlic Mayonnaise** Fr. 16.50

**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% Swiss Angus Beef, or 100% Swiss Bison from Avenches!)

**Chili con Carne, Rice & Coleslaw** (CH) Fr.28.00

**Chiliburger, Potato Cuts & Coleslaw** (CH) Fr.32.50  
(Hamburger topped with Chili con carne)

**Chicken Breast „Virgin Island“** (CH) Fr.39.50  
(breaded with Coco, creamy Curry sauce)  
Rice, Vegetables

**California Style Spare Ribs & Coleslaw** (CH) Fr.33.00  
Potato Cuts, Sour Cream

**Swiss-Bison Burger with Bacon** (CH) Fr.39.50  
French Fries, Coleslaw

**Jambalaya** (CH) Fr.41.50  
(Cajun Style Rice Dish with pork, ham, shrimp)

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

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

**Bison-Steak** (USA, CDN) Fr.53.00  
Potato Cuts, Vegetables

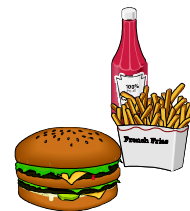
**Surf'n' Turf** (USA) (VIE) Fr.58.00  
(140g Grilled Fillet of Beef and 220g Prawns)  
French Fries, Sweet Corn

**US-Sirloin (Entrecôte)** (USA) Fr.52.00  
French Fries, Vegetables

**US-Rib-eye Steak** (USA) Fr.52.00  
Baked Potato, Sour Cream, Sweet Corn

**T-Bone Steak** (USA)(ca. 550 g) per 100g Fr.14.00  
Baked Potato, Sour Cream, Sweet Corn

Inkl. 7.7 MwSt





## Desserts

<b>Lemon Cheesecake</b>	Fr. 11.50
<b>Open Apple Pie with Pecan nuts</b>	Fr. 11.50
<b>Open Apple Pie à la mode</b> (with Vanilla Ice Cream)	Fr. 14.50

## Before Dinner Drinks

<b>Wild Turkey, Rare Breed 54.1%</b>	40cl	Fr.18.50
<b>George Dickel, Tennessee 43% Whisky</b>	40cl	Fr.15.00
<b>Bulleit Rye Frontier Whiskey 45%</b>	40 cl	Fr.13.50
<b>Old Fashion ( Bourbon, Bitter, Sugar)</b>		Fr.13.50

## Beers

<b>Samuel Adams, Boston Lager</b>	33.0cl	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

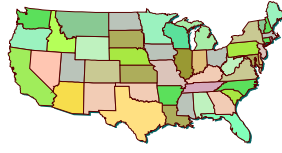


## After Dinner Drinks

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

## Dessertwein

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



## Weissweine

### **Sparkling J Cuvée 20**

J Vineyards, North Coast Cal.

per dl

Fr.11.50

75cl

Fr.75.00

### **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.59.00

### **Six Eight Nine White**

**2019**

Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon,

689Cellars, Napa Valley

Helles Gelb, Mirabellen& Aprikosen,saftige, Frische, reife extraktsüsse, passt zu Prawns, Poulet

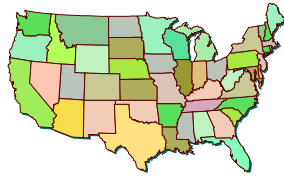
per dl

Fr. 8.60

75cl

Fr.57.00

Inkl. 7.7% MwSt



## Rotweine

### **Cabernet Sauvignon**

**2015**

Sebastiani, Sonoma

Ein kräftiger, fruchtiger, gehaltvoller und geschmeidiger Wein.

per dl Fr. 9.80

Der Wein endet mit Eichen- Gewürzönen. Ideal zu Steaks

75cl Fr.65.00

### **Cabernet Sauvignon**

**2015/2018**

Ste. Michelle, Columbia Valley

14 Monate im Barrique, Note von reifen Brombeeren, Dörripflaumen, schwarze

Kirschen und Gewürze und Leder! Perfekt eingebettete Tannine, Grandioser Wein

aus Washington State! Super zu Fleisch!

per dl Fr. 9.80

75cl Fr. 65.00

### **Cabernet Sauvignon « Maestro »**

**2014**

Robert Mondavi, Oakville, Napa

Ein eleganter Cabernet Sauvignon mit üppigen, vielschichtigen

Aromen von Cassis, Pflaumen mit Spuren von Pfefferaromen.

per dl Fr. 12.00

Die Trauben wurden von Hand gelesen. Passt zu Fleisch

75cl Fr. 80.00

### **Cabernet Sauvignon "Special Cuvée" 2018**

(Cab. Sauvignon, Petite Sirah, Petit Verdot, Syrah, Merlot)

The Hess Collection, American Canyon Napa County

Intensives Bouquet dunkle Kirschen, Cassis, Tabak, Zimt, Pflaumen.

per dl Fr. 11.00

Perfekt zu kräftigem Fleisch!

75cl Fr 75.00

### **Zinfandel**

**2016**

Sebastiani, North Coast

Aromaintensiv und kraftvoll, Aromen von Pflaumen,

per dl Fr 10.20

Brombeeren und Schokolade! Fruchtig im Abgang, passt zu Fleisch

75cl Fr.68.00

### **Zinfandel „Directors Cut“**

**2018**

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 "Caymus"**

**2015**

Rutherford, Napa Valley

Duftet nach Waldbeeren, geschmeidige, fruchtige Fülle

per dl Fr.12.60

Mein Liebling "schreit" nach einem Stück Fleisch!

75cl Fr. 83.00

### **Pinot Noir "Diamond Collection"**

**2017**

Coppola Winery, Oregon

Schwarze Kirschen, aromatisch, vollmundig, weiche Tannine machen

per dl Fr 8.60

diesen Pinot speziell! Passt zu Geflügel und würzigen Speisen

75 cl Fr.57.00

**Barbera****2012**

Seghesio Family Vineyards, Healdsburg

Ein "typischer" Italiener, passt zu unseren Steaks!

per dl Fr. 11.30

75cl Fr. 76.00

**The Pundit****2018**

Handshake zwischen USA und der Rhone (Syrah, Grenache, Morvèdre, Viognier, Merlot)

Château Ste. Michelle, Columbia Valley, Wash.

Purpurrot, schwarzbeeriges Bouquet mit Pflaumen, Pfeffer,

Passt zu kräftigen Speisen.

per dl Fr. 10.50

75cl Fr. 69.50

**Claret "Diamond Collection"****2016**

Francis Ford Coppola, Sonoma Valley

Ein Bordeaux Blend mit Aromen von Johannisbeeren, Himbeeren, Veilchen, im

Gaumen vollmundig mit weichen Tanninen, passt zu Fleisch

per dl Fr. 9.50

75cl Fr. 63.00

**Oakville BDX** 67% Cab. Sauvignon, 33% Cab. Franc **2015**

Robert Mondavi, Oakville Napa

28 Monate im Grossholz angebaut. Am fleischigen Gaumen ein festes Tannengerüst.

kräftig, ausgewogen, passt zu allen Fleischgerichten!

per dl 16.50

75cl Fr. 105.00

**Opus One****2013**

Robert Mondavi / Baron de Rothschild

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

Prunkstück!

75cl

Fr. 430.00