

# Weissweine

## im 5dl Format

<b>Riesling x Silvaner</b>	5 dl	32.00
Eigenbau D. Wegmann, Zürich Höngg	1 dl	6.40
Traubensorte: Riesling x Silvaner		
<b>Féchy AOC</b>	5 dl	30.00
Beau Rivage, Waadt	1 dl	6.00
Traubensorte: Chasselas		
<b>Aigle AOC</b>	5 dl	30.00
H. Badoux Traubensorte: Chasselas (Gutedel)	1 dl	6.00
<b>Chardonnay dell'Alto Adige DOC</b>	5 dl	29.00
Hofstätter, Termeno	1 dl	5.80
Traubensorte: Chardonnay		

# Rosé

## im 5dl Format

<b>Rosé vom Frankental</b>	5 dl	30.00
Eigenbau D. Wegmann, Zürich Höngg	1 dl	6.00
Traubensorte: Pinot Noir		
<b>Oeil de Perdrix</b>	5 dl	32.00
Weingut Saxer, Nussbaumen Thurgau	1 dl	6.40
Traubensorte: Blauburgunder		

# Rotweine

## im 5dl Format

<b>Höngger Pinot Noir (Clevner)</b>	5 dl	32.00
Eigenbau D. Wegmann, Zürich Höngg	1 dl	6.40
Traubensorte: Pinot Noir		
<b>Malanser</b>	5 dl	35.00
Von Salis	1 dl	7.00
Traubensorte: Pinot noir		
<b>Ticino DOC, Merlot</b>	5 dl	30.00
Chiericati, Bellinzona	1 dl	6.00
Traubensorte: Merlot		
<b>Sinfonia, Ticino DOC</b>	5 dl	55.00
Chiericati vini, Belliniezona	1 dl	11.00
Traubensorte: 100% Merlot - Barrique		
Ausbau: 18 Monate Barrique-		
<b>Chianti DOCG</b>	5 dl	30.00
Rossetti Traubensorten: Sangiovese, Canaiolo, Malvasia	1 dl	6.00
<b>Amarone classico della Valpolicella DOC</b>	5 dl	55.00
<b>Jetzt auch in der stylischen 5dl Flasche!!!</b>	1 dl	11.00
L'anima di Vergani Cantina Valpolicella, Negrar		
Traubensorten: 60% Corvina veronese, je 20% Corvinone		
und Rondinella		
Ausbau: Barrique		
<b>Navarra DO</b>	5 dl	30.00
3-bandes	1 dl	6.00
Traubensorte: Tempranillo		
Würzige Noten, fruchtig und vollmundig am Gaumen		

# Prickelnde Angelegenheit

## Prosecco

<b>Prosecco Brut di Vergani</b>	7 dl	59.50
Sandro Bottega, Castello Roganzuolo	1 dl	9.00
Traubensorte: Prosecco		
	Jerobeam 3lt	238.00

## Champagner

<b>Nicolas Feuillatte Brut Réserve</b>	7 dl	78.00
AOC Champagne	<b>Cüpli 1 dl</b>	11.50
Traubsorten: Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir		
Nicolas Feuillatte Brut Réserve	Magnum 1,5 lt	175.00
<b>Champagner Laurent Perrier brut</b>	7 dl	88.00
Domaine Laurent Perrier 51150 Tours-sur-Marne Rebsorten: 45% Chardonnay, 40% Pinot Noir und 15% Pinot Meunier.		
Champagner Laurent Perrier brut	Magnum 1,5 lt	190.00
Champagner Laurent Perrier brut	Jérobream 3 lt	420.00
Champagner Laurent Perrier brut	Méthusalem 6 lt	890.00
Champagner Laurent Perrier brut	Salmanazar 9 lt	1'300.00
<b>Laurent Perrier Cuvée Rosé brut</b>	7 dl	120.00
Laurent Perrier Reims 100% Pinot Noir, der einzige Champagner der nur aus roten Beeren hergestellt wird! Die Grundweine kommen aus den besten Lagen der Champagne.		

## Zürich

<b>Höngger Bijoux mousseaux</b>	7dl	87.50
Méthode traditionelle Daniel Wegmann Rebsorte: 100% Pinot noir aus dem Frankental Lachsfarben, frisch, fruchtig und prickelnd mit einem samtigen Abgang. .....denn das Gute liegt so nah!!!		

# Weissweine

## Höngger

<b>Höngger Gewürztraminer Eggbühl</b> Eigenbau D. Wegmann, Zürich Höngg Traubensorte: Gewürztraminer	53.00
<b>Riesling x Silvaner Höngger Chillesteig</b> Zweifel Weinbau, Zürich Traubensorte: Riesling x Silvaner	49.00
<b>Riesling x Silvaner Frankental</b> Eigenbau D. Wegmann, Zürich Höngg Traubensorte: Riesling x Silvaner	49.00
<b>Räuschling Chillesteig</b> Gutsbetrieb Juchhof, Zürich Traubensorte: Räuschling	49.00
<b>Pinot Gris Chillesteig</b> Zweifel Weinbau, Zürich Traubensorte: Pinot Gris	56.00

## Stäfa

<b>Sauvignon Blanc Lattenberg</b> Zweifel Weine Zürich Höngg 100 % Sauvignon Blanc Ausbau:40 % in zwei neuen (Vosges/Allier) und in zwei zweijährigen Vosges-Barriques vergoren und langsam zur Reife gebracht. Im Stahltank wurden 60 % ausgebaut.	61.00
<b>Blanc Fumé Sauvignon Blanc</b> Lattenberg Barriqueausbau Zürich AOC, Zweifel Weine Traubensorte: Sauvignon blanc	68.00

## Wallis

<b>Petite Arvine AOC Valais</b> Jean Louis Mathieu, Chalais Traubensorte: Petite Arvine	59.00
<b>Chardonnay Tsaoura AOC</b> Widmer Weine Traubensorte: Chardonnay Ausbau: Barrique	63.00
<b>Muscat d'Ollon, AOC Valais</b> Rouvinez Weine, Rebsorte: Weisser Muskat mit kleinen Beeren Produktionsort: Domaine d'Ollon	56.00

