



Mineral-/Tafelwasser offen

<i>Rhätzünser nature, Citro, Ice Tea, Cola, Rivella rot</i>	2,0 dl	2.80
	3,0 dl	3.60
	5,0 dl	4.80

Mineral-/Tafelwasser in Flaschen

<i>Rhätzünser nature</i>	3,3 dl	4.20
<i>Arkina blau (ohne Kohlensäure), Apfelschorle</i>	5,0 dl	4.50
<i>Coca Cola light, Coca-Cola Zero</i>	3,3 dl	4.20
<i>Fanta, OBI Süssmost</i>	3,3 dl	4.20
<i>Rivella rot, blau, grün,</i>	3,3 dl	4.20
<i>Rivella gelb, Pepita Grapefruit</i>	5,0 dl	4.50
<i>Schweppes Bitter Lemon, Tonic</i>	2,0 dl	4.20
<i>Suure Moscht Rittergold, Surre Moscht ohne Alkohol</i>	5,0 dl	5.40
<i>Isostar (Orange, Citro, Lemon)</i>	5,0 dl	4.80
<i>San Pellegrino bitter</i>	9,5 cl	4.50
<i>Orangensaft, Tomatenjus, Bodyguard,</i>	2,0 dl	4.50
<i>Sirup (Kinder gratis)</i>	2,0 dl	1.50

Bier vom Fass

<i>Feldschlösschen Herrgöttli (oder Panaché)</i>	2,0 dl	3.20
<i>Feldschlösschen Stange hell (oder Panaché)</i>	3,0 dl	3.80
<i>Feldschlösschen Grosses (oder Panaché)</i>	5,0 dl	5.00

Bier in Flaschen

<i>Feldschlösschen Lager</i>	5,0 dl	5.00
<i>Feldschlösschen Hopfenperle (Spetzli)</i>	3,3 dl	4.20

<i>Feldschlösschen alkoholfrei</i>		3,3 dl	4.00
		5,0 dl	4.80
<i>Schneider Weisse (Weizenbier)</i>		5,0 dl	6.50
<i>Schneider Weisse Alkoholfrei</i>		5,0 dl	6.50

Warme Getränke

<i>Kaffee, Espresso, Ovo, Schoggi</i>			3.80
<i>Tee</i>			3.50
<i>Cappuccino</i>			4.00
<i>Kaffee corretto</i>			5.50
<i>Kaffee fertig</i>			6.00
<i>Milch dampferhitzt oder kalt</i>		2,0 dl	3.00

Apéritives und Digestives

<i>Martini bianco und rosso</i>	15,0%	4,0 cl	5.50
<i>Campari</i>	23,0%	4,0 cl	5.50
<i>Cynar</i>	16,5%	4,0 cl	5.50
<i>Pastis</i>	45,0%	2,0 cl	5.50
<i>Fernet Branca</i>	40,0%	2,0 cl	5.50
<i>Appenzeller Alpenbitter</i>	29,0%	4,0 cl	5.50

Likör

<i>Cointreau</i>	40,0%	2,0 cl	6.50
<i>Grand Marnier</i>	40,0%	2,0 cl	6.50
<i>Amaretto di Saronno</i>	28,0%	2,0 cl	6.50

Cognac und Brandy

<i>Remy Martin VSOP</i>	40,0%	2,0 cl	8.50
<i>Vecchia Romagna Etichetta nera</i>	38,0%	2,0 cl	7.50
<i>Vieille Prune Morin</i>	40,0%	2,0 cl	5.50
<i>Calvados</i>	40,0%	2,0 cl	5.50
<i>Marc de Bourgogne Morin</i>	40,0%	2,0 cl	5.50
<i>Grappa</i>	40,0%	2,0 cl	5.50
<i>Kirsch/Pflümli/Zwetschgen</i>	40,0%	2,0 cl	5.50

Whiskys und Spirituosen

Jack Daniels	40,0%	4,0 cl	9.50
Johnny Walker Red Label,	40,0%	4,0 cl	9.00
Tullamore Dew	40,0%	4,0 cl	9.00
Bacardi, Gin, Wodka	37,5%	4,0 cl	9.00

Offene Weine

Weiss	1 dl	2dl	3 dl	5 dl
Yvorne	4.50	8.50	12.50	21.00
Merlot bianco di Gudo	4.50	8.50	12.50	21.00
Chardonnay	4.80	9.60	14.40	22.00
Cuvée Louis-Bernard	4.50	8.50	12.50	21.00

Rosé

Oeil de perdrix	4.50	8.50	12.00	20.00
-----------------	------	------	-------	-------

Rot

Gamay	4.00	7.80	11.40	19.00
Dôle	4.50	8.50	12.00	20.00
Malanser	4.50	8.50	12.50	21.00
Merlot Ruchet (Tamborini)	4.80	9.60	14.40	22.00
Chianti	4.00	7.80	11.40	19.00

5 dl Flaschen in Flaschenqualität

Montepulciano d'Abruzzo (C. Miglianico)	I	2005	22.00
Navarra Crianza (Bodegas Irasche)	E	2003	21.00
Rioja Coto Mayor Crianza	E	2004	21.00
Serenata (Selezioni di nebbiolo)	I	2004	24.00

Flaschenweine weiss

Epesses "Calamin" AOC	2008	39.50
-----------------------	------	-------

R. Chappuis

Intensives Fruchtbouquet in der Nase, anhaltende Präsenz und gute Struktur im Gaumen zeigt dieser Wein, dessen Trauben auf tonhaltigen Böden gedeihen.

Arneis „ J 2008 39.50
Roberto Sarotto

Die blumige Nase erinnert an einen blühenden Lindenbaum. Ein Wein von schöner Harmonie, Finesse und überraschender Zärtlichkeit. Ein schöner Begleiter zu Fisch und als Apéritif.

