

# Weintipps

## Unsere Weine des Monats im Offenausschank

### Weissweine

**Panorama weiss** 7dl 56.00  
Weingut Bachmann, Zürisee-Stäfa 1dl 8.10  
**Rebsorten: Riesling X Silvaner, Muscat**  
Ausbau: Stahltank  
Das verlockende Bouquet enthüllt zu Beginn fruchtige Noten im Zusammenspiel mit der Aromatik einer frischen Bergwiese. Das Spiel der Frucht- und Blütenaromen wiederholt sich am Gaumen und prägt den Wein.  
**Unsere Entdeckung - direkt vom Zürisee!**

**Weissburgunder – Robert Schätzle** 7dl 58.00  
Weingut Neuweier; Baden-Württemberg, Deutschland 1dl 8.10  
**Traubensorte: Weissburgunder (Pinot blanc)**  
Dieser Weissburgunder strahlt in einem hellen Gelb. Er verfügt über feine Noten von gelber Melone, ist frisch und finessenreich zugleich. Seine gut eingebundene Säure runden diesen Sommer-Weisswein perfekt ab.  
**Idealer Begleiter zu Fisch, Kalbsfleisch oder Sommer-Salaten**

### Rosé

**Poggio ai Ginepri Rossato 2019** 7dl 56.00  
Tenuta Argentiera in der Toskana, Bolgheri DOC 1dl 8.10  
**Traubensorten: 50% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 20% Merlot**  
Ausbau: Edelstahltank  
Der Wein ähnelt in der Farbe einer leuchtend rosa Pfingstrose. In der Nase dominieren üppige Noten von roten Früchten. Anklänge von Kirschen und Himbeeren unterstreichen seine Frische. Am Gaumen wunderbar ausbalanciert mit einem Abgang, der nicht nur an Beeren, sondern auch an Hagebutten erinnert.  
**Ein lebendiger, spritziger Sommer-Rosé!**

### Rotweine

**Cecco Sodo 2015** 7dl 85.00  
Tenuta Argentiera DOC Bolgheri Toscana 1dl 12.50  
**Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc**  
Ausbau: 12-18 Monate in Barrique  
In der Farbe ein intensives und leuchtendes Rubinrot. Das Bouquet ist sehr komplex mit frischen Noten von Kirschen, Pflaumen und Waldbeeren, begleitet von intensiven und würzigen ätherischen Noten, wie ukaliptus und Lakritze. Im Geschmack ist er samtig und ausgewogen mit Tanninen, die ihm Persistenz, angenehme Trinkbarkeit und Eleganz verleihen. Im Abgang zeigt er eine angenehme Süsse und gleichzeitig frische mineralische Noten, die dem Wein Ausgewogenheit, Struktur und einen langem Nachgeschmack verleihen.  
**Einer der Lieblingsweine unseres Geschäftsführers Andreas Wichert**

**Cuvée Orange 2013** 7dl 57.00  
Weingut Oberhauser, Burgenland, Österreich 1dl 8.30  
**Traubensorten: Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot**  
Ausbau: 18 Monate in französischer Eiche  
Dunkles Rubingranat, in der Nase dunkle Beeren. Feine Gewürzaromen von neuem Holz, am Gaumen stoffig und gut ausbalanciert.  
Ein Wein mit Kraft und Eleganz.

**Quinta Do Cume Selection 2015** 7dl 67.00  
DOP Douro 1dl 9.70  
**Traubensorten: 80% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz**  
Ausbau: Wurde im Stahltank ausgebaut.  
40% des Weins reiften während 4 Monaten in französischen Barriques.  
Strahlende rubinrote Farbe, intensive feine Aromen roter, reifer Beeren. Struktur und Kraft. Deutliche Vanille, samtig und weiche, feine und reife Tannine. Gute Konzentration und schöne Frische. Harmonischer Abgang.  
**Probieren lohnt sich.....**

Sie dürfen die Weine von unseren Weintipps sehr gerne probieren,  
bevor Sie Ihren Wein bestellen!  
**Wir bringen Ihnen gerne einen „Probeschluck“**

# Weissweine

## im 5dl Format

<b>Riesling x Silvaner</b>	5 dl	35.00
Eigenbau D. Wegmann, Zürich Höngg	1 dl	7.50
Traubensorte: Riesling x Silvaner		
<b>Féchy AOC</b>	5 dl	33.00
Beau Rivage, Waadt	1 dl	7.00
Traubensorte: Chasselas		
<b>Aigle AOC</b>	5 dl	33.00
H. Badoux Traubensorte: Chasselas (Gutedel)	1 dl	7.00
<b>Chardonnay dell'Alto Adige DOC</b>	5 dl	30.00
Hofstätter, Termeno	1 dl	6.30
Traubensorte: Chardonnay		

# Rosé

## im 5dl Format

<b>Rosé vom Frankental</b>	5 dl	35.00
Eigenbau D. Wegmann, Zürich Höngg	1 dl	7.30
Traubensorte: Pinot Noir		
<b>Oeil de Perdrix</b>	5 dl	35.00
Weingut Saxer, Nussbaumen Thurgau	1 dl	7.30
Traubensorte: Blauburgunder		

