

Weisse Weine Schweiz

	1dl	3dl	5dl	7dl/7,5dl
Epèsses AOC, Union Viticole Cully (VD)	5,60	16,50	26,50	
Edelstein, Blanc de Pinot Noir Barrique, Besserstein (AG)				61,00
Elegante Nase von reifem Kern- und Steinobst, dezente Barrique Noten von Vanille und mild gerösteten Haselnüssen				
Lienberger's Eichrebe Sauvignon blanc, Spreitenbach (AG)	*	*	36,00	48,00
Einfacher Wein, voller Raffinesse und Eleganz. Als Aperitif				
St. Saphorin, Luc Massy (VD)	7,70	24,00	37,50	49,50
Apfelnote, mineralisch, ausgewogen. Als Aperitif, zu Käse				
Onyx Blanc, Cave Emery (VS)				49,50
Chardonnay, Heida, Pt. Arvine, Malvoisie, harmonisch und komplex mit Noten von exotischen Früchten, Frische und anhaltender Abgang. Als Aperitif oder zu leichten Speisen				
Heida le Zèphir, Cave Emery, Aylent (VS)	8,90	26,00	42,50	56,50
Zitrusfrüchte, reichhaltig, harmonisch. Für Kenner ein Begriff...				
Für Liebhaber: Ticino DOC Bianco di Merlot Rovere, Guido Brivio, Mendrisio				68,50
Lieblich, Vanille, Zimt, elegant, trocken. Als Aperitif, zu Antipasti und Fisch				

Rosé Wein Schweiz

	1dl	3dl	Fl. 5dl
Oeil de Perdrix Cave Emery	6,00	17,00	27,50
Mild, fruchtig, einfach, erfrischend. Zum Aperitif und Vorspeisen			

Weisse Weine Europa

	1dl	3dl	5dl	7,5dl
Roero Arneis, Cascina Rivetto, Gigi Rosso (I)	7,70	23,00	37,00	48,50
Wilde Blumen, Limetten, trocken, rassig. Zum Aperitif und Vorspeisen				
Bolgheri IGT Vermentino, Donna Olimpia (I)	7,20	21,50	33,50	45,50
Frischer lieblicher Auftakt, mit angenehmer Fruchtaromatik, kräftig und harmonisch, eher trocken				
Ampurdan DO, Garnatxa Blanca, Castillo Perelada MO (E)	7,20	21,50	33,50	45,50
In der Nase fruchtig, blumig mit würzigen Noten. Harmonisch rund und komplex, im Gaumen frisch und lang anhaltend				

* Für kleinere Einheiten fragen sie bei unserem Service nach. . .

Rote Weine Schweiz

	1dl	3dl	5dl	7dl/7,5dl
Dôle, Cave du Rhodan, Salgesch AOC	*	15,00	23,50	
Harmonisch und ausgeglichen, besticht er mit der Frucht des Gamay und der Struktur des Pinot Noir				
Lienberger's Eichrebe Cuvée AOC, Spreitenbach (AG)	7,70	23,00	36,50	49,00
Pinot Noir & Zweigelt, fruchtig, eigenständig, Im Gaumen kräftiger Auftakt, kompakt mit Vanillegeschmack zu rotem Fleisch, Wild, Lamm, Käse				
Besserstein Pinot Noir Steinbruch AOC, Ylligen (AG)		*	41,00	53,50
Dunkle Beeren, Himbeeren, Brombeeren bis Dörrzweitschgen. Strukturbetont und kräftig, mit Frische, Fülle und Schmelz, die fruchtbetonten Aromen klingen lange nach. Zu Braten, Grill oder Wild				
Onyx Noir Sélection (Humagne rouge, Cornalin, Gamaret), Emery (VS)				57,00
Reife Waldbeeraromatik, vielschichtig, harmonisch, zu kräftigen Fleischspeisen				
Valser Trunk, Cave du Rhodan (GR & VS)				61,00
Blauburgunder zweier Provenienzen (Salgesch und Maienfeld) und Cornalin: Diesen verdankt der Valsertrunk seinen unverwechselbaren Charakter. Wirkt in der Nase würzig mit leicht röstiger Note. Entfaltet einen angenehmen Moment lang ein an dunkle, vollreife Kirschen erinnerndes Aroma. Im Gaumen Tiefgang und ausgeglichene Tannine.				
Diolinoir AOC Réserve de la St.-Hubert, Cave Emery (VS)				64,00
Sehr anspruchsvolle, rare Rebsorte, gereift unter der Herbstsonne und geerntet nach der ersten Kälte im November. Viel Kraft und Fülle, präsenre Säure aber perfekt eingebettet, langer Abgang.				
Humagne rouge Valais AOC, Le Secret d'Aphrodite, Cave Emery (VS)				61,00
Angenehme Düfte von der Heide und Wildbeeren, typisch. Zu Wild, Gerichten mit Pilzen, Entenleber				
Malans Blauburgunder Reserva, Peter Wegelin, Scadenagut (GR)				74,50
Weich, füllig, Dörrpflaumen dezente Schokoladentöne, gehaltvoll und kräftig, zu Fleisch- und Wildgerichten				
Rarität: Cuvée Quattromani, Merlot Ticino (TI)				93,50
Von 4 verschiedenen Produzenten, 4 verschiedenen Merlots, 4 Tessiner Weinbauregionen, 4 Charakteren: Tiefe, Weichheit, Eleganz und Klasse vereint zu einem einzigartigen, komplexen Charakter. Die erlesensten Früchte aus den 4 Tessiner Weinregionen verbunden zu einem vollständiges Abbild des Tessins und seiner bevorzugten Rebsorte. Zu rotem Fleisch, Braten, weitere kräftige Fleischgerichte oder Alp-Hartkäse. Eine Herausforderung!				

