

# WEISSWEINE

## Schweiz

70/75 cl

Wallis	<b>La Trémaille</b>	Rouvinez Sierre	2005	54.00
	Ein reicher Wein mit Barriqueausbau dank den Rebsorten Petite Arvine und Chardonnay. Er entwickelt ein breites Bouquet aus Zitrusfrucht, dezente Rauchnoten, Vanille und vieles mehr.			
Wallis	<b>Petite Arvine AOC</b>	Cave du Rodan	2008	44.00
	Eine alte Walliser-Rebsorte. Sie hat eine Vielfalt von exotischen Aromen. Einen kräftigen Körper in Harmonie mit einer schönen Säure. Nicht zu vergessen ist das typische, leicht salzige Finale. Geeignet zu Fisch.			
Waadt	<b>Aigle les Murailles, Chablais</b>	Henri Badoux	2008	46.00
	Seidenweiche Textur umhüllt seine reiche Fruchtigkeit, dicht und Schmeichelnd am Gaumen. Bemerkenswert in seiner Harmonie, seiner Rundheit und Intensität, vereint er Anmut, Eleganz und Lieblichkeit.			
Waadt	<b>Epesses AOC,</b>	Devinière	2008	39.00
	Die Chasselas Traube verleiht diesem Wein die goldgelbe Farbe, er ist kräftig fruchtig, nach reifen Lindenblüten und gut strukturiert.			
Ostschweiz	<b>Hallauer Müller-Thurgau</b>	Gasser-Bircher	2008	33.00
	In der Nase feiner, ausgeprägter Muskatduft. Im Gaumen jugendlich frisch, süffig und elegant.			
Baselland	<b>Chardonnay</b>	Rediger Arlesheim	2007	44.00
	Die blumigen Aromen und die Frucht mit einer idealen Restsäure, geben diesem Biowein eine sehr schöne Harmonie.			
Genf	<b>Aligoté de Peissy</b>	Domaine les Perièrres	2008	35.00
	Die aus dem Burgund stammende Rebsorte hat eine feine Struktur, Aromen von Haselnüssen und Mandarinen. Passend zu Fisch und Gerichten mit Waldpilzen.			

## Frankreich

Loire	<b>Sancerre AC</b>	Pascal Jolivet	2007	51.00
	Als fruchtig, rassige Sauvignon-Rebe, verfügt der Reintönige Sancerre Stachelbeeren, Grapefruit und komplexe Düfte.			
Loire	<b>Pouilly Fumé AC</b>	Pascal Jolivet	2008	51.00
	Überzeugendes Bouquet von exotischen Früchten, kombiniert mit mineralischen Noten. Zu Geflügel und Fisch geeignet.			

## Italien

Friuli	<b>Chardonnay Collio</b>	Venica&Venica	2007	47.00
	Der Chardonnay ist von anmutiger Rasse, dominiert von blumig-fruchtigen Aromen mit einer Note von Aprikosenblüten und Ananas, wirkt erfrischend im Gaumen mit reizvollem Süsse-Säure-Spiel.			
Friuli	<b>Pinot Grigio Collio</b>	Venica&Venica	2007	47.00
	Der reinsortige Pinot Grigio besticht durch seine klare Typizität und Reintönigkeit. Die blumig duftenden Aromen werden im Gaumen unterstützt durch ausgewogenen Gehalt und durch eine erfrischende Lebhaftigkeit.			
Toscana	<b>Vernaccia di San Gimignano</b>	La Mormoraia	2007	35.00
	Dieser Vernaccia ist unerhört frisch, elegant und reintönig, und wirkt im Gaumen durch sein belebendes Säurespiel sehr appetitanregend.			

## Spanien

Rueda	<b>Mantel Blanco</b>	Verdejo Rueda	2006/07	37.00
	Die Trauben Verdejo (85%) und Viura (15%) verleihen diesem Wein viel Frucht (Litchi, Maracuya und Limetten) und eine sehr schöne Balance.			

