

	cl	SFR
CARDINAL Angel alkoholfrei	33	5.00
fruchtig mit Orange-Lotusblüten		
EVE (3.1 vol %) Litchi, Grapefruit,	27	5.00
Passionsfrucht, erfrischend, leicht,		
Feldschlösschen PREMIUM 5 Vol %	33	4.50
frisch, süffig, ohne bitteren Nachgeschmack		
Feldschlösschen ALKOHOLFREI	33	4.50
kein Alkohol - voller Geschmack (0.5 vol%)		
UNSER BIER Schwarzbier	33	5.00
moussierender Antrunk 5 Vol.%		

BIER in Flaschen CH

	cl	SFR
SCHNEIDER WEISSE	33	5.00
SCHNEIDER WEISSE	50	7.00
erfrischend leicht und würzig, das		
bernsteinfarbene Original Hefeweissbier		
CARLSBERG (alc. 5.0% vol)	33	4.50
zartsüss, mittelbitter mit einem leichten		
kornig, zitronigen Geschmack		
CORONA ein Hauch von Südsee	33	5.00
LEFFE BRUN aus Belgien	33	5.00
vollmundiges, leicht süssliches Starkbier		

BIER in Flaschen Ausland

	dl	SFR
MONATSBIER San Miguel	3	4.50
UNSER BIER naturblond	2.5	4.50
UNSER BIER naturblond	4	5.80
AMER PICON	3	5.00
AMER PICON	5	7.00
dunkles Bier mit einem Schuss Liqueur		
DUNKLE PERLE (alc. 5.5% vol.)	2	3.80
DUNKLE PERLE	3	4.50
DUNKLE PERLE	5	6.70
malzhaltig, süss und erfrischend fruchtig		

BIER in Offenausschank spez

	dl	SFR
HOPFENPERLE "Herrgöttli"	2	3.80
HOPFENPERLE "Stange"	3	4.50
HOPFENPERLE "Grosses"	5	6.70
HOPFENPERLE "Galoppin"	1	2.60
HOPFENPERLE "ein Mass"	1 lt	12.00
kräftig, hopfenbitter, prickelnd (alc. 5.2% vol.)		
PANACHE / "Radler"	2	3.80
PANACHE / "Radler"	3	4.50
PANACHE / "Radler"	5	6.50
halb Bier und halb Citro bzw. Limonade		

BIER in Offenausschank hell

CAFE NATURE / CREME	4.20
CAPPUCCINO	4.80
ESPRESSO NATURE / CREME	4.20
ESPRESSO DOPPIO	5.80
ESPRESSO CORRETTO	6.50
KAFFEE FERTIG	6.50
LATTE MACCHIATO	4.80
MILCHKAFFEE / SCHALE	4.20
MILCHKAFFEE XL grosse Tasse	5.80
SCHOCCOCINO Latte mit Chocolat	6.50

ESPRESSO - CAFE

COFFEE BAILEYS mit Original Irish Cream	6.50
FRENCH COFFEE mit Grand Marnier und Schlagrahm	7.50
IRISH COFFEE mit Whiskey und Schlagrahm	7.50
ITALIAN COFFEE mit Amaretto und Schlagrahm	7.50
MOZART KAFFEE mit Mozart-Liqueur und Schlagrahm	6.50

KAFFEE SPEZIAL

WIENER EISKAFFEE 8.50

kalter, schwarzer, ungesüsster Mokka,
eine Kugel Vanille-Glace dazu, obenauf
ein Schlagrahmhaube und 2 Hohlhippen

TÜRKISCHER Kaffee

im Kännchen mit Zimt u Cardamon gekocht
und serviert.. **5.50**

*Der Kaffee ist im Jahre 1258 in **Mokka** (in Jemen)
entdeckt worden. Ab 1543 wird er in der Türkei
und erst 200 Jahre später in Europa getrunken.*

