

# *Lista dei vini*

## *Weinkarte*



*Nimmst du täglich deinen Tropfen,  
wird dein Herz stets freudig klopfen.  
Wirst im Alter wie der Wein,  
stets begehrt und heiter sein.*

## VINI APERTI / OFFENE WEINE

### *BIANCO / WEISS*

|               |  | PER DL |
|---------------|--|--------|
| LUINS L'ETRAZ |  | 3.90   |

### *ROSATO / ROSÉ*

|                          |  |      |
|--------------------------|--|------|
| ROSATO DEI COLLI TOSCANI |  | 3.90 |
|--------------------------|--|------|

### *ROSSO / ROT*

|                                |     |      |
|--------------------------------|-----|------|
| MONTEPULCIANO D'ABRUZZO        | DOC | 4.10 |
| MERLOT IL PICCHIO ROSSO TICINO |     | 4.30 |
| LAMBRUSCO AMABILE              |     | 3.60 |

## VINI IN BOTTIGLIA APERTI FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

### *PROSECCO / SPUMANTE*

|                               |      |      |
|-------------------------------|------|------|
| PROSECCO                      | DOC  | 6.50 |
| MIONETTO / SERGIO             |      |      |
| PROSECCO KIR ROYAL            | DOC  | 7.50 |
| MOSCATO D'ASTI                | DOCG | 6.50 |
| BRICCO QUAGALIA / LA SPINETTA |      |      |

### *BIANCO / WEISS*

|                                     |     | PER DL |
|-------------------------------------|-----|--------|
| PINOT GRIGIO                        | DOC | 5.20   |
| CABERT                              |     |        |
| LANGE BIANCO L'ALMAN                | DOC | 5.30   |
| Anna Maria Abbona (Riesling Renano) |     |        |

### *ROSATO / ROSÉ*

|                              |     |      |
|------------------------------|-----|------|
| VINO ROSATO                  | IGT | 5.40 |
| ANNA MARIA ABBONA (NEBBIOLO) |     |      |

## Weinempfehlung zu unseren Saisongerichten

### Weisswein :

|                           |            |             |              |             |
|---------------------------|------------|-------------|--------------|-------------|
| <b>Langhe Bianco 2010</b> | <b>1dl</b> | <b>5.40</b> | <b>7.5dl</b> | <b>38.-</b> |
| <b>Anna Maria Abbona</b>  |            |             |              |             |
| Piemont (Riesling Renano) |            |             |              |             |

### Rotwein:

|   |            |             |              |             |
|---|------------|-------------|--------------|-------------|
| <b>Zingari IGT 2008</b>                                   | <b>1dl</b> | <b>6.80</b> | <b>7.5dl</b> | <b>48.-</b> |
| Toscana/Maremma (Merlot, Syrah, Petit Verdot, Sangiovese) |            |             |              |             |

## VINI ROSSI IN BOTTIGLIA APERTI ROTE FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

### *Rosso / Rot*

|   |             | PER DL      |
|---|-------------|-------------|
| <b>NERO D'AVOLA</b>                         | <b>IGT</b>  | <b>5.20</b> |
| DANELLO, NERO D'AVOLA                       |             |             |
| <b>PRIMITIVO SALENTO "ADAGE"</b>            | <b>IGT</b>  | <b>5.20</b> |
| AZ. AGR. VITO SAN MARZO, PRIMITIVO          |             |             |
| <b>SALICE SALENTINO</b>                     | <b>IGT</b>  | <b>5.40</b> |
| GIOVANNI PETRELLI, NEGROAMARO/MALVASIA NERO |             |             |
| <b>CHIANTI</b>                              | <b>DOCG</b> | <b>5.-</b>  |
| CAVATINA, SANGIOVESE                        |             |             |
| <b>BARBERA D'ALBA</b>                       | <b>DOC</b>  | <b>6.50</b> |
| FRATELLI GIACOSA, BARBERA                   |             |             |
| <b>BIRILLO</b>                              | <b>IGT</b>  | <b>6.60</b> |
| LE CORTI, CABERNET SAUVIGNON/MERLOT         |             |             |
| <b>CANNONAU</b>                             | <b>IGT</b>  | <b>5.40</b> |
| BARONCELLI, CANNONAU                        |             |             |