## Kalifornien

	<b>Chardonnay</b>		2004	39.00
	Bouquetreich, vielschichtig mit Aromen von Zitrone, Apfel und Birne, getönt mit einem Hauch von Ananas. Wegen dem Eichenfass ist der Chardonnay leicht toastig, begleitet von Vanillearomen.			

## ROSEWEINE

	<b>Schweiz</b>			70/75 cl
Wallis	<b>Dôle Blanche</b>	Cave du Rhodan	2007	39.00
	Orangefarbenes Lachsrot erhält dieses Assemblage aus der Pinot Noir- und der Gamay Trauben. Mit feiner Himbeernote wirkt der er frisch und rassig.			
Ostschweiz	<b>Hallauer „Rosestaa“</b>	Gasser-Bircher	2008	32.00
	Mit weicher Federweiss-Note und dezentem Blauburgunder-Aroma. Der Rosestaa ist im Genuss prickelnd, geschmeidig und kraftvoll.			

## Italien

Puglia	<b>Nebbiolo il Mimo</b>	Colline Novaresi	2008	36.00
	Die Trauben (Negroamaro und Malvasia Nera) werden aufwändig geklärt und dann kalt vergoren. So entsteht ein sehr fruchtbetonter, geschmeidiger Rosato, geprägt von grösster Reintönigkeit.			

## ROTWEINE

Schweiz				70/75 cl
Wallis	<b>Dôle de Sierre</b>		2007	40.00
	Dieser ausgewogene Dôle aus Pinot Noir und Gamay Rebsorten hat ein fruchtiges Bouquet und entfaltet im Gaumen Struktur und Finesse.			
Wallis	<b>Perle du Rhodan Pinot Noir</b>	Cave du Rhodan	2008	45.00
	Der Perle hat eine sehr schöne Fruchtigkeit und sein Charakter ist würzig und kraftvoll. Gutes Zusammenspiel mit fast allen Fleischsorten.			
Wallis	<b>Humagne Rouge</b>	Cave du Rhodan	2008	48.00
	Diese Walliser Spezialität entfaltet sich voll bei kleinen Erträgen. Düfte von Waldbeeren, Cassis und schwarzen Veilchen machen den Humagne im Gaumen dicht, robust und nervig mit ausgeglichenem Tannin.			
Wallis	<b>Cornalin</b>	Cave du Rhodan	2008	49.00
	Eine der ältesten einheimischen Rebsorte aus dem Wallis. Dunkelrot mit violetten Reflexen und einem delikat-komplexen Bouquet.			
Wallis	<b>Le Tourmentin</b>	Rouvinez Sierre	2005	58.00
	Dieses würzige und komplexe Assemblage aus Pinot Noir, Humagne rouge, Cornalin und Syrah Trauben wird während einem Jahr im Barrique ausgebaut. Die Noten von Vanille, Kirschen, Cassis und Gewürznelke geben einen vollen Ansatz.			
Genf	<b>Gamay de Peissy Barrique</b>	Domaine les Perièrres	2007/08	40.00
	Die Beaujolais-Traube ergibt einen schönen Wein mit Waldbeeren-Aromen, begleitet von Banane und zartem Vanille.			
Genf	<b>Cabernet Sauvignon AOC</b>	Domaine les Perièrres	2007	46.00
	Nach einjährigem Barrique-Ausbau hat dieser Cabernet ein Bouquet von Cassis, Kirschen und solide Holznoten. Der Gaumen ergänzt Wachholderbeeren und schönes Tannin. Zu rotem Fleisch und Wild.			
Genf	<b>Gamaret AOC Barrique</b>	Domaine les Perièrres	2007	45.00
	Diese seltene Traubensorte hat eine dunkel-violette Farbe. Die Aromen sind rote Beeren, Gewürze und gut strukturiert.			
Genf	<b>Le Raidillon Barrique</b>	Domaine de la Roselle	2006	59.00
	Ein Assemblage von Cabernet Franc, Merlot und Gamaret. Der Wein reift 9 Monate im Eichenfass und 9 Monate in der Flasche. Schwarze Kirschen, Himbeeren, Zimt, Nelken und Caramel machen das Assemblage ausgewogen und reich. Zu jeglichem Fleisch passend.			
Bielsee	<b>Schafiser Pinot noir</b>	Romann	2008	37.00
	Dieser leichte Schafiser aus unserem Kanton ist ein Pinot Noir aus bevorzugten Reblagen am Ufer des Bielersees. Bouquetreich, mit feinen Beeren- und Fruchtaromen. Im Eichenfass gereift.			
Bielsee	<b>Perpetuum nobile Pinot noir</b>	Hasler	2006	60.00
	Der "Perpetuum Nobile" ist ein aussergewöhnlicher Pinot noir. Der Duft nach dunklen Beeren, Kirschen und Pfeffer wird durch Noten von Eiche und Rauch dezent unterstrichen. Im Gaumen ist er geschmeidig und elegant.			

