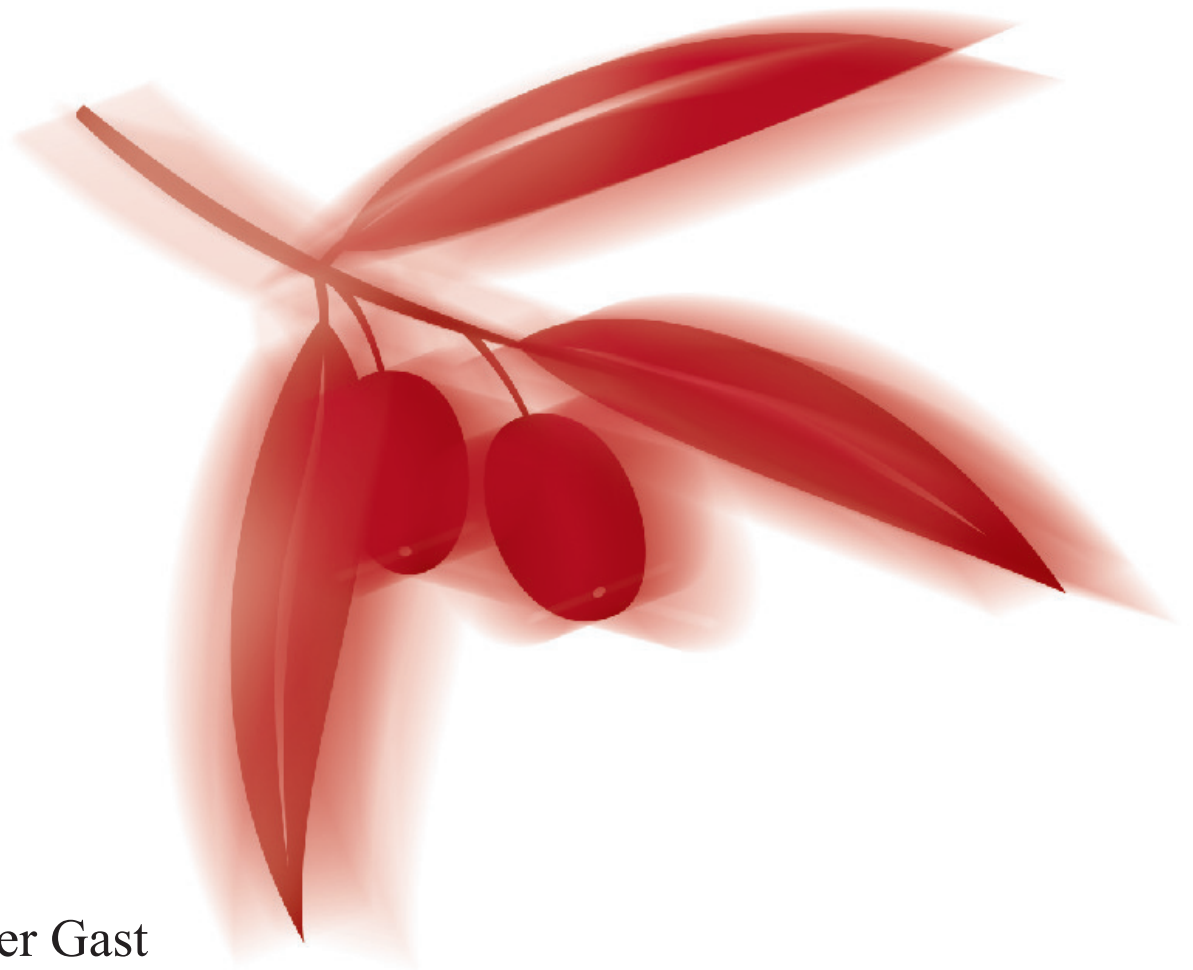


# Weine



## Lieber Gast

Hat Ihnen der Wein geschmeckt?  
Alle angebotenen Weine können Sie bei uns auch zum  
Mitnehmen „über die Gasse“ kaufen.

Angefangene Weine können Sie sich gerne von unseren  
Mitarbeitern verpacken lassen, damit Sie sie nach Hause nehmen  
können.

Die Jahrgangsangaben verstehen sich als Richtwerte.  
Da wir für Sie gerne auch rare Jahrgänge in die Karte aufnehmen,  
können diese manchmal recht kurzfristig ändern.

