

OFFENE WEINE

Weiss

Räuschling, Zürichsee	10cl	7.20
Fam. M. Bachmann, Stäfa	50cl	32.00

Malhadinha Branco, Alentejo	10cl	7.50
Malhadinha Nova, Portugal		

ROSÉWEIN

Zürichsee Rosé	10cl	6.50
Fam. M. Bachmann, Stäfa	50cl	32.00

ROTWEIN

Zürichsee Blauburgunder	10cl	7.20
Weingut M. Bachmann, Stäfa	50cl	32.00

Lunaris Zürich, Demeter	10cl	9.00
Staatskellerei Zürich / Fintan Stiftung		

SCHAUMWEIN

Franciacorta Brut DOCG, Lombardei	10cl	12.50
Le Quattro Terre, Corte Franca		

DESSERTWEIN

Moscato Passito, Piemont	10cl	11.00
--------------------------	------	-------



WEISSWEINE

SCHWEIZ

Räuschling, Zürichsee	75cl	43.00
Fam. M. Bachmann, Stäfa	50cl	32.00
Der Räuschling überzeugt durch seine elegante, frische und spritzige Struktur, abgerundet von Citrus-, Apfel- und floralen Aromen.	10cl	7.20
Solaris, Zürich Demeter	75cl	61.00
Staatskellerei Zürich / Fintan Stiftung		
Ananas, Mango, Papaya und reife Pfirsich. Ein faszinierendes Wechselspiel zwischen Fülle und Frische.		
Sauvignon Blanc, Zürich	75cl	58.00
Nadine Saxer, Neftenbach		
Holunderblüte, Litschi, Grapefruit und grünliche Komponenten. Ein herrlich saftiger, trockener und erfrischender Sauvignon Blanc.		

ITALIEN

Roero Arneis DOCG, Piemont	75cl	46.00
Deltetto		
Exotische Früchte, Äpfel und Maulbeeren. Ein wunderbar fruchtiger Wein mit einer frischen, säurebetonten Art.		
Pinot Grigio Castel Ringberg DOC, Südtirol	75cl	62.00
Elena Walch		
Reife Aromen von Früchten und würzige Noten. Ein vielschichtiges Bouquet verbunden mit eleganter, ansteckender Frische und cremiger Fülle.		

PORTUGAL

Malhadinha Branco, Alentejo	75cl	49.00
Malhadinha Nova	10cl	7.50
Rebsorten: Arinto, Viognier, Chardonnay, Alvarinho		
Herb-frische Frucht und kräftige Säure. Ein pfeffriger, aber doch sehr weicher Weisswein.		



ROSÉWEIN

Zürichsee Rosé

Fam. M. Bachmann, Stäfa

Traubensorten: Pinot Noir

Süss-fruchtige Aromen nach Rhabarber, Himbeer und Melonen

50cl 32.00

10cl 6.50

Nobler Rosé

Nadine Saxer, Neftenbach

Traubensorten: Pinot Noir

Leuchtende Lachsfarbe, duftet nach reifen Beeren, finessenreich

75cl 52.00



ROTWEINE

SCHWEIZ

Lunaris Zürich, Demeter	75cl	63.00
Staatskellerei Zürich / Fintan Stiftung	10cl	9.00
Schokolade, schwarzer Pfeffer und eine dezente Schwarzteenote. Im samtigen Gaumen dunkle Waldbeeren und Wacholderwürze, begleitet von einer eleganten Kaffeeröstnote. Bis am Schluss eine beeindruckende Fülle.		
Der Besondere, Zürich	75cl	58.00
Nadine Saxer, Neftenbach Rebsorten: 80 % Gamaret, 20% Pinot Noir Dunkle Beeren, würzige Komponenten sowie ein Hauch Röstaromatik. « Der Besondere » krönt jedes festliche Mahl mit Eleganz und Finesse.		
Panorama, Bergwein	75cl	54.00
Weingut M. Bachmann, Stäfa Die Panoramasicht der Trauben an deren Sinnigen Lagen verleiht dem Wein Komplexität und Struktur für ein vollmundiges Gaumenerlebnis. Cassis, Wacholderbeere und Sauerkirschen		
Zürichsee Blauburgunder	50cl	32.00
Weingut M. Bachmann, Stäfa Der sortentypische Blauburgunder zeichnet sich vor allem durch seine Weichheit, seinen ausgeprägten Duft und seinen klaren fruchtigen Charakter aus. Der intensive Duft nach roten Beeren im Zusammenspiel mit Kirschen wird von würzigen Noten begleitet		
Pinot Noir, Selection Stadtberg, Eglisau	75cl	88.00
Weingut Pircher, Goldmedaille am Grandprix du Vin Suisse 2021 Die Gerüche dieses Weines sind sehr vielschichtig. Fruchttige Noten wie Kirschen, Zwetschgen und Beeren kombinieren sich mit würzigen Komponenten. Mit einem langen und weichen Auftakt wirkt er rund im Gaumen. Die Tannine sind sanft und ausgereift und stehen in einer optimalen Balance zur Frische.		
Pinot Noir Fläsch, Graubünden	2014	75cl 290.00
M&D Gantenbein Martha und Daniel Gantenbein sind heute wohl die international am höchsten geachteten Winzer der Schweiz. Dass dieser Wein ganz einfach einer der besten Pinot Noir der Welt ist, bestreitet keiner mehr. Fein und kräftig, raffiniert und konzentriert, filigran und komplex, Harmonie und Gegensatz. Ein Genuss der besonderen Art.		



