



UNSERE GETRÄNKEKARTE

Unsere Kalt- und Heissgetränke

Saisonale Kreationen mit und ohne Alkohol	2
Apéro ohne Alkohol	3
Apéro mit Alkohol	4
Süssgetränke Säfte Biere	5
Kaffee Tee	6
Punsch Milchgetränke Kaffeespezialitäten	7

Unsere Weine

Im Offenausschank

Schaumweine	9
Weissweine	10 – 11
Rotweine	12 – 15

In Flaschen

Schaumweine	17 – 18
Weissweine	19 – 22
Roséweine	23
Rotweine	24 – 32
Dessertwein	33

Unsere Spirituosen und Digestives

Liköre Spirituosen	35
Rum Cognac Whisky	36

UNSERE HERBSTKREATIONEN

Herbstklassiker	Roter Sauser frisch ab Presse	1 dl	3.—
		5 dl	15.—
Süss - sauer	Moscato Apple Crush prickelnder Moscato d'Asti mit saurem Apfel auf feinem Crusheis		11.50
Spritzig - fruchtig	Herbst-Cüpli Roter Sauser gespritzt mit Prosecco		9.50
Hopfig - erfrischend	«Honey – Beer» Schweizer Honig und feine Holunderblüten verleihen diesem Bier eine süsslich-würzige Note. Aromatisch, erfrischend und prickelnd		6.—
Beerig - frisch	Lillet Wild Berry Lillet-Blanc, Wild Berry Tonic und frische Beeren		11.50





ZUR FEIER DES TAGES! UNSERE APÉROS OHNE ALKOHOL

		7,5 dl	Glas / 4 cl
Hiesige Àperitifs	« Chico » Geschmacksexplosion aus der Zichorie, gespritzt mit Mineral		9.—
	« Amicero » die Ingwer-Orangen-Àperoperle mit Mineral gespritzt		9.—
	« Manzoni » die Beerenglut mit Mineral gespritzt und Beeren garniert		9.—
Prickelnd	« Traubentau » „ECHT SWISS“ aus taufrischen hiesigen Trauben	48.—	9.—
Gin	« Windspiel » ein exklusives Geschmackserlebnis aus der Vulkaneifel serviert mit Gents Tonic oder Orangensaft		13.—
Alte Klassiker	« Sanbitter Sec »		7.50
	« Sanbitter Mineral » « Sanbitter Orange »	8.50	9.—
	Tomatensaft «Michel» zum selber würzen		7.—
Zum Knabbern	Käse - Blätterteigstangen mit und ohne Kümmel		2.—
	Knoblauchbrot knusprig und hausgemacht		5.50
	Lachs– oder Mostbröcklicanapés oder gemischt		8.—

– Alle unsere Apéros werden mit Salznüsse serviert. –



ZUR FEIER DES TAGES! UNSERE APÉROS MIT ALKOHOL

		% Vol.	7,5 dl	Glas 2dl / 4cl
Hiesige Aperitifs	« Appenzeller Alpenbitter » mit Eis und Mineralwasser	29 %		9.—
	« Alpstein Bitter » von GOBA mit Eis und Mineralwasser	28 %		9.—
	« Gin 27 » Appenzeller Dry Gin mit Gents Tonic	43%		14.—
Prickelnd	Prosecco „il Concerto DOC“ San Simone extra dry		48.—	9.—
	Prosecco mit Holunderblütensirup aus dem Kloster in Jakobsbad			9.50
Alte Klassiker	Gespritzter Weisswein süss oder sauer			9.—
	« Aperol Spritz »			11.50
	« Martini Bianco » sec oder mit Soda	15 %		9.—
	Campari Soda Campari Orange	23 %	9.—	9.50
	Cynar Soda Cynar Orange	16 %	9.—	9.50
	Gin «Deux Frères» (CH) sec mit Gents Tonic	43 %	11.—	15.—
	Gin «Hendricks» mit Gents Tonic oder mit Orangensaft	43 %		13.—
Zum Knabbern	Käse - Blätterteigstangen mit und ohne Kümmel			2.—
	Knoblauchbrot knusprig und hausgemacht			5.50
	Lachs,- oder Mostbröcklicanapés oder gemischt			8.—

– Alle unsere Apéros werden mit Salznüsse serviert. –



KALTE SÜSSGETRÄNKE		3 dl	5 dl	1 Lt.
Wasser	«Appenzeller Mineral» leise oder still	5.30	7.50	11.—
	Quellwasser ist bei uns kostenlos, für die Dienstleistung erlauben wir uns jedoch einen Betrag in Rechnung zu stellen	3.—	5.—	8.—
Süssgetränke	Goba Cola ! Goba Cola zero ! Flauder ! Citro ! Orange ! Yolo ! Rivella rot oder blau ! Shorley Gents Tonic ! Gents Bitter Lemon	5.30		2,0 dl 5.60
Hausgemacht	Eistee «Maison» mit Schwarztee, Zitronen- und Orangensaft	5.60	7.80	13.50
Sirup	Holunderblütensirup gespritzt mit Mineralwasser	5.60	7.80	
	Himbeersirup für Kinder		1 dl 1.—	2 dl 2.—
FRUCHT- UND GEMÜSESÄFTE				2 dl
Frisch gepresst	Orangensaft ! Rüebli-saft ! Apfelsaft oder gemischt			9.—
Pasteurisiert	Rheintaler Süssmost ! Pfirsichsaft «Michel»			6.—
Obstsaft vergoren	«Saft vom Fass» in der Bügelflasche (ohne Alkohol)			7.—
APPENZELLER BIERE		% Vol.	3 dl	5 dl
Offenausschank	Stange ! Stange-Panache süss oder sauer	4,8 %	5.30	7.—
Flaschenbier	Quöllfrisch Hell ! Quöllfrisch Dunkel	4,8 %		7.—
	Quöllfrisch Naturtrüb Bügelflasche	4,8 %		7.50
	Weizenbier Bügelflasche	5,2 %		7.50
	«Ginger Beer» leichtes Ingwer-Bier	2,4 %	6.—	
Ohne Alkohol	Leermond Bier		6.—	
	Bschorle Malz mit Birnen – und Apfelsaft		6.—	



