



# Offenausschank

## ZUM APERO

**Hausapéro** 1 dl CHF 8.50

**Prosecco** 1 dl CHF 7.50 75 cl CHF 45.00

*In der Nase fruchtig, harmonisch und leicht süsslich.  
Feine Perlage, ein rassiger und lebhafter Perlwein.*

**SPRIZZ** 1 dl CHF 8.50

*Ist ein Getränk aus spritzigem und fein-herben  
Geschmack eines typisch italienischen  
Apéritifs. Geben Sie sich mit jedem Schluck  
dem italienischen Lebensgefühl hin!*

**Hugo** 1 dl CHF 8.50

*Ein harmonischer Mix aus italienischem Schaumwein,  
Holunderblütenextrakten, Zitronensaft und Minze.*

**San Bitter (alkoholfrei)** 1 dl CHF 4.50

## WEISSWEIN (7dl - Qualität)

**Chardonnay "Prestige"** 1 dl CHF 5.90 75 cl CHF 39.50

*Friaul, Italien*

*Fein mit diskreten Aromen nach Brotkruste und Äpfel, elegant  
Edel mit einem schlanken Körper*

*100% Chardonnay*

**Grüner Veltliner DAC** 1 dl CHF 6.50 75 cl CHF 43.00

*Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal*

*Einfach klasse, was in diesem sogenannten einfachen  
Wein steckt ! Im Mund präsentiert er sich denn auch  
schön saftig, mit grosser Geschmacksintensität und  
herrlichem Süsse-Säure-Spiel, in welches das würzige  
"Pfeffer!" eine zusätzliche Dimension einbringt.*

*100% Grüner Veltliner*





# Weisswein 7,5 dl Schweiz

## **Bärenmandli Pinot Gris**

**CHF 45.50**

Schmid Wetli, Berneck

*In den Thaler Rebbergen gedeiht der Bärenmandli Pinot Gris. Das klare, helle Gelb und der angenehme Duft von sortentypischen Aprikosen und Birnen, wird durch erfrischende Zitrusnoten ergänzt.*

100 % Pinot Gris (Grauburgunder)

## **Quarteto**

**CHF 42.50**

Weingut Roland & Karin Lenz, Thurgau

*Intensive Nase mit dezenten Holzaromen, wobei der Sauvignon blanc ausgeprägt wahrnehmbar ist. Im Auftakt frische, spritzige Säure, füllig am Gaumen mit intensiven Fruchtaromen. Schoner Abgang mit guter Länge.*

100% Sauvignon Blanc

## **Aigle Les Murailles**

**CHF 44.00**

Henri Badoux, Chablais - Waadt

*Der "Eidechsl"-Wy gehört zu den berühmtesten Weissweinen der Schweiz. Der Aigle Les Murailles präsentiert sich in seidenweicher Textur, reicher Fruchtigkeit, bemerkenswert in Harmonie, Rundheit und Intensität.*

100% Chasselas

## **Vieux Collège Yvorne**

**CHF 46.50**

Bujard Vins

*Die "Krone" der Waadtländer Weissweine zeichnet sich durch ihr Honigaroma und ihren Geschmack nach geröstetem Brot aus. Das Bouquet zeigt sich fruchtig und rassig. Am Gaumen vollmundig und elegant.*

