

Liebe Gäste,  
die meisten unserer Schweizer - Weine kommen aus dem Hause  
Candide Bridy und Henri Badoux.  
Gerne stellen wir Ihnen die beiden Winzer kurz vor.

### LE DOMAINE CANDIDE BRIDY

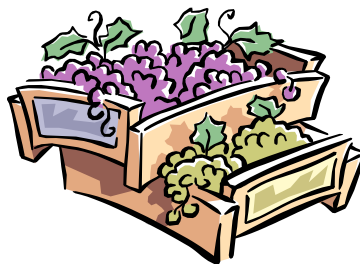
Seit 1961 baut die Familie Bridy in Savièse  
zwischen Siders und Chamonson Reben an.  
Seit 2019 sind Herbizide verboten und  
ein Viertel des Anwesens wird biologisch angebaut.  
Dadurch entstehen ursprüngliche Lebensräume für Fauna und Flora,  
natürliche Umgebungen werden miteinander verbunden  
und im Wallis bleibt eine abwechslungsreiche Weinbaulandschaft erhalten.  
Savièse und seine Umgebung besteht aus zahlreichen terrassenförmigen  
Weinbergen auf welchen eine Vielzahl von Rebsorten angebaut werden von  
denen einige „autochthon“, also einheimisch, sind wie,  
Amigne, Petite Arvine, Humagne Rouge oder der berühmte Cornalin.

### BADOUX VINS

1908 gründete Henri Badoux die Firma in Aigle.  
Seither haben sowohl er als auch seine Nachfolger das Weingut  
ununterbrochen erweitert und die Vielfältigkeit  
des waadtländischen Terroirs gepflegt.  
Mit ungefähr 590 Hektaren Reben sind Aigle, Yverne, Ollon, Villeneuve und  
Bex die fünf Produktionsorte, denen der Waadtländer Chablais seinen Ruf  
verdankt. Die Weinberge liegen am rechten Rhoneufer und profitieren von  
einem einzigartigen Klima, geprägt vom Föhn und der ganz nach Süden  
ausgerichteten Lage.  
Im Herzen von Lavaux, zwischen See und Himmel,  
liegt der Produktionsort St-Saphorin,  
grosszügig verleiht die Sonne den Trauben ihren goldenen Schimmer,  
während der steile Abhang und die Seeluft  
für die Gesundheit der Trauben sorgt.

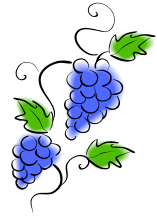
# OFFENE WEINE

<b>WEISS/BLANC/WHITE SCHWEIZ</b>		10 cl	50 cl
FENDANT	Candide Bridy	5.50	25.—
VIN DU PÊCHEUR	H. Badoux	5.50	25.—
YVORNE	H. Badoux	5.50	25.—
JOHANNISBERG	O. Mathier	5.50	25.—
<b>ROSÉ</b>		10 cl	50 cl
OEIL DE PERDDRIX	H. Badoux	5.50	25.—
<b>ROT/ ROUGE/ RED SCHWEIZ</b>		10 cl	50 cl
SALVAGNIN	Ass. vitic. d'Aubonne	5.50	25.—
DOLE	O. Mathier	5.50	25.—
MERLOT	Matasci Vini	5.50	25.—
<b>ITALIEN</b>			
CHIANTI DOCG „Villa Trasqua“	Tenute Mario Borghi	5.50	25.—





