

# Offene Weine

## Weissweine

			10cl	50cl
<b>Yvorne</b>	Waadtland	CH	6.20	29.00
<b>Féchy</b>	Waadtland	CH	5.50	26.00
<b>Epesses</b>	Waadtland	CH	6.00	28.00
<b>La coquin</b>	Wallis		5.80	27.50

## Roséwein

<b>Oeil de Perdrix</b>		CH	5.50	26.00
------------------------	--	----	------	-------

## Rotweine

<b>Salvagnin</b>	Waadtland	CH	5.00	23.00
<b>Merlot</b>	Tessin	CH	5.50	26.00
<b>Dôle</b>	Wallis	CH	5.50	26.00
<b>Primoris</b>	Wallis	CH		29.00

**Nebbiolo d'Italia** Italien 29.00

**Cabernet Sauvignon** California 25.00

**Rioja Capitoso Crianza** Spanien 29.00

# Weisswein Schweiz

## Waadtland

75cl

### **St. Saphorin La Redoute**

**Obrist**

**49.00**

Traubensorte: Chasselas

Ein köstlicher fruchtiger Weisswein, wunderbar abgerundet.

### **Cure d'Attalens**

**Obrist**

**52.00**

Traubensorte: Chasselas

Zeichnet sich durch sein Reblumen-Parfum und durch Rasse im Gaumen mit runder Eleganz aus.

### **Johannisberg**

**Oliver Ducret**

**54.00**

Muskulöse Fruchtigkeit mit einem Hauch von Mandeln und Williamsbirnen.

## Wallis

### **Petite Arvine l'opaline**

**Cave Emery**

**54.00**

Traubensorte: Petit Arvine

Im Bouquet strömen Aromen von getrockneten Aprikosen und weissen Trauben in die Nase. Im Gaumen zeigt sich ein herrliches Spiel von fülle Kraft und Eleganz.

### **Cuvée Madame Rosmarie**

**A. Mathier**

**58.00**

eine Komposition aus den vier weissen Traubensorten:

Arvine, Pinot-Gris, Ermitage und Gros Rhin im Barrique ausgebaut.

Eignet sich als Apéritif, zu Geflügel, weissem Fleisch und zu grillierten Krusten und Schalentieren.

### **Johannisberg**

**Mont d'Or"**

**48.00**

Intensiv, mit konzentrierten exotischen Aromen von Ananas und Litschi

Leicht süsslich, mit zunehmender Frische, die ausgeprägte Note von exotischen Früchten bestätigend, vollmundig, mit typischem Mandelton im Abgang

### **Heida**

**M. Gay**

**48.00**

Rebsortentypische Aromen: Harz und Akazienholz. Weich und reichhaltig, runde optimale Struktur. Ausgezeichnet zum Aperitif

### **Muscat**

**M. Gay**

**49.00**

Eine unvergleichlich intensive, sehr elegante Aromenvielfalt mit Rosenaromen Körperreiche, harmonische Struktur. Lang anhaltendes, fruchtiges Finale

### **Humagne Blanche AOC**

**Giroud Vins**

**54.00**

Reichhaltig und opulent, dieser Wein verströmt zarte Früchte mit Hauch von Vanille

verschönert. Die Jahre bringen das Aussehen der Noten von Nüssen und Haselnüssen.

Humagne Banche perfekte Begleitung zu Austern, Fischterrine von Geflügel, Wurst und Käse.

### **Humagne Blanche**

**Jean-Daniel Favre**

**59.00**

Nach Blumen duftend. Im Mund, Noten nach Birnern. Ein Wein voller Lebensfreude.

## Luzern

### **ROSENAUER Riesling x Sylvaner AOC Toni Offiger**

**49.00**

Düfte von Zitrusfrüchten, Aprikosen und Ananas. Auch blumige Noten. Im Gaumen sehr frisch und gut ausgewogen mit einer lebendigen Säure. Dieser Weisse passt als Apérowein zu Käse, und er begleitet alle Süsswasserfische vorzüglich.