ITALIEN

Campo Masua	2012/15	75cl	98.00
Amarone Valpolicella Classico DOCG, Veneto			
Venturini			
Rebsorten: 70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Corvinone			
Sauerkirschen, Kakao, reife Früchte und Edelpfeffer. Ein kraftvoller Amarone ohne aufgesetzte Süsse.			
Brunello di Montalcino DOCG, Toscana	2014/15	75cl	96.00
Col d'Orcia			
Rebsorte: 100% Sangiovese			
Dunkle Beerenaromen, Konfitüre, Tabak, Schokolade und Lakritze. Ein sehr würziger und komplexer Wein mit guten Tanninen.			
Promis Toscana IGT, Toscana	2020	75cl	92.00
Ca' Marcanda di Gaja, Castagneto Carducci			
Rebsorten: 55% Merlot, 35% Syrah, 10% Sangiovese			
Intensives Fruchtbouquet von Beeren und schwarzen Kirschen. Der Promis verbindet die Eleganz und Geschmeidigkeit von Merlot und Syrah mit der noblen Strenge von Sangiovese.			
Chianti Classico DOCG, Toscana	2018	75cl	58.00
Tenuta di Carleone			
Rebsorte: 100% Sangiovese			
Frische Kirschen, leichte Gewürznoten. Ein zarter, saftiger Wein mit komplexen Fruchtnoten.			
Sito Moresco Langhe DOP, Piemont	2018/19	75cl	103.00
Angelo Gaja, Barbaresco			
Rebsorten: 35% Nebbiolo, 25% Merlot, 25% Barbera, 15% Cabernet Sauvignon			
Gaja, ein Name, der für Weltklasse bürgt.			
Pflaumen, Kirschen und eine Gewürznote von Safran. Ein eleganter und fruchtiger Wein mit einem kräftigen Körper.			
Primitivo Merlot, Salento Sud	2021	75cl	46.00
Cantina San Marzano, Apulia			
Die dunklen, reifen und würzigen Aromen des Primitivo ergänzen sich hervorragend mit dem Duft von schwarzen Beeren, vor allem Brombeeren und Schokolade des Merlot. Verfeinert wird der Aromastrauß durch feine würzige Noten und einem Hauch Vanille.			



ITALIEN

Bricco Paradiso Barbera d'Asti Superiore DOCG,	2019	75cl	64.00
Piemont	2017	150cl	126.00

Il Falchetto

Rebsorte: 100% Barbera

Dunkle Beeren und feine Röstaromen. Tannin und Säure sind harmonisch eingebunden und verleihen dem Bricco Paradiso die nötige Frische. Ein vollmundiger und ausgewogener Wein.

Nero d'Avola Riserva DOC, Sizilien	2016	75cl	51.00
---	------	------	-------

Curatolo Arini, Marsala

Rebsorte: 100% Nero d'Avola

Brombeeren, Pflaumen, Sauerkirschen, Kakao und ein Hauch von weissem Pfeffer. Ein vollmundiger Charakterwein der Familie Curatolo.

PaCo, Rosso di Veronese IGT, Veneto	2018	75cl	57.00
--	------	------	-------

Paolo Cottini

Rebsorten: Corvina, Corvinone, Rondinella, Syrah

Dunkle Beeren, schwarze Kirschen und feine Kaffee- und Röstaromen. Ausgewogen und kraftvoll, auf gut eingebundenem Tannin. Ein harmonischer Wein, intensiv und langanhaltend.