Ostschweiz	<b>Hallauer „Wunderstaa“ Barrique</b>	Gasser-Bircher	2007	46.00
	Unser Pinot Noir in mehrmonatigem Ausbau und Reifung im französischen Barrique. Ausgewogen und fein eingebundene Tannine mit weichen Vanille- und Röstaromen zeichnen diese Spezialität aus.			
Bündner Herrschaft	<b>Blauburgunder Jenins</b>	Jenny	2007	56.00
	Subtiler und eleganter Blauburgunder, unterlegt mit Holz, fruchtig und vollmundig. Dunkle Beeren und eingemachte Zwetschgen.			
Tessin	<b>Merlot Riserva</b>	Collinare	2006	47.00
	Die charakteristische kräuterbetonte Nase der Merlot-Traube verrät darüber hinaus deutliche Noten von reifen Früchten. Auf dem Gaumen zeigt er sich erstaunlich nachhaltig.			

## Frankreich

Burgund	<b>Nuits St. Georges</b>	Remoissenet P & F.	2000	75.00
	Jugendliche, druckvolle Pinot-Würze; in der Nase frische rote und schwarze Früchte, im Gaumen saftig und weich.			
Burgund	<b>Chorey-Les-Beaune</b>	Joseph Drouhin	2005	49.00
	Die Fruchtaromatik von roten Beeren (Kirschen und Himbeeren) überzeugt. Es folgt ein gekonnter Auftritt im Gaumen mit runden, weichen Gerbstoffe, mit viel Finesse und Feinheit.			
Beaujolais	<b>Fleurie</b>	Arthur Barolet & Fils	2007	44.00
	Die Fruchtigkeit der Gamay-Traube macht diesen Wein sehr erfreulich und leicht. Rubinrote Farbe, Aromen nach Lilien, Rosen und Veilchen geben eine samtige und weiche Struktur.			
Rhône	<b>Châteauneuf du Pape</b>	Paul Coulon & Fils	2006	66.00
	Zwischen 9 bis 15 Monate ist dieser Chateauneuf du Pape im Eichenfass. Seine elegante, gute Struktur erhält er von den Trauben: Syrah, Grenache, Mourvèdre und Cinsault			
Bordeaux	<b>Porte du Prestige</b>	St-Emilion	2005	48.00
	Beeindruckend dank seiner harmonischen Ausgestaltung in Bouquet und Körper. Dunkelrote Farbe (Merlot und Cabernet Sauvignon), Duft nach kandierten Früchten, vollmundig und geschmeidig.			
Languedoc	<b>Pioch de l'Oule (Biologisch)</b>	Domaine Costeplane	2004	41.00
	Ein ausgewogener Biowein mit viel Frucht und Eleganz. In der Nase reife Brombeeren, violette Farbe und kräuterwürzig. Die Trauben sind Syrah und Grenache.			

