

Bier

Appenzeller Sonnwendig Alkoholfrei	33 cl	5.00
Valaisanne Lager	33 cl	5.00
Panaché Zitrone	33 cl	5.00
Suonen Bräu Spezialität aus Ausserberg		
Suonen Kräuterbier Malzbier mit Naturkräutern	33 cl	6.50
Suonen Perle Leicht bitteres, dunkles Malzbier	33 cl	6.50
Suonen Gold Helles, fruchtiges Gersten-Malzbier	33 cl	6.50
Suure Most mit und ohne Alkohol	49 cl	6.50

Spirituosen

Abricotine	2 cl	7.50
Williamine Morand	2 cl	7.50
Vieille Prune	2 cl	7.50
Whisky		
1815 – 13-Sterne Sempione Distillery Brig VS	2 cl	12.00
Oban 14 years Single Malt	2 cl	12.00

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

Zu allen Speisen servieren wir Walliser Roggenbrot & Hausbrot

Tagessuppe mit Bergkäse	10.00 + 4.50
Bunte Salatschüssel Blattsalate, Gemüse und geröstete Kernen an Haussauce	11.00
Sennerinnen-Teller Regionale Käsespezialitäten mit hausgemachtem Fruchtbrot	17.00
Hirten-Teller Gommer Trockenwurst	9.50
Cassel Plättli Aprikosenwurst, Hamme, Trockenspeck und regionale Käsespezialitäten	26.50
Kuchenbuffet Täglich frisch in der Villa Cassel gebacken. Erkundigen Sie sich nach dem aktuellen Angebot oder lassen Sie sich direkt am Kuchenbuffet verführen.	
Hausgemachter Fruchtekuchen mit Rahm	5.50 + 1.50
Hausgemachter Kuchen mit Rahm	6.50 + 1.50

Rotwein

Diroso Kellerei Turtmann VS

Nachhaltiger Weinbau

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.

Tambour	1 dl	7.50
PIWI Wein	5 dl	36.50

Fruchtig-würziger Cuvée-Wein, körperreich mit fein strukturierter Säure und kraftvollen, runden Tanninen.

Dôle	1 dl	4.50
	5 dl	22.00

Leichter, angenehm fruchtiger und feinstrukturierter Cuvée-Wein mit milden Tanninen.

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
----------------------	-------	-------

Weisswein

Diroso Kellerei Turtmann VS

Nachhaltiger Weinbau

Hopschilwii 1 dl 5.00

PIWI-Wein 5 dl 24.50

Exotische Fruchtnoten mit leichter Restsüsse. Assemblage aus Johanniter und Bianca.

Joaniter 1 dl 7.00

PIWI-Wein 5 dl 35.00

Frisches, fruchtig-blumiges Bukett, feine Säurestruktur und lieblicher Abgang.

Fendant 1 dl 4.50

Leichter, spritziger Wein mit mineralischen Fruchtaromen. 5 dl 22.00

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

Wir spenden 10% der Wasser-Einnahmen 5 dl 5.00

an „Wasser für Wasser“ für Projektarbeiten. 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, Apfelminze 3 dl 4.50

Holunderblüte (hausgemacht) 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 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

Schwarztee mit Bergamotte-Öl aromatisiert.
Mild, sanft und zitrusfruchtig.

Golden Camellia (Schwarztee) 6.50

Haselnussförmig zusammengebundener Tee
mit mildem und guten Aroma.

Grüntee mit Jasminblüte 6.50

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

Green Balls - Chinesischer Grüntee 6.50

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

Länggass-Tee Bern

im Glas serviert

Marokkanische Minze 5.50

Berner Rose (Früchte- und Blütentee) 5.50

Verveine 5.50

Bergkräuter 5.50

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 5.00

Cappuccino 5.00

Latte Macchiato 5.00

Doppelter Espresso 5.50

Ovomaltine 4.50

Heisse Schokolade 6.50

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

Kaffee fertig 7.50

Zwetschgen, Kirsch, Kernobst oder Williams

Cassel's Hauskaffee 9.50

mit Cointreau

Kaffee Bärger 9.50

mit Vieille Prune