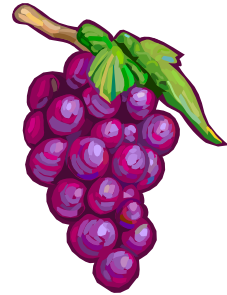




Weinkarte



Weisswein im Offenausschank

	10 cl	50 cl	75 cl
<u>Schweiz</u>			
Leutschner Riesling-Sylvaner <i>Riesling-Sylvaner</i>	Fr. 4.50	Fr. 19.50	
Räuschling von der Goldküste <i>Räuschling</i>	Fr. 4.90	Fr. 22.50	
Féchy <i>Chasselas</i>	Fr. 4.70	Fr. 21.50	
Wangner Chardonnay <i>Chardonnay</i>	Fr. 6.90		Fr. 45.50

Roséwein im Offenausschank

<u>Schweiz</u>			
Quintum Rosé AOC vom Walensee <i>Blauburgunder</i>	Fr. 4.70	Fr. 21.50	

Rotwein im Offenausschank

<u>Schweiz</u>			
Leutschner Clevner <i>Clevner</i>	Fr. 4.70	Fr. 21.50	
Riposo <i>Pinot noir, Cabernet, Regent, Garanoir, Piroso</i>	Fr. 5.30	Fr. 24.50	
<u>Italien</u>			
Valpolicella Ripasso <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>	Fr. 7.50		Fr. 49.50
<u>Spanien</u>			
El Toro <i>Tempranillo</i>	Fr. 5.00	Fr. 23.50	
<u>Argentinien</u>			
Passo Doble <i>Malbec, Corvina</i>	Fr. 6.70		Fr. 45.00

Schaumwein

<u>Italien</u>			
Prosecco La Brunasca, Cuvée Tamborni <i>Prosecco, Pinot Bianco</i>	Fr. 7.50		Fr. 48.50

Weisswein in 0.5 l Flaschen

Schweiz

Leutschner Riesling-Sylvaner <i>Riesling-Sylvaner</i>	Fr. 19.50
Räuschling von der Goldküste <i>Räuschling</i>	Fr. 22.50
Féchy <i>Chasselas</i>	Fr. 21.50
Quintum Federweisser AOC vom Walensee <i>Pinot noir (Blauburgunder)</i>	Fr. 22.00

Roséwein in 0.5 l Flaschen

Schweiz

Quintum Rosé AOC vom Walensee <i>Blauburgunder</i>	Fr. 21.50
--	-----------

Rotwein in 0.5 l Flaschen

Schweiz

Leutschner Clevner <i>Clevner</i>	Fr. 21.50
Riposo <i>Pinot noir, Cabernet, Regent, Garanoir, Piroso</i>	Fr. 24.50
Jeninser Graubünden <i>Mariafeld-Blauburgunder</i>	Fr. 24.50

Spanien

El Toro <i>Tempranillo</i>	Fr. 23.50
--------------------------------------	-----------

Australien

Rainbow <i>Shiraz, Cabernet Sauvignon</i>	Fr. 22.50
---	-----------

Weisswein

Leutschner Riesling-Sylvaner Auslese - Gebr. Kümín



Herkunft: Otschweiz / Freienbach SZ
Trauben: Riesling-Sylvaner
Alkohol: 12% Vol.

Helles Zitronengelb, zarte Kohlensäurebläschen bilden einen Stern. In der Nase entfalten sich florale Noten von Apfelblüten und Limetten. Im Auftakt frisch, spritzig mit einer anregenden Säurestruktur. Im Gaumen entfalten sich die ausgeprägten Fruchtaromen sowie einem feinen Hauch von Muskat. Ausgewogen und harmonisch. Der Abgang ist angenehm und anhaltend. Passt zu Apéros, kalten Speisen und Süsswasserfischen.

75 cl

Fr. 43.50

Wangner Chardonnay - Gebr. Kümín



Herkunft: Otschweiz / Wangen SZ
Trauben: Chardonnay
Alkohol: 12.8% Vol.

