

## Wein und Charakter

Um Ihnen, liebe Gäste, die Auswahl aus unserem vielseitigen Angebot zu erleichtern, haben wir alle Weine in 6 Charakter-Kategorien eingeteilt. Die einzelnen Piktogramme vermitteln Ihnen in groben Zügen, was Sie von den einzelnen Gewächsen erwarten dürfen.

Selbstverständlich beraten und unterstützen wir Sie auch gerne.

Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Entdecken und Geniessen.

- a** **Die Jugendlichen**  
Sie sind ebenso schlank wie quirlig, wirken leicht, aber doch sehr lebendig bereiten den höchsten Genuss in der Jugend
  
- b** **Die Dynamischen :**  
Sie überraschen durch ihre komplexe Vielseitigkeit, wobei sich Kraft und Eleganz stets die Waage halten.
  
- d** **Die Klassischen :**  
Die traditionellen und finessereichen Noblen, die sich mit ihrer Potenz auch zu einem späteren Genuss eignen, sind echte grosse Klassiker.
  
- c** **Die Modernen :**  
Manchmal sind sie schmeichelhaft fein, dann wieder powerful und konzentriert - dies sind die Attribute der "Modernen".
  
- e** **Die Kreativen :**  
Sie sind aussergewöhnliche, kreative, eigenständige und naturnahe Entdeckungen, die dem Gourmet durch ihre feurige oder muskulöse Art Spass machen.
  
- f** **Die Lieblichen :**  
Oft, aber nicht immer süss, sind dies die weichen, lieblichen und verspielten Verführungen, die meist einen ebenso geschmeidigen wie auch harmonischen Abgang haben.

## Ein Glas Schaumwein vorweg

1 dl

Italien	Prosecco di Valdobbiadene Cruner Le Colture, Veneto	a		Fr.	8.00
---------	--	---	--	-----	------

## ... oder einen Sherry zum Apéro?

5 cl

Jerez	Sherry Fino (trocken) Gutiérrez Colosía	a		Fr.	7.50
	Sherry Oloroso (delikat süss, salzig) Gutiérrez Colosía	d		Fr.	7.50

## Im Anschluss etwas Weisswein

1 dl

Italien	Roero Arneis (Arneis) DOCG, Vite Colte, Villata, Barolo	a	2020	Fr.	7.00
	Alois Lageder DOC (Chardonnay) Südtirol, Magre, Weinstrasse	a	2019	Fr.	7.00
Schweiz	Chasselas (Chasselas) M & A Stämpfli Rebbau Hasenlauf	a	2020	Fr.	6.50
	Quintner (Chardonnay) AOC St. Gallen, Weinbau Gebr. Kümín	a	2020	Fr.	6.50

## oder ein erfrischend-fruchtiges Glas Rosé,

1 dl

Schweiz	Oeil de Perdrix Andreas Stämpfli, Rebbau Hasenlauf, Erlach	a	2020	Fr.	6.00
---------	---	---	------	-----	------

## gefolgt von einem besonderen Rotwein

1 dl

Italien	Valpolicella classico superiore Ripasso Michele Castellani (Corvina, Rondinella, Molinara)	b	2017	Fr.	7.00
	Pelofino IGT, (CS, Syrah, CF, Sangiovese) Fattoria Le Pupille, Elisabetta Geppetti	d	2016	Fr.	7.60
Spanien	Tamaral Crianza (Tempranillo) Ribera del Duero	c	2015	Fr.	8.00
	Rioja Alavesal, Crianza (Tempranillo) Hermanos Frias del Val	c	2016	Fr.	7.00
Schweiz	Garanoir (Gamay, Rechensteiner) M & A Stämpfli Rebbau Hasenlauf	b	2015	Fr.	6.60

## und dem prickelnd-süssen Moscato d' Asti.

3.75 dl

Italien	Moscato d' Asti Vigna Senza Nome, Braida	f		Fr.	24.00
---------	---	---	--	-----	-------