*Dieser Wein wird in grossen Eichenfässern und inahltanks ausgebaut.*

100% Chasselas

# Österreich

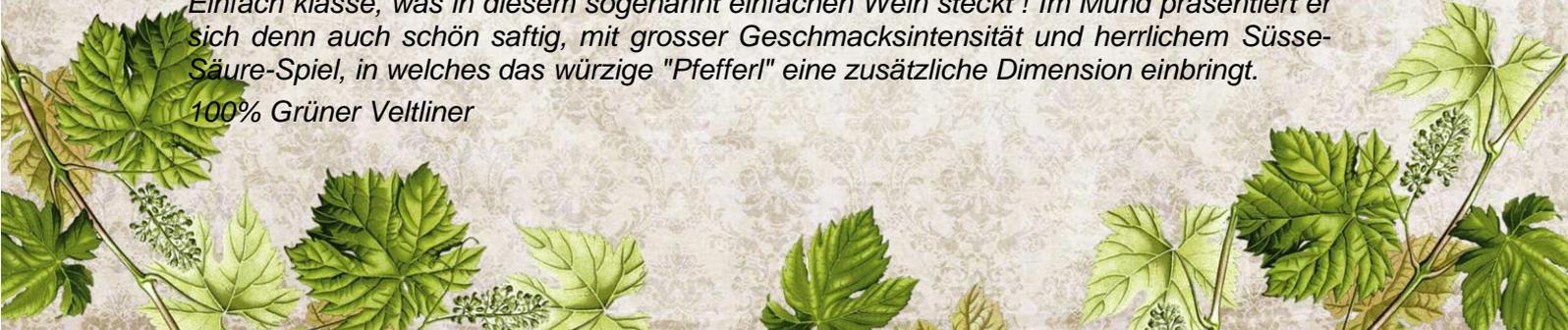
## **Grüner Veltliner DAC**

**CHF 43.00**

Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal

*Einfach klasse, was in diesem sogenannt einfachen Wein steckt ! Im Mund präsentiert er sich denn auch schön saftig, mit grosser Geschmacksintensität und herrlichem Süsse-Säure-Spiel, in welches das würzige "Pfeffer" eine zusätzliche Dimension einbringt.*

100% Grüner Veltliner





# Weisswein 7,5 dl Italien

## **Pinot Grigio**

**CHF 43.50**

Paladin, Veneto

*Der strohgelbe Wein wird von einem feinen und eleganten Bouquet getragen. Die blumigen Aromen wechseln sich mit den sortentypischen Aromen wie Pfirsich und Melone ab. Der fruchtige und frische Wein endet in einem geschmeidigen Abgang. Passend zum Aperio und oder Fisch*

*100% Pinot Grigio*

## **Lugana Marangona**

**CHF 51.00**

Azienda Agricola Pratello

*Der Marangona Lugana entspricht allen Weinfreunden die einen angenehmen, frischen, reinen aber nicht banalen Weisswein schätzen. Der Wein zeichnet sich durch seinen starken Charakter sowie seiner grossen Anpassungsfähigkeit aus. Das strohgelbe Kleid, deutliche Aromen und eine frische Blume, seine delikate Kraft sowie seine ausgewogene Säure erfreuen den Geniesser.*

*100% Trebbiano di Lugana*





# Rotwein 7,5 dl Schweiz

## **Bärenmandli Pinot Noir**

**CHF 45.50**

Schmid Wetli, Berneck

*Der "Bärenmandli" Pinot Noir wächst in den steilen Rebbergen von Thal. Getränkt von der Sonne, werden die Trauben von Hand geerntet und schonend verarbeitet. Der Bärenmandli Pinot Noir hat einen von weichen Tanninen geprägten Charakter. Dieser Wein ist ein hervorragender Begleiter zu leichten Gerichten oder auch zum gemütlichen Beisammensein bei einem Glas Roten.*

100% Pinot Noir

## **Burgwein Au**

**CHF 48.00**

Schmid Wetli, Berneck

*Die Traubensorte Zweigelt verbindet sich in diesem Cuvée ideal mit der samtigen Note des Merlot und der Eleganz des Pinot Noir. Durch einen feinen Ausbau in Barrique Fässern aus Schweizer Eichenholz, ergibt sich ein harmonischer Rotwein. Der Burgwein passt ausgezeichnet zu gebratenem, rotem Fleisch, Wild oder Grilladen.*