## *Prosecco/Spumante*

**Prosecco** DOC Fr. 46.00  
*Mionetto / Sergio*

**Moscato D` Asti** DOCG Fr. 45.00  
*Bricco Quaglia/ La Spinetta*

## *Weissweine Italien*

**Pinot Grigio "CABERT"** Cabert DOC 2010 Fr. 36.00  
*Rebsorte: 100% Pinot Grigio*  
*Herkunft: Friaul*  
*Harmonischer, ausgewogener Wein mit Aromen nach Zitrusfrüchten*

**Arneis "Trinita"** Malvirà DOC 2010 Fr. 45.00  
*Rebsorte: 100% Arneis*  
*Herkunft: Piemonte*  
*Exotische Früchte zu Beginn. Am Gaumen ausgewogen und bekömmlich*

**Langhe Bianco L` Alman** Anna Maria Abbona 2010 Fr. 38.00  
*Rebsorten: Riesling Renano*  
*Herkunft: Piemont*  
*Ein Wein mit ansehnlicher Fülle und weichen Rundungen. Seine Aromen sind von ausgeprägter Sortentypizität. Ein charaktervoller Weisswein, der grösste Sympathie gewinnt durch gradlinige, klare Aromen, die von einer eigenständigen Persönlichkeit zeugen.*

## *Weissweine Schweiz*

**Dézaley "Cuvée de Philosophe"** AOC 2010 Fr. 56.00  
*Rebsorte: 100% Chasselas*  
*Herkunft: Waadt*  
*Kräftiger Dézaley mit guter Struktur.*

## Rotweine Italien

### Piemont

|   |                                     |                  |
|---|-------------------------------------|------------------|
| <b>Dolcetto d`Alba</b><br><i>Rebsorte: 100% Dolcetto</i><br><i>Herkunft: Piemonte</i><br><i>Geschmack erinnert an blaue Beeren und Kirschen.</i><br><i>Seine leicht herbe Art macht ihn zu einem Lebhaften Wein.</i>  | <b>Rocche dei Manzoni DOC 2009</b>  | <b>Fr. 49.00</b> |
| <b>Barbera d'Alba Bussia</b><br><i>Rebsorte: 100% Barbera</i><br><i>Herkunft: Piemonte</i><br><i>Intensiver, dennoch eleganter Wein. Herrlich duftend nach roten Beeren.</i>  | <b>Fratelli Giacosa DOC 2009</b>    | <b>Fr. 45.00</b> |
| <b>Barbera d'Alba "Suculé"</b><br><i>Rebsorte: 100% Barbera</i><br><i>Herkunft: Piemonte</i><br><i>Ausbau: 18 Monate Barrigue</i><br><i>Gehaltvoller, harmonischer Barbera mit Düften nach Beeren, Vanille und Gewürzen.</i>  | <b>Cascina Lo Zoccolao DOC 2007</b> | <b>Fr. 63.00</b> |
| <b>Nebbiolo Langhe</b><br><i>Rebsorte: 100% Nebbiolo</i><br><i>Herkunft: Piemonte</i><br><i>Ausbau: 12 - 15 Monate Barrigue</i><br><i>Blumige Düfte. Am Gaumen Röstaromen, gut eingebundene Tannine, sehr harmonisch.</i>   | <b>Armando Parusso DOC 2009</b>     | <b>Fr. 54.00</b> |
| <b>Nebbiolo Langhe</b><br><i>Rebsorte: 100% Nebbiolo</i><br><i>Herkunft: Piemonte</i><br><i>Ausbau: 8 Monate Barrigue</i><br><i>Schöne Rubinrote Farbe. Das Bouquet erinnert an Pflaumen, Holunder, Schwarzen Kirschen und einen Hauch Minze.</i><br><i>Am Gaumen präsentiert er sich warm und Extrem elegant mit perfekt eingebundenen Tanninen.</i> | <b>La Spinetta DOC 2009</b>         | <b>Fr. 57.00</b> |