## Exklusive Bordeauxweine

### Medoc

Pauillac	Pauillac, die Spitze der Bordeaux-Gemeinden. Der Geschmack für viele Rotwein-freunde: eine Kombination aus frischer, zarter Fruchtigkeit, Eichenholz, Herbheit, einer Spur Süsse und vor allem Saft und Kraft.			
	<b>Château Mouton Rothschild</b>	1 <sup>e</sup> Grand Cru Classé	1994	255.00

### Graves

Pessac Léognan	Hier in den südlichen Aussenbezirken der Stadt Bordeaux nahm um 1660 die Konzeption des grossen Bordeaux-Weins unter dem Besitzer von Château Haut-Brion Gestalt an. Im kargen Sand- und Kiesboden dieser Gegend wuchsen schon mindestens seit 1300 grossartige Rotweinde.			
	<b>Château Haut-Brion</b>	1 <sup>e</sup> Grand Cru Classé	1994	286.00

St. Emilion	St. Emillion ist das kleine, viel besuchte Juwel der Region Bordeaux- römisch im Ursprung, unterhöhlt von Kellern und voller Wein. Ein vollmundiger Rotwein, mit der Zeit fast eine gewisse Süsse, aus den Trauben Merlot und Cabernet franc.			
	<b>Château Ausone</b>	1 <sup>e</sup> Grand Cru Classé	1992	230.00

## Italien

Piemonte	<b>Barbera d'Alba</b>	Fratelli Giacosa	2006	42.00	Der Ausbau des Barbera erfolgt für kurze Zeit in kleinen Eichenfässern, um den fruchtigen Charakter mit der lebhaften Rasse perfekt zu verbinden. Im Gaumen besticht er durch fülligen Schmelz, der die diskrete Säure perfekt ausbalanciert.
Piemonte	<b>Barbaresco</b>	Fratelli Giacosa	2004/05	60.00	Barbaresco: klar und präzise im Bouquet mit kernigen Noten, schöne Fülle im Gaumen zurückhaltend im Gerbstoff. Ein vorzüglicher Nebbiolo, der nicht zuletzt auch durch seinen Preis vollkommene Ehrlichkeit zeigt.
Piemonte	<b>Barolo Ciabot Berton</b>	Marco Oberto	2004	70.00	Dieser Barolo ist von blumigen Noten gezeichnet, zeigt auch frische, fruchtige Noten, die mit der Reife die Aromen von gedörrten Früchten annehmen. Die Tannine sind stets von der reifen Sorte, präsent aber schön integriert.
Veneto	<b>Capitel San Rocco Ripasso</b>	Tedeschi	2006	45.00	Die Trauben sind Corvina, Rondinella und Molinara. Der Ripasso Capitel San Rocco von Tedeschi, ist von seltener Komplexität mit Noten von hochreifen und getrockneten Früchten, sein Schmelz wirkt geradezu betörend.
Veneto	<b>Amarone</b>	Buglioni	2004/05	82.00	Dieser ausdrucksvoll und enorm harmonische Amarone, überzeugt mit einer Konzentriertheit von roten Beeren und Dörripflaumen.
Veneto	<b>Il Bugiardo Ripasso</b>	Buglioni	2005	56.00	Die Trauben des Ripasso, kleiner Amarone; sind Corvina, Corvinone, Rondinella und Molinara. Sehr fruchtiger harmonischer Rotwein.
Toscana	<b>Chianti Classico</b>	Castellare	2006	44.00	Aus dem Chianti Classico strahlen die satte Intensität mit den würzigen Düften der Toscana. Die hochreifen Sangiovese-Trauben verleihen diesem aussergewöhnlichen Wein eine eindruckliche Konzentration. Noten von Lakritze und Rosmarinhonig, von trockenen und konfitierten Beeren dominieren das Bouquet. Kompakt und stoffreich auch im Gaumen.
Toscana	<b>Vino Nobile di Montepulciano</b>	Lombardo	2005	46.00	Der Vino Nobile di Montepulciano besteht zu 100% aus dem Sangiovese-Klon Prugnolo gentile, der dank kleinen Erträgen von grösster Konzentration ist. Die Weine haben an Ausdruckskraft und Charakter gewonnen, sind präzise definiert und wirken auch im Gaumen vollendet und fein abgerundet.

