



UNSERE WEIN- UND SPIRITUOSENKARTE



SCHAUMWEINE

Flasche

1 dl

«Tröpfel DER ZWEITE» – alkoholfrei

Herkunft:	Thurgau, Schweiz		
Produzent:	Tröpfel GmbH		
Alkoholgehalt:	0.0 % Vol.		
Vinifikation:	Frische Schweizer Trauben und Hochstamm-Äpfel. Keine Aromen. Keine Konzentrate. Vegan.		
Flaschengrösse:	7,5 dl		
Charakter:	Wunderbare Noten. Prickelnd-perlend. Erfrischend.		
Passt zu:	Hervorragend zum Apéro.	48.—	8.—

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.	48.—	9.—

«Appenzeller Schaumwein AOC»

Herkunft:	Wienacht-Tobel, Appenzell Ausserrhoden		
Produzent:	Weingut Schmid Wetli AG, Berneck		
Rebsorte:	100% Pinot Noir		
Flaschengrösse:	7,5 dl		
Charakter:	Frische Waldbeeren. Hohe Qualität. Spritzig. Leichte Süsse.		
Passt zu:	Hervorragend zum Apéro	51.—	



WEISSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

SCHWEIZ

7,5 dl Flasche

l dl

«Landsgmendwy AOC»

Herkunft:	Wienacht-Tobel, Appenzell Ausserrhoden		
Produzent:	Weingut Schmid Wetli AG, Berneck		
Rebsorte:	100 % Riesling Sylvaner.		
Flaschengrösse:	7.5 dl		
Charakter:	Vollmundig. Weich. Düfte nach Zitrusfrüchte und Muskataroma.		
Passt zu:	Apéro. Vegetarische Gerichte.	48.—	8.—

«Bärenmändli Pinot Gris AOC»

Herkunft:	Wienacht-Tobel, Appenzell Ausserrhoden		
Produzent:	Weingut Schmid Wetli AG, Berneck		
Rebsorte:	100 % Pinot Gris		
Flaschengrösse:	7.5 dl		
Charakter:	Duft nach Aprikosen und Birnen. Zitrusnoten.		
Passt zu:	Hervorragend zum Apéro. Fischgerichte.	51.—	8.50



WEISSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

SCHWEIZ

7,5 dl Flasche

1 dl

«Seyval blanc BIO»

Herkunft:	Thurgau, Schweiz		
Produzent:	Roland und Karin Lenz		
Rebsorte:	100 % Seyval blanc		
Flaschengrösse:	5 dl		
Charakter:	Herrlich fruchtig. Exotisch. Lieblich. Erfrischend.		
Passt zu:	Apéro. Käse. z'Vieri Teller.	31.—	7.—

«Roche d'Or Epesses AOC»

Herkunft:	Lavaux, Schweiz		
Produzent:	Bujard Vin, Rolle		
Rebsorte:	100 % Chasselas		
Flaschengrösse:	5 dl		
Charakter:	Fruchtige und florale Nase. Erfrischend und rassig am Gaumen. Runder Körper betont von samtiger Textur und Mineralität.		
Passt zu:	Apéro. Fischgerichte. Weisssem Fleisch. Hartkäse	33.—	7.—



WEISSWEINE IN FLASCHEN

ÖSTERREICH UND SPANIEN

«Grüner Veltliner DAC»

Herkunft:	Kamptal, Österreich	
Produzent:	Weingut Schlosskellerei Gobelsburg	
Rebsorte:	100 % Grüner Veltliner	
Flaschengrösse:	7.5 dl	
Charakter:	Geprägt vielmehr von Würzigkeit als von Fruchtigkeit. Basilikum. Thymian. Zitronengras. Hauch Bergamotte und Williamsbirne. Pfeffer. Erfrischender Säure. Birne und Kiwi Anklang. Einfach Klasse.	
Passt zu:	Apéro riche. Geräucherte Fische. Fleischsalate. Vegetarische Gerichte.	49.—

«Quivira Verdejo DO»

Herkunft:	Castilla y León, Spanien	
Produzent:	Bodega Altaencina, Pablo del Villar	
Rebsorte:	100 % Verdejo	
Flaschengrösse:	7.5 dl	
Charakter:	Lebendiger Weisswein. Herrlicher Duft nach Aprikose, weissem Pfirsich und Zitrusfrüchten. Hauch von Honig. Langer, frisch-fruchtiger Nachhall.	
Passt zu:	Antipasti. Meeresfrüchte. Grillierter Salzwasserfisch.	45.—



