

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)

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

Aperitif und Likör:

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

Whisky / Rum / Likörs / Longdrinks:

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

Weinkarte des Hauses



Offenausschank

Weiss

10cl

50cl

Chardonnay, Vin de Pays Suisse

Fr. 4.50

Fr. 22.50

Aigle Testuz

Fr. 4.80

Fr. 24.00

Fläscher Riesling x Sylvaner « Top 50 », Heinz Kunz

Fr. 4.80

Fr. 24.00

Fläscher Blauburgunder Rosé, Heinz Kunz

Fr. 5.00

Fr. 25.00

gespritzter Weisswein Chasselas (süss oder sauer)

gross

Fr. 7.50

klein

Fr. 5.50

Rot

50cl

Tarantella Primitivo IGT, Italien, Apulien

Fr. 4.80

Fr. 24.00

Pinot Noir « Top 50 » Thomas Marugg, Fläsch

Fr. 4.80

Fr. 24.00

nur in der Flasche erhältlich:

50cl

Amarone della Valpolicella DOC, Italien

Fr. 29.50

Unser Haus-Liebling

10cl

20cl

50cl

Fr. 5.70

Fr. 11.40

Fr. 28.50

Medievo Rioja DOCa

Bodegas del Medievo, Oberer Ebro Spanien



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 geräuchertem 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.