

## Getränke

CHF

### Mineralwasser 5dl

Apfelsaft Schorle		5.00
Cola		
Cola Zero		
Sinalco		
Ice Tea		
Mineral nature		
Mineral nature ohne Kohlensäure		
Schnitzwasser		
Rivella blau		
Rivella rot		
Elmer Citro		

Schweppes Bitter Lemon	20cl	4.00
San Bitter nature	10cl	4.00
San Bitter mit Jus oder Mineral	10cl	6.00
Red Bull	25cl	5.00

### Mineralwasser Liter

Cola		8.00
Ice Tea		
Mineral nature		
Mineral nature ohne Kohlensäure		
Rivella rot		
Süssmost		

### Alpwasser aus eigener Quelle

Hahnenwasser 1 Krug		4.00
---------------------	--	------

<b>Kaffee / Tee</b>	CHF
Äplerkaffee	6.00
<b>Kaffee fertig/Tee fertig</b>	5.50
Träsch,Zwetschgen	
Halb-Halb, Theilersbirnen	
Kräuter	
Kirsch fertig / Röteli	6.00
Williams fertig	6.00
Pfefferminztee mit grünem Vodka	6.00
Heubeeriwasser	6.00
Kaffee Baileys / Amaretto mit Rahm	7.00
Kaffee Baileys / Amaretto ohne Rahm	6.00
Kaffee Crème, Schale, Espresso	4.00
Cappuccino	4.50
Latte Macchiato	5.00
Kaffee Mélange	5.00
Tee ( Münze-, Hagenbutte-, Schwarz-,Lindenblüten-, Früchte-, Kamillen- , Verveine-, Apfel-Zimt-, Zitronen-Ingwer)	
Heisse Schokolade / Ovo	4.00
Schoggi Mélange	5.00
Punch ( Apfel, Orange, Waldbeere )	4.00

**Bier** CHF

Eichhof Lager	5 dl	6.00
Eichhof Lager	3 dl	5.00
Radler	3 dl	5.00
Bier alkoholfrei	3 dl	5.00
Suure Moscht	5 dl	6.00
Suure Moscht alkoholfrei	5 dl	6.00

**Apero**

Martini, Campari, Cynar, Baileys	4cl	7.00
Appenzeller	4cl	7.00
Aperol		9.00
Gespitzter Weisswein süss/sauer		9.00

**Digestif**

Kirsch	40% vol	2cl	5.00
Williams	40% vol	2cl	5.00
Walliser Marc	40% vol	2cl	6.00
Grappa Brunello	43% vol	2cl	6.00
Grappa Elisi	43% vol	2cl	7.00
Cognac Rémy Martin	40% vol	2cl	7.00
Vieille Prune	42% vol	2cl	7.00
Vieille Williams	36% vol	2cl	7.00
Apricotine	43% vol	2cl	7.00
Hausgemachter Heubeerischnaps	24 % vol	4cl	6.00

## Weine

CHF

### Weissweine 50cl

Pinot Grigio <b>spritzig &amp; fruchtig</b>	20.00
La Coquine <b>fruchtig &amp; lieblich</b>	25.00
Epresses <b>spritzig &amp; fein</b>	24.50

### Rotweine 50cl

Dôle Rouvinez <b>leicht &amp; fruchtig</b>	21.00	
Pinot noir de Varen <b>leicht &amp; fruchtig</b>	23.00	
Nero d`Avola Sicilia <b>harmonisch &amp; weich</b>	22.00	
Navarra Don Pascual <b>kraftvoll &amp; elegant</b>	25.00	
Dole Rouvinez <b>leicht &amp; fruchtig</b>	20 cl	10.50

**Flaschenweine im Offenausschank** CHF

*weiss*

Veneto Prosecco Il Ponte DOC **fruchtig & prickelnd**  
 Ponte |  
 Fruchtig und frisch, Apfel, Zitrusaromen  
*Aperitif, Vorspeisen, Snacks, Geräuchertes Fleisch* 1 dl 8.50

Piemont  
 Moscato d`Asti DOCG **süss & erfrischend**  
 Degiorgis |  
 Brilliant, leichte Säure, Apfel, Aprikosen  
*Aperitif, fruchtige Desserts* 1 dl 8.50

Waadt Cure d`Attalens AOC **fruchtig & elegant**  
 Weingut Obrist |  
 Edel & lebhaft, blumig, Eichenfass,  
*Aperitif, Fondue, Raclette, Fisch, weisses Fleisch* 1 dl 8.00