Rotweine

ROTWEINE IM OFFENAUSSCHANK SCHWEIZ

Flasche

1 dl

«Trachte-wii Pinot Noir AOC»

Herkunft:	St. Galler Rheintal, Schweiz		
Produzent:	Tobias Schmidt Weingut		
Rebsorten:	100 % Pinot Noir (Blauburgunder)		
Flaschengrösse:	5 dl		
Charakter:	Herrlich funkelndes Burgunderrot. Fruchtig-beeriges Bouquet. Lieblich.		
Passt zu:	Apéro. Leichten Speisen. Vegiburger. Vegetarische Gerichte.	29.—	6.50

«Bärenmändli Pinot Noir AOC»

Herkunft:	Wienacht-Tobel, Appenzell Ausserrhoden, Schweiz		
Produzent:	Weingut Schmid Wetli AG, Berneck		
Rebsorte:	100 % Pinot Noir (Blauburgunder)		
Flaschengrösse:	7.5 dl		
Charakter:	Leichte und weiche Tanninen. Mundend.		
Passt zu:	Leichte Speisen. Käse. z'Vieri.	51.—	8.50



ROTWEINE IM OFFENAUSSCHANK

SCHWEIZ

Flasche

1 dl

«Syrah» SAISONAL

Herkunft: Wallis, Schweiz

Produzent: Charles Bonvin SA / André Darbellay

Rebsorte: 100% Syrah

Flaschengrösse: 7.5 dl

Vinifikation: Nach kurzer Maischegärung erfolgt die Vergärung im Stahltank.

Danach Ausbau während 8 Monaten teils im Holzfass und teils im Stahltank.

Charakter: Dunkelwürzig. Wild. Kraftvolle Aromatik; Pfeffer Lakritze. Wacholder.

Leder. Schwarzer Olive. Brombeere. Maulbeere. Cassis. Intensiver, fruchtig-würziger Geschmack im Gaumen.

Passt zu: Rehrücken. Wildspezialitäten Lamm.

Empfehlung: Gerne dekantieren wir Ihnen auf Wunsch diesen Wein am Tisch.

56.—

9.—



ROTWEINE IM OFFENAUSSCHANK ÖSTERREICH

Flasche

1 dl

«Johann Schwarz» SAISONAL

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. Saftige, feine rotbeerige Nuancen. Mineralisch. Integrierte Tannine. Bleibt haften. Ein eleganter Speisenbegleiter.	7,5 dl 61.—	9.50
Passt zu:	Rindfleisch. Wild. Schweinefleisch	Magnum 116.—	

«Zweigelt Reserve QWt»

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 nachklingelnder Abgang.		
Passt zu:	Kalbsleber. Helles Fleisch. Dunkle Saucen. Sommergerichte.	49.—	8.—



ROTWEINE IM OFFENAUSSCHANK

ITALIEN UND SPANIEN

Flasche

1 dl

«Lagrein Griesfeld DOC» SAISONAL

Auszeichnungen:	„92/100 Punkte James Suckling“ „Gambero rosso 2 bicchieri“		
Herkunft:	Südtirol, Italien		
Produzent:	Weingut Pfitscher		
Rebsorte:	100% Lagrein		
Flaschengrösse:	7.5 dl		
Vinifikation:	Die Gärung erfolgt für 14 Tage im Gärtank mit kontinuierlichem Untertauchen der Trester. Der Ausbau erfolgt für 15 Monate in kleinen Eichenfässern.		
Charakter:	Kräftiges Purpurrot. Leichte Veilchennote. Reich an feinen Tanninen. Harmonisch. Vollmundig. Samtiger Abgang. Edle Würznoten.		
Passt zu:	Kräftiges Essen. Dunklem Fleisch. Wild. Hartkäse.	63.—	9.50

«La Bestia DO» SAISONAL

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.	59.—	9.—



ROTWEINE IM OFFENAUSSCHANK

PORTUGAL

Flasche

1 dl

«Passagem Reserva DOC» SAISONAL

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	60.—	9.50



ROTWEINE IN FLASCHEN

SCHWEIZ

«Pinot Noir Classic AOC»

