

# *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 DI TOSCANA 3.80

### *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 SUPERIORE DOCG 6.50  
CASE BIANCHE

PROSECCO KIR ROYAL 7.50

MOSCATO D'ASTI DOCG 6.50  
LA SPINETTA

### *BIANCO / WEISS*

PER DL

PINOT GRIGIO "BREGANZE" IGT 5.30  
CANTINA BEATO BARTOLOMEO

ROERO ARNEIS "PARVO" DOCG 5.40  
CANTINE SAN SILVESTRO

SPIEZER RIESLING- SYLVANER AOC 5.40  
REBBAU SPIEZ

## Weinempfehlung zu unseren Saisongerichten

### Rotwein:

**Nebbiolo d'Alba "Brumo" DOC 2012 1dl 6.- 7.5dl 42.-**

Herkunft: Piemonte

Rebsorte: 100% Nebbiolo

Dieser Wein ist vollmundig, elegant und nachhaltig. Eine sanfte Vanillenote und die betonte sortentypische Frucht gibt diesem Nebbiolo das gewisse etwas.

## 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> |
| FALCHETTO, NERO D'AVOLA                |            |             |
| <b>PRIMITIVO SALENTO "ADAGE"</b>       | <b>IGT</b> | <b>5.20</b> |
| AZ. AGR. VITO SAN MARZO, PRIMITIVO     |            |             |
| <b>SALICE SALENTINO "MOLTO BENE"</b>   | <b>IGT</b> | <b>5.40</b> |
| FARNESE, NEGROAMARO/ MALVASIA NERA     |            |             |
| <b>LUNA PIENA</b>                      | <b>IGP</b> | <b>5.90</b> |
| CANTINE SAN MARZANO, PRIMITIVO/ MERLOT |            |             |
| <b>BARBERA D'ALBA "DOMINA"</b>         | <b>DOC</b> | <b>6.50</b> |
| CANTINE SAN SILVESTRO, 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**

|  |             |                  |
|--|-------------|------------------|
| <b>Prosecco Superiore</b><br><i>Case Bianche</i> | <b>DOCG</b> | <b>Fr. 46.00</b> |
| <b>Moscato D'Asti</b><br><i>La Spinetta</i>      | <b>DOCG</b> | <b>Fr. 45.00</b> |

## **Weissweine Italien**

|  |             |                  |
|--|-------------|------------------|
| <b>Pinot Grigio "Breganze" Cantina Beato Bartolomeo DOC Jg.</b><br><i>Rebsorte: Pinot Grigio</i><br><i>Herkunft: Veneto</i><br><i>Dieser Pinot Grigio ist intensiv und fruchtig in der Nase. Der Wein füllt den Mund mit guter Struktur, Balance und Mineralität mit einem frischen, knackigen Abgang.</i> | <b>DOCG</b> | <b>Fr. 37.00</b> |
| <b>Roero Arneis "Parvo" Cantine San Silvestro DOCG Jg.</b><br><i>Rebsorte: Arneis</i><br><i>Herkunft: Piemont</i><br><i>Vollmundiger, feiner Arneis mit guter Ausdauer. Intensive Vielzahl von Blumen und Früchten mit der feinen Note nach Aprikose und Kamille.</i>                                      | <b>DOCG</b> | <b>Fr. 38.00</b> |

## **Roséwein Italien**

|   |            |                  |
|---|------------|------------------|
| <b>Bosco delle Rose Bisceglia IGT Jg.</b><br><i>Rebsorte: Merlot</i><br><i>Herkunft: Abruzzo</i><br><i>Intensives Rosa. In der Nase reichhaltige Fruchtaromen nach Kirschen und Erdbeeren. Im Gaumen harmonisch und frisch. Mittlerer Körper, angenehme Balance mit einer schönen Intensität.</i> | <b>IGT</b> | <b>Fr. 39.00</b> |
|---|------------|------------------|