# Rotweine

## im 5dl Format

<b>Höngger Pinot Noir (Clevner)</b>	5 dl	35.00
Eigenbau D. Wegmann, Zürich Höngg	1 dl	7.30
Traubensorte: Pinot Noir		
<b>Malanser</b>	5 dl	35.00
Graubünden-Von Salis	1 dl	7.30
Traubensorte: Pinot noir		
<b>Ticino DOC, Merlot</b>	5 dl	33.00
Chiericati, Bellinzona	1 dl	7.00
Traubensorte: Merlot		
<b>Sinfonia, Ticino DOC</b>	5 dl	62.50
Chiericati vini, Belliniezona	1 dl	12.80
Traubensorte: 100% Merlot - Barrique		
Ausbau: 18 Monate Barrique		
<b>Chianti DOCG</b>	5 dl	33.00
Rossetti Traubensorten: Sangiovese, Canaiolo, Malvasia	1 dl	7.00
<b>Amarone classico della Valpolicella DOC</b>	5 dl	62.50
<b>Jetzt auch in der stylischen 5dl Flasche!!!</b>	1 dl	12.80
L'anima di Vergani Cantina Valpolicella, Negrar		
Traubensorten: 60% Corvina veronese, je 20% Corvinone und Rondinella		
Ausbau: Barrique		

# Prickelnde Angelegenheit

## Prosecco

<b>Prosecco Brut di Vergani</b>	7 dl	59.50
Sandro Bottega, Castello Roganzuolo	1 dl	9.00
Traubensorte: Prosecco		
<b>Spumante Rosé Motivo</b>	7dl	59.50
Borgo Molino	1dl	9.00
Traubensorten: Raboso, Pinot Noir, Glera (Prosecco)		

## Champagner brut

<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		
<b>Nicolas Feuillatte Palmes d'Or brut 2006</b>	7dl	240.00
AOC Champagne Traubensorten: Pinot noir, Chardonnay		
<b>Magnum Nicolas Feuillatte Palmes d'Or 1998</b>	<b>Magnum 1.5 l</b>	560.00
AOC Champagne Traubensorten: Pinot noir, Chardonnay		
<b>Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs</b>	7dl	118.00
Collection Vintage; AOC Champagne Traubensorte: 100% Chardonnay		
<b>Champagner Laurent Perrier brut</b>	7 dl	88.00
Domaine Laurent Perrier Rebsorten: 45% Chardonnay, 40% Pinot Noir und 15% Pinot Meunier.		
<b>Magnum Champagner Laurent Perrier brut</b>	<b>Magnum 1,5 l</b>	190.00
<b>Bollinger Special Cuvée</b>	7dl	125.00
Traubensorten: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	<b>Cüpli 1dl</b>	18.50
<b>Robert Parker: 92 Punkte</b>		

## Champagner Rosé

<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.		
<b>Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Rosé</b>	7dl	115.00
Traubensorte: Pinot meunier, Chardonnay, Pinot noir	<b>Cüpli 1dl</b>	16.50

## 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 Frankental</b> Eigenbau D. Wegmann, Zürich Höngg Traubensorte: Riesling x Silvaner	49.00
<b>Räuschling Chillesteig</b> Gutsbetrieb Juchhof, Zürich Traubensorte: Räuschling	52.00
<b>Pinot Gris Chillesteig</b> Zweifel Weinbau, Zürich Traubensorte: Pinot Gris	59.00

## Stäfa

<b>Sauvignon Blanc Lattenberg</b> Zweifel Weine Zürich Höngg 100 % Sauvignon Blanc Ausbau: Teil grosse Holzfässer, Teil Stahltank	61.00
--	-------

## 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

## Waadt

<b>Yvorne AOC Solitaire</b> Gekellert 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	64.50

# Neuenburg

**Pinot Gris Vaumarcus Barrique** 61.00  
Cave des Coteaux  
Traubensorte: Pinot Gris  
Ausbau: 12 Monate Barrique

**Le Six Grains** 51.00  
Cave des Coteaux  
Traubensorten: Gewürztraminer, Pinot Blanc,  
Riesling, Bacchus, Muscat, Sieger  
Ausbau: Stahltank

# Tessin

**Bourrée** 49.00  
Urs Hauser  
Traubensorte: 100% Merlot  
Silber Grand Prix Du Vin Suisse 2016.

**Bianco Rovere, Ticino DOC, Merlot bianco** 69.00  
I vini di Guido Brivio, Mendrisio  
Traubensorte: 100% Merlot  
Ausbau: Barrique

# Österreich

**Grüner Veltliner "Witzigmann"** 52.00  
Produzent Türk  
Traubensorte: Grüner Veltliner

# Deutschland

**Neuweier Riesling „Katzenelnbogen“ feinherb** 59.00  
Robert Schätzle Weingut Neuweier  
Deutschland, Baden-Württemberg  
Traubensorte: Riesling  
Verarbeitung wie in der Champagne; späte Lese  
und natürlicher Restzuckergehalt.

