

## 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)	4.00
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
Gespritzter 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**  
 Weingut Il 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

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

Costers del Segre  
 Petit Sios Blanco **fruchtig & aromatisch**  
 Bodegas Costers del Sio |  
 Birnen, exotische Früchte, Pfirsich, Mango  
*Aperitif, Fisch, helle Fleischgerichte, Allroundtalent* 1 dl      7.00

*rot*

Schaffhausen  
 Aagne Pinot Noir Spätlese AOC **fruchtig & harmonisch**  
 Cave de Jolimont |  
 Kraftvoll, rote Beeren, Barriqueausbau  
*Wild-und Lammfleisch, rotes Fleisch, Käseteller* 1 dl      8.00

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**  
 Dominio Basconcillos |  
 Reife Früchte, Röstaromen, Gewürze, dunkle Früchte,  
 Barriqueausbau  
*Lamm, Wild, gegrilltes Fleisch, Käse* 1 dl      8.50

## Flaschenweine weiss 75cl

CHF

### Schweiz

<u>Luzern</u>	Cuvée Prinzessin VdP Suisse <b>fruchtig &amp; leicht</b> Weingut Kaiserspan   Jugendliche Frische, exotische Fruchtnote, feine Restsüsse <i>Aperitif, Fondue, Raclette, weisses Fleisch</i>	2020	52.00
	Cuvée Kaiserin AOC Luzern <b>aromatisch &amp; elegant</b> Weingut Kaiserspan   Zitrus- und Steinfrucht, goldig, angenehm mineralisch <i>Aperitif, Fondue, Raclette, weisses Fleisch, Fisch, Desserts</i>	2020	52.00
<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
<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>	2020	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

<u>Luzern</u>	Cuvée Prinz VdP Suisse <b>elegant &amp; harmonisch</b> Weingut Kaiserspan   Dunkle Kirsche, schwarze Beeren, Vanille, lieblicher Abgang <i>Burger, dunkles Fleisch, Wildgerichte, Käse</i>	2020	52.00
<u>Zürich</u>	Bachmann Piz Canoir AOC <b>fruchtig &amp; ausgewogen</b> Weingut am Zürichsee Bachmann   Heidelbeeren, Hagenbutten, Zwetschgen, Sauerkirschen <i>Wildgerichte, dunkles Fleisch, Käse</i>	2018	51.00
<u>Waadt</u>	Ancora Galotta Merlot VdP <b>elegant &amp; harmonisch</b> Cave de Jolimont   Kirsche, Brombeeren, Nelken, Holznote, lieblicher Abgang <i>Roastbeef, Burger, dunkles Fleisch, Schoggikuchen</i> <b>Berliner Weintrophy: 100 Punkte Jahrgang 2016</b>	2019	51.00
	Magnumflasche 150 cl	2018	99.00
<u>Wallis</u>	Mathiers`s Optimo rot <b>elegant &amp; vollmundig</b> Adrian & Diego Mathier   Schwarze Kirsche, Pflaumen, Vanille, Holznote <i>Reifer Käse, Geflügel, Rind-und Wildfleischgerichte</i>	2019	54.50
<u>Schaffhausen</u>	Aagne Pinot Noir Spätlese AOC <b>kraftvoll &amp; elegant</b> Cave de Jolimont   Kraftvoll, rote Beeren, Barriqueausbau <i>Wild-und Lammfleisch, rotes Fleisch, Käseteller</i>	2019	51.00
<u>Thurgau</u>	Quartetto Rot VdP Lenz <b>fruchtig &amp; harmonisch</b> Roland und Karin Lenz   Rote & schwarze Beeren, Vanille, spannend und vielseitig <i>Schöner Allrounder zu verschiedenen Gerichten, rotes Fleisch</i>	2018	46.00



## Österreich

### Burgenland

Schwarz Cuvée **kraftvoll & elegant** 2018 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

### Piemont

Erre Piemonte rosso DOC **opulent & elegant** 2017 54.00

Weingut Roberto Sarotto |  
 Tabak, rote Beeren, schwarze Kirschen,  
 Zartbitterschokolade, Barriqueausbau  
*Wildgerichte, weisses und rotes Fleisch, Hartkäse, Pastagerichte*