# Weissweine

## Schweiz

### Yvorne ‚Chant des Resses‘ AOC

Jahrgang	2006
Traubensorte	Chasselas
Herkunft	Chablais
Charakter	Fruchtig und mineralisch mit typischem Feuerstein- und Lindenblütenduft. Am Gaumen gut strukturiert und harmonisch.
Empfehlungen	Passt ausgezeichnet als Aperitif oder zu Süsswasserfisch, Halbhartkäse und Geflügel.
	Flasche 75cl 42.00

### Saint Saphorin ‚L‘Archevesque‘ L. Bovard AOC

Jahrgang	2004
Traubensorte	Chasselas
Herkunft	Lavaux
Charakter	Angenehm blumige Düfte in der Nase. Am Gaumen gehaltvoll mit guter Struktur. Lang anhaltender Abgang.
Empfehlungen	Als Aperitif oder zu Süsswasserfisch, Kalbfleisch und Geflügel.
	Flasche 75cl 41.00

### Petite Arvine ‚L‘ Opaline‘ AOC

Jahrgang	2006
Traubensorte	Petite Arvine
Herkunft	Wallis
Charakter	Herrliches Bouquet, das an Pfirsich, Aprikose oder Zitrus erinnert. Am Gaumen elegant und füllig. Langer Abgang.
Empfehlungen	Passt gut als Aperitif, zu asiatisch inspirierter Küche oder einfach so zum Geniessen.
	Flasche 75cl 45.00

### Bianco di Merlot ‚Terre Alte‘ AOC

Jahrgang	2006
Traubensorte	Merlot
Herkunft	Tessin
Charakter	Erfrischender Weisswein aus dem Tessin, mit Duftnoten von exotischen Früchten. Am Gaumen aromatisch und ausgewogen.
Empfehlungen	Passt gut als Aperitif, zu Fischgerichten, Antipasti und Trockenfleisch.
	Flasche 75cl 42.00

### Pinot Gris Oberhallau

Jahrgang	2005
Traubensorte	Pinot Gris
Herkunft	Oberhallau
Charakter	Herrlich harmonischer Wein dank leckerer Fruchtsüsse und ausgewogener Säure.
Empfehlungen	Harmoniert mit gebratenem Fisch, Spargeln und Käseplatten.
	Flasche 75cl 53.00

## Italien

### Soavemente ‚Vinosia‘ IGT

Jahrgang	2005
Traubensorte	Greco di Tufo und Fiano di Avellino
Herkunft	Kampanien
Charakter	Weisswein der Extraklasse. Betörender Duft nach exotischen Früchten, Pfirsich und Ananas. Am Gaumen mundfüllende Frucht und voller Harmonie und Eleganz.
Empfehlungen	Passt zu italienischen Gerichten, Eintöpfen und geschmortem Fleisch.
	Flasche 75cl 49.00

### Vernaccia di San Gimignano DOCG Tenuta Nicolai

Jahrgang	2006
Traubensorte	Vernaccia di San Gimignano
Herkunft	Toskana
Charakter	Viel Frucht, ausgewogene und erfrischende Säure am Abgang prägen diesen Wein.
Empfehlungen	Gut als Aperitif oder zu Salaten mit Balsamico-Dressing oder einfach so.
	Flasche 75 cl 31.00

### La Segreta Bianco Planeta IGT

Jahrgang	2006
Traubensorten	Chardonnay, Grecanico und Sauvignon blanc
Herkunft	Sizilien
Charakter	Duftet erfrischend nach Zitrusfrüchten und einem Hauch Mango. Weicher, lieblicher weisser Sizilianer.
Empfehlungen	Passt hervorragend als Aperitif, zu Pasta, Fischgerichten und Geflügel.
	Flasche 75cl 38.00



## Frankreich

Chablis 1er Cru Louis Latour

Jahrgang	2005
Traubensorte	Chardonnay
Herkunft	Burgund
Charakter	Frisch und fruchtig, angenehmer Duft nach Würze. Ausgewogen und harmonisch am Gaumen. Langes Finale.
Empfehlungen	Passend zu Meeresfisch, Vorspeisen und Käse.
	Flasche 75cl 68.00

