

Liebe Gäste

Eine grosse Vielfalt an Landschaften, Sprachen und Traditionen auf kleinstem Raum prägt die Schweiz. Genauso verhält es sich mit dem Wein. Für Sie haben wir uns auf die Suche nach unbekannten, herben, süssen, roten und weissen Weinen gemacht. Alte Sorten entdeckten wir, aber auch ausländische Rebsorten, die hier eine neue Heimat fanden – ganz zu schweigen von den Neuzüchtungen, welche den Einsatz von Chemikalien im Rebberg massiv reduziert.

Mutige Winzer und Winzerinnen mit verblüffenden Ideen produzieren eine Fülle von erstaunlichen Weinen. Leider sind die Mengen oft so klein, dass diese tollen Produkte den Weg nicht ins Ausland finden. Darum wollen wir Ihnen das facettenreiche Weinland Schweiz etwas näherbringen – und wir beschränken uns auf die Schweiz, dafür mit einer Tiefe, wie sie kaum sonst wo gefunden werden kann.

*Besonders freut uns die Zusammenarbeit mit «Junge Schweiz – Neue Winzer» einer Vereinigung junger, aufstrebender Schweizer Weinmacherinnen und Weinmacher. Ihre Weine sind mit **jsnw** bezeichnet. Mit 40 Jahren müssen die Mitglieder den Verein altershalber verlassen. Die ehemaligen erwähnen wir mit dem «S» für Senatoren. Wenn Sie nicht nur die unterschiedlichen Weinregionen persönlich kennen lernen möchten, sondern auch die Vielfalt an typischen Gerichten aus allen Landesteilen, da empfehlen wir die kulinarische Zeitreise zu den Swiss Historic Hotels. www.swiss-historic-hotels - www.jsnw.ch.*

Übrigens das Buch „Kulinarische Zeitreisen – Genuss in historischen Hotels“ erhalten Sie zum Spezialpreis von CHF 68.00 anstelle CHF 82.00 an der Reception.

Pia Nussbaumer Scherrer & Roland Scherrer, Gastgeber

Möchten Sie Ihren Lieblingswein mit nach Hause nehmen? Sie erhalten 30% Rabatt auf den Normalpreis.

Ein Häppchen zum Wein Antipasti - Appenzellerkäse - Brot

8.80

*Gerne servieren wir Henniez légère & naturelle 33 cl 4.60 / 75 cl 9.60
oder*

das gekühlte Vitznauer Wasser von den Rigi Bergquellen zu 2.50 pro 2.5 dl Glas.

Schützengarten St. Gallen die älteste Schweizer Brauerei seit 1779	vol%	2 dl	3 dl	5 dl
Lager Hell , vom Zapfhahn, untergäriges, erfrischendes Helles mit einem Hauch frisch gemähstem Stroh. Gegen den Durst, zu Wurstsalat.	4.8	3.60	4.30	5.70
Weisser Engel , obergärig, spritzig dunkelblondes Hefeweizenbier Leichte Süsse, moderate Bittere. Zu Fisch, Lamm und Sommersalaten	5.3			7.50
Gallus 612 , OLD STYLE ALE, obergärig mit Smaragd- Aromahopfen Holzfass & Röstaromen, vollmundig, moderate Bittere. Zu würzigen Speisen.	5.6		5.50	
Schwarzer Bär , untergärig, malzig mit einer dezenten Bittere Röst- und Kaffeenoten, moderate Bittere. Zu Wurst und Fisch.	5.0		5.10	
Säntisbier , untergärig, unfiltrierte mit anhaltender Bittere Dezentes Hefearoma, vollmundig mit einer Getreidenote. Zu Kalb & Schwein.	5.2		5.10	
Alkoholfrei , untergärig, leichte sportliche und dezente Bittere, unaufdringliche Malzsüsse, Honignote. Zu Pasta, Fleisch und Fisch.	0.5		4.80	
Swiss Stout obergäriges Schwarzbier, kräftige Bittere, Noten von Kaffee mit Kakao gewürzt. Zu gebackenen Süssspeisen und Mousse au chocolat.	5.7		5.50	
Tessiner Bier von der Brauerei San Martino seit 2002				
La Rossa (Amber Ale) obergärig, moderate Bittere mit süsser Note, voller Körper, Karamellnote, schöne Bitternoten. Zu Lamm und Rahmgerichte.	6.7		5.50	
Appenzeller Biere der Familien Brauerei Locher seit 1810				
Castégna , untergärig, süsse Note von Tessiner Kastanien, leichte Bittere Mild, rund, süffig. Jeder Schluck hilft der Tessiner Kastanienkultur.	5.0		5.10	
Quöllfrisch , untergärig naturtrüb, fruchtig leicht hefebetont, vollmundig. Gegen den grossen Durst und zu Suppen oder Rösti.	4.8			7.00

