



Schweiz

Weiss

37.5 cl 75 cl

Graubünden

Fläscher Grauburgunder , Hansjörg Lampert <i>Schweizerhaus-Abfüllung</i> <i>Funkelt wie flüssiges Gold. Mit seiner Geschmacksfülle und reichem Bouquet ist er einzigartig.</i>	2015		54.00
Fläscher Sauvignon blanc , Hansruedi Adank <i>herrliche Frucht</i>	2016		67.00
Malanser Chardonnay , von Salis <i>Edelstahltank und anschl. Barrique, Aromen von Zitronen und Aprikosen, Vanillenote, harmonisch und crèmig</i>	2015		63.00
Fläscher Pinot blanc , Hansruedi Adank <i>Feine, dezente Fruchtnoten, sortentypisch und elegant</i>	2016		62.00
Riesling Sylvaner , Grendelmeier Weingut <i>Moderater Alkoholgehalt (12 %), Aromen von Ananas und Golden Delicious, fruchtig und frisch</i>	2016	50 cl	35.00

Ticino

Castello Luigi bianco , Bianco del Ticino DOC <i>100 % Chardonnay, Wie ein Montrachet!</i>	2009+10		135.00
„La Contrada“ Ticino Classico , Guido Brivio <i>typischer Merlot bianco, trocken, körperreiches und sehr volles Aroma</i>	2017	27.00 (2016)	52.00
Vinattieri bianco , Bianco del Ticino doc <i>Chardonnay-lastig mit Sauvignon blanc, gehaltvoll und kräftig</i>	2016		64.00

Valais

Fendant « Sans Culotte » , Charles Bovin SA <i>Gutedel, leicht und süffig, spritzig</i>	2016		49.00
Heida , Charles Bonvin SA <i>Typische Aromen wie Orangenblüten, Ananas und reife Mango, Marzipan und Anis. Molliger Körper und saftige Säure</i>	2015		59.00

Vaud

Aigle les Murailles , Badoux <i>Gutedel, der wohl bekannteste Aigle</i>	2016		49.00
Dézaley Clos des Abbayes, grand cru , Dom. Ville de Lausanne <i>Gutedel, super Dézaley mit einer Überfülle von Aromen</i>	2016		64.00
St. Saphorin Domaine de Charmigny , Badoux <i>Gutedel, kräftig, frisch, vollmundiger Körper</i>	2016		52.00
Yvorne Petit Vignoble , Henri Badoux <i>Gutedel, Haselnuss- und Mandelaromen, Duft nach Lindenblüten und mineralischen Noten, rassig und seidiges Finale</i>	2016		56.00



Schweiz

Rot

37.5 cl 75 cl

Graubünden

Fläscher Blauburgunder Barrique, Hansjörg Lampert 2014 63.00
Schweizerhaus-Abfüllung

kräftiger, harmonischer Blauburgunder mit edler Barriquenote

Fläscher Blauburgunder, Hansjörg Lampert 2015 **50 cl** 35.00
Schweizerhaus-Abfüllung

klassischer Bündner BB, vielschichtige Aromen, feine Tanninstruktur

Jeninser Pinot Noir Pradafant, Georg Schlegel 2014 69.00

*Intensive, dichte Frucht- sowie dezente Gewürz- und Röstaromen.
Wichtig und voluminös wirkend; langes, harmonisches Finale
15 Monate in neueren Barriques.*

International, mehrfach preisgekrönter Jahrgang, 1. Rang!

Trais Cotschens, Grendelmeier Weingut 2016 68.00

*Merlot, Cabernet Dorsa, Zweigelt, gehaltvoll und samtig
mit schönem, kräftigem Brombeer und Cassis im Abgang
12 Monate im Barrique, lagerfähig*

150 cl 136.00

Trimmiser Auslese, Peter + Crispin Joos 2017 58.00

Pinot noir, tiefrot, reiches Bukett, grosse Fülle und Körper

Valais

Dôle "Grand Carré", Bonvin 2015 49.00

*Pinot Noir, Gamay, Diolinoir, Garanoir, Syrah
Bouquet von roten Beeren, fein, elegant, leicht und süffig*

Humagne rouge, Charles Bonvin SA 2015 59.00

*Blumigkeit, Fruchtigkeit und Würzigkeit stehen in harmonischem
Einklang mit Noten von Lavendel und Magnolie, Sauerkirschen,
Lorbeer und Thymian. Langer Abgang mit dezenten Tanninen.*

Neuenburg

Oeil de Perdrix, Château d'Auvernier **Rosé** 2016 29.00 (2015) 49.00

Pinot Noir, frisch und lebendig, reife Beerendaromatik

Ticino

Castello Luigi, Luigi Zanini 20/20 Pkt. 2007 195.00

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc 19/20 Pkt. 2009 185.00

18/20 Pkt. 2010 180.00

2006 **150 cl** 370.00

Merlot Ticino Baiocco, Guido Brivio 2015 27.00 (2014) 52.00

sortentypischer Merlot, gehaltvoll und harmonisch

Roncaia, Vinattieri Ticino doc Merlot 2014 35.00 (2014) 63.00

Merlot, reife, dunkle Früchte, weiches Tannin, lang im Abgang

Vinattieri, Ticino doc Merlot (100% Merlot) 2012 179.00



Italia

37.5 cl 75 cl

Weiss

Alto Adige (Südtirol) / Friuli

Pinot Grigio, Elena Walch

2016

52.00

*fruchtige Noten von reifen Birnen, weissem Pfeffer und etwas Salbei;
mineralisch-salzige Fülle, saftige Säure, langer Abgang*

Terre Alte, Livio Felluga

2015

98.00

*Tocai, Sauvignon und Pinot bianco, lagerfähiger Wein,
extravagant, finessenreich, unglaubliche Aromenvielfalt*

Toscana/Umbria

Cervaro della Sala IGT, Antinori,

2015

88.00

*Chardonnay, in französischen Barriques ausgebaut,
vielschichtig nach Birnen, Ananas, Zitrus, Honig,
vollmundig und komplex, langes Finale*

Le Marche

Casal di Serra, Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC

2016

49.00

classico superiore, Umani Ronchi

*Verdicchio, duftendes Bouquet mit Noten von Birnen,
Zitrusfrüchten und mineralischen Aromen, frische Säure,
recht kräftiger Wein mit anhaltendem Abgang*