In der Nase fruchtig, nach Pfirsich und Zitrusfrüchten duftend. Im Gaumen entfaltet er sich als ein spritziger, ausgewogener und eleganter Wein wiederum mit einer Note von exotischen Früchten und rundem Abgang. Als Aperitif, zu Fisch und kalten Vorspeisen.

75 cl

Fr. 45.50

Yvorne "Tradition" - Artisans Vignerons d'Yvorne



Herkunft: Waadt / Yvorne
Trauben: Chasselas
Alkohol: 12.7% Vol.

Die üppige, fruchtige und blumige Nase präsentiert eine für die Appellation charakteristische mineralische Note. Im Mund ist der fruchtgeprägte Auftakt wohlschmeckend und lebhaft. Die Entwicklung lässt das Volumen auf einer herrlichen Jugendlichkeit der Aromen erscheinen. Beim Abgang bestätigt sich die Eleganz mit einer subtilen Bitterkeit, die ihr Länge verleiht. Als Aperitif, zu weissem Fleisch, Käse, Fondue oder Süsswasserfischen.

70 cl

Fr. 46.00

Weisswein

Arneis Roero - Vite Colte



Herkunft: Italien / Piemont
Trauben: Arneis
Alkohol: 13% Vol.

Hellgelbe Farbe. Intensive, einladende Nase, gut strukturiert, präsenre Frucht, gute Länge.
Passt ausgezeichnet als Apéro und zu Vorspeisen.

75 cl

Fr. 42.50

Basa - Telmo Rodriguez



Herkunft: Spanien / Rueda
Trauben: 85% Verdejo, 12% Viura, 3% Sauvignon blanc
Alkohol: 13% Vol.

Hellgelbe Farbe. Aromen nach Zitrusfrüchten, Passionsfrucht, Kiwi, Holunder und Stachelbeeren. Am Gaumen ein leicht würziger Touch mit exotischen Frucht-Nuancen. Sehr fruchtiger, süffiger Weisswein. Fruchtiger Abgang.
Passt zum Apéro, Käse, Fondue oder Fisch.

75 cl

Fr. 39.50

Sancerre AOC - Sélection Famille, Henri Bourgeois



Herkunft: Frankreich / Loire
Trauben: Sauvignon Blanc
Alkohol: 13% Vol.

Funkelndes Gelb mit grünlichen Reflexen, attraktives Duftspektrum mit viel Frucht reifer Grapefruit, Limetten und Aprikosen, fein ergänzt um eine Spur Minze, Zitronengras und subtiler, mineralischer Würze. Im Mund satte und eindringliche Sauvignon-Frucht, opulenter Schmelz mit grossartigem Mundgefühl. Zeigt tollen Trinkfluss und bleibt minutenlang am Gaumen.
Hervorragend als Begleiter zu Käse, Fisch, Krustentieren, weissem Fleisch, Geflügel, Gemüseaufläufen und gegrilltem Gemüse.

75 cl

Fr. 49.50

Pinot / Cabernet von der Goldküste - Gebr. Kümín



Herkunft: Otschweiz / rechtes Zürichseeufer
Trauben: Pinot noir / Cabernet
Alkohol: 13% Vol.

Funkelndes Rubin mit leichten violetten Reflexen. In der Nase füllige Fruchtaromen, Pflaumen, Kirschen und Kompott. Feine Nuancen von Gewürzen und Pfeffer. Im Gaumen wiederum viel Frucht, gut balancierter Körper, ausladend und warm. Samtige Struktur endet in angenehmen Abgang. Ein idealer Begleiter zu kalten Fleischplatten und Hartkäse. Auch zu warmen Gerichten wie gebratenem Fleisch, Gratins oder Geflügel.

75 cl

Fr. 39.50

Leutschner Clevner Spätlese - Gebr. Kümín



Herkunft: Otschweiz / Freienbach SZ
Trauben: Clevner
Alkohol: 13% Vol.

Leuchtendes Rot, in der Nase fruchtige Aromen von Himbeeren und schwarzen Kirschen, aber auch feine Gewürznoten. Im Gaumen füllig mit wiederum viel Fruchtaromen, weich. Herrliches Finale mit einem langen Abgang.