Weissweine	Jahr	vol%	Inhalt	Flasche
AG Sauvignon blanc AOC, Susi Wehrli, Küttigen jsnw Fruchtig, frisch, Beeren. Zu gebratenem Fisch & weissem Fleisch	2020	13.2	75cl	47.50
AG Gewürztraminer AOC, Christian Steimer, Wettingen jsnw Fruchtig, harmonisch, exotisch. Zu Vorspeisen, Geflügel, Weichkäse.	2019	13.0	75cl	44.50
AI Innerrhoderwy AOC, Oberegg, Familie Schmid-Wetli, Berneck Riesling x Silvaner, blumig, fruchtig, leicht. Zu Fisch, Hartkäse, Rösti.	2018	11.5	75cl	43.00
AR Landsgmendwy AOC, Familie Schmid-Wetli, Berneck Blumig, leicht, fruchtige angenehme Säure. Zu Fisch, Hartkäse, Rösti.	2018	11.5	75cl	43.00
BE Pinot gris AOC, Demeter, Anne-Claire Schott, Twann jsnw Harmonisch, fruchtig, gehaltvoll. Zu Apéros, weissem Fleisch, Fisch.	2020	14.5	75cl	49.50
BE Schiller Orange AOC, Demeter, Anne-Claire Schott, Twann jsnw Naturwein, trocken, gehaltvoll, fruchtig. Zu Fisch, weissem Fleisch.	2020	12.9	75cl	69.50
BE Sauvignon blanc AOC, Weingut Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann jsnw Frisch, mit dezenten Fruchtnoten. Zu Aperó, Fisch, Kalb.	2019	12.5	75cl	51.00
BL Kerner AOC, Barbara Koellreuter, Klushof, Aesch Leicht, süffig, fruchtig. Zu Apéros, „Plättli“, Knusperli, Rösti.	2018	12.5	75cl	44.50
BS Pinot gris AOC, Wyyguet Rinklin, Riehen, 2019 Dezente Zitrusaromatik, erfrischend, gehaltvoll: Zu Aperó, Fisch, Hartkäse.	2019	12.5	75cl	43.00
FR Freiburger AOC, Demeter, Famille Simonet, Môtier, jsnw Würzig, fruchtig, vollmundig. Zu asiatischen Gerichten & weissem Fleisch.	2020	13.5	75cl	45.50
FR Divona AOC, Demeter, Famille Simonet, Môtier, jsnw Frisch, Zitrus und Holunder. Zu Fisch, Geflügel, Vegetarischem.	2020	13.3	75cl	49.00
FR Traminer AOC, Gérard et Etienne Javet, Lugnorre jsnw fruchtig, gehaltvoll, rund. Zu Fleisch, Melone, würzigen Gerichten.	2020	13.5	75cl	56.00
FR Réserve blanche AOC, Marylène & Louis Bovet-Chervet jsnw S Trocken, leicht, rund. Zu Vorspeisen, Fisch, Knusperli, Geflügel.	2020	11.7	75cl	43.50