Zweigelt, Merlot, Pinot Noir

## **Merlot Tandris**

**CHF 45.50**

Guido Brivio, Tessin

*Der Holz Ausbau drückt sich in Duft und Geschmack deutlich aus. Aromen von Mokka und Karamell nebst gebrannten Mandeln sind auszumachen. Auch die blumigen Komponente kommen schön zur Geltung. Fleischfondue, Grilladen sowie Pastagerichte passen hervorragend.*

100% Merlot

# Österreich

## **Zweigelt**

**CHF 48.00**

Weingut Salzl, Burgenland

*Nach der sorgfältigen Lese von Hand erfolgt die Vergärung in temperaturkontrollierten Stahl tanks, damit wird eine möglichst langsame Gärung erzielt und die Aromen lassen sich am besten entwickeln.*

*Die Farbe zeigt ein mittleres Rubingranatrot, in der Nase ist der Wein rauchig und speckig mit einem süssen Weichselanklang, mitteltgewichtig, gute Intensität. Im Abgang gute Zwetschgenfrucht. Ein vielseitiger Wein mit Charme.*

100% Zweigelt

## **Grande Cuvée**

75 cl **CHF 54.00**

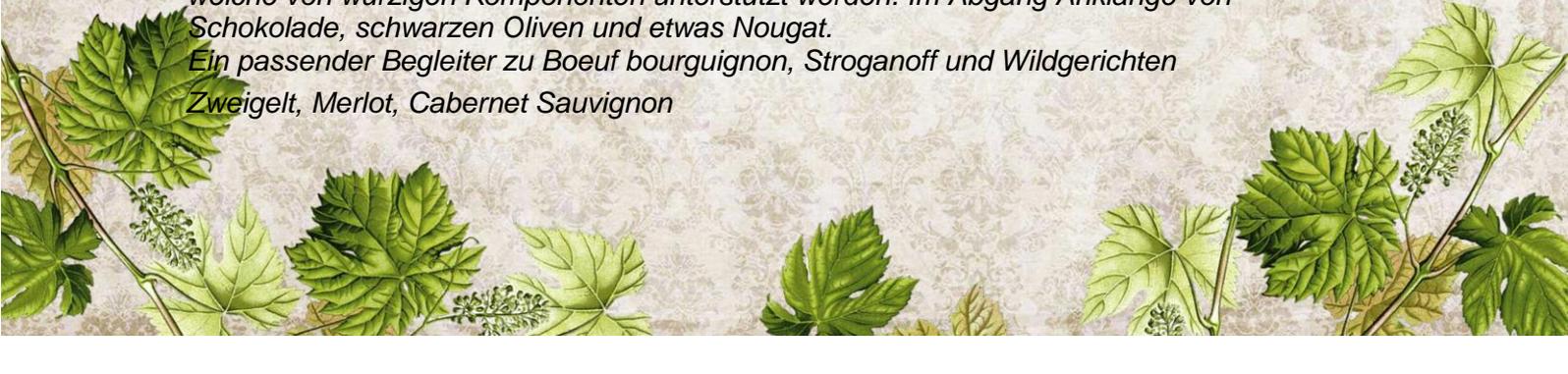
Weingut Salzl, Burgenland

**Magnum 150 cl CHF 107.00**

*Der Ausbau findet während 12 Monaten in kleinen Eichenfässern statt. Viel Frucht, welche von würzigen Komponenten unterstützt werden. Im Abgang Anklänge von Schokolade, schwarzen Oliven und etwas Nougat.*

*Ein passender Begleiter zu Boeuf bourguignon, Stroganoff und Wildgerichten*

Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon





# Rotwein 7,5 dl Italien

## **Brunello di Montalcino**

**CHF 78.00**

Toscana

*Auf 400 M. ü. M. wachsen die Sangiovese Trauben auf Kalkstein und Mergelböden. Der Wein durchläuft die alkoholische Gärung in Stahltanks und die malolaktische Gärung in Holzfässern. Die Ausbauphase beträgt 5 Jahre, davon 1 Jahr in slawonischen und 2 Jahre in französischen Holzfässern sowie anschliessend 2 Jahre in der Flasche. Intensives Rubinrot, herrliche Aromen nach Früchten und Beeren, leichte würzige Note nach Vanille, Haselnuss und Tabak. Am Gaumen weich und kräftig. Lang anhaltend im Abgang. Der Wein passt zu allen Fleischgerichten.*

