

Bier

Appenzeller Sonnwendig 33 cl 5.00
Alkoholfrei

Walliser Bier 33 cl 5.00

Suonen Bräu
Spezialität aus Ausserberg.

Suonen Kräuterbier 33 cl 6.50
Malzbier mit Naturkräutern

Suonen Perle 33 cl 6.50
Leicht bitteres, dunkles Malzbier

Suonen Gold 33 cl 6.50
Helles, fruchtiges Gersten-Malzbier

Suure Most 49 cl 6.00
Mit und ohne Alkohol

Spirituosen

Abricotine 2 cl 7.50

Williamine Morand 2 cl 7.50

Vieille Prune 2 cl 7.50

Whisky 2 cl 12.00
Sempione - Schweizer Single Malt aus Brig
Oban Single Malt 14 years

Herzlich Willkommen im Tee-Salon der Villa Cassel

Die denkmalgeschützte **Villa Cassel** wurde 1902, als Sommerresidenz, für den **englischen Bankier Sir Ernest Cassel** erbaut. **Seit 1976** wird das Haus, als erstes **alpines Umweltbildungszentrum**, von **Pro Natura** betrieben.

Nebst dem Tee-Salon betreiben wir einen **Pensionsbetrieb**, bieten spannende **Exkursionen und Führungen** für Gruppen und **Ferienerlebnisse für Individualgäste** an. Erfahren Sie mehr an der Infothek oder auf unserer Website.

Die Umwelt liegt uns am Herzen!

Deshalb legen wir in unserem Tee-Salon grossen Wert auf **Nachhaltigkeit**. Wenn immer möglich verwenden wir **biologische und regionale Produkte** von Produzenten, die wir persönlich kennen. Eine Übersicht zur Herkunft unserer Produkte finden Sie beim Kuchenbuffet im Speisesaal.

Wir sind **Gastro-Partner** der **Non-Profit-Organisation „Wasser für Wasser“** und **spenden einen Teil** unserer Wasser-Einnahmen für Wasser-Projekte in **Sambia und Mosambik**.



„Wier winsche en Güete.“

Kleine Stärkung

Tagessuppe 10.00
Mit Bergkäse  + 4.00

Sennerinnen-Teller 17.00
Verschiedene Sorten Käse und
mit hausgemachtem Früchtebrot. 

Hirten-Teller 9.50
Gommer Trockenwurst

Jäger z'Abund 19.50
Bergkäse und Speck 

Cassel Plättli 26.50
Aprikosenwurst, Hamme
und regionale Käsespezialitäten. 

Kuchenbuffet

Täglich frisch in der Villa Cassel gebacken.
Erkundigen Sie sich nach dem aktuellen Angebot oder
lassen Sie sich direkt am Kuchenbuffet verführen.

Hausgemachter Früchtekuchen 5.00
Mit Rahm + 1.50

Hausgemachter Kuchen 6.00
Mit Rahm + 1.50

Rotwein

Diroso Kellerei Turtmann VS
Nachhaltiger Weinbau.

Dôle 1 dl 4.50
5 dl 22.00
Leichter, angenehm fruchtiger
und feinstrukturierter Cuvée-Wein
mit milden Tanninen.

Cabre Noir - Cassels Hauswein 1 dl 7.00
PIWI Wein 5 dl 35.00
Ausgewogener Rotwein mit kräftiger Farbe
und weichen Tanninen. Er vereint feine
Kirschen- und Waldbeerenaromen mit zarten
Düften von Rosen und Orangen.

Pinot Josefine 75 cl 58.00
Dieser gehaltvolle Pinot Noir besticht
durch seine würzige Fruchtnote, begleitet
von zarten Röstaromen. Lang anhaltender
Abgang mit weichen Tanninen.

Domaine de Beudon Fully VS
Biodynamische Weine.

Diolinoir 75 cl 52.00

Humagne Rouge 75 cl 58.00

Adrian Mathier Salgesch VS

Cuvée Rouge Madame Rosmarie 75 cl 54.00
Fruchtig, herb mit rustikalen Tanninen,
feine Pfeffernote. Ausbau im Barrique.