# Weissweine

## Waadt

<b>Yvorne AOC Solitaire</b> Gekeltert bei der Association Viticole, Yvorne Repräsentiert in der Schmetterlingslinie der Landolt Weine AG. Traubensorte Chasselas (Gutedel).	52.00
<b>Aigle AOC, Les Murailles</b> Henri Badoux, Aigle Traubensorte: Chasselas	54.00
<b>Dézaley AOC Médinette</b> Louis Bovard Cully, Lavaux Traubensorte: Chasselas	61.50

## Tessin

<b>Bianco ticinese DOC</b> Agriloro, Arzo Traubensorten: Chardonnay, Chasselas, Pinot bianco, Sauvignon und Pinot Grigio	49.00
<b>Bourrée</b> Urs Hauser Traubensorte: 100% Merlot Silber Grand Prix Du Vin Suisse 2016.	49.00
<b>Bianco Rovere, Ticino DOC, Merlot bianco</b> I vini di Guido Brivio, Mendrisio Traubensorte: 100% Merlot Ausbau: Barrique	69.00

## Österreich

<b>Grüner Veltliner Kremser Sandgrube</b> Produzent Türk Traubensorte: Grüner Veltliner	57.00
<b>Heideboden Pinot blanc</b> Produzent: Nittnaus Traubensorte: Weissburgunder Ausbau: Stahltank	48.00

## Deutschland

<b>Wagner Stempel</b> Rheinhessen Siefersheim Traubensorte: Riesling Trocken	52.00
<b>Hochheimer Königin Victoria</b> Joachim Flick- Rheingau Traube: Riesling Kabinett <b>Intensive Restsüsse</b> gepaart mit einer Lebhaftigkeit.	58.00
<b>Cuvée „Schorsch“ 2016</b> Weingut Dr. Steiner, Südpfalz TRAUBENSORTEN Muskateller, Silvaner, Sauvignon Blanc, Pinot Auxerrois, Chardonnay Spritzig, frisch und lebendig	56.00

# Weissweine

## Frankreich

### Loire

<b>Sancerre</b> Domaine Delaporte, Chavignol Traubensorten: 100% Sauvignon blanc	59.00
<b>Pouilly Fumé</b> La Moynerie Traubensorte: Sauvignon Blanc	62.00
<b>Touraine AC</b> Domaine du Haut Perron- Loire Traubensorte: Sauvignon blanc	54.00
<b>Les Vieux Clos AOC</b> La Coulée de Serrant, Savennières Traubensorte: Chenin Blanc Ausbau: Eichenholzfässer Keine Schönung-geringe Filtration	74.00

### Burgund

<b>Meursault AOC Dufouleur Féres</b> Traubensorte: 100% Chardonnay Ausbau: 9 Monate in Barrique	83.00	
<b>Chablis Montmains 1er Cru</b> Domaine Robin Guy et Fils Vieilles Vignes AOC Traubensorte: Chardonnay Ausbau: Stahltank	68.00	
<b>Pouilly Fuissé AOC</b> Domaine du Roure de Paulin Traubensorte: 100 % Chardonnay Ausbau: Barrique	65.00	
<b>Puligny Montrachet 1er Cru</b> Puligny-Montrachet Les Champs Gains 1er Cru, Domaine Chavy –Chouet Traubensorte: Chardonnay Ausbau: 8 Monate in französischen Eichebarrels, 30% neuen Eichen	94.00	83.00
<b>Chassagne-Montrachet "Les Blanchots Dessous"</b> Domaine Coffinet-Duvernay Traubensorte: Chardonnay	91.00	

### Südfrankreich

<b>Tabula rasa</b> Domaine des Enfants Côtes Catalanes VDP/IGP Traubensorten: Grenache gris, Grenache blanc, Carignan blanc, Macabeu Auf der Feinhefe ausgebaut!	65.00
<b>Galinette</b> Coteaux d'Aix-en-Provence Karina et Guillaume Lefèvre Traubensorten: Vermentino, Grenache blanc, Clairette, Ugni blanc	59.00

# Weissweine

## Italien

### Umbrien

**Orvieto classico DOC Murotondo** 47.00  
Ruffino  
Traubensorten: 50% Procanico, 30% Grechetto,  
je 10% Verdello/ Canaiolo bianco

### Friaul

**Pinot Bianco DOC Zuc di Volpe** 58.00  
Azienda Agricola Volpe Pasini, Friaul  
Traubensorte: Pinot Bianco  
Ausbau: 50% für 5 Monate in Barriques ausgebaut.

### Sizilien

**La Segreta bianco IGT** 49.00  
Planeta, Menfi  
Rebsorten: 50% Grecanico, 25% Chardonnay,  
15% Viognier, 10% Fiano

### Toscana

**Poggio ai Ginepri Bianco** 49.00  
Produzent: Tenuta Argentiera  
50% Vermentino, 30% Viognier, 20% Sauvignon  
Blanc.

### Piemont

**Roero Arneis DOCG** 49.00  
Porello, Piemont, Italien  
Produzent: Marco Porello  
Traubensorte: 100% Arneis  
Ausbau: Stahltank

## Spanien

### Alella

**Marques de Alella Classico** 47.00  
Bodegas Parxet  
Traubensorten: 100 % Pansa Blanca

### Rias Baixas

**Pazo de Señorans, Blanco** 51.00  
Traubensorten: 100% Albariño  
Ausbau im Stahltank

### Rueda

**Finca Montepedroso** 55.00  
Traubensorte: 100% Verdejo

### Mallorca

**Twentytwelve White** 54.00  
Finca Es Fangar  
Zwischen Felanitx und Manacor im Osten Mallorcas  
Traubensorten: Viognier, Muscat, Prensal

**Sa Fita** 64.00  
Finca Es Fangar  
Zwischen Felanitx und Manacor im Osten Mallorcas  
Traubensorten: Prensal, Chardonnay, Muscat  
Gereift in Edelstahltanks

## HÖNGGER ROSÉ

<b>Rosé Pinot Noir im Steinkrug</b>	49.00
Produzent Zweifel Weine	
Traubensorte: 100% Pinot Noir	

## Chablais, Waadt

<b>Chablais AOC, "Badoux 1908" Rosé</b>	46.50
Produzent: Henri Badoux, Aigle	
Traubensorte: Pinot Noir,	

## Côte du Rhône

<b>Effetmer Rosé</b>	45.00
VdP d'Oc Rocca Maura	
Herkunft: Frankreich, Côte du Rhône	
Traubensorte: Grenache	

## Mallorca

<b>Twenty Twelve Pink</b>	54.00
Finca Es Fangar	
Zwischen Felanitx und Manacor im Osten Mallorcas	
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Callet, Manto Negro	

### Wussten Sie schon?:

Ein Rosé ist ein hellfarbiger Wein,  
dessen Farbspektrum von lachsfarben  
bis kirschrot reichen kann.