KAFFEE		Tasse	Portion
	Café nature Espresso nature	5.—	9.70
	Café crème Café HAG Getreidekaffee	5.10	9.80
	Espresso crème Espresso HAG Espresso Macchiato	5.10	
	Milchkaffee	5.20	10.—
	Doppel Espresso	6.20	
	Café mélange	6.20	11.90
	Cappuccino	5.60	
	Latte Macchiato	6.—	
	Latte Macchiato mit Aroma Caramel Haselnuss Schokolade Vanille	7.—	
	Café crème „Appezöll“ mit zwei Cookies aus unserer hauseigenen Conditorei	5.50	
BIO TEE		Tasse	Portion
Schwarztee*	Bio English Breakfast nature crème oder citron	5.— 5.10	9.70 9.80
Kräutertee*	Kräutergarten Verveine Kamille Pfefferminz Früchte	5.—	9.80
Teemischungen*	Hibiskus Hibiskusblüten und Karkade	5.—	9.80
	Bio Orange-Ingwer Äpfel, Zitronengras, Orangen und Ingwer	5.—	9.80
	Stern von Africa Rooibostee mit Orangen und Zimt	5.—	9.80
	Macabeo Grüntee mit Katzenpfötli, Rosen- und Kornblumenblüten	5.—	9.80
	Wellnesstee Früchte, Grüntee, Rooibos, Steviakraut	5.—	9.80
	Kaminglut Äpfel, Hibiskus, Rooibos, Weinbeeren, Zimt, Nelken...	5.—	9.80
Spezialitäten*	Hibiskustee mit Orangensaft	6.—	
	Schwarztee mit Rum	7.—	



PUNSCH		Tasse	
Punsch	Apfel Orangen Rum	5.—	
	Rumpunsch mit Alkohol Jagertee mit Alkohol	7.50	
MILCHGETRÄNKE		Tasse	Portion
ohne Alkohol	Schokolade Ovomaltine heiss oder kalt	5.50	11.—
	Schokolade „mélange“ Ovomaltine „mélange“	6.50	13.—
mit Alkohol	«Chai Latte»	7.—	
	«Schoggi-Schümli» mit Rum «Coruba» und Schlagrahm	9.50	
KAFFEE – SPEZIALITÄTEN		Tasse	
ohne Alkohol	«Moccacino» Heisse Schokolade mit einem Espresso	7.50	
	«Café Latte Freddo» eisgekühlter Kaffee mit einem Schuss Milch, leicht gesüsst	7.50	
mit Alkohol	«Hauskaffi» mit „Appenzeller 9050“ und zwei Cookies unserer hauseigenen Conditorei	9.50	
	«Kafi Bibeflade» mit „Appenzeller Alpenbitter“ und einem Biberli	9.50	
	«Café Amaretto» mit Amaretto Disaronno und einem Ghiottini	9.50	
	«Irish Coffee» mit Tullamore Whisky und einem Ghiottini	9.50	
	«Café Coretto» mit Grappa di Brunello	8.50	
	«Café fertig» «Café Luz» mit Trester, Zwetschgen oder Kräuter	8.50	
	«Affogato al Caffé» Ein Espresso begleitet von einer Kugel Vanille und einem Ghiottini – dazu 2 cl „Disaronno Amaretto“	7.— + 4.—	



UNSERE WEINE IM OFFENAUSSCHANK



SCHAUMWEINE IM OFFENAUSSCHANK

SCHWEIZ UND ITALIEN

dl

«Trubetau ECHT SWISS» – alkoholfrei

Herkunft:	Thal, Schweiz
Produzent:	Weingut Herzog
Alkoholgehalt:	0.0 % Vol.
Vinifikation:	Frische Trauben. Quellwasser. Kohlensäure. 100% Original Swiss
Flaschengrösse:	7,5 dl
Charakter:	Leicht Geschmeidig. Blumig Fruchtig
Passt zu:	Hervorragend zum Apéro.

9.—

«Prosecco il Concerto DOC»

Herkunft:	Friaul, Italien
Produzent:	San Simone
Rebsorte:	100% Glera
Flaschengrösse:	7,5 dl
Charakter:	Frisch-fruchtigen Bouquet. Cremiges Perlage am Gaumen.
Passt zu:	Hervorragend zum Apéro.