|   |                           |                  |                   |
|---|---------------------------|------------------|-------------------|
| <b>Barolo</b>   | <b>Ruggeri Corsini</b>    | <b>DOCG 2004</b> | <b>Fr. 78.00</b>  |
| <i>Rebsorte: 100% Nebbiolo</i>  |                           |                  |                   |
| <i>Herkunft: Piemonte</i>   |                           |                  |                   |
| <i>Ausbau: 24 Monate Barrigue, 12 Monate Flaschenlagerung</i>   |                           |                  |                   |
| <i>Lebhafter und dennoch eleganter Barolo mit grossartiger Struktur.</i>  |                           |                  |                   |
| <b>Barolo Vigna D'la Raul</b>   | <b>Rocche dei Manzoni</b> | <b>DOCG 2001</b> | <b>Fr. 95.00</b>  |
| <i>Rebsorte: 100% Nebbiolo</i>  |                           |                  |                   |
| <i>Herkunft: Piemonte</i>   |                           |                  |                   |
| <i>Ausbau: 24 Monate Barrigue, 24 Monate Flaschenlagerung</i>   |                           |                  |                   |
| <i>Grosser Barolo mit Nuancen von Röstaromen, Schokolade und Trüffeln am Gaumen. sehr elegant und lang.</i>   |                           |                  |                   |
| <b>Barbaresco "Vigna Erte"</b>  | <b>Fratelli Cigliuti</b>  | <b>DOCG 2003</b> | <b>Fr. 75.00</b>  |
| <i>Rebsorte: 100% Nebbiolo</i>  |                           |                  |                   |
| <i>Herkunft: Piemonte</i>   |                           |                  |                   |
| <i>Ausbau: 12 Monate Barrigue</i>   |                           |                  |                   |
| <i>Dichter Wein mit angenehm süsser Nebbiolofrucht am Gaumen.</i>   |                           |                  |                   |
| <i>Lang und harmonisch.</i>   |                           |                  |                   |
| <b>Barbaresco "Starderì"</b>  | <b>La Spinetta</b>        | <b>DOCG 2003</b> | <b>Fr. 145.00</b> |
| <i>Rebsorte: 100% Nebbiolo aus mindestens 12 Jahren alten Reben</i>   |                           |                  |                   |
| <i>Herkunft: Piemonte</i>   |                           |                  |                   |
| <i>Ausbau: 18 Monate in neuen Barriques</i>   |                           |                  |                   |
| <i>Wunderschöne Röstaromen mit einem Hauch von Vanille und zarter Nebbiol-Süsse. Am Gaumen süsser Antrunk gefolgt von vielschichtigen Fruchtaromen. Sehr intensiv sehr langer Abgang.</i> |                           |                  |                   |
| <b>Langhe Rosso "Quatr Nas"</b>   | <b>Rocche dei M.</b>      | <b>DOC 2004</b>  | <b>Fr. 78.00</b>  |
| <i>Rebsorten: Nebbiolo, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>  |                           |                  |                   |
| <i>Herkunft: Piemonte</i>   |                           |                  |                   |
| <i>Ausbau: 24 Monate Barrigue und 6 Monate Flasche</i>  |                           |                  |                   |
| <i>Bouquet nach Rosen, Veilchen und Mandelblüten.</i>   |                           |                  |                   |
| <i>Am Gaumen elegant und gehaltvoll.</i>  |                           |                  |                   |

***Köstlicher Rebensaft, herrlicher Wein,  
Spender der Freude sollst du mir sein.  
Bringst du der Jugend die träume vom Glück,  
gibst du dem alter die Jugend zurück.***

