

## Weissweine Schweiz

### Thurgau

		5 dl	1 dl
Müller Thurgau, Michael Burkhardt, Weinfelden	2015 Fr.	24.00	Fr. 5.00
<i>Entspricht dem Bürger Müller Thurgau, ist aber etwas feiner gekeltert.</i>			
Hüttwiler Goldgrüebli, Müller Thurgau, N. & U. Haag	2015	7.5 dl	Fr. 36.00
<i>In der Nase Zitrusfrüchte, feines Muskat, weicher Körper, ausgewogen. Fein zum Apéro, wunderbar zu Süsswasserfisch, Gschwellti und Käse.</i>			
Cabernet blanc, AOC Thurgau, Haag Hüttwilen	2016	7.5 dl	Fr. 37.50
<i>Terroir/Charakter, bevorzugte sonnenverwöhnte Lage. Gelb mit grünen Reflexen, elegante fruchtbetonte Aromen, die an Aprikosen und Zitrusfrüchte erinnern. Feinfruchtig mit schön eingebundener Säure.</i>			
Sauvignon blanc, B. & M. Horber, Diessenhofen	2015	7.5 dl	Fr. 43.50
<i>Tolle Frische nach Stachelbeeren, Hollunder und Cassis, langes Finale. Passt zum Apéro, Spargeln, Meeresfrüchten, Fernöstliches oder mit Freunden.</i>			
Kernling Spätlese, Michael Burkhardt, Weinfelden	2015	7.5 dl	Fr. 43.50
<i>Der Souveräne ,mit feinem Auftakt, ausgeprägtem Bukett im Gaumen und betontem Abgang. Fruchtig mit frischen Zirtus- und Grapefruit-Aromen. Ideal als Apéro. Passt gur zur fernöstlichen Küche.</i>			
Horber's Federweisser (rosé)	2015	7.5 dl	Fr. 36.00
<i>Pinot-Noir, feine milde Frucht, reife Waldbeerenaromen, anhaltend, eleganter Wein. Zu geniessen mit Freunden beim Grillfest; der Wein mag unkomplizierte Gemütlichkeit.</i>			

## Waadt

Yvorne, Alain Parisod, Granveaux		5 dl	Fr. 22.50
St-Saphorin Bernard Bowy	2013	7,5 dl	Fr. 39.00

*Einer der beliebtesten Weissweine des Lavaux-Gebietes. Der St. Saphorin präsentiert sich rassig, frisch und mit einem kräftigen, vollmundigen Körper. Ein idealer Begleiter zu Apéros, Vorspeisen und leichten Gerichten.*

## Wallis

Johannisberg Cave St. Philippe Salgesch	2016	7,5 dl	Fr. 39.00
---	------	--------	-----------

*Strohgelb, Blumenaromen mit Noten von Marzipan und Lebkuchen. Seidig im Gaumen, intensiv und nachhaltig. Passt hervorragend zu Vorspeisen und Spargelgerichten.*

## Dessertweine

Winner süss, Michael Burkhart, Weinfelden	2015	37,5 dl	Fr. 55.00
---	------	---------	-----------

*Der Sieger zum Dessert! Intensive Muscat-Nase, prickelnder Auftakt, geschmeidig und abgerundet im Gaumen mit einer betörenden Amaratik zwischen Aprikose, Pfirsich und Nektarine. Der krönende Abschluss für jedes Festessen.*

Malvoisie Fletrie, Philippe Constatsatin Salgesch	2011	50 cl	Fr. 48.00
---	------	-------	-----------

*Die edelsüsse Walliser Verführung. Voller Leidenschaft und Fülle zeigt sich der Malvoisie in goldgelbem Schimmer. Er schmeichelt mit komplexen Aromen, die an frisches Moos, Kamille oder Honig erinnern. Sein runder Körper wird durch die harmonische Säurestruktur ausgewogen. Das langanhaltende Finale verleitet zum Träumen....*

