

WAVES

SKY LOUNGE BAR



Spécialités culinaires / Culinary delights	2
CHAMPAGNES	5
Vins pétillants / Sparkling Wines	5
Vins / Wines	6
Bières / Beers	8
COCKTAILS	9
Apéritifs / Aperitives	12
Spiritueux / Sprits	12
WHISKIES & MALTS	14
LIQUEURS	15
Eaux de vie / Liquors	16
Cafés / Coffees	16
Chocolats / Chocolates	16
Thés et infusions / Teas and infusions	17
Eaux minérales / Mineral waters	20
SOFT DRINKS	20
Jus & Nectars / Juices & Nectars	20

Dès 16 ans : Bière, Cidre et Vin / Dès 18 ans : Apéritifs, Liqueurs et Spiritueux
From age 16: Beer, Cider & Wine / From age 18.: Aperitifs, Liqueurs and Spirits

Prix en CHF, toutes taxes comprises

Prices in CHF, all taxes included



Hotel Beaulac



BWP Hotel Beaulac
Password: hotelbeulac



hotelbeulac

EN SOLO, DUOOU PLUS SI AFFINITÉ

PERFECT FOR SHARING

Collection été 2018

Jambon «Grand cru»

et fine charcuterie
Assortiment de pains et condiments

Fromages de la maison Sterchi

(4 sortes)
Croustillant et mostarda

Saumon fumé d'Ecosse Bio

Gaufre aux agrumes et ricotta

Tataki sauce Ponzu

brioche chaude et ...

Bœuf «rassis sur os»

Thon rouge

Croque au sel

Sucrine et jeunes légumes,
caviar de balsamique et Squacquerone



Arancini

Frappé de sauce tomate et chili



Baby rösti au Gruyère

Battu de yoghourt



Mini rouleaux de printemps

Poulet ou végétarien



Falafels

Houmous et coriandre fraîche



Samoussas tout légumes

Sauce Raïta



Servis de 14h à minuit

Végétarien

Summer collection 2018

Swiss cured ham

25.- and refined charcuterie
Selection of breads and pickle

Cheeses from the local artisan Sterchi

20.- (4 varieties)
Crispy and mustard

Organic smoked salmon from Scotland

28.- Citrus flavoured waffle and ricotta

Tataki ponzu sauce

on a warm brioche bun and ...

30.- Mature, bone aged beef

26.- Red tuna

18.- Crispy salad bites

Young vegetable dip with balsamic
and Squacquerone Italian cheese



16.- Arancini

(stuffed rice balls) Spicy tomato sauce



16.- Baby hash browns with Gruyère cheese

Whipped yogurt



16.- Mini spring rolls

Chicken or vegetarian filling



16.- Falafels

Hummus with fresh cilantro



16.- Vegetable samosas

Indian cucumber Raïta sauce



Served from 2pm to midnight

Vegetarian

INSTANT FRAÎCHEUR

REFRESHING PLATES

Tartares au couteau (150 grammes)

Thon rouge

espuma coco lime, moelleux et salade

Bœuf d'Hérens

espuma parmesan tomate,
moelleux et salade

Salades Caesar

Suprêmes de caille

œufs de caille, anchois,
sucrine, parmesan et foccacia

Homard canadien

œufs de caille, anchois,
sucrine, parmesan et foccacia

House made tartares (150 grams)

Red tuna

coconut lime mousse and salad

Swiss beef

parmesan, tomato mousse
and salad

Caesar salads

Quail breasts

quail egg and anchovies,
Crispy lettuce, parmesan and foccacia

Canadian lobster

quail egg and anchovies
Crispy lettuce, parmesan and foccacia

30.-

36.-

26.-

38.-

CROUSTILLANTS

CRISPY TREATS

Focaccia

légumes grillés aux deux pesto



Club sandwich

poulet pattes noires, œuf bio,
romaine et tomate

Bun moelleux

burger pur bœuf d'Hérens, pickles,
tomate confite et Fontina

Pain suédois

saumon fumé d'Ecosse,
concombre, ricotta et aneth

*Accompagné d'une salade fraîcheur et au
choix: frites twister, chips romarin ou frites
de patates douces*