## *Toscana*

**Chianti Cavatina DOCG 2007 Fr. 35.00**

*Rebsorte: Sangiovese*

*Herkunft: Toscana*

*Kräftig und samtig zugleich typischen Fruchtaromen nach roten Beeren.*

**Chianti Classico Rampolla DOCG 2009 Fr. 54.00**

*Rebsorte: Sangiovese*

*Herkunft: Toscana*

*Der kleine Anteil Cabernet Sauvignon (ca. 15%), bei Rampolla schon seit über 20 Jahren inbegriffen, prägt weiterhin die raffinierte Aromatik und gibt der Fülle im Gaumen den perfekten Schliff.*

**Chianti Classico Riserva "Le Baròncole" DOCG 2008 Fr. 58.00**

*Rebsorte: Sangiovese*

*Herkunft: Toscana*

*Ausbau: 12 Monate in Eichenholzfässern*

*Blumig dominierte Noten, hell, klar frisch und feingliedrig. Herrliches Aromadefilee, erinnernd u.a. an Rosinen, Schokolade, Lebkuchen.*

*Weicher Schmelz am Gaumen, elegante Geschmeidigkeit.*

*Wein ganz grosser Klasse.*

**Birillo Le Corti IGT 2009 Fr. 46.00**

*Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot*

*Herkunft: Maremma, Toscana*

*Ausbau: 12 Monate Barrique*

*Fruchtige und würzige Aromen verbinden sich harmonisch.*

*Sehr dichter Wein voll und rund.*

**Rosso Toscana "Le Volte" Tenuta Ornellaia IGT 2009 Fr. 59.00**

*Rebsorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot*

*Herkunft: Maremma Toscana*

*Feine Fruchtaromen mit floralen Noten. Am Abgang samtig und harmonisch.*

**Il Nero di Casanova**                      **La Spinetta**                      **IGT 2007**                      **Fr. 55.00**

*Rebsorten: Sangiovese wenig Colorino*

*Herkunft: Südliche Toscana*

*Ausbau: 9 Monate Barrique*

*Voller Körper mit süssen Tanninen, sehr schöne Balance von Frucht- und Holzaromen.*

**Mezzopane**                                      **Poggio San Polo**                      **IGT 2004**                      **Fr. 68.00**

*Rebsorten: 80% Sangiovese und 20% Cabernet Sauvignon*

*Herkunft: Toscana*

*Die intensive rubinrote Farbe funkelt im Glas. Im Bukett ist der Mezzopane ausbalanciert und von grosser Eleganz. Im Mund überraschen die süssen und perfekt eingebundenen Tannine. Seine wärme, Harmonie und Struktur gipfeln in einer erstaunlichen Länge.*

**Morellino di Scansano**                      **Capatosta**                                      **IGT 2005**                      **Fr. 65.00**

*Poggio Argentiere*

*Rebsorten: 95% Sangiovese, 5% Alicante*

*Herkunft: Toscana*

*Ausbau: 1 Monate Barrique*

*Kräftiger Wein mit typischen Noten von Tabak und Kaffe  
Harmonisch und elegant.*

**Brunello di Montalcino**                      **Il Maronetto**                                      **DOCG 2003**                      **Fr. 69.00**

*Rebsorte: Sangiovese*

*Herkunft: Montalcino, Toscana*

*Ausbau: 36 Monate in Eichenholzfässern*

*Raffinierter Brunello. Am Gaumen Gewürz-und Kaffeearomen, ausgewogen und harmonisch.*

**Brunello di Montalcino**                      **Lisini**    **DOCG 1998**                      **Fr. 74.00**

*Rebsorte: Sangiovese*

*Herkunft: Montalcino, Toscana*

*Ausbau: 36 Monate in Eichenholzfässern*

*Der Lisini ist ein lebhafter, eleganter und verführerischer Tropfen mit frischen, roten Früchten im Bukett. Am Gaumen ein wuchtiger, typischer, warmer Wein.*



**Brunello di Montalcino**                      **Poggio Antico**                      **DOCG 2001**                      **Fr. 85.00**

*Rebsorte: Sangiovese*

*Herkunft: Montalcino, Toscana*

*Ausbau: 36 Monate in Eichenholzfässer*

*Dichter Wein mit Fruchtaromen. Lang und Harmonisch*

**Volpola**    **Podere Sapaio**                      **DOC 2009**                      **Fr. 65.00**

*Rebsorte: 70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 15% Petit Verdot*