**Champagner (7.5 dl)***Champagne de Saint Gall, blanc de blancs brut, 1er cru*

Fr. 65.00

*Saint-Gall-Champagner sind nicht nur «echte»  
Spitzen-Champagner, sondern erhalten wegen ihrer Herkunft  
aus erstklassigen Reblagen auch das Prädikat «Premier Cru».  
Sie sind frisch und rassig, im Blanc-de-Blancs-Stil.*

**Sekt (7.5 dl)****Cüpli****Flasche***Prosecco di Vadoobbiadene  
Spumante Gemin*

Fr. 8.50

Fr. 38.00

*Thurgauer Öpfelsekt*

Fr. 25.00

*Tröpfel  
der alkoholfreie Schaumwein aus  
Thurgauer Trauben und Äpfeln*

Fr. 8.50

Fr. 38.00

## Rotweine Schweiz

### Thurgau

		5 dl	1 dl
Pinot Noir Classic, Michael Burkhart, Weinfelden	Fr.	26.50	Fr. 5.50
<i>Der Klassiker unter den Pinot's. Gute Struktur, schöne Fülle, samtiger Abgang. Passend zu fast allem.</i>			
Pinot Noir Auslese, Michael Burkhart, Weinfelden	2015	7,5 dl	Fr. 48.00
<i>Die über 25-jährigen Rebstöcke wachsen an ausgewählter Reblage, was die Tiefe des Weines beeinflusst. Fruchtbetonte Nase, zarte Eichenfass- und Beeren-Aromen. Passt zu kräftigen Speisen und Grilladen.</i>			
Schloss Weinfelden, Michael Burkhart, Weinfelden	2013	7,5 dl	Fr. 69.00
<i>Ein kräftiger, spontan vergorener Wein von Reben, die aus Frankreich stammen. In neuen und alten Barrique gelagert. erinnert an Dörrfrüchte und Vanille. Geeignet zu kräftigen Speisen.</i>			
Dion, AOC Thurgau, Forster Weinbau	2015	7,5 dl	Fr. 42.00
<i>Assemblage von Cabernet Dorsa, Dornfelder, Regen und Granoir.</i>			
Fortissimo, Forster Weinbau	2015	7,5 dl	Fr. 62.00
<i>Aus getrocknetem Traubengut der Sorte Pinot noir</i>			
HAAG Zweigelt, Nicole und Urs Haag, Hüttwilen	2015	7,5 dl	Fr. 43.50
<i>Thurgau AOC Zweigelt, St. Laurent und Blaufränkisch Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase würzig, pfefferig mit leichten Mandelaromen. Im Gaumen weicher Auftrakt mit mittel bis langem Körper. Aromatische Kirschenfrucht. Vorzüglich zu grilliertem und gebratenen Fleisch, Wild und Pastavarianten.</i>			
Cuvée Rouge, B. & M. Horber, Diessenhofen	2014	7,5 dl	Fr. 43.50
<i>Pinot Noir, Merlot und Regent. Anspringende Frucht, Waldbeerenaromen, feine Vanille, eingebundene Röstaromen, anhaltend und elegant. Passt zu Wild und Wildgeflügel und reifem Käse vom Käsefreak.</i>			

## Bündner Herrschaft

Zizers Pinot Noir Barique, Bündler Rheintal AOC GR 2013 7,5 dl Fr. 49.50

*Dichtes Rubinrot. In der Nase dezent-aromatisch mit dem Duft von reifen, roten und blauen Beeren, Gewürzen und Lakritze. Im Gaumen sehr ausgewogene Struktur mit weichen Gerbstoffen, füllig und elegant. Passt zu Wildgerichten, Kalbfleisch und Schmorgerichten.*

		<b>5 dl</b>		<b>1 dl</b>
Maienfelder Pinot Noir, AOC Graubünden	Fr.	24.00	Fr.	5.00

Malanser Blauburgunder, Gut Peter Wegelin, Malans 2014 7,5 dl Fr. 49.50

*Das Weingut von Peter Wegelin in Malans ist ein Paradebeispiel für das Qualitätsschaffen der modernen Winzergeneration. Der Pinot Noir ist die grosse Herausforderung, welche dank vorzüglichen Böden, dem Föhn als «Konzentrator» und aber vor allem dank des Engagements und des Könnens Wegelins gemeistert wird. Der Gehalt des Weines wird durch den Ausbau in 500-Liter-Eichenfässern unterstützt, die herrliche reintonige Aromatik weist Noten von Kirschen und Mandeln auf.*