**Riesling Goldenes Loch** 79.00  
Robert Schätzle Weingut Neuweier  
Traubensorte: Riesling  
Vinifikation: Handlese, leichtes Quetschen der  
Traube, lange Presszeit 3 – 4 h, Sedimentation bis 72  
h. Vergärung von Most bei ca. 18-22°C zum Teil mit  
spontaner Hefe.

**Vom Schiefer Niederhauser** 56.00  
Gut Hermannsberg-Rheintal  
Traubensorte: Riesling (trocken)

# Kroatien

**Stina Posip** 62.00  
Jako Vino Croatia  
Traubensorte: Posip  
Ausbau: Teilweise Barrique

**Krauthaker Graševina** 46.00  
Kutjevo  
Traubensorte: Graševina (Welschriesling)

# Weissweine

## Frankreich

### Loire

<b>Sancerre</b> Les Fines Bouches Traubensorten: 100% Sauvignon blanc	59.00
<b>Pouilly Fumé</b> Jean Redde Traubensorte: Sauvignon Blanc	64.00
<b>Touraine AC</b> Domaine du Haut Perron- Loire Traubensorte: Sauvignon blanc	56.00

### 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> Dufouleur Frères Traubensorte: 100 % Chardonnay Ausbau: Barrique	65.00	
<b>Puligny Montrachet 1er Cru</b> "Hameau de Blagny" Louis Latour 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	
<b>Mercurey 1er Cru</b> Clos des Barraults AC Traubensorte: 100% Chardonnay	72.00	

### 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

Traubensorte: 50% Vermentino, 30% Viognier, 20%  
Sauvignon Blanc.

### Piemont

**Roero Arneis DOCG** 52.00

Porello, Piemont, Italien

Produzent: Marco Porello

Traubensorte: 100% Arneis

## Spanien

### Rias Baixas

**Pazo de Señorans, Blanco** 53.00

Traubensorten: 100% Albariño

Ausbau im Stahltank

**Magnum Pazo de Señorans** 106.00

### Levante

**Finca Calvestra** 61.00

Traubensorte: Merseguera

Vinifiziert in französischen Barriques,  
anschliessend während 11 Monaten  
in 225L-Barriques auf der Feinhefe ausgebaut.

### Rueda

**Finca Montepedroso** 55.00

Traubensorte: 100% Verdejo

### Duero

**Le Domaine Blanco** 76.00

VT Castilla y León - Abadía Retuerta

Traubensorte: Sauvignon Blanc, Verdejo

**Eine absolute Rarität!**

## Spanien

### Mallorca-Weisswein

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

## Portugal

### Douro-Weisswein

**Estrada** 44.00  
Lavradores de Feitoria  
Portugal: Douro DOC  
Rebsorten: Arinto, Viosinho, Fernão Pires, Moscatel

## Rosé

### HÖNGGER ROSÉ

**Rosé Pinot Noir im Steinkrug** 51.00  
Produzent Zweifel Weine  
Traubensorte: 100% Pinot Noir

## Mallorca

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

## Italien

**Poggio ai Ginepri Rosato** 51.00  
Weingut Argentiera-Bolgheri-Toscana  
Traubensorte: 80% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah,  
10% Merlot

## Frankreich

**Pomponette Rosé** 54.00  
Domaine de Sulauze  
Aix en Provence  
Rebsorten: Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah,  
Vermentino  
Anbau: biologisch, biodynamisch (Demeter)



## 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>Magnum Waidberger</b> <b>Jeroboam Waidberger</b>	1.5l 3l	145.00 300.00
<b>Clevner Chillesteig</b> Zweifel Weinbau, Zürich Höngg Traubensorte: Blauburgunder (Pinot Noir)	2017	49.00
<b>Höngger Pinot Noir Frankental</b> Eigenbau D. Wegmann, Zürich Höngg Traubensorten: Blauburgunder (Pinot Noir)	2017	49.00
<b>Pinot Noir Barrique N 575</b> Zweifel Weinbau, Zürich Höngg Traubensorte: Blauburgunder (Pinot Noir) Ausbau: Barrique	2015	65.00
<b>Magnum Pinot Noir Barrique N575</b>	1.5l	135.00
<b>Daniel's Cuvée Wegmann, Frankental</b> Eigenbau D. Wegmann, Zürich Höngg Trauben: Pinot noir, Gamaray, Cabernet Sauvignon Ausbau: Barrique	2015	69.00
<b>Malbec Zweifel</b> Oberengstringen- Zweifel Weine Trauben: Malbec, Cabernet Cubin	2016	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>Schiterberger Himmelsleiterli</b> Landolt Weine, Zürich Traubensorte: 100 % Blauburgunder	2017	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	2017	62.00
<b>Magnum Ocioto</b>	1.5l 2013er	130.00

## Rote Aargauer

<b>Ni &amp; Ro Pinot Noir Barrique</b> Elfingen-Aargau, Demeter-Bio Klassifiziert Traubensorte: Bio Pinot noir Ausbau Barrique	2011	65.00
<b>Ni &amp; Ro Capharnaüm</b> Elfingen-Aargau, Demeter-Bio Klassifiziert Traubensorten: Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Cabernet Jura Ausbau: Barrique	2015	72.00