Weissweine

	Jahr	vol%	Inhalt	Flasche
GE Aligoté AOC, Dom. de la Devinière, Willy Cretegny, Satigny Trocken, nussig, rund. Zu Apéros, Vegetarischem, Fisch.	2019	13.0	75cl	42.00
GL Pinot gris AOC, Violetti, Niederurnen Fruchtig, leichte Restsüsse, Holunderblüte. Zu Spargel, Geflügel, Würzigem.	2019	12.8	75cl	47.00
GR Completer AOC, Roman Hermann, Fläsch jsnw Wuchtige, schnörkellose, tiefgründige Rarität. Zu weissem Fleisch.	2020	13.0	75cl	60.00
GR Chardonnay Sternefeld AOC, Thomas Lampert, Maienfeld jsnw Gehaltvoll, beerig, trocken. Zu Terrine, weissem Fleisch, Fisch.	2019	13.0	75cl	56.00
JU Sauvignac «les mergats», BioSuisse, Silvia & Olivia Blattner, Courfaivre Holunder, Passionsfrucht, schönes Säure-Süsse Spiel. Zu Aperos & Würzigem.	2020	12.5	75cl	45.50
LU Johanniter AOC, Biosuisse, Fam. Noldi Küttel, Vitznau Trocken, fruchtig, Apfel-Ananas. Zu Geflügel, Curry, Weichkäse	2020	12.8	75cl	49.50
LU Sauvignon blanc AOC, Toni Ottiger, Kastanienbaum Exotische Früchte, rund, feine Säure. Zu Fisch, weissem Fleisch, Melone.	2019	13.0	75cl	51.50
NE Chasselas vendage tardive AOC, J.-Ch. Porret, Cortaillod, jsnw Honig, reife Banane, süss. Dessertwein zu Crème brûlée, Terrinen.	2017	11.00	50 cl	44.00
NW Birgäbärger Riesling x Silvaner AOC, AGW Ennetbürgen, Lussi, Stans Zitrusfrüchte, Muskat, frisch und süffig. Zu Aperos, Fisch und „kalten Plättli“.	2019	13.0	75cl	44.00
OW Solaris, Peter Krummenacher & Karin Dähler, Kägiswil Zitrus, Apfel, Ananas, trocken, frisch. Zu Apéros, Geflügel, Fisch, Rösti.	2020	14.0	75 cl	51.50
SG Violine AOC, Roman Rutishauser, Thal jsnw Duft von Apfel und Melone, frischer, fruchtige Aperowein.	2020	13.0	75cl	51.00
SG Felswein AOC, Christophe Schmid, Tobias Schmid & Sohn, Berneck Chardonnay 12 Monate im Granitfass ausgebaut. Zu Fisch, weissem Fleisch	2018	13.8	75cl	83.00

SH Rheinriesling AOC, Fam. Baumann, Oberhallau Erfrischend, fruchtig, schönes Säure-Süsse Spiel. Zu Aperero, Melone, Poulet.	2020	13.0	75cl	47.50
---	------	------	------	-------

Weissweine

Jahr vol% Inhalt Flasche

SO Dornacher Riesling x Silvaner AOC, Barbara Koellreuter Leicht, süffig, fruchtig. Zu „Plättli“, Fisch, Knusperli, Rösti.	2020	11.4	75cl	43.00
---	------	------	------	-------

SZ Sunnehöfler AOC, Susanne & Markus Hofstetter, Immensee Exotische Früchte, rund Riesling x Silvaner. Zu Aperero, Fisch, Würzigem.	2019	12.7	75cl	46.50
--	------	------	------	-------

TG Müller Thurgau trocken AOC, Martin Wolfer, Weinfeldern Weich, frisch, harmonisch. Zu Aperero, Sämtisteller, Wurstsalat.	2020	12.0	75cl	41.00
---	------	------	------	-------

TI Volpe alata AOC, Jonas Huber, Monteggio jsnw Gehaltvoll, fruchtig, trocken. Zu Terrine, weissem Fleisch, Fisch.	2019	13.0	75cl	54.50
--	------	------	------	-------

TI „Silene“ Bianco di Merlot DOC, Roberto e Andrea Ferrari Trocken, fruchtig, elegant. Zu Fisch, Aperero, weissem Fleisch.	2020	12.5	75cl	43.00
---	------	------	------	-------

VD Altesse AOC, Demeter, Henri Cruchon, Echichens Gehaltvoll, vollmundig, biodynamischer Anbau. Zu Fisch, weissem Fleisch.	2017	15.0	75cl	48.50
---	------	------	------	-------