Der Farbton ist davon abhängig, wie lange die Beeren  
mit der Maische in Kontakt kommen  
und wie stark die Beeren die Farbe an den Saft abgeben.

Roséweine werden aus roten  
bzw. blauen Rebsorten gewonnen  
und nicht, wie oft angenommen, durch das Mischen  
von fertigen Rot- und Weißweinen.

Nur bei Champagner und Schaumweinen  
dürfen gemischte Weine als Rosé angeboten werden.

## Rote Zürcher

<b>Waidberger</b> <b>Direkt vom Rebberg des Restaurant Die Waid</b> Eigenbau Daniel Wegmann Zürich Höngg Traubensorten: 60% Regent, 40% Pinot Noir Ausbau: 6 Monate in Barriques aus Schweizer Eiche	2015	68.00
<b>Clevner Chillesteig</b> Zweifel Weinbau, Zürich Höngg Traubensorte: Blauburgunder (Pinot Noir) Der Rebberg Chillesteig liegt unterhalb der Kirche Höngg.	2015	49.00
<b>Höngger Pinot Noir Frankental</b> Eigenbau D. Wegmann, Zürich Höngg Traubensorten: Blauburgunder (Pinot Noir)	2014/16	49.00
<b>Pinot Noir Barrique N 572</b> Zweifel Weinbau, Zürich Höngg Traubensorte: Blauburgunder (Pinot Noir) Ausbau: Barrique	2014	65.00
<b>Daniel's Cuvée Wegmann, Frankental</b> Eigenbau D. Wegmann, Zürich Höngg Trauben: Pinot noir, Gamaray, Cabernet Sauvignon Ausbau: Barrique	2013	69.00
<b>Malbec Zweifel</b> Oberengstringen- Zweifel Weine Trauben: Malbec, Cabernet Cubin	2013	78.00
<b>Höngger Symphonie vom Frankental AOC</b> Produzent: Daniel Wegmann Trauben: 100% Pinot Noir <b>Strohwein mit süsslichem Geschmack!</b>	2011	72.00
<b>Schiferberger Himmelsleiterli</b> Landolt Weine, Zürich Traubensorte: 100 % Blauburgunder	2015	49.00
<b>Ocioto (Cuvée Rot), Regensberg</b> Der „Amarone“ aus Zürich!!! Trauben: 28% Maréchal Foch, 23,5% Garanoir, 19,5% Léon Millot (aus biologischem Anbau), 16% Pinot Noir, 12% Regent	2015	59.00

## Rote Aargauer

<b>Elfingen Rüeget AOC Aargau</b> Tom Litwan, Schinznach Dorf Traubensorte: Pinot noir Ausbau: In Barriques gereift	2011	65.00
<b>Ni &amp; Ro</b> Aargau, Demeter-Bio Klassifiziert Traubensorte: Bio Pinot noir Ausbau Barrique	2011	65.00

## Rote Deutsche

<b>Sieboldinger Spätburgunder vom Muschelkalk</b> Pfalz Traubensorte: Bio Pinot noir Selektive Lese von Hand. Kaltmazeration der entrappten Beeren für eine Woche, Reifung für 2 Jahre in überwiegend neuen Barriques aus französischer und Pfälzer Eiche, unfiltriert.	2012	78.00
---	------	-------



## Rote Bündner

<b>Jeninser Chällerstägli</b> Landolt Weine, Zürich Traubensorte: Blauburgunder (Pinot Noir)	2015	52.00
<b>Malanser</b> Von Salis Traubensorte: Pinot noir Ausbau: Stahltank	2015/16	54.00
<b>Fläscher Bardellini</b> Toni Bardellini Traubensorte: Pinot noir	2015	67.00

## Rote Waadtländer

<b>Aigle Chapelle AOC</b> Bernard Cavé Ollon VD Traubensorte: Blauburgunder (Pinot Noir)	2014	59.00
--	------	-------

## Rote Walliser

<b>Assemblage du Valais 3x3</b> Niklaus Wittwer SA, Sion Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah. Ausbau: Barrique	2015	69.00
<b>Terra Zina AOC Valais</b> Jean Louis Mathieu, Chalais Traubensorten: Pinot Noir, Humagne Rouge, Syrah, Diolinoir. Ausbau: Barrique	2015	72.50

## Rote Tessiner

<b>Musa</b> Fawino Traubensorte: 100 % Merlot aus Salorino Ausbau: 18 Monaten in neuen französischen Barriques	2012	75.00
<b>Bella Stasera</b> Urs Hauser Traubensorte 100% Merlot von Contone 12 Monate in gebrauchten französischen Eichen- Barriques (225 l) und 6 Monate in Stahltanks ausgebaut	2015	55.00
<b>Sinfonia, Ticino DOC</b> Chiericati vini, Bellinzona Traubensorte: 100% Merlot Ausbau: 18 Monate im Barrique	2012	77.00
Sinfonia, Ticino DOC      Halbliter 50cl	2011	55.00
Sinfonia, Ticino DOC      Magnum 150 cl	2011	154.00
Sinfonia, Ticino      Doppelmagnum 300cl	2011	308.00
<b>Rovere, Ticino DOC</b> Cantina Monti, Cademario Traubensorte: 100% Merlot Ausbau: Barrique	2010	85.00