Two-pesto foccacia

with grilled vegetables



Club Sandwich

with chicken and organic egg,
romaine lettuce and tomato

Swiss Beef

burger on a warm brioche bun with pickles,
tomato relish and Fontina cheese

Smoked salmon

on a Swedish bread with cucumber,
ricotta and dill

*Accompanied with a small salad and your
choice of twisted fries, rosemary chips or
sweet potato fries.*

20.-

28.-

30.-

30.-

DOUCEURS

SWEETSPOT

Crème brûlée

et pistaches de Sicile

Fruits rouges,

meringue et double crème

Fondant «After Eight»

et milkshake vanille

Assortiment de macarons

maison (5 pièces)

Accord glace ou sorbet

avec liqueur du moment (3 boules)

Glace ou sorbet artisanal

(par boule)

Crème brûlée

14.- with Sicilian pistachios

Red berries

16.- meringue and double-cream

«After Eight»

16.- mint lava cake with a vanilla milkshake

A mix of house-made macarons

20.- (5 pieces)

Seasonal ice cream or sorbet

16.- with a touch of liqueur (3 scoops)

Artisanal ice cream or sorbet

3.- (per scoop)

En cas d'allergies ou intolérances particulières,
veuillez-vous adresser au personnel de service.

In case of allergies or intolerances,
please contact the service personnel

Les Origines:

Jambon « Grand cru »: Suisse / Bœuf Swiss Gourmet: EU
Bœuf d'Hérens: Suisse / Caille: France / Poulet & Poulet pattes noire: Suisse
Saumon fumé: Ecosse / Thon rouge: Phillipine / Homard: Canadien

The origins:

Ham "Grand cru": Switzerland / Beef Swiss Gourmet: EU
Beef Hérens: Switzerland / Quail: France / Chicken & Chicken black legs: Switzerland
Smoked salmon: Scotland / Red tuna: Phillipine / Lobster: Canadian

CHAMPAGNES

	<i>1dl</i>	<i>Bt.</i>
Laurent Perrier La Cuvée	18.-	110.-
Laurent Perrier Rosé	22.-	145.-
Laurent Perrier Ultra-Brut		135.-
Laurent Perrier Millésime 2007		135.-
Laurent Perrier Grand Siècle		210.-
Kir Royal	19.-	
Cassis, pêche, framboise, mûre		
Blackcurrant, peach, raspberry, blackberry		

VINS PÉTILLANTS SPARKLING WINES

	<i>1dl</i>	<i>Bt.</i>
Prosecco Superiore DOCG Castèl	9.-	58.-
Mauler Cordon Or brut	9.-	58.-

VINS WINES

Blancs / Whites

	1dl	Bt. 5dl	Bt.
Chasselas			
Domaine Saint-Sébastien	8.-	28.-	40.-
Chardonnay			
Château d'Auvernier	9.-		52.-
Bogle Vineyards (USA)	8.-		45.-
Chardonnay fut de chêne			
Domaine Saint-Sébastien	11.-	42.-	72.-
Pinot Gris			
Domaine Chambleau	10.-		54.-
Merlot Blanc			
« Bianco Rovere » Guido Brivio	14.-		76.-
Pouilly Fuissé			
« Vieilles vignes » Domaine Vessigaud (F)	14.-		85.-
Chablis			
Domaine Fèvre	12.-		65.-

Rosés / Rosés

	1dl	Bt. 5dl	Bt.
Œil-de-Perdrix			
Domaine Chambleau	9.-	36.-	50.-
Œil des Roches, Domaine La Grillette			45.-
Rosé Pays D'Oc			
Domaine L'Ostal Casez (F)	8.-		40.-

VINS

WINES

Rouges / Reds

1dl Bt. 5dl Bt.

Pinot Noir Domaine Chambleau	9.-		50.-
Pinot Noir fut de chêne Domaine Saint-Sébastien « Graf Zeppelin » Domaine La Grillette	14.-	42.-	89.-
Gamaret-Garanoir « Métissage » Domaine Chambleau	11.-		62.-
Malbec-Merlot « Les Palins/Les Clous » Domaine La Grillette		42.-	72.-
Merlot « Les Clous » Domaine La Grillette « Baiocco » Guido Brivio	10.-		89.- 56.-
Crozes Hermitage « Les Hauts Granites » Domaine J. Boutin (F)	12.-		65.-
Cabernet Sauvignon Bogle Vineyards (USA)	9.-		50.-

BIÈRES

BEERS

Bt.