*Sangiovese*

## **Ripasso Valpolicella Pojega**

**CHF 48.50**

La Quena, Veneto

*Nach der Handlese werden die Trauben mazeriert und vergoren. Der Jungwein wird mit dem Trester des Amarone ein zweites Mal vergoren und anschliessend in Eichenfässern während 12 Monaten ausgebaut.*

*Ein Allrounder für festliche Anlässe*

*Corvina, Rondinella, Corvinone, Croatina, Oseleta*

## **Donna Olimpia Bolgheri**

**CHF 58.00**

Donna Olimpia 1898, Toscana

*Der Bolgheri vom Weingut Donna Olimpia fängt ganz hervorragend die Wurzel der grandiosen Weinlese ein. Dabei bietet er eine lebendige, tiefe dunkle Farbe, genauso wie ein kräftiges, klar umrissenes Angebot an Aromen. Darunter finden sich Anklänge an dunkle Kirschen, Veilchen, geröstete Eiche und Erde, gepaart mit einem ausgezeichneten mineralischen Unterton und einem sehr langen und frischen Finale.*

*Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot*

## **Primitivo di Manduria**

**CHF 46.50**

Passo del Cardinale, Paololeo, Apulien

*Rote Früchte, dunkle Beeren und würzige orientalische Gewürze. Ein kraftvoller, dichter Wein mit viel Frucht. Er duftet genauso, wie man es sich für einen tollen Primitivo vorstellt. Er passt zu dunklen, roten Fleischgerichten, ist aber auch ein hervorragender Solist an kalten Herbst- und Wintertagen.*

*100% Primitivo*





# Rotwein 7,5 dl Spanien

**Figuero 12 Crianza** 75 cl **CHF 56.00**

Garcia Figuero, Ribera del Duero **Magnum 150 cl CHF 111.00**

*Am Gaumen zeigt er einen gehaltvollen und ausgeglichenen Körper mit eleganten und geschmeidigen Tanninen, die gut in die frischen, lebendigen Fruchtaromen eingebunden sind. Dunkle, kirschrote Farbe mit granatenen Reflexen.*

*Eignet sich gut zu dunklem Fleisch, zu kräftigen und würzigen Gerichten und Käsen.*

*100% Tempranillo*

**Finca la Estacada 6 Meses** **CHF 42.00**

Finca La Estacada, La Mancha

*Der Finca La Estacada barrica 6 meses reift zum Schluss für sechs Monate in amerikanischen und französischen Barriquefässern, sowie weitere zwei Monate in der Flasche, wo er sich abrundet. Aromen von schwarzen, reifen Früchten mit süssen Noten und würzigem Hintergrund. Ein perfekter Allrounder.*

*100% Tempranillo*

**Roda 1 Reserva DOC** **CHF 85.50**

Bodegas Roda

*Er Stammt von mindestens 30jährigen Rebstöcken und wird klassisch 16 Monate in neuen und einjährigen französischen Eichenbarriques ausgebaut. Die Flaschen sind nummeriert. Intensive, dunkle kirschrote Farbe mit violetten Rändern. Tiefe Frucht und Würze in der Nase. Am Gaumen seidig, frisch, langanhaltender Abgang. Ein Rioja voller Komplexität, aromatischer Finish!*

*100% Rioja*

**Rioja Ontanon** **CHF 55.50**

Bodegas Ontañón

*Rubinrot mit violetten Tönen. Starker Körper, harmonischer Geschmack nach Brombeeren und reifen Kirschen. 4 Monate im Eichenfass gelagert. Passt hervorragend zu Schinken, rotem Fleisch, Wild sowie zu reifem Käse.*