## Burgenland

<b>NETZL Edles Tal</b> Netzl, Göttlesbrunn Traubensorten: Zweigelt, Merlot, Syrah Vinifikation: Lese und Selektion von Hand. Temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahltank, lange Maischestandzeit, malolaktische Gärung in 1/3 neuen und 2/3 gebrauchten, Reifung für 16 Monate in gebrauchten Barrique-Fässern.	2015	72.00
<b>Cuvee Orange</b> Weinbau Oberhauser, Neckenmarkt, Burgenland Traubensorten: Blaufränkisch, Zweigelt und Shiraz.	2015	57.00
<b>Rosso e Nero</b> Weingut Pöckl, Mönchhof, Neusiedlersee-Burgenland Traubensorten: 60 % Zweigelt, 15 % Blaufränkisch, 15 % Cabernet Sauvignon, 10 % Syrah. Ausbau: Barriqueausbau.	2013	78.00
<b>Faust</b> Weinbau Oberhauser Neckenmarkt Burgenland Traubensorten Blaufränkisch Cabernet Sauvignon und Shiraz Ausbau: Barrique	2006	79.00
Faust Magnum 1.5l	2006	165.00
<b>Pannobile</b> Weingut Nittnaus, Neusiedlersee Burgenland Traubensorten: Zweigelt und Blaufränkisch Ausbau: in 500 Liter Holzfässern	2013	81.00

# Rote Franzosen

## Burgunder

<b>Chassagne Montrachet Rouge</b> Louis Latour, Côte-d'Or Traubensorte 100 % Pinot Noir; ca. 50jährige Reben	2009	120.00
<b>Beaune Cent Vignes 1er Cru</b> Doudet-Naudin Traubensorte: Pinot Noir	2014	92.00
<b>Chambolle Musigny 1er Cru</b> Produzent Philippe Pacalet, Côtes de nuits 100% Pinot noir Ausbau: Barrique	2011	195.00
<b>Santenay AOC</b> Dufouleur Frères 100% Pinot noir Herkunft: Côte-d'Or Barriqueausbau	2014	81.00
<b>Beaune 1er cru AOC</b> Dufouleur Frères, Herkunft: Côte-d'Or 100% Pinot noir Barriqueausbau	2014	95.00
<b>St. Amour AC Mon Chapitre</b> Beaujolais Arthur Barolet Beaujolais Traubensorte: 100 % Gamay Traube	2012	49.00

## Rhonetal

<b>Châteauneuf-du-Pape AOC</b> Hervé de Villiers "Les Remparts" Rebsorte(n) : Grenache, Syrah, Mourvèdre Ausbau: Barrique	2014	76.00
<b>Château l'Ermitage Rouge</b> Costières de Nîmes AOC 60% Shiraz (Syrah), Grenache, Mourvèdre Ausbau: Barrique	2013	58.00
<b>Syrah-Mourvèdre Vin de Pays d'Oc</b> Rhône, Languedoc, Pay d'Oc Produzent: Luc Pirllet Traubensorten: 60% Syrah 40%Mourvèdre Ausbau: Grosse Holzfässer	2013/14	62.00
<b>Le Songe de l'Abbé AC</b> Abbaye Sylva Plana , Faugères Rebsorten: Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah Ausbau: 80% im Tank und zu 20% im neuen Barrique	2011	62.00
<b>Suis L'Etoile</b> Domaine des Enfants, Roussillon Trauben: Grenache, Carignan, Syrah, Mourvedre <b>Unfiltriert</b> , Ausbau in 600 Liter Holzfässern	2009	98.00
<b>La L'Arme de l'Âme</b> Domaine des Enfants, Roussillon Trauben: Grenache, Garignan, Syrah, Mourvedre Unfiltriert, Ausbau in 600 Liter Holzfässern	2008	115.00
<b>Occultum Lapidem</b> Roussillon AOC Chapoutier Trauben: Carignan, Grenache, Syrah Ausbau: Grosses Holzfass	2014	69.00
<b>Saint Cosme</b> Côtes du Rhône AC Traubensorten: Syrah. Ausbau: Barrique.	2014	61.00
<b>Terra Ancestra Rouge AOC</b> Lirac Rocca Maura Traubensorten: Cinsault, Grenache, Mourvedre, Syrah Ausbau: 12 Monate Barrique	2010	89.00
<b>Cornas</b> Philippe & Vincent Jaboulet Appelation Cornas Contrôlée Traubensorte: 100 % Syrah <b>Ausbau : 12 Monate Barrique</b>	2011	87.00

## Vin de Pays D'OC

<b>Domaine de la Jasse</b> Der Geheimtipp!!! Vin de Pays d'Oc, Produzent: Bruno le Breton Herkunft: Frankreich, Combailaux 15 km nordwestlich von Montpellier Traubensorten: 80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot Ausbau in Barriques	2013	58.00
---	------	-------

## Bordeaux-Medoc

<b>Château d'Argadens</b> Saint-André-du-Bois, Bordeaux superieur 63% Merlot, 32% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc Produzent: Sichel. Ausbau 12 Monate in Barriques.	2012	61.00
<b>Château Croix de Mai AOC</b> Bégadan Traubensorten: Merlot, Petit verdot, Malbec Ausbau 90% in Barriques.	2012	75.00

## Bordeaux-Pauillac

<b>Château Lynch-Bages</b> Pauillac AOC Cru classe Taubensorten: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Ausbau: Barrique	2012	145.00
--	------	--------

## Bordeaux-Côtes de Bourg

<b>Château Fougas</b> Maldoror Côtes de Bourg AOC Trauben: Merlot, Cabernet Sauvignon 18 Monate Barriqueausbau	2008	89.00
---	------	-------

## Bordeaux-Blaye

<b>Château Carignan</b> Traubensorten : 65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon und 10% Cabernet Franc von mindestens 25 Jahre alten Reben. 9 bis 12 monatiger Ausbau in neuen französischen Eichenfässern	2011	69.00
--	------	-------