## 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>Malanser</b> Von Salis Traubensorte: Pinot noir Ausbau: Stahltank	2017	54.00
<b>Fläscher Bardellini</b> Toni Bardellini Traubensorte: Pinot noir	2015	67.00
<b>Silser Jenins</b> Von Salis Traubensorte: Pinot noir	2015	72.00

## Rote West Schweizer

<b>Assemblage du Valais 3x3</b> Niklaus Wittwer SA, Sion Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah. Ausbau: Barrique	2016	69.00
<b>Terra Zina AOC Valais</b> Jean Louis Mathieu, Chalais Traubensorten: Pinot Noir, Humagne Rouge, Syrah, Diolinoir Ausbau: Barrique	2016	72.50
<b>En Tsano</b> Neuchâtel; Cave des Coteaux Traubensorte: Pinot Noir Ausbau: 18 Monaten im Barriques	2017	65.00
<b>Le Trois grains</b> Neuchâtel; Cave des Coteaux Traubensorten: Rösler, Maran, Pinot Cabernet Ausbau: Stahltank	2018	56.00

## Rote Tessiner

<b>Musa</b> Fawino Traubensorte: 100 % Merlot aus Salorino Ausbau: 18 Monaten in neuen Barriques	2015	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	2015	58.00
<b>Sinfonia, Ticino DOC</b> Chiericati vini, Bellinzona Traubensorte: 100% Merlot Ausbau: 18 Monate im Barrique	2013	84.00
Sinfonia, Ticino DOC     Magnum 150 cl	2013	168.00

## Burgenland

<b>Cuvee Orange</b> Weinbau Oberhauser, Neckenmarkt, Burgenland Traubensorten: Blaufränkisch, Zweigelt und Shiraz.	2011	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	79.00
<b>Faust</b> Weinbau Oberhauser Neckenmarkt Burgenland Traubensorten Blaufränkisch Cabernet Sauvignon und Shiraz Ausbau: Barrique	2015	82.00
<b>Pannobile</b> Weingut Nittnaus, Neusiedlersee Burgenland Traubensorten: Zweigelt und Blaufränkisch Ausbau: in 500 Liter Holzfässern	2013	81.00

# Rote Franzosen

## Burgunder

<b>Beaune Cent Vignes 1<sup>er</sup> Cru</b> Doudet-Naudin Traubensorte: Pinot Noir	2014	92.00
<b>Chambolle Musigny 1<sup>er</sup> Cru</b> Produzent Philippe Pacalet, Côte de nuits 100% Pinot noir Ausbau: Barrique	2011	195.00
<b>Santenay AOC</b> Doudet-Naudin 100% Pinot noir Côte-d'Or Barriqueausbau	2014	81.00
<b>Gevrey Chambertin</b> Domaine Dominique Gallois Côte de Nuits Traubensorte: Pinot Noir	2012	79.00
<b>Savigny-les-Beaune 1<sup>er</sup> Cru AOC</b> Les Peuillets Traubensorte: Pinot Noir Barriqueausbau	2013	84.00

## Rhonetal

<p><b>Châteauneuf-du-Pape AOC</b>                  Le Vieux Donjon                  Rebsorte(n) : Grenache, Mourvèdre, Syrah                  Ausbau: Barrique  <b>95 Parker Punkte</b></p>	2015	88.00
<p><b>Syrah-Mourvèdre Vin de Pays d'Oc</b>                  Rhône, Languedoc, Pay d'Oc Produzent: Luc Pirlet                  Traubensorten: 60% Syrah 40%Mourvèdre                  Ausbau: Grosse Holzfässer</p>	2016	62.00
<p><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</p>	2014	62.00
<p><b>Suis L'Etoile</b>                  Domaine des Enfants, Roussillon                  Trauben: Grenache, Carignan, Syrah, Mourvedre  <b>Unfiltriert</b>, Ausbau in 600 Liter Holzfässern</p>	2014	98.00
<p><b>La L'Arme de l'Àme</b>                  Domaine des Enfants, Roussillon                  Trauben: Grenache, Garignan, Syrah, Mourvedre                  Unfiltriert, Ausbau in 600 Liter Holzfässern</p>	2008	115.00
<p><b>Occultum Lapidem</b>                  Roussillon AOC Chapoutier                  Trauben: Carignan, Grenache, Syrah                  Ausbau: Grosses Holzfass</p>	2014	69.00
<p><b>Saint Cosme</b>                  Côtes du Rhône AC                  Traubensorten: Syrah.                  Ausbau: Barrique.</p>	2014	61.00
<p><b>Terra Ancestra Rouge AOC</b>                  Lirac Rocca Maura                  Traubensorten: Cinsault, Grenache,                  Mourvedre, Syrah                  Ausbau: 12 Monate Barrique</p>	2010	89.00
<p><b>Cornas</b>                  Philippe &amp; Vincent Jaboulet                  Appelation Cornas Contrôlée                  Traubensorte: 100 % Syrah                  Ausbau : 12 Monate Barrique</p>	2011	87.00

## Vin de Pays D'OC

<p><b>Domaine de la Jasse</b>                  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</p>	2016	58.00
---	------	-------