## **Weisswein Schweiz**

|   |            |                  |
|---|------------|------------------|
| <b>Spiezer Riesling- Sylvaner Rebbau Spiez AOC Jg.</b><br><i>Rebsorte: Riesling- Sylvaner</i><br><i>Herkunft: Bern</i><br><i>Dieser Riesling-Sylvaner besticht durch florale, frisch-fruchtige Aromen: Holunderblüte, Zitrus, Cassis und leichte Muskatnoten lassen sich ausmachen. Ein vielschichtiger, frischer und spritziger Spiezer. Knackige Mineralität und Frucht ergänzen sich hervorragend.</i> | <b>AOC</b> | <b>Fr. 39.00</b> |
|---|------------|------------------|

## Rotweine Italien

### Piemonte

**Dolcetto d'Alba "Piani Noce" Armando Parusso DOC Jg. Fr. 49.00**

*Rebsorte: 100% Dolcetto*

*Herkunft: Piemonte*

*Dieser Dolcetto zeigt ein hochfein würziges Bouquet, Anflüge von Cassis, Veilchen, Brombeeren, wunderschöne Frucht. Der Geschmack ist voll aber samtig, weiche Tannine und erfrischende Säure, sehr fruchtig am Gaumen und lang im Abgang.*

**Barbera d'Alba "Domina" Cantine San Silvestro DOC Jg. Fr. 45.00**

*Rebsorte: 100% Barbera*

*Herkunft: Piemonte*

*Ausbau: 12 Monate Barrigue*

*Intensiver Wein mit reicher Struktur und breitem Bouquet. Herrliche Note nach reifen Früchten.*

**Barbera d'Alba "La Cresta" Rocche dei Manzoni DOC Jg. Fr. 63.00**

*Rebsorte: 100% Barbera*

*Herkunft: Piemonte*

*Ausbau: 12 Monate Barrigue*

*Stark rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. Mit intensivem Duft. Im Geschmack recht herb, vollmundig mit reichlich Körper. Herrlich eingebundene Holzaromen zum Finish.*

**Nebbiolo Langhe Armando Parusso DOC Jg. Fr. 54.00**

*Rebsorte: 100% Nebbiolo*

*Herkunft: Piemonte*

*Ausbau: 12 - 15 Monate Barrigue*

*Blumige Düfte. Am Gaumen Röstaromen, gut eingebundene Tannine, sehr harmonisch.*

**Nebbiolo Langhe La Spinetta DOC Jg. Fr. 57.00**

*Rebsorte: 100% Nebbiolo*

*Herkunft: Piemonte*

*Ausbau: 8 Monate Barrigue*

*Das Bouquet erinnert an Pflaume, Holunder, Schwarze Kirsche und ein Hauch Minze. Am Gaumen präsentiert er sich warm und elegant mit eingebundenen Tanninen.*

**Barolo "Bussia Vigna Munie" Parusso DOCG Jg. Fr. 78.00**

*Rebsorte: 100% Nebbiolo*

*Herkunft: Piemonte*

*Rubinrot, fast Granatrot. In der Nase hat dieser Wein Noten von reifen Früchten und ist würzig und balsamisch. Der Geschmack ist weich und harmonisch mit zarten Tanninen. Wie die klassischen Barolos ist er dauerhaft und erlebnisreich im Abgang.*

**Barolo "Dagromis" Gaja DOCG Jg. Fr. 85.00**

*Rebsorte: 100% Nebbiolo*

*Herkunft: Piemonte*

*Rubinrot, intensives Bouquet von reifen Beeren und Früchten. Am Gaumen sehr druckvoll und sehr komplex nach Kirschen und Gewürzen. Von eleganter Struktur mit perfekt ausgeglichenem Tanningerüst präsentiert er sich als ein überaus beeindruckender Wein. Ein echter Gaja eben!*

**Barbaresco "Bordini" La Spinetta DOCG Jg. Fr. 75.00**

*Rebsorte: 100% Nebbiolo*

*Herkunft: Piemonte*

*Ausbau: 16 bis 18 Monate Barrigue*

*Bordini ist eine der Nebbiolo-Juwelen von La Spinetta. Sinnlich, vollmundig und von höchster Qualität. Gutes Gleichgewicht zwischen Holz und Frucht sowie dezenter Säure.*