## Bordeaux-Graves

<b>Domaine de Chevalier</b> Cru Classé de Graves Pessac-Léognan AOC Traubensorten: 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot Ausbau: Barrique	2010	155.00
--	------	--------

## Bordeaux-ST. EMILION

<b>Chateau Peyreau Cotes de Castillon</b> Catherine Papon-Nouvel Merlot 80 %, Cabernet Franc 10 %, Cabernet Sauvignon 10 % Temperaturkontrollierte Gärung und die Reifung im Barrique	2004	91.00
<b>Château Gaillard Grand Cru AOC Biowein</b> Gaillard - Saint Hippolyte Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc Ausbau: Barrique	2012	81.00

## Bordeaux-Pomerol

<b>Chateau Robert</b> Dominique Leymarie Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot Ausbau: Barrique	2011	72.00
<b>Château Néin</b> Pomerol AOC Traubensorten: Merlot und Cabernet Sauvignon. Ausbau: Barrique	2000	198.00
<b>Château Clos de Salles</b> Traubensorten: 60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon Ausbau: 20 Monaten in Barrique ausgebaut	2006	125.00

## Bordeaux-Margaux

<b>Château Bellevue de Tayac</b> Appellation Margaux Traubensorten: 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot Ausbau: 16-18 Monate im Barrique	2010	98.00
<b>Alter Ego de Palmer</b> Margaux AOC Cru classe Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Ausbau: Barrique	2012	115.00

## Süd-Westfrankreich-Cahors

<b>Les Escures AOC</b> Mas del Périé Cahor-Süd-Westfrankreich Traubensortgen: Malbec Ausbau: In grossen Holzfässern	2015	64.00
---	------	-------

## Piemont

<b>Barbera d`Asti</b> Produzent Carlina de Paolo Traubensorte: Barbera Degustationsnote: Purpurrot mit Ausbau: 15-18 Monate in Holzfässern	2015	56.00
<b>Barolo DOCG</b> Vigna Rionda di Massolino, Serralunga d`Alba Traubensorte: Nebbiolo 30 Monate in grossen Eichenfässern ausgebaut	2013	82.00

## Veneto

<b>Valpolicella classico superiore DOC Ripasso</b> La Casetta di Ettore Righetti, Negrar Traubensorten: 65% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella, 10% Cabernet 24 Monate in Barriques.	2015	59.00
<b>Amarone della Valpolicella Classico</b> L`anima di Vergani Cantina Valpolicella, Negrar Traubensorten: 60% Corvina veronese, je 20% Corvinone und Rondinella 18 Monate in Barriques sowie 50 hl Eichenholzfässern ausgebaut	2012	79.00
Amarone classico Magnum 1.5 Liter	2011/12	160.00

## Toscana

<b>Vino Nobile di Montepulciano DOCG</b> Talosa Riserva Traubensorten: Sangiovese 90%, Merlot 10% Vinifikation: 24 Monate in Holzfässern	2013	65.00
<b>Chianti classico DOCG Riserva Ducale</b> Tenimenti Ruffino, Pontassieve Traubensorten: 85% Sangiovese, 15% Colorino/Cabernet Sauvignon und Merlot. Ausbau: 24 Monate in grossen Holzfässern ausgebaut	2011	59.00
<b>Brunello di Montalcino DOCG</b> Talenti, San Angelo in Colle, Montalcino Traubensorte: Sangiovese Grosso. 36 Monate in grossen Holzfässern ausgebaut	2012	89.00
<b>Carmignano DOCG Riserva</b> Piaggia di Mauro Vannucci, Carmignano Traubensorten: 70% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot 24 Monate in Barrique ausgebaut.	2013	84.00
<b>Poggio Ai Ginepri</b> Tenuta Argentiera Bolgheri DOC Traubensorten: 50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot und 25% Syrah Ausbau: 8 Monate Teilausbau in Barriques Poggio Ai Ginepri Magnum	2014	61.00
	2015	125.00

## Toscana

<b>Saffredi IGT, Fattoria Le Pupille</b> Region: Toscana-Maremma Produzent: Fattoria Le Pupille Trauben: 45% Cabernet Sauvignon, 47% Merlot, 8% Petit Verdot Ausbau: 18 Monate in neuen Barriques	2013	113.00
<b>Ceneo Montecucco Rosso DOC</b> Produzent: Begnardi Traubensorte: 100% Sangiovese Kurzer Barriqueausbau: Dann Flaschenlagerung	2012	59.00
<b>Ceppitaio</b> Val di Cornia DOC, Produzent: Russo Traubensorten: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon Ausbau: 2 Monate im Barrique	2015	59.00
<b>Anima Toscana IGT</b> Toscana igt, Produzent: L'Anima di Vergani Traubensorten: 45% Merlot, 32%, Cabernet Sauvignon, 18%, Petit Verdot 5%, Cabernet Franc Ausbau: 24 Monate in neuen französischen Barriques; 12 Monate Flaschenlagerung.	2013/14	79.00
<b>Anima Toscana IGT Magnum 1.5l</b>	2012	160.00
<b>Anima Toscana IGT Jeroboam 3.0l</b>	2013	350.00
<b>Bolgheri Argentiera</b> Trauben: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon Ausbau: 18 Monate Barrique	2011	120.00

## Sardegna

<b>Cannonau di Sardegna DOC Tonaghe</b> Attilio Contini, Cabras Traubensorte: Cannonau 6 Monate in grossen Holzfässern ausgebaut	2015/16	53.00
<b>Carignano del Sulcis Riserva DOC</b> Produzent: Sardus Pater Traubensorte: 100% Carignano Ausbau: 10 Monate Barriques	2012	62.00

## Puglia

<b>Primitivo Puglia IGT Rocca</b> Antica Di Camillo Vini Traubensorte: 100% Primitivo	2015/16	53.00
<b>CASTEL SERRANOVA</b> Salento igp, Vallone, Apulien, Italien Traubensorte(n) Negroamaro 70%, Susumaniello 30% Vinifikation 12 Mt. Ausbau im Eichenfass, anschliessend 6 Mt. in der Flasche.	2013	64.00