VS Heida, «reach the highest», I.& S. Kellenberger, Loèche jsnw S Frisch, voll, Note von Nuss & Mango. Zu reifem Käse, Geflügel.	2019	14.0	75cl	48.00
--	------	------	------	-------

VS Humagne blanc, born to be wise, I.& S. Kellenberger, Loèche jsnw S Elegant, trocken - Zum Geniessen & Philosophieren.	2019	12.5	75cl	46.50
--	------	------	------	-------

VS Petite Arvine AOC, Mathilde Roux, Fully jsnw Autochthon. Grapefruit, trocken, leicht salzig. Zu Fisch, Schaf/Ziegenkäse.	2019	14.0	75cl	54.00
---	------	------	------	-------

VS Marsanne AOC (Ermitage), Romain Wuilloud, Grimisuat jsnw Gehaltvoll, rund, grosser Lagerwein. Zu Wild, Kalb, reifem Käse.	2020	14.3	75cl	45.50
--	------	------	------	-------

VS Chasselas Les Terrasses, Jean-René Germanier, Vétroz, Frische Note von Zitrusfrüchten, elegant, leicht. Zu Aperero, gebratenem Fisch.	2020	12.5	75cl	39.00
---	------	------	------	-------

VS Muscat AOC Les Promesses, Erno-Leo Cina, Salgesch, Alte Walliser Rebe, kräftig, frisch, fruchtig. Zu Apero, frittiertem Fisch	2019	12.5	75cl	46.00
VS Pinot blanc AOC, Nicolas Cheseaux, Saillon jsnw Trocken, fruchtig, gehaltvoll. Zu Vorspeisen, weissem Fleisch.	2018	13.8	75cl	47.50
Weissweine				
VS Johannisberg «Héritage» AOC, BioSuisse, Yann Comby, Chamoson jsnw rund, gehaltvoll, fruchtig. Zu Spargel, Melone, weissem Fleisch	2018	14.5%	75cl	45.50
VS Amigne de Vétroz AOC, Jean-René Germanier, Vétroz Autochthon. Honig, Banane & feine Säure. Zu Weich- & Blauschimmelkäse.	2019	14.2	75cl	48.00
VS Himbertscha AOC, Chanton Weine, Visp Autochthon. Blumig, fruchtig, samtig. Zu Fisch, Bergkäse, Früchtetorte.	2020	14.5	75cl	54.00
VS Lafnetscha AOC, Chanton Weine, Visp Autochthon. Trocken, eigenwillig. Zu Sauerkraut, Vorspeisen, Quiche.	2020	13.14	75cl	54.00
VS Plantscher AOC, Chanton Weine, Visp Autochthon. Bitternote im Abgang, trocken. Zu Käse, Fondue.	2020	11.9	75cl	54.00
ZG Chäppeli Wy AOC, Hünenberg Zitrus, fruchtig, spritzig. Zu Fisch, Käse, weissem Fleisch.	2018	12.5	70cl	45.50
ZH Kernling AOC, Ueli Kilchsperger, Flaach jsnw Fruchtig, blumig, rund. Zu Melone, Spargel, Geflügel.	2020	13.0	75cl	49.00
ZH Räuschling AOC, Alain Schwarzenbach, Meilen jsnw Trocken, frisch, Zitrusaromen. Zu Fisch, Kalb, Wurst, Plättli.	2020	12.5	75cl	46.00
ZH Fumé AOC, Demeter, Nadine & Cédric Besson-Strasser, Ufhusen jsnw S Chardonnay & Räuschling, wuchtig, fruchtig. Zu Fleisch & Lachs.	2020	12.5	75cl	59.50
ZH Gewürztraminer AOC, Simone Monstein, Habacht Weine, Teufen jsnw S Würzig, fruchtig, trocken. Zu asiatischen Gerichten, Melone.	2020	13.5	75cl	50.00
ZH Räuschling AOC, Robin Haug, Weiningen jsnw Trocken, frisch, fruchtig. Zu Fisch, Kalb, Wurst, Plättli.	2018	12.5	75cl	45.50

Schaumweine

Jahr vol% Inhalt Flasche

GE Baccarat vin mousseux blanc de blanc, Cave de Genève
Frisch, harmonisch, trocken. Zu Apero, Vorspeisen und Fisch.