# Rosé Schweiz

## Waadtland

**Oeil de Perdrix AOC** **Château d'Auvernier** **52.00**  
Traubensorte : Pinot noir  
Die Farbe neigt zu hellem Lachsrot; der Duft ist blumig und leicht würzig. Ein komplexer, weicher und dennoch kraftvoller Rosé mit warmem Abgang. Ein eleganter Klassiker.

## Wallis

**Oeil de Perdrix AOC Belle Coralline Cave Emery** **42.00**  
Traubensorte : Pinot noir  
Nach 28 Stunden Gärzeit entfaltet sich die irisierende Farbe der Korallen. Achtundzwanzig Stunden frenetischer Liebe mit jenen Beeren mit ihren üppigen unwiderstehlichen Rundungen, bis sie schliesslich nach langen Stunden der Umarmung den Zärtlichkeiten des Mostes erliegen und ihm Grazie, Schönheit, Harmonie und Ausgewogenheit schenken.

# Weisswein Italien

## Piemont

**Rossj-Bass DOC, Barbaresco** **Angelo Gaja 2007** **114.00**  
'Rossj Bass' - benannt nach Angelo Gajas Tochter Rossana: Strahlend goldgelb, feines Bouquet nach Zitrusfrüchten und Wiesenblumen mit einer zarten Honignote. Elegant am Gaumen von bemerkenswerter Tiefe, Komplexität und Länge.

## Veneto

**Soave DOC** **San Rustico 2010** **39.00**  
Der Soave kann als der italienische Weißwein schlechthin betrachtet werden. Ein essentieller, nützlicher, angemessener Wein, der bei der Produktion weder Duft noch Leichtigkeit einbüßt und eine recht markante Säure besitzt. Der Soave DOC bietet sich als idealer, täglicher Begleiter des Verbrauchers an, ein unkomplizierter, aber zuverlässiger Wein. Was die organoleptischen Eigenschaften betrifft, präsentiert er sich von zarter Farbe, mit klarem Duft und rascher, angenehmer Entfaltung im Mund, die auch nach langem Genuss niemals ermüdend wirken.

## Süd Tirol

**Pinot Bianco Kastelaz DOC** **Elena Walch 2010** **44.00**  
Elena Walchs Pinot Bianco Kastelaz wird nur in kleinsten Mengen produziert. Der Wein besticht durch ein feines Säurespiel. Ein herrlich frisches Gewächs von filigraner Struktur. Wir empfehlen es speziell zu Aperitif und Fisch.

# Rotwein Schweiz

## Wallis

**Diolinoir Réserve AOC St. Hubert Cave Emery 2007 62.00**

Traubensorte: Diolinoir

Diese robuste Rarität aus dem Wallis besticht mit der tiefen, an Kirschen erinnernde Farbe.

Die Bouquetstoffe sind komplex, beerig mit einem Hauch von Sauerklee.

Im Geschmack wirkt er kraftvoll und füllig mit einer perfekt eingebetteten Säure.

**Pinot noir Luzifer A. Mathier 2009 48.00**

Traubensorte: Pinot noir

Ein spezieller Cuvée aus alten Reben. Im Geschmack mit fruchtiger und würziger Note.

Ein Gehaltvoller, konzentrierter Wein mit guter Harmonie. Der „Burgunder aus dem Wallis“.

**Cuvée Madame Rosmarie AOC A. Mathier 2008 62.00**

Eine Kombination aus vier roten Traubensorten: Cabernet-Sauvignon, Humagne, Syrah und Pinot noir, welche einzeln im Barrique ausgebaut wurden. Dieser Rotwein eignet sich hervorragend zu rotem und weissem Fleisch. Ein Wein der fasst zu allem passt!