## Portwein zum Ausklingen

5 cl

Douro	Finest Reserve Old Ruby Port Quinta de la Rosa	f		Fr.	8.00
-------	---	---	--	-----	------

## Schaumweine

75 cl

Champagne	Brut Mosaïque Jacquart	d	1 dl Fr. 14.00	Fr.	90.00
Veneto	Prosecco di Valdobbiadene Cruner Le Colture	a		Fr.	52.50

## Schweizer Weissweine

75 cl

Bieleree	Chasselas M & A Stämpfli Rebbau Hasenlauf	a	2020	Fr.	41.00
Waadt	Epesses Clos du Boux Luc Massy	a	2017	Fr.	52.00
Wallis	Humagne blanc Cave des Cailles	b	2012	Fr.	58.00
Tessin	Merlot bianco Bianco Rovere Guido Brivio	e	2019	Fr.	69.00
St. Gallen	Quintner (Chardonnay) Gebr. Kümmin	a	2020	Fr.	45.00
	Chardonnay Barrique, Perle de Quintessence Gebr. Kümmin	a	2019	Fr.	48.00
Baar	Baareba, (Johanniter) Weinbau Hotz, Deinikon	b	2017	Fr.	45.00
Graubünden	Lampert's Chardonnay Barrique Weingut Heidelberg, Maienfeld	d	2017	Fr.	75.00
	Sauvignon Blanc Irene Grünenfelder, Weingut Eichholz	d	2019	Fr.	75.00

## Italienische Weissweine

75 cl

Lombardia	Pinot Grigio Garda La Prendina	a	2017	Fr.	42.00
Friaul	Terre Alte DOC Livio Felluga, Brazzano	b	2009/13	Fr.	89.00
Piemont	Roero Arneis DOCG, Vite Colte, Villata, Barolo	a	2020	Fr.	45.00
Sardinien	Vermentino Villa Solais Cantina di Santadi	a	2017	Fr.	44.00
Alto Adige	Pinot Grigio, DOC Klosterkellerei Muri-Gries, Bozen	c	2017	Fr.	49.00

## Französische Weissweine

75 cl

Loire	Sancerre Cave Prieuré (Sauvignon blanc) G. & J. Guillerault	a	2017	Fr. 57.00
Bourgogne	Chablis (Chardonnay) Julien Brocard	a	2014	Fr. 62.00
	Puligny-Montrachet Clavoillon (Chardonnay) Domaine Leflaive	d	2005	Fr. 150.00

## Österreichischer Weisswein

75 cl

Kamptal	Grüner Veltliner Ried Lamm Schloss Gobelsburg	c	2016/17	Fr. 79.00
Süd Steiermark	Sauvignon Blanc Weingut E & W Polz	a	2016	Fr. 57.00
Burgenland	Unplugged (Chardonnay) Hannes Reeh	a	2020	Fr. 59.00

## Roséwein

70 cl

Schweiz	Oeil de Perdrix M & A Stämpfli Rebbau Hasenlauf	a	2020	Fr. 41.00
---------	--	---	------	-----------

## Schweizer Rotweine

75 cl

Bielersee	Garanoir (Gammay/D-Rechsteiner) Andreas Stämpfli Rebbau Hasenlauf	b	2015	Fr.	46.00
Graubünden	Eichholz, Jenins AOC (Pinot Noir) Weingut Eichholz, Irene Grünenfelder	b	2018	Fr.	110.00
	Alte Reben, Jenins AOC (Pinot Noir) Weingut Weingut Eichholz, Irene Grünenfelder	b	2018	Fr.	89.00
Wallis	Lux Vina, Clos de Pachje (Pinot Noir) Salgesch, Domaines Chevaliers SA	b	2017	Fr.	92.00
	Histeure D' Enfer, Calcaire Absolu, AOC Valais (Pinot Noir) Salquenen, Regamey, Challand, Paget		2015	Fr.	115.00
Tessin	Merlot del Locarnese Angelo Delea, Losone	b	2017	Fr.	54.00

