

# VINS | WEINE | WINES

## LES VINS BLANCS – WEISSWEINE – WHITE WINES

MwSt – VAT – TVA incl. (7.7%)

SUISSE	Thunersee	<b>RIESLING X SYLVANER</b> AOC 2018/19 (602), Spiez, <a href="http://www.alpineweinkultur.ch">www.alpineweinkultur.ch</a>	<b>26.--</b> 5 dl	
	Thurgau	<b>CUVÉE WEISS</b> Müller Thurgau & Pinot Noir 2019 (604), Iselisberg <a href="http://www.weingut-lenz.ch">www.weingut-lenz.ch</a> <i>«Ein Wein so frisch wie der Apfel vom Baum!»</i>	<b>24.--</b> 5 dl	
	Lavaux, Lake Geneva	<b>DÉZALEY CLOS DES ABBAYES "VILLE DE LAUSANNE"</b> AOC 2017 (612), <a href="http://www.vinsdelausanne.ch">www.vinsdelausanne.ch</a> <i>«Seit 1142 produziert von Mönchen, heute garantieren Spitzenwinzer superbe Qualität!»</i>	<b>45.--</b> 7.5 dl	
	Valais	<b>HEIDA SPEZIALITÄT</b> AOC 2018/19 (618), Sion, <a href="http://www.varone.ch">www.varone.ch</a>	<b>28.--</b> 5 dl	
	Ticino	<b>LA SFINGE, BIANCO DEL TICINO</b> DOC 2018 (614), Lugano, <a href="http://www.tenutabally.ch">www.tenutabally.ch</a> <i>«Chardonnay affinato in botti di rovere»</i>	<b>45.--</b> 7.5 dl	
FRANCE	Bordeaux	<b>SAUTERNES CHATEAU FILHOT</b> AC 2012 (631) <i>«Der bekannte Dessertwein»</i>	<b>26.--</b> 3.75 dl	
	Chablis	<b>CHABLIS</b> AOC 2018 (634), <a href="http://www.jmoreau-fils.com">www.jmoreau-fils.com</a> <i>«Weltbekannter Chardonnay der Familie Moreau, die No2 des Top-1er cru»</i>	<b>43.--</b> 7.5 dl	
ITALIE	Sardegna	<b>VERMENTINO DI GALLURA</b> IGT 2014 (638), <a href="http://www.capichera.it">www.capichera.it</a> <i>«Die Familie Ragnedda produziert diesen samtigen Weissen aus Nordsardinien, in Eiche ausgebaut»</i>	<b>52.--</b> 7.5 dl	

## LES CHAMPAGNES ET MOUSSEUX – SEKT– SPARKLING WINE

SUISSE	Neuchâtel	<b>MAULER BRUT</b> Schaumwein (681/682), <a href="http://www.mauler.ch">www.mauler.ch</a> <i>«Schweizer Schaumwein, traditionelle Flaschengärung»</i>	<b>23.--</b> 3.75 dl	<b>42.--</b> 7.5 dl
		<i>«Cüpli»/Glass (auch als MAULER ROSÉ) und in Piccolo Flasche</i>	<b>7.50</b> 0.9 dl	<b>15.--</b> 1.8 dl
ITALIE	Veneto	<b>PROSECCO BRUT</b> DOCG Angelo Ruggeri Valdobbiadene (684), <a href="http://www.ruggeri.it">www.ruggeri.it</a>		<b>42.--</b> 7.5 dl
FRANCE	Champagne	<b>MOET ET CHANDON BRUT</b> Champagner (691/690)	<b>35.--</b> 3.75 dl	<b>66.--</b> 7.5 dl
		<b>DOM PERIGNON</b> Champagner (692), <a href="http://www.domperignon.com">www.domperignon.com</a> <i>«Millesime 2000 – die Legende»</i>		<b>240.--</b> 7.5 dl



## LES VIN ROSES – ROSÉWEIN – ROSE WINES

SUISSE	Neuchatel	<b>OEIL DE PERDRIX</b> Pinot Noir AOC 2019 (720), <a href="http://www.ruedinvins.ch">www.ruedinvins.ch</a>	<b>26.--</b> 5 dl
	Valais	<b>ROSE DE LA LIAUDISAZ</b> AOC 2018 (721), <a href="http://www.chappaz.ch">www.chappaz.ch</a> «Demeter Wein von Marie-Thérèse Chappaz»	<b>45.--</b> 7.5 dl

