

### Schaumweine im Offenausschank



<b>ADORO Prosecco Superiore Extra Dry DOCG</b>	<b>10 cl</b>	<b>8.50</b>
<b>Col di Rocca (Veneto IT)</b>	<b>75 cl</b>	<b>59.–</b>

Rebsorte: Glera (Prosecco)

Blasses Strohgelb mit feiner, beständiger Perlage. Fruchtiges, leichtes und aromatisches Bouquet. Am Gaumen spritzig, frisch und elegant.

### Weissweine im Offenausschank



<b>Epesses Vignefol AOC</b>	<b>10 cl</b>	<b>7.50</b>
<b>J. &amp; M. Dizerens (Waadt CH)</b>	<b>75 cl</b>	<b>52.–</b>

Rebsorte: Chasselas

Feines Bouquet mit Melisse, Apfel, Ananas und Hefe. Kräftig im Gaumen mit fruchtigem, spritzigem Abgang.



<b>Roero Arneis «Costa delle Rose» DOCG</b>	<b>10 cl</b>	<b>7.–</b>
<b>Tenuta Ca'Du Russ di Marchisio (Piemont IT)</b>	<b>75 cl</b>	<b>49.–</b>

Rebsorte: Arneis

Zartes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Im Duft intensiv mit zarten Fruchtnoten. Am Gaumen voll, geschmeidig und frisch, mit zartbitterem, wohlschmeckendem Finale.



<b>CANDÒRA Chardonnay Salento Bianco IGT 2022</b>	<b>10 cl</b>	<b>7.–</b>
<b>Schola Sarmanti (Apulien IT)</b>	<b>75 cl</b>	<b>49.–</b>

Rebsorte: Chardonnay

Hellgelbe Farbe. Herrliches, blumiges Bouquet mit einem Hauch von Vanille und frischen Blumen. Der Chardonnay Candora ist am Gaumen sehr ausgewogen, aromatisch und frisch, mit intensiven Noten von Zitrusfrüchten und dezenten floralen Noten.

### Roséwein im Offenausschank

<b>Oeil de Perdrix Lavaux AOC</b>	<b>10 cl</b>	<b>5.20</b>
<b>J. &amp; M. Dizerens (Waadt CH)</b>	<b>50 cl</b>	<b>26.–</b>

**Rotweine im Offenausschank**



**Barbra d'Alba Superiore «Scassa» DOC** 10 cl 8.20  
**Bruna Grimaldi (Piemont IT)** 75 cl 58.–

Rebsorte: Barbera

Tiefrote Farbe. In der Nase angenehme Aromen von dunklen Beeren, Äpfeln und Vanille. Am Gaumen ist der Barbera Scassa sehr vielschichtig mit angenehmen Tanninen und einem langen Abgang. Ein wunderbarer Barbera zu einem unglaublichen Preis!



**Verruzzo IGT** 10 cl 8.80  
**Monteverro (Toscana IT)** 75 cl 61.–

Rebsorte: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah

Dunkles Rot mit einem Hauch von Lila am Rand. In der Nase schöne explosive Noten von frischen Früchten wie Kirsche und schwarze Johannisbeere mit Anklängen von Unterholz und frischer Minze. Am Gaumen zeigt der Verruzzo runde Eingangsnote, die sich auf einem strukturierten Mundgefühl zu Aromen von Tomatenstengel und schwarzer Johannisbeere entwickeln. Im Abgang eine frische, angenehme Säure.



**Critera Primitivo Salento IGT** 10 cl 6.90  
**Schola Sarmenti (Apulien IT)** 75 cl 48.–

Rebsorte: Primitivo

Aufrichtiges Parfüm im Bouquet vorhanden, welches durch reiche Trauben erzeugt wird. Der Geschmack ist fleischig. Eine angenehme Frische wird durch den Duft nach reifem Fruchtfleisch erzeugt. Sehr weich im Abschluss.