Piemonte

Chardonnay Rossj-Bass DOC Angelo Gaja

07/16 59.00 (2014) 114.00

Chardonnay, wenig Sauvignon blanc

*subtil, filigran, im Holz ausgebaut, gefällt durch
seine Verspieltheit, erinnert an einen feinen Chablis*

Roero Arneis DOCG, Prunotto

2017

49.00

*100 % Arneis, eleganter, vielschichtiger Weisswein mit Noten von Birne,
Melone, Mandeln und Bergamotte. Frisch und floral-fruchtig*

Sardegna

Vermentino di Sardegna "Is Argiolas", Cantine Argiolas

2016

49.00

*Vermentino, überraschend kräftig, intensive Aromen wie
Mirabellen und Honigmelonen, langer Abgang*



37.5 cl 75 cl

Italia

Rot

Valtellina

Grumello, Valtellina Superiore, DOCG, Mamete Prevostini Nebbiolo, kräftig, fruchtig und gehaltvoll	2015		56.00
Mazèr, Valtellina superiore DOCG, Nino Negri Nebbiolo, Pflaumen, Brombeeren, gewürztönig	2014		56.00
Numero Uno, Plozza Nebbiolo, aus 50 Jahre alten Reben lagerfähiger, grosser, geschmeidiger und runder Wein	2013		98.00
Passione Barrique IGT, Plozza Nebbiolo, raffinierte Fruchtigkeit, angenehme Holznote, voller Körper	2009		82.00
Sassella, Valtellina superiore DOCG, Prevostini Nebbiolo, Heidelbeer- und Brombeerduft, Mandel-Abgang	2015		49.00
Sforzato Corte di Cama, DOCG, Prevostini Nebbiolo, Spätlese, 22 Monate im Barrique, eleganter, beeriger Wein	2013	36.00	69.00
	2013	150 cl	154.00
Sfursat Fruttaio Ca'Rizzieri, Rainoldi	2013		82.00
Sforzato Albareda, Prevostini	2013		88.00
Noch eine Schippe intensiver als der Corte di Cama!	2013	150 cl	178.00
Valtellina Sfursat DOC, Nino Negri Nebbiolo, aus dem besten Lesegut gekeltert, nur in guten Jahren	2013		75.00
Valtellina Sfursat DOC 5 Stelle, Nino Negri Nebbiolo, Sfursat der Superlative, höchste Auszeichnungen	2013		109.00
	2010	150 cl	220.00



37.5 cl 75 cl

Piemonte

<i>Barbera d'Asti superiore "Epico" DOCG, Pico Maccario</i>	2013		64.00
<i>Barbera. reife Früchte, intensiv, komplex und weich schöne Balance zwischen Säure und Tanninen</i>			
<i>Barbaresco Basarin DOCG, Vigna Gianmaté, Fratelli Giacosa</i>	2012		65.00
<i>Nebbiolo, geniale Einzellage, dichte Aromatik, weich + harmonisch</i>			
<i>Barbaresco DOCG Angelo Gaja, Nebbiolo</i>	1996		190.00
<i>Barbaresco DOCG Angelo Gaja</i>	1994		170.00
<i>Barolo „Monprivato“ DOCG, Mauro Mascarello</i>	1998	150 cl	198.00
<i>Barolo aus Spitzenlage, grosser Körper, gute Tanninladung</i>			
<i>Barolo Ciabot Berton DOCG</i>	2012		83.00
<i>Nebbiolo, im klassischen Stil, nicht zu wuchtig, vielschichtig</i>			
<i>Barolo Sorì Ginestra DOCG, Conterno Fantino</i>	2013		112.00
<i>Nebbiolo, moderner Stil, herrliche Aromenkomplexität</i>			
<i>Barolo Sperss DOCG, Angelo Gaja</i>	1995		198.00
<i>Barolo Sperss DOCG, Angelo Gaja</i>	1990		290.00
<i>Nebbiolo</i>			
<i>Bricco dell'Uccellone, Barbera d'Asti DOC, G. Bologna</i>	2014	48.00 (2015)	89.00
<i>Der Vorreiter aller moderner Barberas.</i>			
	2014	150 cl	198.00
<i>Costa Russi DOC, Angelo Gaja, Nebbiolo</i>	1997		480.00
<i>Dolcetto d'Alba Bricco dell'Oriolo DOC, Azelia, Luigi Scavino</i>	2015		49.00
<i>Dolcetto, Noten von Brombeeren und Heidelbeeren, das Finale ist mineralisch und lang, nicht süss</i>			
<i>Langhe Nebbiolo DOC, Azelia</i>	2012		57.00
<i>Himbeernoten, spürbare Säure und sehr reife Tannine</i>			
<i>Sito Moresco, Angelo Gaja</i>	2014	44.00	84.00
<i>je 1/3 Merlot, Nebbiolo + CS, eleganter Wein, perfekte Harmonie</i>			
	2014	150 cl	179.00
<i>Sorì Tildin DOC, Angelo Gaja, Nebbiolo</i>	1997		480.00
<i>Sorì San Lorenzo DOC, Angelo Gaja, Nebbiolo</i>	1997		480.00



37.5 cl 75 cl

Toscana

Argentiera, Bolgheri Superiore, Tenuta Argentiera	2013		112.00
CS 40%, Merlot 40%, Cabernet franc 20%, <i>Schwarze Johannisbeer-Aroma mit Lakritzgeschmack, ausgewogene Säure, schöne Länge</i>	2009	150 cl	268.00
Baffo nero, Toscana IGT, Rocca di Frassinello	2010		145.00
Merlot, <i>opulenter, langlebiger Wein, ausgewogene Harmonie</i>			
Brunello di Montalcino DOCG, Altesino	2010		88.00
Sangiovese, <i>kräftig, gut eingebundene Tannine, schöner Abgang</i>			
Brunello di Montalcino DOCG, Mastrojanni	2012	49.00	88.00
<i>ein Top-Brunello seit Jahrzehnten</i>			
Brunello di Montalcino DOCG, Rennina	2004		185.00
<i>Cantina Pieve Santa Restituta, Gaja Distribuzione in Montalcino</i> <i>Je ein Jahr im grossen Holzfass und im Barrique. Breite Aromen-Palette und eine fast schon barocke Fülle.</i>			
Camarocanda, Bolgheri DOC	2004		190.00
50 % Merlot, 40 % CS und 10 % Cabernet Franc. <i>Extrakt vom Magari! Eine ausgesprochene Rarität.</i>			
Castello di Fonterutoli, Chianti Classico DOCG Riserva	2013		88.00
85% Sangiovese, 10% CS, 5% Merlot, <i>dunkles Granat, erdig-süsses Bouquet mit grosser Tiefe, ein Spitzen-Chianti</i>			
“Galatrona” Fattoria Petrolo (Normalpreis 138.00)	2014		98.00
100 % Merlot, <i>das Flaggschiff dieses Weingutes, 18 Monate im neuen Barrique, komplexer, mächtiger, runder Wein</i>			
“Guidalberto” Tenuta San Guido, Bolgheri	2016		86.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese <i>Casis, Kirschenkonfitüre, Baumnüsse, schöner, langer Abgang</i>			
IL BLU, IGT, La Brancaia	2013		105.00
50 % Sangiovese, 45 % Merlot + 5 % CS	2008	150 cl	220.00
<i>Dieser Klassiker besticht durch seine Eleganz, Komplexität und Intensität.</i>			
Le Cupole di Trinoro, IGT, Tenuta di Trinoro	2012/14		79.00
Merlot, CS, Cabernet franc, Petit Verdot, Cesanese, Uva di Troia <i>Herrlicher, körperreicher Wein</i>	2014/15	150 cl	170.00
Lupicaia, Castello del Terriccio	2001		220.00
Merlot, CS, Sangiovese. <i>Konzentriert, kraftvoll, schöne Tiefe</i>			