SPANIEN

Egomei Rioja	2019	75cl	59.00
---------------------	------	------	-------

Rebsorten: Tempranillo / Graciano

Intensives Kirschrot, Ausdruckvolle Nase, Aromen von reifer Beerenfrucht, süsse Gewürze und Rauchkomplex, rund und füllig. Reife Tannine und ausgewogen. Viel Frucht im langen Abgang



SCHAUMWEINE

Franciacorta Brut DOCG, Lombardei	75cl	74.00
Le Quattro Terre, Corte Franca	10cl	12.50
Rebsorte: 100% Chardonnay		
Der Franciacorta Brut zeigt sich in einem feinen, brillanten Strohgelb. In der Nase ist er geprägt von frischen Fruchtaromen sowie floralen Noten. Am Gaumen vollmundig mit feiner Perlage und angenehmer Frische. Süffiges Finale mit harmonischem Gesamteindruck.		

CHAMPAGNER

Louis Roederer	75cl	125.00
France		
Traubensorten : Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		
Feine Perlage, in der Nase frische Früchte-komplex und klassisch		

DESSERTWEINE

Moscato Passito, Piemont	2015	10.0cl	11.00
Opulent, komplex kandierte Früchte und Vanille. Ein langer Abgang macht diese Moscato-Spätlese zu einer absoluten Sonderklasse			



FRUCHTBRÄNDE

Heimat Chrüter, Destillerie Heimat, Bauma	52%	2cl	7.50
Heimat Williams, Destillerie Heimat, Bauma	45%	2cl	8.00
Heimat alte Williams, Destillerie Heimat, Bauma	38%	2cl	10.50
Heimat Kirsch, Destillerie Heimat, Bauma	52%	2cl	7.00
Heimat Zwetschge, Destillerie Heimat, Bauma	52%	2cl	7.00
Heimat Zwetschge Steinlos, Destillerie Heimat, Bauma	42%	2cl	8.50
Heimat Gravensteiner, Destillerie Heimat, Bauma	42%	2cl	6.50
Vieille Prune, Säntis Spirits	40%	2cl	9.00

GRAPPA

Grappa Fior di Vite, Milano	40%	2cl	8.00
Aquavite Riserva, Nardini Bassano Licenza	50%	2cl	15.00
Capovilla Grappa di Amarone	41%	2cl	14.00
Capovilla Grappa di Moscato	41%	2cl	14.00
Capovilla Grappa di Barolo	44%	2cl	14.00

APERITIFS

Jsotta Roter Vermouth	17%	4cl	8.00
Vermouth Antica Ricetta, B. Carpano Torino	16.5%	4cl	8.00
Noilly Prat, Vermouth Extra Dry	18%	4cl	8.00
Cynar Bitter	16.5%	4cl	7.00
Martini Bianco / Rosso	15%	4cl	7.00
Campari Bitter	23%	4cl	8.00
Aperol Bitter	11%	4cl	5.00
Pastis		4cl	7.00
Aperol Spritz			14.00
Campari Orange			10.50
Cynar Orange			10.50
Gin Tonic			12.50
Hugo			14.00
Huusapero			14.50
Huusapero alkoholfrei			12.00



GIN, WHISKEY, WODKA UND COGNAC

Gin Gordon's London Dry	37.5%	2cl	7.00
Gin Hendrick's	41.40%	2cl	9.50
Gin Breil Pur Sloe Gin, Brigels CH	28.2%	2cl	10.50
Appenzeller Säntis Malt Himmelberg	43%	2cl	7.50
Jack Daniels Old No. 7 Tennessee Whisky USA	40%	2cl	9.50
Blanton's Single Barrel Bourbon, Kentucky USA Dumped on 2.2.2016, Barrel No. 793, Bottle No. 101	46.5%	2cl	26.50
Cognac Frapin, Champagne	40%	2cl	8.00