12.5 75cl 62.00

TG Pinot Noir Vin Mousseux rosé, Familie Hausammann, Iselisberg
jsnw Klassisch produzierter Schaumwein, trocken, edel. Passt fast immer.

12.4 75cl 59.00

Roséweine

Jahr vol% Inhalt Flasche

NE Oeil de Perdrix AOC, J.-CH. Porret, Cortaillod
jsnw Herrlich fruchtig-frischer Rosé. Zu gebratenem Fisch & weissem Fleisch.

2020 12.5 75cl 43.50

SO Rosé Erlinsbach AOC, Susi Wehrli-Steiger, Küttigen AG
jsnw fruchtig-süffiger Sommerwein. Zu Aperos, Fisch, Kalb, Schwein.

FOLGT 12.8 75cl 42.50

ZH Saignée, Mathias Bechtel, Eglisau
jsnw Fruchtiger, gehaltvoller Rose mit leichter Süsse. Zu Apero, Kuchen.
Rocky of the year 2018

FOLGT 14.0 75cl 62.00

Dessertweine

Jahr vol% Inhalt Flasche

GE Élise AOC, Dom. de la Chafalet, Guy & Mathurin Ramu, Dardagny
jsnw Dessertwein. Zu Terrinen, Tarte Tatin, Blauschimmelkäse.

2020 12.5 37.5 43.50

NE Chasselas vendage tardive AOC, J.-Ch. Porret, Cortaillod,
jsnw Honig, reife Banane, süss, leicht. Zu Crème brûlée, Terrinen, Weichkäse.

2017 11.00 50 cl 47.50

ZH Perle, Jeannette Brunner, Kleinandelfingen
jsnw gehaltvoller, runder Dessertwein mit guter Säure. Zu Tarte Tatin.

2014 13.1 37.5cl 48.50

Rotweine	Jahr	vol%	Inhalt	Flasche
AG Pinot Noir Goldwand AOC, Noel Baumgartner, Tegerfelden jsnw Rund, fruchtig, trocken. Zu rotem Fleisch, Wild, Kalb.	2019	13.5	75cl	47.50
AG Pinot Noir Herrenberg AOC, Christian Steimer, Wettingen jsnw Gehaltvoll. Aus dem Weinberg unserer SHH Freunde «Hotel Blume, Baden»	2019	13.5	75cl	44.00
AR Wienachtswy AOC, Fam. Schmid-Wetli, Berneck Runder, fruchtiger Pinot Noir. Zu Wild, rotem und weissem Fleisch.	2018	14.5	75cl	47.00
BE Pinot Noir Réserve AOC, Demeter, Anne-Claire Schott, Twann jsnw Eine Philosophie in der Flasche präsentiert. Zu Käse & gebratenem Fisch.	2019	13.6	75cl	56.50
BE Pinot-Malbec AOC, Nick Bösiger, Twann jsnw Rund, fruchtig, gehaltvoll, überraschend. Zu rotem Fleisch & Würzigem.	2019	13.0	75cl	43.50
BL Cuvée Julian AOC, Barbara Koellreuter, Klushof Aesch Gehaltvoll, fruchtig mit einem kräftigen Rot. Zu rotem Fleisch, Käse.	2019	12.0	75cl	42.00
BS Côtes du Rhin, St. Laurent, Weingut Rinklin, Riehen Rund, fruchtig, ein Gaumenschmeichler. Zu Käse, Kalb, Schnitzel.	2018	13.0	75cl	44.00
FR Sans Titre AOC, Javet & Javet, Lugnorre jsnw Gamaret & Merlot. Eine Wucht. Geniessen zu rotem Fleisch & am Cheminée.	2018	14.5	75cl	77.50
FR Reserve rouge, Château de Praz, Marylène & Louis Bovard-Chervet, Praz, jsnw S Vollmundig, wuchtig, fruchtig, ein festlicher Gamaret zu Wild, Rind.	2018	14.6	75cl	63.00
FR Pinot Noir AOC, Demeter, Fabrice & Stéphane Simonet, Môtier jsnw Rund, leicht, fruchtig. Zu Kalb, Käse, Vegetarischem.	2019	12.9	75cl	48.50
GE Gamay AOC, Biosuisse, Dom. de la Devinière, Williy Cretegny, Satigny Rund, fruchtig, elegant. Zu weissem Fleisch, Geflügel, Pasta.	2018	14.5	75cl	43.00
GE le franc bec, Malbec AOC, Mathurin Ramu, Dom. de Chafalet, Dardagny jsnw Schwarze Beeren, schöne Tannine. Zu rotem Fleisch, Wild, Hartkäse.	2019	13.5	75cl	51.00