Toscana	<b>Morellino di Scansano</b>	Le Pupille	2007	42.00
	Der charaktervolle Morellino di Scansano besteht aus den Trauben Morellino (ein Sangiovese-Klon wie Brunello), etwa 9% Alicante (der Grenache verwandt) und etwa 5% diversen einheimischen Sorten. Die Aromen sind herrlich reif, satt und intensiv. Schöne Fülle und Harmonie auch im Gaumen.			
Toscana	<b>Sassorosso</b>	Il Poggione	2006/07	39.00
	Eine reizvolle Kombination von Brunello und Merlot mit beerigem Aroma und einem weichen Schmelz.			
Toscana	<b>Ebo Val di Cornia</b>	Petra	2006	46.00
	Ebo, der Name der örtlichen Appellation Val di Cornia: Betont fruchtige Aromen, frisch, lebhaft, schmeichelhaft und zugänglich. Harmonisch elegant am Gaumen, schöner Schmelz im Abgang.			
Toscana	<b>Brunello di Montalcino</b>	Mastrojanni	2003/04	74.00
	Der klassische Brunello zeichnet sich aus durch ausserordentliche Feinheit und mit Eleganz gepaarte Dichte. Es ist ein kultivierter Kraftkerl, voller Finessen und Facetten. Die Tannine, eingebettet in reichem Schmelz und lang anhaltender Stoffigkeit, zeugen von der grossen Reife der Trauben.			
Toscana	<b>Sammarco</b>	Castello dei Rampolla	2003	110.00
	Dieser Bio-Sammarco aus den Trauben Cabernet Sauvignon und Sangiovese ist unerhört konzentriert, stoffig, geprägt von hochreifen, rassigen Aromen. Nur von den besten Lagen.			
Sicilia	<b>Passomaggio Rosso di Sicilia</b>	Abbazia St Anastasia	2005	44.00
	Schöner Passomaggio wo die exotische Würze des Nero d'Avola zusammen mit der opulenten, schmeichelhaften Fülle des hochreifen Merlot ein facettenreiches Ballett der Aromen ergeben. Sein Ausdruck ist klar definiert, im Gaumen wirkt er sehr mild mit reifem Tannin.			
Sicilia	<b>Montenero Rosso di Sicilia</b>	Abbazia St Anastasia	2005	62.00
	Auf der Lage Montenero hat Francesco Lena vorwiegend Nero d'Avola angepflanzt, ergänzt durch Merlot und Cabernet Sauvignon, zwei Sorten, die schmeichelhafte Wärme und dezente Würze in die Assemblage mit der robusten einheimischen Sorte bringen. Der Ausbau in kleinen Holzfässern.			

## Oesterreich

Burgenland	<b>Zweigelt Steppenwolf</b>	Alois Kracher	2006	46.00
	Mittleres Rot, fruchtige, jugendlich frische Nase. In Holzfässern ausgebaut, präsentiert sich dieser Wein mit mittlerem Körper, guter Struktur, elegant eingebundener Säure, vor allem von einer ausgeprägt fruchtigen und beerigen Seite. Wildkirschen und Holunderblüten, Unterholz, Cassis.			

## Spanien

Rioja	<b>Rioja Crianza</b>	Marqués de Cáceres	2004/05	42.00
	Ein vollmundiger Rotwein mit samtiger Struktur, tiefem, vielschichtigem Fruchtroma und dezentem Vanille-Eichenholzton.			
Rioja	<b>Rioja Reserva</b>	Marqués de Cáceres	2001	58.00
	Sorgfältig ausgesuchte Partien erzeugen den Reserva zu einem edlen Tropfen mit Körper und Tannin im Gleichgewicht. ...			
Rioja	<b>Rioja Gran Reserva</b>	Marqués de Cáceres	2001	69.00
	Nur die „Besten“ werden für diese Provenienz verwendet. Bemerkenswert sind die Harmonie und der klassische Stil ohne jeden störenden Holzton. Ein komplexes Fruchtroma und ein kraftvoller Geschmack münden in einen langen Abgang.			
Peda	<b>Pago de Luna</b>	Dehesa de Luna	2006/07	48.00
	Das Bouquet von reifer Beerenfrucht und von floralen Noten geprägt. Ein Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo und Syrah.			
Valencia	<b>Casa Lo Alto Crianza</b>	Utiel-Requena	2002/06	41.00
	Dieser hochstehender Wein mit den Trauben Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Syrah zeichnet sich aus durch leichte Röstnoten, Johannisbeere und Cassis, etwas Vanille und leichtes Holz.			
Carinena	<b>Monte Ducay Gran Reserva</b>	San Valero	2002	42.00
	Über zwei Jahre im Barrique reift dieser Gran Reserva zu einem wuchtigen und aromatischen Tropfen. Die Trauben sind Tempranillo, Garnacha und Cabernet Sauvignon.			