Ein Wein, der gerne getrunken wird, sei es zu kalten Fleisch- und Käseplatten, warmen Hauptgerichten wie Schnitzel, Braten, Geschnetzeltem und Gemüse sowie Wurstwaren.

75 cl

Fr. 44.50

Trio Classico - Gebr. Kümín



Herkunft: Otschweiz
Trauben: Pinot noir, Cabernet, Diolinoir
Alkohol: 13.3% Vol.

Der Pinot noir verleiht dem Wein die üppige Frucht. Schwarze Kirschen, Zwetschgen und Brombeeren. Die würzigen Aromen wie Pfeffer und Kräutern stammen vom Cabernet. Die dunkle Farbe mit einem leuchtenden Kern wird von der raren Sorte Diolinoir beigefügt. Im Gaumen präsentiert sich der Wein zuerst wieder mit den Fruchtaromen unterlegt von Noten wie Holz, Rauch und Gewürzen. Der Abgang endet warm und anhaltend.

Zu gebratenem oder grilliertem Fleisch und zu reifem Käse.

75 cl

Fr. 49.50

Rotwein

Merlot Ticino Artù DOC - Cantina il Cavaliere SA



Herkunft: Tessin / Gemeinde Gambarogno
Trauben: Merlot
Alkohol: 12.8% Vol.

Dieser Merlot hat ein dunkles Rot mit purpurnen Reflexen, die sich mit der Zeit verwischen. Er strahlt ein komplexes intensives und reiches Bouquet aus, duftend nach frisch gepflückten, reifen Früchten.

Im Gaumen ist er vollmundig, warmherzig, ausdrucksvoll, herb aber samtig, harmonisch, ätherisch mit einem würzigen Nachgeschmack, typisch für die Teilverfeinerung in Holzfässern.

Ideal zu Teigwaren, zu rotem Fleisch, einem saftigen Ragout und zu nicht zu rezentem Käse.

75 cl

Fr. 48.50

Cuva - Kellerei Kloster Einsiedeln



Herkunft: Ostschweiz / Freienbach SZ / Leutschen
Trauben: Pinot Noir / Gamaret
Alkohol: 15.8% Vol.

Cuva wird in der Klosterkellerei aus den getrockneten Pinot-Noir-Trauben der besten Reblagen in der Leutschen am Zürichsee gekeltert. Die Hälfte des Weines wird im neuen Barrique aus französischer Eiche während mindestens 12 Monaten ausgebaut. Er hat einen gehaltvollen und langen Charakter, mit beerigen und würzigen Noten.

Passt zu kräftigen Speisen mit Fleisch (Braten, Wild, Grilladen)

75 cl

Fr. 69.50

Zweigelt - Weinbau Sattler



Herkunft: Österreich / Burgenland / Neusiedlersee
Trauben: Zweigelt
Alkohol: 13% Vol.

Der Wein ist dicht und saftig mit einer violett-roten Farbe und hat eine Nase nach Erdbeeren und Kräutern. Der Wein zeigt reife Frucht am Gaumen, erinnert an Pflaumen mit angenehmer Säure. Ein würziger, eleganter Wein mit einem ausgewogenen Abgang.

Zu Geflügel und Kalbfleisch, Pilzgerichten und mildem Hartkäse.

75 cl

Fr. 43.50

Rotwein

Chiantari - Vigneti Zabù



Herkunft: Italien / Sizilien
Trauben: Nero d' Avola
Alkohol: 13.5% Vol.

In der Nase haben wir ein Potpourri an roten Beeren, Waldfrüchten und würzigen Aromen. Noten von schwarzen Kirschen, Holunder und Brombeeren ergänzen sich mit Lakritze, dunkler Schokolade und leichten Röstnoten. Am Gaumen ist der Wein kraftvoll und robust. Straffe, aber nicht zu kräftige Tannine und eine angenehme Säure kommen hervor. Die fruchtigen Aromen nach dunklen Beeren und Kirschen entfalten sich.

Passt ausgezeichnet zu Fleisch- und Pastagerichten sowie zu Käse.