Herkunft:	Maienfeld, Graubünden, Schweiz	
Produzent:	Markus Lampert	
Rebsorte:	100% Pinot Noir	
Flaschengrösse:	7.5 dl	
Charakter:	Himbeerige Note. Etwas Rauch und feine Mineralik. Im Gaumen mundfüllende Leichtigkeit. Beerig. Elegant. Mundend.	
Passt zu:	Pastagerichte. Helles Fleisch. Geflügel. Asiatische Gerichte.	50.—

«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 und 1,5 Lt (Magnum)	
Charakter:	Blumigkeit und Würzigkeit. Am Gaumen angenehme Saftigkeit. Reife Gerbstoffe. Angenehmer, langer Abgang.	7,5 dl 58.—
Passt zu:	Pastagerichte. Meeresfrüchten. Eintöpfe. Gut gereifter Käse.	Magnum 112.—



ROTWEINE IN FLASCHEN

SCHWEIZ

«Humagne Rouge»

Herkunft:	Wallis, Schweiz
Produzent:	Charles Bonvin SA / André Darbellay
Rebsorte:	100% Humagne Rouge
Flaschengrösse:	7.5 dl
Vinifikation:	Stahltankausbau
Charakter:	Blumigkeit, Fruchtigkeit und Würzigkeit stehen in harmonischem Einklang. Noten von Lavendel und Magnolie. Sauerkirsche. Lorbeer. Thymian. Ein Hauch von hellem Tabak und edlem Leder verleiht dem Wein das besondere Etwas. Elegante, dezente Tanninen. Angenehm langer Abgang.
Passt zu:	Rind-Stroganoff. Würzigem Hartkäse.

53.—

ROTWEINE IN FLASCHEN

ITALIEN

«Amarone della Valpolicella Classico Cru d'Exception DOP» SAISONAL

Herkunft:	Veneto, Italien	
Produzent:	Recchia	
Rebsorte:	Corvina, Rondinella, Molinara.	
Flaschengrösse:	5 dl	
Charakter:	Qualität. Ausgewogener, eleganter Amarone. Zarte erdige Aromen. Sommerkräuter. Subtile Nuancen. Langer weicher Antrank. Trocken. Elegant.	
Passt zu:	Hohrückensteak. Wildgerichte.	41.—

«Emilio Primo Bolgheri DOC»

Auszeichnungen:	94/100 Punkte James Suckling	
Herkunft:	Toskana, Italien	
Produzent:	Terre del Marchesato	
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	
Flaschengrösse:	7.5 dl / 1,5 Lt (Magnum)	
Vinifikation:	Wie bei den Superiore-Weinen wird auch hier jeder Verarbeitungsschritt ausschliesslich von Hand durchgeführt. Die Weinbereitung findet in kegelförmigen Stahlfässern mit anschliessender zwölfmonatiger Reifung in Eichenfässern statt, die den Charakter dieses Weins zur Vollendung bringt. Danach folgt die lange Endreifung in Flaschen.	
Charakter:	Fruchtig und ausgewogen. frischer und aromatischer Duft.	
	Rote Johannisbeere und Kirsche. Feine Säure.	7,5 dl 55.—
Passt zu:	Fleischgerichte. Pastagerichte. z'Vieri.	Magnum 106.—

ROTWEINE IN FLASCHEN

ITALIEN UND SPANIEN

Flasche

«Bolgheri Poggionato Superiore»

Herkunft:	Livorno, Italien
Produzent:	Micheletti
Rebsorte:	100% Merlot
Flaschengrösse:	7.5 dl
Vinifikation:	18 Monaten in Barriques.
Charakter:	Einladende Aromavielfalt. Süsse Düfte von Schokolade, Vanille und Kaffee treffen auf fruchtige Brombeeren. Reife, weiche Tannine. Langer Abgang.
Passt zu:	Würzige Fleischgerichten.

60.—

«La Vendimia Rioja DOC»

Auszeichnungen:	Wine Spectator
Herkunft:	Rioja, Spanien
Produzent:	Palacios Remondo, Alvaro Palacios
Rebsorte:	Tempranillo, Garnacha
Flaschengrösse:	7.5 dl
Vinifikation:	Handlesung der Trauben. Die Vergärung findet während ca. 20 Tagen im Stahltank statt. Der Wein reift 5 Monate in grossen und kleinen Holzfässern (Foudres und Barriques) wird leicht geschönt, aber unfiltriert abgefüllt.
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.