Fläscher Terra Noir, Rosi und Peter Hermann Fläsch 2013/15 7,5 dl Fr. 52.00

*Ein Cuvée aus Zweigelt und Pinot noir, passt hervorragend zu Lamm- und Pferdefilet.*

Fläscher Pinot noir, Daniel und Martha Gantenbein 2015 7,5 dl Fr. 125.00

*Der Gantenbein Pinot noir ist für viele die Nummer eins der Schweiz, mit Finesse, Extraktreichtum, Reinheit und Intensität eines Burgunder Premium Cru.*

## Tessin

Corti Merlot, Tralcio d'Oro Ticino DOC Merlot 2014 7,5 dl Fr. 43.50

*Unsere Neuentdeckung aus dem Tessin. Angenehme Röstaromen deuten den kurzen Eichenfass Ausbau. Frucht von Waldbeeren leicht würzig mit feiner Gerbstoff Struktur. Ideal zu Fleisch und Wurstgrilladen.*

Oro Rosso, Rosso del Ticino 2014 7,5 dl Fr. 45.00

*Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Gamaret und Syrah. Ein rubinroter Wein von schöner Kraft. Duftet vinös und harmonisch mit guter Balance zwischen den Sorten. Ein eleganter Wein, diskret tanninhaltig, ausgewogen im Ausdruck. Passt zu Hauptgerichten und Käse.*

## Wallis

Syrah, Cave St. Philippe, Salgesch 2014 7,5 dl Fr. 49.00

*Frucht mit Noten von weissem Pfeffer und Gewürzen, frisch, sehr fruchtig, feine, dichte Struktur, feine, süsse Gerbstoffe. Lakritzen-Note mit langem Abgang. Gut strukturierte, typische, elegante und fruchtige Syrah-Traube. Sehr dunkles, tiefes Violetrot.*

Cornalin (Landroter), Cave St. Philippe, Salgesch 2014/15 7,5 dl Fr. 49.00

*Intensive, typische Frucht mit Kirschen- und Gewürzaromen. Gehaltvoll, geschmeidige, feine, samtige Textur mit gutem Fruchtextrakt und gut umhüllten Tanninen. Sehr langer Nachhall. Typischer, kräftiger Rotwein mit klarer Kirschen-Note. Sehr dunkles, brillantes Violetrot.*

Dôle Solaire Fr. 5 dl 19.50 Fr. 1 dl 4.20

**Flaschenweine Italien ( 7.5 dl)**

<i>Brunello di Montalcino DOCG Tenute Silvio Nardi</i>	2011	Fr. 68.00
--	------	-----------

*Seit Emilia Nardi auf dem prächtigen Montalcino-Weingut Tenute Silvio Nardi (Casale del Bosco) das Zepter führt, weht ein neuer Wind durch Keller und Rebberge. Ohne der Tradition den Rücken zu kehren, gibt sich Emilia mit dem Erreichten keinesfalls zufrieden und strebt unermüdlich nach qualitativer Optimierung. Der Brunello di Montalcino stammt aus der Sangiovese-Grosso-Rebe und ist einer der edelsten Toscana-Weine. Ideal zur italienisch inspirierten Küche, zu Kalbfleisch, würzigen Fischgrilladen und zu Käse.*

<i>Poggio Matto, Bolgheri Superior DOC Micheletti</i>	2011	Fr. 95.00
---	------	-----------

*Ein Merlot der Spitzenklasse.*

<i>Amarone Valpolicella classico DOC, Tommasi</i>	2012	Fr. 75.00
---	------	-----------

<i>Amarone Campo Ca' Florin Valpolicella classico DOC, Tommasi</i>	2008	Fr. 92.00
--	------	-----------

*Verantwortlich für die Top-Qualität dieses Rotweins zeichnet das renommierte Weingut, das diesen sinnlich-barocken Amarone aus erstklassigen Corvina-, Rondinella- und Molinara Trauben keltert. Ideal zeigt er sich natürlich zur italienischen Küche, aber auch ganz allgemein zu Fleisch, Wild und zur Käseplatte.*