Sommer - Kaffee - Karte

MILCH warm / kalt	2	2.80
OVOMALTINE warm/kalt	2	3.80
CHOCOLAT Weisse, braune Milkschokolade oder Schwarze	2	3.80
SHAKE Banane, Erdbeer, Vanille	3	4.50
CHOCOLAT MELANGE mit Schlagsahne	2	4.80
CHOCOLAT SERAPHINE mit Himbeergeist	2	6.50
CHOCOLAT GRAND CRU 70 %, 84 %, 99 % oder WEISS 70 %	2	4.50

MILCH UND SCHOKOLADE

		cl	CHF
APPENZELLER	29 Vol %	4	6.00
CAMPARI	23 Vol %	4	6.00
CYNAR	16.5 Vol %	4	6.00
MARTINI weiss/rot	15 Vol %	4	6.00
OUZO	37.5 Vol %	4	6.00
PERNOD	40 Vol %	4	6.00
RAKI	45 Vol %	2	6.00
SUZE	20 Vol %	4	6.00
TEQUILA	38 Vol %	2	6.00
TEQUILA ROSE	17 Vol %	4	5.00

APERITIF

			CHF
BLOODYMARY	Tomatenjus/Vodka		8.50
CAIPIRINHA	Cachaca, Limetten		9.50
CAMPARI ORANGE			8.50
CUBA LIBRE	Bacardi + Coca		8.50
CYNAR ORANGE			8.50
GIN TONIC			8.50
PINA COLADA			9.50
SCREW DRIVER			8.50
SUZE TONIC			8.50
WHISKY COLA			10.50

LONG DRINKS

BACARDI	3 Bacardi, 2 Zitronenjus,	8.50
BLACK RUSSIAN	4 Vodka, 2 Kaffee Liqueur	8.50
COSMOPOLITAIN	3 Vodka, 1 Cointreau, 1 Lime	8.50
MANHATTAN	4 Whisky 2 Martini rosso, Angostura,	12.50
MARGARITA	3 cl Tequila, 1 Cointreau, Lime	8.50

COCKTAILS

PINA COLADA	4 Bacardi, 2 Coconut, 10 Ananasjus	9.50
	3 Grapefruitjus, 3 Vergin, Kokosset	
DAIQUIRI MARTINIQUE	4 Bacardi, 3 Ananas-, 3 Grapefruit-	10.50
SEX ON THE BEACH	3 Vodka, 2 White Peach, 4 Orangen-	10.50
	und 8 Cranberryjus,	
KISS-ME-QUICK-HIGHBALL	4 Pernod, ds Curacao, Angostura, Soda, Zitr sch	10.50

FANCY DRINKS

	SFR
BUTTER-GIPFEL	1.60
RUSTICO-GIPFEL	1.60
CIABATTA	1.20
KORNSPITZ	1.20
BIERRING / BRETZEL	2.50
SILSERLI MIT BUTTER	2.50
SPROSSEN-BRETZEL	3.00
MANDEL GIPFEL	3.00
SCHOGGI GIPFEL	3.00
Mini PATISSERIE	3.00

GEBÄCK

	SFR
BRETZEL Jumbolino	3.00
BIERRING / BRETZEL gefüllt	5.50
SILSERLI GEFÜLLT	
mit Käse, Salami oder Schinken	4.50
CIABATTA gefüllt mit Rohschinken	5.50
mit Käse, Salami oder Schinken	4.50
KORNSPITZ gross mit Rohschinken	6.50
Käse, Salami oder Schinken	5.50
TAPAS (Kühl-Vitrine) pro Stück	3.00

Herkunft: Rohschinken VS, Vorderschinken CH, Salami aus I

GEBÄCK gefüllt - YKLEMMTI

	SFR
CHAES - CHÜECHLI	5.00
von Wacker & Schwob	
SCHINKENGIPFEL	4.00
Blätterteig mit Schinken	
WURSTWEGGE	4.00
Blätterteig mit Würstchen	
KNOBLI - CIABATTA	4.50
LAUCH-CHÜECHLI	5.50
SPINAT-CHÜECHLI	5.50
von Wacker & Schwob	