**Barbaresco "Starderri" La Spinetta DOCG Jg. Fr. 145.00**

*Rebsorte: 100% Nebbiolo aus mindestens 12 Jahren alten Reben*

*Herkunft: Piemonte*

*Ausbau: 18 Monate in neuen Barriques*

*Wunderschöne Röstaromen mit einem Hauch von Vanille und zarter Nebbiol-Süsse. Am Gaumen süßer Antrunk gefolgt von vielschichtigen Fruchtaromen. Sehr intensiv sehr langer Abgang.*

**Langhe Rosso "Quatr Nas" Rocche dei M. DOC Jg. Fr. 78.00**

*Rebsorten: Nebbiolo, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon*

*Herkunft: Piemonte*

*Ausbau: 24 Monate Barrigue und 6 Monate Flasche*

*Bouquet nach Rosen, Veilchen und Mandelblüten.*

*Am Gaumen elegant und gehaltvoll.*

***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 Classico**                      **Rampolla**                      **DOCG Jg.**                      **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 Riserva "Casanova"**    **La Spinetta**                      **DOCG Jg.**                      **Fr. 55.00**

*Rebsorte: Sangiovese*

*Herkunft: Toscana*

*Ausbau: 24 Monate in Eichenholzfässern*

*Kräftiges Rubinrot. Geschmacklich erinnert dieser Chianti an wilde Blumen, Himbeeren und Zwetschgen. Ein vollmundiger, edler, fruchtiger Wein mit feiner Säure und einem angenehmen Abgang.*

**Birillo**                                      **Le Corti**                                      **IGT Jg.**                                      **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 Jg.**                      **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 Jg.**                      **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 Jg.**                      **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.*

**Magari**    **Gaja**                                      **IGT Jg.**                      **Fr. 74.00**  
*Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc*  
*Herkunft: Toscana*  
*Die Weichheit der Merlot-Traube und die würzigen Aromen der Cabernet-Trauben zeichnen diesen Wein aus.*

**Brunello di Montalcino**                      **Poggio al Sale**                      **DOCG Jg.**                      **Fr. 59.00**  
*Rebsorte: Sangiovese*  
*Herkunft: Montalcino, Toscana*  
*Ausbau: 36 Monate in Eichenholzfässern*  
*Das Bouquet duftet nach Holunder, Rotbeeren mit delikaten Gewürznoten. Am Gaumen körpervoll und samtig mit einer grossen Aromen-Palette. Das Finale ist unendlich lang.*



**Brunello di Montalcino**                      **Poggio Antico**                      **DOCG Jg.**                      **Fr. 85.00**  
*Rebsorte: Sangiovese*  
*Herkunft: Montalcino, Toscana*  
*Ausbau: 36 Monate in Eichenholzfässer*  
*Dichter Wein mit Fruchtaromen. Lang und Harmonisch*

**Volpola**    **Podere Sapaio**                      **DOC Jg.**                      **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 Jg.**                      **Fr. 95.00**  
*Rebsorte: 70% Cabernet S., 10% Cabernet F., 10% Petit Verdot, 10% Merlot*  
*Herkunft: Bolgheri, Toscana*  
*Ausbau: 18 Monate Barrigue, 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 Jg.                      Fr. 37.00

*Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara*

*Herkunft: Verona, 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.*

**Valpolicella Ripasso**                      Latium                      DOC Jg.                      Fr. 49.00

**Campo dei Ciliegi**

*Rebsorten: 70% Corvina Corvinone , 20% Rondinella, 10% sonstige Traubensorten*

*Herkunft: Verona, Veneto*

*Ausbau: 12 Monate Barrique*

*Klarer, rubinroter Wein mit Purpurreflexen. Intensiv, recht stark, der Geruchssinn nimmt die edle Qualität durch den weinigen, fruchtigen und blumigen Duft wahr.*