**"La Perle Noire" Assemblage Rouge Obrist 2009 49.00**

Traubensorte: Blauburgunder (Pinot Noir), Gamay, Diolinoir und Ancellotta

Leuchtendes Rubinrot bis ins Violette spielend

Komplex, subtilen Waldbeeren-Aroma begleitet von einer schwach rauchigen Note

Kräftig, vollmundig und rund, mit feinen Tanninen versehen. Harmonisch im Abgang

**Cabernet Chai du Baron Sion 2007 58.00**

Traubensorte: Cabernet

Schöne, dichte Farbe mit viel Tiefgang und Kirschreflexen. Für Karnivoren! Rote Peperoni, Kaffeebohnen, Holzgrill und rauchender Tabak umschweben das Glas. Ein voller, sich weit ausladender Körper macht im Finale intensiv streichelnden Tanninen Platz.

## Luzern

**LUZERNER Blauburgunder AOC Toni Ottiger 2009 50.00**

Aus besten Lagen im Kanton Luzern. Himbeer-, Kirschen- und Brombeeraromen prägen diesen fruchtigen Rotwein. Angenehm und gehaltvoll im Gaumen. Dieser elegante Rotwein passt zu allen Fleischgerichten.

# Rotwein Schweiz

## Waadtland

75cl

### **Epesses Rouge AOC**

**Obrist**

**2008**

**49.00**

*Dieser Rotwein wird aus der Rebsorten "Blauburgunder" hergestellt. Der Rote Epesses wird geprägt durch die Fruchtigkeit dieser Rebsorte und die für ihn so charakteristische Stärke. Dieser Wein passt sehr gut zu verschiedenen eher leichten Gerichten*

### **Gamar'one, La Côte AOC**

**Cave Cidis**

**2009**

**88.00**

Traubensorte: 100% Gamaret

Intensiver Granatfarbe. Aromen von schwarzen Kirschen und Pflaumen: ein Vergnügen zu welchem noch Düfte von Sauerkirschen, Wildbeeren, schwarzen Johannisbeeren dazu kommen, mit waldigen und Vanillenoten im Hintergrund. Von warmem Charakter, unterstützt von sanften sehr reifen Taninen, prägt er den Gaumen mit Pflaumenausdünstung. Sein schlemmerhaftes und leicht pfeffriges finale ist schätzenswert. Er begleitet gute Fleischgerichte und ausgesuchte Käse

### **Magie Noire, Neuchâtel AOC**

**Caves du Prieuré**

**2009**

**77.00**

Traubensorte : *Garanoir, Gamaret und Neuenburger Blauburgunder*

*Körperreich mit dunkler Farbe, ausgeprägter Charakter bestimmt durch die beiden ersten Traubensorten, sehr ausgewogen. Gehaltvoll, erinnert an reife Heidelbeeren, Himbeeren und Schwarze Johannisbeeren, würzig mit einer Note Nelkenaroma.*

## Tessin

### **Pra Rosso del Ticino DOC**

**2009**

**46.00**

Traubensorte: Merlot

Mit der recht tiefen Farbe, den wilden und noch etwas ungestümmten Düften gehört dieser klassische Merlot zu den besten Weinen ohne Barriqueausbau. Das ist Frucht pur!

## Bündner Herrschaft

### **Malanser**

**Cotinelli**

**2009**

**46.00**

Rubinrote Farbe. In der Nase einen herrlich leichten Duft nach Himbeeren. Im Gaumen wiederum frische Frucht und von feiner Struktur. Sehr weich kombiniert mit einer angenehmen Gewürznote.

### **Jeninser Dornoir**

**Jürg Obrecht**

**2009**

**68.00**

Ein Cuvée bestehend aus Dornfelder und Blauburgunder (Pinot Noir)

Ein sechsmonatiger Ausbau in gebrauchten französischen Barriques, welcher dem Wein mit einem Hauch feiner Mokkanoten zusätzliche Komplexität verleiht, rundet den Dornoir ab.

