



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» SAISONAL

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	54.—	

«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.	50.—	9.50



WEISSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

SCHWEIZ UND ÖSTERREICH

Flasche

l dl

«Bärenmandli Pinot Gris AOC» SAISONAL

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.

54.—

9.—

«Petite Arvine AOC» SAISONAL

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.

52.—

8.60

«Grüner Veltliner DAC» SAISONAL

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.

49.—

8.20



WEISSWEINE IN FLASCHEN

SCHWEIZ

«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

«La Viborne Sauvignon blanc Grand Cru AOC»

Herkunft:	Mont-sur-Rolle, Waadtland	
Produzent:	Les descendants de François, Desponds	
Rebsorte:	100 % Sauvignon blanc	
Flaschengrösse:	7.5 dl	
Charakter:	Herrlichen Noten von Zitrusfrüchte, Grapefruit, Johannisbeeren und Pfirsichblüten. Reichhaltiger und geschmeidiger Wein. Erfrischend und ausgewogen.	
Passt zu:	Apéro. Fisch und Meeresfrüchte. Vegetarische Gerichte.	51.—

«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.	51.—

WEISSWEINE IN FLASCHEN

ITALIEN UND SPANIEN

«Lugana DOC Catulliano»

Herkunft:	Lombardei, Italien	
Produzent:	Azienda Agricola Pratello	
Rebsorte:	100 % Trebianno	
Flaschengrösse:	7.5 dl	
Vinifikation:	Kalte Mazeration. Nach der Gärung kommen die Trauben ein Sommer lang in ein Edelstahltank. Anschliessende Reifung für drei Monate und eine Ruhelagerung in der Flasche von drei Monate.	
Charakter:	Blumig fruchtige Nase. Ein Hauch von Wacholderbeeren mit Aromen von Apfel und Birne. Im Gaumen angenehm weich und ausgewogen. Nuancen von reifem Pfirsich und weissen Rosenblätter runden den Wein ab.	
Passt zu:	Vorspeise. Fisch. Eintopf aus Hülsenfrüchte.	53.—

«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.	49.—



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 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.

54.—

9.—

«Humagne Rouge du Valais AOC Réserve des Administrateurs» SAISONAL

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» SAISONAL

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» 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. Feine rotbeerige Nuancen. Mineralisch. Integrierte Tannine. Bleibt haften. Ein eleganter Speisenbegleiter.		
Passt zu:	Rindfleisch. Wild. Schweinefleisch	7,5 dl 64.—	10.60
		Magnum 133.—	



ROTWEINE IM OFFENAUSSCHANK

ITALIEN UND SPANIEN

Flasche

l dl

«Lagrein Griesfeld DOC Riserva»

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 ständigem 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.		
Empfehlung:	Gerne dekantieren wir Ihnen auf Wunsch diesen Wein am Tisch.	71.—	11.80

«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. Rindfleisch. Stroganoff. Schweres Essen.	7,5 dl 56.—	9.30
Empfehlung:	Gerne dekantieren wir Ihnen auf Wunsch diesen Wein am Tisch.	Magnum 121.—	



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. 57.—

«Zweigelt Reserve QWt»

Herkunft:	Burgenland, Österreich
Produzent:	Weingut Salzl Seewinkelhof
Rebsorte:	100% Zweigelt
Flaschengrösse:	7.5 dl
Vinifikation:	Traditionelle Maischegärung im Stahltank 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 nachklingelnder Abgang.
Passt zu:	Kalbsleber. Helles Fleisch. Dunkle Saucen. Sommergerichte. 52.—

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)		
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	36.—
Passt zu:	Fleischgerichte. Pastagerichte. z'Vieri.	7,5 dl	60.—
Empfehlung:	Gerne dekantieren wir Ihnen auf Wunsch diesen Wein am Tisch.	Magnum	126.—

«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

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. Liebenswürdiger, etwas rustikaler Wein. Fruchtbetont und zugleich würzigen Geschmack. Ein Gaumenspass!	
Passt zu:	Apéro. Kalte Platten. Leichte Gerichte. Vegetarische Gerichte.	50.—

«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 UND PORTUGAL

«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	134.—

«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 Dörrpflaume. Ergänzt mit der Würzigkeit von Wacholder und schwarzer Schokolade.		
Passt zu:	Leichte Speisen. Kalb. Morcheln. Geflügel.		54.—



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.

54.—

9.—



LIKÖRE		% Vol.	2 cl	4 cl
Schweiz	« 9050 Rahmlikör » von Appenzeller Alpenbitter	18 %	3.50	7.—
	« Appenzeller Säntis Malt Cream » von Brauerei Locher	18 %	3.80	7.60
	« 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 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 %	10.50	
	« Säntis Single Malt „Dreifaltigkeit“ » rauchig und fruchtig	52 %	12.50	
Schottland	« Macallan » Scotch 12 years, single malt	40 %	10.50	
Irland	« Tullamore Dew » dreifach destilliert	40 %	8.50	