		37.5 cl	75 cl
Le Volte DOC, Tenuta dell'Ornellaia	2015		57.00
<i>Merlot, CS, Sangiovese. Der kleinste aus der Familie, aber trotzdem unheimliches Potenzial.</i>			
Le Macchiole, Bolgheri Rosso	2016		64.00
<i>Merlot, Cabernet franc, Syrah. Sechs Monate im Barrique Kräftiges Bouquet, Noten von Leder, Holz, Zimt und Gewürzen Hervorragendes Preis-/Leistungsverhältnis</i>			
Le Serre Nuove DOC, Tenuta dell'Ornellaia	2014		96.00
<i>Merlot, CS. Wie der Ornellaia, nur aus jüngeren Rebbergen</i>	2013	150 cl	198.00
Magari, Ca' Marcanda di Angelo Gaja, IGT	2013	49.00	86.00
<i>50 % Merlot, 25 % Cabernet S. und 25 % Cabernet Franc. Besticht durch seine opulente Fülle. Wiederum ein Spitzenwein von Gaja!</i>	2013	150 cl	178.00
Masseto IGT Toscana MO, Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri	2004/2005		770.00
<i>Klasse-Merlot, wird nur in guten Jahren produziert.</i>	2006		850.00
	2007/2008		750.00
Ornellaia vdt, Tenuta dell'Ornellaia	2001/03/05/07/08/09		270.00
<i>Toller Verschnitt von CS, Merlot + C. franc</i>	2005	150 cl	640.00
Poggio ai Ginepri, Bolgheri DOC, Tenuta Argentera	2014		56.00
<i>CS 50%, Merlot 20%, Syrah 30%, fruchtiges Bukett von Eukalyptus und Lakritze. Weiche, reife Tannine, fruchtiger Nachgeschmack</i>	2015	150 cl	112.00
Promis della Toscana IGT, Ca' Marcanda di Angelo Gaja	2015		78.00
<i>55 % Merlot, 35 % Syrah und 10 % Sangiovese. Ein zarter und weicher Wein. Attraktive Frucht, Eleganz und schönste Harmonie.</i>			
Sassicaia vdt, Tenuta San Guido	93, 98-05,07,09,10, 11		230.00
<i>CS und Cabernet franc</i>	2008	150 cl	489.00
Solengo IGT, Tenuta di Argiano	2006		160.00
<i>CS, Merlot, Sangiovese, Syrah</i>			
Solaia Annata Diversa IGT Toscana MO, Antinori	2002		170.00
Solaia IGT Toscana MO, Antinori	2004		290.00
Solaia IGT Toscana MO, Antinori	2005/06/07		370.00
<i>ungefähres Verhältnis: CS 75%, Sangiovese 20%, Cabernet franc 5%</i>			
Tignanello vdt	2014		135.00
<i>Antinoris genialer Verschnitt von Sangiovese, CS + Cabernet franc</i>			
“Tenuta di Trinoro”	1998		270.00
<i>Merlotlastig, Kultwein vom Weinbessenen Andrea Franchetti</i>	2000/01		350.00
<i>Aromen von roten und dunklen Früchten, Tabak, Gewürznoten</i>			
Villa Donoratico, Tenuta Argentera	2012		75.00
<i>CS, Merlot, Cabernet franc, Duftnoten von Waldbeeren + Karamell, würzige Aromen, roter Pfeffer, harmonische Tannine</i>	2014	150 cl	150.00



	37.5 cl	75 cl
Villa Antinori, Rosso di Toscana IGT <i>samtiger Tropfen mit harmonisch tiefem Bouquet</i>	2014 29.00 (2013)	54.00
Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Boscarelli 85% Prugnolo gentile, 8% Colorino, 5% Canaiolo, 2% Mammolo <i>fruchtiges Bouquet, saftiger, robuster Wein von grosser Eleganz</i>	2013	58.00
Veneto / Friuli		
Kairos, Azienda Agricola Zymé 15 Traubensorten, auf Strohmatte getrocknet, hochkonzentriert, <i>extrem vielschichtig, Schokolade, süsse Beeren, 2 Jahre im Barrique</i>	2012/13	46.00 ('15) 89.00
Amarone de Roari, DOC, Luigi Righetti Trauben von Amarone: Corvina, Corvinone, Molinara, Rondinella <i>Konfitüre, Brombeeren, intensive Nase, geröstete Töne</i>	2011	39.00 (2010) 74.00
Amarone, Tenuta Sant'Antonio <i>Helle Beeren, Konfitüre, fein und rund</i>	2013	78.00
Amarone „Vigneto di Monte Lodoletta“, Romano Dal Forno <i>Der reinste Aromasturm!</i>	1995	340.00
Amarone, Buglioni <i>opulent, Noten von frischen Früchten, Lebkuchen, langes Finale</i>	2012	87.00
Südtalien		
Barrua, Isola dei Nuraghi IGT, Punica (Sassicaia + Santadi) 85% Carignano, 10% CS, 5% Merlot, <i>süsse Frucht, Hauch von Tabak. Im Gaumen satte Tannine, saftige Säue + viel Schmelz</i> <i>Toller Wein aus Sardinien!</i>	2013	74.00
Nero d'Avola IGT, Baroncelli (Sicilia) 100% Nero d'Avola, <i>intensive Aromen von Kirsche, Sauerkirsche, Cassis, Dörrobst und Gewürznoten; ausgewogener, gehaltvoller Wein</i>	2016	47.00
Piano di Montevergine, Taurasi Riserva DOCG (Campania) <i>Feudi di San Gregorio, Parker 95/100</i> Aglianico-Traube. <i>Brombeer-, Pflaumen- und Sauerkirschnoten, Pfefferminz, süssliche Gewürze, elegante Tannine, langer Abgang</i>	1999	83.00
Primitivo di Salento, Baroncelli (Puglia) Primitivo = Zinfandel, <i>relativ weich, ehrliche + kräftige Struktur</i>	2016	39.00
Santi Medici, Castel di Salve (Puglia) Negroamaro + Malvasia Nera, <i>geschmeidig, feinwürzig</i>	2015	45.00
Terre Brune Barrique V.d.T., Cantine Sociale di Santadi Carignano, <i>Spitzenwein aus Sardinien (Sardegna)</i>	2010 2013	96.00 150cl 212.00



