

## Weissweine

### Schweiz



#### Johannisberg AOC Majorie – Unser Hauswein

Edmond Giroud, St-Pierre de Clages, Wallis 75cl 2009 29.00

Mittleres Gelb mit grünlichen Reflexen. Intensives Bukett nach Pfirsich, Ananas und Honig. Am Gaumen konzentriert und kraftvoll mit rassigem Finale. Zum Aperitif mit Lachsbrötchen. Ideal zu Spargeln, Melone mit Rohschinken oder Waldpilzen an Rahmsauce.

#### Saint-Saphorin AOC „Belle Dame“

François Imhof, Ricaz, Lavaux, Waadt 75cl 2010 38.00

Mittleres Gelb. Dezentere Duft nach Lindenblüten, unterlegt mit markantem Terroir-Charakter. Kräftig und vollmundig am Gaumen. Nachhaltiger Ausklang. Passt zu Felchenfilets, pochierter Forelle, zu Hechtklösschen oder zu einer Fischterrinerie. Dank seiner Kraft und weichen Fülle begleitet er vorzüglich Geflügel und Kalbfleisch. Als Käse eignen sich junge Weichkäse.

#### Aphrodine Petite Arvine du Valais, AOC

Albert Mathier & Fils, Salgesch, Wallis 75cl 2010 49.00

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Sehr aromatisches Bukett von Grapefruit und Zitrus bis zu blumigen Akzenten. Am Gaumen präsentiert er die typische, nervige Säure mit leicht salzigem Geschmack. Ein Wein voller Überraschungen. So wird er denn auch nicht zum Fondue getrunken, sondern zu Fisch, Meeresfrüchten oder einfach zum Aperitif.

### Italien



#### Locorotondo Bianco DOC Sette Torri

Torrevento, Apulien 75cl 2010 29.00

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Frisches Zitrusaroma mit einem Duft nach weissen Blüten. Spritzig, leicht und rassig am Gaumen, mit ausgewogener Säurestruktur. Dank seiner Frische und Leichtigkeit ist er der perfekte Aperitifwein. Als Begleitung passen salzige Häppchen, Crostini, Grissini mit Rohschinken umwickelt, Oliven.

#### Alticelli Fiano del Salento IGT

Càntele, Lecce, Apulien 75cl 2010 37.00

Strohgelbe Farbe. Aromen von reifen, grünen Äpfeln, Stachelbeeren und dezente Noten von Muskat und Honig. Im Gaumen vollmundig und elegant. Ein spritziger Wein mit einem angenehmen Abgang. Ideal als Aperitif, zu Fisch, Salaten und Geflügel.

#### Roero Arneis DOCG

Cantina del Nebbiole, Piemont 75cl 2010 40.00

Strohgelbfarbiger Wein mit Grünnoten. Im Aroma blumig, fruchtig (Flieder, Pfirsich, Johannisbeeren) mit dezente Bittermandelgeschmack. Dieser «Piemontese» kann man als Aperitif, zu leichten Vorspeisen aus Kalbfleisch und Geflügel geniessen, ebenso passt er zu Meeresfrüchtesalat oder Gemüsesuppe.

### Frankreich



#### Sauvignon Vin de Pay's

Luc Pirllet, Pays d'Oc 75cl 2010 28.00

Helles Stroh mit leuchtend grünlichen Reflexen. Sehr schöne florale Fruchtigkeit, Akazien, Jasmin, weisser Pfirsich, Zitrusfrüchte. Rassig, knackig ohne Übertreibung, gut ausgewogen, frischer Abgang. Elegant als Aperitif, idealer Begleiter von Fisch und aromatischen Vorspeisen.

#### Pouilly-Fuissé AOC Domaine du Roure de Paulin

Cave Jean-Claude du Roure, Fuissé 75cl 2010 48.00

Klares Strohgelb. Im Bukett Ananas, Pfirsich, reife Aprikosen und eine Spur Vanille. Reichhaltig und kraftvoll am Gaumen. Harmonische Säurestruktur und langer Ausklang. Passt sehr gut zu Poulet, zu Fisch, Kalbfleischterrinerie, Pastete oder zu Käse.