## SICILIA

<b>La Segreta Rosso IGT</b> Planeta, Menfi Traubensorten: 50% Nero d'Avola, 30% Merlot und 20% Syrah 3 Monate in Barriques ausgebaut	2015	49.00
<b>Syrah IGT</b> Planeta, Menfi Traubensorte: Syrah 12 Monate in Barriques ausgebaut	2011	78.00

# Rote Spanier

## Rioja

<b>Cantos de Valpiedra, Tinto Cosecha</b> Bodegas Finca Valpiedra Traubensorte: 100% Tempranillo Ausbau: 12 Monate in französischen und amerikanischen Eichen-Barricas	2013	56.00
<b>Rioja Solabal Crianza</b> Bodegas Viñedos Solabal, SAT Traubensorten: 100% Tempranillo Dichtes Granatrot. Aromen von Vanille und Cassis. Ausbau: 24 Monate Barriqueausbau	2014	61.00
Magnum Solabal 1.5l	2010/11	130.00
<b>Finca Valpiedra, Tinto Reserva,</b> Bodegas Finca Valpiedra 90% Tempranillo, 5% Graciano, 5% Experimentelle Variation div. Trauben Ausbau: 22 Monate in neuen französischen Barricas	2010	72.00

## Costers del Segre

<b>Geol Tinto</b> Bodegas Tomàs Cusiné Traubensorte: 79 % Merlot, 21 % Cabernet Sauvignon 10 Monate in neuen französischen Eichenfässern ausgebaut. Unfiltriert!	2009	62.00
---	------	-------

## Montsant

<b>Mas Collet</b> Celler Cooperatiu de Capçanes Traubensorten: 35% Garnacha, 25% Tempranillo, 25% Cariñena, 15% Cabernet Sauvignon. Barriqueausbau.	2012	54.00
---	------	-------



## RIBERA DEL DUERO

<b>Cillar de Silos, Tinto Crianza</b> Bodegas Cillar de Silos Traubensorte 100 % Tinta del País Ausbau: 13 Monate in französischen Barricas	2012	69.00
<b>Flor de Pingus</b> Bodegas Pingus (Sissek,P.) D.O. Ribera del Duero Rebsorten : 100% Tempranillo Barriqueausbau: 14 Monate in neuen französischer Eiche	2014	158.00
<b>Pruno</b> Region: Ribera del Duero DO Produzent: Finca Villacreces - Traubensorten: 90% Tinta Fina, 10% Cabernet Sauvignon Ausbau: 12 Monate in französischen Barricas.	2014	62.00
<b>Mauro</b> Bodegas Mauro Traubensorte: Tinto Fino (Tempranillo), Garnacha und Syrah. Barriqueausbau.	2015	79.00
Mauro Magnum 1.5l	2014	165.00
<b>Hacienda Monasterio Crianza</b> Bodegas Hacienda Monasterio Traubensorten: 80% Tinto del Pais, 10% Cabernet Sauvignon und 10% Merlot. Barriqueausbau.	2014	84.00
<b>Valdaya</b> Bodegas Valdaya Traubensorte: 100% Tinto Fino (Tempranillo). Ausbau: 16 Monaten in französischen Barriques <b>DER GEHEIMTIPP!!!</b>	2015	87.00

## Priorat

<b>Les Terrasses</b> Alvaro Palacios Traubensorten: 30% Garnacha, 60% Carinena, 10% Cabernet Sauvignon und Syrah. Barriqueausbau.	2015	76.00
<b>Igneus</b> FA 112, Vinyes de Coster, Priorat DO Produzent: Mas Igneus Traubensorte: 60% Garnatxa Negra, 30% Carinyena, 10% Cabernet Sauvignon Ausbau: 12 Monate in Französischen Barriques anschliessend in der Flasche	2014	78.00
<b>Finca Dofi, Tinto Cosecha</b> Alvaro Palacios 12-16 jährige Rebstöcke Trauben: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Cariñena Ausbau: 17 Monate in neuen französischen Barriques, unfiltriert.	2009	145.00
<b>TERRAM, Tinto Cosecha</b> Bodegas Sao del Coster, PRIORATO DOC Traubensorten: 45% Cariñena, 30% Garnacha, 22% Cabernet Sauvignon, 3% Syrah Ausbau: 15 Monate in französischen Barricas	2010	96.00
<b>Camins del Priorat</b> Traubensorten: 50% Samsó, 40% Garnacha 10% Cabernet Sauvignon und Syrah 8 Monate in französischen Barriques und Holzfässern	2015	76.00

## BIERZO DO

<b>Pétalos del Bierzo, Tinto</b> Bodegas Descendientes de J. Palacios Traubensorte: 100% Mencia Barrique Ausbau.	2010	63.00
---	------	-------

## Castilla

<b>Finca Constancia</b> Vino de la Tierra de Castilla Produzent: Gonzalez Byass Rebsorte: 100% Tempranillo Ausbau: 6 Monate in 80% französischen und 20% amerikanischen Barricas	2015	55.00
Finca Constancia Magnum	2012/15	115.00

## CATALUNYA

<b>Amic</b> Spanien, Region: Cataluña DO, Produzent: Clos D'Agon, Tinto Cosecha Rebsorten: 64% Garnacha, 17% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 7% Syrah, 2% Monastrell Ausbau: ca. 6 Monate in Barricas	2011/12	67.00
Amic Magnum 1.5l	2010/11	140.00

## Mallorca

<b>8 Vents - Vi de la terra de Mallorca</b> Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah, Manto Negro Vinifikation: 20 Monate in Barricas	2014/15	69.00
<b>12volts</b> Mallorca; Produzent: 4 kilos vinícola Rebsorten: 30% Merlot; 30% Syrah; 20% Cabernet; 20% Callet-Fogoneu Ausbau: 12 Monate in Barricas	2015	72.00
<b>Obac Binigrau DO</b> Mallorca Weinkellerei Binigrau Traubensorte: Manto Negro, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Callet Ausbau: Barrique	2011	78.00
<b>Tianna Negre D.O.</b> Binissalem- Mallorca, Produzent: Celler Tianna Negre Traubensorten: 54% Manto Negro, 23% Syrah, 16% Cabernet Sauvignon, 5% Callet, 2% Merlot Handlese, Vergärung im Stahltank Ausbau: 10 Monate in neuen, französischen Barriques- <b>Unfiltriert.</b>	2014	98.00
<b>N'amarat</b> Finca Es Fangar Zwischen Felanitx und Manacor im Osten Mallorca Traubensorten: Callet, Merlot, Cabernet 32 Monate in französischen Eichenfässern, 22 Monate in der Flasche.	2010	110.00