España ***Rot***

<i>Aalto Tinto, Ribera del Duero, Bodegas Aalto</i>	RP 94	2015		85.00
Tempranillo, <i>sensationelles Preis-/Leistungsverhältnis</i>		2014	150 cl	179.00
<i>Aalto PS, Ribera del Duero, Bodegas Aalto</i>	RP 96	2006		189.00
Tempranillo, <i>genialer, runder, vielschichtiger Wein</i>				
<i>Aliòn, Ribera del Duero, Bodegas y Viñedos Aliòn</i>	RP 95	2013		107.00
Tinto fino, <i>schwarze Kirschen, Zimtzwetschgen, Brombeergelée, endlos wirkendes Finale</i>				
<i>Finca Dofi, Priorat DOQ, Alvaro Palacios</i>	RP 95	2015		115.00
Garnacha, Cariñena, weisse Trauben; <i>Duft von Kirschen, Pflaumen Cassis und mediterranen Kräutern; feine, reine Frucht; herrlich intensives Finale; ein Meisterwerk vom Meister Alvaro Palacios!</i>			150 cl	245.00
<i>Flor de Pingus, Ribera del Duero, Dominio de Pingus</i>	RP 96	2010		155.00
Tempranillo, <i>fast kitschig schön und rund</i>				
<i>Marqués de Càceres Reserva Rioja DOCa, Rioja</i>		2012		54.00
Tempranillo 85 %, Graciano und Garnacha 15 % <i>22 Monate in französischer Eiche, klassischer Rioja mit fruchtigen und würzigen Noten, schöne Länge</i>				
<i>Pesquera Tinto Crianza DO, A. Fernandez Ribera del Duero</i>		2014		63.00
Tempranillo. <i>Gehört zu den bekanntesten spanischen Weinen.</i>				
<i>Pingus, Ribero del Duero, Dominio de Pingus</i>	RP 99	2008		990.00
Tempranillo, <i>Kultwein von Peter Sissek</i>				
<i>Sió, Hereus de Ribas, Bodegues Ribas</i>		2015		69.00
Mantonegro 55%, Syrah 15%, Merlot 15%, CS 15%. <i>Dunkles Sauerkirschenrot, voller, kräftiger Körper mit feiner Vanillenote, Aromen von schwarzem Pfeffer, dunklen Beeren, geschmeidiger Finish.</i>				
<i>Valbuena 5. Año, reserva, Vega Sicilia S.A.</i>		2008/12		185.00
Tempranillo 80%, Merlot/Malbec 20%, <i>Toasttöne, Gewürzklänge, exzellente Harmonie, Abgang vielschichtig und lang</i>				
<i>Vega Sicilia „Unico“ Gran Reserva</i>		1995		470.00
Tempranillo 80%, CS 20%. <i>Abgang absolut verführerisch!</i>				
<i>Viñas el Pisòn, Rioja, Bodegas y Viñedos Artadi</i>	RP 98	2007		390.00
Tempranillo, <i>nur 7000 Flaschen, einfach probieren</i>				



Chile Rot

Almaviva, Concha y Torro et Baron Philippe de Rothschild 2012 156.00
Assemblage von CS, Cabernet franc, Merlot, limitierte Auflage
exzellenter Wein mit langjähriger Bordeaux-Tradition

EPU, Concha y Torro et Baron Philippe de Rothschild 2011 89.00
CS, Carmenère, Merlot, Cabernet franc. Zweitwein von Almaviva
Aussergewöhnliche Konzentration und Komplexität, kräftig, dicht
und körperreich., herrlicher Ausklang

Deutschland Weiss

Gutsriesling trocken, Pfalz, Dr. Bürklin-Wolf 2015 53.00
volles Fruchtbouquet von Apfel, Birne und Aprikose und Ananas
perfekte Balance zwischen Frucht und Säure, ein grosser Riesling!

Deutschland Rot

Spätburgunder Gutswein, Pfalz, Weingut Rings 2013 59.00
reife Nase nach Kirschen und wärmenden Gewürzen, alles sehr reif
mit weichem und langem Nachhall

Österreich Weiss

Gelber Muskateller Steirische Klassik, Weingut Polz 2015 57.00
intensiver Duft von Rosen, Muskat und Gewürznelken mit Noten
von reifen, gelben Früchten; schöner, fruchtbetonter Abgang,
eine Welt für sich!

Grüner Veltliner alte Reben, Weingut Markowitsch 2016 54.00
zarter Kamillenduft, Akazienhonig und reife Aprikosen,
grandiose Frische und Finesse

Australien Rot

Shiraz Barossa, Peter Lehmann 2010 62.00
dunkle Früchte und Schokolade, kräftig und würzig

USA Rot

Cabernet-Sauvignon Beringer, California 2014 56.00
kräftig, vollmundig, sehr typischer Cabernet-Geschmack

Opus One, Robert Mondavi u. Baronin Philippine de Rothschild 2006+07 340.00
Die Synthese aus kalifornischer Opulenz und franz. Klassik!