# Rote Franzosen

## 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/ 2014	75.00

## Bordeaux-Pauillac

<b>Château Lynch-Bages</b> Pauillac AOC Cru classe Traubensorten: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Ausbau: Barrique	2012	145.00
<b>Château Mouton Rothschild 1er grand cru classé</b> Traubensorten: 77% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot, 10% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot Ausbau: Barrique Prägnante, zwischen Cassis und Schwarzkirsche changierende Frucht mit leicht würzig-lakritzigem Schmelz in atemberaubender Stimmigkeit	2004	630.00

## 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
--	------	-------

## Côtes de Castillon

<b>Chateau d'Aiguilhe</b> Castillon Côtes de Bordeaux Traubensorte: 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc Ausbau: Der junge Wein wird während 17 Monaten in zu 50 % neuen Eichenholzbarriques auf Feinhefe ausgebaut.	2008	82.00
---	------	-------

## 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
<b>Château Léhou</b> Bordeaux, Graves rouge AC, Plénitude Traubensorten: 50% Cabernet Sauvignon und 50% Cabernet Franc Ausbau: in neuen Barriques während 16 bis 18 Monaten	2015	74.00

## 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	2014	81.00
<b>Cap d'Or</b> Chateau Cap Saint Georges Jean Philippe Janoueix Traubensorten: 85 % Merlot und 15 % Cabernet Franc Ausbau Barrique	2014	56.00

## Bordeaux-Pomerol

<b>Château Nénin</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/ 2015	98.00
<b>Alter Ego de Palmer</b> Margaux AOC Cru classe Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Ausbau: Barrique	2015	135.00

## 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	2018	59.00
<b>Barbera D'Asti Superiore DOCG</b> BRICCO DELLA CAPPELLETTA Traubensorte: Barbera Ausbau: 18 Monate in Barrique	2015	84.00
<b>Barolo DOCG</b> Vigna Rionda di Massolino, Serralunga d'Alba Traubensorte: Nebbiolo 30 Monate in grossen Eichenfässern ausgebaut	2014	85.00

## 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.	2016	59.00
<b>Magnum Valpolicella Ripasso</b>	1.5l	125.00
<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	2015	82.00
Amarone classico Magnum 1.5 Liter	2015	170.00

## Toscana

<b>Vino Nobile di Montepulciano DOCG</b> Talosa Riserva Traubensorten: Sangiovese 90%, Merlot 10% Vinifikation: 24 Monate in Holzfässern	2013/2014	65.00
<b>Chianti classico DOCG</b> CHIOCCIOLI Traubensorten: 85% Sangiovese, 5% Syrah, 5% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon Ausbau: 14 Monate in französischen Barriques	2015	65.00
<b>Brunello di Montalcino DOCG</b> Talenti, San Angelo in Colle, Montalcino Traubensorte: Sangiovese Grosso. 36 Monate in grossen Holzfässern ausgebaut	2013	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.	2014	89.00
<b>Poggio Ai Ginepri</b> Tenuta Argentiera Bolgheri DOC Traubensorten: 50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot und 25% Syrah Ausbau: 8 Monate Teilausbau in Barriques	2016	65.00
<b>Poggio Ai Ginepri Magnum</b>	2015	130.00

## Toscana

<p><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</p>	2013/2014	113.00
<p><b>Ceneo Montecucco Rosso DOC</b>            Produzent: Begnardi            Traubensorte: 100% Sangiovese            Kurzer Barriqueausbau: Dann Flaschenlagerung</p>	2012	62.00
<p><b>Prima Causa Toscana IGT</b>            La Selva- Toscana  <b>Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot,            Petit Verdot</b>            Ausbau: 12 Monate in französischen Barriques            (Allier-Eiche) und mindestens 12 Monate in der            Flasche vor in Verkaufbringung.</p>	2013	79.00
<p><b>L'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.</p>	2015	82.00
<p><b>L'Anima Toscana IGT Magnum</b>  <b>L'Anima Toscana IGT Jeroboam</b></p>	1.5l 3l	170.00 370.00
<p><b>Argentiera</b>            Bolgheri            Trauben: Cabernet Franc, Merlot,            Cabernet Sauvignon            Ausbau: 18 Monate Barrique</p>	2012/ 2016	110.00
<p><b>Camartina</b>            QUERCIBELLA            Trauben: 70% Cabernet Sauvignon,            30% Sangiovese            Ausbau: 24 Monate Barrique</p>	2012	135.00
<p><b>Sopra</b>            Costa Toscana igt, Colline di Sopra            Traubensorte: 100% Merlot            Ausbau: 24 Monate Barrique</p>	2015	92.00



## Sardegna

<b>Cannonau di Sardegna DOC Tonaghe</b> Attilio Contini, Cabras Traubensorte: Cannonau 6 Monate in grossen Holzfässern ausgebaut	2017	53.00
<b>Carignano del Sulcis Riserva DOC</b> Produzent: Sardus Pater Traubensorte: 100% Carignano Ausbau: 10 Monate Barriques	2014	62.00
<b>Tuluj</b> Isola dei Nuraghi igt, Atha Ruja Traubensorten: 70% Carignano, 20% Cannonau, 10% Muristellu Ausbau: 36 Mt in Barriques und 1 Jahr in der Flasche	2011	81.00