75 cl

Fr. 44.50

Barbera d'Alba Croere - Vite Colte



Herkunft: Italien / Piemont
Trauben: Barbera
Alkohol: 14.5% Vol.

Dieser Barbera strotzt vor Kraft. Die Farbe ist Rubin mit violetten Nuancen. Der Wein duftet nach Waldbeeren, Veilchen und Vanille.

Er ist sehr dicht, zeigt schöne Tannine und eine angenehme Säure.

Der Barbera-Wein passt sehr gut zu kräftigen Speisen wie Wild, Braten und Grilladen.

75 cl

Fr. 46.50

Valpolicella Ripasso - Tinazzi



Herkunft: Italien / Veneto
Trauben: Corvina, Rondinella, Molinara
Alkohol: 14% Vol.

Intensiv leuchtendes Rubinrot. Das Bouquet erinnert an Pflaumen und Amarenakirschen sowie mit leichten Nuancen an Johannisbeere, Muskatnuss und Tabak. Im Gaumen zeigt sich der Ripasso Tinazzi dicht, kraftvoll, mit feinen Tanninen und einem langen Finish.

Passt perfekt zu grilliertem Fleisch, Braten, Wild und würzigen Pastagerichten.

75 cl

Fr. 49.50

Costasera Amarone - Masi Agricola



Herkunft: Italien / Veneto
Trauben: Corvina, Rondinella, Molinara
Alkohol: 15% Vol.

Dunkles, dichtes Rubinrot. In der Nase herrlich intensiv duftend nach reifen Pflaumen, Fruchtkompott, süssen, warmen Gewürznoten, komplex und finessenreich. Im Gaumen saftig, vielschichtig und dicht, wiederum feine, reife Aromatik, Erinnerungen an den Rumtopf werden wach. Eine Komposition süss-reifer Früchte mit harmonischer Tanninstruktur, begleitet von einer eleganten Säure und langem, aromatisch nachhaltigem Abgang. Kraftvoller Begleiter zu gehaltvollen Fleischgerichten, Wild, reifen Käsesorten oder als Meditationswein.

75 cl

Fr. 65.50

Tignanello - Antinori



Herkunft: Italien / Toscana
Trauben: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Alkohol: 13.5% Vol.

Intensiv rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. An der Nase präsentiert sich dieser Tignanello mit angenehmen Noten von Vanille, Kakao und Leder, die sich dank der ausgezeichneten Dosierung der Cuvée und des gut amalgamierten Holzes entwickeln konnten; sehr prägnant auch die Gewürz- und Balsamnoten, die aromatische Komplexität verleihen. Am Gaumen umhüllend mit – im Rahmen des rassigen nervigen Charakters der Sangiovese-Rebe – weichen Tanninen. Hervorragende Ausgewogenheit von Säure und Tanninen und ein Finale von beachtlicher geschmacklicher Länge. Passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten, Wild und Käse.

75 cl

Fr. 107.00

Celeste Crianza - Miguel Torres



Herkunft: Spanien / Ribera del Duero
Trauben: Tempranillo
Alkohol: 14% Vol.

Dunkles, sehr dichtes Rubin. In der Nase üppige Fruchtnoten von dunklen Beeren und reifen Pflaumen, untermalt mit feinen, frischen Holznuancen. Im Gaumen eine mundfüllende Aromatik, saftig, geschmeidige Tannine und etwas Karamell. Eleganter Nachhall mit gut stützender Säure. Ein wunderbarer Wein aus dem Ribera del Duero.

Dieser Wein passt sehr gut zu einer Vielzahl von Fleischgerichten, einschliesslich Braten und Wild.

75 cl

Fr. 48.50

Fos Reserva - Bodegas FOS



Herkunft: Spanien / Rioja
Trauben: Tempranillo 85%, Graciano 15%
Alkohol: 14 % Vol.

Tiefgründiges Fruchtbouquet mit Aroma von Waldbeeren und dunkler Schokolade mit einem Hauch von Karamell und Kakao. Eleganter, samtartiger Körper.

Ausbau während 18 Monaten in 85% französischen und 15% amerikanischen Eichenfässern.

