

## Getränke

CHF

### Mineralwasser 5dl

Apfelsaft Schorle		5.50
Sinalco Cola		
Sinalco Cola Zero		
Sinalco		
Ice Tea		
Mineral nature		
Mineral nature ohne Kohlensäure		
Knutwiler Himbeer		
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		9.00
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 mit Rahm	6.50
<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
Kaffee Baileys / Amaretto mit Rahm	7.00
Kaffee Baileys / Amaretto ohne Rahm	6.00
Kaffee Crème, Schale, Espresso	4.50
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	5.50
Kaffee Mélange	5.50
Tee ( Münze-, Hagenbutte-, Schwarz-,Lindenblüten-, Früchte-, Kamillen- , Verveine-, Apfel-Zimt-, Zitronen-Ingwer)	4.50
Heisse Schokolade / Ovo	4.50
Schoggi Mélange	5.50
Punch ( Apfel, Orange, Waldbeere )	4.50

## Bier

CHF

Eichhof Lager	5 dl	6.50
Eichhof Lager	3 dl	5.50
Radler	3 dl	5.50
Bier alkoholfrei	3 dl	5.50
Suure Moscht	5 dl	6.50
Suure Moscht alkoholfrei	5 dl	6.50

## Apero

Martini, Campari, Cynar, Baileys	4cl	7.50
Appenzeller	4cl	7.50
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

## Weine

CHF

### Weissweine 50cl

Epesses <b>fruchtig &amp; fein</b>	24.50
Piacere Blanc VdP Suisse <b>spritzig &amp; fruchtig</b>	25.00
Johannisberg AOC Valais L`Alizé <b>fruchtig &amp; lieblich</b>	26.50
Blanc de Noir Jenins <b>weich &amp; süffig</b>	29.50

### Rotweine 50cl

Pinot Noir AOC Valais <b>harmonisch &amp; elegant</b>	23.00
Hallau Blauburgunder AOC <b>fruchtig &amp; harmonisch</b>	24.00
Puglia IGT Primitivo <b>geschmeidig &amp; elegant</b>	25.00
Piacere Rouge VdP Suisse <b>harmonisch &amp; weich</b>	25.00
Rioja DOCa Crianza <b>kraftvoll &amp; elegant</b>	26.00

## Flaschenweine im Offenausschank

CHF

*weiss*

<u>Waadt</u>	<b>Cure d`Attalens AOC <i>fruchtig &amp; elegant</i></b> Weingut Obrist   Edel & lebhaft, blumig, Eichenfass, <i>Aperitif, Fondue, Raclette, Fisch, weisses Fleisch</i>	1 dl	8.00
<u>Sizilien</u>	<b>Tosone Grillo Sicilia DOC <i>harmonisch &amp; frisch</i></b> Baglio di Stefano   Zitrone, Mandarine, Birne, Pfirsich, Vanille Barriquausbau <i>Aperitif, helle Fleischgerichte Schaf-oder Ziegenkäse</i>	1 dl	7.50
<u>Galizien</u>	<b>Mara Martin Godello <i>frisch &amp; lebendig</i></b> Martin Còdax   Zitrusfrüchte, Noten weisser Blüten, mineralisch <i>Aperitif, helle Fleischgerichte, Fisch</i>	1 dl	7.00

*rot*

<u>Wallis</u>	<b>Cornalin Gold Barrique <i>fruchtig &amp; harmonisch</i></b> Varonier   Pflaumen, schwarze Kirsche, Gewürze <i>Wild-und Rindfleischgerichte, Käseteller</i>	1 dl	8.50
<u>Veneto</u>	<b>Alanera Veronese IGT <i>samtig &amp; elegant</i></b> SergioZenato   Kirsche, Zwetschge, Gewürze, Kaffee-& Tabakaromen <i>Rotes Fleisch, Lamm, reifer Käse</i>	1 dl	7.50
<u>Aragon</u>	<b>Concejon Aragon Pi 3.14 <i>vollmundig &amp; harmonisch</i></b> Bodegas Langa   Rote Waldfrüchte, Brombeere, Cassis Schokolade, Tabak <i>Fleischgerichte, Pasta, schöner Trinkwein</i>	1dl	7.00