<i>Campo del Mare Bolgheri Toscana DOC</i>	2015	Fr. 54.00
--	------	-----------

*Cuvée aus 60% Merlot und je 20% Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, die während 12 Monaten in 1-jährigem Barriques ausgebaut werden. Duftet herrlich nach kleinen roten Früchten, die Holznoten sind fein eingebunden. Mit seiner Dichte und Samtigkeit ist dieser Wein hervorragender Begleiter zu rotem Fleisch, Geflügel und mittelreifen Käsesorten.*

Archidamo Primitivo di Manduria DOC 2015 Fr. 36.00

*Dieser Wein besteht zu 100% aus der Sorte Primitivo. Die Rebstöcke weisen ein durchschnittliches Alter von 40 bis 45 Jahren auf. Die Trauben werden alle von Hand gelesen. Der Jungwein reift zu 60 % in grossen Holzfässern heran, der restliche Wein wird in Stahltanks gelagert. Auf der mediterranen «Terra Rossa» produziert die Cantina Pervini einen säurearmen, konzentrierten, körperreichen, harmonischen und fruchtigen Primitivo. Passt wunderbar zu Ragout und Hasen.*

Südtiroler Lagrein «Latus» Crescendo DOC, Ritterhof 2013 Fr. 48.00

*Der Lagrein besticht durch tiefdunkle rubinrote Farbe, durch frisch-dezenten Duft nach Schokolade und Waldbeeren und überzeugt im Gaumen durch seine kräftige, volle, saftig-samtige Struktur. Ein hervorragender Begleiter zu rotem Fleisch, Wildgerichten und reifem Käse.*



**Flaschenweine Frankreich ( 7.5 dl)**

Chorey-les-Beaune A.C. 2005 Fr. 63.00  
 Domaine Tollot-Beaut

*In Chorey-lès-Beaune unweit der Wein- und Kulturwiege Beaune liegt das Familien-Weingut der Domaine Tollot-Beaut, eine der besten Adressen der Côte d'Or. Die 5. Generation legt auf besonders überzeugende Art Zeugnis davon ab, dass von der Arbeit im Rebberg, der Vinifikation bis zum attraktiven «Auftritt» nicht auf den Lorbeeren ausgeruht wird. Idealer Wein zu Gerichten mit Kalbfleisch, milden Saucen und Geflügelgrilladen, passt auch zu Fischgerichten.*

Château Peyreau Saint-Emillion Grand Cru AC 2011 Fr. 45.00

*In Neipperg-Weine gelangen nur streng selektionierte makellose und vollreife Beeren. Vorbildlich bezieht Neipperg biologisch-dynamische Ideen mit ein. Dieser Saint-Emillion passt hervorragend zu Rind, Lamm und Kalb sowie zu grilliertem Fleisch.*

Giondas AC, Terrasse du Diable, Domaine Les Paillères 2011 Fr. 56.00

*Die Familie Brunier sind nicht nur qualitativ führende Winzer im Herzen der südlichen Rhône, sondern verfügen bei Avignon auch über allerbeste Terroirs. Herausragend die Domaine Paillères, die wunderbar an höheren Lagen an Ockerfeshängen bei Giondas liegt. Traditioneller Ausbau im grossen Fass und ohne Filtern. Monumentaler, kräftiger Wein, der mit der Reifung grosse Komplexität entwickelt und eine seelenwärmende Provence-Gewürzpalette offenbart. Von um die 50-jährigen Rebstöcken.*

Réserve du Château, Languedoc 2013 Fr. 54.00

*Der kraftvolle Aristokrat. Vom Winzer persönlich in Handarbeit selektionierter Wein von sehr alten Rebstöcken auf den besten Parzellen. Enorm vielschichtiges Aroma. Sehr körperreich, harmonisch und endlos im Abgang. Einer der besten Longuedoc-Weine. Der Begleiter zum legendären Burki-Spiess, zu Braten.*