9.50

«Picchio d'Oro – Moscato d'Asti DOCG»

Herkunft:	Piemont, Italien
Produzent:	Weingut Picchio d'Oro
Rebsorte:	100 % Moscato
Vinifikation	Handlese, sanfte Pressung, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank und Abfüllung unter Druck für feine Perlage

9.—



WEISSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

SCHWEIZ

1 dl

«Bärenmandli Pinot Gris AOC»

Herkunft: Wienacht-Tobel, Appenzell Ausserrhoden
Produzent: Weingut Wetli Weine, Berneck
Rebsorte: 100 % Pinot Gris
Flaschengrösse: 7.5 dl
Charakter: Duft nach Aprikosen und Birnen. Zitrusnoten.
Passt zu: Hervorragend zum Apéro. Fischgerichte.

9.—

«Grand Cru Yvorne AOC»

Herkunft: Waadtland, Schweiz
Produzent: Château Maison Blanche
Rebsorte: 100 % Chasselas
Flaschengrösse: 3,75 dl / 7.5 dl
Charakter: Goldgelber Chasselas mit mineralischen Noten, Lindenblüten und Feuerstein.
Am Gaumen fruchtig und voll, mit feiner salziger Note
Passt zu: Apéro, Fisch vom Grill, Helles Fleisch, Käse

8.50



WEISSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

SCHWEIZ UND ÖSTERREICH

1 dl

«Roche d'Or Epesses AOC»

Herkunft:	Lavaux, Schweiz	
Produzent:	Bujard Vin, Rolle	
Rebsorte:	100 % Chasselas	
Flaschengrösse:	5 dl	
Charakter:	Fruchtige, florale Nase. Erfrischend und rassig am Gaumen. Runder Körper.	
Passt zu:	Apéro. Fischgerichte. Weisses Fleisch. Hartkäse	8.70

«Grüner Veltliner DAC»

Herkunft:	Kamptal, Österreich	
Produzent:	Weingut Schlosskellerei Gobelsburg	
Rebsorte:	100 % Grüner Veltliner	
Flaschengrösse:	7.5 dl	
Charakter:	Würzig. Basilikum. Thymian. Pfeffer. Zitronengras. Erfrischender Säure. Birne und Kiwi Anklang.	
Passt zu:	Apéro riche. Geräucherte Fische. Fleischsalate. Vegetarische Gerichte.	8.—



ROTWEINE IM OFFENAUSSCHANK

SCHWEIZ

1 dl

«Bärenmandli Pinot Noir AOC»

Herkunft:	Wienacht-Tobel, Appenzell Ausserrhoden, Schweiz
Produzent:	Weingut Wetli Weine, Berneck
Rebsorte:	100 % Pinot Noir (Blauburgunder)
Flaschengrösse:	7.5 dl
Charakter:	Leichte und weiche Tanninen. Mundend.
Passt zu:	Leichte Speisen. Käse. z'Vieri.

9.—

«Due Amici Merlot DOC»

Herkunft:	Ticino, Schweiz
Produzent:	Guido Brivio
Rebsorte:	100% Merlot
Vinifikation:	14 Tage Gärung im Edelstahltank. 12 Monate Barriqueausbau.
Flaschengrösse:	7.5 dl / 1,5 Lt (Magnum)
Charakter:	Blumigkeit und Würzigkeit. Am Gaumen angenehme Saftigkeit. Reife Gerbstoffe. Angenehmer, langer Abgang.
Passt zu:	Pastagerichte. Meeresfrüchten. Eintöpfe. Gut gereifter Käse.
Empfehlung:	Gerne dekantieren wir Ihnen auf Wunsch diesen Wein am Tisch

10.—



ROTWEINE IM OFFENAUSSCHANK

SCHWEIZ UND ÖSTERREICH

1 dl

«Humagne Rouge du Valais AOC Réserve des Administrateurs»

Herkunft:	Wallis, Schweiz
Produzent:	Cave St.-Pierre, Chamoson
Rebsorte:	100% Humagne Rouge
Flaschengrösse:	7.5 dl
Vinifikation:	Stahltankausbau
Charakter:	Bouquet von Aromen nach Heidelbeeren und wilden Brombeeren. Im Gaumen wilden Waldbeeren. Harmonische Tanninstruktur. Fein und rassig in seiner Art.
Passt zu:	Rotem Fleisch. Wild. Kräftige Käsesorten.

9.—

«Schwarz Cuvée»

Herkunft:	Neusiedlersee, Österreich
Produzent:	Weingut Johann Schwarz
Rebsorte:	Merlot, Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Flaschengrösse:	7.5 dl / 1.5 Lt (Magnum) / 3 Lt (nur auf Vorbestellung)
Vinifikation:	12 Monate in 30% neuen Barriques ausgebaut.
Charakter:	Feiner Edelholztouch. Kräuterwürzig und dunkles Waldbeerkonfit. Ein Hauch von Veilchen. Feine rotbeerige Nuancen. Mineralisch. Integrierte Tannine. Bleibt haften. Ein eleganter Speisenbegleiter.
Passt zu:	Rindfleisch. Wild. Schweinefleisch

10.60



ROTWEINE IM OFFENAUSSCHANK

ITALIEN

1 dl

«Picchio d'Oro Barbera d'Asti Superiore DOCG»

