



UNSERE WEIN – UND SPIRITUOSENKARTE



SCHAUMWEINE

Flasche

1 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.

48.—

9.—

«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.—

«Prosecco il Concerto DOC»

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.

50.—

9.50



WEISSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

SCHWEIZ UND ÖSTERREICH

Flasche

l 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.

54.—

9.—

«Heida Reserve des Administrateurs AOC»

Auszeichnungen: Goldmedallie Sélections Mondiales des Vins Canada 2022
Herkunft: Wallis, Schweiz
Produzent: Cave Saint-Pierre
Rebsorte: 100 % Heida
Flaschengrösse: 7.5 dl
Vinifikation: Traditionelle Weinbereitung. Ausbau in grossen Edelstahltanks.
Charakter: Bouquet: Aromen nach Agrumen und Haselnüssen, schöner Fruchtgeschmack
Am Gaumen: Vollmundig, grosszügige Frucht
Passt zu: Apéro. Fisch, Meeresfrüchte, Käse

51.—

8.50

«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. Pfeffer. Zitronengras. Hauch Bergamotte und Williamsbirne.
Erfrischender Säure. Birne und Kiwi Anklang. Einfach Klasse.
Passt zu: Apéro riche. Geräucherte Fische. Fleischsalate. Vegetarische Gerichte.

48.—

8.—



WEISSWEINE IN FLASCHEN

SCHWEIZ

Flasche

1 dl

«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.—

«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. Weisses Fleisch. Hartkäse

35.—

8.50



WEISSWEINE IN FLASCHEN

SCHWEIZ

«Grand Cru Yvorne AOC»

Herkunft:	Waadtland, Schweiz		
Produzent:	Château Maison Blanche		
Rebsorte:	100 % Chasselas		
Flaschengrösse:	7.5 dl		
Charakter:	Dieser grossartige, erlesene Chasselas mit seiner schönen goldgelben Robe offenbart herrliche mineralische Noten sowie Aromen von Lindenblüten und Feuerstein, wie sie für das aussergewöhnliche Gerroir dieser Appellation charakteristisch sind. Mit der Zeit entwickelt er Aromen von Honig, Quitte sowie Pfirsich und besticht durch seine beeindruckende Komplexität. Seine faszinierende Fülle am Gaumen verbindet fruchtige Süffigkeit mit einer angenehmen salzigen Spitze		
Passt zu:	Apéro, Fisch vom Grill, Helles Fleisch, Käse	3,75 dl	32.—
		7,5 dl	55.—

«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.—



WEISSWEINE IN FLASCHEN

ITALIEN

«Picchio d'Oro – Piemonte 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.—

«Gewürztraminer Stephanie DOC»

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



WEISSWEINE IN FLASCHEN

SPANIEN

«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.—



ROSÉWEIN

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 IM OFFENAUSSCHANK

SCHWEIZ

Flasche

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.

54.—

9.—

«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.—

9.—



ROTWEINE IM OFFENAUSSCHANK

SCHWEIZ UND ÖSTERREICH

Flasche

1 dl

«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.	7,5 dl 60.—	10.—
Empfehlung:	Gerne dekantieren wir Ihnen auf Wunsch diesen Wein am Tisch	Magnum 130.—	

«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.—	10.60



ROTWEINE IM OFFENAUSSCHANK

ITALIEN

Flasche

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 dl
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.
Passt zu:	Klassische Schmorgerichte, Teigwarengerichte

64.—

10.50



ROTWEINE IM OFFENAUSSCHANK

PORTUGAL

Flasche

1 dl

«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.—

10.50



ROTWEINE IN FLASCHEN

SCHWEIZ UND ÖSTERREICH

«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.—

«Zweigelt Reserve QWt»

Herkunft:	Burgenland, Österreich	
Produzent:	Weingut Salzl Seewinkelhof	
Rebsorte:	100% Zweigelt	
Flaschengrösse:	7.5 dl	
Vinifikation:	Traditionelle Maischegärung imahltank bei 30 °C, Maischestandzeit von 14 Tage, anschließend biologischer Säureabbau, 14 Monate Ausbau im kleinen Eichenfass	
Charakter:	Intensiv. Schwarzkirschen. Himbeeren. Frischer Estragon. Leichte Tannine. Frische Fruchtintensität. Pfeffrige Würzigkeit. Angenehm nachklingender Abgang.	
Passt zu:	Kalbsleber. Helles Fleisch. Dunkle Saucen. Sommergerichte.	52.—

ROTWEINE IN FLASCHEN

ITALIEN

«Picchio d'Oro – Piemonte 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.—

«Cabernet Franc Riserva DOC»

Herkunft:	Südtirol, Italien	
Produzent:	Weingut Nicolussi-Leck	
Rebsorte:	100% Cabernet Franc	
Flaschengrösse:	7.5 dl	
Charakter:	In der nuancenreichen, filigranen Nase präsentiert er sich pfeffrig, würzig, dunkelbeerig und mit reifen Krischnoten. Am Gaumen zeigt er sich sehr sorgentypisch, elegant und mit langanhaltendem, aromatischem Nachhall. In der Aromatik erinnert dieser Cabernet Franc an kleine Waldbeeren sowie Johannisbeeren und edle Hölzer. Seine feinkörnigen Tannine, ausbalancierte Säure, Eleganz und Dichte machen ihn zu einem Wein, der entdeckt werden möchte; ein Wein für besondere Anlässe	
Passt zu:	Kalte Fleischgerichte, Grilladen, Poulet, Käse, Kalbfleisch	72.—



ROTWEINE IN FLASCHEN

ITALIEN

«Emilio Primo Bolgheri DOC»

Auszeichnungen:	94/100 Punkte James Suckling		
Herkunft:	Toscana, Italien		
Produzent:	Terre del Marchesato		
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah		
Flaschengrösse:	3,75 dl / 7.5 dl / 1,5 Lt (Magnum)		
Vinifikation:	Bei diesem Wein wird jeder Verarbeitungsschritt ausschliesslich von Hand durchgeführt. Die Weinbereitung findet in Stahlfässern und die Reifung in Eichenfässern statt. Danach folgt die lange Endreifung in Flaschen.		
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:	Toscana, 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

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 30jährigen 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!	7,5 dl 84.—
Empfehlung:	Gerne dekantieren wir Ihnen auf Wunsch diesen Wein am Tisch.	Magnum 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

«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.—

«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.—



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.—



DESSERTWEIN ÖSTERREICH

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.—



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 Zwetschggen / 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 „Himmelberg“» würzig	43 %	11.—	
	«Säntis Single Malt „Dreifaltigkeit“» rauchig und fruchtig	52 %	13.—	
Schottland	«Macallan» Scotch 12 years, single malt	40 %	11.—	
Irland	«Tullamore Dew» dreifach destilliert	40 %	9.—	