Dessertwein

				3,75dl
Muscat Valais, Cave Emery (VS)				41,00
Fruchtbetonter Wein mit Noten von Steinobst und Aprikosen, zu Desserts oder Käse				

<u>Rote Weine Europa</u>	1dl	3dl	5dl	7,5dl
Nero d'Avola Sicilia DOC Gabal (I) Kräftig, Brombeeren, Kirschen, Zwetschgen. Zu Grilladen und Käse	*	*	33,50	45,00
Primitivo Salento IGT amabile Patio, Apulien (I) Weich, Kirschen und Brombeeren, geschmeidig und lieblich. Zu Schmorgerichten, kräftigem Fleisch, Apériteller	7,20	21,50	35,50	47,50
Pago de Cirsus Navarra DO (E) (Tempranillo, Merlot, Syrah) Rote und schwarze Beeren, feine Pfeffernote, Cassisaromen, süß im Gaumen	7,70	23,00	36,50	48,00
Valpolicella Classico DOC Ripasso, Capitel Crosara, Montresor (I) Runder, warm, reife Brombeeren, ausgewogen, zu Pasta, Risotto und Fleischgerichten <u>Besonderheit eines Ripasso:</u> der Wein wird für kurze Zeit mit den Traubenhäuten eines gerade vergorenen Amarone zusammengelegt, was diesem Wein besonders viel Körper, Struktur und Frucht mitgibt.	8,40	25,50	41,50	56,50
5 Fincas Reserva, Castillo Perelada MO, Ampurdà (E) Feine Cassisaromen mit Noten von schwarzem Pfeffer und Holz - ein Geheimtipp zu kräftigen Fleischspeisen				63,50
Rioja DOC Lan D-12, Bodegas Lan (E) Elegantes Aroma, vollmundig, frische rote Früchte, Holz, Lakritz, zu dunklem kräftigem Fleisch & Geräuchertem				66,50
Bolgheri DOC Donna Olimpia rosso (I) Harmonisch, vielschichtig, Noten von Zimt, Heidelbeeren, Kakao Konfitüre und Lakritze, langanhaltendes Finale				68,50
Priorat DO Ca Tres Branques, Capafons-Ossó, Katalonien (E) Johannisbeeren, schwarze Schokolade, geschmeidig, perfekte Harmonie, zu Rindfleisch und Wild Pures Herzblut und Leidenschaft steckt in diesem Wein, ein Geheimtip...	*	32,00	51,50	69,50
Barolo DOCG Vigneto Bussia, Fratelli Giacosa, Piemont (I) Weiche Röstaromen, reife rote Früchte, Gewürze, Rosinen, süßes Herz und kräftige Struktur.				78,50
Amarone classico della Valpolicella DOC del Fondatore, Giacomo Montresor Granatapfel-Reflexe, Nase erinnert an Pfirsich-Blüten, Veilchen, Himbeeren und Minze, rund, mit klaren Noten von getrockneten Trauben. Perfekt zu Rinderfilet, kräftigen Fleischerichten oder Käse				84,50
Chefs Tip: Gran Claustro, Castillo Perelada, Ampurdà (E) Dieser Kultwein versammelt das Beste des Empordà - die Landschaften, den Duft der Felder, den Tramuntana-Wind... Aus den besten von Hand gepflickten Trauben gewonnen und 16 Monate in neuen französischen Barriques gepflegt. Reife Pflaumen, Röstaromen, Vanille und Bitterschokolade, finessenreich, vielschichtig und intensiv, langer Abgang, Zu kräftigem Rindfleisch, Lamm oder Wild, Cabernet Sauvignon (40%), Merlot (20%), Gamatxa (20%), Samsó (20%)				98,50
Rubiejo Evolucion - Ribera del Duero DO (E) Komplexer, tiefgründiger Auftakt mit einer wunderbaren Nase von Pflaumen und Kirsche, schwarzen Johannisbeeren und reifen wilden Himbeeren, elegant und seidig, ein Ribera del Duero wie aus dem Bilderbuch...				92,50