## Flaschenweine weiss 75cl

CHF

### Schweiz

<u>Luzern</u>	<p>Cuvée Prinzessin VdP Suisse <b>fruchtig &amp; leicht</b>          Weingut Kaiserspan            Jugendliche Frische, exotische Fruchtnote, feine Restsüsse  <i>Aperitif, Fondue, Raclette, weisses Fleisch</i></p> <p>Cuvée Kaiserin AOC Luzern <b>aromatisch &amp; elegant</b>          (Federweiss)          Weingut Kaiserspan            Zitrus-und Steinfrucht, goldig, angenehm mineralisch  <i>Aperitif, Fondue, Raclette, weisses Fleisch, Fisch, Desserts</i></p>	<p>52.00</p> <p>52.00</p>
<u>Waadt</u>	<p>Cure d`Attalens AOC <b>fruchtig &amp; elegant</b>          Weingut Obrist            Edel und lebhaft, blumig, Eichenfass,  <i>Aperitif, Fondue, Raclette, Fisch, weisses Fleisch</i></p>	<p>51.00</p>
<u>Schaffhausen</u>	<p>Aagne Sauvignon Blanc AOC <b>fällig &amp; elegant</b>          Stefan Gysel            exotische Frucht, ausgewogen  <i>Aperitif, weisses Fleisch, leichte Speisen, Fisch, Ziegenkäse</i></p>	<p>51.00</p>
<u>Graubünden</u>	<p>Jeninser Pinot Gris AOC <b>fruchtig &amp; blumig</b>          Jürg Obrecht            Restsüsse, süffig, Aprikosen, Birne  <i>Aperitif, Käseteller, Raclette, Fleischplatte, weisses Fleisch</i></p> <p>Raetia Prima Blanc de Noir <b>spritzig &amp; harmonisch</b>          Von Salis            Zitrusfrucht, Stachelbeere, exotische Früchte  <i>Aperitif, Käseteller, Raclette, Fleischplatte, weisses Fleisch, Fisch</i></p>	<p>53.00</p> <p>53.00</p>

## Spanien

CHF

### Galizien

Mara Martin Godello **frisch & lebendig**  
Martin Còdax |  
Zitrusfrüchte, Noten weisser Blüten, mineralisch  
*Aperitif, helle Fleischgerichte, Fisch*

46.00

## Italien

### Sizilien

Tosone Grillo Sicilia DOC **harmonisch & frisch**  
Baglio di Stefano |  
Zitrone, Mandarine, Birne, Pfirsich, Vanille  
*Aperitif, helle Fleischgerichte Schaf-oder Ziegenkäse*  
**Luca Maroni: 97 Punkte**

49.00

## USA

### Kalifornien

Chardonnay «Bogle» **fruchtig & elegant**  
Bogle Vineyards |  
Mango, Honig, Pfirsich, griffige Säure, Barriqueausbau  
*Aperitif, helle Fleischgerichte, Fisch*

51.00

## Flaschenweine rosé 75 cl

## Schweiz

### Waadt

Rosé Ancora VdP Suisse **blumig & erfrischend**  
Cave de Jolimont |  
Zitrusfrüchte, blumige & mineralische Noten  
*Aperitif, wunderschöner Begleiter lauer  
Sommerabende*

49.00

## Flaschenweine rot 75cl

CHF

### Schweiz

Luzern Cuvée Prinz VdP Suisse **elegant & harmonisch** 52.00

Weingut Kaiserspan |  
 Dunkle Kirsche, schwarze Beeren, Vanille,  
 lieblicher Abgang  
*Burger, dunkles Fleisch, Wildgerichte, Käse*

Wallis Cornalin Gold Barrique **fruchtig & harmonisch** 58.50

Varonier |  
 Pflaumen, schwarze Kirsche, Gewürze  
*Wild-und Rindfleischgerichte, Käseteller*

Waadt Ancora Galotta Merlot VdP **elegant & harmonisch** 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 99.00

### Schaffhausen

Aagne Pinot Noir Spätlese AOC **kraftvoll & elegant** 52.00

Weingut Familie Gysel |  
 Kraftvoll, rote Beeren, Barriqueausbau  
*Wild-und Lammfleisch, rotes Fleisch, Käseteller*



## Österreich

CHF

### Big John Cuvée Reserve **opulent & elegant**

56.00

Erich Scheiblhofer |  
Schokolade, Cassis, Kirschtobak, Beerenkonfi  
Amerikanisches Barrique  
*Wild-und Rindfleischgerichte, Schweinefleisch*

## Italien

### Piemont

#### Erre Piemonte rosso DOC **opulent & elegant**

54.00

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

**Luca Maroni: 98 Punkte**

#### Barolo Audace DOCG

59.00

Weingut Roberto Sarotto |  
Reife Frucht, Dörrpflaume, Veilchen, schöne Würze, Zimt,  
Lakritz, Kaffee, röstig kräftig, wärmend am Gaumen  
*Fleisch-Wildgerichte, Pasta, Käse*