## Österreich

Small Hill White Leo Hillinger

Jahrgang	2006
Traubensorten	Rheinriesling, Sauvignon blanc Muskateller
Herkunft	Burgenland
Charakter	Duftnoten nach weissen Holunderblüten und Zitronen animieren zum ersten Schluck. Am Gaumen widerspiegeln sich diese Eindrücke. Frischer, süffiger Wein.
Empfehlungen	Passt hervorragend zum Apérif, zu asiatisch inspirierter Küche, leichten Vorspeisen oder einfach so zum Geniessen.
	Flasche 75cl 39.00

## Roséweine

Oeil de Perdrix Château d'Auvernier AOC

Jahrgang	2006
Traubensorte	Pinot Noir
Herkunft	Auvernier, Neuenburgersee
Charakter	Verführerischer Duft nach reifen roten Beeren. Am Gaumen frisch und fruchtig. Angenehme Länge.
Empfehlungen	Passt sehr gut zu hellem Fleisch, Fisch, Sommerbuffet und Vitello Tonnato.
	Flasche 75cl 42.00

Small Hill Rosé, Leo Hillinger

Jahrgang	2005
Traubensorte	Pinot Noir
Herkunft	Burgenland
Charakter	Der Duft erinnert an frische Himbeeren. Lieblicher Rosé mit einer guten Struktur und erfrischend fruchtig.
Empfehlungen	Passt ausgezeichnet zu Spargeln, vegetarischen Gerichten und hellem Fleisch.
	Flasche 75cl 41.00

# Rotweine

## Schweiz

### Maienfelder Blauburgunder Komminoth

Jahrgang	2006
Trauvensorte	Pinot Noir
Herkunft	Maienfeld
Charakter	Dieser Wein besticht mehr durch Finesse und Eleganz als durch Muskeln. Wunderbare Aromen nach Kirschen und Beeren.
Empfehlungen	Passend zu kräftig gewürzten Gerichten, Bündnerfleisch und Eintöpfen.
	Flasche 70cl 48.00

### Pinot Noir Héphaistos Cave Emery

Jahrgang	2005
Traubensorte	Pinot Noir
Herkunft	Wallis
Charakter	In der Nase reich und üppig. Perfekt modern vinifizierter Wein. Reich an Aromen und leicht süsslicher Abgang.
Empfehlungen	Passt sehr gut zu Walliserspezialitäten, Kalbsleber, Rösti und zu Geflügel.
	Flasche 75cl 49.00

### Humagne Rouge ‚Noble Cépage‘ Ch. Bovin Fils

Jahrgang	2006
Traubensorte	Humagne rouge
Herkunft	Wallis
Charakter	In der Nase deutliche Aromen von Waldbeeren, Cassis und einem Hauch von Pfeffer. Am Gaumen solid, füllig und harmonisch.
Empfehlungen	Passt zu Kaninchen, Geflügel oder zu Geräuchertem.
	Flasche 75cl 52.00

### Eminence Henri Badoux AOC

Jahrgang	2006
Traubensorten	Gamay und Pinot Noir
Herkunft	Waadtland
Charakter	Der Eminence von Henri Badoux stellt eine gelungene Vermählung der Rebsorte Pinot Noir und der Gamay-Traube dar. Das Finale ist lang anhaltend und konsistent.
Empfehlungen	Zu Vorspeisen, Charcuterie, Leber und gutbürgerlicher Küche.
	Flasche 75cl 37.50



### Merlot del Ticino Biasca Premium

Jahrgang	2005	
Traubensorte	Merlot	
Herkunft	Gemeinde Biasca, Tessin	
Charakter	Ein körperreicher Wein mit saftigen Tanninen. Schöne Duftaromen nach Brombeere und Sauerkirsche.	
Empfehlungen	Passt hervorragend zu Tessinerteller, gebratenem Fleisch und Risotto.	
	Flasche 75cl	44.00

## Italien

### Dolcetto d'Alba Conterno Fantino DOC

Jahrgang	2006	
Traubensorte	Dolcetto	
Herkunft	Piemont	
Charakter	Sehr fruchtiger Wein von hoher Komplexität. Am Gaumen trocken mit saftigen Tanninen.	
Empfehlungen	Passend zu Pastagerichten, warmen Vorspeisen und gebratenem Fleisch.	
	Flasche 75cl	41.00