Südafrika Rot

The Chocolate Block, Weingut Boekenhoutskloof 2015 69.00
69 % Syrah, 14 % Grenache, 11 % CS, 5 % Cinsault, 1 % Viognier 2015 **150 cl** 158.00
komplexer, trendiger Wein, würzig, crèmig, mit Schokoladennoten



France

Weiss

37.5 cl 75 cl

Bourgogne

Chablis AC, Louis Latour	2014	68.00
Chardonnay, frisch, mineralisch, gute Säure, lebendiger Chablis		
Corton-Charlemagne, grand cru, Louis Jadot,	2001	185.00
Chardonnay, Spitzenlage, wunderbarer Wein		

Loire

Pouilly-Fumé AC, de Ladoucette“	2015	39.00 (2016) 72.00
Nur in den besten Jahren entsteht dieses Spezialcuvée Sauvignon blanc mit wenig Sémillon		
Sancerre AC MO, „Compte de Lafond“, Château Nozet	2015/16	39.00 (2016) 72.00
trockener, blumiger Sauvignon blanc, intensiv im Geschmack		

Bordeaux

Château Smith Haut Lafitte	2007	129.00
Sauvignon blanc, Sémillon, Sauvignon gris. Exotisches Fruchtbouquet von Granatäpfeln, Passionsfrüchten und Pfirsich kombiniert mit einer pfeffrigen Säure.		
Château d'Yquem, 1^{er} grand cru classé	2003	480.00
Château d'Yquem, 1^{er} grand cru classé	1995	250.00
Sauvignon blanc + Sémillon		

France

Rot

Bourgogne

Beaune-Marconnets AOC 1er cru, Remoissenet	2009	79.00
Chambolle Musigny AOC 1er Cru, Feusselottes Dom Moine-Hudelot	2007	108.00
Gevrey-Chambertin AOC	2011	108.00
Vieilles Vignes, Les Échezeaux, Pierre Naigeon Trotz grossem Lagerpotenzial auch jung zu geniessen.		
Volnay « Les Santenots » 1^{er} cru AOC, Domaine Faiveley	2010	97.00
schwarze Beeren und Lakritze, dicht und schwer im Gaumen langer Abgang		

Côtes-du-Rhône

Châteauneuf-du-Pape Cuvée Réserve AOC, Domaine du Pégau 2011		105.00
Traditionell gekeltert mit sämtlichen 13 klassischen Traubensorten, komplexer, vielschichtiger Wein, 92-94 RP		
Clos de Papes, Châteauneuf-du-Pape AC, Paul Avril	2006	175.00
Dicht, würzig, imposant, vielschichtiger Wein 98 RP!		



Bordeaux

37.5 cl 75 cl

Saint-Émilion

Gabriel

<i>Angéhus, grand cru classé</i>	19/20	2003	260.00
<i>Cheval Blanc, premier grand cru classé</i>	19/20	2000	1250.00
<i>Côte de Baleau</i>	17/20	2006	69.00
<i>Figeac, premier grand cru classé B</i>	17/20	1999	140.00
<i>Figeac, premier grand cru classé B</i>	19/20	2000	175.00
<i>Lucia, premier grand cru classé</i>	91-94	2007	95.00
<i>Monbousquet, grand cru classé</i>	18/20	1999	145.00
<i>Pavie, premier grand cru classé</i>	18/20	2001	295.00
<i>Pavie, premier grand cru classé</i>	19/20	2004	280.00
<i>Pavie-Decesse, grand cru classé</i>	17/20	2001	190.00
<i>Pavie-Macquin</i>	92-94	2007	139.00
<i>Péby-Faugères, grand cru classé</i>	17/20	2003	145.00
<i>Quinault L'Enclos, grand cru classé</i>	93	2006	110.00

Saint-Julien

<i>Branaire Ducru</i>	90-92	2007	125.00
<i>Ducru-Beaucaillou</i>	17/20	1999	125.00
<i>Ducru-Beaucaillou</i>	19/20	2000	195.00
<i>Ducru-Beaucaillou</i>	18/20	2001	185.00
<i>Ducru-Beaucaillou</i>	18/20	2003	185.00
<i>Gruaud-Larose</i>	18/20	2003	110.00
<i>Gloria</i>	17/20	2006	79.00
<i>Langoa Barton</i>	17/20	2003	92.00
<i>Léoville Barton</i>	19/20	2005	168.00
<i>Léoville Barton</i>	92-94	2006	145.00
<i>Léoville-Poyferré MC, 2e cru classé</i>	18/20	2000	125.00
<i>Léoville-Poyferré MC, 2e cru classé</i>	18/20	2002	115.00
<i>Léoville-Poyferré MC, 2e cru classé</i>	95-100	2007	179.00
<i>Léoville Las Cases, 2e cru classé</i>	18/20	1999	175.00
<i>Léoville Las Cases, 2e cru classé</i>	19/20	2003	150 cl 680.00
<i>Léoville Las Cases, 2e cru classé</i>	19/20	2004	195.00
<i>Léoville Las Cases, 2e cru classé</i>	95-100	2006	389.00
<i>Talbot, 4e cru classé</i>	18/20	2003	115.00
<i>Talbot, 4e cru classé</i>		2005	105.00



			37.5 cl	75 cl
<i>Pauillac</i>				
<i>Baron de Pichon-Longueville MC, 2e cru</i>	19/20	2000		240.00
<i>Baron de Pichon-Longueville MC, 2e cru</i>	19/20	2003		210.00
<i>Batailley, 3e cru classé</i>	17/20	2000	45.00	85.00
<i>Batailley, 3e cru classé</i>	18/20	2005	150 cl	188.00
<i>Grand-Puy-Lacoste</i>	19/20	2000		175.00
<i>Grand-Puy-Lacoste</i>	17/20	2001		110.00
<i>Grand-Puy-Lacoste</i>	89-91	2007		125.00
<i>Haut-Bages-Libéral</i>	17/20	2006		79.00
<i>Haut-Batailley, 5e cru classé</i>	17/20	2005		85.00
<i>Lafite-Rothschild, 1e cru classé</i>	18/20	1999		750.00
<i>Lafite-Rothschild, 1e cru classé</i>	20/20	2000		1500.00
<i>Lafite-Rothschild, 1e cru classé</i>	19/20	2002		950.00
<i>Latour, 1e cru classé</i>	18/20	1999		480.00
<i>Latour, 1e cru classé</i>	20/20	2000		1250.00
<i>Latour, 1e cru classé</i>	19/20	2002		650.00
<i>Lynch-Bages</i>	19/20	2000		185.00
<i>Mouton-Rothschild, 1e cru classé</i>	18/20	1998		490.00
<i>Mouton-Rothschild, 1e cru classé</i>	18/20	1998	150 cl	920.00
<i>Mouton-Rothschild, 1e cru classé</i>	16/20	1999		450.00
<i>Mouton-Rothschild, 1e cru classé</i>	20/20	2000		1450.00
<i>Mouton-Rothschild, 1e cru classé</i>	18/20	2001		550.00
<i>Mouton-Rothschild, 1e cru classé</i>	20/20	2002		750.00
<i>Mouton-Rothschild, 1e cru classé</i>	20/20	2003		850.00
<i>Pichon-Longueville-Comtesse-de-Lalande, 2e cru</i>	17/20	1999		120.00
<i>Pichon-Longueville-Comtesse-de-Lalande, 2e cru</i>	19/20	2002		240.00
<i>Pichon-Longueville-Comtesse-de-Lalande, 2e cru</i>	19/20	2003		260.00
<i>Pontet-Canet, 3e cru classé</i>	18/20	2003		105.00
<i>Pontet-Canet, 3e cru classé</i>	17/20	2004		95.00
<i>Pontet-Canet, 3e cru classé</i>		2007		139.00



