

## 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	5.00
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>	5.70
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	4.70
Cappuccino	5.20
Latte Macchiato	5.70
Kaffee Mélange	5.70
Tee ( Münze-, Hagenbutte-, Schwarz-,Lindenblüten-, Früchte-, Kamillen- , Verveine-, Apfel-Zimt-, Zitronen-Ingwer)	4.70
Heisse Schokolade / Ovo	4.70
Schoggi Mélange	5.70
Punch (Apfel, Orange, Waldbeere)	4.70

## 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*

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

Luzern      Luzerner Seelagencuvée AOC **weich & elegant**  
 Brunner Weinmanufaktur |  
 Noten von Pfirsich, Melonen, Honig, kräftig cremiger Abgang  
*Aperitif, weisses Fleisch, Fisch, Desserts*      1 dl      8.00

Sizilien      Tosone Grillo Sicilia DOC **harmonisch & frisch**  
 Baglio di Stefano |  
 Zitrone, Mandarine, Birne, Pfirsich, Vanille  
*Aperitif, helle Fleischgerichte Schaf-oder Ziegenkäse*      1 dl      7.50

*rot*

Luzern      Heidegg Dunkelrot VdP **frisch & fruchtig**  
 Weingut Heidegg |  
 Herrlicher Geschmack von roten Beeren, edle Gewürznoten  
*Leichte Fleischgerichte, Pasta, Käse, Zvieriplättli, Grill*      1 dl      8.00

Mallorca      1856 Tinto Vi de la Terra **harmonisch & elegant**  
 Weingut Macià Batle |  
 Zwetschgen, Brombeeren, Schattenmorellen,  
 Vanille, Lebkuchengewürz, schwarze Kirschen  
*Rindsfilet, Wildgerichte, Spinatrouladen*      1 dl      7.50

Kalabrien      G.B. Odoardi IGT **elegant & körperreich**  
 Gregorio & Barbara Odoardi |  
 Dunkle Beeren, schwarzer Pfeffer, dunkle Schokolade  
*Rotes Fleisch, gegrillte Fleischgerichte, Käsegerichte*      1 dl      8.50

## 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>Luzerner Seelagencuvée AOC <b>weich &amp; elegant</b>          Brunner Weinmanufaktur            Noten von Pfirsich, Melonen, Honig, kräftig cremiger Abgang  <i>Aperitif, weisses Fleisch, Fisch, Desserts</i></p>	<p>53.00</p> <p>53.00</p> <p>54.00</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>52.00</p>
<u>Schaffhausen</u>	<p>Aagne Sauvignon Blanc AOC <b>füllig &amp; elegant</b>          Stefan Gysel            Exotische Frucht, Mango, Passionsfrucht, ausgewogen  <i>Aperitif, weisses Fleisch, leichte Speisen, Fisch, Ziegenkäse</i></p>	<p>52.00</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>54.00</p>

CHF

**Raetia Prima Blanc de Noir *spritzig & harmonisch*** 54.00  
 Von Salis |  
 Zitrusfrucht, Stachelbeere, exotische Früchte  
*Aperitif, Käseteller, Raclette, Fleischplatte, weisses Fleisch, Fisch*

Tessin      **Sasso Chierico Bianco di Merlot DOC *fruchtig & mineralisch*** 55.00  
 Sasso Chierico |  
 Feine Frische, reife Pfirsich, Zitrus-und Honignoten  
*Aperitif, weisses Fleisch, Fisch*

## Deutschland

### Mosel-Saar-Ruwer

**Saar Riesling *frisch & spritzig*** 52.00  
 Weingut Van Volxem |  
 Fruchtige Nase, Mirabellen, Holunderblüten, weisser Pfirsich  
*Sommersalate, helle Fleischgerichte, Vorspeisen*

## Spanien

Rueda      **Verdejo Lias Rueda DO Finca Tresolmos *frisch & lebendig*** 49.00  
 Bodegas Garciarevalo |  
 Fruchtige Nase, Stachelbeere, Cassis, Zitrus, mineralische Noten  
*Aperitif, helle Fleischgerichte, Fisch, Pasta*

## Italien

Sizilien      **Tosone Grillo Sicilia DOC *harmonisch & frisch*** 51.00  
 Baglio di Stefano |  
 Zitrone, Mandarine, Birne, Pfirsich, Vanille  
*Aperitif, helle Fleischgerichte Schaf-oder Ziegenkäse*  
**Luca Maroni: 97 Punkte**