## Rotwein Frankreich Burgund

### Côte de Beaune

Savigny-les Beaune	MO	1996	Villamont	64.00
--------------------	----	------	-----------	-------

## Rotwein Frankreich Bordeaux

75cl

### St. Estèphe

Luze et Fils	1986	62.00
Château Phélan Ségur Cru Bourgeois AC	2006	92.00
Château L'Argilus du Roi AC	2005	85.00

### St. Emilion

Château l'Heritage Grand Cru	1986	115.00
Château Soutard Grand Cru Classé	1994	122.00
Château Haut Sarpe Grand Cru	1996	104.00
Château la Clusière Grand Cru	1996	112.00
Château de Barbe Blanche "H" Lussac AC	2006	75.00
Clos de l'Oratoire Grand Cru Classé AC	2004	98.00

### Côtes de Castillon

Château d'Aiguilhe AC	2005	96.00
-----------------------	------	-------

### Pauillac

"Réserve de la Comtesse" Ch. Pichon-Longueville	2004	108.00
---	------	--------

### Pessac-Léognan

Domaine de Chevalier Cru Classé de Graves AC	2006	138.00
Château Carbonnieux Grand Cru classé	1998	142.00

### Margaux

Château Siran Cru Bourgeois Margaux AC	2004	88.00
--	------	-------

# Rotwein Italien

## Piemont

**Barbera d'Asti** **Le croci** **2007** **62.00**

Traubensorte: 100% Barbera  
Strahlendes Purpur mit violetten Reflexen; überraschendes, reiches Bouquet aus Weichseln, Pflaumen und Bittermandeln. Seidig im Ansatz, weich und ausgewogen am Gaumen; Barrique Ausbau.  
Ein herrlicher Wein zu diversen Fleischgerichten.

**ANNA Langhe Rosso** **Boroli** **2003** **44.00**

Traubensorten: Nebiolo, Barbera, Merlot und Cabernet Sauvignon  
Rubinrot mit violetten Reflexen. Im Bouquet Noten nach Himbeeren und roten Beeren mit einem blumigen Finale mit Tendenz nach Veilchen; im Geschmack frisch, angenehm und harmonisch, mit gemäßigter Säure begleitet von ausgewogenen Tanninen.

**Barbaresco Rongallo** **Orlando Abrigo** **2005** **104.00**

Traubensorte: Nebiolo  
Von rubinroter Farbe hat dieser Wein ein komplexes Bouquet von großer Eleganz mit aufeinanderfolgenden Noten, die an Veilchen, Pflaumen und Kirschen, Zimt, Pfeffer und Lakritz, sowie an Tabak und weiße Trüffel erinnern. Der Geschmack ist trocken und ausgewogen, zunächst mit dichter und samtiger Struktur und dann anhaltend elegant und harmonisch.

**Sito Moresco DOC** **Angelo Gaja** **2008** **96.00**

Sito Moresco heisst Angelo Gajas Version des piemontesischen Autorenweins. Er besteht aus dem Mischsatz Nebbiolo (35%), Merlot (35%) und Cabernet (30%). Der saftige, attraktive, elegante Wein ist von perfekter Harmonie

**Barolo D.O.C.G., Luigi Oddero & Figli** **La Morra** **2004** **88.00**

Der Barolo zeichnet sich durch klassische Art und grosse Nebbiolotypizität aus. Der Barolo ist ein sehr zuverlässiges, geradliniges, ehrliches Gewächs von grosser Subtilität.

## Veneto

**Amarone della Valpolicella DOC** **Santi** **2006** **92.00**

Das traditionelle Trocken der Trauben hinterlässt Düfte, die an Feilchen und konzentrierte Waldbeeren erinnern. Der weiche anhaltende Auftakt, die gute Struktur, die Vollmundigkeit der Nachgeschmack nach Mandeln und Brombeeren sind Attribute, die diesen reichhaltigen, stoffigen Wein auszeichnen.

# Rotwein Italien

## Toscana

**Brunello di Montalcino DOCG Caparzo 2005 98.00**

Traubensorten: 100% Sangiovese grosso  
Schönes Rubinrot. Anspringende Nase mit schönen Fruchtnoten von Weichseln und gekochten Früchten. Saubere Holzarbeit; zeigt im Gaumen eine gut und leicht rustikale Struktur.