Passt am besten zu Grilladen, gebratenem Huhn, reifem Käse und dunklem Fleisch.

75 cl

Fr. 51.50

Passo Doble - Masi Tupungato



Herkunft: Argentinien / Mendoza
Trauben: Malbec, Corvina
Alkohol: 14% Vol.

Dichtes Rubin mit violetten Reflexen. In der Nase fein duftend, mit reifen, intensiven, fast überwältigenden Aromen von dunklen Beeren, warmen Gewürzen, Röstaromen und etwas Marzipan. Im Gaumen ein kräftiger Auftakt. Dicht gewoben, vollmundig und gut ausbalanciert. Wiederum reife, konzentrierte Beerenfrucht, Kirschen und sanfte, gut eingebundene Gerbstoffe. Der Abgang ist aromatisch mit gutem Nachhall.

Vielseitiger Begleiter zu Grilladen, Fleischgerichten, Pasta und gut gereiften Käsesorten.

75 cl

Fr. 45.00

Block One Shiraz Cabernet - Bremerton Wines



Herkunft: Australien / South-Australia
Trauben: 73% Shiraz, 27% Cabernet Sauvignon
Alkohol: 14.5% Vol.

Dichtes, nahezu schwarzes Purpur. Bereits vom Duft her mit typischer Großzügigkeit Australiens: satte Schwarzbeerfrucht, Zartbitterkuvertüre, gemahlene Mandeln, schwarzer Pfeffer, Karamell und verschiedene Kräuter. Im Mund mit viel Dichte, köstlicher Frucht und sanften Gerbstoffen. Erneut kein „Trinksirup“, sondern ein Powerwein mit viel Stil, Eleganz und Klasse! Unwiderstehliche Frucht mit viel schwarzen Johannisbeeren, Cassis, Brombeeren und Holunder. Großartiger Nachhall in perfekter Balance mit sanften, samtigen Tanninen. Wieder ist Rebecca ein wahres Meisterwerk aus ihren beiden Lieblingssorten gelungen.

Zu Grillgerichten, aber auch zu fast allen dunklen Fleischsorten perfekt.

75 cl

Fr. 57.50

Biere

Einsiedler Lager Bügel 4.8%	58 cl	Fr. 5.60
Einsiedler Spezial hell 5.2%	30 cl	Fr. 4.60
Einsiedler Spezial dunkel 5.2%	30 cl	Fr. 4.60
Einsiedler Maisgold 5%	30 cl	Fr. 4.70
Appenzeller Weizen 5.2%	50 cl	Fr. 6.90
Appenzeller Quöllfrisch trüb 4.8%	50 cl	Fr. 5.80
Zitronen-Panaché naturtrüb 2.5%	33 cl	Fr. 4.60
Appenzeller Leermond	33 cl	Fr. 4.60
Radler 2.5%	50 cl	Fr. 5.60

Most

Möhl Classic Bügel 4%	50 cl	Fr. 5.60
Möhl Trüeb 4%	50 cl	Fr. 5.60
Möhl Klar Alkoholfrei	50 cl	Fr. 5.60

Heissgetränke

Kaffee crème	Fr. 4.10
Schale (Milchkaffee)	Fr. 4.60
Espresso	Fr. 4.10
Cappuccino	Fr. 4.60
Latte macchiato	Fr. 5.10
Chai Latte	Fr. 5.00
Heisse / Kalte Ovo	Fr. 4.00
Heisse / Kalte Schoggi	Fr. 4.00
Punsch	Fr. 4.00
Tee verschiedene Sorten	Fr. 3.80

Heissgetränke mit Alkohol

Coretto Grappa	1 cl	Fr. 6.10
Kaffee Lutz (Schnaps, Chrüter, Zwetschge)	4 cl	Fr. 5.60
Kaffee mit Schümli und Schuss	4 cl	Fr. 7.50
Kaffee Rossberg	6 cl	Fr. 8.50
Flämmli (Williams)	2 cl	Fr. 7.50
Jagertee	Fr. 6.00	
Glühwein 10%	Fr. 5.00	