### Barbera d'Alba Vignota Conterno Fantino DOC

Jahrgang	2006	
Traubensorte	Barbera	
Herkunft	Piemont	
Ausbau	Kurz in gebrauchten Barriques	
Charakter	Typische Brombeer-Schokoladennoten in der Nase. Am Gaumen dicht und sehr elegant; voller Frucht und mit einem Hauch von Vanille.	
Empfehlungen	Ausgezeichnet zu Risotto, Pasta, Coniglio, Brasato oder Wildgerichten.	
	Flasche 75cl	53.00

### Bricco Manzoni Rocche dei Manzoni DOC

Jahrgang	2001	
Traubensorten	Nebbiolo und Barbera	
Herkunft	Piemont	
Ausbau	Barrique	
Charakter	Die Blume ist edel, an verblühende Rosen und Mandelblüten erinnernd. Der Geschmack ist abgerundet. Ein edler und kräftiger Wein.	
Empfehlungen	Passt hervorragend zu Risotto, Pasta, dunklem gebratenem Fleisch sowie zu Wild oder Käse.	
	Flasche 75cl	84.00

Barbaresco Vigna Erte, Renato Cigliuti DOCG

Jahrgang	2001
Traubensorte	Nebbiolo
Herkunft	Piemont
Ausbau	Barrique
Charakter	Süsse Nebbiolofrucht und Kräuteraromen im Hintergrund. Sehr aromatisch und dicht strukturiert. Ein grosser Wein!
Empfehlungen	Passend zu Lammfleisch, Pasta und Risotto mit Trüffel oder Käse.
	Flasche 75cl 98.00

Barolo Big d'Big Rocche dei Manzoni DOCG

Jahrgang	1998
Traubensorte	Nebbiolo
Herkunft	Piemont
Ausbau	Barrique
Charakter	Ein grosser Wein! Herrliche Röstaromen strömen aus dem Glas. Weich, warm und samtig mit vollem Körper im Gaumen. Langer Abgang.
Empfehlungen	Zu dunklem gebratenem Fleisch, kräftigen Pastagerichten und hervorragend zu Käse.
	Flasche 75cl 128.00

Amarone della Valpolicella DOC

Jahrgang	2003
Traubensorten	Corvina, Rondinella, Molinara
Herkunft	Valpolicella
Charakter	Dichtes Kirschrot, intensive Aromen von reifen Früchten. Kräftiger, körperreicher Wein mit dezenten Dörrobstaromen.
Empfehlungen	Passt gut zu geschmortem Fleisch, Gratins, Käse oder einfach so.
	Flasche 75cl 72.00

Chianti Classico Castello di San Sano DOCG

Jahrgang	2004
Traubensorte	Sangiovese
Herkunft	Toskana
Ausbau	Barrique
Charakter	Intensives Bouquet mit würzigen, fruchtigen Noten. Weich und samtig am Gaumen. Sehr elegant und harmonisch.
Empfehlungen	Passt zu Pasta, Geflügel, Involtini und Käse.
	Flasche 75cl 38.00



Birillo Maremma IGT

Jahrgang	2005	
Traubensorten	Cabernet Sauvignon, Merlot	
Herkunft	Maremma, Toskana	
Ausbau	Barrique	
Charakter	Intensive Aromen nach roten Beeren und einem Hauch von Vanille. Wunderschön rund, harmonisch und ausgewogen.	
Empfehlunge	Gut zu rassigen Teigwarengerichten, Wild, Trockenfleisch und Pilzgerichten.	
	Flasche 75cl	41.00

Il Nero di Casanova La Spinetta IGT

Jahrgang	2005	
Traubensorte	Sangiovese	
Herkunft	Toskana	
Ausbau	Barrique	
Charakter	Ein betörendes Bouquet nach reifen Beeren, Kaffee, Dörrobst und einem Hauch von Vanille. Im Gaumen tritt er sehr opulent und harmonisch auf.	
Empfehlungen	Zu Schmorgerichten, Pasta, Grilladen und Käse.	
	Flasche 75cl	50.00

ATEO Rosso di Toscana IGT 2004 „Ciacci Piccolomini

Jahrgang	2004	
Traubensorten	Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon	
Herkunft	Toskana	
Ausbau	Barrique	
Charakter	Körperreicher Wein mit langem Abgang, so wie ein „Supertuscan“ sein soll.	
Empfehlungen	Passend zu geschmortem Fleisch, Pastagerichten und Käse.	
	Flasche 75cl	72.00