Rotweine	Jahr	vol%	Inhalt	Flasche
GL Cabernet Jura Barrique VdP, Valentin Violetti, Niederurnen Vollmundig, elegant, fruchtig, Barrique. Zu Grilladen, rotem Fleisch.	2018	13.0	75cl	53.00
GR Fläscher Pinot Noir alte Rebe AOC, Familie Patrik Adank, Fläsch jsnw Gehaltvoll, fruchtbetont beerige Pinot Aromen, mit feinen Tanninen.	2019	13.1	75cl	53.00
GR Pinot Noir Tscharnergut AOC, Johann-Baptista von Tscharner jsnw Wuchtig, gehaltvoll, rund. Zu Wild, Roastbeef, reifem Käse.	2018	14	75cl	54.00
JU Cabernet Jura, BioSuisse, Silvia & Olivia Blattner, Courfaivre Cassis, Kirsche, Rose, schöne Tannine. Zu rotem Fleisch und Käse.	2020	13.0	75cl	47.50
LU Le Rouge, Luzern Cuvée, Toni Ottiger, Kastanienbaum Assemblage von Gamaret, Merlot und Pinot Noir. Zu Grilladen, rotem Fleisch	2019	13.3	75cl	55.00
LU Cabernet Jura AOC, BioSuisse, Fam. Noldi Küttel, Vitznau Gehaltvoll, fruchtig, feinen Taninen. Zu Käse, Bratfisch, Fleisch.	2019	13.3	75cl	49.50
NE Pinot noir le noble AOC, Quentin Divernois, Cudrefin jsnw Cassis, elegant, rund. Zu gebratenem Fisch, rotem Fleisch.	2016	12.8	75cl	47.50
OW Tellner Regent Barrique, Peter Krummenacher & Karin Dähler, Kägiswil Gehaltvoll, rund, feine Tanine. Zu Lamm, Rind, Weichkäse.	2018	13.5	75cl	49.00
SG Burgwein Au AOC, Zweigelt-Merlot-Pinot Noir, Fam. Schmid-Wetli, Berneck Finessenreich, rund, elegant. Zu weissem Fleisch.	2017	13.5	75cl	48.00
SG Grandezza AOC, Diolinoir & Cabernet Dorsa, Roman Rutishauser, Thal jsnw Schwarze Beeren, Pflaume, elegant. Zu Grilladen, Wild, Ente	2017	13.5	75cl	61.00
SG Tobias G5, Christophe Schmid, Berneck Wuchtiger, fruchtiger Pinot Noir. Die Hommage an 5. Generation Winzer	2013	13.5	75cl	71.00
SH Merlot AOC, Fam. Baumann, Oberhallau Rund, fruchtig, der nördlichste Merlot. Zu Grilladen, Pasta, Rösti.	2018	13.5	75cl	54.50

