



# Weinkarte

Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt



## Offenausschank

**Weisswein** 10cl

**Cure d'Attalens** 7.40  
Obrist / Waadt / Chasselas

**Villeneuve** 6.70  
Obrist / Waadt / Chasselas

**Vully "Tcha' paille"** 6.30  
Cave Parisod / Waadt / Chasselas

**Château Haut-Pasquet** 7.80  
Château Haut-Pasquet / Bordeaux / Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle

**El Gordo del Circo** 8.80  
Casa Rojo / Rueda / Verdejo

**Chardonnay "Unplugged"** 8.80  
Hannes Reeh / Burgenland / Chardonnay

## Rosewein

**Œil-de-Perdrix "Les Mazots"** 6.80  
Cave St-Pierre / Wallis / Pinot Noir

## Champagner und Schaumwein

**Prosecco "Mesai"** 8.20  
Daldin / Venetien / Glera

**Champagner Les Arpents Extra Brut** 12.00  
Maurice Choppin / Damery / Vallée de la Marne / Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay





## Offenausschank

<b>Rotwein</b>	<b>10cl</b>
<b>Château Vinzel</b> Château de Vinzel / Waadt / Merlot	<b>7.80</b>
<b>Pinot Noir Henri</b> Henri Badoux / Waadt / Pinot Noir	<b>8.40</b>
<b>Dôle "Les Mazots"</b> Cave St-Pierre / Wallis / Pinot noir, Gamay	<b>6.50</b>
<b>Gigondas Le Pas de L' Aigle</b> Pierre Amandieux / Rhonetal / Syrah	<b>9.40</b>
<b>Barbera d'Alba "Raimonda"</b> Fontanafredda / Piemont / Barbera	<b>8.40</b>
<b>Primitivo "Brunilde di Menzione"</b> Brunilde di Menzione / Apulien / Primitivo	<b>7.80</b>
<b>Tintafina</b> Casa Rojo / Ribera del Duero / Tempranillo	<b>9.50</b>
<b>Bedoba Saperavi</b> Kakheti Winery / Saperavi	<b>8.90</b>
<b>Zweigelt "Unplugged"</b> Hannes Reeh / Burgenland / Zweigelt	<b>9.10</b>





## Weissweine

<b>Schweiz</b>	<b>75cl</b>
<b>Cure d'Attalens</b> La Cure D'Attalens / Waadt / Chasselas	<b>52.00</b>
<b>Villeneuve "Terravin"</b> Viticole de Villeneuve / Waadt / Chasselas	<b>47.00</b>
<b>Dézaley Grand Cru "La Borne"</b> Testuz / Waadt / Chasselas	<b>69.00</b>
<b>Yvorne Grand Cru</b> Le Clos du Rocher / Waadt / Chasselas	<b>66.00</b>
<b>Vully "Tcha' paille"</b> Cave Parisod / Waadt / Chasselas	<b>44.00</b>
<b>Fendant "La Perle du Valais"</b> Domaine du Mont D'or / Wallis / Chasselas	<b>47.00</b>
<b>Johannisberg "Sicus"</b> Domaine du Mont D'or / Wallis / Silvaner	<b>60.00</b>
<b>Sauvignon Blanc</b> Domaine Les Perrières / Genf / Sauvignon Blanc	<b>59.00</b>
<b>Merlot "Cherubino Bianco"</b> Matasci / Tessin / Merlot	<b>59.00</b>
<b>Frankreich</b>	
<b>Chablis</b> Henri de Villamont / Burgund / Chardonnay	<b>65.00</b>
<b>Château Haut-Pasquet</b> Château Haut-Pasquet / Bordeaux / Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle	<b>54.00</b>