**Chianti Colli Sensi DOCG Villa Poggio Salvi 2007 48.00**

Traubensorten: Sangiovese ( 90 %), Canaiolo (5 %), Trebbiano (5 %)  
Tiefe purpurrote Farbe mit Granatfarben Schimmer. Feine Aromen von frischen Früchten und edlem Holz. Frische, elegante Textur auf gut strukturiertem Gerbstoff, im Abgang erscheinen Eindrücke von reifen Früchten und Gewürzen

**Promis IGT, Ca´ Marcanda Angelo Gaja 2006/07 90.00**

Der Promis ist ein weicher, vollfleischiger Wein der aus dem Mischsatz 55% Merlot, 35% Syrah und 10% Sangiovese besteht - ein attraktives Gewächs von perfekter Harmonie.

**Camarcanda DOC, Ca´ Marcanda Angelo Gaja 2007 165.00**

Mit dem Camarcanda, der aus 50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon und 10% Cabernet Franc besteht, will die Familie Gaja alle Möglichkeiten der Bolgheri Zone voll ausschöpfen und in einem Wein sammeln. Der Camarcanda besitzt Körper, Finesse, Ausdruckskraft und viel Terroir. Ganz einfach ein Weltklassewein! Geringste Verfügbarkeit.

**Magari IGT, Ca´ Marcanda Angelo Gaja 2007/08 105.00**

Der Magari ist ein tiefgründiger, klassischer Spitzenwein von einer maremmatypischen Ausdruckskraft. Dieses Topgewächs besticht durch seine dichte weiche Fülle und durch einen langanhaltenden Abgang. Trotzdem ist dieser Magari subtil, fein und elegant.

**Podere 414, Morellino di Scansano Castelli 2008 65.00**

Ein typischer Sangiovese von beeindruckender Tiefe - trotzdem viel Finesse. Es wird nur ein einziger Wein produziert, ein Morellino di Scansano und da Maurizio Castelli Phantasienamen hasst und es ihm einzig um die Qualität geht, ist er bei der Benennung des Gutes und seines Weines einen einfachen, aber originellen Weg gegangen. 414 - das ist im Kataster der Region die Nummer des Areals.

**La Gioia IGT Riecine 2006 82.00**

Ein ausgezeichnete Supertoskaner und ein Aushängeschild der toskanischen Weinwirtschaft ist der Sangiovese La Gioia schon lange: In der 2006er Edition bringt er nun das Terroir und die Merkmale der Ausgangstraube ebenso unverfälscht zum Ausdruck, wie den Riecine-Stil, der vor allem auf Eleganz gründet. Tiefe Farbe, komplexer Duft und entsprechende Persistenz im Geschmack. Ein dichter, voller und umhüllender Wein

**Gudarrà Aglianico del Vulture DOC Bisceglia 2006 76.00**

Rebsorten: Aglianico  
Gudarrà ist ein komplexer Wein mit einem starken Charakter und einer jugendlichen Vitalität. Gudarrà kommt vom lokalen Dialekt und bedeutet „Geniessen“. Der Wein ist Rubinrot und hat einen intensiven Duft nach reifen roten und schwarzen Früchten mit einer würzigen Note. Im Gaumen zeigt der Wein eine grossartige Balance von Tanninen, Weichheit, Frucht und Würze. Mit einem langen harmonischen Abgang.

**Poggio ai Ginepri DOC Bolgheri 2008 56.00**

Rebsorten: 50% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah und 20% Merlot  
In der Farbe ein intensives und dunkles Rot mit violetten Reflexen. Ein sehr intensives und frisches Bouquet mit Noten von reifen Früchten, Zitrusfrüchten und einem leichten würzigen Duft. Am Gaumen rund und komplex mit reifen Tanninen, Im Abgang würzig und mineralisch.

**Villa Donoratico Bolgheri 2006 68.00**

Villa Donoratico ist ein sehr großer und komplexer Wein, der fällt nicht in die Banalität, zeigt ein Zeichen tief zu seinem Herkunftsgebiet beigefügt. Gereift in Eichenfässern, in seiner außerordentlichen Trinkbarkeit und seine Treue zu dem Typ, der Weg, um die Empfindungen von roten Früchten auf die Nase geben kann, und leicht würzig am Gaumen mit schöner Abschluss beachten Sie erinnert an Lakritze.

