

Getränkekarte

Bier offen	2dl	3dl	5dl
Feldschlösschen <i>Lager</i>	3.80	4.50	6.50

Bier in Flaschen

Feldschlösschen	4.90	
Schneider Weisse		7.50

Mineralwasser offen

Henniez	4.20	5.20
Coca-Cola	4.20	5.20
Süssmost	4.20	5.20
Rivella rot	4.20	5.20
Citro	4.20	5.20
Eistee	4.20	5.20

Flaschen	3dl	5dl	1L
San Pellegrino		6.30	10.50
Acqua Panna (ohne)		6.30	10.50
Schweppes (2dl)	5.30		
Fanta	5.60		
Cola Zéro	5.60		
Rivella blau	5.60		

Warme Getränke

Schwarztee	4.20	Cappuccino	4.50
Pfefferminztee	4.20	Latte macchiato	5.50
Hagebuttentee	4.20	Kaffee Lutz	7.50
Lindenblütentee	4.20	Kaffee Fertig	6.50
Kamillentee	4.20	Milch heiss / kalt	4.20
Espresso	4.20	Ovomaltine heiss / kalt	4.90
Kaffee	4.20	Schoggi heiss oder	4.90
Schale	4.20	Coretto Grappa	6.50

Säfte und Spirituosen

Orangensaft (2dl)	6.00
Tomatensaft (2dl)	6.00

Aperitifs (4cl)

Campari Orange	10.50
Campari 28.0 %	8.50
Cynar 15.5 %	8.50
Martini bianco 16.0 %	8.50
Ramazzotti 34.0 %	8.90
Ricard (2cl) 45.0 %	8.00
Aperol Spritz	12.50
Limoncello Spritz	12.50
Hugo	12.50

Spirituosen (2cl)

Amaretto 28.0 %	7.50
Grappa Fior di Vite 40.0 %	7.50
Averna 32.0 %	7.00
Vieille Prune 41.0 %	9.50
Baileys 17.0 %	7.00

Spirituosen (4cl)

Ballantines 40.0 %	10.50
Wodka 37.5 %	10.50
Gordon's Gin 37.0 %	10.50
Gin Tonic	14.50

Weine offen

Weisswein	1dl	2dl	3dl	5dl
Epesses	5.90	11.80	17.70	29.50
Pinot Grigio	5.00	10.00	15.00	25.00
Rosé				
Muttenger Jauslin Mutteng	6.00	12.00	18.00	30.00
Oeil-de-Perdrix du Valais	4.60	9.20	15.90	27.50
Rotwein				
Muttenger Jauslin Mutteng	6.00	12.00	18.00	30.00
Primitivo Salento	5.50	11.00	16.50	27.50
Nero d'Avola	5.50	11.00	16.50	27.50
Ripasso				29.50

Schaumwein

Cüpli Flasche

Prosecco Montelliana DOCG	9.50	65.00
------------------------------	------	-------



Weinkarte

Good
FRIENDS

Good
WINE

Good
FOOD

Good
TIMES

Weisswein



Mila Monferrato Bianco DOC 2017

Colle Manora, Piemont Italien

Traubensorte: **60%** Chardonnay, **40%** Viognier

Strohgelbe Farbe. Komplexes Bouquet von außergewöhnlicher Eleganz. Gelber Pfirsich, frischer Apfel, gelbe Blumen, Honig und dem Gewürz vom Eichenfass. Der zarte und lange Abgang ist reich an schillernden Anklängen, die sich mit dem Auftakt und der Reifung weiterentwickeln.

Dieser Wein wird als Aperitif und zu Fischgerichten getrunken. Er passt auch ideal zu Aufschnitt- und Wurstplatten.

72.00



Lugana DOC **010** 2023

Bulgarini, Lombardei Gardasee Italien

Traubensorte: **100%** Trebbiano

Der sattgelbe Lugana besticht durch seine grünlichen Lichtreflexe und verwöhnt Ihre Nase mit zarten Duftnoten von Aprikose und Pfirsich. Als stimmige Ergänzung dazu besitzt der trockene Weißwein eine milde Honignote. Am Gaumen ist der Lugana Weißwein frisch und weich. Der Abgang glänzt mit einem langen Nachhall und einer klaren Struktur.

Dieser Wein empfiehlt sich besonders zu hellem Fleisch, feinen Gemüsegerichten sowie Fisch und frischen Meeresfrüchten.

68.00



Vermentino di Sardegna DOC 2022

Tenute Evaristiano, Sardinien Italien

Traubensorte: **100% Vermentino**

Die Farbe ist ein leuchtendes Strohgelb mit zitrusfarbenen Reflexen. Intensiv und wohlrriechend, vereint er die Essenzen mediterraner Gärten, Orangenblüten, Rosmarin, Salbei und Holunderblüten. Die jodhaltigen mineralischen Noten werden durch Aromen von weißen und gelben Früchten gut ergänzt. Der Geschmack ist weich und lebendig, mit einem ausgezeichneten Gleichgewicht des Alkohols und einer lebendigen Säure.