37.5 cl 75 cl

Margaux

<i>Boyd-Cantenac</i>	92-94	2005		95.00
<i>du Tertre, 5e cru classé</i>	17/20	2004		79.00
<i>du Tertre, 5e cru classé</i>	18/20	2005		95.00
<i>Kirwan, 3^e cru classé</i>	17/20	2003		85.00
<i>Lascombes, 5e cru classé</i>	19/20	2003		140.00
<i>Lascombes, 5e cru classé</i>	18/20	2004	57.00	115.00
<i>Malescot St. Exupéry</i>	17/20	2005		118.00
<i>Malescot St. Exupéry</i>	91-93	2007		119.00
<i>Margaux, 1e cru classé</i>	19/20	1978		370.00
<i>Margaux, 1e cru classé</i>	19/20	1999		560.00
<i>Margaux, 1e cru classé</i>	18/20	2001		520.00
<i>Margaux, 1e cru classé</i>	18/20	2003		690.00
<i>Margaux, 1e cru classé</i>	94-96	2004		420.00
<i>Marquis d'Alesme Becker</i>	92-94	2005		75.00
<i>Palmer, 2e cru classé</i>	18/20	2002		175.00
<i>Palmer, 2e cru classé</i>	91-93	2007		295.00
<i>Prieuré-Lichine, 2e cru classé</i>	18/20	2005		98.00

Pessac-Léognan

<i>Domaine de Chevalier rouge</i>	18/20	2006		105.00
<i>Domaine de Chevalier rouge</i>	17/20	2007		95.00
<i>Haut-Bailly</i>	19/20	2006		135.00
<i>Haut-Bailly</i>	90-92	2007		130.00
<i>Haut-Brion, 1e cru classé</i>	19/20	1997		450.00
<i>Haut-Brion, 1e cru classé</i>	19/20	2000		1100.00
<i>Haut-Brion, 1e cru classé</i>	18/20	2001		490.00
<i>La Mission Haut-Brion, 2e cru classé</i>	19/20	2001		330.00
<i>La Mission Haut-Brion, 2e cru classé</i>	93	2007		620.00
<i>Pape-Clément, 2e cru classé</i>	19/20	1999		160.00
<i>Pape-Clément, 2e cru classé</i>	19/20	2001		180.00
<i>Pape-Clément, 2e cru classé</i>	91-94	2007		219.00
<i>Smith Haut Lafitte</i>	18/20	2003		98.00



37.5 cl 75 cl

Saint-Estèphe

<i>Calon-Ségur, 3e cru classé</i>	92-94	2006	114.00
<i>Cos d'Estournel, 2e cru classé</i>	18/20	2000	240.00
<i>Cos d'Estournel, 2e cru classé</i>	17/20	2001	160.00
<i>Cos d'Estournel, 2e cru classé</i>	19/20	2002	180.00
<i>Cos d'Estournel, 2e cru classé</i>	90-93	2007	195.00
<i>Lafon-Rochet</i>	18/20	2003	115.00
<i>Lafon-Rochet</i>	17/20	2004	82.00
<i>Montrose</i>	18/20	2004	115.00
<i>Phélan-Ségur, cru bourgeois exceptionnel</i>	19/20	2005	125.00

Haut-Médoc/Médoc

<i>Cantemerle</i>	89-91	2007	85.00
<i>d'Escurac, cru bourgeois</i>	17/20	2005	59.00
<i>La Lagune</i>		2005	112.00
<i>Mayne Lalande</i>	17/20	2005	69.00
<i>Ramafort AC Médoc</i>		2000	37.00 (2002) 69.00
<i>Sociando-Mallet, cru bourgeois</i>	17/20	1999	78.00
<i>Sociando-Mallet, cru bourgeois</i>	17/20	2000	78.00
<i>Sociando-Mallet, cru bourgeois</i>	18/20	2003	87.00
<i>Sociando-Mallet, cru bourgeois</i>	17/20	2004	48.00 85.00

Pomerol

<i>L'Évangile</i>	18/20	2002	195.00
<i>L'Eglise-Clinet</i>	93	2007	210.00
<i>Rouget</i>	17/20	1999	105.00
<i>Vieux Château Certan</i>	18/20	2001	165.00
<i>Vieux Château Certan</i>	18/20	2006	265.00

Fronsac

<i>Château Villars</i>		2000	60.00
------------------------	--	------	-------



Champagne Cava Sekt

	<i>20 cl</i>	<i>37,5 cl</i>	<i>75 cl</i>	<i>150cl</i>
<i>Veuve Cliquot Ponsardin brut</i> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		54.00	106.00	228.00
<i>Veuve Cliquot La Grande Dame 1998</i> Pinot Noir, Chardonnay, <i>aus acht Grand Crus-Lagen</i>			260.00	
<i>Moët & Chandon brut</i> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		49.00	96.00	
<i>Dom Pérignon 2000</i> Pinot Noir, Chardonnay			270.00	
<i>Pommery Royal brut</i> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	29.00	49.00	96.00	215.00
<i>G.H. Mumm de Cramant brut</i> <i>Blanc de blanc, Chardonnay</i>			145.00	
<i>Louis Roederer Rosé brut, Vintage 2011</i> Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%			115.00	
<i>Louis Roederer brut</i> Pinot Noir 40%, Chardonnay 40%, Pinot Meunier 20%			96.00	
<i>Louis Roederer Vintage 2008</i> Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%			115.00	
<i>Louis Roederer Cristal 2009</i> Pinot Noir 55%, Chardonnay 45%			280.00	
<i>Veuve Alice Margot brut</i> Pinot Noir 55%, Chardonnay 45%		44.00	85.00	
<i>Gramona, Cava Gran Reserva brut, Vintage 2007</i> Xarel-lo, Macabeo <i>méthode traditionnelle</i> , Bodegas Gramona, Penedès <i>volle, noble Aromatik und Crèmigkeit mit feinster Moussierung</i> <i>Eine der besten Cava-Adressen überhaupt!</i>			63.00	
<i>Bündner Schaumwein «Perla», Philipp Grendelmeier</i> Pinot noir 100%, <i>méthode traditionnelle</i> <i>kribbelnd und spritzig, trocken</i>			63.00	

Grossflaschen auf Vorbestellung

Cüpli und/oder Sekt

finden Sie auf den Tagesempfehlungen.