## Flaschenweine rosé 75 cl

CHF

### Italien

#### Veneto

11 Minutes Rosé - Pasqua **blumig & erfrischend** 51.00  
 Pasqua Vigneti e Cantine |  
 Blumige Noten von Rosen & Veilchen, Frucht- und Gewürznoten  
*Aperitif, wunderschöner Begleiter lauer Sommerabende*

## Flaschenweine rot 75cl

### Schweiz

#### Luzern

Cuvée Prinz VdP Suisse **elegant & harmonisch** 53.00  
 Weingut Kaiserspan |  
 Dunkle Kirsche, schwarze Beeren, Vanille,  
 lieblicher Abgang  
*Burger, dunkles Fleisch, Wildgerichte, Käse*

Terzett Cuveé VdP Suisse **fruchtig & würzig** 57.00  
 Ottiger Weinbau |  
 Gewürznoten, Pflaume, rote Kirsche,  
*Wild & Rindfleischgerichte, Lamm*

Heidegg Dunkelrot VdP **frisch & fruchtig** 55.00  
 Weingut Heidegg |  
 Herrlicher Geschmack von roten Beeren, edle Gewürznoten  
*Leichte Fleischgerichte, Pasta, Käse, Zvierplättli, Grill*

#### Wallis

Cornalin Gold Barrique **fruchtig & harmonisch** 59.00  
 Varonier |  
 Pflaumen, schwarze Kirsche, verschiedene Gewürze  
 schöner langer Abgang  
*Wild- und Rindfleischgerichte, Käseteller*



CHF

<u>Waadt</u>	<p>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></p> <p><b>Expovina 2022 Diplom: Gold</b></p>	52.00
	<p>Magnumflasche 150 cl</p>	99.00

## Deutschland

<u>Pfalz</u>	<p>Black Print Rotwein Cuvée <b>harmonisch &amp; elegant</b>          Markus Schneider            Kirschen, Cassis, Stachelbeere, Wachholder, Thymian  <i>Wild-und Rindfleischgerichte, Herzhafte Gerichte</i></p>	58.00
--------------	--	-------

## Österreich

<u>Burgenland</u>	<p>Kuhvée Schwarz <b>fein &amp; elegant</b>          Johann Schwarz            Johannisbeere Cassis, schwarze Kirsche, Röstaromen  <i>Wild-und Rindfleischgerichte, Schweinefleisch</i></p>	54.00
-------------------	---	-------

## Italien

<u>Piemont</u>	<p>Barolo Audace DOCG <b>harmonisch &amp; elegant</b>          Weingut Roberto Sarotto            Reife Frucht, Dörrpflaume, Veilchen, schöne Würze, Zimt,          Lakritze, Kaffee, röstig kräftig, wärmend am Gaumen  <i>Fleisch-Wildgerichte, Pasta, Käse</i></p> <p><b>Luca Maroni: 96 Punkte</b></p>	61.00
----------------	--	-------

CHF

**Brico Manzoni DOC körperreich & elegant** 65.00  
 Rocche dei Manzoni |  
 Duftet nach Waldbeeren, im Gaumen Vanille, Eiche,  
 schöne Kraft und viel Schmelz  
*Wild-und Rindfleischgerichte, Schweinefleisch, Käse*

Apulien

**Eneo Rosso IGT Salento harmonisch & elegant** 58.00  
 Risveglio Agricola |  
 Reife Kirsche, Heidelbeeren, rote Rosen,  
 cremig am Gaumen, feine Tannine  
*Rotes Fleisch, Wildgerichte, reifer Käse*

**72100 Selezione Speciale harmonisch & elegant** 56.00  
**Negroamaro Alento IGP**  
 Risveglio Agricola |  
 Brombeere, Holunder, kraftvoll und reichhaltig  
 cremig am Gaumen  
*Grilliertes Fleisch, Lamm-& Wildgerichte, Braten, Kaninchen*

Toscana

**Donna Olimpia Bolgheri DOC körperreich & kräftig** 58.00  
 Weingut Donna Olimpia 1898 |  
 Zimt, Kakao, Lakritze, langanhaltend  
*Rindfleisch, Schweinefleisch, Pasta,*