## Italienische Rotweine

75 cl

Lombardia	Merlot Garda La Prendina	a	2015	Fr.	45.00
Veneto	Valpolicella classico superiore Ripasso Michele Castellani	b	2017	Fr.	49.00
	Amarone della Valpolicella I Castei Michele Castellani	d	2015	Fr.	75.00
Piemont	Bricco Manzoni (Nebbiolo, Barbera) Rocche dei Manzoni	c	2013	Fr.	75.00
	Bricco dell' Uccellone (Barbera) Braida, Giacomo Bologna	d	2016 2015	Fr. 98.00 Magnum Fr. 220.00	
	Barbera d' Alba DOC Stefanino Morra, Castellinaldo	c	2015	Fr.	49.00
	Barolo Big d'Big (Nebbiolo) Rocche dei Manzoni	d	2010	Fr.	120.00
Alto Adige	Lagrein DOC, RISERVA Klosterkellerei Abtei Muri Gries, Bozen	b	2015	Fr.	75.00
	Lagrein Gries, Riserva DOC Egger-Ramer, Bozen	d	2010	Fr.	72.00
Toskana	Chianti classico Fattoria Le Corti	a	2016	Fr.	46.00
	Vino Nobile di Montepulciano Boscarelli, Marchesi de Ferrari	d	2017	Fr.	63.00
	Il Pino di Biserno (CF, Merlot, Petit Verdot, CS) Tenuta di Biserno	a	2015 2015	Fr. 90.00 Magnum Fr. 180.00	
	Brunello di Montalcino (Sangiovese grosso) Verbena di Nanetti Luca	d	2014	Fr.	84.00
	Grattamacco (Cabernet, Merlot, Sangiovese) Podere Grattamacco	c	2013	Fr.	125.00
	Tignanello IGT (Sangiovese, CS, CF) Tenuta Tignanello-Marchesi Antinori	c	2011	Fr.	140.00
Bolgheri	Gagliole "PECCHIA" (95% Sangiovese/5% Merlot) Colli della Toscana Centrale IGT 94 P. Parker	d	2010	Fr.	160.00
	Guado al Tasso DOC Superiore (CS, CF, Merlot) Marchesi Antinori	d	2013	Fr.	180.00

## Italienische Rotweine

75 cl

<b>Abruzzen</b>	<b>Montepulciano d'Abruzzo</b> (Montepulciano) <b>Fattoria La Valentina</b>	<b>a</b>	<b>2015</b>		<b>Fr. 39.00</b>
<b>Sizilien</b>	<b>Nero d'Avola</b> <b>Azienda Morgante</b>	<b>b</b>	<b>2020</b>		<b>Fr. 43.00</b>
<b>Sardinien</b>	<b>Rocca Rubia</b> (Carignano) <b>Cantina di Santadi</b>	<b>e</b>	<b>2016</b> <b>2016</b>	<b>Magnum</b>	<b>Fr. 56.00</b> <b>Fr. 115.00</b>
	<b>Terre Brune</b> (Carignano) <b>Cantina di Santadi</b>	<b>c</b>	<b>2016</b>		<b>Fr. 95.00</b>
	<b>Barrua</b> , (Carignano) <b>Isola Die Nuraghi, Agrigola Punica / Santadi</b>	<b>d</b>	<b>2016</b>		<b>Fr. 95.00</b>