**Sherazade Nero d'Avola Sicilia DOC** 10 cl 7.50  
**Donnafugata (Sizilien IT)** 75 cl 52.–

Rebsorte: Nero d'Avola

Leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen. Im fruchtigen Bouquet dominieren Aromen von Zwetschge und Amarena, daneben feine Gewürznoten (schwarzer Pfeffer). Am Gaumen wieder Fruchtnoten, weich und mit optimaler Frische. Die gut integrierten Tannine machen diesen Wein zu einem duftenden und angenehmen Erlebnis.

**Weissweine in der Flasche**



**Dézaley La Marettaz Grand Cru AOC** **75 cl** **56.–**  
**J. & M. Dizerens (Wallis CH)**

Rebsorte: Chasselas

Ein gehaltvoller und fruchtiger Chasselas. Vollmundig und langanhaltend im Gaumen, mit einer zart bitteren Note im Abgang.



**Emilio Primo Bianco Toscana IGT** **75 cl** **52.–**  
**Terre del Marchesato (Toscana IT)**

Rebsorte: Vermentino

Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Intensives Bouquet mit Noten von weissen Blüten, Aprikose, Pfirsich und Zitronenschale. Am Gaumen ausgewogen, mineralisch, dynamisch, überaus elegant und gut strukturiert. Mit ungewöhnlicher Weichheit offeriert dieser Wein ein anhaltendes Finale.

**Rosé in der Flasche**



**ROSAMATI Rosato Toscana IGT** **75 cl** **58.–**  
**Fattoria Le Pupille (Toscana IT)**

Rebsorte: Syrah

Fruchtige, florale und zart würzige Nuancen im Bouquet. Am Gaumen mittlere Textur, angenehm rotbeeriger Geschmack.

**Rotweine in der Flasche**



**Barolo «Badarina» DOCG** **75 cl** **85.–**  
**Bruna Grimaldi (Piemont IT)**

Rebsorte: Nebbiolo

Intensives Granatrot. Vielschichtiges Bouquet nach Kirschen und reifen Pflaumen und einem Hauch von blumigen Noten. Am Gaumen sehr elegant, mit körperreichen Tanninen. Noten von Pflaumen und Schokolade.



**Bricco Manzoni Langhe DOC** **75 cl** **79.–**  
**Rocche dei Manzoni (Piemont IT)**

Rebsorte: Barbera, Nebbiolo

Tiefes Purpurrot. Edler Duft nach Waldbeeren, Rosen und Mandelblüten. Am Gaumen kräftig, mit tollem Schmelz und angenehm weichen Tanninen. Langer Abgang mit würzigen Noten.



**Ripasso Valpolicella Cl. Pegrandi DOC**

**75 cl**

**59.–**

**Alberto Vaona (Veneto IT)**

Rebsorte: Corvina, Corvinone, Molinara, Rondinella

Dunkles Rubinrot. In der Nase besticht er durch roten Früchten. Im Gaumen Kirsche, Muskat, mit einer guten Fülle und schön ausbalanciert. Im Gaumen feine Tannine und Struktur. Der Abgang ist langanhaltend.



**Amarone Valpolicella Cl. Pegrandi DOCG**

**75 cl**

**85.–**

**Alberto Vaona (Veneto IT)**

Rebsorte: Corvina, Corvinone, Molinara, Rondinella

Volles und kräftiges Rot; Duft nach getrockneten Früchten (Kirschen, Zwetschgen) und feinen Gewürznoten. Am Gaumen dicht und gaumenfüllend mit satten Gerbstoffen und breiten Schultern. Ausgeprägte Frucht- und Lakritzearomen mit grossem Körper. Im langen Finale Veilchen und reife Früchte (Feigen, Datteln).



**Saffredi Maremma IGT**

**75 cl**

**120.–**

**Fattoria Le Pupille (Toscana IT)**

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Dunkles Granat mit violetterm Schimmer. Geniales Bouquet, viel blaue Beeren, Cassis, Heidelbeeren, Lakritze, ein dezent floraler Schimmer zeigt die herrliche Aromatik des Cabernets an. Am Gaumen mittelgewichtig, zeigt feine Muskeln und eine noble Adstringenz, die Tannine haben Schmelz und alle Komponenten haben schon eine wunderschöne Harmonie gefunden, das Finale ist erhaben und unterstreicht wieder die bereits schon nasal deutlich dokumentierten, schwarzbeerigen Konturen.



