

## Kalte Getränke

### Im Offenausschank:

	<u>20cl</u>	<u>30cl</u>	<u>50cl</u>	<u>1,5Li</u>
Mineralwasser mit Gas	Fr. 3.20	Fr. 4.20	Fr. 5.20	Fr. 14.50
Coca Cola / Ice Tea / Citro				
Rivella rot / Shorley / Apfelsaft / Bergamotte				

### In Flaschen:

Mineral Allegra ohne Gas	<u>35cl</u>			Fr. 4.70
Cola Zero / Rivella blau	<u>33cl</u>			Fr. 4.70
Sinalco	<u>30cl</u>			Fr. 4.70
Schweppes Tonic/Bitter Lemon	<u>20cl</u>			Fr. 4.70
Michel Orangensaft / Bodyguard	<u>20cl</u>			Fr. 4.70
Red Bull Dose	<u>25cl</u>			Fr. 5.20
Passugger Mineral mit Gas	<u>47cl</u>	Fr. 5.70	<u>47cl</u>	Fr. 7.70
Allegra Mineral ohne Gas	<u>47cl</u>	Fr. 5.70	<u>77cl</u>	Fr. 7.70
Hahnenwasser	<u>30cl</u>			Fr. 2.00
Hahnenwasser	<u>50cl</u>			Fr. 3.00

## Warme Getränke:

Kaffee				Fr. 4.20
Espresso				Fr. 4.20
Doppelter Espresso				Fr. 6.70
Milchkaffee				Fr. 4.20
Cappuccino				Fr. 4.80
Latte Macchiato				Fr. 5.50
Ovomaltine / Schocki				Fr. 4.50
Punch (Apfel / Orange / Rum)				Fr. 4.50
Tee diverse Sorten				Fr. 4.20
Schoki Melange				Fr. 6.50

## Warmes mit Schuss:

Coretto Grappa / Vecchia				Fr. 5.80
Kaffee Luz/Fertig (Zwetschgen, Chrüter, Obstler)				Fr. 6.80
Kaffee Schwitter (Pfefferminztee mit grünem Vodka)				Fr. 6.80
Huus-Kaffi				Fr. 8.70
Kaffi-Baileys/Ameretto mit Schlagrahm				Fr. 8.70
Tee Rum				Fr. 6.80
Schoki Rum Melange				Fr. 8.50
Glühwein / Jagrtee				Fr. 6.80

## Besonderes für Geniesser:

		<u>2cl</u>	<u>4cl</u>
Grappa Amarone / Brunello / Moscato	<u>41%</u>	Fr. 7.50	Fr. 11.00
Vieille Prune (alti Zwetschge)	<u>40%</u>	Fr. 7.50	Fr. 11.00
Vecchia Romagna	<u>38%</u>	Fr. 7.50	Fr. 11.00
Marc / Gonzengüggs	<u>41%</u>	Fr. 7.50	Fr. 11.00
Williams	<u>40%</u>	Fr. 7.50	Fr. 11.00
Grand Manier/Calvados/Cointreau	<u>40%</u>	Fr. 7.50	Fr. 11.00
Cognac Remy Martin (V.S.O.P.)	<u>40%</u>	Fr. 9.50	Fr. 13.00

## **Bier offen:** (Lager/ Huusbier/ Schwarzer Bär)

<b>Lady</b>	(auch Panache)	<b>20cl</b>	<b>Fr. 3.20</b>
<b>Stang</b>	(auch Panache)	<b>30cl</b>	<b>Fr. 4.20</b>
<b>Kübel</b>	(auch Panache)	<b>50cl</b>	<b>Fr. 5.20</b>
<b>Flasche Bier</b>	(Lager)	<b>50cl</b>	<b>Fr. 5.70</b>
<b>Spezli</b>	mit / ohne Alkohol	<b>33cl</b>	<b>Fr. 4.70</b>
<b>Klosterbräu Bügel</b>		<b>33cl</b>	<b>Fr. 4.70</b>
<b>Weisser Engel</b>	(Weizen)	<b>50cl</b>	<b>Fr. 6.20</b>
<b>Erdinger</b>	(Weizen ohne Alkohol)	<b>33cl</b>	<b>Fr. 5.20</b>
<b>Schützengold</b>	(ohne Alkohol)	<b>50cl</b>	<b>Fr. 5.70</b>
<b>Canadiens / Calanda Glatsch</b>		<b>33cl</b>	<b>Fr. 5.20</b>
<b>Moretti Bier</b>		<b>33cl</b>	<b>Fr. 4.70</b>
<b>Most Möhl</b>	trüb	<b>50cl</b>	<b>Fr. 5.70</b>
<b>Most Möhl</b>	trüb alkoholfrei	<b>50cl</b>	<b>Fr. 5.70</b>