**Amarone della Valpolicella**                      Latium                      DOC Jg.                      Fr. 79.00

**Campo Leòn**

*Rebsorten: 70% Corvina/ Corvinone, 20% Rondinella, 10% Oseleta und Croatina*

*Herkunft: Verona, Veneto*

*Ausbau: 30 Monate im Eichenfass, 8/10 Monate Flaschenreifung.*

*Ein ausgewogener, intensiver und anhaltender Wein von exzellenter Qualität mit zahlreichen Noten von Veilchen, Kirschen und Salzen bis hin zu Gewürzen wie Vanille und schwarzem Pfeffer.*

**Amarone della Valpolicella**                      San Rustico                      DOC Jg.                      Fr. 68.00

*Rebsorten: 68% Corvina/ Corvinone, 27% Rondinella, 5% Molinara*

*Herkunft: Valpolicella, Veneto*

*Ausbau: 70% 2 1/2 Jahre im Holzfass, 30% 2 Jahre im Holzfass. Schlussendlich wird alles ca. 1 Jahr in der Flasche gelagert.*

*Dieser Amarone ist ein herausragender Wein ohne Anflug von Schwere und Mastigkeit-trotzdem kraftvoll, dicht und voller Frucht. Ein enorm eleganter Wein von grosser Noblesse.*

## Alto Adige

**Merlot** **Elena Walch** **Jg.** **Fr. 45.00**

*Rebsorte: Merlot*

*Herkunft: Südtirol*

*Jugendliche, tiefrote Farbe. Finessenreich und sortentypisch am Gaumen.*

## Lombardia

**Terre di Franciacorta** **Ca'del Bosco** **DOC** **Jg.** **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** **I Vercesi** **DOC** **Jg.** **Fr. 47.00**

*Rebsorte: Primitivo*

*Herkunft: Apulien*

*Dieser attraktive Primitivo ist sehr intensiv, fast parfümartig in der Nase und schmeckt nach Himbeeren, Cranberries und ein bisschen nach Vanille. Im Antrunk weich mit einer gut eingebundenen Säure und noch präsenten Tanninen. Ein intensiver Wein mit langem Abgang und dichter Struktur.*

**Primitivo Salento "Adage"** **IGT** **Jg.** **Fr. 37.00**

**Az. Agr. Vito San Marzano**

*Rebsorte: Primitivo*

*Herkunft: Apulien*

*Feine, leicht würzige Blume, harmonischer Wein mit langem Abgang.*

**Luna Piena** **Cantine San Marzano** **IGP** **Jg.** **Fr. 41.00**

*Rebsorte: Primitivo, Merlot*

*Herkunft: Apulien*

*Tiefe Rubinfarbe mit dunklen Reflexen. In der Nase Aromen nach Kirschen, Dörrpflaumen und Nelkenwürze. Reife und seidige Tannine im Gaumen. Der Abgang ist lang.*

**Salice Salentino "Molto bene"** **Farnese** **IGT** **Jg.** **Fr. 38.50**

*Rebsorte: Negroamaro, Malvasia Nera*

*Herkunft: Apulien*

*Tiefes Rubinrot mit Ziegelreflex. Intensive Nase mit Aromen nach reifen Früchten und Gewürze. Am Gaumen kraftvoll, angenehm mit einem eleganten Abgang.*

**Salice Salentino Riserva**                      **Sampietrana**                      **DOC**   **Jg.**                      **Fr. 43.00**

*Rebsorte: Negroamaro*

*Herkunft: Apulien*

*Ausbau: 12 Monate in Eichenholzfässern und 24 Monate in der Flasche*

*Ein tiefdunkler Wein mit violetten Reflexen. In der Nase hat er einen feinen Fruchtgeschmack nach Kirschen und Waldbeeren mit einem Hauch Vanille. Ein trockener, warmer, samtiger Salice Salentino mit Kraft und Format.*

## **Sicilia**

**Nero d'Avola**                      **Sotto il Sole**                      **IGT**   **Jg.**                      **Fr. 42.00**