# Rotwein Italien

## Apulien

**Salice Salentino DOC, Domiziano Cellino San Marco 2007 42.00**

Der Salice Salentino besteht aus dem Mischsatz Negro Amaro und Malvasia Nera. Dieser feinwürzige, liebliche Wein überzeugt durch seine Ausdruckskraft und Tiefe. Der ideale Begleiter für den Alltag.

## Sizilien

**Ribeca Rosso di Sicilia IGT Firriato 2004 89.00**

Traubensorte: Nero d'Avola & Pericone

Die Robe ist ein tiefes Rubinrot und er verführt die Nase mit Düften von roten Beeren, Gewürzen. Im Munde schmeichelt er mit anmutigen Tanninen und er verzaubert den Gaumen mit seiner erhabenen Eleganz. Der Wein passt sehr gut zu Fleischgerichten, Braten und Wildbret.

**Bonera Mandarossa 2006 48.00**

Traubensorte: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon

Schönes, tiefes rubinrot mit Aromen von Schokolade, Kakao, Vanille und Beerennoten im Geschmack vollreife Frucht nach dunklen Beeren, weich, süffig

## Sardinien

**Cannonau Tamara Monti 2007 62.00**

Der Tamara besteht zu 100% aus der Rebsorte Cannonau (in Frankreich Grenache genannt). Dieser volle, klassische Rotwein duftet nach reifen Zwetschgen. Ein grossartiger Rotwein aus Sardinien. Passt zu Braten, Wild, Geflügel und Käse.

## Südtirol

**Lagrein Alto Adige DOC Elena Walch 2007/09 48.00**

Der Lagrein von Elena Walch ist ein beeriges, weiches Gewächs von herber Fülle. Passt ausgezeichnet zu Teigwaren und Risotto.

## Rotwein Spanien

75cl

**Navarra Reserva** **Castillo Irache** **1999** **55.00**  
Rubinrote Farbe, Aromatik die an Kokosnuss erinnert, schöne Harmonie und Eleganz, fleischig und geschmackvoll im Mund, reife Tannine und anhaltender Abgang.  
Harmonisiert mit hellem und dunklem Fleisch

**Rioja LAN Reserva** **Bodegas LAN** **2004** **62.00**  
Würzig, aromatischer Auftakt mit Noten reifer Waldbeeren. Im Gaumen mit runder Frucht und süssen Röstaromen. Seine Würznoten machen ihn sehr temperamentvoll.

**Castillo Perelada Reserva** **Perelada** **2005** **56.00**  
Das Bouquet verströmt feine Cassisaromen mit Noten von schwarzen Pfeffer und Holz die von Vanille und Kakaotönen begleitet werden. Der Geschmack ist angenehm weich, stoffig mit seidene Tanninen; harmonischer Ausklang.

**"OROT" Crianza Toro DO** **Toro** **2004** **52.00**  
Schöne tiefgründige, rubinrote Robe Farbe. Sehr elegant, angenehm intensiv, fruchtig, mineralisch, leicht würzig. Schön ausgewogene Tannine und Säuregehalt - ein kräftiger Wein mit viel Körper und einem harmonischen Potenzial und schöner Frucht. Ausgewogen, kräftig, mit langem Abgang

**Megala Tinto Premium DO** **Bodegas Enguera** **2007** **59.00**  
Rebsorten: Monastrell 50%, Syrah 50%  
Der Spitzenwein des Hauses Enguera überraschte in der Ausgabe 2007 des Guía Peñin mit einer sensationellen Bewertung von 91 Punkten sowie einem "Exzellent" vom Kontrollrat der DO Valencia. Deutliche Brombeer- und Johannisbeernoten sendet der Syrah, Rosinen und Rauchnoten steuert die Monastrellrebe hinzu. Harmonisch verschmelzen beide am Gaumen, eingebettet in weiche Toast- und Gewürznoten.