*Herkunft: Bolgheri, Toscana*

*Ausbau: 14 Monate Eichenfässer*

*In der Nase dominieren wilde Kirschen und Cassis, zu den sich ,  
etwas verborgen, Nuancen von Pflaumen, Minze und Vanille gesellen.  
Was zuerst fein beim Antrunk beginnt, explodiert im Mund nach  
wenigen Sekunden und hält für Minuten an. Am vollen Gaumen  
überwältigt einem die Dichte.*

**Sapaio**    **Podere Sapaio**                      **DOC 2005**                      **Fr. 95.00**

*Rebsorte: 70% Cabernet S., 10% Cabernet F., 10% Petit Verdot, 10% Merlot*

*Herkunft: Bolgheri, Toscana*

*Ausbau: 18 Monate Barrique, 10 Monate Flasche*

*Sattes Rubinrot und die undurchsichtige, kompakte Farbe lassen die  
Konzentration dieses Weines erahnen. In der Nase Pflaume, dunkle  
Kirschen, Würze, gepaart mit Vanille und etwas Holunder machen  
diesen Wein unverwechselbar. Ein grosser Wein der Seinesgleichen sucht.*

*Wasser macht weise, fröhlich der Wein,  
drum trinke sie beide, um beides zu sein.*

## Veneto

**Valpolicella Classico**                      **Latium**                      **DOC 2010**                      **Fr. 37.00**

*Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara*

*Herkunft: Valpolicella, Veneto*

*Ein jugendlicher Wein, der mit seinem geschmeidigen Körper begeistert und dessen zarte Frucht verzaubert. Samtige Tannine und eine üppige Frucht charakterisieren einen weichen harmonischen Wein, der jung zu trinken sein will.*

**Ripasso di Valpolicella**                      **San Rocco**                      **DOC 2009**                      **Fr. 49.00**

**Tedeschi**

*Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara*

*Herkunft: Valpolicella, Veneto*

*Ausbau: 12 Monate Barrique*

*Aroma von reifen, trockenen Beeren und Früchten, klar definiert, gute Intensität. Mittleres Gewicht, schön abgerundet.*

**Amarone Classico**                      **Fratelli Speri**                      **DOC 2006**                      **Fr. 79.00**

*Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara*

*Herkunft: St. Urbano, Veneto*

*Ausbau: 4 Jahre im Holzfass, 12 Monate Flaschenlagerung*

*Ein grossartiger Wein mit Düften nach reifen Trauben und einem Hauch Vanille.*

**Amarone della Valpolicella**                      **Santa Sofia**                      **DOC 2006**                      **Fr. 68.00**

*Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara*

*Herkunft: Valpolicella, Veneto*

*Ausbau: 3 Jahre im Holzfass, 12 Monate Flaschenlagerung*

*Voller, warmer, samtiger Geschmack, leichter Vanillegeschmack im Abgang.*

## Alto Adige

**Urban Lagrein**                      **Tramin**                      **2008**                      **Fr. 59.00**  
*Rebsorte: 100% Lagrein*  
*Herkunft: Südtirol*  
*Trocken, warm und sehr ausgewogen im Geschmack.*

## Lombardia

**Terre di Franciacorta**                      **Ca'del Bosco**                      **DOC 2007**                      **Fr. 48.00**  
*Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Nebbiolo, Barbera*  
*Herkunft: Erbusco*  
*Ausbau: 16 Monate Eichenholzfässer*  
*Brombeere- und Kirschendüfte zeichnen diesen Wein aus. Elegant und zart.*

## Puglia

**Primitivo di Manduria Luccarelli**                      **IGT 2007**                      **Fr. 58.00**  
*Rebsorte: Primitivo*  
*Herkunft: Apulien*  
*Voller Körper, weich und warm, sehr feine Gerbsäure, Kaffee und Vanille.*