Le Pas de Loup, Languedoc 2012 Fr. 43.50

*Ein idealer Wein, um den Einstieg in das Land der wilden Garrigue, unmittelbar am Fusse des Pic Saint Loup zu wagen. Der Pas du Loup kommt nicht etwa auf leisen Sohlen daher – wie der Name vermuten liesse – sondern mit geschwellter Brust, viel Kraft und wilder Würze. Seine opulente Frucht und die Harmonie von Tannin, Säure und Struktur machen ihn zu einem feinen Essensbegleiter für jeden Tag.*

Mas Janeil, AOP Côtes du Roussillon, Languedoc 2012 Fr. 43.50

*Traubensorten: Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre  
Ein tiefedunkles Granatrot mit violetten Reflexen füllt das Glas.  
In der Nase offenbart sich sofort ein Strauss aus Beeren (schwarze  
Johannisbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren und Pflaumen).  
Unterstrichen werden diese Aromen von Noten von Kirschmarmelade  
und Garrigueakzenten. Am Gaumen wirkt der Wein auch jung,  
schon sehr gut ausgeglichen und man nimmt leichte Reifearomen  
wahr. Eine schöne Balance zwischen Frische und Tanninen  
führt in den lange anhaltenden Abgang.*

Excelence, Languedoc 2010 Fr. 72.00

*Er besitzt dann ein fast tintenschwarzes Rubinrot und eine  
beinahe zähflüssige Konsistenz. Der kräftige Duft sonnenreifer  
Waldbrombeeren, von Wacholder, etwas grünem Tabak, Süssholz  
und die ungeheure Intensität betören die Nase.  
Am Gaumen dann die Explosion von süsslich wirkender  
Beerenaromatik, gepaart mit einer erfrischenden Kräuterwürzigkeit.  
Viel mürbes, gereiftes Tannin und eine ausgewogene Säure  
verleihen ihm eine straffe Struktur. Dicht, vielschichtig und lange  
anhaltend im Abgang, ein intensiver, überzeugender Wein.*

**Flaschenweine Spanien ( 7.5 dl)**

Roda I (uno), Rioja Reserva DOC 2009 Fr. 95.00  
Bodegas Roda

Magum 1,5 Liter 2008 Fr. 195.00

*Das Weingut Roda in Haro gilt als das neue Rioja-Weingut der Superlative: ein imposanter Bestand von 15ha an uralten Reben und grösste Sorgfalt bei jedem Produktionsschritt (ähnlich den Premiers in Bordeaux) bringen klassische, beeindruckende Riojas allererster Qualität hervor. Idealer Begleiter von Grilladen mit Lamm-, Rind-, Poulet- und Kalbfleisch oder zum Käse nach dem Hauptgang.*

Vega Rioja Crianza DOAC 2013 Fr. 36.00

*Der Wein erinnert an Brombeeren, welche sehr gut mit Vanille, geröstetem Kaffee und würzigen Noten integriert sind. Sehr angenehm, samtig und gut strukturiert.*

Pago de Carraovejas Crianza 2013 Fr. 65.00

Ribera del Duero DO, Pago de Carraovejas

Magum 1,5 Liter 2013/14 Fr. 136.00

*Pago de Carraovejas gehört zur Elite der Region Ribera del Duero. Die Crianza wird aus Tempranillo und Cabernet Sauvignon gekeltert, der tieffarbene Wein zeigt sich mit herrlichem Temperament, fruchtig und mit aussergewöhnlich viel Kraft und Stoff. Passt ausgezeichnet zu Grilladen mit Lamm- oder Rindfleisch.*

Care Crianza Cariñena DO, Bodegas Añadas 2012 Fr. 39.50

*Dichtes Kirschrot mit violetten Reflexen, Aromen nach reifen, dunklen Beeren und fein eingebundene Holznoten. Saftig und kräftig im Körper, geprägt auch am Gaumen von reifen Beerenaromen, ausgewogen und anhaltend. Dieser Wein passt sehr gut zu dunklem Fleisch, Grilladen und Käse.*