## LES VINS ROUGES – ROTWEINE – RED WINES

SUISSE	Bielensee	<b>PINOT NOIR LIGERZ</b> AOC 2017/18 (750), <a href="http://www.biovin-martin.ch">www.biovin-martin.ch</a> «Produziert von B. Martin – mit Bio-Knospe»	<b>26.--</b> 5 dl	
	Thunersee	<b>SPIEZER BLAUBURGUNDER</b> AOC 2016/18 (752), <a href="http://www.alpineweinkultur.ch">www.alpineweinkultur.ch</a>	<b>28.--</b> 5 dl	
	Lavaux, Lake Geneva	<b>CLOS DES ABBAYES "VILLE DE LAUSANNE"</b> Dézaley AOC 2016 (756), <a href="http://www.vinsdelausanne.ch">www.vinsdelausanne.ch</a> «Assemblage Pinot Noir, Merlot, Syrah, Dolinoir»	<b>48.--</b> 7.5 dl	
	Wallis	<b>CORNALIN SPEZIALITÄT</b> AOC 2018 (754/753), <a href="http://www.varone.ch">www.varone.ch</a> «Spezialität produziert von Varone Weine Sion – mit Holunder und dezerten Schoggi Noten, TOP-Rotwein! »	<b>28.--</b> 5 dl	<b>42.--</b> 7.5 dl
	Graubünden	<b>MAIENFELDER</b> AOC 2018 IP (760), <a href="http://www.moehr-niggli.ch">www.moehr-niggli.ch</a> «Produziert von Familie Möhr-Niggli»	<b>45.--</b> 7.5 dl	
	Ticino	<b>MERLOT TRACCE DI SASSI 2016</b> IGT Fam. Stucky (762), <a href="http://www.cantinstuckyhuegin.ch">www.cantinstuckyhuegin.ch</a> «Der Legendäre von der Casa Cima - being one of the top Swiss red wines! »	<b>68.--</b> 7.5 dl	
	Oberhallau	<b>PINOT NOIR „R“ 2015/16</b> Familie Baumann (764), <a href="http://www.BaumannWeingut.ch">www.BaumannWeingut.ch</a> «Super-Spezialität aus der Ostschweiz, min. 12 Monate Barrique»	<b>49.--</b> 7.5 dl	
FRANCE	Bourgogne Cte. d. Beaune	<b>SANTENAY VIEILLES VIGNES</b> AC 2010 (806), <a href="http://www.domaine-bruno-colin.com">www.domaine-bruno-colin.com</a> «Fam. Colin garantiert Tradition und Eleganz mit Noten von Kirschen und Himbeeren»	<b>52.--</b> 7.5 dl	
	Bourgogne Côte d. Nuits	<b>GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU</b> AC 2014 (804), <a href="http://www.domaine-des-varoilles.com">www.domaine-des-varoilles.com</a> «Les Moniales der Domaine des Varoilles – perfekte Lage und Jahrgang»	<b>49.--</b> 7.5 dl	
	Côte du Rhône	<b>CHATEAUNEUF-DU-PAPE TELEGRAMME</b> AC 2015/17 (800), <a href="http://www.vieux-telegraphe.fr">www.vieux-telegraphe.fr</a> «Frères Brunier, excellent wie "Vieux Télégraphe" aus 20-50-jährigen Reben»	<b>49.--</b> 7.5 dl	
	Bordeaux	<b>CHATEAU PONTET-CANET MC 1998</b> Pauillac-Médoc AC (824), <a href="http://www.pontet-canet.com">www.pontet-canet.com</a> «5ième grand cru classé – Production bio-mécanique»	<b>88.--</b> 7.5 dl	