**Primitivo Salento "Adage"**                      **IGT 2009**                      **Fr. 37.00**  
**Az. Agr. Vito San Marzano**  
*Rebsorte: Primitivo*  
*Herkunft: Apulien*  
*Feine, leicht würzige Blume, harmonischer Wein mit langem Abgang.*

**Salice Salentino**                      **Giovanni Petrelli**                      **DOC 2008**                      **Fr. 38.50**  
*Rebsorte: Negroamaro, Malvasia Nera*  
*Herkunft: Apulien*  
*Ein ausgewogener Wein mit einer würzig-fruchtiger Aromatik.*  
*Angenehmes, feines Finale.*

**Salice Salentino Riserva Cantele IGT 2007 Fr. 43 .00**

*Rebsorte: Negroamaro, Malvasia Nera*

*Herkunft: Apulien*

*Ausbau: 8 Monate in kleinen Eichenholzfässer*

*In der Nase hat der Wein einen feinen Fruchtgeschmack mit dezent nach Vanille duftender Eichenfassnote. Auf dem Gaumen sind floralen und fruchtigen Noten der Negroamaro Traube präsent. Die Malvasia Nera Traube ist der klassische Partner und bereichert den Wein mit Aromatik und Farbe. Der langanhaltende Abgang krönt das Trinkvergnügen.*

## **Sicilia**

**Corte dei Mori Az. Agr. Minini IGT 2009 Fr. 42.00**

*Rebsorte: Nero d'Avola*

*Herkunft: Sizilien*

*Für alle Liebhaber sizilianischer Weine. Rein, intensiv, vollkommen rund und fruchtig.*

**Nero D` Avola Danello IGT 2009 Fr. 37.00**

*Rebsorte: Nero d'Avola*

*Herkunft: Sizilien*

*Sehr fruchtig und rund.*

**Bacca Rossa Maurigi IGT 2008 Fr. 48.00**

*Rebsorte: 60% Nero d'Avola, 20% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon*

*Herkunft: Sizilien*

*Zu 60% aus Nero d` Avola und zu je 20% Syrah und Cabernet Sauvignon vinifiziert verführt der Bacca Rossa mit einem intensiven Bouquet von roten Früchten, untermalt von floralen Noten und Anklängen von aromatischen Kräutern. Ein frischer aber dennoch ein eleganter Wein mit einem lebendigen Finale.*

## Sardegna

**Cannonau di Sardegna** DOC 2010 Fr. 38.50  
**Baroncelli**

*Rebsorte: Cannonau*

*Herkunft: Sardinien*

*Dichtes Rot. Fruchtig, beeriges Aroma mit etwas Würze. Am Gaumen weiche Auftakt, Harmonische Wein.*

**Rocca Rubia Carignano Riserva** DOC 2008 Fr. 46.00  
**Cantina di Santadi**

*Rebsorte: Carignano*

*Herkunft: Sardinien*

*Ausbau: 8-12 Monate Eichenholzfässer*

*Opulent und von intensiver Farbe waren die Carignano-Weine schon immer. Was ihnen fehlte war Feinheit, klare Definition im Ausdruck und der Schliff, der aus dem rohen Stein ein Schmuckstück macht. Der Carignano Riserva Rocca Rubia hat diese Eigenschaften. Es ist eine von sehr alten Reben, die alle noch nach der antiken Anbaumethode kultiviert und nur sehr kleine Mengen erzeugen.*

## Schweiz

**Merlot Punto 902** Monticello AOC 2009 Fr. 43.00

*Rebsorte: Merlot*

*Herkunft: Tessin*

*Die Weinberge, die am Fusse des San Giorgio gedeihen, schöpfen aus diesem antiken Boden und dem ihm typischen milden Klima nur das Beste, das sich ein guter Weinbauer überhaupt wünschen kann. Dieser Wein ist dem Ausgrabungsort des fossilienreichsten Gebiets gewidmet, dem „Punto 902“, der sich gleich unter dem Berggipfel befindet.*