Heineken	25cl	10.-
Leffe blonde	33cl	10.-
Leffe brune	33cl	10.-
Asahi	33cl	10.-
Kirin	33cl	10.-
Corona	33cl	10.-
Desperado	33cl	10.-
BFM bière Suisse (La Meule, La Cuivrée et La Torpille)	33cl	10.-
Dr. Gab's «Houleuse» blanche / white	33cl	10.-
Dr. Gab's «Ténébreuse» noire / black	33cl	10.-
Musa Blonde Bière à partager / Beer to share	75cl	27.-
Musa Ambrée Bière à partager / Beer to share	75cl	27.-
Feldschloessen sans alcool / alcohol-free	25cl	10.-
Dr. Gab's Cidre	33cl	10.-

COCKTAILS

Nos barmen sont à l'écoute de vos désirs particuliers.
N'hésitez pas à leur faire part de vos envies !

Les cocktails classiques tels que les mojitos, martinis, daiquiris, margaritas, etc... sont également disponibles sur demande.

Our bartenders are at your service.
Please don't hesitate to let them know what you're in the mood for!

All classic cocktails - mojitos, martinis, daiquiris, margaritas, etc...
are also available on request.

MOCKTAILS

CHF 14.-

Mojita

Jus de pomme, lime, sucre roux, menthe, soda
Apple juice, lime, brown sugar, mint, soda

8ème jour

Thé au jasmin, citron vert, sirop de gingembre, limonade
Jasmine tea, lime, ginger syrup, lemonade

Prohibition Daisy

Jus d'orange, jus de citron vert/jaune, jus d'ananas, sirop de framboises
Orange juice, lemon & lime juice, pineapple juice, raspberry syrup

Bora-Bora

Jus d'ananas, sirop de grenadine, ginger ale
Pineapple juice, grenadine syrup, ginger ale

SHORT DRINKS

CHF 16.-

Moscow Mule

Vodka, jus de lime, Ginger beer

Vodka, lime juice, ginger beer

Bramble Passion

Gin, citron, sirop sucré, Chambord, fruit de la passion, jus de passion

Gin, lemon, sugar syrup, Chambord, passion fruit, passion juice

Cucumber & Mint Martini

Vodka, jus de pomme, sirop, menthe fraîche, concombre

Vodka, apple juice, syrup, fresh mint, cucumber

Poire & Sureau Martini

Vodka, jus de poire, lime, sirop de sureau

Vodka, pear juice, lime, elderflower syrup

Basil Grande

Vodka vanille, Chambord, Grand Marnier, jus de canneberge, fraises, basilic frais

Vanilla vodka, Chambord, Grand Marnier, Cranberry juice, strawberry, fresh basil

Porn Star Martini

Vodka, Passoa, sirop de vanille, shot de Champagne, fruit de la passion, citron vert

Vodka, Passoa, vanilla syrup, Champagne shot, passion fruit, lime

Vesper Martini

London dry gin, Vodka, Lillet

London dry gin, Vodka, Lillet

Expresso Martini

Vodka, Kalhua, sucre, espresso chaud

Vodka, Kahlua, sugar, hot espresso

Option: 2cl Baileys

Willi Wonka

Cachaça, citron vert, fraises, sirop de sucre & de chocolat blanc

Cachaça, lime, strawberries, sugar & white chocolate syrup

Perfect Manhattan

Whisky, Vermouth rouge & dry, Angostura bitter

Whiskey, red Vermouth & dry, Angostura bitters

LONG DRINKS

CHF 20.-

Mai Tai

Rhum blanc & brun, orange Curaçao, orgeat, lime, menthe
White & brown rum, orange Curacao, orgeat, lime, mint

Zombie

Rhum blanc & brun, orange Curaçao, jus d'orange, sirop passion & grenadine, citron vert
White & brown rum, orange Curaça, orange juice, passion sugar syrup & grenadine, lime

Lychee & Elderflower Spritz

Liqueur de litchi & de fleurs de sureau St. Germain, Prosecco, soda
Lychee & St. Germain elderflower liquor, Prosecco, soda

Lemongrass Fizz

Vodka vanille, jus de citron, soda, citronnelle
Vanilla vodka, lemon juice, soda, lemongrass