Offene Weine

Weiss	<i>100 cl</i>	<i>50 cl</i>	<i>30 cl</i>	<i>20 cl</i>
<i>Fendant, Rocailles Orsat, Gutedel (Chasselas)</i>	42.00	21.00	12.60	8.40
<i>Féchy, Chevalley, Gutedel</i>	47.00	23.50	14.10	9.40

Rot

<i>Merlot del Veneto, Tamborini</i>	42.00	21.00	12.60	8.40
<i>Valtellina Semadeni, Nebbiolo</i>	42.00	21.00	12.60	8.40
<i>Dôle, Orsat, Pinot Noir, Gamay</i>	42.00	21.00	12.60	8.40
<i>Chianti DOCG, Villa Trasqua</i>	42.00	21.00	12.60	8.40
<i>Primitivo Salento (Rosé), Baroncelli (75cl-Flasche)</i>		25.00	15.00	10.00

TOP 50

Weiss		<i>50 cl</i>
<i>Féchy AOC</i>	Gutedel	28.00
<i>Pinot Grigio DOC, Grave del Friuli, Ca' Livenza</i>		28.00
<i>Riesling Sylvaner, Grendelmeier Weingut</i>		35.00

Rot

<i>Fläscher Blauburgunder, Hansjörg Lampert</i>	Schweizerhaus-Abfüllung	35.00
<i>Primitivo, Salento IGT, Baroncelli</i>	Primitivo	27.00
<i>Cannonau, Sardegna DOC, Baroncelli</i>	Cannonau (Grenache)	30.00

Rosé

<i>Oeil de Perdrix Pinot noir</i>		28.00
-----------------------------------	--	-------

Flaschenweine im Offenausschank

finden Sie auf den Tagesempfehlungen.



Mineralwasser

<i>Mineral mit und ohne Kohlensäure</i>	35/77 cl	5.10/8.50
<i>San Pellegrino</i>	50 cl	6.20
<i>Elmer Citro</i>	30 cl	5.10
<i>Coca Cola, Cola light + Zero, Süssmost</i>	33 cl	5.10
<i>Rivella blau/rot/grün</i>	33 cl	5.10
<i>Orangina</i>	25 cl	5.10
<i>Schweppes, Lemonsoda, Ginger Ale</i>	20 cl	5.10
<i>Apfelwein trüb, mit (4.0%) und ohne Alkohol</i>	50 cl	6.80
<i>Eistee, Eistee Pfirsich</i>	30 cl/50 cl	4.60/5.90

Fruchtsäfte

<i>Traubensaft rot</i>	20 cl	5.10
<i>Grapefruit-, Zitronen-, Tomatensaft</i>	20 cl	5.10
<i>Frischer Orangensaft</i>	20 cl	6.50
<i>Birnen-, Ananas-, Pfirsich- und Aprikosensaft</i>	20 cl	5.10

Bier

<i>Original Ittinger Klosterbräu vom Fass 5.6%</i>	30 cl	5.90
<i>Stange, Edelbräu vom Fass 5.2%</i>	30 cl	4.80
<i>Kübel, Edelbräu vom Fass 5.2%</i>	50 cl	6.80
<i>Calanda Lager, Flasche 5.6%</i>	58 cl	6.10
<i>Erdinger Weissbier vom Fass 5.3%</i>	30/50 cl	5.10/7.10
<i>Erdinger Weissbier dunkel, Flasche 5.6%</i>	50 cl	7.10
<i>Erdinger Weissbier ohne Alkohol</i>	50 cl	7.10
<i>Hubertus Eichhof, dunkles Spezialbier 5.7%</i>	33 cl	5.80
<i>Augustiner Edelstoff 5.2 %</i>	50 cl	7.00
<i>Bier alkoholfrei</i>	33 cl	5.50

Warme Getränke

<i>Kaffee, Espresso, Decaffeinato Tasse/Portion</i>		4.80/7.80
<i>Café macchiato, Latte macchiato</i>		4.80/5.90
<i>Doppelter Espresso</i>		7.10
<i>Cappuccino, Kaffee mélange</i>		5.80/6.30
<i>Cafè corretto</i>		6.30
<i>Kaffee fertig, Kaffee Lutz</i>		6.80
<i>Irish Coffee (Tullamore Dew 4cl), French Coffee (Cognac/Brandy 2 cl)</i>		13.00
<i>Lumumba (4cl dunkler Bacardi-Rum mit kaltem oder warmem Kakao, Schlagrahm)</i>		13.00
<i>Milch kalt/warm, dampferhitzt</i>		3.80
<i>Ovomaltine, Schokolade Tasse</i>		5.00
<i>Schokolade mélange</i>		6.50
<i>Punsch (Rum-, Orangen-, Apfel-) ohne Alkohol</i>		4.60
<i>Rumpunsch mit Alkohol</i>		6.90
<i>Milk shake</i>		4.80
<i>Isostar 20 cl</i>		3.80
<i>Glühwein, Jagertee, Rum Grog</i>		8.00
<i>Skiwasser ohne Kirsch/mit Kirsch</i>		5.30/8.10
<i>Tee im Pyramidenbeutel: Ceylon, Pfefferminze, Kamille,</i>		4.80
<i>Hagenbutte, Eisenkraut, Trais Fluors, Winterabend</i>		4.80
<i>Tee offen: Earl Grey, China Jasmin, Japan Senche, Morgenzauber</i>		5.90
<i>Rooibush Vanille, Waldbeeren, Ingwer-Zitrone</i>		5.90