		<b>CHÂTEAU CLOS FOURTET MC 1986</b>	<b>112.--</b>
		St.Emilion AC (826), <a href="http://www.closfourtet.com">www.closfourtet.com</a> «1er grand cru classé B vom Meister André Lurton»	7.5 dl
		<b>CHATEAU BAHANS HAUT-BRION MC 1995</b>	<b>112.--</b>
		AC (830), <a href="http://www.domaineclarencedillon.com">www.domaineclarencedillon.com</a> «Second label of / Zweitetikett Château Haut-Brion»	7.5 dl
		<b>CHATEAU LARRIVET HAUT-BRION MC 1999</b>	<b>59.--</b>
		AC (832) «Merlot, Cabernet Sauvignon – modern, gehaltvoll, ein zukünftiger Grand Cru! »	7.5 dl
SPAIN	Rioja	<b>RIOJA ALAVESA GRANJA REMELLURI RESERVA</b>	<b>49.--</b>
		DOC 2011/12 (770), <a href="http://www.telmorodriguez.com">www.telmorodriguez.com</a> «Telmo Rodriguez verarbeitet nur eigene Trauben, perfekter Barricas-Rioja»	7.5 dl
	Ribera del Duero	<b>«GAZUR» TEMPRANILLO</b>	<b>39.--</b>
		DO 2017/18 (772), <a href="http://www.telmorodriguez.com">www.telmorodriguez.com</a> «Vinos Telmo Rodriguez – wächst an den Ufern des Duero Flusses, fruchtige Noten, wie "Samt und Seide»	7.5 dl
LEBANON	Bekaa Valley	<b>«HOCHAR» DU CHÂTEAU MUSAR</b>	<b>43.--</b>
		2011/16 MC (790), <a href="http://www.chateaumusar.com">www.chateaumusar.com</a> «Assemblage légendaire Cabernet-Sauvignon-Cinsault de la famille Hochar»	7.5 dl
ITALIE	Piemonte	<b>BAROLO</b>	<b>59.--</b>
		DOCG 2008 Cascina Dardi (840), <a href="http://www.vino-fantino.com">www.vino-fantino.com</a> «Wuchtiger Barolo mit reichen Geschmacknoten des Nebbiolo, traditionell! »	7.5 dl
		<b>DOLCETO DI DOGLIANI</b>	<b>39.--</b>
		Briccolero DOC 2011 (848), <a href="http://www.chionettiquinto.com">www.chionettiquinto.com</a> «Dry – brut! Quinto Chionetti war der Doyen gut alternder Dolcetto Weine!»	7.5 dl
	Veneto	<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA</b>	<b>66.--</b>
		DOC classico 2012 (862), <a href="http://www.speri.com">www.speri.com</a> «Fratelli Speri in Monte S.Urbano - Top Produzent»	7.5 dl
	Toscana	<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b>	<b>62.--</b>
		DOCG 2008 (842), <a href="http://www.caprili.it">www.caprili.it</a> «Caprili bürgt für Qualität – einfach einer dieser grossen italienischen Rotweine!»	7.5 dl
	Abruzzo	<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MASCIARELLI</b>	<b>39.--</b>
		DOC 2014 (844), <a href="http://www.masciarelli.it">www.masciarelli.it</a> «Neben der berühmten Villa Gemma produziert Marina Cvetic ihren Trebbiano»	7.5 dl
	Sardegna	<b>LIANTI ROSSO CAPICHERA</b>	<b>42.--</b>
		IGT 2013/14 (856), <a href="http://www.capichera.it">www.capichera.it</a> «Assemblage Carignano und Syrah»	7.5 dl
		<b>ASSAJÈ CAPICHERA</b>	<b>52.--</b>
		VDT 2013/14 (854) <a href="http://www.capichera.it">www.capichera.it</a> «Carignano in purezza»	7.5 dl
		<b>TURRIGA ARGIOLAS</b>	<b>72.--</b>
		VDT 2007(858), <a href="http://www.visitargiolas.it">www.visitargiolas.it</a>	7.5 dl



HAUSWEINE – EN CARAFE – BY THE GLASS			5/10dl	3/10d 1	2/10dl
SUISSE	Blanc	<b>MONT-SUR-ROLLE</b> AOC 2019, Fam. Monnard Prod.	23.--	13.80	9.20
		<b>LIGERZER CHASSELAS</b> AOC 2018, Bielersee Bruno Martin Prod. Bio-Knospe	24.--	14.40	9.60
		<b>HEIDA HÉRITAGE SPEZIALITÄT</b> AOC 2018/19, Varone Sion	28.--	16.80	11.20
	Rosé	<b>ROSE OEIL DE PERDRIX</b> AOC NE 2019 Fam. Ruedin Prod.	26.--	15.60	10.40
	Rouge	<b>DÔLE VALÉRIA</b> AOC 2018, Varone Sion (Bt. 39.--)	26.--	15.60	10.40
FRANCE	Rouge	<b>CROZES-HERMITAGE «LA MATINIÈRE»</b> AC 2016, Ferraton Père & Fils Côtes-du-Rhône (Bt. 39.--)	26.--	15.60	10.40
ITALIE	Rouge	<b>ASSEMBLAGE SANGIOVESE, CANAIOLO, COLORINO</b> DOCG (ORGANIC!) 2015 Azienda Frascaole Chianti Rufina (Bt. 39.--)	26.--	15.60	10.40
		<b>RIPASSO DELLA VALPOLICELLA</b> DOC 2016, Classico di Corte e Fernando Campagnola (Bt. 39.--)	26.--	15.60	10.40
<b>SPIRITUEUX – SPIRITUOSEN &amp; LIKÖRE – SPIRITS</b>					
APÉRITIF	0% Alc.	<b>SANBITTER «ON THE ROCKS»</b> <i>«mit Orangenscheibe garniert»</i>		4.50	
APÉRITIFS	2 cl	<b>MARTINI (901)   CYNAR (903)</b>		5.--	
		<b>CAMPARI (904)   APEROL (915)</b>		5.--	
BITTERS	4 cl	<b>APPENZELLER (906)   FERNET BRANCA (907)</b>		5.--	
ANISÉS		<b>PASTIS (908)</b>		5.--	
		<b>ABSINTHE DU VAL-DE-TRAVERS (909)</b>		5.--	
LONG- DRINKS	4 cl	<b>BACARDI COLA «CUBA LIBRE»   GIN TONIC   VODAK BITTER LEMON   VODKA ORANGE «SCREW DRIVER   TEQUILA «SUNRISE» WITH ORANGE JUICE (alle 930)</b>		10.--	