Wallis Vintus Cuveé blanc AOC **lieblich & harmonisch**  
 St. Jodern Kellerei |  
 Zitrus, exotische Früchte, belebende Würzigkeit  
*Aperitif, Fondue, Raclette, Fisch, weisses Fleisch* 1 dl 8.00

Schaffhausen  
 Aagne Sauvignon Blanc AOC **füllig & elegant**  
 Stefan Gysel |  
 Passionsfrucht, Pfirsich, Mango, ausgewogen  
*Aperitif, weisses Fleisch, leichte Speisen, Fisch* 1 dl 8.00

*rot*

Thurgau  
 Quartetto Rot VdP Lenz **fruchtig & harmonisch**  
 Roland und Karin Lenz |  
 Rote & schwarze Beeren, Vanille, spannend und vielseitig  
*Schöner Allrounder zu verschiedenen Gerichten, rotes Fleisch* 1 dl 7.50

Piemont  
 Erre Piemonte rosso DOC **opulent & elegant**  
 Roberto Sarotto |  
 Tabak, rote Beeren, schwarze Kirschen,  
 Zartbitterschokolade, Barriqueausbau  
*Wildgerichte, weisses und rotes Fleisch, Hartkäse,* 1 dl 8.00

Ribera del Duero  
 Vina Magna Crianza **opulent & elegant** 1 dl 8.50  
 Dominio Basconcillos |  
 Reife Früchte, Röstaromen, Gewürze, dunkle Früchte,  
 Barriqueausbau  
*Lamm, Wild, gegrilltes Fleisch, Käse*

## Flaschenweine weiss 75cl

CHF

### Schweiz

<u>Waadt</u>	Cure d`Attalens AOC <b>fruchtig &amp; elegant</b> Weingut Obrist   Edel und lebhaft, blumig, Eichenfass, <i>Aperitif, Fondue, Raclette, Fisch, weisses Fleisch</i>	2019	48.00
<u>Wallis</u>	Johannisberg AOC <b>fruchtig &amp; elegant</b> Valais L`Alizé Weingut Emery   Exotische Früchte, weich, harmonisch <i>Aperitif, Fondue, Raclette, Spargel, Fisch</i>	2019	46.00
	Vintus Cuveé blanc AOC <b>lieblich &amp; harmonisch</b> St Jodern Kellerei   Zitrus, exotische Früchte, belebende Würzigkeit <i>Aperitif, Fondue, Raclette, Trockenfleisch</i>	2019	51.00
<u>Tessin</u>	Bianco Rovere Merlot DOC <b>vollmundig &amp; weich</b> Guido Brivio   Williamsbirne, Vanille, exotische Früchte, Barriqueausbau <i>Aperitif, Trockenfleisch, helle Fleischgerichte, Fisch</i>	2019	57.00
<u>Graubünden</u>	Jeninser Pinot Gris AOC <b>fruchtig &amp; blumig</b> Jürg Obrecht   Restsüsse, süffig, Aprikosen, Birne <i>Aperitif, Käseteller, Raclette, Fleischplatte, weisses Fleisch</i>	2019	53.00
<u>Schaffhausen</u>	Aagne Sauvignon Blanc AOC <b>füllig &amp; elegant</b> Stefan Gysel   exotische Frucht, ausgewogen <i>Aperitif, weisses Fleisch, leichte Speisen, Fisch, Ziegenkäse</i>	2018	51.00

## Spanien

CHF

Petit Sios Blanco <b>fruchtig &amp; aromatisch</b>	2018	47.00
Bodegas Costers del Sio   Birnen, exotische Früchte, Pfirsich, Mango <i>Aperitif, Fisch, helle Fleischgerichte, Allroundtalent</i>		

## Flaschenweine rosé 75 cl

### Schweiz

#### Waadt

Rosé Ancora VdP Suisse <b>blumig &amp; erfrischend</b>	2019	46.00
Cave de Jolimont   Zitrusfrüchte, blumige & mineralische Noten <i>Aperitif, wunderschöner Begleiter lauer Sommerabende</i>		

## Flaschenweine rot 75cl CHF

### Schweiz

Waadt Ancora Galotta Merlot VdP **elegant & harmonisch** 2019 51.00  
 Cave de Jolimont |  
 Kirsche, Brombeeren, Nelken, Holznote, lieblicher Abgang  
*Roastbeef, Burger, dunkles Fleisch, Schoggikuchen*  
**Berliner Weintrophy: 100 Punkte Jahrgang 2016**