## Puglia

<b>Primitivo</b> Salento igp, Vallone Traubensorte: 100% Primitivo	2018	54.00
<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.	2014	64.00
<b>Ladislao</b> Puglia IGP, BARSENTO Traubensorte: Negroamaro Ausbau: grosse Eichenfässer	2016	64.00

## Kampanien

<b>Aglianico Jungano</b> Paestum igp, San Salvatore Traubensorte: Aglianico Ausbau: 12 Monate im Eichenfass	2017	64.00
--	------	-------

## Rote Italiener SICILIA

<b>Syrah IGT</b> Planeta, Menfi Traubensorte: Syrah 12 Monate in Barriques ausgebaut	2013	78.00
<b>Etna rosso</b> Graci Traubensorte: Nerello Mascalese Ausbau: 18 Monate in Zement-Tanks	2017	72.00
<b>Eimi</b> Sicilia DOC, Lombardo Traubensorte: 100% Nero d'Avola Gärung während 15 Tagen bei 25°C. Ausbau: 12 Mt. in neuen und gebrauchten Barriques	2014	77.00

# Rote Spanier

## Rioja

<b>Artadi</b> Botega Artadi <b>Traubensorte: Tempranillo</b> Ausbau: 12 Monate in französischen Barricas	2012	56.00
<b>Beronia</b> Botega Beronia <b>Traubensorte: Tempranillo</b> Ausbau: 12 Monate in französischen Barricas	2011	54.00
<b>Castillo de Mendoza Reserva</b> Traubensorte: 100% Tempranillo Ausbau: 24 Monate in französischen Barricas	2011	67.00
<b>Rioja Solabal Crianza</b> Bodegas Viñedos Solabal, SAT Traubensorten: 100% Tempranillo Dichtes Granatrot. Aromen von Vanille und Cassis. Ausbau: 24 Monate Barriqueausbau	2014	63.00
<b>Magnum Solabal 1.5l</b>	2011	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	2010/2011	78.00

## Costers del Segre

<b>Geol Tinto</b> Bodegas Tomàs Cusiné Traubensorte: 79 % Merlot, 21 % Cabernet Sauvignon 10 Monate in neuen französischen Eichenfässern ausgebaut. Unfiltriert!	2013	62.00
---	------	-------

## Somontana

<b>Viñas del Vero "Gran Vos" Reserva DO</b> Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot Ausbau: 15 Monate Barrique	2011 2015	79.00
<b>Blecua DO</b> Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Tempranillo Ausbau 20 Monate Barrique	2011	89.00

## RIBERA DEL DUERO

<p><b>Flor de Pingus</b>                  Bodegas Pingus (Sissek,P.) D.O.                  Ribera del Duero                  Rebsorten : 100% Tempranillo Barriqueausbau:                  14 Monate in neuen französischer Eiche</p>	2014	158.00
<p><b>Pruno</b>                  Region: Ribera del Duero DO                  Produzent: Finca Villacreces -                  Traubensorten: 90% Tinta Fina,                  10% Cabernet Sauvignon                  Ausbau: 12 Monate in französischen Barricas.</p>	2016	58.50
<p><b>Mauro</b>                  Bodegas Mauro                  Traubensorte: Tinto Fino (Tempranillo),                  und Syrah.                  Barriqueausbau.</p>	2016	79.00
<p>Mauro Magnum 1.5l</p>	2016	165.00
<p><b>Hacienda Monasterio Crianza</b>                  Bodegas Hacienda Monasterio                  Traubensorten: 80% Tinto del Pais,                  10% Cabernet Sauvignon und 10% Merlot.                  Barriqueausbau.</p>	2015	88.50
<p><b>Dominio de Atauta</b>                  Bodegas Dominio de Atauta                  Traubensorte: 100% Tinto Fino (Tempranillo).                  Barriqueausbau.</p>	2011	88.00
<p><b>Valdaya</b>                  Bodegas Valdaya                  Traubensorte: 100% Tinto Fino (Tempranillo).                  Ausbau: 16 Monaten in französischen Barriques  <b>DER GEHEIMTIPP!!!</b></p>	2015	87.00

## Rote Spanier Priorat

<p><b>Les Terrasses</b> Alvaro Palacios Traubensorten: 30% Garnacha, 60% Carinena, 10% Cabernet Sauvignon und Syrah. Barriqueausbau.</p>	2016	79.00
<p><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 <b>Probieren lohnt sich!</b></p>	2015	78.00
<p><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.</p>	2009	125.00
<p><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</p>	2010	89.00
<p><b>Camins del Priorat</b> Traubensorten: 50% Samsó, 40% Garnacha 10% Cabernet Sauvignon und Syrah 8 Monate in französischen Barriques und Holzfässern</p>	2015	72.00

## Rote Spanier BIERZO DO

<p><b>Pétalos del Bierzo, Tinto</b> Bodegas Descendientes de J. Palacios Traubensorte: 100% Mencia Barrique Ausbau.</p>	2011/2016	63.00
---	-----------	-------