**Merlot Incanto** Monticello AOC 2010 Fr. 52.00

*Rebsorte: Merlot*

*Herkunft: Tessin*

*Ausbau: 6 Monate Eichenholzfässer*

*Warmer, weicher und harmonischer Wein, ausgewogener Tanningehalt.*

*Silberdiplom Wein- Prämierung Zürich 2005*

## **Aperitivi    Aperitif**

|                        |       |      |      |
|------------------------|-------|------|------|
| <i>Campari</i>         | 23,0% | 4cl  | 6.50 |
| <i>Cynar</i>           | 16.5% | 4cl  | 6.50 |
| <i>Martini Bianco</i>  | 15.0% | 4cl  | 6.-  |
| <i>Pastis</i>          | 45.0% | 2cl  | 6.-  |
| <i>Sherry Tio Pepe</i> | 15.0% | 4cl  | 6.50 |
| <i>Averna</i>          | 32,0% | 4cl  | 6.50 |
| <i>Appenzeller</i>     | 29%   | 4cl  | 6.50 |
| <i>Ramazotti</i>       | 30%   | 4cl  | 6.50 |
| <i>Braulio</i>         | 21%   | 4cl  | 6.50 |
| <i>Fernet Branca</i>   | 40%   | 2cl  | 6.50 |
| <i>Crodino</i>         |       | 10cl | 4.30 |
| <i>San Bitter</i>      |       | 10cl | 4.30 |

## **Bibite fredde    Kalte Getränke**

|   |  |       |       |
|---|--|-------|-------|
| <i>San Pellegrino/ Panna</i>                      |  | 50cl  | 5.70  |
| <i>San Pellegrino/ Panna</i>                      |  | 100cl | 10.80 |
| <i>Coca Cola/ Coca Cola Light/ Coca Cola Zero</i> |  | 33cl  | 4.20  |
| <i>Cazosa Bitter Orange</i>                       |  | 33cl  | 4.20  |
| <i>Cazosa Citro</i>                               |  | 33cl  | 4.20  |
| <i>Rivella rot/ Rivella blau</i>                  |  | 33cl  | 4.20  |
| <i>Ramseier Apfelsaft</i>                         |  | 30cl  | 4.20  |
| <i>Schweppes Tonic/ Schweppes Bitter Lemon</i>    |  | 20cl  | 4.10  |
| <i>Valser Naturelle/ Valser Silence</i>           |  | 33cl  | 4.20  |
| <i>Ice Tea</i>                                    |  | 30cl  | 4.-   |
| <i>Orangensaft/ Tomatensaft</i>                   |  | 20cl  | 4.60  |

## **Birra    Bier**

### **vom Fass**

|                         |                        |      |      |
|-------------------------|------------------------|------|------|
| <i>Eichhof Braugold</i> | <i>Stange/Panachée</i> | 30cl | 4.20 |
| <i>Eichhof Braugold</i> | <i>Stange/Panachée</i> | 20cl | 3.30 |

### **In Flaschen**

|                              |  |      |      |
|------------------------------|--|------|------|
| <i>Eichhof (alkoholfrei)</i> |  | 33cl | 4.20 |
| <i>Eichhof Klosterbräu</i>   |  | 33cl | 4.30 |
| <i>Eichhof Klosterbräu</i>   |  | 50cl | 6.-  |

## Liquori Spirituosen

|                            |       |     |      |
|----------------------------|-------|-----|------|
| <i>Amaretto di Saronno</i> | 28%   | 2cl | 5.50 |
| <i>Sambuca Molinari</i>    | 42%   | 2cl | 6.00 |
| <i>Baileys</i>             | 17%   | 2cl | 5.50 |
| <i>Vieille poire</i>       | 40%   | 2cl | 6.50 |
| <i>Limoncella</i>          | 30%   | 2cl | 5.50 |
| <i>Calvados</i>            | 40%   | 2cl | 6.00 |
| <i>Williamine</i>          | 43%   | 2cl | 6.00 |
| <i>Kirsch</i>              | 40%   | 2cl | 5.20 |
| <i>Bäzi</i>                | 40%   | 2cl | 5.00 |
| <i>Chrütter</i>            | 40%   | 2cl | 5.50 |
| <i>Rum Baccardi</i>        | 37.5% | 4cl | 7.00 |
| <i>Vodka</i>               | 40%   | 4cl | 7.00 |
| <i>Gordons Dry Gin</i>     | 37.5% | 4cl | 7.00 |