## Italien

75cl

### Roero Arneis "Pradalupo"

58.00

Fontanafredda / Piemont / Arneis

### Vistamare

89.00

Ca'Marcanda di Gaja / Toskana / Vermetino, Fiano, Viognier

## Spanien

### El Gordo del Circo

62.00

Casa Rojo / Rueda / Verdejo

## Österreich

### Chardonnay "Unplugged"

62.00

Hannes Reeh / Burgenland / Chardonnay

## Rosewein

### Schweiz

#### Œil-de-Perdrix "Les Mazots"

48.00

Cave St-Pierre / Wallis / Pinot Noir

### Frankreich

#### Château Pas du Cerf "Cuvée Diane"

58.00

Château Pas du Cerf / Provence / Cinsault, Grenache, Tibouren, Mourvèdre

## Winzer Champagner und Schaumwein

### Italien

#### Prosecco "Mesai"

57.00

Daldin / Venetien / Glera

### Frankreich

#### Champagner Les Arpents Extra Brut

85.00

Maurice Choppin / Damery / Vallée de la Marne / Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay





## Rotweine

**Schweiz** 75cl

**Château de Vinzel** 54.00

Château de Vinzel / Waadt / Merlot

**Pinot Noir Henri** 59.00

Henri Badoux / Waadt / Pinot Noir

**Gamaret** 57.00

Domaine Les Perrières / Genf / Gamaret

**Dôle "Les Mazots"** 46.00

Cave St-Pierre / Wallis / Pinot noir, Gamay

**Cornalin "Vieux Cachet"** 70.00

Domaine du Mont D'or / Wallis / Cornalin

**Molinära Reserve** 68.00

Cottinelli / Graubünden / Pinot Noir

**Merlot "Vallombrosa"** 63.00

Tamborini / Tessin / Merlot

## Frankreich

**Gevrey-Chambertin** 90.00

Henri de Villamont / Burgund / Pinot Noir

**Gigondas Le Pas de L' Aigle** 66.00

Pierre Armandieu / Rhonetal / Syrah

**Châteauneuf-du-Pape** 69.00

Domaine du Père Caboche / Rhonetal / Grenache, Syrah, Mourvèdre

**Château Belle-Vue** 65.00

Château Belle-Vue / Bordeaux / Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

**Château de Barbe Blanche** 59.00

Château de Barbe Blanche / Bordeaux / Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

**Château Phelan Segur 2015 150cl** 189.00

Château Phelan Segur / Bordeaux / Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot





<b>Italien</b>	<b>75cl</b>
<b>Barbera d'Alba "Raimonda"</b> Fontanafredda / Piemont / Barbera	<b>59.00</b>
<b>Sito Moresco</b> Gaja / Piemont / Barbera, Nebbiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon	<b>89.00</b>
<b>Chianti Classico</b> Villa Cerna / Toskana / Sangiovese	<b>63.00</b>
<b>Magari</b> Ca' Marcanda di Gaja / Toskana / Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	<b>102.00</b>
<b>Primitivo "Brunilde di Menzione"</b> Brunilde di Menzione / Apulien / Primitivo	<b>55.00</b>
<b>Amarone "Santico"</b> Santi / Veneto / Corvina, Rondinella	<b>73.00</b>
<b>Spanien</b>	
<b>Tintafina</b> Casa Rojo / Ribera del Duero / Tempranillo	<b>67.00</b>
<b>Bassus Hispano+Suizas</b> Finca Casilla Herrera / Valencia / Merlot, Bobal, Cabernet Franc, Petit Verdot, Syrah	<b>70.00</b>
<b>Paniza "Garnacha from Slate"</b> Bodegas Paniza / Carinena / Grenache	<b>59.00</b>
<b>Österreich</b>	
<b>Zweigelt "Unplugged"</b> Hannes Reeh / Burgenland / Zweigelt	<b>64.00</b>
<b>Georgien</b>	
<b>Bedoba Saperavi</b> Kakheti Winery / Kachetien / Saperavi	<b>63.00</b>