Herkunft:	Piemont, Italien
Produzent:	Weingut Picchio d'oro
Rebsorte:	100% Barbera autochthon
Flaschengrösse:	7.5 d, 1,5 Lt (Magnum)
Vinifikation:	Nach der Pressung reift der Wein 13 Monate in Eichenfässern
Charakter:	Dunkle Früchte Zwetschge, Kirsche, Johannisbeere. Vollreif, dicht und betörend. Darunter ein feiner Hauch von Röstnoten, dunkler Schokolade, Vanille und eine warme Würze, die an Pfeffer, Leder und ein knisterndes Kaminfeuer erinnert.
Passt zu:	Klassische Schmorgerichte, Teigwarengerichte

10.60



ROTWEINE IM OFFENAUSSCHANK

SPANIEN UND PORTUGAL

1 dl

«Vi de vila Porrera DOC Priorat»

Herkunft:	Priorat, Spanien
Produzent:	Cims de Porrera
Rebsorte:	Carinena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Flaschengrösse:	7.5 dl / 1.5 Lt (Magnum)
Charakter:	Aromapalette im Bouquet breit gefächert. Abgang lang anhaltend. Dörrzwetschgen. Schwarze Kirschen. Ein Wein von grossem Ausdruck, Enorme Kraft und Fülle. Zählt mit Sicherheit zu den besten Weinen ganz Spaniens, zu einem moderaten Preis.
Passt zu:	Rindersteak. Schmorbraten. Kräftige Käsesorten.
Empfehlung:	Gerne dekantieren wir Ihnen auf Wunsch diesen Wein am Tisch

10.50

«Passagem Reserva DOC»

Herkunft	Duoro, Portugal
Produzent:	Quinta das Bandeiras, Familie Berggvist
Rebsorte:	Touriga Nacional, Touriga Franca
Vinifikation:	Barriqueausbau.
Flaschengrösse:	7.5 dl
Charakter:	Typischer Douro-Wein: Fruchtig, ausgeprägte Würzigkeit. Florale Noten. Eleganter, sehr harmonischer, noch jugendlicher Wein. Aromapalette breit gefächert. Beachtliche Länge im Mund. Wohl präsent, aber feine Gerbstoffe.
Passt zu:	Wildspezialitäten. Rind. Würzige Grilladen.

10.50



UNSERE WEINE IN FLASCHEN



SCHAUMWEINE IN FLASCHEN

SCHWEIZ

«Trubetau ECHT SWISS» – alkoholfrei

Herkunft:	Thal, Schweiz
Produzent:	Weingut Herzog
Alkoholgehalt:	0.0 % Vol.
Vinifikation:	FrISChe Trauben. Quellwasser. Kohlensäure. 100% Original Swiss
Flaschengrösse:	7,5 dl
Charakter:	Leicht Geschmeidig. Blumig Fruchtig
Passt zu:	Hervorragend zum Apéro.

48.—

«Appenzeller Schaumwein AOC»

Herkunft:	Wienacht-Tobel, Appenzell Ausserroden, Schweiz
Produzent:	Weingut Wetli Weine, Berneck
Rebsorte:	100% Pinot Noir
Flaschengrösse:	7,5 dl
Charakter:	FrISChe Waldbeeren. Hohe Qualität. Spritzig. Leichte Süsse.
Passt zu:	Hervorragend zum Apéro

54.—



SCHAUMWEINE IN FLASCHEN

ITALIEN

«Prosecco il Concerto DOC»

Herkunft:	Friaul, Italien
Produzent:	San Simone
Rebsorte:	100% Glera
Flaschengrösse:	7,5 dl
Charakter:	Frisch-fruchtigen Bouquet. Cremiges Perlage am Gaumen.
Passt zu:	Hervorragend zum Apéro.

57.—

«Picchio d'Oro – Moscato d'Asti DOCG»

Herkunft:	Piemont, Italien
Produzent:	Weingut Picchio d'Oro
Rebsorte:	100 % Moscato
Vinifikation	süss, leicht, spritzig
Flaschengrösse:	7.5 dl
Passt zu:	Apfelkuchen, Fruchtsalaten, Früchtekuchen

54.—



WEISSWEINE IN FLASCHEN

SCHWEIZ

«Grand Cru Yvorne AOC»

Herkunft:	Waadtland, Schweiz		
Produzent:	Château Maison Blanche		
Rebsorte:	100 % Chasselas		
Flaschengrösse:	3,75 dl / 7.5 dl		
Charakter:	Goldgelber Chasselas mit mineralischen Noten, Lindenblüten und Feuerstein. Am Gaumen fruchtig und voll, mit feiner salziger Note	3,75 dl	32.—
Passt zu:	Apéro, Fisch vom Grill, Helles Fleisch, Käse	7,5 dl	64.—

«Landsgmendwy AOC»

Herkunft:	Wienacht-Tobel, Appenzell Ausserrhoden		
Produzent:	Weingut Wetli Weine, Berneck		
Rebsorte:	100 % Riesling Sylvaner.		
Flaschengrösse:	7.5 dl		
Charakter:	Vollmundig. Weich. Düfte nach Zitrusfrüchte und Muskataroma.		
Passt zu:	Apéro. Vegetarische Gerichte.		51.—

«Lenz m+m Cuvée»

Herkunft:	Thurgau, Schweiz		
Produzent:	Roland und Karin Lenz		
Rebsorte:	Muscaris und Müller Thurgau		
Flaschengrösse:	5 dl		
Charakter:	Herrlich fruchtig und «Sweet & Sour»		
Passt zu:	Apéro. Käse. z'Vieri Teller		35.—



WEISSWEINE IN FLASCHEN

SCHWEIZ

«Bärenmandli Pinot Gris AOC»