SNACKS quick & warm

	SFR
CROQUE MADAME	7.00
Ciabatta mit Artischocken und Käse	
CROQUE MONSIEUR	7.00
Ciabatta mit Schinken und Käse	
FONDUETTE	6.50
Ciabatta mit Schmelzkäse überbacken	
KNOBLI - CIABATTA	4.50
TOAST HAWAII	6.50
Sandwich mit Schinken, Käse, Ananas	
VEGI SANDWICH mit Pilzen u Tomaten	6.50

SNACKS aus dem Ofen

	dl	CHF
RED BULL mit Koffein, Taurin und Guaranenextrakt	2	5.00
SCHWEPPES TONIC WATER	2	4.50
SCHWEPPES BITTER LEMON	2	4.50
SCHWEPPES GINGER ALE	2	4.50
SCHWEPPES RUSSCHIAN	2	4.50
COCA COLA LIGHT / ZERO	3	4.50
CRODINO	1	4.50
SAN BITTER	1	4.50
SINALCO	3	4.50

SÜSS GETRÄNKE in FI

	dl	CHF
RHÄZÜNSER mit Kohlensäure	2	2.50
	3	3.00
	5	4.50
SCHWEPPES CITRO	2	3.00
	3	3.80
SCHWEPPES COLA	5	5.00
NESTEA ICE TEA LEMON	2	3.00
	3	3.80
	5	5.00
SIRUP Himbeer, Grenadine, etc.	2	1.50

MINERALWASSER offen

	cl	CHF
ALMDUDLER	3	4.50
Milchsäuregetränk mit Kräutern		
ARKINA ohne Kohlensäure	3	4.00
APFELSAFTSCHORLE	3	4.50
	5	5.80
COCA COLA LIGHT / ZERO	3	4.50
RIVELLA ROT	3	4.50
RIVELLA BLAU	3	4.50
RIVELLA GRÜN	3	4.50

MINERALWASSER SÜSS

	<i>in Flaschen</i>	dl	CHF
APFELSAFT Ramseier		3	4.50
APFELSAFTSCHORLE		3	4.50
	<i>im Offenausschank</i>	5	5.80
ANANASSAFT Granini		2	3.80
GRAPEFRUITSAFT rose Granini		3	5.00
ORANGENSAFT Ramseier		- "	-
TRAUBENSAFT rot Ramseier		- "	-
VITAMINSTOSSERL Mix aus		2	3.80
Orangen-, Ananas- u Grapefruitjus		3	5.00
SAUSER rot unpasteurisiert		1	2.40

FRUCHTSÄFTE

	SFR
PIZZA KARIN'S BEST mit Schinken und Champignons	12.50
PIZZA THE POINT mit Salami und Oliven	11.50
PIZZA ROGERS BEST mit Salami und Pilzen	11.50
PIZZA QUATTRO STAGIONI Pilze, Schinken, Salami und Artischocken	13.50
LAHMACUN mit Hackfleisch, Zwiebel und Pulbiber	12.50
PIZZA mit Fleisch	

	SFR
PIZZA MARGUERITA mit Tomaten und Mozzarella	8.50
PIZZA CAPRA mit Geissenkäse	10.50
PIZZA FUNGHI mit geschnittenen Champignons	9.50
PIZZA GIARDINIERA mit Artischocken, Oliven und Pilzen	12.50
PIZZA NAPOLI mit Sardellen und Kapern	10.50
PIZZA vegetarisch	

	SFR
STRASBOURG mit Speckwürfel, Zwiebel u Rahm	11.50
APPENZELL mit Zwiebel, Käse, Klöpfer	12.50
BUDAPEST mit Salami, Paprika und Zwiebel	13.50
INNSBRUCK mit Rohschinken, Artischocken u Käse	14.50
HAMBURG mit Tomaten, Zwiebel, Hackfleisch-Steak	13.50
FLAMMKUCHEN	