Magnumflasche 150 cl 115.00

**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**

Magnumflasche 150 cl 115.00

CHF

Kalabrien

G.B. Odoardi IGT **elegant & körperreich** 63.00  
 Gregorio & Barbara Odoardi |  
 Dunkle Beeren, schwarzer Pfeffer, dunkle Schokolade  
*Rotes Fleisch, gegrillte, Fleischgerichte, Käsegerichte*

Marken

Davore Rosso Piceno DOC Superiore **elegant & gehaltvoll** 53.00  
 Le Canà |  
 Brombeeren, Schwarzkirschen, süsser Tabak, Kaffee, Kakao  
*Wildgerichte, gegrillte, Fleischgerichte, schöner Trinkwein*

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**

Ribera del Duero

Aalto **kräftig & würzig** 85.00  
 Aalto Bodega |  
 Reife intensive Frucht von Waldbeeren, aromatische  
 Kräuter, Röstaromen, Edelholz, wunderschöner langer Abgang  
*Wildgerichte, Rindsfilet, Lamm, Schmorgerichte,  
 gegrilltes Fleisch*

Toro

Rodriguez Sanzo Toro **opulent & elegant** 61.00  
 Rodriguez Sanzo |  
 Schokolade, reife, schwarze Früchte, schwarze Kirsche  
**18 Monate im Whisky-Fass ausgebaut**  
*Wild, Rindfleisch, Lamm oder einfach zum Geniessen*

CHF

Cuenta Ovejas **kraftvoll & elegant** 58.00

Bodegas Penafiel |  
 Pflaume, schwarze Johannisbeere, Vanille, Eiche  
*Wild, Rindfleischgerichte, wunderschöner Trinkwein*

**Berliner Wein Trophy: Gold**

Rioja

Vina Ardanza Reserva **körperreich & elegant** 2010 74.00

Rioja Selección Especial  
 Bodega La Rioja Alta |  
 Brombeere, Vanille, balsamische Noten vom Holzausbau,  
 sehr ausgewogen, dicht  
*Gegrilltes Fleisch, Lamm, Hartkäse*

**Robert Parker: 95 Punkte**

Rioja Edición Limitada DOCa **körperreich & elegant** 49.50

Ramon Bilbao |  
 Zimt, Vanille, schwarze Kirschen, rote Früchte  
 Röstaromen  
*Gegrilltes Fleisch, Schweinebraten, kräftiger Käse*

Aragonien

Atteca Armas **verführerisch & elegant** 83.00

Ateca Bodegas |  
 Reife dunkle Frucht, Blütenduft, Röstaromen  
 Schokolade, Vanille  
*Gebratene Rind-und Wildfleischgerichte, Pilzgerichte, Käse*

Alicante

Triga DO **kraftvoll & opulent** 70.00

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

CHF

Meseta      Alaya Tierra **geschmedig & edel**      77.00  
 Weingut Bodegas Atalaya |  
 Schwarze Früchte, Vanille, Tiefrote Farbe, langer Abgang  
 edle Tannine, gut integriertes Holz, sehr elegant  
*Rindsfilet, Wildgerichte, für besondere Momente*

Mallorca      1856 Tinto Vi de la Terra **harmonisch & elegant**      52.00  
 Weingut Macià Batle |  
 Zwetschgen, Brombeeren, Schattenmorellen,  
 Vanille, Lebkuchengewürz, schwarze Kirschen  
*Rindsfilet, Wildgerichte, Spinatrouladen*

## Frankreich

Madiran      Château Bouscassé Vieille Vignes **kräftig & opulent**      66.00  
 Alain Brumont |  
 Pflaumen, schwarze Beeren, Sauerkirschen  
 Würzige Noten, Röstaromatik, langer Abgang  
*Rindfleischgerichte, Lamm, Wildgerichte, "Männerwein"*

## Armenien

Vayots Dzor      Noah of Areni **kräftig & opulent**      85.00  
 Noa |  
 Kirschen, Pflaumen, Schokolade  
 Würzige Noten, Eiche, Vanille, langer Abgang  
*Rote Fleischgerichte, Zvieriplättli, wunderschöner Trinkwein*

CHF

## Schaumwein / Dessertwein

<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,</i> <i>zum Abschluss nach feinem Essen</i>	4 cl	8.00
--------------	---	------	------