## Rosé-Wein

### Italien



#### Rosato del Salento IGT

Cànteles, Apulien 75cl 2007 32.00

Kräftiges Rosa durch die farbintensive Negroamaro Traube. Köstlich erfrischendes Bukett mit dem Duft frisch gepflückter Waldbeeren. Am Gaumen elegante Säure, finessenreiche Fruchttextur. Hervorragend als Aperitif, zu kalten Antipasti wie gegrilltem Gemüse, Rohschinken oder Meeresfrüchten sowie als Essensbegleiter zu Vitello tonnato, Geflügel oder Kalbfleisch.

## Rotweine

### Schweiz



#### Merlot del Ticino DOC «Ticinello»

Zanini Ligornetto 75cl 2010 39.00

Dunkles, strahlendes Rubinrot. Intensive Aromatik nach Brombeeren, Pflaumen und Holunder. Mundfüllend und kraftvoll. Die Gerbstoffe verbinden sich harmonisch mit der Säure. Viel Merlot-Frucht im Nachhall.

#### Humagne Rouge AOC

Albert Mathier et Fils, Wallis 75cl 2010 49.00

Dunkles Rubinrot. Akzentuierter Duft nach Cassis und wilden Kirschen mit würzigen Komponenten. Dichte Gaumenstruktur, weiches Tannin, geschmeidig und kraftvoll im Ausklang. Der ideale Begleiter zu Wildspezialitäten. Ebenso passt er zu einem Walliser Bergkäse, zu Kastanien oder zu einem herzhaften Eintopfgericht.

#### Mayenfelder Schloss Salenegg

Schloss Salenegg Maienfeld, Bündner Herrschaft 75cl 2009 59.00

Der Blauburgunder präsentierte schon früh sein typisch beeriges Aroma. Die Gerbstoffe sind sehr harmonisch, die Säure eher tief. Unverkennbarer «Schloss Salenegg-Schmelz»- vom Grossholz Ausbau. Zu Rindfleisch gekocht oder geschmort, zu Kalbfleisch, Kaninchen und Geflügel. Nicht nur im Bündnerland wird er gerne zu Wild serviert.

#### Clos du Crosex Grillé Réserve - Aigle Grand cru AOC

Bernard Cavé und Ph. Gex, Aigle, Waadt 75cl 2010 70.00

Klares Rubinrot. Im Aroma Himbeeren, Erdbeeren und reife Johannisbeeren. Feinfruchtig und frisch am Gaumen, mittelschwerer Körper mit viel Eleganz. Passt sehr gut zu Charcuterie, zu Pasteten, Terrinen, Kalbfleisch, Gratins oder zu einem Halbhartkäse

### Italien



#### Primitivo del Tarantino IGT

Sette Torri, Apulien 75cl 2008 38.00

Primitivo (Zinfandel). Tiefschwarzes Purpurrot. Üppiges Bukett nach Brombeeren und Kirschenkompott. Konzentrierte Gaumenfülle mit unendlicher Tiefe und langem Fruchtfinale.

#### Pellaro Calabria IGT

Azienda Vinicola Tramontana 75cl 2009 39.00

Dunkelrote Farbe mit purpurnen Reflexen. Schöne Aromen von Erdbeeren, Weichsel, Pflaumen- und Rosinentönen. Im Gaumen ist der Wein füllig, beerig und breit mit absolut gelungener Säure- und Körperbalance. Langer Abgang. Er passt zur deftigen Küche, zu Teigwaren und Ragout, zu Pilzgerichten und Kalbfleisch.

#### Cannonau di Sardegna DOC

Masone Mannu, Sardinien 75cl 2009 45.00

Sattes Rubinrot. Ein Füllhorn von Düften ist der Auftakt zu einem kraftvollen Wein mit weicher Tanninstruktur und langem Fruchtfinale. Passt zu kräftig-würzigen Fleischgerichten (Braten, Grilladen), aber auch zu Wild oder zu einer Lammkeule mit Rosmarin-Kartoffeln.