	SFR
BARCELONA mit Tomate, Zwiebel, Thon, Zitrone	14.50
ROMA mit Tomaten, Mozzarella, Oliven	12.50
KORSICA mit Ruccola, Schafkäse u Tomaten	13.50
STOCKHOLM mit Lauch, Riesen-Crevetten, Limette	18.50
MERANO ohne Speck	12.50
mit Birne, Brie, Nüsse, Trauben, Speck,	13.50
FLAMMKUCHEN vegi	

KÄSE-BRETTL		8.50
Hart-, Halbhart u Weichkäse-Trio mit Weggli		
SPECK-BRETTL klein	klein	6.50
Walliser Landrauchschenken Kornspitz	gross	12.50
BAUERN-TELLER / ZNACHT	klein	8.50
Landrauchschenken, Salami,Käse, Brot		
BAUERN ZNACHT	gross	14.50
Landrauchschenken, Salami, Käse, garni mit Brot		
<i>Der Rohschinken ist aus dem Wallis, Salami aus Italien,</i>		
<i>Käse nur CH und werden im C+C Prodega,Basel bezogen.</i>		
SNACKS rustikal		

	SFR	
CROQUE MADAME		7.00
Ciabatta mit Artischocken und Käse		
CROQUE MONSIEUR		7.00
Ciabatta mit Schinken und Käse		
FONDUETTE		6.50
Ciabatta mit Schmelzkäse überbacken		
KNOBLI - CIABATTA		4.50
TOAST HAWAII		6.50
Sandwich mit Schinken, Käse, Ananas		
VEGI SANDWICH mit Pilzen u Tomaten		6.50
SNACKS aus dem Ofen		

BÜNDNER GERSTENSUPPE vegi		5.00
Gerstensuppe mit Rollschinkenstückli		6.00
GULASCHSUPPE (CH Rindfleisch)		7.00
nach Wiener Grossmutterrezeptur		
GAZPACHO ANDALUZ		8.50
Kalte Spanische Gemüsesuppe		
Brötchen werden sep. verrechnet	Stk.	0.80
SUPPEN		

GAMBAS Risencrevetten in Olivenöl		8.50
und Knobli, mit Brot serviert		
FALAFEL Kichererbsenkugeln fritt.		8.50
mit Salatgarnitur, Hummus u Auberginenpaste		
HAMBURGER		7.50
Sesam Bun mit Hackfleisch-Steak garniert mit		
Tomate, Zwiebelringen, Ketchup und Saucen		
LAHMACUN		8.50
mit Hackfleisch, Zwiebel u. Pulbiber		

SNACKS international

		cl	CHF
CHRÜTER Willisau	40 Vol %	2	5.00
GRAVENSTEINER	40 Vol %	2	5.00
GRAPPA / MARC	40 Vol %	2	5.00
HIMBEERGEIST	42 Vol %	2	6.00
HOPFENGEIST	40 Vol %	2	6.00
KERNOBST / TRÄSCH	40 Vol %	2	5.00
ZUGER KIRSCH	40 Vol %	2	6.00
PFLÜMLI	40 Vol %	2	5.00
TOPINAMBUR	41 Vol %	2	6.00
WILLIAMS	40 Vol %	2	6.00

SPIRITUOSEN Schweiz

		cl	CHF
CACHACA	40 Vol %	2	5.00
CALVADOS	40 Vol %	2	6.00
COGNAC Remy Martin	40 Vol %	2	6.00
FERNET-BRANCA	40 Vol %	2	5.00
GORDON'S GIN	37.5 Vol %	2	5.00
RAMAZOTTI	30 Vol %	2	6.00
SUIISHIN	17 Vol %	5	5.00
TEQUILA	40 Vol %	2	5.00
VIELLE PRUNE	40 Vol %	2	6.00
VODKA	40 Vol %	2	5.00

SPIRITUOSEN International

		cl	CHF
SHERRY Domecq	15 Vol %	5	5.00
DRY MEDIUM SMOOTH			
SHERRY TIO PEPE	17 Vol %	5	5.00
Palomino fino MUY SECO			
SHERRY TIO PEPE	17 Vol %	5	5.00
Palomino fino EXTRA FINO			
PORTO WHITE weiss	19 Vol %	5	6.00
The House of Sandeman			
PORTO TAWNY rot	20 Vol %	5	6.00
Sandeman Founders Reserve			