## Für besondere Anlässe die Weine von Angelo Gaja

<b>Toscana</b> <b>Ca' Marcanda</b>	<b>"PROMIS"</b>	<b>d</b>	<b>2017</b>	<b>75 cl</b>	<b>Fr. 75.00</b>
	55% Merlot, 35% Syrah, 10% Sangiovese		<b>2017</b>	<b>150 cl</b>	<b>Fr. 150.00</b>
			<b>2016</b>	<b>300 cl</b>	<b>Fr. 300.00</b>
	<b>"MAGARI" IGT</b>	<b>d</b>	<b>2017</b>	<b>75 cl</b>	<b>Fr. 99.00</b>
	60% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot				
	<b>"MAGARI" IGT Magnum</b>	<b>d</b>	<b>2015</b>	<b>150 cl</b>	<b>Fr. 198.00</b>
60% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot					
	<b>"MAGARI" IGT Imperial</b>	<b>d</b>	<b>2011</b>	<b>500 cl</b>	<b>Fr. 700.00</b>
	50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc				
	<b>"CAMARCANDA" DOC</b>	<b>d</b>	<b>2017</b>	<b>75 cl</b>	<b>Fr. 140.00</b>
	50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc				
<b>Toscana</b>	<b>Brunello di Montalcino DOCG</b>	<b>d</b>	<b>2008/13</b>	<b>75 cl</b>	<b>Fr. 99.00</b>
	<b>Pieve Santa Restituta</b>		<b>Magnum</b>	<b>150 cl</b>	<b>Fr. 198.00</b>
<b>Piemonte</b>	<b>Sito Moresco DOC</b>	<b>d</b>	<b>2015/2016</b>	<b>75 cl</b>	<b>Fr. 80.00</b>
	35% Nebbiolo, 35% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon		<b>Magnum</b>	<b>150 cl</b>	<b>Fr. 160.00</b>
	<b>Barolo Dagromis DOCG</b>	<b>d</b>	<b>2006</b>	<b>75 cl</b>	<b>Fr. 100.00</b>
	<b>Grand Cru Lage</b>				
	<b>Barbaresco DOCG</b>	<b>d</b>	<b>2015</b>	<b>75 cl</b>	<b>Fr. 220.00</b>
	<b>"Weltklassewein"</b>				

## Spanische Rotweine

75 cl

<b>Priorat</b>	<b>Porrera</b> (Cariñena, Garnacha) <b>Cooperativa de Porrera</b>	<b>b</b>	<b>2012</b>	<b>Fr.</b>	<b>72.00</b>
	<b>Les Terrasses</b> (Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha, Carinena) <b>Alvaro Palacios, Gratallops</b>	<b>c</b>	<b>2016</b>	<b>Fr.</b>	<b>68.00</b>
			<b>2017</b>	<b>Magnum</b>	<b>Fr. 136.00</b>
<b>Ribera del Duero</b>	<b>Figuro 4 Roble</b> (Tempranillo) <b>Garcia Figuro</b>	<b>b</b>	<b>2016</b>	<b>Fr.</b>	<b>59.00</b>
	<b>Hacienda Monasterio</b> (Tinto Crianza) <b>Pesquero de Duero- Valladolid</b>	<b>d</b>	<b>2015</b>	<b>Fr.</b>	<b>80.00</b>
			<b>2015</b>	<b>Magnum</b>	<b>Fr. 160.00</b>
<b>Toro</b>	<b>5 T</b> (Tinta de Toro) <b>Palacio de Villachicca</b>	<b>c</b>	<b>2015</b>	<b>Fr.</b>	<b>49.00</b>
<b>Jumilla</b>	<b>Altos de la Hoya</b> (Monastrell) <b>Bodegas Olivares</b>	<b>b</b>	<b>2014</b>	<b>Fr.</b>	<b>47.00</b>
<b>Mallorca</b>	<b>12 Volts</b> (Syrah, Merlot, Callet Fogoneu, Cabernet) <b>4 Kilos Vinicola</b>	<b>c</b>	<b>2017</b>	<b>Fr.</b>	<b>59.00</b>
<b>La Mancha</b>	<b>Finca Antigua</b> (Crianza) <b>Los Hinojosos-Cuenca</b>	<b>b</b>	<b>2012</b>	<b>Fr.</b>	<b>49.00</b>
			<b>2012</b>	<b>Magnum</b>	<b>Fr. 95.00</b>