**Rosso di Montalcino**

Capanna, Toscana	75cl	2008	47.00
------------------	------	------	-------

Dunkles Rubinrot. Intensive Fruchtaromatik (Weichselkirschen Brombeeren, Walderdbeeren). Kraftvoll im Antrunk, reichhaltig im Körper mit ausgewogener Struktur. Ausgezeichnet zu Wild, Lamm, Braten und Kaninchen in Sauce. Perfekt zu einem Stück reifen Pecorino, Parmigiano oder Sbrinz.

**Impero Amarone della Valpolicella DOC Classico**

Vinea, Veneto	75cl	2007	64.00
---------------	------	------	-------

Tiefes Granatrot mit guter Dichte. Konzentriertes Zimt-, Kirschen- und Waldnüssebukett. Im Mund unglaublich vollmundig mit Beerengeschmack und mit Gewürze- und Ledernoten. Er ist der perfekte Begleiter zu kräftigen Fleischgerichten, zu Risotto, Polenta oder Pasta. Harmonisch zu einer Käseplatte.

**Passione Barrique IGT**

Terrazza Retiche di Sondrio	75cl	2005	78.00
-----------------------------	------	------	-------

Granatrot. Schmelziger Auftakt, dessen Verführungskraft Lust auf den ersten Schluck macht. Im Gaumen mischen sich reife Pfeffernoten, mit Schokoladenstreusel, rosa Pfeffer und Sauerkirschen, wobei jeder Schluck das Aromaspektrum erweitert. Der Passione passt ausgezeichnet zu kräftigen Mahlzeiten, rotem Fleisch, Käse und zu Veltliner Spezialitäten.

**Frankreich****Domaine de la Jasse VdP d'Oc Vieilles vignes**

Frankreich, Rhône, Languedoc, Pay d'Oc	75cl	2008	39.00
--	------	------	-------

Sehr intensives und aromatisches Bouquet. erinnert an reife Früchte. Vergleichbar mit einem kräftigen Pauillac aus dem Bordeaux. Passt ausgezeichnet zu kräftigem roten Fleisch und Wildbret, sowie zu Hartkäse.

**Château Dalem Fronsac AOC**

Bordeaux	75cl	2006	68.00
----------	------	------	-------

Fast schwärzliches Brombeerrot. Ausgeprägte Aromatik nach Brombeeren und Cassis, dezent Vanille und Röstaromen. Reiche Gaumenfülle. Passt hervorragend zu Lamm und Wild, zu Roastbeef, Grilladen, Rindsfilet oder Entrecôte. Idealer Begleiter zu einem würzigen Weichkäse.

**Spanien****Alicante Romana DO "El Principal"**

Bodegas Monastrell, Salvador Poveda, Alicante	75cl	2008	34.00
---	------	------	-------

Kirschrot mit rubinroten Reflexen. Intensives, üppiges Bukett nach Brombeeren, Cassis und reifen schwarzen Kirschen. Füllig, weich, dezenter Gerbstoff, frisch und lebendig. Dazu empfehlen wir Teigwaren, Lamm oder Braten.

**Valduero Crianza Ribera del Duero DO**

Bodegas Valduero, Gumiel del Mercado	75cl	2007	49.00
--------------------------------------	------	------	-------

Intensives Aroma nach reifen Kirschen, Erdbeeren und Zwetschenkompott, mit einer Spur Vanille. Weiche Fruchtfülle am Gaumen mit kraftvoller Eleganz und Tanninstruktur. Ideal zu rotem Fleisch jeglicher Zubereitungsart (gegrillt, geschmort, gebraten), zu grilliertem Meerfisch, Paella, Risotto oder Käse.

**Portugal****Fabelhaft DOC**

Dirk Nidpoort, Douro	75cl	2009	47.00
----------------------	------	------	-------

Dunkles Kirschrot. Komplexe Aromatik (Brombeer, Holunder, Rauch, Lackritze). Am Gaumen dichte Struktur und angenehme Fülle. Zu rotem Fleisch, Roastbeef, Lamm und Wildgeflügel. Als Käse sind Brie und Camembert ideale Begleiter.