Weisswein

Diroso Kellerei Turtmann VS

Nachhaltiger Weinbau.

Fendant	1 dl	4.50
Leichter, spritziger Wein mit mineralischen Fruchtaromen.	5 dl	22.00

Hopschilwii	1 dl	5.00
PIWI Wein	5 dl	24.50
Exotische Fruchtnoten mit leichter Restsüsse. Assemblage aus Johanniter und Bianca		

Joaniter	1 dl	6.50
PIWI Wein	5 dl	31.00
Frisches, fruchtig-blumiges Bukett, feine Säurestruktur und lieblicher Abgang.		

Mennas	5 dl	36.00
In der Nase sehr fruchtig, erinnert an Litchi, Ananas und Honig. Dem runden Auftakt im Gaumen folgt ein dichter Mittelteil, begleitet von einer schönen Säurestruktur.		

Domaine de Beudon Fully VS

Biodynamische Weine.

Petite Arvine	75 cl	56.00
Frisches Bukett, Noten von grünem Obst und Rhabarber, am Gaumen vollmundig.		

PIWI-Weine

Aus Trauben von pilzwiderstandsfähigen Rebsorten. Durch das trockene Klima müssen diese Reben nicht gespritzt werden und leisten so einen grossen Mehrwert für uns und die Umwelt.

Kalte Getränke

Märjelen Tafelwasser 	3 dl	3.50
	5 dl	5.00
	1 l	9.00

Rivella rot oder blau	2 dl	4.00
Coca Cola	3 dl	4.50
	5 dl	5.80

Hausgemachter Gletscher-Tee	3 dl	4.80
Ohne Zucker.	5 dl	6.50

Bio-Sirup aus dem Simmental	2 dl	4.00
Alpenkräuter, Goldmelisse,	3 dl	4.50
Apfelminze, Holunderblüte 	5 dl	5.80

Kindersirup	2 dl	1.50
Himbeer		

Walliser Aprikosennektar	2 dl	4.50
Auch als Schorle erhältlich.	3 dl	6.00

Walliser Bio-Apfelsaft 	3 dl	4.50
Auch als Schorle erhältlich.	5 dl	6.50

Tee

Offentee-Qualität von Länggass-Tee Bern

Im Kännchen serviert.

Earl Grey 6.50

Dieser Schwarztee wurde mit dem ätherischen Öl der Bergamotte bereichert. Er ist mild und sanft zitrusfruchtig.

Golden Camellia (Schwarztee) 6.50

Haselnussförmig zusammengebundener Tee mit mildem und guten Aroma.

Jasmin Blüte 6.50

Kugelförmig zusammengebundener Jasmin Tee mit einer roten Blüte, welche sich im Aufguss entfaltet.

Grüntee Green Balls 6.50

Sehr schöner und aromatischer grüner Tee, zu einer Kugel geformt.

Länggass-Tee im Glas 5.50

Marrokanische Minze, Früchtetee, Eisenkraut, Bergkräuter.



Kaffee & Milchgetränke

Bio Kaffa Wildkaffee

Wildgewachsener Arabica-Kaffee aus dem Bergregenwald von Kaffa, Äthiopien. Ein Projekt von GEO, schützt den Regenwald.

Kaffee / Espresso 4.50

Milchkaffee 4.80

Cappuccino 5.00

Latte Macchiato 5.00

Doppelter Espresso 5.50

Milchgetränke

Ovomaltine 4.50

Heisse Schokolade 6.50

Mit Rio Napo-Schokoladenperlen für einen besonders intensiven und aromatischen Genuss.

Spezialkaffee

Kaffee fertig 7.50

Zwetschgen, Kirsch, Kernobst oder Williams.

Kaffee Villa Cassel 9.50

Mit Cointreau.

Kaffee Bärler 9.50

Mit Vieille Prune.