



## Saisonale Weine im Offenausschank

WEISSWEINE		Flasche	l dl
<b>«Heida»</b>			
Herkunft:	Wallis, Schweiz		
Produzent:	Charles Bonvin SA / André Darbellay		
Rebsorte:	Heida		
Vinifikation:	Edelstahltauskbau		
Flaschengrösse:	7.5 dl		
Charakter:	Die feine Restsüsse werden perfekt von einer saftigen Säure ausgeglichen. Molliger Körper. Intensive Aromapalette; Orangenblüten. Ananas. Reife Mango. Marzipan. Weisser Pfeffer. Anis. Langer, aromatischer Abgang, der mit eine angenehmer mineralischer Herbe endet.		
Passt zu:	Vegetarische Gerichte. Risotto. Steinpilzen. Käseplatte.	55.—	9.—
<b>«6tus Chardonnay»</b>			
Herkunft:	Wienacht-Tobel, Appenzell Ausserrhoden		
Produzent:	Weingut Schmid Wetli AG, Berneck		
Rebsorte:	100% Chardonnay		
Vinifikation:	Barriqueausbau		
Flaschengrösse:	7.5 dl		
Charakter:	Vanillearoma. Dezente, florale Noten. Am Gaumen Beerendaromen mit wohlschmeckender Struktur. Cremiger, langanhaltender Abgang.		
Passt zu:	Fleisch- und Pastagerichten. Helles Fleisch. Geflügel.	53.—	8.80



## Saisonale Weine im Offenausschank

ROTWEINE		Flasche	1 dl
<b>«Humagne Rouge»</b>			
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 mit 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 langen Abgang.		
Passt zu:	Wildspezialitäten. Rind-Stroganoff. Würzigem Hartkäse.	55.—	9.—
<b>«Passagem Reserva DOC»</b>			
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	62.—	9.50



## Saisonale Weine im Offenausschank

ROTWEINE		Flasche	1 dl
<b>«La Bestia DO»</b>			
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.—	9.50
<b>«Benmarco Malbec»</b>			
Herkunft:	Mendoza, Argentinien		
Produzent:	Dominio del Plata		
Rebsorte:	100% Malbec		
Flaschengrösse:	7.5 dl		
Vinifikation:	Nach der Maischestandzeit von ca. 20 Tage gelangt der Jungwein zur Reifung in zu 60 % neue französische und 40 % amerikanische Barriques.		
Charakter:	Bouquet zuerst mit stark blumigen Aromen. Danach fruchtig und würzig. Elegante Fülle. Weiche und sanft spürbare Tannine. Im Abgang eine zarte Note von Bitterorange.		
Passt zu:	Schweres Essen. Rind. T-Bone Steak. Tournedos.	55.—	9.—



## Saisonale Weine in Flaschen

---

### ROTWEINE

---

#### «Syrah»

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. 58.—

---

#### «Johann Schwarz»

Herkunft:	Neusiedlersee, Österreich
Produzent:	Weingut Johann Schwarz
Rebsorte:	Merlot, Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Flaschengrösse:	7.5 dl
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.
Passt zu:	Rindfleisch, Wild, Schweinefleisch 59.—

---



## Saisonale Weine in Flaschen

---

### ROTWEINE

---

#### «Bolgheri Poggiomato Superiore»

Herkunft:	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. <span style="float: right;">60.—</span>

---

#### «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. Runder, 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. <span style="float: right;">82.—</span>

---



## Ganzjährige Weine

SCHAUMWEINE		Flasche	l dl
<b>«Tröpfel DER ZWEITE»</b> – alkoholfrei			
Herkunft:	Thurgau, Schweiz		
Produzent:	Tröpfel GmbH		
Alkoholgehalt:	0.0 % Vol.		
Vinifikation:	FrISChe Schweizer Trauben und Hochstamm-Äpfeln. Keine Aromen. Keine Konzentrate. Vegan.		
Flaschengrösse:	7,5 dl		
Charakter:	Wunderbaren Noten. Prickelnd-perlend. Erfrischend.		
Passt zu:	Hervorragend zum Apéro.	47.—	8.50
<b>«Appenzeller Schaumwein AOC»</b>			
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.—	8.50
<b>Prosecco «il Concerto DOC»</b>			
Herkunft:	Friaul, Italien		
Produzent:	San Simone		
Rebsorte:	100% Glera		
Flaschengrösse:	7,5 dl		
Charakter:	FrISChe-fruchtigen Bouquet. Cremiges Perlage am Gaumen.		
Passt zu:	Hervorragend zum Apéro.	48.—	9.—