Herkunft:	Wienacht-Tobel, Appenzell Ausserrhoden	
Produzent:	Weingut Wetli Weine, Berneck	
Rebsorte:	100 % Pinot Gris	
Flaschengrösse:	7.5 dl	
Charakter:	Duft nach Aprikosen und Birnen. Zitrusnoten.	
Passt zu:	Hervorragend zum Apéro. Fischgerichte.	54.—

«Heida Reserve des Administrateurs AOC»

Herkunft:	Wallis, Schweiz	
Produzent:	Cave Saint-Pierre	
Rebsorte:	100 % Heida	
Flaschengrösse:	7.5 dl	
Charakter:	Aromenbouquet nach Agrumen und Haselnüssen. Vollmundig.	
Passt zu:	Apéro. Fisch, Meeresfrüchte, Käse	51.—

«Roche d'Or Epesses AOC»

Herkunft:	Lavaux, Schweiz	
Produzent:	Bujard Vin, Rolle	
Rebsorte:	100 % Chasselas	
Flaschengrösse:	5 dl	
Charakter:	Fruchtige, florale Nase. Erfrischend und rassig am Gaumen. Runder Körper.	
Passt zu:	Apéro. Fischgerichte. Weisses Fleisch. Hartkäse	35.—



WEISSWEINE IN FLASCHEN

ÖSTERREICH UND ITALIEN

«Grüner Veltliner DAC»

Herkunft:	Kamptal, Österreich	
Produzent:	Weingut Schlosskellerei Gobelsburg	
Rebsorte:	100 % Grüner Veltliner	
Flaschengrösse:	7.5 dl	
Charakter:	Würzig. Basilikum. Thymian. Pfeffer. Zitronengras. Erfrischender Säure. Birne und Kiwi Anklang.	
Passt zu:	Apéro riche. Geräucherte Fische. Fleischsalate. Vegetarische Gerichte.	48.—

«Gewürztraminer Stephanie DOC»

Herkunft:	Südtirol, Italien	
Produzent:	Weingut Nicolussi-Leck	
Rebsorte:	100 % Gewürztraminer	
Flaschengrösse:	7.5 dl	
Vinifikation:	Ausbau während 10 Monate imahltank	
Charakter:	Benannt ist er nach Stephanie - Jakobs Nicolussi-Lecks Frau. In der Nase betören Aromen von Rosenblüten, Lychee und weissem Pfirsich. Am Gaumen elegant und ausgewogen - mit Noten von Rosen, feiner Würze und exotischer Frucht	
Passt zu:	Hervorragend zu pikanteren asiatischen Speisen, Weichkäse	53.—

WEISSWEINE IN FLASCHEN

ITALIEN UND SPANIEN

«Picchio d'Oro Chardonnay DOC»

Herkunft:	Piemont, Italien	
Produzent:	Weingut Picchio d'Oro	
Rebsorte:	100 % Chardonnay	
Flaschengrösse:	7.5 dl	
Vinifikation:	Die Gärung und der Ausbau erfolgen ausschliesslich im Edelstahltank.	
Charakter:	Zitrusfrüchte, reife Melone und Aprikose, Holunderblüte und ein Hauch Vanille. Am Gaumen zeigt er sich vielsichtig - mit Noten von Apfel, Limonenzeste und exotischen Früchten, eingerahmt in cremigen Tönen: Butter und Haselnuss	
Passt zu:	Edlem Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel	62.—

«Rioja Placet Valtomelloso DOC»

Herkunft:	Rioja, Spanien	
Produzent:	Bodega Palacios Remondo	
Rebsorte:	100 % Viura	
Flaschengrösse:	7.5 dl	
Charakter:	Noten von exotischen Früchten, Cashewnüssen, Safran, Currygewürzen und subtilen Röstaromen des Holzausbaus. Am Gaumen stoffig und kraftvoll, mit spürbaren Gerbstoffen, markanten mineralischen Akzenten und vollmundigem Geschmack, der dem Nasenbild in nichts nachsteht	
Passt zu:	Saftige Pouletbrust, Riesencrevetten, Spargelspezialitäten	58.—



ROSÉWEINE IN FLASCHEN

FRANKREICH

«Le Caprice de Clémentine Rosé AOC»

Herkunft:	Provence, Frankreich
Produzent:	Château Les Valentines
Rebsorte:	Grenache, Cinsault
Vinifikation:	Weisse Kelterung der Trauben.
Flaschengrösse:	7.5 dl
Charakter:	Eleganter, trinkanimierender Rosé perfekt für einen Sommertag! Duft nach mediterranen Kräutern und Pfirsich. Am Gaumen frisch und saftig. Mit Aromen von Nektarine, Kirsche und Mandarine. Feiner Kräuterwürze.
Passt zu:	Apéro riche. Milde Halbhartkäse. Meeresfrüchte. Vegetarische Speisen.

53.—



ROTWEINE IN FLASCHEN

SCHWEIZ

Flasche

«Bärenmandli Pinot Noir AOC»

Herkunft: Wienacht-Tobel, Appenzell Ausserrhoden, Schweiz
Produzent: Weingut Wetli Weine, Berneck
Rebsorte: 100 % Pinot Noir (Blauburgunder)
Flaschengrösse: 7.5 dl
Charakter: Leichte und weiche Tanninen. Mundend.
Passt zu: Leichte Speisen. Käse. z'Vieri.