Estes

Téquila, Chambord, sirop d'agave, jus d'aireselles, framboises, jus de citron vert
Tequila, Chambord, agave syrup, cranberry juice, raspberries, lime juice

Air Mail

Rhum, champagne, sirop de miel, jus de citron vert, jus d'orange
Rum, champagne, honey syrup, lime juice, orange juice

Japan Royal

Vodka, Soho, purée de yuzu, cassonade, lime, champagne
Vodka, Soho, yuzu puree, brown sugar, lime, champagne

C'est pour ma Pomme

Purée de pomme verte, Malibu, jus de pomme, lime
Green apple puree, Malibu, apple juice, lime

Tennessee Berry Mule

Tennessee Whiskey Jack Daniel's, Amaretto, ginger beer, framboises, jus d'aireselles, citron vert
Tennessee Jack Daniel's Whiskey, Amaretto, ginger beer, raspberries, cranberry juice, lime

Eclipse

Bourbon, Chambord, citron vert, framboises, jus d'aireselles, citron vert
Bourbon, Chambord, lime, raspberries, cranberry juice, lime

APÉRITIFS

	<i>Vol.</i>	<i>4cl</i>
Appenzeller	29	8.-
Suze	20	8.-
Cynar	16.5	8.-
Campari	23	8.-
Martini rouge, blanc / red, white	15	8.-
Martini dry	18	8.-
Martini rosé	14.4	8.-
Pastis 51, Ricard	45	8.-
Pastis «Larusée»	45	10.-
Absinthe	51	10.-
Absinthe «Larusée»	55	12.-
Absinthe « La rusée » verte, bleue, kuppla / red, white kuppla	65	12.-
Porto rouge, blanc / red, white	19.5	8.-
Porto Sanderman 20 ans years of age	20	10.-
Pimm's	25	8.-
Averna	29	8.-
Aperol	11	8.-
Antica formula	16.5	8.-

SPIRITUEUX SPIRITS

ARMAGNAC CASTARÈDE

	<i>Vol.</i>	<i>4cl</i>
Napoléon VSOP	40	16.-
Vieil Armagnac	40	18.-

COGNAC

	<i>Vol.</i>	<i>4cl</i>
Rémy Martin - VSOP	40	16.-
Rémy Martin - XO	40	28.-
Martell - VS	40	22.-
Hennessy Fine Cognac	40	16.-
Hennessy - XO	40	28.-

CALVADOS

Vol.

4cl

Château de Breuil - 15 ans d'âge / 15 years of age	41	16.-
- 20 ans d'âge / 20 years of age	41	16.-

GIN

Vol.

4cl

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

Suggestions: Fever Tree Tonic, Lemon, Ginger beer and Mediteraneo

Bombay Sapphire	40	16.-
Bombay Star	47.5	17.-
Tanqueray	43.1	16.-
Tanqueray Ten	47.3	17.-
Hendrix	41.4	17.-
Xellent	40	17.-
Botanist	46	17.-
Monkey 47	47	18.-
Jinzu	41.3	18.-

RHUM

Vol.

4cl

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

Havana Club Reserva	40	16.-
Havana Club Anejo 3 ans d'âge / 3 years of age	40	16.-
Havana Club Anejo 7 ans d'âge / 7 years of age	40	17.-
Pampero Aniversario	40	18.-
Bacardi carta blanca	40	16.-
Dipolomatico	40	17.-
Dipolomatico 2002	40	19.-
Don Papa	40	16.-
Myers	40	16.-
Ron Zacapa 23 ans d'âge / 23 years of age	40	19.-
Ron Zacapa X.O	40	22.-
Cachaça	40	15.-
Kraken	40	16.-
Trois Rivières	40	16.-
Trois Rivières - VSOP	40	18.-
Kink and Sweeny 12 ans d'âge / 12 years of age	40	18.-

TEQUILA

Vol.

4cl

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

Patron	40	17.-
Espolon Silver	40	16.-
Espolon Reposado	40	16.-

VODKA

Vol.

4cl

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

Absolut	40	14.-
poire, framboise, poivre, pêche, citron, vanilla pear, raspberry, pepper, peach, lemon, vanilla		
Ciroc	40	16.-
Grey Goose	40	17.-
Xellent	40	17.-
Crystal head	40	18.-
Belvedere	40	17.-
Beluga Noble	40	17.-
Beluga Transatlantic	40	18.-
Chopin sans gluten / gluten free	40	16.-
Smirnoff Gold	40	16.-

WHISKIES & MALTS

Vol.