*Tempranillo, Graciano, Garnacha*

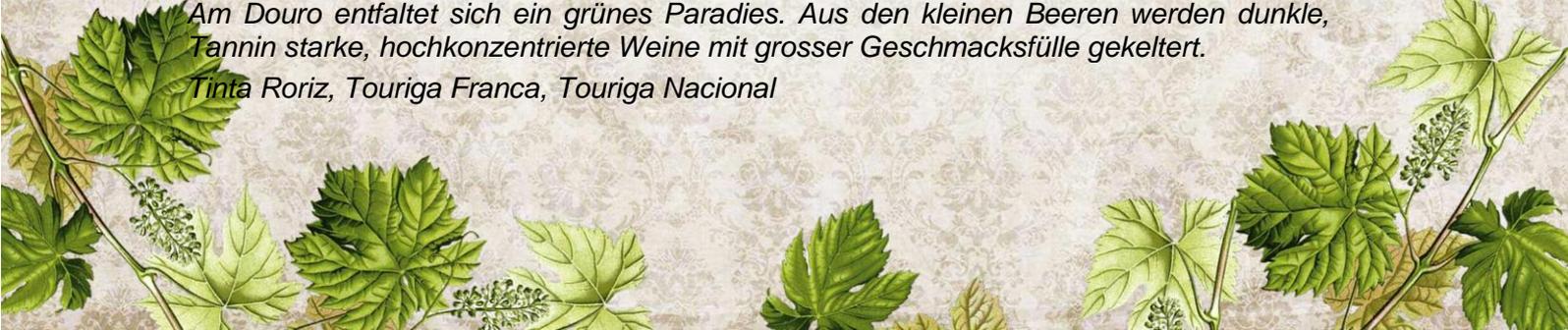
## Portugal

**Tons de Duorum Tinto** **CHF 43.50**

Duorum, Qunita de Castelo Melhor

*Am Douro entfaltet sich ein grünes Paradies. Aus den kleinen Beeren werden dunkle, Tannin starke, hochkonzentrierte Weine mit grosser Geschmacksfülle gekellert.*

*Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional*





# Rotwein 7,5 dl USA

## **Ironstone**

**CHF 51.00**

Ironstone Vineyards

*Üppig dunkelbeeriges Bukett, Cassis, Waldbeeren, kompottartig, fein laktisch, fein-erdig, nach Unterholz und Kräuter. Langer, herzhafter Antrunk, kräftiger Körper von einer fleischigen, süsslich wirkenden Fruchthülle, filigrane Säure. Harmonischer Wein verführerisch, mit einem schönem Schmelz und einem endlosen Nachhall, ein schöner Ausdruck der Rebsorte.*

*Passt zu Wildgeflügel, rassig gewürztem Ragout, Grillspezialitäten.*

*100% Cabernet Sauvignon*

# Argentinien

## **Malbec Crios**

**CHF 43.50**

Susana Balboa Wines

*Der «kleine» Malbec ist ein süffiger Geselle. Seine intensive Fruchtfülle gefällt auf Anhieb.*

*Cassisgelee, getrocknete Preiselbeeren und Amarenakirschen dominieren. Feine Akzente setzen Noten von Bergamotte, Muskatnuss, Nelke und ein Hauch von Flieder.*

*Der Holzausbau ist sehr dezent markiert gibt aber dem Wein, der unkomplizierten Genuss und viel Spass für Jung und Alt bietet.*

*100% Malbec*





# Rotwein 7,5 dl Südafrika

## De Toren Délicate

CHF 49.50

Stellenbosch

*Die Malbec dominierte Assemblage duftet nach dunklen Kirschen, reifen Waldbeeren und einem Hauch von Zimt und Nelken. Seidigweich und zugleich frisch schmiegt sich der Délicate an den Gaumen.*