54.—

«Due Amici Merlot DOC»

Herkunft: Ticino, Schweiz
Produzent: Guido Brivio
Rebsorte: 100% Merlot
Vinifikation: 14 Tage Gärung im Edelstahltank. 12 Monate Barriqueausbau.
Flaschengrösse: 7.5 dl / 1,5 Lt (Magnum)
Charakter: Blumigkeit und Würzigkeit. Am Gaumen angenehme Saftigkeit.
Reife Gerbstoffe. Angenehmer, langer Abgang.
Passt zu: Pastagerichte. Meeresfrüchten. Eintöpfe. Gut gereifter Käse.
Empfehlung: Gerne dekantieren wir Ihnen auf Wunsch diesen Wein am Tisch

7,5 dl 60.—
Magnum 130.—



ROTWEINE IN FLASCHEN

SCHWEIZ

Flasche

«Lampert Maienfelder Cuvée»

Herkunft:	Maienfeld, Graubünden, Schweiz
Produzent:	Thomas Lampert
Rebsorte:	Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Sankt Laurent
Flaschengrösse:	7.5 dl
Charakter:	Aromen von dunklen Beeren, Zwetschgen. Hauch von Cassis. Noten von schwarzen Oliven und dunkler Schokolade. Ein Touch von zerstoßenem Pfeffer. Im Gaumen fein würzig.
Passt zu:	Kräftigere Speisen. Risotto. Fleisch vom Grill.

61.—

«Humagne Rouge du Valais AOC Réserve des Administrateurs»

Herkunft:	Wallis, Schweiz
Produzent:	Cave St.-Pierre, Chamoson
Rebsorte:	100% Humagne Rouge
Flaschengrösse:	7.5 dl
Vinifikation:	Stahltankausbau
Charakter:	Bouquet von Aromen nach Heidelbeeren und wilden Brombeeren. Im Gaumen wilden Waldbeeren. Harmonische Tanninstruktur. Fein und rassig in seiner Art.
Passt zu:	Rotem Fleisch. Wild. Kräftige Käsesorten.

54.—



ROTWEINE IN FLASCHEN

ÖSTERREICH

Flasche

«Zweigelt Reserve QW/t»

Herkunft:	Burgenland, Österreich
Produzent:	Weingut Salzl Seewinkelhof
Rebsorte:	100% Zweigelt
Flaschengrösse:	7.5 dl
Charakter:	Intensiv. Schwarzkirschen. Himbeeren. Frischer Estragon. Leichte Tannine. Frische Fruchtintensität. Pfeffrige Würzigkeit. Angenehm nachklingender Abgang.
Passt zu:	Kalbsleber. Helles Fleisch. Dunkle Saucen. Sommergerichte.

52.—

«Schwarz Cuvée»

Herkunft:	Neusiedlersee, Österreich
Produzent:	Weingut Johann Schwarz
Rebsorte:	Merlot, Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Flaschengrösse:	7.5 dl / 1.5 Lt (Magnum) / 3 Lt (nur auf Vorbestellung)
Vinifikation:	12 Monate in 30% neuen Barriques ausgebaut.
Charakter:	Feiner Edelholztouch. Kräuterwürzig und dunkles Waldbeerkonfit. Ein Hauch von Veilchen. Feine rotbeerige Nuancen. Mineralisch. Integrierte Tannine. Bleibt haften. Ein eleganter Speisenbegleiter.
Passt zu:	Rindfleisch. Wild. Schweinefleisch

7,5 dl	64.—
Magnum	133.—



ROTWEINE IN FLASCHEN

ITALIEN

«Picchio d'Oro Nebbiolo DOC»

Auszeichnungen:	Silbermedaille Expovina 2025 – 88.4 Punkte	
Herkunft:	Piemont, Italien	
Produzent:	Weingut Picchio d'oro	
Rebsorte:	100 % Nebbiolo autochthon	
Flaschengrösse:	7.5 dl	
Vinifikation:	Zur Gärung in Edelstahl-Tanks, später 18 Monate im Barriques	
Charakter:	Erdbeeren, Kirschen, exotische Gewürze und ein Hauch von Leder. Ausgewogen, geschmeidig, mit reifen Tanninen	
Passt zu::	Gegrilltem Fleisch, klassische Pastagerichte	65.—

«Picchio d'Oro Barbera d'Asti Superiore DOCG»

Herkunft:	Piemont, Italien	
Produzent:	Weingut Picchio d'oro	
Rebsorte:	100% Barbera autochthon	
Flaschengrösse:	7.5 d, 1,5 Lt (Magnum)	
Vinifikation:	Nach der Pressung reift der Wein 13 Monate in Eichenfässern	
Charakter:	Dunkle Früchte Zwetschge, Kirsche, Johannisbeere – alles da, vollreif, dicht und betörend. Darunter ein feiner Hauch von Röstnoten, dunkler Schokolade, Vanille und eine warme Würze, die an Pfeffer, Leder und ein knisterndes Kaminfeuer erinnert.	7,5 dl 64.— Magnum 138.—
Passt zu:	Klassische Schmorgerichte, Teigwarengerichte	



ROTWEINE IN FLASCHEN

ITALIEN

«Emilio Primo Bolgheri DOC»