4cl

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

BLENDED DELUXE		
Chivas Regal 12 ans d'âge / 12 years of age	40	16.-
J.W Black Label	40	16.-
IRISH WHISKEY		
Bushmills 10 ans d'âge / 10 years of age	40	17.-
BOURBON & TENNESSEE WHISKEY		
Marker's Mark	45	17.-
Jack Daniel's - Single Barrel	43	18.-

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

SINGLE MALT SCOTCH**Speyside****Macallan Amber** 12 ans d'âge / 12 years of age 40 16.-**Glenfiddich** 12 ans d'âge / 12 years of age 40 17.-**Islay****Lagavulin** 16 ans d'âge / 16 years of age 40 19.-**North Highland****Glenmorangie** 10 ans d'âge / 10 years of age 40 17.-**Oban** 14 ans d'âge / 14 years of age 43 18.-**South Highland****Dalwhinnie** 15 ans d'âge / 15 years of age 43 17.-**SWISS WHISKY****Säntis Malt** 40 16.-**JAPANESE WHISKY****Akashi** 40 17.-**Hibiki** 40 20.-**LIQUEURS****Cointreau** 40 11.-**Amaretto** 28 11.-**Frangelico** 20 11.-**Kalhua** 20 11.-**Fernet Branca** 40 11.-**Fernet Branca Menta** 40 11.-**Get 27** 21 11.-**Bailey's** 17 11.-**Soho** 21 11.-**Passoa** 17 11.-**Sambuca** 40 11.-**Limoncello** 25 11.-**Crème de Limoncello** 20 11.-**Crème d'Orange** 20 11.-

EAUX-DE-VIE / LIQUORS

Vol.

4cl

Poire Williams	43	12.-
Framboise	40	12.-
Abricotine	37.5	12.-
Marc	41	12.-
Vielle Prune Morin VSOP	41	12.-
Prunelle de Bourgogne	35	12.-
Damassine	40	16.-

GRAPPA

Vol.

4cl

Amarone Della - Valpolicella	41	12.-
Barolo Di Moscato	43	16.-
Barolo Di Barolo	43	16.-

CAFÉS / COFFEES

Nos spécialités de café sont également servies en version décaféinée.

All of our coffees are also available decaffeinated.

Café, espresso, ristretto	5.-
Double espresso	6.-
Renversé	7.-
Latte Macchiato	7.-
Cappuccino	7.-
Café viennois	7.-
Irish coffee whisky irlandais et crème / Irish whiskey and cream	15.-

CHOCOLATS / CHOCOLATES

Chocolat chaud ou froid / Hot or cold chocolate	7.-
Ovomaltine chaude ou froide / Hot or cold Ovomaltine	7.-
Chocolat viennois / Viennese chocolate	9.-

THÉS & INFUSIONS / TEAS & INFUSIONS

« DAMMANN FRÈRE » CHF 7.-

Thés en feuilles servis en théière de 4dl

Loose leaf teas served in a 4dl teapot

THÉS NOIRS / BLACK TEAS

Coquelicot Gourmand

Thé noir, pétales de fleur,
arômes (coquelicot, framboise, cerise, violette, vanille, amande amère et biscuit)
Black tea, flower petals,
flavors (poppy, raspberry, cherry and violet flower, vanilla, bitter almond and biscuit)

Smokey Lapsang

Thé noir fumé / Smoked tea

Goût Russe Douchka

Thé noir, huiles essentielles (bergamote, orange douce et citron)
Black tea, essential oils (bergamot, sweet orange and lemon)

Thé des Mille Collines

Thé noir, épices (gingembre, cannelle, poivre roses, cardamome et clou de girofle)
Black Tea, spices (ginger, cinnamon, pink pepper, cardamom and clove)

Paul & Virginie

Thé noir, arômes (vanille, caramel, framboise, groseille, fraise et cerise)
Black tea, flavors (vanilla, caramel, raspberry, redcurrant, strawberry and cherry)