## Kalifornien

	<b>Zinfandel</b>	Wente	2006	44.00
	Die warme Zinfandel Traube mit den würzigen Aromen und Geschmacksnoten, Brombeeren und schwarzen Kirschen, macht ihn zu einer Varietät.			

## 50 cl FLASCHENQUALITÄT

<b>Weiss</b>				<b>50 cl</b>
Thunersee	Oberhofner Riesling&Sylvaner so lange Lager	Rebbaugenossenschaft	2008	29.00
Ostschweiz	Hallauer Sauvignon Blanc Eine sehr fruchtige Spezialität mit dezenter Cassisnote.	Gasser-Bircher	2007	30.00
	Lenz Cuvée Sweet & Sour	Lenz Iselisberg	2008	25.00
Wallis	Salgesch AOC Weiche Struktur umhüllt mit fruchtig-blumigen Aromen.	Cave du Rhodan	2008	28.00
<b>Rose</b>				<b>50 cl</b>
Ostschweiz	Hallauer „Rosestaa“	Gasser-Bircher	2007/08	23.00
<b>Rot</b>				<b>50 cl</b>
Thunersee	Oberhofner Blauburgunder	Rebbaugenossenschaft	2008	30.00
Ostschweiz	Hallauer „Wunderstaa“ Barrique Fruchtig und feine eingebundene Tannine.	Gasser-Bircher	2007	35.00
Wallis	Merlot „Fût de Chêne“ Fruchtig würzige Spezialität aus Salgesch.	Cave du Rhodan	2007	45.00

## OFFENE WEINE

<b>Weiss</b>				<b>10 cl / 50 cl</b>
	Luins			4.20 / 20.00
	Johannisberg du Valais			4.50 / 22.00
	Lenz Cuvée "Sweet & Sour"		2008	5.20 / 25.00
	Chardonnay		2006	6.50
<b>Rosé</b>				
	Oeil de Perdrix			4.80 / 23.00
	Nebbiolo il Mimo		2008	5.50
<b>Rot</b>				
	Dôle du Valais			4.50 / 22.00
	Cabernet Sauvignon Argentinien	Kaiken	2007	6.50
	Barbera d'Alba	Giacosa Fratelli	2006	6.50
	Merlot Riserva	Colle degli Ulivi	2006	6.80

## Schaumweine

	Henkell trocken		41.00
	Flûte, Prosecco	10 cl	7.50
Veneto	Prosecco		37.00

## Dessertweine

Veneto	Recioto di Soave	F. Ili Giuliari	44.00
	Nur ausgesuchte Trauben werden auf Strohmatten getrocknet. Das samtige volle Bukett, seine gelb leuchtende Farbe und der Geschmack nach Akazienhonig und Mandeln zeichnen ihn aus.		
Piemonte	Moscato d'Asti Cascinetta	Vietti 2008	45.00
	Auf einem speziell dafür geeigneten Grundstück (Cascinetta) in der Region Asti produziert Vietti intensiv fruchtige und aromatische Moscato-Trauben.		