Rotweine	Jahr	vol%	Inhalt	Flasche
SO Dornacher Blauburgunder AOC, Barbara Koellreuter, Aesch <i>Kräftig, gehaltvoll, schwarze Kirsche, Waldbeere. Zu Fleisch- & Käsegerichten.</i>	2018	14.2	75cl	41.00
SO Merlot Malbec Erlinsbach, Susi Wehrli, Küttigen AG, jsnw <i>wuchtiger, gehaltvoller Begleiter zu rotem Fleisch. Drei Dörfer, zwei Kantone, eine Winzerin – Erlinsbach ist ein Geheimtipp</i>	2018	13.5	75cl	56.50
SZ Rubin AOC, Susanne & Markus Hofstetter, Immensee <i>Fruchtig, trocken, elegante Tannine. Zu Pasta, Geflügel, weissem Fleisch.</i>	2018	13.5	75cl	46.50
TG Sequana AOC, Regent & Garanoir & Léon Millon, Martin Wolfer, Weinfelden jsnw <i>Fruchtig, gehaltvoll, tanninbetont. Zu Grilladen und rotem Fleisch</i>	2020	13.5	75cl	50.50
TG Iselisberger Zehntewy, Cabernet Dorsa, Urs Hausammann, Iselisberg jsnw <i>Wichtig, schwarze Früchte, rund. Zu rotem Fleisch.</i>	2018	14.0	75cl	51.00
TI Castanar Rosso Ticinesi, Roberto e Andrea Ferrari, Stabio <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carminoir, Petit Verdot, Merlot Wurde vom Vinum zum besten Rotwein der Schweiz gekürt.</i>	2012	13.0	75cl	69.00
TI Castanar Merlot AOC, Roberto e Andrea Ferrari, Stabio <i>Vollmundig, fruchtig, elegant. Zu Fleisch, gebratenem Fisch, Risotto.</i>	2017	13.0	75cl	57.00
TI Fustoquattro DOC, Jonas Huber, Monteggio jsnw <i>Gehaltvoll, rund, elegant. Zu Risotto, Käse, Fleisch.</i>	2019	12.5	75cl	47.50
UR Bibi's Schitzähyyssler Blauburgunder, Klärli & Gustav Planzer, Bürglen <i>Runder, süffiger, aber gehaltvoller Wein. Zu hellem Fleisch, gebratenem Fisch.</i>	2018	13.2	75cl	51.00
VS Eyholzer Roter AOC, Chanton Weine, Visp <i>Autochthon. Heller Rotwein, eigener Charakter. Kühl serviert zu Apéros, Fisch</i>	2018	11.5	75cl	54.00
VS Cornalin AOC, Romain Wuilloud, Grimisuat jsnw <i>Waldebeeren, schöne Tannine. Zu rotem Fleisch & Grilladen.</i>	2019	14.6	75cl	55.00

Rotweine	Jahr	vol%	Inhalt	Flasche
VS Dôle La Mourzière, Bio Suisse, Cave Caloz, Sandrine Caloz, Miège jsnw Der typische Walliser Wein aus Pinot noir und Gamay, rund, vollmundig.	2019	13.5	75 cl	46.00
VS Diolinoir AOC, Weingut Romain Cipolla, Raron jsnw Wuchtig, rund, fruchtig. Zu rotem Fleisch, Weichkäse.	2020	13.5%	75cl	48.50
VS Coeur de Corbassière AOC, Cave Corbassière, Fam. Cheseaux, Saillon jsnw Syrah und Gamay. Wuchtig-elegant, Note von Beeren. Zu rotem Fleisch	2018	13.4	75cl	47.50
VS Gamay de Fully AOC, Cave de l'Orlaya, Mathilde Roux, Fully jsnw Fruchtig, rund, frisch, feine Tannine. Zu hellem Fleisch, gebratenem Fisch.	2018	13.8	75cl	44.00
VS Cœur flammé, Erno-Leo Cina, Kreuzritter-Kellerei, Salgesch Eleganter, typischer Pinot aus den besten Lagen von Salgesch. Zu Pasta, Fleisch	2019	13.0	75cl	43.00
ZG Chäppeli Wy AOC, Chäppeligenossen Hünenberg Zweigelt & Cabernet Dorsa & Pinot Noir, fruchtig, samtig, würzig. Zu Fleisch.	2018	13.5	70cl	49.50
ZH Pinot Noir AOC, Matthias Bechtel, Eglisau jsnw Cassis, schwarze Früchte, gehaltvoll. Zu Grilladen, Lamm, Rind, Wild.	2018	14.5	75cl	59.50
ZH Quintus AOC, Janine Witzig, Uhwiesen jsnw Acolon 12 Mt im Barrique, schwarze Früchte. Zu Geflügel, Risotto, Pasta.	2019	13.5	75cl	49.00
ZH Zweigelt AOC, Demeter, Nadine & Cédric Besson-Strasser, Uhwiesen jsnw S Fruchtig, rund, samtig. Zu Pasta, weissem Fleisch, Asiatischem.	2018	13.0	75cl	51.50
ZH Vieilles Vignes Pinot Noir AOC, Simone Monstein, Habacht Weine Teufen jsnw S Trauben von 50-jährigen Rebstöcken, 12 Monate im Barrique.	2019	13.5	75cl	59.50
ZH Sélection Jeanette, Jeannette Brunner, Kleinandelfingen jsnw Merlot & Pinot Noir, würzig, fruchtig. Zu rotem Fleisch, reifem Käse.	2018	13.2	75cl	49.50