SINGLE MALT

Whisky Aberlour Single Highland Malt, Scotland	10y	43%	2cl	7.00
Whisky Ballechin, Edradour Distillery Pitlochry	10y	46%	2cl	8.50
Whisky Caol Ila Islay Single Malt, Scotland	12y	43%	2cl	8.00
Whisky Bladnoch Adela Galloway Lowland Single Malt, Matured in Oloroso Cask For a warm sweet flavour	15y	46.7%	2cl	17.00
Highland Park Claudio Bernasconi Limited Edition, Oak Sherry Butt Cask #3020 Kirkwall, Orkney Islands Scotland	12y	63.5%	2cl	18.50
Mortlach Hogshead Càrn Mòr 1995 Natural Cask Strength, Bottle No. 240/251 Distilled: 10. July 1995, Bottled: 1. April 2019 Morisson & McKay, Perthshire Scotland	24y	52.4%	2cl	24.00

LIKÖRE

Heimat Roter Kirsch, Destillerie Heimat, Bauma	29%	4cl	11.50
Heimat Bärefang, Destillerie Heimat, Bauma	29%	4cl	11.50
Amaretto di Saronno	28%	4cl	8.00
Baileys Irish Cream	17%	4cl	8.00
Appenzeller Alpenbitter	29%	4cl	6.00



BIER UND APFELWEIN

Appenzeller Offenausschank, (nur im Sommer)	30cl	5.00
Appenzeller Offenausschank (nur im Sommer)	50cl	7.00
Appenzeller Quöllfrisch	33cl	5.20
Appenzeller Quöllfrisch mit Citro, (Panache)	50cl	7.00
Appenzeller Weizen	50cl	7.00
Appenzeller Sonnwendig (alkoholfrei)	33cl	5.20
Pilgrim Amber	33cl	6.50
Pilgrim Waldbier	33cl	6.50
Pilgrim India Pale Ale	33cl	6.50
Pilgrim Bière d'Abbaye Triple Ambrée 10%	37.50cl	15.50
Saft vom Fass trüb (mit Alkohol)	50cl	7.00
Saft vom Fass trüb (alkoholfrei)	50cl	7.00

MINERAL / FRUCHTSÄFTE

Granderwasser / Appenzeller still/laut	30cl	4.50
	50cl	6.50
	100cl	10.50
Hahnenwasser	25cl	2.50
	50cl	3.50
	100cl	5.00
Gazosa Coidesina Arancia Amara	33cl	6.50
Elmer Citro	33cl	5.00
Rivella rot	33cl	5.00
Rivella blau	33cl	5.00
Vivi Kola	33cl	5.00
Vivi Kola Zéro	33cl	5.00
Apfel-Shorley	33cl	5.00
Eistee	30cl	4.50
	50cl	6.00
	100cl	11.00
Orangensaft	20cl	4.50
Schweppes Bitter Lemon	20cl	5.00
Schweppes Tonic Water	20cl	5.00
Schweppes Ginger Ale	20cl	5.00
San Pellegrino Bitter	10cl	5.00



HEISSE GETRÄNKE

ohne Alkohol

Kaffee Crème	5.00
Espresso	5.00
Doppelter Espresso	6.80
Schale	5.50
Cappuccino	5.80
Latte Macchiato	6.00
Ovomaltine	5.50
Schoggi	5.50
Schoggi Mélange	6.00

mit Alkohol

Kafi "Sunnebad"	9.50
Schümli Pflümli	9.50
Kafi Fertig	7.50
Kafi Luz	7.50
Rumpunsch mit 4cl.	6.50
Jagertee/ Holdrio	7.50
Lumumba	9.50
Kafi Amaretto	9.50
Kafi Baileys	9.50

Kräutertees aus Schweizer Bio-Alpenkräutern

5.00

Bio-Teekräuter von Bergbauern im Schweizer Alpen- und Voralpenraum

Alpenkräuter

Orangenminze, Apfelminze, wohlriechendes Eisenkraut, Holunderblüten, Zitronenmelisse, Sonnenblume

Alpenfeuer

Aroniabereen, Goldmelisse, Apfelminze, Brennnessel, Hibiskus, Wacholderbeeren, Kornblumen rot, Nelken, Zimt

Winterbrise

Zitronenthymian und Ingwer

Verveine

Wohlriechendes Eisenkraut

Hagebutte-Sanddorn

Hagebutten, Sanddorn, Apfelstücke, Hibiskus und Ringelblumen

Taufrischer Morgen

Goldmelisse, Apfelminze, Brennnessel, Apfelstücke, Lindenblüten, Sonnenblume und Kornblume blau

Traumhafter Abend

Goldmelisse, Zitronenmelisse, wohlriechendes Eisenkraut, Zitronenthymian, Kornblume, und Schafgarbe

Englische Tees: Schwarztee, Kamillentee, Pfefferminze