Terre Brune DOC 2001 Cantina Santadi

Jahrgang	2001	
Traubensorte	Cariignano, Bovaleddu	
Herkunft	Sardinien	
Charakter	Komplexer Wein von schöner Tiefe. Vielleicht schönster Wein aus Sardinien	
Empfehlungen	Hervorragend zu Fleisch vom Grill, Braten und Wild.	
	Flasche 75cl	98.00



Primitivo Terre Avare IGT

Jahrgang	2006
Traubensorte	Primitivo
Herkunft	Puglia
Charakter	Ausgeprägte Düfte nach dunklen Beeren, die sich am Gaumen bestätigen. Er ist intensiv, rein und vollkommen.
Empfehlungen	Passt ausgezeichnet zu Lamm, Wild, Gratins und halbhartem Käse.
	Flasche 75cl 35.00

La Segreta Rosso IGT

Jahrgang	2005
Traubensorten	Nero d'Avola, Merlot und Syrah
Herkunft	Sizilien
Chrakter	Düfte nach Zwetschgen, Johannisbeeren und Lakritze.
	Am Gaumen gehaltvoll und ausgeglichen.
Empfehlungen	Gut zu geschmorten Fleischgerichten, Pilzgerichten und Käse.
	Flasche 75cl 39.00

Corte dei Mori IGT

Jahrgang	2005
Traubensorte	Nero d'Avola
Herkunft	Sizilien
Charakter	Dieser Wein bietet unheimlich viel Trinkgenuss. Er präsentiert sich fruchtig, warm und sehr harmonisch.
Empfehlungen	Passt hervorragend zu Lamm, Wild, Pilzgerichten und Eintöpfen.
	Flasche 75cl 35.00



## Spanien

### Rioja Reserva DOC

Jahrgang	2001
Traubensorte	Tempranillo
Herkunft	Rioja
Ausbau	Barrique
Charakter	Harmonisch, ausgewogen und sehr aromatisch mit Eichenholz- und Vanilleanklang.
Empfehlungen	Passt zu Braten und Wild; auch sehr gut zu Reisgerichten.

Flasche 75cl 39.00

### Valdepeñas Don Aurelio Gran Reserva DO

Jahrgang	2000
Traubensorte	Tempranillo
Herkunft	Valdepeñas
Ausbau	Barrique
Charakter	Diskrete feine Aromen nach Dörrobst. Am Gaumen harmonisch und weich. Langes Finale.
Empfehlungen	Gut zu kalter Platte, Wild, geschmortem Fleisch und Paella.

Flasche 75cl 32.00

### Somontana Absum DO

Jahrgang	2005
Traubensorten	Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon
Herkunft	Somontana
Ausbau	Grosses Holzfass
Charakter	Fülliger, gut strukturierter Rotwein, der durch seine intensiven Aromen nach mediterranen Kräutern und Beeren begeistert.
Empfehlungen	Gut zu Steaks, Roastbeef und Käse.

Flasche 75cl 49.00

### Ribera del Duero Valtravieso Crianca DO

Jahrgang	2003
Traubensorten	Tempranillo, Merlot und Cabernet Sauvignon
Herkunft	Ribera del Duero
Ausbau	Grosses Holzfass
Charakter	Besticht durch vielschichtige Aromen wie reife Früchte, Gewürze und Röstaromen. Ein sehr kräftiger und doch eleganter Wein.
Empfehlungen	Passend zu gebratenem Fleisch wie Lamm, Kalb oder Rind.

Flasche 75cl 51.00

Ribera del Duero Valtravieso Tinta Fina DO  
 Jahrgang 2004  
 Traubensorten Tempranillo, Merlot und Cabernet Sauvignon  
 Herkunft Ribera del Duero  
 Ausbau Barrique  
 Charakter Vielschichtige Aromen, reife Früchte, Lakritze  
 und Röstnoten. Intensiv und elegant.  
 Empfehlungen Passend zu dunklem Fleisch wie Lamm oder  
 Rind, Reisplatten und Käse.  
 Flasche 75cl 82.00