Auszeichnungen:	94/100 Punkte James Suckling		
Herkunft:	Toskana, Italien		
Produzent:	Terre del Marchesato		
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah		
Flaschengrösse:	3,75 dl / 7,5 dl / 1,5 Lt (Magnum)		
Charakter:	Fruchtig und ausgewogen. frischer und aromatischer Duft. Rote Johannisbeere und Kirsche. Feine Säure.	3,75 dl	35.—
Passt zu:	Fleischgerichte. Pastagerichte. z'Vieri.	7,5 dl	58.—
Empfehlung:	Gerne dekantieren wir Ihnen auf Wunsch diesen Wein am Tisch.	Magnum	121.—

«Guardione Bolgheri Superiore DOC»

Herkunft:	Toskana, Italien		
Produzent:	Micheletti		
Rebsorte:	Cabernet franc und Cabernet Sauvignon		
Flaschengrösse:	7.5 dl		
Charakter:	Dieser Wein besitzt ein komplexes Bouquet mit Noten von Vanille und reifen Waldfrüchten. Sein geschmacklich grosser Körper, die raffinierten und weichen Tannine, sowie seine Struktur zeichnen den Wein aus.		
Passt zu:	Wild. Gereiftem Käse. Oder in eine gemütliche Runde.		65.—



ROTWEINE IN FLASCHEN

ITALIEN

«Cabernet Franc Riserva DOC»

Herkunft:	Südtirol, Italien
Produzent:	Weingut Nicolussi-Leck
Rebsorte:	100% Cabernet Franc
Flaschengrösse:	7.5 dl
Charakter:	Nuancenreichen, filigranen Nase; Pfeffrig, würzig, dunkelbeerig und mit reifen Kirschnoten. Am Gaumen sehr elegant und mit langanhaltendem, aromatischem Nachhall. Waldbeeren, Johannisbeeren und edle Hölzer. Ausbalancierte Säure, Eleganz und Dichte. Ein Wein für besondere Anlässe
Passt zu:	Kalte Fleischgerichte, Grilladen, Poulet, Käse, Kalbfleisch

72.—

ROTWEINE IN FLASCHEN

SPANIEN

«Roda I Reserva DOCa»

Herkunft:	Rioja, Spanien		
Produzent:	Bodegas Roda		
Rebsorte:	Tempranillo		
Flaschengrösse:	7.5 dl / 1,5 Lt (Magnum)		
Vinifikation:	Er stammt von mindestens 30-jährigen Rebstöcken und wird klassisch 16 Monate in neuen und einjährigen französischen Eichenbarriques ausgebaut. Die Flaschen sind nummeriert.		
Charakter:	Tiefe Frucht und Würze in der Nase. Am Gaumen seidig, frisch, lang anhaltender Abgang. Ein Rioja voller Komplexität, aromatischer Finish!		
Empfehlung:	Gerne dekantieren wir Ihnen auf Wunsch diesen Wein am Tisch.	7,5 dl Magnum	84.— 175.—

«La Bestia DO»

Herkunft:	Jumilla, Spanien		
Produzent:	La Bestia		
Rebsorte:	100% Monastrell		
Flaschengrösse:	7.5 dl		
Vinifikation:	Trauben von 120 Jahre alten Rebstöcken. Zwölf Monate in amerikanischen und französischen Eichenfässern gelagert. Pro Jahr werden nur gut 6000 Flaschen hergestellt.		
Charakter:	Feine Kakao- und Schokoladearomen. Schwere schwarze Beerenfrucht. Robust. Warm und aufgeschlossen. Modern.		
Passt zu:	Wildgerichte. Mediterrane Küche. Rind. Schokolade.		63.—

ROTWEINE IN FLASCHEN

SPANIEN

«Vi de vila Porrera DOC Priorat»

Herkunft:	Priorat, Spanien		
Produzent:	Cims de Porrera		
Rebsorte:	Carinena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah		
Flaschengrösse:	7.5 dl / 1.5 Lt (Magnum)		
Charakter:	Aromapalette im Bouquet breit gefächert. Abgang lang anhaltend Dörrzwetschgen. Schwarze Kirschen. Ein Wein von grossem Ausdruck, Enorme Kraft und Fülle. Zählt mit Sicherheit zu den besten Weinen ganz Spaniens, zu einem moderaten Preis.		
Passt zu:	Rindersteak. Schmorbraten. Kräftige Käsesorten.	7,5 dl	63.—
Empfehlung:	Gerne dekantieren wir Ihnen auf Wunsch diesen Wein am Tisch.	Magnum	131.—

«La Vendimia Rioja DOC»

Auszeichnungen:	Wine Spectator		
Herkunft:	Rioja, Spanien		
Produzent:	Palacios Remondo, Alvaro Palacios		
Rebsorte:	Tempranillo, Garnacha		
Flaschengrösse:	7.5 dl		
Charakter:	Ungestüme, jugendliche Frische. Spürbare Gerbstoffe und Saftigkeit. Liebenswerter, etwas rustikaler Wein. Fruchtbetonten und zugleich würzigen Geschmack. Ein Gaumenspass!		
Passt zu:	Apéro. Kalte Platten. Leichte Gerichte. Vegetarische Gerichte.		50.—

ROTWEINE IN FLASCHEN

PORTUGAL

«Quinta de la Rosa»