Aperitif und Bitter	Vol%	2 cl 4 cl
Absinth Kübler	53.0	7.50
Franzini classico		7.00
Franzini tonic		8.50
Appenzeller Alpenbitter	29.0	7.00
Cynar	16.5	7.00
Campari	23.0	7.00
Martini weiss	15.0	7.00
Cynar / Campari Orange		8.00
Sanbitter 1 dl	0.0	6.50

Schweizer Spirituosen	Vol%	2 cl 4 cl
Träsch, Zwetschgen, Chrüter	40.0	5.50
Abrcotine, Framboise Morand	43.0	9.00
Kirsch Etter	41.0	9.00
Williamine Etter	42.0	9.00
Vieille prune Fassbind	40.0	9.00
Grappa uva americana, Ferrari	45.0	9.00
Urner Grappa, Planzer	40.0	9.00
Marc Rosenau Pinot Noir	42.0	9.00
Marc Rosenau le doux	39.5	9.00

Schweizer Liköre und Spirituosen

Bündner Röteli	22.0	7.00
Säntis Cream	18.0	7.00
Appenzeller Rahmlikör	18.0	7.00
Nocino Tessiner Nusslikör	30.0	7.00
Säntis Malt, Swiss Highlander	40.0	15.00

Südweine, Liköre, Spirituosen	Vol%	2 cl 4 cl
Sherry dry / medium Spanien	15.0	8.00
Johnny Walker red label	40.0	12.00
Gin Bombay Sapphire	40.0	12.00
Vodka Absolut	40.0	12.00
Havana Club Rum 3ãnos	40.0	12.00
Havana club Rum 7ãnos	40.0	15.00
Remy Martin	40.0	12.00

Alkoholfreie Getränke	2 dl	3 dl 5 dl
Vitznauer Wasser (Rigiquelle)	2.50	
Henniez légère / naturelle 75 cl		9.60
Henniez vert / bleu, Pepita		4.60
Sinalco Cola, Sinalco Cola Zero		4.60
Sinalco, Apfelsaft, Elmer Citro	4.60	
Schorle, Rivella rot / blau / grün		4.60
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	4.60	
Graninisajt Aprikose, Ananas Orange	4.60	
Eistee offen 2.5dl	4.00	5.50

Apfelwein	2 dl	3 dl 5 dl
Apfelwein klar, Bügelflasche		5.90
Apfelwein trüb, alkoholfrei, Bügelfl.		5.90

Warme Getränke

Kaffee creme, Schale (Robusta / Arabica)	4.50
Espresso (dunkel; Arabica, Robusta)	4.50
Doppelter Espresso	5.70
Cappuccino	5.90
Latte macchiato, café mélange	5.90
Ceylon, Earl Grey, English Breakfast	4.50
Grüntee, Eisenkraut, Kräuter, Minze	4.50
Früchte, Hagebutte, Lindenblüten	4.50
Ovomaltine, Schokolade kalt / warm	4.70
Milch kalt / dampferhitzt 2 dl	3.50

Kaffee / Tee mit Spirituosen

Kafi Luz (Träsch, Zwetschgen, Chrüter)	6.50
Kafi Kirsch	7.50
Schümli-Pflümli	8.50
Holdrio (Hagebuttentee mit Zwetschgen)	6.50
Coretto Grappa	5.50
Café abrcotine Chantilly	10.00
Café framboise Chantilly	10.00