### Flaschenweine Portugal ( 7.5 dl)

Cortes de Cima Alentejo, Cortes de Cima, Tempranillo/Trincadeira	2012	Fr. 48.00
Magum 1,5 Liter	2012	Fr. 99.00

*Der Däne Hans Kristian Joergensen und seine Frau Carrie haben sich seit wenigen Jahren völlig dem Weinbau verschrieben, zu ihrer Traumregion haben sie das portugiesische Alentejo auserkoren. Ihre dichten Kraftweine, die meisten auf der Basis der lokalen Tempranillo-Variante Aragonez, haben uns (und die Fachpresse!) auf Anhieb begeistert. Idealer Begleiter von Fleischgerichten.*

### Flaschenweine Chile ( 7.5 dl)

Santa Rita Cabernet Sauvignon «Medalla Real», Valle del Maipo	2010	Fr. 48.00
--	------	-----------

*Santa Rita ist eines der ältesten und renommiertesten Rebgebieten Chiles vor den Toren Santiagos. Der Medalla Real ist in seiner dichten Frucht und seiner noblen Eiche einer der Höhepunkte der Santa Rita Palette, ein Klassewein, der keinen Vergleich zu scheuen braucht. Idealer Begleiter aller Grilladen mit dunklem Fleisch.*

**Warme Getränke**

<i>Kaffee nature</i>	<i>Fr.</i>	<i>4.00</i>
<i>Kaffee crème</i>	<i>Fr.</i>	<i>4.00</i>
<i>Kaffee Espresso crème</i>	<i>Fr.</i>	<i>4.00</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>Fr.</i>	<i>4.50</i>
<i>Schale hell oder dunkel</i>	<i>Fr.</i>	<i>4.00</i>
<i>Doppelter Espresso crème</i>	<i>Fr.</i>	<i>6.00</i>
<i>Macchiato</i>	<i>Fr.</i>	<i>4.50</i>
<i>Ristretto</i>	<i>Fr.</i>	<i>4.00</i>
<i>Corretto</i>	<i>Fr.</i>	<i>6.00</i>
<i>Kaffee coffeinfrei</i>	<i>Fr.</i>	<i>4.00</i>
<i>Kaffee mélange oder Vollrahm</i>	<i>Fr.</i>	<i>5.00</i>
<i>Irish Coffee 2.5 cl</i>	<i>Fr.</i>	<i>9.00</i>
<i>«Burki-Kafi» Amaretto mit Rahm</i>	<i>Fr.</i>	<i>6.00</i>
<i>Kaffee fertig «Lutz»</i>	<i>Fr.</i>	<i>6.00</i>
<i>Kaffee Kräuter/Marc</i>	<i>Fr.</i>	<i>6.00</i>
<i>Kaffee Kirsch/Pflümli</i>	<i>Fr.</i>	<i>6.50</i>
<i>Pastmilch 3 dl, kalt, oder dampferhitzt warm</i>	<i>Fr.</i>	<i>4.00</i>
<i>Ovo/Chocolat, kalt, oder dampferhitzt warm</i>	<i>Fr.</i>	<i>4.00</i>
<i>Tee nature</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.80</i>
<i>Tee crème/citron</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.80</i>
<i>Tee Rum</i>	<i>Fr.</i>	<i>6.80</i>
<i>Punsch alkoholfrei, Apfel- oder Rumaroma</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.80</i>

<b>Mineralwasser (Fläschli)</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5dl</b>	<b>7dl</b>
Henniez			6.00	8.50
Rivella rot/blau		4.20		
Schweppes Tonic	4.20			
Cola zero		4.20		
Tomaten-Jus	4.20			
Orangen-Jus	3.90			

<b>Mineralwasser offen</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>1.5 lt</b>
Henniez	3.60	5.40	12.50
Coca-Cola	3.60	5.40	
Fifty-Fifty	3.60	5.40	
Eistee	3.60	5.40	
Citro	3.60	5.40	
Rivella rot	3.60	5.40	
Süssmost	3.60	5.40	
Saft vom Fass	3.60	5.40	