*Rebsorte: Nero d'Avola*

*Herkunft: Sizilien*

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

**Nero d'Avola**                      **Falchetto**                      **IGT**   **Jg.**                      **Fr. 37.00**

*Rebsorte: Nero d'Avola*

*Herkunft: Sizilien*

*Das intensive Bouquet und der harmonische, runde Gaumen bereiten viel Trinkvergnügen.*

**Bacca Rossa**                      **Maurigi**                      **IGT**   **Jg.**                      **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 Jg. 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 Jg. 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.*

## Rotweine Schweiz

**Spiezer Blauburgunder** Rebbau Spiez AOC Jg. Fr. 42.00

*Rebsorte: Blauburgunder*

*Herkunft: Thunersee*

*Frisch, finessenreich und fruchtig, nach Erdbeeren und Gewürzen duftend. Im Gaumen angenehm mild und voll, mit recht lang anhaltendem Abgang. Ein filigraner Rotwein, der durch Eleganz und Frucht besticht.*

**Spiezer Cuvée „INTRO“** Rebbau Spiez vdtS Jg. Fr. 43.00

*Rebsorte: 65% Pinot Noir, 25% Cabernet Jura und 10% Malbec*

*Herkunft: Thunersee*

*Ein gehaltvoller Wein, der nach Zwetschgen, Cassis und dunkeln Beeren duftet.*

**Pinot Merlot** Clos du Château AOC Jg. Fr. 44.00

*Rebsorte: Pinot Noir und Merlot*

*Herkunft: Domaine Clos du Château, Sion, Wallis*

*Satte rubinrote Farbe mit violetter Schimmer; Beerendaromen mit würzigen Noten, Pfeffer, leichte Raucharomen; vollmundig und rassig.*

## *Aperitivi    Aperitif*

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

## *Bibite fredde    Kalte Getränke*

|  |  |              |              |
|--|--|--------------|--------------|
| <i>San Pellegrino/ Panna</i>                     |  | <i>50cl</i>  | <i>5.70</i>  |
| <i>San Pellegrino/ Panna</i>                     |  | <i>100cl</i> | <i>10.80</i> |
| <i>Coca Cola/ Coca Cola Zero</i>                 |  | <i>33cl</i>  | <i>4.20</i>  |
| <i>Gazosa Bitter Orange/ Zitro/ Himbeere</i>     |  | <i>33cl</i>  | <i>4.20</i>  |
| <i>Rivella rot/ Rivella blau</i>                 |  | <i>33cl</i>  | <i>4.20</i>  |
| <i>Ramseier Apfelsaft/ Ramseier Apfelschorle</i> |  | <i>30cl</i>  | <i>4.20</i>  |
| <i>Schweppes Tonic/ Schweppes Bitter Lemon</i>   |  | <i>20cl</i>  | <i>4.10</i>  |
| <i>Valser Classic/ Valser Silence</i>            |  | <i>33cl</i>  | <i>4.20</i>  |
| <i>Ice Tea</i>                                   |  | <i>20cl</i>  | <i>3.20</i>  |
| <i>Ice Tea</i>                                   |  | <i>30cl</i>  | <i>4.-</i>   |
| <i>Ice Tea</i>                                   |  | <i>50cl</i>  | <i>5.30</i>  |
| <i>Orangensaft/ Tomatensaft</i>                  |  | <i>20cl</i>  | <i>4.60</i>  |

## *Birra    Bier*

### *vom Fass*

|                         |                       |             |             |
|-------------------------|-----------------------|-------------|-------------|
| <i>Eichhof Braugold</i> | <i>Stange/Panaché</i> | <i>50cl</i> | <i>5.60</i> |
| <i>Eichhof Braugold</i> | <i>Stange/Panaché</i> | <i>30cl</i> | <i>4.20</i> |
| <i>Eichhof Braugold</i> | <i>Stange/Panaché</i> | <i>20cl</i> | <i>3.30</i> |

### *In Flaschen*

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

## 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 |
|---------------------|-----|-----|------|