**Brunello di Montalcino Fanti DOCG**

**75 cl**

**92.–**

**Tenuta Fanti (Toscana IT)**

Rebsorte: Sangiovese

Glänzendes Rubinrot. In der Nase elegant, Aromen nach Pflaumen und Weichselkirschenkompott, feine Röstaromen. Im Gaumen kräftige präsenste Tannine, Dörrobst. Im Abgang lang, elegant und präzise. Passt hervorragend zu Wildgerichten!



**Nerio Nardò Riserva DOC  
Schola Sarmenti (Apulien IT)**

**75 cl 58.–**

Rebsorte: Negroamaro und Malvasia Nera  
Rubinrote Farbe mit purpurnen Reflexen. In der Nase intensive Fruchtaromen mit dezenten Würznoten. Am Gaumen zeigt sich der Nerio fein strukturiert, aromatisch und sanft, mit Aromen von überreifen Früchten.



**Tancredi «Dolce & Gabbana» IGT  
Donnafugata (Sizilien IT)**

**75 cl 83.–**

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat  
Der Tancredi von Donnafugata präsentiert sich in einem tiefen Rubinrot und vereint fruchtige Aromen von Brombeeren und Blaubeeren mit delikaten Noten von Eukalyptus, Lakritze und süßem Tabak. Am Gaumen zeigt er sich mit guter Struktur, sowie mit weichen und gut eingebundenen Tanninen. Der Abgang ist einnehmend und andauernd.



**Macho Man Monastrell Jumilla DO  
Casa Rojo (Jumilla SP)**

**75 cl 65.–**

Rebsorte: Monastrell  
Granatrote Farbe mit purpurfarbenen Reflexen und intensiver Nase. Aromen von reifen Waldbeeren, begleitet von Pflaumen und Kirschen, dazu leicht balsamische Noten und eine Spur Kakao. Am Gaumen äusserst seidig, mit sehr runden Tanninen. Er ist schön fleischig und angenehm, mit der perfekten Menge an Säure, die für eine gewisse Frische sorgt. In Jumilla in Murcia reifen diese Monastrell-Trauben an sehr alten Rebstöcken.



**Gómez Cruzado Crianza Rioja DOC  
Gómez Cruzado (Rioja SP)**

**75 cl 56.–**

Rebsorte: Garnacha, Tempranillo  
Rubinrote Farbe. Fruchtige Nase mit Aromen von Kirschen, Gewürzen und einem Hauch Vanille. Am Gaumen zeigt der Rioja Crianza feine Frucht, ist sehr zugänglich und harmonisch. Ein weicher, geschmeidiger Wein, dessen Fokus auf der saftigen Fruchtaromatik liegt. Sehr dezente Eichenholzaromen mit feinen und gut eingebundenen Tanninen. Ein Rioja im Stil der modernen Schule – aber mit liebenswert traditionalistischem Touch.

**Restaurant**



**Pizzeria**



**Pinot Noir Barrique Neuchâtel AOC  
Château d'Auvernier (Neuchâtel CH)**

**75 cl**

**59.–**

Rebsorte: Pinot Noir

Rubinrote Farbe. Ein Hauch von roten Früchten und Haselnüssen.  
Alles sehr fein und von schöner Tiefe.



**Ultima Goccia Merlot del Ticino DOC  
Chiodi (Tessin CH)**

**75 cl**

**64.–**

Rebsorte: Merlot

Rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. Harmonisches Bouquet mit  
Aromen von Brombeeren und Pflaumen. Am Gaumen zeigt sich der Ultima  
Goccia sehr kräftig, intensiv, mit voller Struktur und schöner Frucht.