## **Aperitif und Likör:**

<b>Martini</b>	<b>15%</b>	<b>4cl</b>	<b>Fr. 6.70</b>
<b>Cynar</b>	<b>16.5%</b>	<b>4cl</b>	<b>Fr. 6.70</b>
<b>Campari</b>	<b>23%</b>	<b>4cl</b>	<b>Fr. 6.70</b>
<b>Appenzeller</b>	<b>29%</b>	<b>4cl</b>	<b>Fr. 6.70</b>
<b>Amaretto</b>	<b>25%</b>	<b>4cl</b>	<b>Fr. 6.70</b>
<b>Ramazotti / Averna / Braulio</b>	<b>25%</b>	<b>4cl</b>	<b>Fr. 6.70</b>
<b>Baileys</b>	<b>17%</b>	<b>4cl</b>	<b>Fr. 6.70</b>
<b>Tequilla Rosé</b>	<b>29%</b>	<b>4cl</b>	<b>Fr. 6.70</b>
<b>Aperol</b>		<b>20cl</b>	<b>Fr. 9.00</b>
<b>Hugo</b>		<b>20cl</b>	<b>Fr. 9.00</b>
<b>Prosecco</b>		<b>10cl</b>	<b>Fr. 7.70</b>
<b>Sanbitter / Crodino</b>	alkoholfrei	<b>10cl</b>	<b>Fr. 5.70</b>

## **Whisky / Rum / Likörs / Longdrinks:**

		<b><u>2cl</u></b>	<b><u>4cl</u></b>
<b>Gin</b>	<b>37.5%</b>	<b>Fr. 6.00</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Vodka weiss</b>	<b>40%</b>	<b>Fr. 6.00</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Vodka grün</b>	<b>17%</b>	<b>Fr. 6.00</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Vodka rot</b>	<b>24%</b>	<b>Fr. 6.00</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Apfelkorn</b>	<b>16%</b>	<b>Fr. 6.00</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Johnny Walker Red Label</b>	<b>40%</b>	<b>Fr. 6.00</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Ballantine (Scotch Whiskey)</b>	<b>40%</b>	<b>Fr. 6.00</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Jameson (Irish Whiskey)</b>	<b>40%</b>	<b>Fr. 6.00</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Jack Daniels (Tennessee Whiskey)</b>	<b>40%</b>	<b>Fr. 7.00</b>	<b>Fr. 10.00</b>
<b>Chivas Regal (Scotch Whiskey)</b>	<b>40%</b>	<b>Fr. 12.00</b>	<b>Fr. 15.00</b>
<b>Havanna</b>	<b>40%</b>	<b>Fr. 6.00</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Captain Morgan</b>	<b>35%</b>	<b>Fr. 6.00</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>35%</b>	<b>Fr. 6.00</b>	
<b>Zusatz:</b>	<b>offen</b>	<b>Fr. 2.00</b>	
	<b>Flasche/Dose</b>	<b>Fr. 3.00</b>	

# Weinkarte des Hauses



## Offenausschank

### Weiss

**Chardonnay, Vin de Pays Suisse**

**Aigle Testuz**

**Fläscher Riesling x Sylvaner « Top 50 », Heinz Kunz**

**Fläscher Blauburgunder Rosé, Heinz Kunz**

10cl

50cl

Fr. 4.50

Fr. 22.50

Fr. 4.80

Fr. 24.00

Fr. 4.80

Fr. 24.00

Fr. 5.00

Fr. 25.00

**gespritzter Weisswein Chasselas** (süss oder sauer)

gross

Fr. 7.50

klein

Fr. 5.50

### Rot

**Tarantella Primitivo IGT, Italien, Apulien**

**Pinot Noir « Top 50 » Thomas Marugg, Fläsch**

Fr. 4.80

Fr. 24.00

Fr. 4.80

Fr. 24.00

nur in der Flasche erhältlich;