Priorat „Badacelli“ DOC 2004  
 Jahrgang 2004  
 Traubensorten Cariñena, Garnacha und Cabernet Sauvignon  
 Herkunft Priorat  
 Ausbau Barrique  
 Charakter Vielschichtige, intensive Fruchtnoten am  
 Gaumen, sehr würzig und lang.  
 Empfehlungen Hervorragend zu Kalbfleisch, Geflügel und  
 Hartkäse.  
 Flasche 75cl 68.00

Priorat „Les Ones“ DOC 2002  
 Jahrgang 2002  
 Traubensorten Cariñena, Garnacha und Syrah  
 Herkunft Priorat  
 Ausbau Barrique  
 Charakter Ein edler Tropfen, der sich füllig präsentiert.  
 Etwas vom feinsten und ein echter  
 Geheimtipp!  
 Empfehlungen Passt ausgezeichnet zu Lammfleisch,  
 Wildgerichten und Hartkäse.  
 Flasche 75cl 99.00



## Frankreich

### Château Grand-Puy-Ducasse AC

Jahrgang	2002
Traubensorten	Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot
Herkunft	Pauillac, Bordeaux
Ausbau	Barrique
Charakter	Bouquet nach Beeren, Kaffee und Toast. Am Gaumen geschmeidig mit feinen Rosinentönen.
Empfehlungen	Harmonisch zu Rindfleisch, Lamm und Käse.
	Flasche 75cl 88.00

### Château Phelan Segur AC

Jahrgang	2001
Traubensorten	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Herkunft	St. Estèphe, Bordeaux
Ausbau	Barrique
Charakter	Intensive Düfte in der Nase mit einem Hauch von Vanille. Am Gaumen ausgewogen mit Mokkanoten und gut eingebundenen Tanninen.
Empfehlungen	Passt zu Gratins, dunklem Fleisch und Käse.
	Flasche 75cl 96.00

### Château La Grace Dieu Grand Cru AC

Jahrgang	2002
Traubensorten	Merlot, Cabernet Franc und wenig Cabernet Sauvignon
Herkunft	St. Emilion, Bordeaux
Ausbau	Barrique
Charakter	Verführerisches Bouquet von Cassis und Pflaumen. Am Gaumen typische Merlotwürze, reife Beeren, sehr reich und elegant.
Empfehlungen	Hervorragend zu Gerichten mit Fleisch und Käse.
	Flasche 75cl 63.00

### Château Lamarque AC

Jahrgang	1999
Traubensorten	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Herkunft	Médoc, Bordeaux
Ausbau	Barrique
Charakter	Duftet intensiv nach Leder und Tabak. Am Gaumen harmonisch mit sehr viel Fülle und Finesse.
Empfehlungen	Ausgezeichnet zu Fleischgerichten, Gratins und Käse.
	Flasche 75cl 89.00

Château Reverdi Haut-Médoc AC

Jahrgang	2005
Traubensorten	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Herkunft	Haut-Médoc
Charakter	Saubere, würzige Cabernet-Nase. Im Gaumen harmonisch, weiche Herbe. Ausgewogen, harmonisch und lang anhaltend.
Empfehlungen	Harmoniert zu dunklem gebratenen Fleisch, Gratins und Käse.
	Flasche 75cl 49.00

## Österreich

Burgenland Small Hill Cuvée Rot

Jahrgang	2006
Traubensorten	Merlot, St. Laurent und Pinot Noir
Herkunft	Burgenland
Ausbau	Sehr kurz im Barrique
Charakter	Dunkle, frische Beeren im Bouquet. Am Gaumen viel Frucht, geschmeidige Tanninstruktur, feine Balance und sehr harmonisch.
Empfehlungen	Passt gut zu Kalbfleisch, Geflügel, Eintopfgerichten und Suppen.
	Flasche 75cl 39.00



## Rotweine in Magnumflaschen

### Pinot Noir du Valais ‚Administrateur‘ Cave du Paradis

Jahrgang	2004
Traubensorten	Pinot Noir
Herkunft	Wallis, Schweiz
Charakter	In der Nase dominieren Aromen von Himbeeren und Kirschen. Am Gaumen weich, sehr zugänglich und eher leicht.
Empfehlungen	Passt zu Kalb- und Schweinefleisch, Geflügel und Eintopfgerichten.