## Portugiesische Rotweine

75 cl

<b>Alentejo</b>	<b>Esporão Reserva</b> (Aragonez, Trincadeira, CS, Alicante) <b>Esporão</b>	<b>c</b>	<b>2015</b>	<b>Fr.</b>	<b>65.00</b>
<b>Alentejo</b>	<b>Dona Maria, Grande Reserva</b> (Alicante Bouschet, Aragonès, Shyras, CS) <b>Dona Maria</b>	<b>c</b>	<b>2014</b>	<b>Fr.</b>	<b>79.00</b>

## Französische Rotweine

75 cl

Burgund	Aloxe-Corton (Pinot noir) Domaine Tollot-Beaut	d	2013	Fr.	82.00
Côtes-du-Rhône	Gigondas (Grenache, Syrah, Mourvèdre) Domaine de Cabasse	d	2013	Fr.	69.00
Bordeaux	Château Charmail Haut-Médoc, Cru bourgeois	c	2010	Fr.	65.00
	Clos du Marquis St. Julien, 2ème vin du Léoville-Las-Cases	d	2014	Fr.	81.00
Pauillac	Chateau Pichon-Longueville, Comtesse de Laland 2e Grand cru classé Pauillac AC	d	2005	Fr.	250.00
	Chateau Pichon-Longueville, Baron de Laland 2e Grand cru classé Pauillac AC	d	2006	Fr.	280.00

## Österreichischer Rotweine

75 cl

Burgenland	Unplugged (Zweigelt) Hannes Reeh	d	2017 2017	Magnum	Fr. 69.00 Fr. 138.00
	Spitzerberg (Blaufränkisch) Weingut Trapl	d	2008	Fr.	85.00

## Süssweine

Italien	Moscato Passito La Bella Estate Terra da Vino	f	2004	37,5 cl	Fr. 39.00
	Moscato d'Asti Vigna Senza Nome Braidà, Giacomo Bologna	f	2016	37,5 cl	Fr. 22.00
Frankreich	Château Raymond-Lafon Pierre Meslier, Sauternes	f	2007	37,5 cl	Fr. 62.00
Deutschland	Birkweiler Kastanienbusch (Riesling Auslese) Weingut Rebholz, Pfalz	f	2013	37,5 cl	Fr. 55.00
Schweiz	Blanc & Noir (Im Tabaktrockner angetrocknet) Andreas Stämpfli, Rebbau Hasenlaf, Erlach	f	2012	37,5 cl	Fr. 50.00

## Portwein

Douro	Finest Reserve Old Ruby Port Quinta de la Rosa	f		37,5 cl	Fr. 36.00
-------	---	---	--	---------	-----------



## Spirituosen

Grappe	Grappa di Barolo, Terre da Vino	d	43°	2 cl	Fr.	8.00
	Grappa di Brunello/Amarone, Paesanella	d	41°	2 cl	Fr.	8.00
	Grappa di Moscato, La Bella Estate	c	40°	2 cl	Fr.	8.00
	Grappa Magari, Ca' Marcanda, Gaja	d	45°	2 cl	Fr.	12.00
	Grappa Bricco dell' Uccellone, Braida	d	45°	2 cl	Fr.	12.00
Calvados	Calvados VSOP Pays d'Auge Père Magloire	c	40°	2 cl	Fr.	8.00
Cognac	Cognac Park X.O. Dominic Park	d	40°	2 cl	Fr.	9.80
	Cognac Park Vieille Fine Champagne (Cigar Blend) Dominic Park	e	40°	2 cl	Fr.	10.80
Marc	Marc du Jolimont A&M Stämpfli Erlach	c	43°	2 cl	Fr.	7.00
Obstbrände	Obstbrand	d	45°	2 cl	Fr.	6.00
	Kräuter	d	40°	2 cl	Fr.	6.00
	Kirsch	d	42°	2 cl	Fr.	6.00
	Zwetschgen	d	40°	2 cl	Fr.	6.00
	Pflümli	d	40°	2 cl	Fr.	6.00
	Vieille Prune	d	38°	2 cl	Fr.	7.50
	Williams	d	42°	2 cl	Fr.	6.00
Whisky	Swissky Getreidebrand	d	40°	2 cl	Fr.	7.50
	Ballantines	d	40°	2 cl	Fr.	8.50
	Jack Daniels	d	40°	2 cl	Fr.	8.50
	Red Label	d	40°	2 cl	Fr.	8.50
Grand Manier	Grand Manier	d	40°	2 cl	Fr.	9.50
Mixgetränke	Gin Tonic	c	37.5°	2 cl	Fr.	13.00
	Bacardi Cola	c	37.5°	2 cl	Fr.	13.00
	Wodka mit Orangensaft	c	40°	2 cl	Fr.	13.00
	Whisky Cola	c	40°	2 cl	Fr.	13.00
	Havanna Cola	c	40°	2 cl	Fr.	14.00
	Gummibärli	c	21°	2 cl	Fr.	15.00