Herkunft:	Duoro, Portugal
Produzent:	Quinta de la Rosa
Rebsorte:	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
Vinifikation:	Die Vergärung der handgelesenen Trauben dauert 5 – 7 Tagen. Zur weiteren Reifung gelangt der Jungwein für 12 Monate in neue und in gebrauchte französische Barriques und portugiesische Eichenholzfässer.
Flaschengrösse:	7.5 dl
Charakter:	Ausgeprägte Blumigkeit mit Noten von Rose, Lilie und Flieder. Fruchtkomponente mit Amarenakirsche, Cassisgelee und Dörripflaume. Ergänzt mit der Würzigkeit von Wacholder und schwarzer Schokolade.
Passt zu:	Leichte Speisen. Kalb. Morcheln. Geflügel. 54.—

Passagem Reserva DOC»

Herkunft:	Duoro, Portugal
Produzent:	Quinta das Bandeiras, Familie Berggvist
Rebsorte:	Touriga Nacional, Touriga Franca
Vinifikation:	Barriqueausbau.
Flaschengrösse:	7.5 dl
Charakter:	Typischer Douro-Wein: Fruchtig, ausgeprägte Würzigkeit. Florale Noten. Eleganter, sehr harmonischer, noch jugendlicher Wein. Aromapalette breit gefächert. Beachtliche Länge im Mund. Wohl präsent, aber feine Gerbstoffe.
Passt zu:	Wildspezialitäten. Rind. Würzige Grilladen. 63.—



DESSERTWEINE

ÖSTERREICH UND ITALIEN

Flasche

«Goldene Finesse Qws» – flüssiges Gold aus Illmitz!

Herkunft:	Illmitz, Burgenland, Österreich
Produzent:	Salzl Seewinkelhof
Rebsorte:	Sämling 88
Flaschengrösse:	3.75 dl
Vinifikation:	Sechswöchige Gärung im gebrauchten Eichenfass bei 13 °C. Danach erfolgt der Ausbau in Eichenfässer.
Charakter:	Perfekte Säurestruktur. Reichlich Restsüsse. Im Gaumen sehr elegant und komplex. Dörrobst. Reife Birnen. Maracuja. Honigmelone. Pfirsich. Ananas. Zitrusfrüchte. Angenehme Würze. Druckvoll und doch angenehm rund.
Passt zu:	Schokolade. Warme Desserts. Schimmel- und Weichkäse.

54.—

«Picchio d'Oro – Moscato d'Asti DOCG»

Herkunft:	Piemont, Italien
Produzent:	Weingut Picchio d'Oro
Rebsorte:	100 % Moscato
Vinifikation	Handlese, sanfte Pressung, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank und Abfüllung unter Druck für feine Perlage.
Flaschengrösse:	7.5 dl
Passt zu:	zu Apfelkuchen, zu Fruchtsalaten, Früchtekuchen

54.—



UNSERE SPIRITUOSEN UND DIGESTIVES



LIKÖRE		% Vol.	2 cl	4 cl
Schweiz	« 9050 Rahmlikör » von Appenzeller Alpenbitter	18 %	4.—	8.—
	« Appenzeller Säntis Malt Cream » von Brauerei Locher	18 %	4.50	9.—
	« Eiercognac Nr. 4 » von GOBA	20 %	4.50	9.—
Frankreich	« Grand Marnier Cordon Rouge »	40 %	6.—	12.—
Italien	« Disaronno Amaretto Originale »	28 %	4.—	8.—
SPIRITUOSEN		% Vol.	2 cl	4 cl
Appenzell	« Appenzeller Alpenbitter » von Appenzeller Alpenbitter	29 %	4.—	8.—
Innerrhoden	« Alpstein Bitter » von GOBA	28 %	4.—	8.—
	« Appenzeller Kräuter »	41 %	4.—	8.—
	« Appenzeller Kernobst » Edelbrand	40 %	4.—	8.—
Aargau	Fricktaler Zwetschgen / Pflümli „Häselibrand“	41 %	4.—	8.—
	Fricktaler Kirsch „Häselibrand“ 2 Jahre gelagert	41 %	4.—	8.—
	Fricktaler Williams „Häselibrand“	41 %	4.—	8.—
Frankreich	« Vieille Prune V.S.O.P. » Morin Père & Fils	41 %	4.—	8.—
	« Calvados A.O.C. » Morin Père & Fils	40 %	5.—	10.—
Italien	Grappa Amarone «Le Giare» Marzadro	41 %	5.50	11.—
	Grappa «Brunello Riserva Il Poggione» Vigna Paganelli	43 %	7.50	15.—
	Grappa «Tre Soli Tre» Berta	43 %	7.50	15.—



RUM UND COGNAC		% Vol.	2 cl	4 cl
Frankreich	«Courvoisier V.S.O.P.»	40 %	8.—	16.—
	«Remy Martin V.S.O.P.»	40 %	6.—	12.—
Guatemala	«Ron Zacapa Centenario» Solera, 23 Jahre im Eichenfass	40 %	6.—	12.—
	«Ron Zacapa Centenario XO» 25 Jahre im franz. Eichenfass	40 %	9.—	18.—
WHISKY		% Vol.	4 cl	
Appenzell	«Säntis Single Malt „Edition Himmelberg“» würzig	43 %	11.—	
	«Säntis Single Malt „Edition Kamor“» rauchig und speckig	48 %	13.—	
Schottland	«Macallan» Scotch 12 years, single malt	40 %	11.—	
Irland	«Tullamore Dew» dreifach destilliert	40 %	9.—	