**Luca Maroni: 96 Punkte**

### Veneto

#### Alanera Veronese IGT **samtig & elegant**

49.50

Weingut Zenato |  
Kirsche, Zwetschge, Gewürze, Kaffee- & Tabakaromen  
*Rotes Fleisch, Lamm, reifer Käse*

CHF

Toscana

Donna Olimpia Bolgheri DOC **körperreich & kräftig** 54.00  
 Weingut Donna Olimpia 1898 |  
 Zimt, Kakao, Lakritze, langanhaltend  
*Rindfleisch, Schweinefleisch, Pasta,*

Magnumflasche 150 cl 106.00

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

**Luca Maroni: 99 Punkte**

Kalabrien

G.B. Odoardi IGT **elegant & körperreich** 62.00  
 Gregorio & Barbara Odoardi |  
 Dunkle Beeren, schwarzer Pfeffer, dunkle Schokolade  
*Rotes Fleisch, gegrillte, Fleischgerichte, Käsegerichte*

Emiglia-Romagna

Appassimento Romagna DOC 1502 **körperreich & harmonisch** 58.00  
 Cantine Leonardo da Vinci |  
 Dörpflaume, Rosinen, Vanille, Kakao,  
 weicher Körper, langer Abgang  
*Rindfleischgerichte, Curries, gegrilltes Fleisch*

**Luca Maroni: 99 Punkte**

Sardinien

Aru Monica Isola dei Nuraghi **samtig & geschmeidig** 66.00  
 Tenuta Atzei |  
 Schwarze Pflaumen, Veilchen, Tabak, Vanille,  
 dichte, raffinierte Tannine  
*Wildspezialitäten, gegrilltes Fleisch, würzige Gerichte, Schokolade*

## Spanien

CHF

### Levante

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

Magnumflasche 150 cl 106.00

### Toro

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

### Rioja

Vina Ardanza Reserva **körperreich & elegant** 2010 74.00  
 Rioja Seleccion Especial  
 Bodega La Rioja Alta |  
 Brombeere, Vanille, balsamische Noten vom Holzlaubau,  
 sehr ausgewogen, dicht  
*Gegrilltes Fleisch, Lamm, Hartkäse*  
**Robert Parker: 95 Punkte**

Rioja Edición Limitada DOCa **körperreich & elegant** 48.50  
 Ramon Bilbao |  
 Zimt, Vanille, schwarze Kirschen, rote Früchte  
 Röstaromen  
*Gegrilltes Fleisch, Schweinebraten, kräftiger Käse*

### Aragon

Concejon Aragon Pi 3.14 **vollmundig & harmonisch** 49.00  
 Bodegas Langa |  
 Rote Waldfrüchte, Brombeere, Cassis  
 Schokolade, Tabak  
*Fleischgerichte, Pasta, schöner Trinkwein*

CHF

Alicante

**Triga DO kraftvoll & opulent**

Weingut Bodegas Volver Ordoñez |  
Schwarze Früchte, mediterrane Kräuter, Schokolade,  
edle Tannine, gut integriertes Holz, sehr elegant  
*Rindsfilet, Lammfleisch, Wildgerichte*

68.00

Meseta

**Alaya Tierra geschmedig & edel**

Weingut Bodegas Atalaya |  
Schwarze Früchte, Vanille, Tiefrote Farbe, langer Abgang  
edle Tannine, gut integriertes Holz, sehr elegant  
*Rindsfilet, Wildgerichte, für besondere Momente*

76.00

Mallorca

**1856 Tinto Vi de la Terra harmonisch & elegant**

Weingut Macià Batle |  
Zwetschgen, Brombeeren, Schattenmorellen,  
Vanille, Lebkuchengewürz, schwarze Kirschen  
*Rindsfilet, Wildgerichte, Spinatrouladen*

51.00

## Frankreich

Madiran

**Château Bouscassé Vieille Vignes kräftig & opulent**

Alain Brumont |  
Pflaumen, schwarze Beeren, Sauerkirschen  
Würzige Noten, Röstaromatik, langer Abgang  
*Rindfleischgerichte, Lamm, Wildgerichte, "Männerwein"*

65.00

## 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
	Recioto della Valpolicella DOCG <b>süß &amp; elegant</b> Speri Viticoltori   Runder weicher Dessertwein, herrlicher Duft nach getrockneten Rosinen und Früchten <i>Desserts, Schoggikuchen, reifer Käse</i>	50cl	52.00
<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
--------------	---	------	------