---

## WEISSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

---

Flasche

1 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.	49.—	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.	49.—	8.—

---

### «Cuvée weiss BIO»

*Im Moment nicht lieferbar*

Herkunft:	Thurgau, Schweiz		
Produzent:	Roland und Karin Lenz		
Rebsorte:	Müller-Thurgau, Solaris und Léon Millot (weiss gekeltert)		
Flaschengrösse:	5 dl		
Charakter:	Herrlich fruchtig. Exotisch. Lieblich. Erfrischend.		
Passt zu:	Apéro. Käse. z'Vieri Teller.	31.—	7.—

---



---

## WEISSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

---

Flasche

l dl

### «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	30.—	6.50

---

### «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.	52.—	9.—

---

### «Arneis delle Langhe DOC»

Herkunft:	Piemont, Italien		
Produzent:	Rocche Costamagna, Alessandro Locatelli		
Rebsorte:	100 % Arneis		
Flaschengrösse:	7.5 dl		
Charakter:	Frischer, blumiger Duft. Feine Honig-Mandel-Note. Würze von Zitronenmelisse. Am Gaumen recht kräftig. Ausgeprägt fruchtig. Angenehme Säure. Endet mit guter Länge.		
Passt zu:	Apéro. Antipasti. Spargelgerichte.	49.—	8.—

---



---

## WEISSWEINE IN FLASCHEN

---

### «Petite Arvine AOC»

Auszeichnungen:	Goldmedallie Concours Mondial de Bruxelles 2020	
Herkunft:	Wallis, Schweiz	
Produzent:	Cave Saint-Pierre	
Rebsorte:	100% Petite Arvine	
Flaschengrösse:	7.5 dl	
Vinifikation:	Traditionelle Weinbereitung. Ausbau in grossen Edelstahltanks.	
Charakter:	Bouquet mit elegante Aromen. Blumige Düfte. Noten von Zitrusfrüchten. Langer Abgang mit salzigen Spitze. Rassig. Prunkvoll.	
Passt zu:	Apéro. Fisch- und Krustentieregerichte.	55.—

### «Vieux Collège Yvorne AOC»

Herkunft:	Waadtland, Schweiz	
Produzent:	Bujard Vins	
Rebsorte:	Chasselas	
Flaschengrösse:	7.5 dl	
Charakter:	Fruchtiger und rassischer Bouquet. Vollmundig. Elegant.	
Passt zu:	Apéro. Fischgerichte. Käseplatten.	48.—

### «Quivira Verdejo DO»

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



---

## ROTWEINE IM OFFENAUSSCHANK

---

Flasche

l dl

### «Trachte-wii Pinot Noir AOC»

Herkunft:	St. Galler Rheintal, Schweiz		
Produzent:	Tobias Schmidt Weingut		
Rebsorten:	Pinot noir und Blauburgunder		
Flaschengrösse:	5 dl		
Charakter:	Herrlich funkeln des Burgunderrot. Fruchtig-beeriges Bouquet. Elegant. 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		
Flaschengrösse:	7.5 dl		
Charakter:	Leichten, weichen Tanninen. Mundend.		
Passt zu:	Leichte Speisen. Käse. z'Vieri.	49.—	8.—

---

### «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		
Charakter:	Blumigkeit und Würzigkeit. Am Gaumen angenehmer Saftigkeit. Reifen Gerbstoffen. Angenehmer, langer Abgang.		
Passt zu:	Pastagerichte. Meeresfrüchten. Eintöpfe. Gut gereifter Käse.	58.—	9.50
	Magnumflasche	112.—	

---



---

## ROTWEINE IM OFFENAUSSCHANK

---

Flasche

l dl

### «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. Pfeffriger Würzigkeit. Angenehmer nachklingender Abgang.		
Passt zu:	Kalbsleber. Helles Fleisch. Dunklen Saucen. Sommergerichte.	49.—	8.—

---

### «La Vendimia Rioja DOC»

Auszeichnungen:	Wine Spectator		
Herkunft:	Rioja, Spanien		
Produzent:	Palacios Remondo, Alvaro Palacios		
Rebsorte:	Tempranillo, Garnacha		
Flaschengrösse:	7.5 dl		
Vinifikation:	Handlung 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. Liebenswerten, etwas rustikalen Wein. Fruchtbetonten und zugleich würzigen Geschmack. Ein Gaumenspass!		
Passt zu:	Apéro. Kalte Platten. Leichte Gerichte. Vegetarische Gerichte.	50.—	8.50