**Amarone della Valpolicella DOC, Italien**

50cl

Fr. 29.50

## Unser Haus-Liebling



**Medievo Rioja DOCa**

Bodegas del Medievo, Oberer Ebro Spanien

10cl

Fr. 5.70

20cl

Fr. 11.40

50cl

Fr. 28.50

**Rebsorten:** 80% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Graciano, 5% Mazuelo

**Farbe:** Dunkles Rubinrot mit blauen Reflexen

**Aromen:** intensiver Duft von reifen Waldbeeren

**Gaumen:** mit saftiger Frucht, mittlerer Fülle und geschmeidigen Tanninen

# Weinkarte des Hauses

## Flaschenwein



Weiss

75cl



**St. Saphorin Lavaux AOC La Redoute**

**Fr. 43.00**

**Rebsorten:** Chasselas

**Aromen:** Delikat-eleganter, schmeichelnder und abgerundeter Wein. Körperreiche und harmonisch ausgewogene Struktur.

**Gaumen:** Zartbittere Abgangsnoten, die seine Qualitäten untermalen



**Pinot Gris AOC GR 2018 Thomas Marugg**

**Fr. 46.00**

**Rebsorten:** Pinot Gris

**Aromen:** Goldgelb mit grünen Reflexen, schmelzige Fruchtkomponenten von Quitten, Birne und Honig

**Gaumen:** ein Wein mit viel Fülle und Kraft. Harmonisiert mit asiatischer Küche, ebenso wie mit Hartkäse

Rosé/Schiller

75cl



**Schiller AOC GR 2018**

**Fr. 47.00**

**Rebsorten:** Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Gris

**Aromen:** Helles Granatrot, intensive Düfte nach Erdbeeren, Himbeeren und Quitten

**Gaumen:** Der „Schiller“ wird kühl getrunken und eignet sich als Aperitif, zu Vorspeisen, Fisch und geräuchtem Fleisch

# Weinkarte des Hauses

## Flaschenwein

### Rot

75cl



#### **Ripasso Valpolicella CI. Superiore DOC, Arduini**

**Fr. 49.00**

**Rebsorten:** Corvina, Corvinone und Rondinella, volles und intensives Rubinrot.

**Aromen:** Duft nach roten Beeren, Gewürzen und Vanille.

**Gaumen:** Trocken, warm mit weichen Taninen, Veilchen-, Lakritze- und reifen Brombeerennoten.



#### **Rosso di Montalcino DOC Fanti, Toscana**

**Fr. 53.00**

**Rebsorten:** Sangiovese grosso, kräftige, rubinrote Farbe.

**Aromen:** Fruchtiger Duft mit würzigen und balsamischen Noten.

**Gaumen:** samt, mit weichen Tanninen und anhaltender Abgang. Wird auch als kleiner „Brunello“ empfohlen.



#### **Fläscher PiCaDor Assemblage Heinz Kunz**

**Fr. 62.00**

**Rebsorten:** Blauburgunder und Cabernet Dorsa-Trauben, farbintensiv und vollmundig

**Aromen:** üppige Beerenaromatik, gereift im Barrique-Fass

**Gaumen:** harmonisch, verbunden mit weichen Tanninen.



#### **BRITTIS AOC GR (Barrique) Thomas Marugg**

**Fr. 65.00**

**Rebsorten:** Pinot Noir und Diolinoir

**Aromen:** dunkles Rubinrot, verführerische Fruchtaromen von Kirschen, schwarzen Beeren und Steinobst. Würzig, pfefferige Aromen gepaart mit harmonischen Barriquenoten und reifen Tanninen.

**Gaumen:** ein kraftvoller Wein, der herrlich zu asiatischen Speisen, hellem Fleisch und Käse passt.