THÉS OOLONG / OOLONG TEAS

Week-end à Paris

Oolong, fleur de cerisier, fleur de pêcher, amande et rose
Oolong tea, cherry blossom, peach blossom, almond and rose

Caramel au beurre salé

Oolong, arôme caramel au beurre salé et pétales de fleur
Oolong tea, salted butter caramel flavour and flower petals

THÉS & INFUSIONS / TEAS & INFUSIONS

« DAMMANN FRÈRE » CHF 7.-

Thés en feuilles servis en théière de 4dl

Loose leaf teas served in a 4dl teapot

THÉS VERTS / GREEN TEAS

Bali

Thé vert, thé vert au jasmin, pétales de fleurs, arômes (pamplemousse, litchi, pêche de vigne, rose)

Green tea, jasmine green tea, flower petals, flavors (lychee, grapefruit, bush peach and rose)

Miss Dammann

Thé vert, morceaux de gingembre, huile essentielle de citron, arôme fruit de la passion et pétales de fleur

Green tea, ginger bits, essential oil of lemon, passion fruits flavor and flower petals

Yunnan Vert

Thé vert / Green tea

Jasmin Chung Hao

Thé vert jasmin / Jasmin green tea

ROOIBOS

Caramel Toffee

Rooibos, arôme caramel, pétales de fleur

Rooibos, caramel flavor and flower petals

Citrus

Rooibos, écorces d'orange, huiles essentielles (citron vert, clémentine et orange sanguine),

arôme kola et pétales de fleur

Rooibos, orange peels, essential oils (lime, clementine and blood orange),

kola flavor and flower petals

THÉS & INFUSIONS / TEAS & INFUSIONS

« DAMMANN FRÈRE » CHF 7.-

Thés en feuilles servis en théière de 4dl

Loose leaf teas served in a 4dl teapot

TISANES / HERBAL TEAS

Tisane du Berger

Verveine, tilleul, menthe poivrée, fleur d'oranger et citronnelle

Verbena, lime blossom, peppermint, orange blossom and lemongrass

Tisane Bali

Tilleul, verveine, pétales de fleur

arômes (litchi pamplemousse, pêche de vigne et rose)

Lime blossom, verbena, flower petals

flavors (lychee, grapefruit, bush peach and rose)

Tisane du Roy

Ecorce d'oranger doux, pétales de fleur, citronnelle, feuilles de cassis, fleur d'oranger, écorces de bergamote, arôme fruits rouges et fleurs de mauve

Sweet orange peels, flower petals, lemongrass, blackcurrant leaves, orange blossom, bergamot peels, red fruits flavor and mallow flowers

Tisane Fidji

Citronnelle, arôme citron vert, morceaux de pomme, morceaux de gingembre, écorces d'orange

Lemongrass, lime flavor, apple bits, ginger bits and orange peels

Nuit à Versailles

Thé vert, pétales de fleur, arômes (fleur de bananier, litchi et pâquerette)

Green tea, flower petal, flavors (banana flower, lychee and daisy)

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

Henniez verte ou bleue	5dl	7.-
Evian	5dl	7.-
San Pellegrino	5dl	7.-
Perrier	3.3dl	7.-
Sirop Monin en accompagnement / With Monin fruit syrup		1.-

SOFT DRINKS

Diabolo Menthe-Fraise / Strawberry-Mint	3dl	8.-
Coca-cola light, zero	3dl	8.-
Jus de pomme Ramseier	3dl	8.-
Nestea citron, pêche / Lemon, peach	2.5dl	8.-
Rivella bleu, rouge / blue, red	3dl	8.-
Fanta, Sprite	3dl	8.-
Red Bull	2.5dl	8.-
Fever Tree		
Tonic, Lemon, Ginger Beer et Mediterraneo	2dl	8.-
San Pellegrino		
Aranciata, Aranciata amara, Limonata	2dl	8.-
Sanbittèr	1dl	8.-

JUS & NECTARS GRANINI / JUICES & NECTARS

Tomate / Tomato	2dl	6.-
Orange pur jus / Pure orange juice	2dl	6.-
Abricot du Valais / Apricot from Wallis	2dl	6.-
Ananas / Pineapple	2dl	6.-
Pamplemousse rose / Pink grapefruit	2dl	6.-
Poire Williams / Williams Pear	2dl	6.-
Pêche / Peach	2dl	6.-