## Cognac Brandy

|                        |     |     |      |
|------------------------|-----|-----|------|
| <i>Vecchia Romagna</i> | 38% | 2cl | 6.50 |
| <i>Remy Martin</i>     | 40% | 2cl | 8.50 |

## Whisky

|                                 |     |     |       |
|---------------------------------|-----|-----|-------|
| <i>Johnnie Walker Red Label</i> | 40% | 4cl | 8.00  |
| <i>Ballantines</i>              | 40% | 4cl | 8.00  |
| <i>Canadian Club</i>            | 40% | 4cl | 8.00  |
| <i>Chivas Regal</i>             | 40% | 4cl | 10.00 |

## Long Drinks

|                      |       |     |      |
|----------------------|-------|-----|------|
| <i>Gin Tonic</i>     | 37.5% | 4cl | 9.50 |
| <i>Baccardi Cola</i> | 37.5% | 4cl | 9.50 |
| <i>Whisky Cola</i>   | 40%   | 4cl | 9.50 |
| <i>Vodka Orange</i>  | 40%   | 4cl | 9.50 |

## Grappa

### PIEMONTE

|                                  |     |     |       |
|----------------------------------|-----|-----|-------|
| <i>Gran Moscato Bocchino</i>     | 40° | 2cl | 5.50  |
| <i>Berta Elisi</i>               | 43° | 2cl | 12.00 |
| <i>Quattr Nas R. d.Manzoni</i>   | 45° | 2cl | 12.00 |
| <i>Barolo Rocche dei Manzoni</i> | 45° | 2cl | 12.00 |
| <i>Sperss Gaja</i>               | 45° | 2cl | 14.50 |
| <i>Grappa di Barbera</i>         | 42° | 2cl | 8.00  |
| <i>Romano Levi</i>               | 50° | 2cl | 16.00 |

### TOSCANA

|                                    |     |     |       |
|------------------------------------|-----|-----|-------|
| <i>Nardini</i>                     | 50° | 2cl | 7.50  |
| <i>Nardini Riserva</i>             | 50° | 2cl | 8.50  |
| <i>Grappa di Brunello</i>          | 41° | 2cl | 7.50  |
| <i>Brunello CastelGiocondo</i>     | 45° | 2cl | 9.50  |
| <i>Brunello Poggio Antico</i>      | 42° | 2cl | 11.50 |
| <i>Brunello Lisini</i>             | 44° | 2cl | 11.50 |
| <i>Brunello Ciacci Piccolomini</i> | 45° | 2cl | 9.50  |
| <i>Grappa Ornellaia</i>            | 42° | 2cl | 14.00 |
| <i>Grappa Sassicaia</i>            | 40° | 2cl | 16.00 |
| <i>Grappa Luce</i>                 | 40° | 2cl | 12.50 |
| <i>Grappa Tignanello</i>           | 42° | 2cl | 14.00 |

### VENETO

|                               |     |     |      |
|-------------------------------|-----|-----|------|
| <i>Grappa di Amarone</i>      | 41° | 2cl | 8.50 |
| <i>Grappa di Amarone Most</i> | 40° | 2cl | 9.50 |

### FRIULI - VENEZIA GIULIA

|                               |     |     |      |
|-------------------------------|-----|-----|------|
| <i>Bepi Tosolini Riserva</i>  | 40° | 2cl | 7.50 |
| <i>Most Bepi Tosolini</i>     | 40° | 2cl | 7.50 |
| <i>Grappa Nonino (Merlot)</i> | 41° | 2cl | 8.50 |

### LOMBARDEI

|                     |     |     |      |
|---------------------|-----|-----|------|
| <i>Fior di vite</i> | 40° | 2cl | 5.50 |
|---------------------|-----|-----|------|