

Weisse Weine Schweiz

	1dl	3dl	5dl	7dl/7,5dl
Epesses AOC, Union Viticole Cully (VD)	5,60	16,50	26,50	
Lienberger's Eichrebe Sauvignon blanc, Spreitenbach (AG) Einfacher Wein, voller Raffinesse und Eleganz. Als Aperitif				48,00
St. Saphorin, Luc Massy (VD) Apfelnote, mineralisch, ausgewogen. Als Aperitif, zu Käse	*	*	37,50	49,50
Edelstein, Blanc de Noir Barrique, Besserstein (AG) Elegante Nase von reifem Kern- und Steinobst, dezente Barrique-Noten von Vanille und milden Haselnüssen, komplex, frisch und cremig-fein. Zu asiatischen Gerichten, Meeresfrüchten, Geflügel oder einem milden Kalbfleischgericht.				58,50
Onyx Blanc, Cave Emery (VS) Chardonnay, Heida, Pt. Arvine, Malvoisie, harmonisch und komplex mit Noten von exotischen Früchten, Frische und anhaltender Abgang. Als Aperitif oder zu leichten Speisen				49,50
Heida le Zéphir, Cave Emery, Aylent (VS) Zitrusfrüchte, reichhaltig, harmonisch, lieblich. Für Kenner ein Begriff ...	8,90	26,00	42,50	56,50
Für Liebhaber: Ticino DOC Bianco di Merlot Rovere, Guido Brivio, Mendrisio Lieblich, Vanille, Zimt, elegant, trocken. Als Aperitif, zu Antipasti und Fisch				68,50

Rosé Wein Schweiz

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

Weisse Weine Europa

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

Dessertwein

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

Rote Weine Schweiz

1dl 3dl 5dl 7dl/7,5dl

Dôle, Cave du Rhodan, Salgesch AOC

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, Villigen (AG)

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 Walsertrock 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!

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

Wir bitten ausserdem um Verständnis, wenn wir am Sonntagabend nicht mehr alle Weine im Offenausschank verfügbar haben. Fragen Sie gerne bei unserem Service nach und wir finden für Sie bestimmt ein feines Tröpfchen.

Rote Weine Europa

	1dl	3dl	5dl	7,5dl
Nero d'Avola Sicilia DOC Gabal (I)				45,00
Kräftig, Brombeeren, Kirschen, Zwetschgen. Zu Grilladen und Käse				
Primitivo Salento IGT <u>amabile</u> Patio, Apulien (I)	7,20	21,50	35,50	47,50
Weich, Kirschen und Brombeeren, geschmeidig und lieblich. Zu Schmorgerichten, kräftigem Fleisch, Apériteller				
Pago de Cirsus Navarra DO (E) (Tempranillo, Merlot, Syrah)	7,70	23,00	36,50	48,00
Rote und schwarze Beeren, feine Pfeffernote, Cassisaromen, süß im Gaumen				
Valpolicella Classico DOC Ripasso, Capitel Crosara, Montresor (I)	8,40	25,50	41,50	56,50
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.				
5 Fincas Reserva, Castillo Perelada MO, Ampurdà (E)	*	*	47,50	63,50
Feine Cassisaromen mit Noten von schwarzem Pfeffer und Holz, raffinierten Vanille- und Kakaotönen. Ein komplexer, eleganter Tropfen mit weichem Auftakt und harmonischem Abgang - ein Geheimtipp zu kräftigen Fleischspeisen				
Rioja DOC Lan D-12, Bodegas Lan (E)				66,50
Elegantes Aroma, vollmundig, frische rote Früchte, Holz, Lakritz, zu dunklem kräftigem Fleisch & Geräuchertem				
Bolgheri DOC Donna Olimpia rosso (I)				68,50
Harmonisch, vielschichtig, Noten von Zimt, Heidelbeeren, Kakao Konfitüre und Lakritze, langanhaltendes Finale				
Priorat DO Ca Tres Branques, Capafons-Ossó, Katalonien (E)				73,50
Johannisbeeren, schwarze Schokolade, geschmeidig, perfekte Harmonie, zu Rindfleisch und Wild Pures Herzblut und Leidenschaft steckt in diesem Wein, ein Geheimtip...				
Barolo DOCG Vigneto Bussia, Fratelli Giacosa, Piemont (I)				78,50
Weiche Röstaromen, reife rote Früchte, Gewürze, Rosinen, süßes Herz und kräftige Struktur.				
Amarone classico della Valpolicella DOC del Fondatore, Giacomo Montresor				84,50
Granatapfel-Reflexe, Nase erinnert an Pfirsich-Blüten, Veilchen, Himbeeren und Minze, rund, mit klaren Noten von getrockneten Trauben. Perfekt zu Rinderfilet, kräftigen Fleisgerichtern oder Käse				
Chefs Tip: Gran Claustro, Castillo Perelada, Ampurdà (E)				98,50
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%)				
Rubiejo Evolucion - Ribera del Duero DO (E)				92,50
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. . .				

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%			8.50
Absinth Kübler	53%		5.50	8.50
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 Wee Heavy Ale (3,3dl)		8.50	
Grimmbergen		8.50	
div. schottische Biere		8.50	

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

Alle Preise inkl. MwSt 7.7%

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. . .