Champagner & Schaumwein

		Cüpli (1dl)	3.75dl	Flasche
Sergio Vino Spumante	(IT)	7.50		47.00
Rimuss Secco, die prickelnde alkoholfreie Alternative		6.50		
Möet et Chandon	(F)		44.00	

Aperitif-Getränke

Gspritzte Wiise		7.50		
Hugo (Holunderblütensirup, Sekt, Mineral, Eis, frische Pfefferminze)		10.50		
Hugo <u>alkoholfrei</u> mit Rimuss Secco		9.90		
Aperol Spritz (mit Prosecco oder Weisswein)		10.50		
Sanbitter (alkoholfrei)		4.50		

Aperitifs

			2cl	4cl
Avena	32%			7.50
Absinth Kübler	53%		5.50	7.50
Appenzeller	29%		5.50	7.50
Martini bianco	15%			7.50
Campari	23%			7.50
Campari - Orangensaft				9.50
Cynar	16.5%			7.50

Bier

	2dl	3dl	5dl
Müllerbräu Lager offen	3.50	4.30	6.50
Müllerbräu Red Porter (3,3dl)		5.50	
Müllerbräu alkoholfrei (3,3dl)		4.90	
Erdinger Weissbier mit/ohne Alkohol			7.00
Belhaven McCallums Stout (3,5dl)		8.50	
Belhaven Wee Heavy Ale (3,3dl)		9.50	

Unsere Grappas

Grappa il Mascato di Nonino	41%		7.50	12.50
Grappa di Brunello Aldobrandini	43%		9.00	15.50
Grappa Berta Elisi	43%		9.50	16.00
Grappa Berta la Musa (Amarone)	40%		11.50	18.50
Grappa die Barolo Sibona	43%		11.50	18.50

Weitere Spirituosen

		2cl.	4cl.
Williams	43%	6.00	9.50
Roter Williams	43%	11.50	18.50
Kirsch (Original Willisauer)	37.5%	5.00	7.50
Pflümli (Original Willisauer)	37.5%	5.00	7.50
Zwetschgen (Original Willisauer)	37.5%	5.00	7.50
Chriter (Original Willisauer)	37.5%	5.00	7.50
Kernobst (Original Willisauer)	45%	5.00	7.50

No meh Geist aregendi Wässerli

		2cl.	4cl.
Amaretto			8.50
Baileys			8.50
Röteli			7.50
Calvados Morin	40%	7.50	12.50
Vielle Prune Morin	41%	7.50	11.50
Rémy Martin VSOP	40%	9.50	16.50
Hennessy Fine de Cognac	40%	10.50	18.50
Trojka Vodka weiss / rot	40% / 24%		8.00
Gordon's Gin	37.5%		8.00
Hendricks Gin	41.4%		12.00
Red Label Whiskey	40%		8.00
Jack Daniels	40%		10.00
Haranna Club Anejo Reserva	40%		8.50
Bacardi weiss	37.5%		8.00

Zusätze:

Cola, Schweppes Bitter Lemon und Tonic, Orangensaft	2.00
Dose Red Bull (nur als Zusatz)	4.00

Single Malts Whisky

Wir führen ein breites Angebot an ausserlesenen, aussergewöhnlichen Whiskies (darunter finden sie auch einige Raritäten)

Verlangen sie unsere Whisky Karte, schauen sie, riechen sie, wählen sie oder lassen sie sich vom Chef ein feines Tröpfchen empfehlen. . .