Flaschenweine rot

Pinot noir de Salquenen CH 2006 39.50
Cordonier & Lamon S.A.

Eine Auswahl bester Pinot Noir-Trauben. Der Wein besticht durch ihr fruchtiges Aroma, das von einem reichen, feurigen Körper abgerundet wird.

Syrah "Reserve du Caveau" CH 2008 42.00
Fernand Cina SA, Salgesch

Ausladende Aromen von schwarzen Beeren und Gewürzen; im Gaumen kräftig und schmackhaft sowie sinnlich mit Lakritze geprägten Gerbstoffen.

Cornalin "Reserve du Caveau" CH 2008 42.00

Delikates, komplexes Bouquet; perfekter Körper, der in seiner Jugend ungestüm ist, aber im Alter eine unglaubliche Finesse entwickelt.

Humagne rouge "Vétroz AOC" CH 2007 42.00
Hervé Fontannaz, Vétroz

Gut proportioniert mit kräftiger, patinierter Struktur; im Ansatz rein und lebendig, im Gaumen spürbare Frucht mit überwältigender Vitalität.

Malanser „Bothmarsgut“ AOC CH 2008 43.00
Reblage der Familien Salis

Spät gelesene, vollreife Trauben bilden das Rückgrat für diesen komplexen Wein. Pinot Noir-Wein mit markanter Frucht und kräftiger Struktur.

Merlot di Besazio CH 2007 39.50
Rolf Knuchel, Riva San Vitale

Komplexes, reifes Bouquet, Himbeeren in der Nase; samtig und würzig; schönes Finale mit feinen Gerbstoffen.

Montepulciano d'Abruzzo I 2007 36.50
"Casale Vecchio" Farnese DOC

6 Monate im Barriques; intensiver und anhaltender, fruchtiger Duft mit blumigen, Likör- und Gewürznote; vollmundig, trinkreif mit einem Alterungspotenzial von 3-4 Jahren.

Primitivo di Manduria "Faunus" I 2007 38.50

Der Wein muss mindestens 14 Vol % aufweisen. Die Primitivo-Traube ist mit der kalifornischen Zinfandel-Traube verwandt. Kräftige Aromafülle die mit süssen Tanninen unterstützt wird.

Salice Salentino "Compasso" I 2005 35.50

Der Wein aus Negroamaro und Malvasia Nera-Trauben. Er duftet fein nach Kirschen, ist sehr intensiv und elegant. Ein idealer Begleiter zu Pasta und Saucen.

Santagostino I 2007 38.50
Bolío Soria, Sicilia

Eine Mischung aus Nero d'Avola und Syrah-Trauben. Dichtes Rot mit violetten Nuancen, Aromen nach Beeren, voller Körper. Feines Tannin, kraftvoller Körper und ein langer fruchtiger Abgang.

Barbera d'Asti "Bricco Monte Olmo" I 2004/05 41.50
Viticoltoire Filippo Boero, Vinchio

Der aus reinen Barbera-Trauben vinifizierte Wein wurde mindestens 8 Monate in Eichenbarriques ausgebaut und präsentiert sich elegant und geschmackvoll.

Ripasso "Domini Veneti" I 2007 43.50

Der Wein der mit dem Trester des Ricoto und Amarone unter Zugabe von süssem Ricoto und Amarone nochmals vergärt wird. Wein dichter, dunkelroter Farbe, Duft nach reifen Beeren.

Ripasso "Monterè" I 2007 44.50
Casa Vinicola Tinazzi Eugenio & Figli

Intensives und leuchtendes Rubinrot. Duft von Pflaumen und getrockneten Beeren. Gut eingebettete Holznote. Ausgegliche Struktur; weich und angenehm. Langes Finale.

Amarone "Domini Veneti" I 2005 60.00

Die Corvina, Rondinella und Molinara Trauben werden während ca. 120 Tagen auf Matten getrocknet. Es präsentiert sich ein wunderschöner Amarone mit konzentriertem Körper in Harmonie mit Frucht und Holz.

Amarone DOC Classico "La Musa" I 2004 56.00

Frisch, saftig und beerig, deutliche Aromen von schwarzen Beeren und Kirschen; Gute Struktur mit samtigen Gerbstoffen:

Zweigelt Haidacker „Marko“ A 2005 54.00

Lukas Markowitsch, Göttlesbrunn

Sehr dunkles Rubinrot, fast opaker Kern, violette Reflexe. In der Nase dunkle Beerenfrucht, zart nach Biscuit. Am Gaumen rund, elegant und saftig. Perfekt ausgewogen, ausgezeichnetes Entwicklungspotenzial.

Azagador „Crianza“ E 2002 38.00

Ein Wein aus der La Mancha mit Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Merlot Trauben. Ein runder und überaus angenehmer Rotwein, der zu vielen Angelegenheiten passt.

Mil Cepas „Gran Reserva“ E 2001 33.00

Aus der Terra Alta mit den Trauben Tempranillo und Cabernet Sauvignon. Ein kräftiger Rotwein mit feinen Aromen.

Rioja „El Meson“ Crianza E 2004 45.00

Bodegas El Meson, Oyan

Würziges Aroma mit feiner Holznote, Bouquet nach reifen blauen Früchten, Wachholder und Pflaumen. Im Mund komplex, elegant, mit mittlerem Körper, geschmacksvoll und sehr lebhaft.

Gigondas „Dom. du Grand Montmirail“ F 2005/06 43.00

Aroma nach Gewürzen, leichte Vanillenote. Harmonisch und kräftig mit langem Abgang.

Château Reverdi F 2005 47.00

L istrac-Médoc AC Cru Bourgeois