<b>Quinta dos Avidagos</b> Traubensorten: Touriga Franca Tinta Barroca Tinta Roriz Barrigue: 12 Monate Qualitätsstufe: Reserva Weingebiet: Douro, Portugal aus handverlesenen Trauben aus mindestens 25 Jahre alten Weinbergen. Ausbau in Barrigue für 14 Monate. Intensive rote Kirschtöne und Aromen nach reifen roten Früchten mit floralen Noten. Weicher, vollmundiger und runder Geschmack. Angenehme Tannine und langer Ausklang.	2015	62.00
<b>Monte do Zambujeiro</b> Quinta do Zambujeiro Vinho Regional, Alentejo Traubensorten: Alicante, Aragonez, Tinta Caiada, Touriga Nacional, Trincadeira, Petit Verdot Ausbau: 12 Monate Barrigue Portugal-Alentejo-Rotwein	2014	62.00

## Im Wein

Im Wein sind Mühe, Winzers Fleiss,  
Im Wein sind Sonne, Sorg' und Schweiss,  
Im Wein ist Erde neu erstanden,  
Im Wein ist Geist aus Väters Landen,  
Im Wein sind Schöpfung, Hoffen und Bangen,  
Im Wein sind Jahre eingefangen,  
Im Wein sind Wahrheit, Leben, Tod,  
Im Wein der Pendelschlag der Zeit,  
Wir selbst sind Teil von Wein und Leben,  
Im Wein spiegelt sich das Leben.

# Dessertweine

<b>Centenaire Vintage Pinot Noir</b> Produzent Zweifel Weine-Zürich Höngg Traubensorte 100 % Pinot Noir Ausbau: 3 Jahre Barrique	5dl	72.00
<b>Höngger Harmonie</b> Strohwein aus Zürich Höngg	5dl 1dl	68.00 13.60
<b>Arrocco Albana di Romagna Passito DOCG</b> Fattoria Zerbina, Marzeno-Italien Traubensorte: Albana	5dl	65.00
<b>MR Blanco Dulce</b> Bodegas Telmo Rodriguez-Spanien Traubensorte: Moscatel	5dl	59.00

# Grappa

<b>Prosecco Bottega Club, 38%</b> Alexander-Veneto Traubensorte: Prosecco	2cl	9.80
<b>Amarone Recioto Platinum, 38%</b> Alexander- Veneto Traubensorten: Corvina, Molinara, Rondinella	2cl	13.50
<b>Chardonnay Decanter, 40%</b> Villa de Varda-Trento Traubensorte: Chardonnay	2cl	14.50
<b>Cabernet Mormoria, 40%</b> Villa de Varda-Trento Traubensorte: Cabernet	2cl	13.50
<b>Brunello di Montalconi Il Fatto, 40%</b> Berta-Toskana Traubensorte: Sangiovese	2cl	11.50
<b>Elisi, 43%</b> Berta-Piemont Traubensorten: Barbera, Nebbiolo, Cabernet	2cl	15.50
<b>Moscato d'Asti Valdavi, 40%</b> Berta-Piemont Traubensorte: Moscato	2cl	11.50
<b>Nebbiolo da Barolo Nibbio, 40%</b> Berta- Piemont Traubensorte: Nebbiolo	2cl	11.50
<b>Ruchè DOC, 42%</b> Pietro Mazzetti- Piemont Traubensorte: Ruchè, eine seltene Traubensorte aus dem Piemont	2cl	15.50
<b>Marisa 45%</b> Berta-Piemont Traubensorten: Barbera, Nebbiolo	2dl	19.50

# Destillate

## Brennerei Hans Erismann, Eschenmosen

Mirabelle 41%	2cl	8.00
Williams 41%	2cl	8.00
Quitten, 41%	2cl	8.00
Himbeer 41%	2cl	9.00
Zwetschge 41%	2cl	8.00
Kirsch 41%	2cl	8.00
Kräuterbrand 41%	2cl	8.00

## Aperos

Martini bianco	15.5%	4 cl	8.80
Martini rosso	15.5%	4 cl	8.80
Martini dry	17.5%	4 cl	8.80
Campari	23%	4 cl	8.80
Campari Orange	23%	4 cl	11.50
Cynar	16.5%	4 cl	8.80
Cynar Orange	16.5%	4 cl	11.50
Aperol Sprizz (mit Prosecco)	11%	1dl	11.80
Pernod	40%	4 cl	11.00
Averna	32%	4 cl	9.00
Ramazotti	30%	4 cl	9.00
Sherry Tio Pepe extra dry	15%	4 cl	9.00
Sherry Tio Pepe medium	15%	4 cl	9.00
Porto Sandemann rot	19.5%	4 cl	9.00
Porto Sandemann weiss	19%	4 cl	9.00
Porto Dow's 10 Years	19%	4cl	14.00
Fernet Branca	40%	4cl	8.80
Appenzeller	29%	4cl	8.80
Kir		1 dl	9.00
Kir Royal		1 dl	15.50
Red Emotion		1 dl	14.00
Crodino		1 dl	5.50
San Bitter		1 dl	5.00

## Bier vom Fass

Stange Turbinenbräu Sprint	0.25	5.20
Grosses Turbinenbräu Sprint	0.4	7.20
Masskrug Tubinenbräu Sprint	1.0	15.00
Stange Appenzeller Quöllfrisch	0.25	5.20
Grosses Appenzeller Quöllfrisch	0.4	7.20
Masskrug Appenzeller Quöllfrisch	1.0	15.00
Stange Panache	0.25	5.20
Grosses Panache	0.4	7.20