Magnumflasche 150 cl 2018 99.00

### Schaffhausen

Aagne Pinot Noir Spätlese AOC **kraftvoll & elegant** 2019 51.00  
 Cave de Jolimont |  
 Kraftvoll, rote Beeren, Barriqueausbau  
*Wild-und Lammfleisch, rotes Fleisch, Käseteller*

### Thurgau

Quartetto Rot VdP Lenz **fruchtig & harmonisch** 2018 46.00  
 Roland und Karin Lenz |  
 Rote & schwarze Beeren, Vanille, spannend und vielseitig  
*Schöner Allrounder zu verschiedenen Gerichten, rotes Fleisch*

### Österreich

#### Burgenland

Schwarz Cuvée **kraftvoll & elegant** 2015 59.00  
 “Des is a guada Schdoff“  
 Johann Schwarz |  
 Fruchtig, Brombeeren, Caramel, Vanille, Holznoten  
*Schweinefleisch, Rindfleisch, Wild, schöner Trinkwein*  
**Falstaff: 92 Punkte**

The Wine Cuveé Rot **kraftvoll & elegant** 2018 53.00  
 Erich Scheiblhofer |  
 Bromm-und Heidelbeeren, Kakao, dunkle Schokolade,  
*Käse, Wild, Geflügel, Lamm, Schweinefleisch*



## Italien

CHF

### Veneto

Amarone della Valpolicella **kraftvoll & elegant**  
 DOCG del Fondatore 2014 72.00  
 Giacomo Montresor |  
 Veilchen, Waldbeeren, Mandeln, anhaltend & fruchtig  
*Rindfleisch -und Wildgerichte, kräftige Speisen*

### Piemont

Erre Piemonte rosso DOC **opulent & elegant** 2017 54.00  
 Roberto Sarotto |  
 Tabak, rote Beeren, schwarze Kirschen,  
 Zartbitterschokolade, Barriqueausbau  
*Wildgerichte, weisses und rotes Fleisch, Hartkäse, Pastagerichte*  
**Luca Maroni: 98 Punkte**

### Toscana

Il Chiarone  
 Toscana Governo IGT **körperreich & kräftig** 2017 54.00  
 Il Chiarone |  
 Getrocknete Beeren, Pflaumen, weich, elegante Fruchtsüsse  
*Kräftige Gerichte aus rotem Fleisch, Pastagerichte*  
**Luca Maroni: 97 Punkte**

Villa da Vinci Santo Ippolito IGT **kraftvoll & elegant** 2017 59.00  
 Villa da Vinci |  
 Brombeeren, Heidelbeeren, schwarze Schokolade,  
 Vanille, Eichenholz  
*Geflügel, scharfe Gerichte, rotes Fleisch*  
**Luca Maroni: 99 Punkte**

### Sizilien

Tosone Invecchiato **fruchtig & opulent** 2019 49.00  
 Terre del Tosone |  
 Brombeere, rote Johannisbeere,  
 Feige, Vanille, Zimt, Holznoten  
*Risotto, Wild, rotes Fleisch, Hartkäse*  
**Luca Maroni: 99 Punkte**

		CHF
<u>Apulien</u>		
Nini Susumaniello <b>körperreich &amp; ausgeglichen</b>	2019	48.00
Salento IGP		
Cantine Ionis		
Pflaumen, schwarze Kirsche, Brombeeren, Heidelbeeren		
<i>Rotes Fleisch, gegrillte Fleischgerichte, schöner Trinkwein</i>		
<b>MUNDUS VINI: Gold</b>		
Mavrio Negromaro <b>kraftvoll &amp; elegant</b>		
di Salento IGT	2017	52.00
Mavrio		
Intensives Bouquet Pflaume, Kirsche, Schokolade, Kaffee		
<i>Trockenfleisch, Käse, Fleischgerichte, Carpaccio</i>		
Magnumflasche 150cl	2017	101.00
<u>Kampanien</u>		
Eremo San Quirico Nativ <b>kraftvoll &amp; elegant</b>	2016	59.00
Weingut Nativ		
Vanille Eiche, Schokolade, Pflaume, Kirsche,		
anhaltender Abgang		
<i>Dunkle Fleischgerichte, Hartkäse, währschaftete Gerichte</i>		
<b>Luca Maroni: 99 Punkte für Jahrgang 2015</b>		