---



---

## ROTWEINE IN FLASCHEN

---

### «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 feiner Mineralik. Im Gaumen mundfüllende Leichtigkeit. Beerig. Elegant. Mundend.	
Passt zu:	Pastagerichte. Helles Fleisch. Geflügel. Asiatische Gerichte.	51.—

---

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

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

---

---

ROTWEINE IN FLASCHEN

---

**«Lagrein Griesfeld DOC»**

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. Sämtiger Abgang. Edle Würznoten.	
Passt zu:	Kräftigem Essen. Dunklem Fleisch. Wild. Hartkäse.	68.—

**«Emilio Primo Bolgheri DOC»**

Auszeichnungen:	94/100 Punkte James Suckling	
Herkunft:	Toscana, Italien	
Produzent:	Terre del Marchesato	
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	
Flaschengrösse:	7.5 dl	
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. frischen und aromatischen Duft. Rote Johannisbeere und Kirsche. Feine Säure.	
Passt zu:	Fleischgerichte. Pastagerichte. z'Vieri.	56.—



---

## ROTWEINE IN FLASCHEN

---

### «Elias Mora Crianza DO»

Herkunft:	Castilla y León, 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. Rindfleisch. Stroganoff. Schweres Essen.	7,5 dl	53.—
		Magnumflasche	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 Weine ganz Spaniens, zu einem moderaten Preis.		
Passt zu:	Rindersteak. Schmorbraten. Kräftige Käsesorten.		62.—



---

DESSERTWEINE		Flasche	0,5 dl
	<b>«Goldene Finesse Qws»</b> – 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. Reifen Birnen. Maracuja. Honigmelone. Pfirsich. Ananas. Zitrusfrüchte. Angenehme Würze. Druckvoll und doch angenehm rund.		
Passt zu:	Schokolade. Warme Desserts. Schimmel- und Weichkäse.	46.—	6.50

---



LIKÖR		% Vol.	2 cl	4 cl
Schweiz	« <b>9050 Rahmlikör</b> » von Appenzeler Alpenbitter	18 %	3.50	7.—
	« <b>Appenzeller Säntis Malt Cream</b> » von Brauerei Locher	18 %	3.60	7.20
	« <b>Eiercognac Nr. 4</b> » von GOBA	20 %	3.70	7.40
Frankreich	« <b>Grand Marnier</b> »	40 %	6.—	12.—
Italien	« <b>Amaretto di Saronno</b> »	28 %	3.50	7.—
SPIRITUOSEN		% Vol.	2 cl	4 cl
Appenzell	„ <b>Appenzeller Alpenbitter</b> “	29 %	3.—	6.—
Innerrhoden	„ <b>Alpstein Bitter</b> “ von GOBA	28 %	3.—	6.—
	<b>Appenzeller Kräuter</b>	41 %	3.20	6.40
	<b>Appenzeller Kernobst</b> Edelbrand	40 %	3.20	6.40
Aargau	<b>Fricktaler Zwetschgen / Pflümüli</b> „Häselibrand“	41 %	3.40	6.80
	<b>Fricktaler Kirsch</b> „Häselibrand“ 2 Jahre gelagert	41 %	4.—	8.—
	<b>Fricktaler Williams</b> „Häselibrand“	41 %	4.—	8.—
Frankreich	<b>Vieille Prune</b> Morin Père & Fils, V.S.O.P.	41 %	4.—	8.—
	<b>Calvados</b> Morin Père & Fils, A.O.C.	40 %	5.—	10.—
Italien	<b>Grappa di Brunello</b> „Il Poggione Montalcino“	45 %	6.—	12.—
	<b>Grappa di Brunello Riserva</b> gelagert im Eichenfass	43 %	7.50	15.—





RUM UND COGNAC		% Vol.	2 cl	4 cl
Frankreich	<b>Courvoisier V.S.O.P.</b>	40 %	8.—	16.—
	<b>Remy Martin V.S.O.P.</b>	40 %	6.—	12.—
Guatemala	<b>Ron Zacapa Centenario</b> Solera, 23 Jahre im Eichenfass	40 %	6.—	12.—
	<b>Ron Zacapa Centenario XO</b> 25 Jahre im franz. Eichenfass	40 %	9.—	18.—
WHISKY		% Vol.	4 cl	
Appenzell	<b>Säntis Single Malt „Himmelberg“</b> würzig	43 %	10.50	
	<b>Säntis Single Malt „Dreifaltigkeit“</b> rauchig und fruchtig	52 %	10.50	
Irland	<b>Tullamore Dew</b> dreifach destilliert	40 %	8.50	
Schottland	<b>Macallan</b> Scotch 12 years, single malt	40 %	10.50	