## Castilla

<p><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</p>	2016/2017	55.00
<p><b>Finca Constancia Magnum</b></p>	2015	115.00
<p><b>Seleccion Especial</b> Abadía Retuerta Traubensorten: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah Ausbau: 10 Monate Barrique</p>	2015	68.00
<p><b>Quite DO</b> Veronica Ortega Traubensorte: Mencia Ausbau: Selektive Lese von Hand. Spontanvergärung, Reifung in gebrauchten Holzfässern.</p>	2016	61.00
<p><b>Pago Valdebellon</b> Abadía Retuerta Traubensorte: Cabernet Sauvignon Ausbau: 20 Monate in Barricas</p>	2015	125.00

## CATALUNYA

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

## Mallorca

<b>2012 Black</b> Finca Es Fangar Rebsorten: Callet, Cabernet Sauvignon, Syrah, Gorgollasa Ausbau: 6 Monate Barricas	2016	46.00
<b>8 Vents - Vi de la terra de Mallorca</b> Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah, Manto Negro Vinifikation: 20 Monate in Barricas	2015	69.00
<b>12 Volts</b> Mallorca; Produzent: 4 kilos vinícola Rebsorten: 30% Merlot; 30% Syrah; 20% Cabernet; 20% Callet-Fogoneu Ausbau: 12 Monate in Barricas	2016	72.00
<b>Tianna Negre D.O.</b> 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	89.00
<b>N'amarat</b> Finca Es Fangar Zwischen Felanitx und Manacor im Osten Mallorcas Traubensorten: Callet, Merlot, Cabernet 32 Monate in französischen Eichenfässern, 22 Monate in der Flasche.	2010	110.00

## Rote Portugiesen

<b>Quinta dos Avidagos</b> Traubensorten: Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz Barrique: 12 Monate Qualitätsstufe: Reserva Weingebiet: Douro, Portugal aus handverlesenen Trauben aus mindestens 25 Jahre alten Weinbergen. Ausbau in Barrique für 14 Monate.	2016	62.00
<b>Freixo Reserva Tinto</b> Alentejo, Herdade do Freixo Rebsorten: 40% Cabernet Sauvignon, 40% Touriga Nacional, 20% Alicante Bouschet Ausbau: Mikro Oxygenation beim Touriga Nacional (führt zu samtigeren Gerbstoffen), danach ein Jahr lang Ausbau in neuen Barriques von Séguin-Moreau.	2015	74.00
<b>Monte do Zambujeiro</b> Quinta do Zambujeiro Vinho Regional, Alentejo Traubensorten: Alicante, Aragonez, Tinta Caiada, Touriga Nacional, Trincadeira, Petit Verdot Ausbau: 12 Monate Barrique Portugal-Alentejo-Rotwein	2015	67.00
<b>Quinta Do Cume</b> Douro DOC Quinta do Cume Traubensorte: 100% Touriga Nacional Ausbau: 12 Monate Ausbau in neuen französischen Barriques	2015	88.00
<b>Quinta Do Cume Red Grande Reserva</b> Douro DOC Quinta do Cume Traubensorten: verschiedenste autochtonen Sorten von sehr alten Rebstöcken Ausbau: 12 Monate in Barrique Unfiltriert <b>Robert Parker 90 und unser Genuss-Tipp!</b>	2014	98.00

## Rote Kroaten

<b>Krauthaker MERCS</b> Kutjevo Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot Ausbau: Barrique	2015	62.00
<b>Stina Plavac Mali Majstor</b> Herkunft, Dalmatien Produzent Stina Jako Vino d.o.o. Traubensorten Plavac mali Ausbau 18 Mt. Barriqueausbau	2013	87.00

# 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	8.80
Martini rosso	15.5%	4 cl	8.80	8.80
Martini dry	17.5%	4 cl	8.80	8.80
Campari	23%	4 cl	8.80	8.80
Campari Orange	23%	4 cl	12.80	11.50
Campari Tonic	23%	4 cl	12.80	12.80
Cynar	16.5%	4 cl	8.80	8.80
Cynar Orange	16.5%	4 cl	12.80	11.50
Aperol Sprizz (mit Prosecco)	11%	1 dl	12.80	11.80
Pernod	40%	4 cl	11.00	11.00
Averna	32%	4 cl	9.80	9.00
Ramazotti	30%	4 cl	9.80	9.00
Sherry Tio Pepe extra dry	15%	4 cl	9.80	9.00
Sherry Tio Pepe medium	15%	4 cl	9.80	9.00
Porto Sandemann rot	19.5%	4 cl	9.80	9.00
Porto Sandemann weiss	19%	4 cl	9.80	9.00
Porto Dow's 10 Years	19%	4cl	14.50	14.00
Fernet Branca	40%	4cl	8.80	8.80
Appenzeller	29%	4cl	8.80	8.80
Kir		1 dl	9.00	9.00
Kir Royal		1 dl	15.50	15.50
Red Emotion		1 dl	12.80	14.00
Crodino		1 dl	6.00	5.50
San Bitter		1 dl	6.00	5.00