## **Süsswein**

**5cl**

### **Johannisberg Siant-Martin 2021**

Domaine Mont D'Or, Schweiz, Wallis, Johannisberg

**9.20**

### **Noir D'Obrist 2019**

Obrist / Schweiz / Waadt / Gamaret

**7.20**







## Raritäten

### Weisswein

<b>Chassagne Montrachet</b> Domaine Bernard Moreau / Frankreich / Burgund / Chardonnay	2020	110.00
<b>Meursault 1<sup>er</sup> Cru AC Bouchères</b> Domaine des Comptes Lafon / Frankreich / Burgund / Chardonnay	2020	250.00
<b>Le Grand 150cl</b> Weingut Riehen / Schweiz / Basel Stadt/ Chardonnay	2019	185.00
<b>MurMure</b> Henri Badoux / Schweiz / Waadt / Chasselas	2022	95.00

### Rotwein

<b>Morey-St-Denis 1<sup>er</sup> Cru Clos Sorbé</b> Domaine David Duband / Frankreich / Burgund / Pinot Noir	2017	140.00
<b>Echézeaux Grand Cru</b> Domaine Coquard Loison-Fleurot / Frankreich / Burgund / Pinot Noir	2020	275.00
<b>Château Pape Clément</b> Château Pape Clément / Frankreich / Bordeaux / Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	2006 2007	228.00 210.00
<b>Château Haut-Bailly</b> Château Haut Bailly / Frankreich / Bordeaux / Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	2010	205.00
<b>Château Palmer</b> Château Palmer / Frankreich / Bordeaux / Cabernet Sauvignon, Merlot	2009	507.00
<b>Solaia</b> Tenuta Tignanello / Italien / Toskana / Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese	2019	395.00
<b>Camarcanda</b> Ca'Marcanda di Gaja / Italien / Toskana / Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	2016	219.00
<b>Brunello di Montalcino PS</b> Siro Pacenti / Italien / Toskana / Sangiovese	2004	178.00
<b>Barolo Monprivato</b> Mascarello Giuseppe / Italien / Piemont / Nebbiolo	2018	255.00
<b>Barolo Monprivato 150cl</b> Mascarello Giuseppe / Italien / Piemont / Nebbiolo	2018	570.00
<b>Vega Sicilia Unico</b> Vega Sicilia / Ribera del Duero / Tempranillo, Cabernet Sauvignon	2011	409.00





## Aperitif & Spirituosen

### Apero

<b>Gespritzter Weisswein</b>		<b>6.80</b>
<b>Blanc Cassis</b> (mit Weisswein)		<b>6.80</b>
<b>Kir "Princesse"</b> (mit Prosecco)		<b>10.00</b>
<b>Kir "Royal"</b> (mit Champagner)		<b>15.50</b>
<b>Aperol Spritz</b> (mit Prosecco)		<b>12.00</b>
<b>Hugo</b> (mit Prosecco, Limetten, Minze und Mineralwasser)		<b>11.50</b>
<b>Campari</b> 23°	<b>4cl</b>	<b>6.30</b>
<b>Martini</b> (rot/weiss) 14,8°	<b>4cl</b>	<b>6.30</b>
<b>Cynar</b> 16,5°	<b>4cl</b>	<b>6.30</b>
<b>Ricard</b> 45°	<b>4cl</b>	<b>6.30</b>

### Bitter

<b>Ramazotti</b> 30°	<b>4cl</b>	<b>6.30</b>
<b>Underberg</b> (Flasche 2cl) 20°	<b>4cl</b>	<b>6.30</b>
<b>Appenzeller</b> 29°	<b>4cl</b>	<b>6.30</b>
<b>Amaretto</b> 28°	<b>4cl</b>	<b>6.80</b>

### Spirituosen

<b>Kirsch</b> 37,5°	<b>2cl</b>	<b>5.80</b>
<b>Grappa</b> 37,5°	<b>2cl</b>	<b>5.80</b>
<b>Gravensteiner</b> 37,5°	<b>2cl</b>	<b>5.80</b>
<b>Pflümli</b> 40°	<b>2cl</b>	<b>5.80</b>
<b>Williamine</b> 43°	<b>2cl</b>	<b>5.80</b>
<b>Himbergeist "Schladerer"</b> 42°	<b>2cl</b>	<b>8.80</b>