**Bier**

Schützengarten Lager hell, 50 cl	Fr.	5.50
Schützengarten Schützengold alkoholfrei 33 cl	Fr.	4.50
Huusbraui Lady Stange 2 dl	Fr.	3.10
Huusbraui Stange 3 dl	Fr.	4.10
Huusbraui Grosses 5 dl	Fr.	6.20
Huusbraui Spezial-Bier nach Saison, offen Ausschank 3 dl	Fr.	4.10
Weizen Flasche 5 dl	Fr.	6.50

**Swiss Cider**

Möhl Saft klarer Apfelwein, 50 cl Bügelflasche	Fr.	5.50
Möhl Saft alkoholfrei, 50 cl Bügelflasche	Fr.	5.50
Möhl Saft offen 3 dl	Fr.	3.90
Möhl Saft offen 5 dl	Fr.	5.40

**Apéritifs****Vol %****4 cl**

Cynar	16.50	Fr.	6.00
Campari	23.00	Fr.	6.00
Rossi	18.00	Fr.	6.00
Vermouth weiss/rot	18.00	Fr.	6.00
Ouzo	40.00	Fr.	6.50
Underberg	44.00	Fr.	6.50
Appenzeller Alpenbitter	29.00	Fr.	7.50
Sherry	15.50	Fr.	7.50
Porto	19.50	Fr.	7.50

<b>Branntweine</b>	<b>Vol %</b>	<b>2 cl</b>	
<i>Obsttrester</i>	45.00	Fr.	3.50
<i>Chrüter</i>	40.00	Fr.	4.00
<i>Pflümli</i>	40.00	Fr.	4.00
<i>Kirsch</i>	41.00	Fr.	6.50
<i>Williams</i>	40.00	Fr.	6.50
<i>Grappa di Barolo</i>	41.00	Fr.	6.50
<i>Grappa di Brunello</i>	41.00	Fr.	6.50
<i>Grappa di Prosecco</i>	41.00	Fr.	6.50
<i>Grappa di Moscato</i>	41.00	Fr.	6.50
<i>Grappa di Amarone</i>	41.00	Fr.	6.50
<i>Horber's Grappa</i>	43.00	Fr.	6.50
<i>Blauburgunder Marc gereift im Barrique, Horber</i>	43.00	Fr.	6.50
<b>Calvados</b>	<b>Vol %</b>	<b>2 cl</b>	
<i>Coquerel (15 Jahre)</i>	42.00	Fr.	6.50
<b>Thurgados</b>	40.00	Fr.	5.00
<b>Egnacher Wybeerli</b>	35.00	Fr.	4.00
<b>Long Drinks</b>		<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
<i>Gin Tonic</i>			Fr. 10.50
<i>Vodka Bitter Lemon</i>			Fr. 10.50
<i>Screwdriver</i>			Fr. 10.50
<i>Whisky Cola</i>			Fr. 10.50
<i>Baby-Whisky mit Offen-Cola</i>		Fr.	6.00



<b>Spiritousen</b>	<b>Vol %</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Malt Whiskies:			
Cragganmore 12 Years	40.00		Fr. 12.00
Dalwhinnie 15 Years	43.00		Fr. 12.00
Glenkinchie 10 Years	43.00		Fr. 12.00
Lagavulin 16 Years	43.00		Fr. 12.00
Oban 14 Years	43.00		Fr. 12.00
Talisker 16 Years	45.80		Fr. 12.00
J & B Scotch Whisky	40.00		Fr. 8.50
J & B Jet Scotch Whisky 12 Years	43.00		Fr. 9.50
Gin Gordon's	40.00		Fr. 8.50
Vodka	40.00		Fr. 8.50
Vieille Prune	41.00	Fr. 5.00	
<b>Cognacs</b>	<b>Vol %</b>	<b>2 cl</b>	
Rémy Martin	40.00	Fr. 8.00	
Jean Fillioux Cep d'Or	40.00	Fr. 8.00	
<b>Liqueurs</b>	<b>Vol %</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Grand Marnier	40.00	Fr. 6.00	
Amaretto	28.00		Fr. 6.00
Baileys Irish Cream	18.00		Fr. 6.50
Setion (Merlot und Brandy)	18.00		Fr. 6.00