## Spanien

CHF

### Ribera del Duero

Vina Magna Crianza **opulent & elegant** 2016 59.00  
 Dominio Basconcillos |  
 Reife Früchte, Röstaromen, Gewürze, dunkle Früchte,  
 Barriqueausbau  
*Lamm, Wild, gegrilltes Fleisch, Käse*

### Levante

Demuerte Gold Edition Yecla DO **kräftig & würzig** 2017 54.00  
 Weingut Winery Art Bodegas |  
 Reife, rote Beeren, Lakritze, Pfeffer, Gewürznelken, vollmundig  
*Wildgerichte, Rindsfilet, Lamm, Schmorgerichte, gegrilltes Fleisch*

Magnumflasche 150 cl 2017 105.00

### Toro

Rodriguez Sanzo Toro **opulent & elegant** 2018 60.00  
 Rodriguez Sanzo |  
 Schokolade, reife, schwarze Früchte, schwarze Kirsche  
**18 Monate im Whisky-Fass ausgebaut**  
*Wild, Rindfleisch, Lamm oder einfach zum Geniessen*

### Aragonien

Cabriola Bodegas Borsao **fruchtig & harmonisch** 2016 48.00  
 Bodegas Borsao |  
 Cassis, Sauerkirsche, ein wenig Vanille, weich, rund  
*Wildgerichte, Hartkäse, Rindfleisch*  
**Robert Parker: 91 Punkte**

### Rioja

Vina Ardanza Reserva DOCa **körperreich & elegant** 2017 65.00  
 Rioja Selección Especial  
 Bodega La Rioja Alta |  
 Brombeere, Vanille, balsamische Noten vom Holzausbau,  
 sehr ausgewogen, dicht  
*Gegrilltes Fleisch, Lamm, Hartkäse*  
**Robert Parker: 93 Punkte**

Magnumflasche 150 cl 2017 127.00

	CHF
<u>Alicante</u>	
<b>Triga DO <i>kraftvoll &amp; opulent</i></b>	
Weingut Bodegas Volver Ordoñez   Schwarze Früchte, mediterrane Kräuter, Schokolade, edle Tannine, gut integriertes Holz, sehr elegant <i>Rindsfilet, Lammfleisch, Wildgerichte</i>	2016 68.00
 <u>Campo de Borja</u>	
<b>Godina <i>würzig &amp; elegant</i></b>	
Weingut Bodegas Morca   Ausgeprägte Aromatik würzige Düfte von Lakritze, Zwetschgen, Eichenholz. Samtige Tannine <i>Rindfleischgerichte, Lamm, Wild, kräftige Speisen</i>	2017 59.00
 <b>Portugal</b>	
 <u>Alentejo</u>	
<b>Monte do Zambujeiro <i>vollmundig &amp; weich</i></b>	
Weingut Quinta do Zambujeiro   Intensive Aromen von roten Früchten, zarte Röstnoten. Eiche, Vanille, Tabak. <i>Weisses Fleisch, Geflügel, Rindfleisch, Lamm</i>	2016 49.00
 <b>Frankreich</b>	
 <u>Languedoc-Roussillon</u>	
<b>Lieu dit Saint Genis <i>fruchtig &amp; vollmundig</i></b>	
Weingut Domaine Lafage   Komplexes Bukett von Röstaromen, Milkschokolade, und Dörripflaumen, langer sehr nachhaltiger Abgang <i>Pasta, Kalbfleisch, Rindfleisch</i>	2016 48.00

## Schaumwein / Dessertwein

CHF

Veneto Prosecco Il Ponte DOC **fruchtig & prickelnd** 70cl 44.00  
 Ponte |  
 Fruchtig und frisch, Apfel, Zitrusaromen  
*Aperitif, Vorspeisen, Snacks, Geräuchertes Fleisch*

Piemont  
 Moscato d`Asti DOCG **süß & erfrischend** 37.5 cl 25.00  
 Degiorgis |  
 Brilliant, leichte Säure, Apfel, Aprikosen  
*Aperitif, fruchtige Desserts*

## Portwein

Douro  
 Porto Graham`s 10 years Tawny **süß & elegant** 4 cl 8.00  
 Graham`s |  
 Reife Früchte, Honig, Feigen, reiches Aroma  
*Wildgerichte, Käse, Schoggikuchen, Desserts,  
 zum Abschluss nach feinem Essen*