*Ein sehr eleganter und jugendlicher, non-vintage Rotwein, der aufgrund seiner speziellen Herstellung wie ein Weisswein wirkt, aber wie ein Rotwein verführt. Der über 50%ige Malbecanteil wird ohne Schalenkontakt wie ein Weisswein hergestellt, dazu gesellen sich die gereiften Rotweinanteile der anderen drei Rebsorten aus dem letzten Jahrgang. Am Gaumen offenbaren sich Aromen von Zwetschgen, Erdbeeren und Rosen.*

*Malbec, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,*

# Australien

## Koonunga Hill

CHF 51.50

Penfolds

*Der Mischsatz variiert von Jahr zu Jahr, wobei immer der Anteile von Shiraz mit 65-75% deutlich gegenüber dem Cabernet Sauvignon überwiegt. Traditionelle Kelterung und Reifung während 10 Monaten in Barrique aus amerikanischer und französischer Eiche.*

*Pulsierende dunkelrote Farbe. In der Nase duftend nach Zimt, Nelke und dunklen Kirschen. Fruchtiger von gut integrierter Eiche geprägter Geschmack mit einem warmen, langen Abgang. Kraftvoller, sehr harmonischer runder und ausgesprochen frischer Wein. Weltweit der Erfolgswein von Penfolds ! Ein Wein, der in jedem Alter seine Freunde findet.*

Shiraz/Cabernet





# Offenausschank

## Weisswein

	1 dl	5 dl
Féchy	CHF 4.60	CHF 22.00
St. Saphorin	CHF 4.70	CHF 23.00
Weisswein gespritzt	CHF 7.50	

## Rotwein

	1 dl	5 dl
Kalterer	CHF 2.40	CHF 11.50
Dole	CHF 4.30	CHF 21.00
Jeninser	CHF 4.60	CHF 22.00
Valpolicella Ripasso Classico		CHF 35.00
Primitivo (Italien)		CHF 29.50
Cabernet Sauvignon (Kalifornien)	CHF 4.70	CHF 23.00
Shiraz Cabernet (Australien)	CHF 4.70	CHF 23.00

## Rosewein

	1 dl	5 dl
Oeil de Perdrix	CHF 4.60	CHF 22.00





# Spirituosen

			<u>2 cl</u>
<b>Vielle Poire</b>	<b>40.0 Vol.</b>	<b>CHF</b>	<b>7.00</b>
<b>Vielle Prune</b>	<b>40.0 Vol.</b>	<b>CHF</b>	<b>7.00</b>

			<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
<b>Grappa Amarone</b>	<b>41.0 Vol.</b>	<b>CHF</b>	<b>5.50</b>	<b>CHF 10.00</b>
<b>Grappa Moscato</b>	<b>40.0 Vol.</b>	<b>CHF</b>	<b>5.00</b>	<b>CHF 10.00</b>
<b>Grappa Rovere Barrique</b>	<b>42.0 Vol.</b>	<b>CHF</b>	<b>6.00</b>	<b>CHF 12.00</b>
<b>Grappa Merlot</b>	<b>40.0 Vol.</b>	<b>CHF</b>	<b>5.00</b>	<b>CHF 10.00</b>
<b>Grappa Berta TreSoliTre</b>	<b>43.0 Vol.</b>	<b>CHF</b>	<b>10.00</b>	<b>CHF 20.00</b>

			<u>2 cl</u>
<b>Säntis Malt Whisky</b>	<b>40.0 Vol.</b>	<b>CHF</b>	<b>9.50</b>
<b>Säntis Cream</b>	<b>18.0 Vol.</b>	<b>CHF</b>	<b>6.50</b>
<b>Appenzeller Alpenbitter</b>	<b>29.0 Vol.</b>	<b>CHF</b>	<b>6.50</b>
<b>Remy Martin</b>	<b>40.0 Vol.</b>	<b>CHF</b>	<b>9.50</b>