Flasche 150cl 75.00

### Merlot del Ticino ‚Giornico Oro‘ Gialdi SA

Jahrgang	2004
Traubensorten	Merlot
Herkunft	Gemeinde Giornico in der Leventina, Schweiz
Charakter	Klare, dunkelrote Farbe. Herrliche Aromen von dunklen Beeren, Gewürzen und etwas Vanille. Am Gaumen kräftig; schöne Balance von Frucht und Tanninen.
Empfehlungen	Harmonisch zu dunklen Fleischgerichten, Risotto und Eintopfgerichten.

Flasche 150cl 110.00

### Bricco Manzoni Rocche dei Manzoni DOC

Jahrgang	2000
Traubensorten	Nebbiolo und Barbera
Herkunft	Piemont, Italien
Ausbau	Barrique
Charakter	Die Blume ist edel, an verblühende Rosen und Mandelblüten erinnernd. Der Geschmack ist abgerundet. Ein edler und kräftiger Wein.
Empfehlungen	Passt hervorragend zu Risotto, Pasta, dunklem gebratenen Fleisch sowie zu Wild oder Käse.

Flasche 150cl 142.00

### Rioja Crianza ‚Alcorta‘

Jahrgang	2002
Traubensorten	Tempranillo
Herkunft	Riojagebiet, Nordspanien
Charakter	Typische hellrote Farbe. Fruchtig, würzige Nase. Feiner Körper, süsse Tannine und ein anhaltender Abgang.
Empfehlungen	Passt zu Steaks, gratinierten Gerichten und zartem Lamm.

Flasche 150cl 79.00

# Süssweine

## Schweiz

Muscat Séduction „Grains Nobles de la St-Nicolas“

Jahrgang 2006

Traubensorte Muscat

Herkunft Wallis

Charakter Herrlich Süss nach Muscat-Trauben  
schmeckend. Einfach lecker.

Empfehlungen Harmoniert mit allen Arten von Süssspeisen,  
Weichkäse oder einfach so zum Geniessen.

Flasche 37.5cl 44.00

## Frankreich

Château Filhot AC 2000 Sauternes

Jahrgang 2000

Traubensorte Semillion, Sauvignon blanc

Ausbau Barrique

Herkunft Sauternes

Charakter Der Klassiker unter den Süssweinen. Feine  
Süsse abgerundet mit harmonischen Noten von  
getrockneten Aprikosen.

Empfehlungen Ausgezeichnet zu Weichkäse, Fruchtkuchen  
oder einfach so.

Flasche 75cl 72.00

## Australien

Orange Muscat „Brown Brothers“

Jahrgang 2006

Traubensorte Muscat

Herkunft Australien

Charakter Wunderbar lieblich mit einem Hauch  
Orangennoten

Empfehlungen Hervorragend zu diversen Süssspeisen und zu  
frischen Früchten.

Flasche 37.5cl 34.00



# Schaumweine

## Italien

Moscato d'Asti naturale La Spinetta DOCG

Jahrgang 2007  
Traubensorte Moscato  
Herkunft Piemont  
Charakter Schmeckt wirklich nach Trauben. Durch die feine Moussierung erfrischend fruchtig und nicht klebrig süß. Einfach herrlich.  
Empfehlungen Hervorragend zu Frucht-desserts, Schokoladenkuchen oder einfach so zum Erfrischen.

Flasche 75cl 47.00

Prosecco Spumante Bianca Vigna

Traubensorte Prosecco  
Herkunft Veneto  
Charakter Sehr bekömmlich, dieser fein prickelnde Wein mit Düften von frischen Äpfeln und Zitrusfrüchten.  
Empfehlungen Passt zu Lachsbrötchen, kleinen Aperohäppchen, Süßwasserfisch oder einfach so zum Geniessen.

Flasche 75cl 39.00

Franciacorta Brut Ca'del Bosco DOCG

Traubensorten Pinot Nero, Chardonnay  
Herkunft Franciacorta, Norditalien  
Charakter Weiches Bouquet nach Äpfeln und reifen Aprikosen. Feine Perlage. Sehr ausgewogen und elegant.  
Empfehlungen Ausgezeichnet zu Spargeln, Fischgerichten oder Geflügel.

Flasche 75cl 89.00

## Frankreich

Champagne Jacquart Brut Tradition

Traubensorten Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier  
Herkunft Champagne  
Charakter Das feine, komplexe Aroma nach weissen Früchten, wie Birne und Quitte, macht neugierig auf die erste Versuchung.  
Empfehlungen Passt gut als Aperitif, zu Lachs, Geflügel oder einfach so.