## Getränkekarte

### Mineralwasser in Flaschen

Cola/Cola Light/Cola Zero	3.3dl	Fr.	5.00
Rivella Blau/Grün	3.3dl	Fr.	5.00
Schwepps Tonic/Schwepps Bitter Lemon	2dl	Fr.	5.00
Tomatensaft	2dl	Fr.	5.00
Orangensaft	2dl	Fr.	5.00
San Bitter	1dl	Fr.	4.50
Red Bull	2.5dl	Fr.	5.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5dl	Fr.	5.50

### Mineralwasser im Offenausschank

Cola/Fanta/Rivella Rot/Apfelschorle/Citro/Eistee	3dl/5dl	Fr.	4.00/5.10
Mineralwasser mit Kohlensäure	3dl/5dl	Fr.	4.00/5.10

### Beliebt zum Apéro

Campari Soda	c	23°	4cl	Fr.	8.00
Campari Orangensaft	c	23°	4cl	Fr.	9.00
Cynar	c	16.5°	4cl	Fr.	8.00
Martini	c	15°	4cl	Fr.	8.00
Fernet Branca	c	40°	4cl	Fr.	8.00
Ramazotti/Averna	c	30°	4cl	Fr.	8.00
Pernod	c	40°	4cl	Fr.	8.00
Appenzeller	c	29°	4cl	Fr.	8.00
Amaretto di Saronno	c	28°	4cl	Fr.	8.00
Baileys	c	17°	4cl	Fr.	8.00

### Bier im Offenausschank

Hergöttli	Amber/Baarer hell/Baarer dunkel	20cl	Fr.	4.00
Stange	Amber/Baarer hell/Baarer dunkel	30cl	Fr.	4.50
Kübel	Amber/Baarer hell/Baarer dunkel	50cl	Fr.	6.00

### Flaschenbiere

Alkoholfrei Eichhof	3.3dl	Fr.	5.00
Weissbier	5dl	Fr.	7.00

### Most Schlör

Most Trüb, Hell, Alkoholfrei	5dl	Fr.	6.00
------------------------------	-----	-----	------

## Kaffee und Tee

Espresso/Kaffee		Fr.	4.10
Doppelter Espresso		Fr.	5.80
Cappuccino		Fr.	5.00
Latte Macchiato		Fr.	5.40
Schale		Fr.	4.50
Ovo/Schoggi/Kaffee Melange		Fr.	5.00
Kaffee Luz/Kaffee Fertig/Holdrio		Fr.	6.00
Coretto Grappa		Fr.	8.00
Flämml, Espresso mit Williams und doppelt Zucker	2cl/42°	Fr.	8.50

## Votresanthé im edlen Krug serviert

African Amber (Kräutertee) ohne Koffein	Fr.	7.00
Green Tea Passion (Grüntee) wenig Koffein	Fr.	7.00
Earl Grey Organic (Schwarztee) mit Koffein	Fr.	7.00
Verbena Mint Organic (Kräutertee) ohne Koffein	Fr.	7.00
Jasmine Mist (Grüntee) wenig Koffein	Fr.	7.00
Himalayan Peak Darjeeling (Schwarztee) mit Koffein	Fr.	7.00