## Dessertwein

### Moscato

**Moscato d'Asti DOCG** 75cl 2011 36.00  
 "La Trava" di Maria Grazia Rivetti, Mango, Piemont

Strahlendes Strohgelb. Intensive Aromatik nach reifen Muskateller-Trauben. Feine Perlage. Ein gelungenes süß saures Spiel Raffinesse. Solo als Dessertwein oder harmonisch mit einem exotischen Fruchtdessert oder zu trockenem Biskuit.

## Schaumweine

### Prosecco

**Il Colle Prosecco Brut di Valdobbiadene DOC** 75cl 36.00

Glanzhelles Strohgelb. Intensive Fruchtaromatik (Apfel, Pfirsich), angenehme Kohlensäure, elegant, trocken und gut ausbalanciert. Feiner Nachklang.

### Schaumwein

**Mauler Cuvée Chardonnay brut**  
 Mauler & Cie SA, Môtiers, Neuchâtel 75cl 68.00

Blanc de Blancs mit prächtiger gelbgoldener Robe. Voll entwickeltes und subtiles Bukett mit Noten von Mango, Birnen, Brioche und Spargeln. Schönes Feuerwerk von Aromen mit langen Nachklängen. Ein aromatischer, harmonischer Schaumwein mit vollmundiger Struktur.

### Champagner

**Canard-Duchêne Brut**  
 Canard-Duchêne 75cl 88.00

Glanzhelles Strohgelb. Feine, regelmässige und anhaltende Perlage. Als Aperitif, als Essensbegleiter von der Vorspeise bis zum Dessert.

## Offene Weine

### Weissweine Schweiz

Chardonnay de Genève AOC 10cl 4.00  
 50cl 18.50  
 Merlot bianco «Martin Pescatore» 50cl 20.00

### Rosé-Wein

Rosé de Gamay AOC 50cl 18.00

### Rotweine Schweiz

Walliser Pinot noir, La Bannière 10cl 4.50  
 50cl 19.00  
 Merlot del Ticino «Il Picchio Rosso» 50cl 22.00

### Rotweine Italien

Salice Salentino DOC, Concertino, Apulien 50cl 18.00  
 Chianti DOCG Oro Rosso, Toscana 50cl 19.50

## Alkoholfreie Getränke, Biere und Spirituosen

### Warme Getränke

Kaffee, Schale, Espresso, Ristretto	3.50
Doppelter Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato	4.50
Tee, Ovomaltine, Schokolade	3.50

### Frucht- und Gemüsesäfte

Orangen-, Grapefruit- und Multivitaminsaft	20cl	3.50
Tomatensaft	20cl	3.50
Orangensaft	1l	10.00
Traubensaft (Eigenproduktion - saisonal)	1l	12.00

### Bowle

Hausgemachte Bowle <b>mit</b> Alkohol (saisonal)	Liter	CHF	22.00
Hausgemachte Bowle ohne Alkohol (saisonal)	Liter	CHF	17.00

### Mineralwasser

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Rivella rot/blau	33cl	3.50
Henniez blau oder rot	33cl	3.50
Ramseier Apfelschorle	33cl	3.50
Ramseier Apfelsaft	30cl	3.50
Schweppes Tonic	20cl	3.50
Henniez blau oder grün	1l	7.00
Coca Cola, Rivella rot, Sinalco	1l	9.00
Apfelsaft Ramseier	1l	9.00

### Flaschenbiere

#### Vol%

Rugenbräu alkoholfrei	alkoholfrei	33cl	4.00
Rugenbräu Zwickel	4.8%	33cl	4.50
Egger Maximus	5.2%	33cl	4.00
Calanda Lemon (Panaché)	2.4%	33cl	4.00

### Aperitifs

#### Vol%

Martini weiss / rot	15%	4.0cl	5.00
Campari	23%	4.0cl	5.00
Cynar	16.5%	4.0cl	5.00
Pastis 51	45%	2.0cl	5.00
Underberg	44%	2.0cl	5.00
Appenzeller	29%	4.0cl	5.00
Sherry Tio Pepe	15%	4.0cl	5.00