PORTO - SHERRY -

		cl	CHF
aus Irland			
WHISKEY TULLAMORE	40 Vol %	4	9.50
aus Schottland			
WHISKY BALLANTINE	40 Vol %	4	9.50
aus Amerika			
WHISKY FOUR ROSES	40 Vol %	4	10.50

On the rocks (mit crashed Ice) und/oder Wasser

WHISKY

		CHF
HAGEBUTTE	Cynarhodon	3.80
EISENKRAUT	Verveine	3.80
KAMILLE	Camomille	3.80
PFEFFERMINZE	Menthe	3.80
HEISSE LIEBE		3.80
	<i>Himbeeren/Framboises</i>	
FRENCH KISS		3.80
	<i>Erdbeeren/Fraises</i>	
	<i>eine Portion zu 2 Tassen</i>	5.80

KRAUTERTEE - INFUSIONS

		SFR
APFEL-PUNCH		4.50
LIMETTEN-PUNCH		4.50
ORANGEN-PUNCH		4.50
RUM - PUNCH		4.50
	<i>ohne Alkohol</i>	
	<i>mit Stroh-Rum</i>	5.80

PUNCH: ursprünglich ostindischer Warmtrunk aus Wasser, Tee, Arak, Zucker und Limone, vom Zahlwort "panc" (im Sanskrit "pantschan") auf deutsch also "Fünferlei" (gem.Appetitlexikon)

PUNCH

		CHF
CEYLON TEE		4.00
DARJEELING		4.00
EARL GREY		4.00
GRÜN TEE		4.00
	<i>wahlweise mit Rahm, Milch oder Zitronen</i>	
ROIBOS		4.00
	<i>mit Stroh-Rum</i>	5.80
Portion im Tee-Pot		5.80
Portion mit Rum		7.80

TEE SCHWARZ GRÜN ROT

		dl	CHF
MILCH warm / kalt		2	3.00
OVOMALTINE warm/kalt		2	4.00
CHOCOLAT		2	4.00
	<i>Weisse, braune Milkschokolade oder Schwarze</i>		
CHOCOLAT MELANGE		2	4.80
	<i>mit Schlagsahne</i>		
CHOCOLAT SERAPHINE		2	6.50
	<i>mit Himbeergeist</i>		
CHOCOLAT GRAND CRU		2	4.50
	<i>70 %, 84 %, 99 % oder WEISS 70 %</i>		

MILCH UND SCHOKOLADE

	dl	CHF
CHARDONNAY 2008	1 dl	6.50
aus der Founders' Estate Collectior	2 dl	13.00
volles Bouquet, sortentypisch	3 dl	19.50
13 Vol %	5 dl	32.50

rot:

CABERNET-SAUVIGNON 2007	1 dl	6.50
aus der Founders' Estate Collectior	2 dl	13.00
vollmundig, samtig, reichhaltig	3 dl	19.50
14 Vol.%	5 dl	32.50

WEIN AUS CALIFORNIEN

	dl	CHF
OEIL DE PERDRIX 2009	1	5.80
Cave de Coteau Cortailod NE	2	11.60
eleganter Pinot noir Süssdruck	3	17.40

aus Italien

LAGREIN KRETZER QbA 2009	1	5.00
Kloster Muri Gries, süffig u leicht	2	10.00

aus Deutschland

WEISSHERBST bayr. QbA 2009	1	4.80
erfrischend, mild, trocken,	2	9.60
GSPRITZTER Rosewein	2	5.50

ROSEWEINE

Schwarzer Pfeffer

sind unreif geerntete Früchte, die erst durchs Trocknen runzlig und schwarz werden

Grüner Pfeffer

sind noch unreife Früchte, die durch Einlegen oder Gefriertrocknen die grüne Farbe behalten

Roter Pfeffer

ausgereifte aber ungeschälte Früchte,

Weisser Pfeffer

vollreif von der Schale befreite Früchte,

PFEFFER

Die Pizzen beziehen wir vom Hiestand.