Spirituosen

Wodka weiss 40%	4 cl	Fr. 6.50
Whiskey Red label 40%	4 cl	Fr. 6.50
Gin 27 43 %	4 cl	Fr. 8.00
Bacardi weiss 37.5%	4 cl	Fr. 7.50
Whiskey Macallan 40%	4 cl	Fr. 12.50
Ramazotti 30%	4 cl	Fr. 6.50
Appenzeller 29%	4 cl	Fr. 6.50
Honig-Chrüter 30%	4 cl	Fr. 6.50

... zum Kafi

Pflümli 40%	2 cl	Fr. 6.50
Williams Röllin 41%	2 cl	Fr. 6.50
Le Vieil Abricot 40%	2 cl	Fr. 6.50
La Vieille Poire 40%	2 cl	Fr. 6.50
La Vieille Prune 40%	2 cl	Fr. 6.50
Etzel Kirsch 42%	2 cl	Fr. 6.50
Grappa Nonino Tradizionale 41%	2 cl	Fr. 6.50
Grappa Paesanella Brunello 41%	2 cl	Fr. 7.50
Grappa di Moscato Sibona 42%	2 cl	Fr. 9.50
Grappa di Barbera Sibona 42%	2 cl	Fr. 9.50
Grappa Riserva Sibona Porto/Whiskey 44%	2 cl	Fr. 10.50
Grappa di Nebbiolo Berta 43%	2 cl	Fr. 14.00
Grand Marnier 40 %	2 cl	Fr. 5.00
Amaretto 28 %	4 cl	Fr. 6.50
Baileys 17%	4 cl	Fr. 6.50
Cognac Remy Martin 40%	2 cl	Fr. 9.50

Aperitifs

Martini weiss 15%	4 cl	Fr. 6.00
Campari 23%	4 cl	Fr. 6.00
Campari Orange	4 cl	Fr. 7.50
Cynar 16.5%	4 cl	Fr. 6.00
San Bitter (alkoholfrei)		Fr. 5.00
Aperol gespritzt	25 cl	Fr. 9.50
Gespritzter Weisswein	25 cl	Fr. 5.50

Longdrinks

Wodka Lemon	Fr. 11.00
Whiskey Cola	Fr. 11.00
Gin 27 Tonic	Fr. 12.50
Bacardi Cola	Fr. 12.50
Shot's divers	Fr. 5.00
Wändli divers	2 cl Fr. 5.00

Alkoholfreie Getränke

<u>Offenausschank</u>	2 dl	3 dl	5 dl	1 l	1.5 l
Henniez ohne Kohlensäure	Fr. 3.00	Fr. 3.80	Fr. 5.50	Fr. 10.00	
Henniez mit Kohlensäure	Fr. 3.00	Fr. 3.80	Fr. 5.50	Fr. 10.00	
Apfelschorle	Fr. 3.00	Fr. 3.80	Fr. 5.50		Fr. 13.50
Coca cola	Fr. 3.00	Fr. 3.80	Fr. 5.50		Fr. 13.50
Coca cola zero	Fr. 3.00	Fr. 3.80	Fr. 5.50		Fr. 13.50
Rivella rot	Fr. 3.00	Fr. 3.80	Fr. 5.50		Fr. 13.50
Eistee	Fr. 3.00	Fr. 3.80	Fr. 5.50		Fr. 13.50

<u>Flaschen</u>	20 cl	33 cl	50 cl
Henniez ohne Kohlensäure			Fr. 5.80
Henniez mit Kohlensäure			Fr. 5.80
Coca cola		Fr. 4.50	
Coca cola zero		Fr. 4.50	
Rivella rot / blau		Fr. 4.50	
Citro		Fr. 4.50	
Sinalco		Fr. 4.50	
Schweppes Tonic	Fr. 4.50		
Schweppes Bitter Lemon	Fr. 4.50		

Säfte

	20 cl	30 cl	50cl
Süssmost	Fr. 3.00	Fr. 4.00	Fr. 5.70
Orangensaft	Fr. 3.50	Fr. 4.50	
Tomatensaft	Fr. 4.60		