### Spezialitäten Schweiz

<b>Vieille lie de Grillon</b> (Chaudet) 40°	2cl	6.00
<b>Marc de Pinot Noir</b> (Auberson) 45°	2cl	6.00
<b>Apricotine</b> (Zürcher) 40°	2cl	9.50
<b>Berner Rosen</b> (Zürcher) 40°	2cl	9.50

### Spezialitäten Ausland

<b>Grappa "Nardini Riserva"</b> 50°	2cl	6.00
<b>Grappa Chardonnay</b> 41°	2cl	8.00
<b>Grappa Berta Tre Soli Tre</b> 43°	2cl	12.00
<b>Vieille Prune "Vedrenne"</b> 42°	2cl	6.00
<b>Calvados "Château du Breuil"</b> 41°	2cl	9.50
<b>Cognac "Hennessy VSOP"</b> 40°	2cl	9.50
<b>Rum "Angostura 1919"</b> 40°	2cl	10.00
<b>Vodka "Absolut"</b> 40°	4cl	15.00
<b>Hendrick's Gin</b> 41°	4cl	15.00
<b>Monkey Gin</b> 47°	4cl	15.00
<b>Whisky "Chivas Regal"</b> (12 Jahre) 40°	4cl	15.00
<b>Whisky "Macallan"</b> (12 Jahre) 40°	4cl	20.00
<b>Whisky Johnnie Walker Red Label</b> 40°	4cl	10.00

### Liköre

<b>Baileys</b> 17°	2cl	8.50
<b>Grand Marnier</b> 40°	2cl	8.50
<b>Cointreau</b> 40°	2cl	8.50





## **Bier**

### **Bier Offenausschank**

Cardinal "Spéciale" hell	20cl	4.50
	30cl	5.10
	50cl	7.20
Cardinal Panaché	20cl	4.80
	30cl	5.40
	50cl	7.70
Saisonbier	25cl	5.40

### **Bier Flasche**

Cardinal ohne Alkohol	33cl	5.40
Gurten Zähringer Amber	33cl	5.80
Original Schneider Weisse	50cl	7.50





## Softgetränke

### Mineralwasser Offenausschank

Wasser / Citro	20cl	3.50
	30cl	4.60
Hahnenwasser	30cl	3.00
	50cl	4.50
	100cl	6.50

### Mineralwasser in Flasche

Ramseier Süssmost / Apfelschorle	33cl	5.20
Suure Most mit / ohne Alkohol	50cl	6.20
Fusetea Lemon	33cl	5.20
Coca Cola / Zero	33cl	5.20
Wasser ohne	50cl	5.50
	100cl	9.50
	100cl	9.50
Wasser mit	50cl	5.50
	100cl	9.50
Rivella rot / blau	33cl	5.20
Sinalco	33cl	5.20
Tonic / Bitter Lemon	20cl	5.90
San Bitter / Crodino	10cl	5.90

### Saft

Orangensaft Michel	20cl	5.70
Tomatensaft Michel	20cl	5.70





## Kaffee & Tee

<b>Kaffee / Espresso &amp; Ristretto</b>	<b>5.10</b>
<b>Schale &amp; Cappuccino</b>	<b>5.90</b>
<b>Kaffee "mélange" mit Schlagrahm</b>	<b>7.60</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>6.10</b>
<b>Milch kalt / warm</b>	<b>4.00</b>
<b>Ovomaltine / Schoggi kalt / warm</b>	<b>5.10</b>
<b>Chocolat "mélange" mit Schlagrahm</b>	<b>7.60</b>
<b>Länggasstee</b>	<b>5.40</b>
<b>Tee Wein</b>	<b>7.50</b>
<b>Tee Rum</b>	<b>9.80</b>
<b>Grogg Rum / Zucker / heisses Wasser</b>	<b>8.50</b>