Wir belegen sie Ihrem Wunsche gemäss.

Den SCHINKEN beziehen wir über die Prodega von der Fa.Delmetre, Schweiz

Die SALAMI ist von der Firma Montebre

Salumi, hergestellt in der Schweiz unter

Verwendung von Schweizerlschem und

Österreichischem Fleisch.

Die PILZE und ARTISCHOCKEN sind aus Dosen

Die OLIVEN marinieren wir mit Öl u Gewürzen

Herkunft und Herstellung

	dl	CHF
DOLE Gravelline Valais	1	4.20
Leicht, fruchtbetont,	2	8.40

aus Italien

SANTA CHRISTINA 2008	1	5.00
Marchesi Antinori, Toscana		
frisch und fruchtig, süffig		

aus Kalifornien

CABERNET-SAUVIGNON 2007	1 dl	6.50
aus der Founders' Estate Collection	2 dl	13.00
vollmundig, samtig, reichhaltig	3 dl	19.50

ROTWEINE

	dl	CHF
CHARDONNAY 2008	1 dl	6.50
aus der Founders' Estate Collection	2 dl	13.00
volles Bouquet, sortentypisch	3 dl	19.50
GELBER MUSKATELLER 2009	1	6.50
Walter Skoff, Gamlitz, Südsteiermark	2	12.40
SKOFFIGNON Sauvignon blanc	1	5.80
Walter Skoff, Gamlitz, Südsteiermark	2	11.60
GRÜNER VELTLINER	1	4.80
Sepp Moser, Kempthal, NÖ	2	9.60
GSPRITZTER mit ALMDUDLER	2	5.50

WEISSWEINE aus Österreich u USA

	dl	CHF
APEROL Spritz mit Wein/Wasser	2	5.50
APEROL mit Prosecco	1	8.50
PROSECCO di Valdobbiadene	1	7.50
Villa Sandi, trocken angenehme Säure		
BELLINI mit Pfirsichnektar	2	8.50
KIR Prosecco & Cassis de Dijon	2	8.50
MARIANDL mit Marillennektar	1	8.50
WHITE SECCO Schlumberger	1	8.50
TRÖPFEL brut ohne Alk	1	4.50
SAUSER CÜPLI mit Prosecco	1	6.50

PROSECCO & CHAMPAGNE

	dl	CHF
LA COTE AOC Bellcolline	1	4.00
anhaltend, spritzig, rezent	2	8.00
FECHY Eglantine Vaud 2009	1	5.20
Alain Parisaud, Grandvaud	2	10.40
duftig, rassig, süffig	3	15.60
EPESES AOC Petit Versailles	1	5.80
Les Freres Dubois, Cully, Vaud	2	11.60
reintönig, fruchtig, leicht	3	17.40
GSPRITZTER Weisswein	2	5.50
GSPRITZTER Rosewein	2	5.50

WEISSWEINE aus der Schweiz

Meine Vision

Die Gaststätte soll ein Ort der Begegnung sein,
ein Ort, an dem man seine Sinne laben kann,
ein Ort um Freundschaften zu schliessen oder
ein Ort um die Seele baumeln zu lassen.

The Point versteht sich als Treffpunkt
für Junge, Junggebliebene und nicht mehr ganz Junge,
für Mann und Frau, Familien, Singles und Paare.

The Point ist zum Drehpunkt geworden
für verschiedene Kulturen, Mentalitäten und Sprachen,
die vor und hinter der Bar friedlich vertreten sind.

The Point tritt ein für den Standpunkt
Vermittler zu sein zwischen traditionsbewusster
und zukunftsorientierter Gastfreundlichkeit.

The Point ist das Pünktchen auf dem i in der Gastronomie:
dynamisch, flink, innovativ und herzlich.

Ein Betrieb, der die Vorzüge der Schnellverpflegung an der Bar
vereinigt mit der Gemütlichkeit eines Wiener Kaffeehauses.

Ihr Team vom **The Point** und Ihre Gastgeberin
Karin Barbara Hanser