### Likör

Amaretto	28%	2.0cl	5.00
Grand Marnier	40%	2.0cl	5.00

### Cognac

Rémy Martin VSOP	40%	2.0cl	9.00
------------------	-----	-------	------

### Rum

Bacardi	37.5%	4.0cl	7.00
Havana Rum Club, 7 years	40%	4.0cl	9.00

	Vol%		
<b>Wein-, Obstbrände und Marc</b>			
Kirsch	40%	2.0cl	5.00
Pflümli,	40%	2.0cl	5.00
Vieille Prune	41%	2.0cl	6.00
Williamine Morand	40%	2.0cl	6.00
Calvados du pays d'Auge	40%	2.0cl	7.00
Marc de Bourgogne Morin	40%	2.0cl	6.00
Gerzensee Schnaps	36%	2.0cl	5.00
<b>Grappa</b>			
Brunello di Montalcino	43%	2.0cl	7.00
Amarone della Valpolicella	43%	2.0cl	8.00
Il Moscato, Nonino	41%	2.0cl	9.00
<b>Wodka und Gin</b>			
Wodka Moskovskaya	40%	4.0cl	7.00
Gordon's Gin	37.5%	4.0cl	7.00
Preis für zusätzliches Mineral oder Orangensaft zu Longdrinks			+3.50
<b>Whiskies</b>			
Ballantine's Finest	40%	4.0cl	9.00
Johnnie Walker, Black Label	40%	4.0cl	9.00
Jack Daniel's	40%	4.0cl	9.00

**Single Malts Scotch Whisky**

Tip: Genießen Sie diese schottischen Single Malt Whisky mit ein wenig handwarmem Wasser oder mit einem Stück schwarzer Schokolade, damit sich Bukett und Aroma richtig entfalten können.

<b>Caol Ila</b>	Island of Islay, 12y. old	43%	4.0cl	15.00
Aroma:	Leichter Torf und Jod			
Geschmack:	Torfrauch, ölig, Seetang			
Abgang:	Lang, Spuren von Meer und Rauch			
<b>Talisker</b>	Island of Skye, 12y. old	45.8%	4.0cl	15.00
Aroma:	Kräftiger Torfrauch, Meerwasser salzigkeit, eine zitronige Süsse.			
Geschmack:	Eine reiche Süsse mit wärmendem Rauch und Gesten-Malz Aromen, eine pfeffrige Explosion am Gaumen.			
Abgang:	Gewaltig, lang, wärmend pfeffriger Abgang.			
<b>Laphroaig</b>	Island of Islay, 10y. old	40%	4.0cl	15.00
Aroma:	Torfig, mit einem Hauch von Seetang			
Geschmack:	Rauchig, süsslich-torfig, salzig			
Abgang:	Lange anhaltend und ausgeprägt			
<b>Bowmore</b>	Island of Islay, 12y. old	40%	4.0cl	15.00
Aroma:	Gutes Torfaroma mit Zitrone und Meersalz, welche die Komplexität der Hebriden einfangen			
Geschmack:	Mittelgewichtig und rund; rauchiger Ton überwiegt mit einer leichten, angenehmen Note von Heidekraut und Honig.			
Abgang:	Lang, angenehm, betont torfig			
<b>Macallan</b>	Highland, 12y. old	43%	4.0cl	15.00
Aroma:	Sherry, Honig, blumige Noten			
Geschmack:	Vollmundig, geschmeidig, weich, süss und voll mit viel Sherry			
Abgang:	Reich und lang			
<b>Bunnahabhain</b>	Island of Islay, 12y. old	46.3%	4.0cl	15.00
Aroma:	Leicht, delikat, frisches Seeluft-Aroma und zart rauchig			
Geschmack:	Außergewöhnlich weich und sanft			
Abgang:	Schön fruchtig, voll und erfrischend			

Alle Preise in CHF inklusive 8% MwSt

Alkoholische Getränke wie Wein, Obstwein, Bier, Frucht - & Beerenwein dürfen nicht an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben werden. Spirituosen und verdünnte Spirituosen dürfen nicht an Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben werden.