		<b>APEROL «KIR ROYAL» –MAULER SPARKLING (916)</b>	<b>10.--</b>
		<b>HUGO «SPRITZ ROYAL» –MAULER SPARKLING (917)</b>	<b>10.--</b>
<b>VINS DE DESSERT</b>	<b>4 cl</b>	<b>AGED VINTAGE PORTO «10 YEARS» (910)</b>	<b>8.--</b>
		<b>PORTO RED – WHITE (911)</b>	<b>5.--</b>
		<b>SHERRY MEDIUM DRY or SHERRY EXTRA DRY (913)</b>	<b>5.--</b>
<b>WHISKY &amp; OTHERS</b>	<b>4 cl</b>	<b>SCOTCH J.WALKER RED LABEL (950)</b>	<b>8.--</b>
		<b>BOURBON FOUR ROSES, CANADIAN CLUB (952)</b>	<b>8.--</b>
		<b>GLENFARCLAS, 12 YEARS SINGLE MALT (953)</b>	<b>11.--</b>
		<b>JACK DANIEL'S BLACK LABEL (954)</b>	<b>8.--</b>
		<b>CHIVAS REGAL 12 YEARS (955)</b>	<b>8.--</b>
		<b>GIN BOMBAY SAPHIRE (956)</b>	<b>8.--</b>
		<b>WHITE VODKA TROJKA (957)</b>	<b>8.--</b>
		<b>RUM BACARDI RISERVA (958)</b>	<b>8.--</b>
		<b>TEQUILA AGAVE REPOSADO 10 AÑOS (959)</b>	<b>8.--</b>
<b>SPIRITS</b>	<b>2 cl</b>	<b>COGNAC HENNESSY XO (970)</b>	<b>11.--</b>
		<b>COGNAC RÉMY MARTIN VSOP (971)</b>	<b>6.--</b>
		<b>ARMAGNAC AC** (972)</b>	<b>6.--</b>
		<b>GRAPPA DI BRUNELLO (974)</b>	<b>6.--</b>
		<b>CALVADOS MORIN (976)</b>	<b>6.--</b>
		<b>MARC DU VALAIS VIEILLI EN FUT (977)</b>	<b>6.--</b>
		<b>WILLIAMINE MORAND (978)</b>	<b>6.--</b>
		<b>GRAPPA TRE CASTELLI (975)</b>	<b>3.50</b>
		<b>PFLÜMLI (981)   ZWETSCHGEN (982)</b>	<b>3.50</b>
		<b>KIRSCH (980)   KRÄUTER-«HARDERMANNLI» (983)</b>	<b>3.50</b>
		<b>BÄTZI-POMME „MAISON“ (984)</b>	<b>3.50</b>
<b>SPECIALS</b>	<b>4 cl</b>	<b>SPECIAL SWISS COFFEE (436)</b>	<b>8.50</b>
		<i>«coing-poir-pomme distillés "maison"»</i>	
		<i>«mit hausgemachtem Obstler»</i>	
		<i>«with home distilled fruit brandy»</i>	
	<b>2 cl</b>	<b>BAILEYS COFFEE (435)</b>	<b>8.50</b>
<b>LIQUEURS</b>	<b>2 cl</b>	<b>GRAND MARNIER (990)</b>	<b>6.--</b>
		<b>COINTREAU (991)</b>	<b>6.--</b>
		<b>DRAMBUIE (993)</b>	<b>6.--</b>
		<b>BAILEYS (994)</b>	<b>6.--</b>
		<b>AMARETTO DI SARONNO (995)</b>	<b>6.--</b>
		<b>VIEILLE PRUNE (997)</b>	<b>8.--</b>