## Restaurant



## Pizzeria

<b>Alkoholfreie Getränke im Fläschli</b>	<b>3 dl.</b>	<b>5 dl.</b>		<b>Aperitifs/Digestifs</b>	<b>Vol.%</b>			
Arkina blau/grün	5.00	6.10		Gespritzter Weisswein	12,0	1.5 dl.	6.50	
Coca Cola/Zero	5.00			Apérol Spritz	15,0	1.5 dl.	11.50	
Fanta Orange	5.00			Hugo	11,0	1.5 dl.	11.50	
Süssmost	5.00			Martini rot/weiss	15,0	4 cl.	7.50	
Apfelschorle	5.00			Campari	23,0	4 cl.	7.50	
Rivella rot/blau/grün	5.00			Cynar	16,5	4 cl.	7.50	
Schweppes Tonic	2 dl. 5.00			Appenzeller	29,0	4 cl.	7.50	
Schweppes Bitter Lemon	2 dl. 5.00			Ramazzotti	30,0	4 cl.	7.50	
Chinotto	5.50			Fernet Branca	40,0	4 cl.	7.50	
San Bitter	0.95 cl. 5.50							
Crodino	0.95 cl. 5.50			<b>Zuschlag für Orangensaft</b>			<b>1.80</b>	
				<b>Spirituosen</b>	<b>Vol.%</b>			
<b>Alkoholfreie Getränke im Offenausschank</b>				Williamine Morand	43.00	2 cl.	7.20	
	<b>2 dl.</b>	<b>3 dl.</b>	<b>5 dl.</b>	Vieille Prune	41.00	2 cl.	9.50	
Rhazünser mit Kohlensäure	3.80	4.70	5.80	Calvados Morin	40.00	2 cl.	8.50	
Coca Cola	3.80	4.70	5.80	Amaretto di Saronno	28.00	2 cl.	7.50	
Sprite	3.80	4.70	5.80	Bailey's	17.00	4 cl.	7.80	
Ice Tea Queen's	3.80	4.70	5.80	Vecchia Romagna	38.00	2 cl.	7.50	
Himbeersirup	2.00			Limoncello	30.00	4 cl.	6.80	
(für Kinder gratis)				Cognac Rémy Martin	40.00	2 cl.	9.50	
<b>Leitungswasser</b>	<b>3 dl.</b>	<b>5 dl.</b>	<b>1 l.</b>	Gin Gordon's	37.50	4 cl.	9.00	
	<b>2.00</b>	<b>3.00</b>	<b>5.00</b>	Vodka Smirnoff	40.00	4 cl.	9.00	
Leitungswasser zu Wein gratis				Rum Bacardi	37.50	4 cl.	9.50	
				Ballantine's Whisky	40.00	4 cl.	9.50	
				Jack Daniel's Whisky	40.00	4 cl.	11.50	
				<b>Bier im Offenausschank</b>				
<b>Fruchtsäfte im Fläschli</b>			<b>2 dl.</b>			<b>2 dl.</b>	<b>3 dl.</b>	<b>5 dl.</b>
Orangensaft			5.50	Feldschlösschen Hopfenperle	3.80	4.70	6.30	
Tomatensaft			5.50	Feldschlösschen Panaché	3.80	4.70	6.30	
				Feldschlösschen Henaché	3.80	4.70	6.30	
				Feldschlösschen Brauffrisch	4.50	5.10	6.70	
<b>Warme Getränke</b>				<b>Bier im Fläschli</b>				
Cafe Crème, Espresso			4.50	Gurten Zähringer Amber	33 cl.			5.80
Espresso corretto con Grappa			7.10	Angelo Poretti 4 Luppoli	33 cl.			5.50
Doppelter Espresso			6.80					
Ristretto			4.50	<b>Alkoholfreies Bier</b>				
Cappuccino			5.40	Feldschlösschen	33 cl.			5.10
Latte Macchiato			5.70	Feldschlösschen Zitrone 0.0% Vol.	33 cl.			5.30
Milch, kalt oder warm 2 dl.			3.00					
Ovomaltine/Chocolat (warm/kalt)			5.10					
Tee crème/citron			4.50					