Apéritifs

<i>Martini rot/weiss 16%, Cynar 16.5%, Rossi 18%, Campari 23%</i>	4 cl	7.00
<i>Appenzeller 30%, Pernod 40%</i>	4 cl	7.00
<i>Amaro Ramazzotti 30%, Nouilly Prat 18%</i>	4 cl	7.00
<i>Porto (rot) 20%, Gonzalez Byass Sherry sweet 17 %</i>	4 cl	7.00
<i>Tio Pepe Sherry fino muy seco 15 %</i>	4 cl	7.00
<i>Don Zoilo Sherry amontillado medium dry 18 %</i>	4 cl	7.00
<i>Aperol 11 %</i>	4 cl	5.50
<i>San Bitter, Crodino (Analcolici)</i>	10 cl	5.00

Cognac/Brandy

<i>Remy Martin 40%</i>	2 cl	9.00
<i>Cognac Leyrat VSOP 40%</i>	2 cl	9.50
<i>Cognac Leyrat XO 40 %</i>	2 cl	14.00

Whisky

<i>Four Roses Bourbon 40 %, Ballantines 43 %</i>	4 cl	9.00
<i>Johnnie Walker Red Label, Haig 40%, Tullamore Dew 40%</i>	4 cl	9.00
<i>Chivas Regal 40%, Lagavulin, Single Malt, 16 years, 43 %</i>	4 cl	13.00
<i>The Macallan, Single Malt, 12 years, 40 %</i>	4 cl	13.00

Spirituosen

<i>Chrüter 37.5%, Obstbranntwein 37.5%, Rum 40%</i>	2 cl	5.00
<i>Pflümli 37.5%</i>	2 cl	6.00
<i>Marc de Bourgogne 40%</i>	2 cl	6.50
<i>Berudge 43%, Fernet 42%</i>	2 cl	5.50
<i>Tequila 40%, Tequila especial 38%</i>	4 cl	5.50/9.00
<i>Calvados 40%</i>	2 cl	7.00
<i>Vodka Wyborowa 40%, Vodka Absolut 40%</i>	4 cl	8.50
<i>Swiss Vodka Xellent 40%</i>	4 cl	9.50
<i>Bacardi hell und dunkel 40%, Gin Beefeater 40%, Gin Gordon's</i>	4 cl	8.50
<i>Gin Hendrick's 41.4%, Gin Bombay Sapphire 40%</i>	4 cl	10.00
<i>Monkey 47 Gin 47%, Turicum London Dry Gin 41.5%</i>	4cl	12.00
<i>Havana Club Ron 7 años, braun 40%</i>	4 cl	12.50
<i>Havana Club blanco 37.5%, Havana Club 3 años 40%</i>	4 cl	8.50
<i>Underberg 44%</i>	2 cl	6.50

Liqueur

<i>Amaretto di Saronno 28%, Averna 32%,</i>	4 cl	7.00
<i>Cointreau, Grand Marnier 40%</i>	2 cl	6.00
<i>Baileys Irish Cream 18%</i>	4 cl	8.00
<i>Braulio Amaro Alpino 21%, Sambuca Molinari 42 %</i>	4 cl	6.70
<i>Galliano 30%</i>	4 cl	7.00
<i>Limoncello 30%</i>	4 cl	6.00

Beachten Sie auf der nachstehenden Seite unsere grosse Auswahl an
Grappe und Gunzwiler Destillaten!



Grappissima

Grappa "Bricco dell'Uccellone" 2006	45%	2 cl	9.50
<i>Barbera-Traube. Ein grandioser Grappa von einem grossen Wein!</i>			
Grappa di Amarone, Paesanella	41%	2 cl	7.00
<i>weich mit stark fruchtiger Note, im Barrique ausgebaut</i>			
Grappa di Barolo, Paesanella	41%	2 cl	7.00
<i>Nebbiolo Traube, trocken, harmonisch, erinnert an Waldbeeren</i>			
Grappa Triacca	42%	2 cl	6.00
<i>etwas herb, ausgewogen und fruchtig</i>			
Grappa Vino Nobile di Montepulciano "Vallocaia", Bindella	42%	2 cl	9.00
<i>kräftiger Grappa, grosszügig, ausgewogen und komplett</i>			
Grappa Rossy-Bass, Gaja	42%	2 cl	10.00
<i>Herzhafte Frische aus dem Chardonnay-Trester</i>			
Grappa Villa de Varda, Riserva invecchiata	40%	2 cl	8.00
<i>aus dem Eichenfass, kräftig und weich</i>			
Grappa di Moscato Barrique, Mazzetti d'Altavilla	43%	2 cl	8.00
<i>frische Aromen nach Rosen, Veilchen und Pfirsich</i>			
Grappa di Brunello, Marolo	44%	2 cl	9.00
<i>weich und elegant mit einem ausgezeichneten Abgang</i>			
Grappa di Monovitigno „Torbata“ 3.1.9.	43%	2 cl	11.00
<i>rauchig wie ein Malt Whiskey, eine Aromenvielfalt</i>			
Grappa Torbata Riserva 3.3.9.	42%	2 cl	17.00
<i>limitierte Auflage, 36 Monate im Eichenfass gereift</i>			
Grappa Secolo di Domenis	60%	2 cl	13.00
<i>Hohe Graduation trotzdem unglaublich mild und harmonisch</i>			
Grappa Blanc e Neri di Domeniso	40%	2 cl	9.00
<i>Ribolla Gialla, Aromen wie Zitrusfrüchte, Marzipannuancen</i>			

Gunzwiler Destillate

Mehrfacher Schweizer Destillateur des Jahres!

Eichberg Kirschbrand	40%	2 cl	8.00
Lauerzer Kirschbrand	40%	2 cl	8.00
Kirsch Teresa Barrique	40%	2 cl	8.00
<i>durch Barriqueausbau eine neue Art, Kirsch zu geniessen</i>			
Vieille Williams Barrique	40%	2 cl	8.00
Vieille Prune Barrique	40%	2 cl	8.00
Grappa Ticino Merlot Barrique	40%	2 cl	8.00
Berner Rosenapfelbrand Barrique	40%	2 cl	8.00
Vieille Apricots Barrique	40%	2 cl	8.00
Waldholunderbrand	40%	2 cl	12.00
Himbeerenbrand	40%	2 cl	12.00
Die Pflaume 2000 / Die Traube 2003	48%	2 cl	22.00
Die Williamsbirne 2000 / Die Kirsche 2003	46%	2 cl	22.00