## Bier vom Fass

Stange Turbinenbräu Sprint	0.25	5.50
Grosses Turbinenbräu Sprint	0.4	7.50
Masskrug Tubinenbräu Sprint	1.0	15.00
Stange Appenzeller Quöllfrisch	0.25	5.50
Grosses Appenzeller Quöllfrisch	0.4	7.20
Masskrug Appenzeller Quöllfrisch	1.0	15.00
Stange Panache	0.25	5.50
Grosses Panache	0.4	7.50

## Bier im Fläschli

Flasche Turbinenbräu Start /Rekord	0.33	6.50
Flasche Schneider`s Weisse	0.5	8.50
Flasche Appenzeller Weizenbier	0.5	8.50
Flasche Appenzeller Alkoholfrei	0.33	6.20
Flasche Appenzeller Quöllfrisch	0.33	6.50
Augustinerbräu Helles	0.5	8.50
Appenzeller Reisbier (Tessin-Glutenfrei)	0.33	6.50
Flasche IPA Usterbräu	0.33	6.50
Flasche Appenzeller Zitronenpanaché	0.33	6.20



# Alkoholfrei

Waidwasser (Sodawasser)	0.2 Glas	3.80
Waidwasser (Sodawasser)	0.4	5.00
Waidwasser (Sodawasser)	0.75	7.00
Piz Sardona ohne Kohlensäure	0.75	9.30
Piz Sardona mit Kohlensäure	0.75	9.30
Piz Sardona ohne Kohlensäure	0.4	6.30
Piz Sardona mit Kohlensäure	0.4	6.30
Coca Cola	0.33	6.00
Coca Cola Zero	0.33	6.00
Fanta	0.33	6.00
Elmer Citro	0.33	6.00
Rivella rot	0.33	6.00
Rivella blau	0.33	6.00
Eistee (Paradise Fruit, Alpenkräuter)	0.5	7.50
Süssmost	0.33	6.00
Apfelschorle	0.33	6.00
Suurer Most <i>alkoholhaltig</i>	0.5	6.00
Gents Tonic Water	0.2	6.50
Gents Bitter Lemon	0.2	6.50
Gents Ginger Ale <b>oder</b> Ginger Beer	0.2	6.50
Michel Traubensaft rot	0.2	5.50
Orangenjus frisch gepresst	0.1	4.00
Orangenjus frisch gepresst	0.2	7.80
Orangenjus Granini	0.2	6.00
Tomatenjus Granini	0.2	6.00
Aprikosenjus Granini	0.2	6.00
Ananasjus Granini	0.2	6.00
Fruchtcocktail Granini	0.2	6.00
Sirup (nur für Kinder)	0.1	gratis
	0.2 Glas	3.80
	0.4	5.00

# Warmes

Unsere Teeauswahl  
finden Sie **in unserer Teekarte**

Tee Rum	Tasse	8.00
Schwarztee mit 4 cl Rum		
Orangenspunch ohne Alkohol	Glas	5.50
Rumpunch ohne Alkohol	Glas	5.50
Rumpunch mit Alkohol	Glas	8.00
Milch kalt oder warm	Tasse	4.50
Schoggi 35% Kakao kalt oder warm	Tasse	5.50
Ovomaltine kalt oder warm	Tasse	5.50
Café crème / Café koffeinfrei	Tasse	5.30
Espresso	Tasse	5.30
Ristretto	Tasse	5.30
Doppelter Espresso	Tasse	7.20
Schale	Tasse	5.50
Cappuccino	Tasse	6.20
Latte Macchiato	Glas	7.20
Irish Coffee	Glas	12.50
Mit Irish Whisky & Rahm		
Café Baileys	Glas	12.50
Mit Baileys & Rahm		
Café Amaretto	Glas	12.50
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	8.00
Coretto Cognac	Tasse	8.00
	Tasse	5.30

# Cocktails und Drinks

finden Sie in unserer separaten  
BAR Karte

## Digestifs

Carlos I	38%	2 cl	14.50
Calvados	40%	2 cl	13.50
Vecchia Romagna	38%	2 cl	12.50
Cognac Courvoisier VSOP	40%	2 cl	15.00
Vielle Prune	40%	2cl	13.50

## Liköre

Noccino	15%	4 cl	9.80
Amaretto	28%	4 cl	9.80
Cointreau	40%	4 cl	9.80
Grand Marnier	40%	4 cl	9.80
Baileys Irish Cream	17%	4 cl	9.80
Limoncello	30%	4 cl	9.80
Tia Maria	20%	4 cl	9.80
Bündner Röteli	22%	4 cl	9.80
Sambucca	40%	4 cl	9.80

## Spirituosen

Tequila Gold	38%	4 cl	11.50
Bacardi	37.5%	4 cl	11.50
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	11.50
Wodka Rot	24%	4 cl	11.50
XELENT Wodka	40%	4cl	12.50

Mixgetränk (Gents Tonic, Coca Cola, etc.) +4.00

## Whisky

Ballantine`s finest	40%	4 cl	11.50
Johnny Walker Red Label	40%	4 cl	11.50
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	11.50
Jack Daniels	40%	4 cl	11.50

Mixgetränk (Gents Tonic, Coca Cola, etc.) +4.00