## Champagner

Epernay	Beaumont Cuvée brut	Château Malakoff	37,5 cl	45.00
---------	---------------------	------------------	---------	-------

## Bier

Rugenbräu offen	20cl / 30cl	3.50 / 4.20
Rugenbräu Spezial hell / dunkel	33 cl	4.60
Rugenbräu Lager	50 cl	5.40
Erdinger	50 cl	5.40
Alkoholfreies Bier	33 cl	4.50
Panaché		3.50 / 4.20

## Aperitifs

Cynar , Campari	4 cl	5.00
Vermouth rot / weiss	4 cl	5.00
Pernod	4 cl	5.00
Appenzeller	4 cl	5.00
- mit Orangensaft		5.30
San Bitter	1 dl	5.00

## Cocktails

Peacheto	10.50
Beamer	10.50
Caddy's Dream (Alkoholfrei)	7.80

## LIQUEURS

Studer Vieille Prune / Vieille Poire Williams	42 % / 36 %	2 cl	7.50
Pflümli , Vieux Kirsch , Grappa	40 %	2 cl	5.50
Grappa di Barbera Quorum	45 %	2 cl	10.00
Grappa Berta di Nebbiolo da Barolo	45 %	2 cl	11.00
Grappa di Verduzzo Nonino	45 %	2 cl	10.00
Grappa Amarone	45 %	2 cl	10.00
Grappa di Brunello	45 %	2 cl	10.00
Grappa Moscato	45 %	2 cl	9.50
Williams	40 %	2 cl	6.50
Marc de Bourgogne	40 %	2 cl	6.50
Calvados	40 %	2 cl	7.50
Rum Coruba	40 %	2 cl	5.50
Grand Marnier , Cointreau	40 %	2 cl	7.50
Amaro Ramazotti	30 %	2 cl	7.50
Amaretto	28 %	2 cl	7.50
Cognac Bisquit	40 %	2 cl	9.50
Abricotine	43 %	2 cl	6.50
Gordon's Dry Gin-Tonic	40 %	4 cl	9.50
Whisky Ballantine	43 %	4 cl	9.50
Whisky Jack Daniels	40 %	4 cl	9.50
Vodka	40 %	4 cl	9.50
Bailys	17 %	4 cl	9.50
Limoncello	18 %	4 cl	5.50
Porto Sandemann		4 cl	6.00
Sherry Sandemann		4 cl	6.00

## MINERALWASSER

		20 cl / 1 lt
Schwepps tonic		4.00
Schwepps bitter lemon		4.00
Orangensaft Michel		4.50
Tomatensaft Michel		4.50
Traubensaft rot, weiss		4.70 / 12.50

		30 cl / 1 lt
Tafelwasser frizzante / still		8.00
Tafelwasser frizzante / still	50cl	4.80
Adelbodner blau / grün		4.30 / 9.00
Adelbodner blau / grün	50 cl	5.80
Adelbodner Grapefruit , Citron , Orange		4.30 / 9.00
Coca-Cola, Cola light		4.30 / 9.00
Rivella rot, blau, grün		4.30 / 9.00

		30 cl / 1 lt
Süssmost Ramseier		4.50 / 9.50
Apfelwein („Suure Moscht“) Ramseier	50 cl	6.00
Eistee mit Zitrone	30 cl	3.60
	50 cl	5.00
Kinder-Sirup		gratis

## WARME GETRÄNKE

		Portion/Tasse
Kaffee creme, Schale, Kaffee koffeinfrei		6.00 / 3.90
Espresso / Ristretto		3.90
Doppelter Espresso		5.70
Coretto Grappa		6.00
Cappuccino		4.30
Latte Macchiato		4.60
Latte Macchiato „Amaretto“ ohne Alkohol		5.70
Latte Macchiato „Caramel“ ohne Alkohol		5.70
Kaffee Fertig		6.00
Hauskaffee mit Grappa		8.50
Kaffee Melange		5.00

### Milch, Ovomaltine, Schokolade

Glas Milch, warm oder kalt	25 cl	3.30
Glas Milch, warm oder kalt	30 cl	3.70
Glas Ovomaltine/Schokolade, warm oder kalt	20 cl	3.90

### diverse Teesorten

		Portion/Tasse
Tee citron oder creme		6.00 / 3.90
Pfefferminze, Lindenblüten, Eisenkraut,		6.00 / 3.90
Kamillen, Hagenbutten, Fenchel, Grüntee		6.00 / 3.90
Tee im Porzellankrug (diverse Aromen)		6.40