Er eignet sich hervorragend als Aperitif und ist ein hervorragender Begleiter zu Spezialitäten der mediterranen Küche, zu gegrilltem Gemüse, Fischgerichten, herzhaften Pasteten und Krustentieren.

42.00



Roero Arneis DOCG 2023

Beni di Batasiolo, Piemont Italien

Traubensorte: **100% Arneis**

Helles Gelb. Dezentler Duft nach frischen Zitrusfrüchten, grünen Birnen und Mandeln. Frischer Auftakt im Gaumen, wunderbar rassige und lebhaft Struktur, aromatisch geprägt von saftiger Zitrusfrucht. Im Abgang trocken, elegant und appetitanregend.

Passt zu allen Speisen, eignet sich jedoch auch zum pur genießen.

42.00



Mimosa Monferrato Bianco DOC 2023

Colle Manora, Piemont Italien

Traubensorte: 95% Sauvignon Blanc und 5%
Viognier-Traube

Leuchtend gelbe Farbe. In der Nase haben wir sehr vielfältige Aromen nach exotischen Früchten, wie Banane, Litschi oder Ananas. Dazu kommen noch einige florale Blütenaromen und balsamische Noten nach Honig. Der Wein ist sehr füllig und hat einen langanhaltenden Abgang.

Er ist ein guter Begleiter von kräftigen Fischgerichten, evtl. auch mit viel Kräutern. Aber auch zu Geflügel mit Pilzen oder als Begleitung zu asiatischem, etwas fruchtbetontem Essen. Probieren Sie ihn auch zu Weich- und Hartkäse.

45.00

Rosé



Langhe Rosat DOC 2022

Davide Bevione, Piemont Italien

Traubensorte: 100% Nebbiolo

Warmes Pink rosa mit rotgoldenen Reflexen. Aromatik: Würzige Noten, reife, eingekochte, rote Früchte wie Erdbeeren und Himbeeren verweben sich dezent mit einem mineralisch-erdigen Hauch nach Unterholz. Körper: Langer, fülliger, fruchtsüßer Auftakt, ausgeglichenes Süsse-/Säurekleid, fein herber Kontrapunkt, jedoch dezente Mineralität. Qualität: Jugendlicher, fruchtiger Wein mit einer feinen Süsse.

Passt zu gebratenen Poulet Gerichten, Fisch in Salzkrusten und sommerlichen, leichten Speisen.

42.00



Chiaretto Riviera del Garda DOC 2023

Bulgarini, Lombardei Italien

Traubensorte: Sangiovese, Colorino, Barbera

Brillantes Rosarot mit Purpurreflexen, in der Nase einladend nach Pfirsichblüten und Wildrosen, knackige Sauerkirschen, ein Hauch weißer Pfeffer, am Gaumen tolle Frische, rote Früchte, salzige Mineralität, gut strukturiert.

Ein angenehmer Wein, der gut zu verschiedenen Fischgerichten und Gemüse passt. Ausgezeichnet auch als Aperitif Wein und zu Pizza.

45.00

Rotwein



Aristo Cannonau di Sardegna DOC 2020

Tenute Evaristiano, Sardinien Italien

Traubensorte: 100 % Cannonau

Rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Nase sehr würzig und ausdrucksvoll. Es zeigen sich Noten von warmen Gewürzen, dezente Röstnoten, etwas Unterholz. Das Ganze wird unterstrichen mit einer reifen, süssen Frucht. Im Gaumen harmonisch und samtig, mit spürbaren, aber geschliffenen Gerbstoffen. Wie bereits in der Nase wiederum sehr würzig und charaktervoll. Pflaumen- und dezente Röstnoten. Der Abgang ist lang und von guter aromatischer Nachhaltigkeit.

Dieser Wein passt hervorragend zu Gerichten mit rotem Fleisch, Wild und reifem Käse.

55.00



LE Volte IGT 2019

Ornellaia, Toskana Italien

Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot

Dichtes, sattes Rubin. In der Nase ausdrucksstark, fruchtbetont und frisch. Viel schwarze Frucht, Pflaumen, warme Würze, etwas Cassis. Im Gaumen raffiniert und elegant, mit der nötigen Kraft, um zu beweisen, dass er trotz intensiv-fruchtiger Nase kein Blender ist. Ausgesprochen ausgeglichen, zugänglich und harmonisch.

Geniessen Sie ihn zu Pasta mit Coniglio, oder Scaloppine al Limone.