**2Πr** **Gratavinum** **2007** **64.00**  
Traubensorten: Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Merlot  
Intensives Kirschrot. Aroma fruchtig mit Noten von konfitierten Him- und Brombeeren, kombiniert mit mineralischen Anmerkungen und wundervoll integrierten Röstaromen des Holzes. Am Gaumen vollmundig, elegant, fruchtig und harmonisch ausbalancierte Gerbsäuren mit frischem und lange anhaltendem Abgang.

## Rotwein Österreich

**Blauer Zweigelt** **Rudolf Rabl** **2008** **49.00**  
Traubensorte: Blauer Zweigelt  
Auftakt mit jugendlichen, frischen Fruchtnoten; Wechsel und Kirschen – besonders attraktiv den Geschmack nach jungen, frischen Erdbeeren. Feingliedriger Zweigelt mit hoher Trinkfreude.

# Rotwein Aus aller Welt

## Kalifornien

**Zinfandel „artezin“** **Randle Johnson** **2006** **74.00**

Dieser Zinfandel reift während acht Monaten in kleinen französischen und amerikanischen Eichenfässern heran. Fruchtbige Himbeer- und schwarze Steinfruchtaromen werden von leichten Schokoladentönen und braunem Zucker überlagert. Süsse Eiche mit einem würzigen, pfeffrigen Finish runden den Gaumen ab.

## Argentinien

**Malbec Reserva** **Terrazas de los Andes 2007** **54.00**

Dieser einzigartige Wein aus besten Malbec-Trauben zeigt dank den optimalen klimatischen Bedingungen wundervolle reife Früchte sowie intensive und konzentrierte Aromen. Die Farbe dieses Malbec zeigt ein dunkles, tiefes Purpurrot. Sein Bouquet zeigt Noten von Kirschen und Blaubeeren, rassig, würzig und pfeffrig. Ein harmonischer Wein, klar strukturiert. Kräftig im Körper, jedoch mit genügender Eleganz. Ein Konzentrat von Aroma und Komplexität. Toller Abgang!

## Chile

**Cabernet Sauvignon Cachapoal** **Castillo de Molina** **2005** **52.00**

Weichselfarbene, violett schimmernde, glänzende Robe sowie Intensives Bukett, würzig, von Edelholznoten untermalt. Ein intensiver, einmaliger Tropfen, von starker Persönlichkeit und kräftigen Aromen schwarzer sehr reifer Beeren. Harmonisches und doch weiches, lang anhaltendes Finale

## Dessertwein

**Beerenauslese** **Gsellmann Austria** **2001** **1dl** **9.20**  
(Scheurebe & Weissburgunder)

**Moscato D'asti** **Solaris** **2009** **1dl** **8.00**

## Schaumweine

**Prosecco** **52.00**

**Champagner Piper-Heidsieck** **7/10** **125.00**

**Champagner Piper-Heidsieck** **3/8** **70.00**

# Getränkekarte

<b>Mineralwasser (Flaschen)</b>	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>	<b>lt</b>
Mineralwasser alle		5.30	6.60	10.50
Spezialsaft vergoren			5.80	
Schweppes / Queens	5.40			
Traubensaft	5.50			
Orangensaft	5.50			
Tomatensaft	6.00			
Red Bull	5.50			
Sanbitter	5.00			

<b>Mineralwasser (offen)</b>	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
Tafelwasser	3.50	4.20	5.40
Süssgetränke	3.50	4.20	5.40
Hanenwasser	2.50	3.00	4.50

<b>Bier (offen)</b>	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
Hergöttli	3.80		
Kübeli		4.60	
Stange		4.60	
Grosses			5.90

<b>Bier (Flaschen)</b>	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
Flasche Lager			5.90
Bügelbier Eichhof (4dl)			6.40
Eichhof Alkoholfrei			5.90
Weissbier			7.80

# Warme Getränke

	<b>Nature</b>	<b>Cremé</b>
Kaffee	4.20	4.40
Espresso	4.20	4.40
Schale		4.40
Cappucino		4.90
Ovo/Schoggi		4.40
Tee	4.20	
Tee-Wein	5.80	
Tee-Rum	7.20	
Tee-Punsch/Grog	4.40	
Latte Macciato /Chocotino	6.30	
Kafi-fertig (alle)	5.70	
Kafi-Cremé-Träsch (GT)		5.60
Spezial-Huskafi (Schümli-Pflümli)		8.00
Coretto	7.00	