Flasche 75cl 85.00



# Alkoholische Getränke



# Bier

## Vom Fass

Stange	30cl	3.80
Hergöttli	20cl	3.40
Stange Panache	30cl	3.80

## In Flaschen

Alkoholfrei	33cl	4.50
Heineken	33cl	5.60

## Aperitif

Martini Bianco	4cl	15%	6.00
Martini Rosso	4cl	15%	6.00
Campary Bitter	4cl	23%	6.00
Cynar	4cl	16%	6.00
Appenzeller	4cl	29%	6.00
Sherry Tio Pepe	4cl	15%	6.00
Sandeman Roter Porto	4cl	19%	6.00
Sandemann Weisser Porto	4cl	19%	6.00
Blanc Cassis			6.50
Campari Orange			7.50
Cynar Orange			7.50
San Pellegrino Bitter			6.00
Crodino			6.00

## Liköre

Amaretto Disaronno	4cl	28%	6.00
Limoncello	2cl	30%	5.00
Bailey's Irish Cream	4cl	17%	6.00
Grand Marnier	2cl	40%	6.00
Cointreau	2cl	40%	6.00

## Magenbitter

Ramazotti	4cl	30%	6.00
Averna	4cl	32%	6.00
Fernet Branca	2cl	40%	6.00

## Branntweine

Williamine Morand	2cl	43%	6.00
Kirsch Tradition Fassbind	2cl	41%	6.00
Vieille Prune Morin	2cl	41%	6.00
Calvados Père Magloire	2cl	40%	6.00

## Grappe

Grappa Brunello	2cl	41%	6.00
Grappa Amarone la Musa	2cl	40%	6.00
Grappa Chardonnay Angelica	2cl	45%	7.00
Grappa di Barolo	2cl	45%	7.00
Grappa Elisi	2cl	43%	8.00
Grappa Nardini Riserva	2cl	50%	7.00

## Brandy

Vecchia Romagna	2cl	38%	7.50
-----------------	-----	-----	------

## Cognac

Courvoisier VSOP	2cl	40%	9.00
Remy Martin VSOP	2cl	40%	9.00

## Spirituosen

Wyborowa Wodka	4cl	37%	7.50
Bacardi Rum Weiss	4cl	37%	7.50
Bacardi Rum Negrita	4cl	50%	7.50
Ricard	2cl	45%	5.50



# Whiskey

## Scotch

Ballantines	4cl	40%	8.00
Johnnie Walker Red Label	4cl	40%	8.00
Johnnie Walker Black Label 12 years	4cl	40%	10.00

## Irish

Tullamore	4cl	40%	8.00
-----------	-----	-----	------

## Bourbon

Four Roses	4cl	40%	8.00
Jack Daniels Black Label	4cl	40%	10.00

## Malt

Cardhu 12 years	4cl	40%	10.00
Glen Livet 12 years	4cl	40%	10.00

# Alkoholfreie Getränke



## Mineral

Valsler classic	50cl	4.20
Valsler naturelle	50cl	4.20
Valsler classic	33cl	3.50
Valsler naturelle	33cl	3.50

## Süssgetränke

Citron	33cl	4.20
Rivella rot	33cl	4.20
Rivella blau	33cl	4.20
Rivella grün	33cl	4.20
Coca-Cola	33cl	4.20
Coca-Cola light	33cl	4.20
Schweppes Tonic	20cl	4.20
Schweppes Bitter Lemon	20cl	4.20
Eistee	25cl	3.50
Apfelsaft Süss	33cl	4.50
Orangensaft	20cl	4.50

## Warme Getränke

Kaffee Creme	3.80
Schale	3.80
Cappuccino	4.10
Espresso	3.80
Doppelter Espresso	5.80
Corretto Grappa	7.50
Tasse Tee	3.80
Ovomaltine	4.00
Schokolade	4.00
Irish Coffee	11.00

Unsere Preise sind in CHF und inklusive Mehrwertsteuer.



„Merci“...

... für Ihren Besuch.  
Geniessen Sie Ihren Aufenthalt.  
Es freut uns immer wieder, Sie als Gast bei uns  
begrüssen zu dürfen.

Ihr acappella-Team