49.50



Amarone Della Valpolicella DOC 2016

Tenuta sant'Antonio, Venetien Italien

Traubensorte: Corvina, Rondinella, Molinara

Der Amarone hat eine rubinrote Farbe mit purpurroten Reflexen. In der Nase ein überwältigendes Bukett nach reifen roten Früchten und feinen Gewürzaromen von Lakritze. Geschmacklich ist er ausgewogen, mild und abgerundeten Tanninen. Im Abgang warm, würzig, elegant mit fein und langanhaltendem Finale.

Passt hervorragend zu Fleisch, italienischen Pasta Gerichten, Pizza, Risotto und Käse.

85.00



Bolgheri DOC 2019

Sabbiato, Toskana Italien

Traubensorte: Cabernet, Sauvignon, Merlot und Sangiovese

Tiefes schier tintenfarbiges Kirschrot. Würziger Duft von Zedernholz, Johannisbeere und feinen Röstaromen. Füllig am Gaumen mit eleganten, feinkörnigen Tanninen. Ausgewogen und vollmundig. Eleganz wie man es von den Besten aus dem Bolgheri erwartet. Mit viel Charme und einem langanhaltenden Abgang.

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

57.00



Nebbiolo d'Alba Bonurei DOC 2022

Bruna Grimaldi, Piemont Italien

Traubensorte: 100% Nebbiolo

Rubinrote Farbe. In der Nase ein zartes Bouquet von Veilchen und dunklen Beeren. Im Gaumen trocken mit Tanninen mit grossem Potential. Sanfter Abgang.

Dieser Weine eignen sich hervorragend als Speisenbegleiter für Gerichte mit Fleisch, egal ob geschmort, gegart oder gegrillt. Besonders empfehlenswert ist die Kombination mit Wild und Braten. Aber auch Risottos mit Pilzen oder weissen Trüffeln schmecken mit ihm köstlich.

62.00



IPASO Rosso del Veneto IGT 2022

Cà dei Conti, Veneto Italien

Traubensorte: Corvina Veronese, Croatina, Corvinone, Oseleta, Rondinella, in Barriques

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Intensives, warmes Bouquet mit Aromen von Erdbeeren, Kirschen und Dörrfrüchten, dazu feine Noten von Vanille und Kakao. Am Gaumen weiche Struktur und fruchtige Fülle. Der Abgang ist reichhaltig und lang.

Der Wein ist der ideale Begleiter zu kräftigen Fleischgerichten, Salami und würzigen Gerichten. Er harmoniert auch perfekt mit Pasta-, Risotto- und Bratengerichten sowie gereiftem Käse.

55.00



Saia Nero d'Avola IGT 2019

Feudo Maccari, Sizilien Italien

Traubensorte: **100%** Nero d'Avola

Der reinsortige Nero d'Avola reifte **16** Monate in Barriques aus französischer Eiche. Der Saia überzeugt schon durch seinen dichten fast schwarzen Purpur. Sein Bouquet ist sehr spontan und zeigt viel Aromen von Gewürzen, Kakao und schwarzen Früchten. Die Balance und Harmonie dieses Weines ist fast sprichwörtlich und zieht sich von Anfang bis zum Ende durch.

Er passt hervorragend zu Hartkäse, Risotto und Pasta.

59.00



Barbera d'Alba superiore Scassa DOC 2022

Bruna Grimaldi, Piemont Italien

Traubensorte: **100%** Barbera

Stil mittleren Körpers und fruchtig. Für das Auge erscheint er rubinrot, mit violetten Reflexen in jungen Jahren und mit der Zeit nimmt er granatrote Reflexe an. Der Duft ist intensiv nach Trauben mit einem Hauch von Schwarzkirschen und Pflaumen. Am Gaumen ist er frisch, voll, mit einer ausgewogenen Säure.

Zu Aufschnitt und Salami, Gnocchi und Pasta mit Fleischsauce, Braten, Suppen, mittelreifer Käse und Schnitzel mit Pilzen, schmeckt er köstlich.

52.00



Barolo DOCG 2022

Bruna Grimaldi

Traubensorten: 100% Nebbiolo

Auf den ersten Blick hat es eine intensive granatrote Farbe mit orangefarbenen Reflexen. Das Bouquet ist breit und intensiv mit deutlichen Noten von Veilchen und getrockneter Rose, die den typischen warmen und angenehmen Goudron ergeben. Am Gaumen ist er robust, strukturiert und elegant mit ausgezeichneter Nachhaltigkeit.

Er passt sehr gut zu Braten, Schmorbraten, Wild und herzhaften Käsesorten.

85.00



Primitivo Salento IGT 2021

Schola Sarmeni

Nardò in der Provinz Lecce, Apulien
Italien

Traubensorten: 100% Primitivo

Der Wein hat eine intensive rubinrote Farbe. Im Mund entfalten sich zunächst fruchtige Aromen, die zu würzigen Noten von Tabak und Kaffee mit jungen und zarten Tanninen führen.

Hervorragend zu gedünstetem rotem Fleisch, Wild und Käse mittleren Alters.

48.50