	<b>20cl</b>	<b>30cl</b>	<b>50cl</b>
Milch (kalt)	3.30	3.90	4.80
Milch (warm)	3.40		
Ovo Schoggi (kalt)	3.80	4.60	5.40

# Aperitif

	Vol %	Inhalt	Preis
<b>Klassiker</b>			
Campari	23%	4 cl	8.50
Cynar	16,5%	4 cl	8.50
Martini bianco	15%	4 cl	8.50
Martini rosso	18%	4 cl	8.50
Rossi	18%	4 cl	8.50
Prosecco	12%	1 dl	8.50
<b>Anis-Aperitif</b>			
Pernod	40%	4 cl	9.00
Pastis	40%	4 cl	9.00
Riccard	40%	4 cl	9.00
<b>Bitter</b>			
Appenzeller Alpenbitter	29%	2 cl	8.50
Fernet Branca	42%	2 cl	9.00
Ramazzotti	30%	2 cl	9.00

# Weinbrand

	Vol %	Inhalt	Preis
<b>Cognac, Armagnac, Brandy</b>			
Napoleon XO	40%	2 cl	13.50
Remy Martin VSOP	40%	2 cl	13.00
Jules Duret VSOP	40%	2 cl	12.00
Armagnac Samalens	45%	2cl	13.00
<b>Grappa, Marc</b>			
Grappa Moscato	40%	2 cl	10.00
Grappa Pinot Grigio	40%	cl	10.50
Grappa Riserva	40%	cl	12.00
Grappa Barolo	40%	cl	10.50
Grappa Amarone	40%	cl	11.00
Grappa Acquaviti (Eichenfass)	42%	cl	12.00
Grappa Castelli	40%	cl	9.50
Luzerner Marc	40%	cl	9.00
Marc de Dôle	41%	cl	8.50
Marc di Bourgogne, Morin	40%	2 cl	9.00

## Obstbrände

	Vol %	Inhalt	Preis
Williams Suisse	41%	2 cl	7.50
Vieille Williams Hecht	40%	2 cl	10.00
Kirsch Suisse	41%	2 cl	7.50
Kirsch Teresa (Eichenfass) Hecht	43%	2 cl	10.00
Vieille Prune Fassbind	43%	2 cl	9.50
Vieille Prune Hecht	43%	2 cl	10.00
Vieille Prune Ebnetter	43%	2 cl	9.50
Calvados Morin	40%	2 cl	8.50
Framboise Suisse	43%	2 cl	7.00
Träsch,Kräuter,Zwetschge,Pflümüli	40%	2 cl	6.00

## Andere Destilate

Gin	37,5%	4 cl	11.00
Vodka (Weiss,Rot,Grün,Schwarz)	37,5%	4 cl	11.00
Rum Bacardi	37,5%	4 cl	11.00
Malibu	37,5%	4 cl	11.00
Passoa	37,5%	4 cl	11.00

# Whiskies

	Vol %	Inhalt	Preis
<b>Scotch Whisky</b>			
Johnnie Walker Red Label	40%	4 cl	11.00
Chivas Regal 12 years	40%	4 cl	12.50
Ballentins	40%	4 cl	11.00

## Scotch Whisky, Single Malt

Lagavulin 16 years	43%	4 cl	16.00
Dimple 15 years	43%	4 cl	15.00
Tomintoul 10 years	43%	4 cl	14.00

## Bourbon Whiskey/Tennessee Whiskey

Jack Daniel's, Tennessee	43%	4 cl	13.00
--------------------------	-----	------	-------

# Liköre

	Vol %	Inhalt	Preis
Grand Marnier	40%	2 cl	7.50
Bailey's Irish Cream	17%	4 cl	7.50
Amaretto di Saronno	28%	2 cl	8.00
Nocino Ticinese	25%	cl	8.50
Bols Premier	40%	cl	8.00