## Bier im Fläschli

Flasche Turbinenbräu Start /Rekord	0.33	6.20
Flasche Schneider's Weisse	0.5	8.00
Flasche Appenzeller Weizenbier	0.5	8.00
Flasche Appenzeller Alkoholfrei	0.33	6.20
Flasche Appenzeller Quöllfrisch	0.33	6.20
Flasche IPA Usterbräu	0.33	6.50
Flasche Appenzeller Zitronenpanaché	0.33	6.20

# Alkoholfrei

Waidwasser (Sodawasser)	0.3	4.30
Waidwasser (Sodawasser)	0.5	5.90
Waidwasser (Sodawasser)	1 iter	9.10
Henniez blau	1 iter	10.00
Henniez rot	1 iter	10.00
Henniez blau	0.5	6.80
Henniez grün	0.5	6.80
Coca Cola	0.33	5.10
Coca Cola light	0.33	5.10
Coca Cola Zero	0.33	5.10
Fanta	0.33	5.10
Sprite	0.33	5.10
Rivella rot	0.33	5.10
Rivella blau	0.33	5.10
Rivella grün	0.33	5.10
Eistee	0.5	7.00
Süssmost	0.33	5.10
Apfelschorle	0.33	5.10
Suurer Most <i>alkoholhaltig</i>	0.5	6.50
Schweppes Tonic Water	0.2	4.90
Schweppes Bitter Lemon	0.2	4.90
Schweppes Ginger Ale	0.2	4.90
Grapillon Traubensaft rot	0.2	5.20
Orangenjus frisch gepresst	0.1	4.00
Orangenjus frisch gepresst	0.2	7.80
Orangenjus Granini	0.2	5.50
Tomatenjus Granini	0.2	5.50
Aprikosenjus Granini	0.2	5.50
Ananasjus Granini	0.2	5.50
Fruchtcocktail Granini	0.2	5.50
Sirup	0.1	0.10

# Warmes

Schwarztee	Tasse	4.70
Kamillentee	Tasse	4.70
Pfefferminztee	Tasse	4.70
Hagebuttentee	Tasse	4.70
Lindenblütentee	Tasse	4.70
Eisenkrauttee	Tasse	4.70
Grüntee	Tasse	4.70
Tee Rum	Tasse	7.90
Schwarztee mit 4 cl Rum		
Orangenpunsch ohne Alkohol	Glas	4.90
Rumpunsch ohne Alkohol	Glas	4.90
Rumpunsch mit Alkohol	Glas	8.00
Milch kalt oder warm	Tasse	4.20
Schoggi 35% Kakao kalt oder warm	Tasse	4.90
Ovomaltine kalt oder warm	Tasse	4.90
Café crème / Café koffeinfrei	Tasse	4.90
Café Espresso	Tasse	4.90
Café Ristretto	Tasse	4.90
Doppelter Espresso	Tasse	7.00
Schale	Tasse	4.90
Cappuccino	Tasse	5.30
Latte Macchiato	Glas	6.30
Irish Coffee	Glas	11.50
Mit Irish Whisky & Rahm		
Café Baileys	Glas	11.50
Mit Baileys & Rahm		
Café Amaretto	Glas	11.50
Mit Amaretto & Rahm		
Spanish Coffee	Glas	11.50
Mit Tia Maria & Rahm		
Café Fertig	Glas	8.00
Café Luz	Glas	8.00
Schümli Pflümli	Glas	8.50
Coretto Grappa	Tasse	7.20
Coretto Cognac	Tasse	7.20

# Cocktails und Drinks

Bloody Mary	14.80
Wodka, Tomatenjus, Gewürze	
Tequila Sunrise	14.80
Tequila, Orangenjus, Grenadine	
Screw Driver	14.80
Wodka, Orangenjus	
Cuba Libre	14.80
Bacardi, Cola, Zitronensaft	
Bacardi Cola	14.80
Bacardi, Cola	
Gin Tonic	14.80
Gin, Schweppes Tonic Water	
Gin Lemon	14.80
Gin, Schweppes Bitter Lemon	
Wodka Tonic	14.80
Wodka, Schweppes Tonic Water	
Wodka Lemon	14.80
Wodka, Schweppes Bitter Lemon	

## Digestifs

Carlos I	38%	2 cl	14.50
Calvados	40%	2 cl	13.00
Vecchia Romagna	38%	2 cl	11.80
Cognac Courvoisier VSOP	40%	2 cl	15.00
Vielle Prune	40%	2cl	13.00

## Liköre

Noccino	15%	4 cl	9.50
Amaretto	28%	4 cl	9.50
Cointreau	40%	4 cl	9.50
Grand Marnier	40%	4 cl	9.50
Baileys Irish Cream	17%	4 cl	9.50
Limoncello	30%	4 cl	9.50
Tia Maria	20%	4 cl	9.50
Bündner Röteli	22%	4 cl	9.50
Sambucca	40%	4 cl	9.50

## Schnäpse

Tequila Gold	38%	4 cl	9.50
Bacardi	37.5%	4 cl	9.50
Gordons Gin	37.5%	4 cl	9.50
Bombay Gin	40%	4 cl	12.50
Monkey Gin	47%	4 cl	16.50
Turricum Gin	41.5%	4 cl	15.50
Gin Mare	42%	4 cl	15.00
Wodka Absolut	40%	4 cl	9.50
Wodka Rot	24%	4 cl	9.50
XELENT Wodka	40%	4cl	12.50

## Whisky

Ballantine`s finest	40%	4 cl	9.50
Johnny Walker Red Label	40%	4 cl	9.50
Johnny Walker Black Label 12 years	40%	4 cl	14.00
Oban 14 years old	43%	4 cl	15.00
Glenfarclas 25 years old	43%	4 cl	19.80
Glenmorangie 10 years old	43%	4 cl	15.80
Glenfiddich Pure Malt	40%	4 cl	12.80
Glenlivet	40%	4 cl	14.80
Tullamore Drew	40%	4 cl	9.50
Jack Daniels	40%	4 cl	14.00