48.—

ROTWEINE IN FLASCHEN

SPANIEN

«Elias Mora Crianza DO»

Herkunft:	Toro, Spanien		
Produzent:	Bodega Elias Mora		
Rebsorte:	Tinta de Toro (Tempranillo)		
Flaschengrösse:	7.5 dl und 1,5 Lt. (Magnum)		
Charakter:	Reife Pflaumen. Heidelbeeren. Brombeeren. Frische Rosen und Lavendel. Kräftig im Gaumen. Wärmende Tannine. Langer Abgang. Mundend.		
Passt zu:	Würzige Grilladen. Rindsfleisch. Stroganoff. Schweres Essen.	7,5 dl	53.—
		Magnum	102.—

«Vi de vila Porrera DOC»

Herkunft:	Priorat, Spanien		
Produzent:	Cims de Porrera		
Rebsorte:	Carinena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah		
Flaschengrösse:	7.5 dl		
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.		60.—

ROTWEINE IN FLASCHEN

PORTUGAL UND SÜDAFRIKA

«Duorum Colheita DOC»

Herkunft:	Duoro, Portugal	
Produzent:	Duorum Colheita	
Rebsorte:	Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz	
Flaschengrösse:	7.5 dl	
Vinifikation:	Ausbau in avinierten, amerikanischen Barriques während 10 Monaten. Anschliessend Reifung in der Flasche	
Charakter:	Reife Aromen von Brombeeren, Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren sowie etwas Veilchen und Vanille. Im Gaumen voll mit viel weichem Tannin und langem Abgang.	
Passt zu:	Rotem Fleisch. Grilladen. Käse.	49.—

«Z - De Toren»

Herkunft:	Stellenbosch, Südafrika	
Produzent:	De Toren	
Rebsorte:	Merlot, Cabernet Franc, Malbec, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	
Flaschengrösse:	7.5 dl	
Vinifikation:	Malbec-Ausbau in amerikanischen Barriques, alle anderen Rebsorten in französischen und amerikanischen Barriques.	
Charakter:	Ausdrucksstarke Nase. Cassis. Rosenblüten. Vanillearomen. Ausgewogener Gaumen. Samtig. Elegant. Runde, kräftige Tanninstruktur. Maulbeeren. Blaubeeren. Würzig-frischer Peperoni. Elegantes Säurespiel.	
Passt zu:	Fleischgerichte. Lamm. Wildgeflügel.	
Empfehlung:	Gerne dekantieren wir Ihnen auf Wunsch diesen Wein am Tisch.	82.—



DESSERTWEIN

ÖSTERREICH

Flasche

0,5 dl

«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.

51.—

7.—



LIKÖRE		% Vol.	2 cl	4 cl
Schweiz	« 9050 Rahmlikör » von Appenzeller Alpenbitter	18 %	3.50	7.—
	« Appenzeller Säntis Malt Cream » von Brauerei Locher	18 %	3.60	7.20
	« Eiercognac Nr. 4 » von GOBA	20 %	3.70	7.40
Frankreich	« Grand Marnier Cordon Rouge »	40 %	6.—	12.—
Italien	« Disaronno Amaretto Originale »	28 %	3.50	7.—
SPIRITUOSEN		% Vol.	2 cl	4 cl
Appenzell	« Appenzeller Alpenbitter » von Appenzeller Alpenbitter	29 %	3.—	6.—
Innerrhoden	« Alpstein Bitter » von GOBA	28 %	3.—	6.—
	« Appenzeller Kräuter »	41 %	3.20	6.40
	« Appenzeller Kernobst » Edelbrand	40 %	3.20	6.40
Aargau	Fricktaler Zwetschgen / Pflümli „Häselibrand“	41 %	3.40	6.80
	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 di Brunello » „Il Poggione Montalcino“	45 %	6.—	12.—
	« Grappa di Brunello Riserva » gelagert im Eichenfass	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 „Himmelberg“ » würzig	43 %	10.50	
	« Säntis Single Malt „Dreifaltigkeit“ » rauchig und fruchtig	52 %	10.50	
Irland	« Tullamore Dew » dreifach destilliert	40 %	8.50	
Schottland	« Macallan » Scotch 12 years, single malt	40 %	10.50	