**Luca Maroni: 98 Punkte**

### Toscana

Il Chiarone 2017 54.00

Toscana Governo IGT **körperreich & kräftig**

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**

			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>	2019	52.00	
di Salento IGT			
Weingut Mavrio			
Intensives Bouquet Pflaume, Kirsche, Schokolade, Kaffee			
<i>Trockenfleisch, Käse, Fleischgerichte, Carpaccio</i>			
Magnumflasche 150cl	2017	101.00	
<u>Sizilien</u>			
Tosone Invecchiato <b>fruchtig &amp; opulent</b>	2019	49.00	
Weingut Terre del Tosone			
Brombeere, rote Johannisbeere,			
Feigen, Vanille, Zimt, Holznoten			
<i>Risotto, Wild, rotes Fleisch, Hartkäse</i>			
<b>Luca Maroni: 99 Punkte</b>			
<u>Kampanien</u>			
Eremo San Quirico Nativ <b>kraftvoll &amp; elegant</b>	2016	59.00	
Weingut Nativ			
Vanille, Eichenholz, Schokolade, Pflaume, Kirsche,			
anhaltender Abgang			
<i>Dunkle Fleischgerichte, Hartkäse, währschaftige Gerichte</i>			
<b>Luca Maroni: 99 Punkte für Jahrgang 2015</b>			

## Spanien

CHF

### Ribera del Duero

Vina Magna Crianza **opulent & elegant** 2017 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 **körperreich & elegant** 2010 65.00  
 Rioja Seleccion Especial  
 Bodega La Rioja Alta |  
 Brombeere, Vanille, balsamische Noten vom Holzausbau,  
 sehr ausgewogen, dicht  
*Gegrilltes Fleisch, Lamm, Hartkäse*  
**Robert Parker: 95 Punkte**

Magnumflasche 150 cl 2010 127.00

			CHF
<u>Alicante</u>	<b>Triga DO kraftvoll &amp; opulent</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 würzig &amp; elegant</b> Weingut Bodegas Morca   Ausgeprägte Aromatik würzige Düfte von Lakritze, Zwetschgen, Eichenholz, samtige Tannine <i>Rindfleischgerichte, Lamm, Wild, kräftige Speisen</i>	2017	59.00
<u>Meseta</u>	<b>Alaya Tierra kraftvoll &amp; opulent</b> Weingut Bodegas Atalaya   Schwarze Früchte, Vanille, Tiefrote Farbe, langer Abgang edle Tannine, gut integriertes Holz, sehr elegant <i>Rindsfilet, Wildgerichte, für besondere Momente</i>	2017	76.00
 <b>Portugal</b>			
<u>Alentejo</u>	<b>Monte do Zambujeiro vollmundig &amp; weich</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 fruchtig &amp; vollmundig</b> Weingut Domaine Lafage   Komplexes Bukett von Röstaromen, Milkschokolade, und Dörrpflaumen, langer sehr nachhaltiger Abgang <i>Pasta, Kalbfleisch, Rindfleisch</i>	2017	48.00

## Schaumwein / Dessertwein

CHF

<u>Veneto</u>	Prosecco Il Ponte DOC <b>fruchtig &amp; prickelnd</b> Ponte   Fruchtig und frisch, Apfel, Zitrusaromen <i>Aperitif, Vorspeisen, Snacks, Geräuchertes Fleisch</i>	70cl	44.00
<u>Piemont</u>	Moscato d`Asti DOCG <b>süss &amp; erfrischend</b> Degiorgis   Brilliant, leichte Säure, Apfel, Aprikosen <i>Aperitif, fruchtige Desserts</i>	37.5 cl	25.00

## Portwein

<u>Douro</u>	Porto Graham`s 10 years Tawny <b>süss &amp; elegant</b> Graham`s   Reife Früchte, Honig, Feigen, reiches Aroma <i>Wildgerichte, Käse, Schoggikuchen, Desserts, zum Abschluss nach feinem Essen</i>	4 cl	8.00
--------------	---	------	------