# WEISSE FLASCHENWEINE SCHWEIZ/SUISSE



## WAADTLAND

### AIGLE

„Les Murailles“  
Traubensorte: Chasselas

H. Badoux

70 cl  
52.—

### CHÂTEAU DE CHILLON

„Reserve de la Fondation“  
Traubensorte: Chasselas

H. Badoux

75 cl  
52.—

### EMBLEM

Sauvignon Blanc  
Traubensorte: Sauvignon Blanc

Cave de la Côte

44.—

## NEUENBURG

### CHÂTEAU D'AUVERNIER

Chardonnay  
Traubensorte: Chardonnay

T. Grosjean

52.—

## WALLIS

### HEIDA

„Les Pyramides“  
Traubensorte: Savagnin Blanc

A. Mathier

59.—

### JOHANNISBERG

„Chamonson“  
Traubensorte: Sylvaner

C. Bridy

52.—

### MOLIGNON

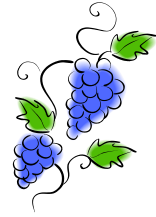
Traubensorte: Chasselas

A. Mathier

44.—



# ROTE FLASCHENWEINE SCHWEIZ/SUISSE



## NEUENBURG

**CHÂTEAU D'AUVERNIER** T. Grosjean  
CEil de Perdrix  
Traubensorte: Pinot Noir

75 cl  
52.—

## WAADTLAND

**YVORNE** H. Badoux  
„Belhommeur“  
Traubensorte: Pinot Noir & Merlot

70 cl  
52.—

**AIGLE** H. Badoux  
„Monseigneur“  
Traubensorte: Pinot Noir

52.—

**CHÂTEAU DE CHILLON** H. Badoux  
„Reserve de la Fondation“  
Traubensorte: Pinot Noir & Gamay

75cl  
52.—

## WALLIS

**PINOT NOIR** C. Bridy  
„La Pressée du Producteur“  
Traubensorte: Pinot Noir

49.—

**CORNALIN** A. Mathier  
“Les Pyramides“  
Traubensorte: Cornalin

59.—

**MELIADES** C. Bridy  
Traubensorte: Syrah, Cornalin & Cabernet Franc

68.—

**THELYGENIE** A. Mathier  
“VALSAR“  
Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Diolinoir, Gamaret, Ancellotta

79.—

**HOSPICE** A. Mathier  
“Assemblage rouge“  
Traubensorte: Syrah, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Gamay

50cl  
35.—

## TESSIN

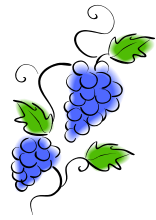
**MERLOT DEL MENDRISIOTTO** Zanini Sulmoni  
„Ticinello“  
Traubensorte: Merlot

49.—



# WEISSE FLASCHENWEINE

## ITALIEN



**PINOT GRIGIO DOC**  
"Gildo"

Azienda Gildo

Friuli

75 cl  
45.—

## AUSTRALIEN

**TWO IN THE BUSH**  
"Chardonnay"

Bird in Hand

Adelaide Hills, AUS

45.—

## FRANKREICH

(Solange Vorrat)

37,5 cl 75 cl

### LOIRE

**SANCERRE AC**  
« La Reine Blanche »

J.Reverdy et Fils

48.—

### BORDEAUX

**CHÂTEAU DE JUGE AC** Pierre Dupleich  
« Cadillac“ Moelleux »

52.—

## SCHAUMWEINE

### SEKT

PROSECCO

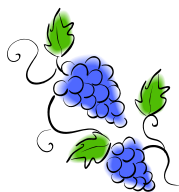
45.—

### CHAMPAGNER (Solange Vorrat)

LAURENT-PERRIER  
VVE. CLIQUOT  
TAITTINGER Millesimé 1995  
POMMERY  
MAULER

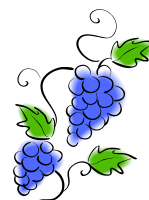
Brut 48.—  
Demi-sec 95.—  
Brut rosé 110.—  
140.—  
Brut 48.—  
Brut 48.—





# ROTE FLASCHENWEINE

## ITALIEN



			50 cl	75 cl
<b>PRIMITIVO</b> "Di Manduria"	Masseria Trajone	Puglia		44.—
<b>NERO D'AVOLA</b>	Masseria Trajone	Sicilia		44.—
<b>BARBERA D'ASTI</b> DOCG "Tirteo"	Tenute Neirano	Piemonte		49.—
<b>BARBERA D'ASTI</b> DOCG "Monticello"	Tenute Neirano	Piemonte	29.—	
<b>BARBARESCO</b> DOCG Jg. 2019 Traubensorte: Nebbiolo	Fratelli Giacosa	Piemonte		79.—
<b>BAROLO</b> DOCG Jg. 2018 Traubensorte: Nebbiolo	Fratelli Giacosa	Piemonte		89.—
<b>RIPASSO</b> "SORAIGHE" DOC Traubensorte: Corvina, Molinara & Rondinella	Casa Vinicola Bennati	Valpolicella		54.—
<b>RIPASSO</b> "TERRE DI MONTEFORTE" DOC Traubensorte: Corvina, Molinara & Rondinella	Cantina di Monteforte	Veneto	35.—	
<b>AMARONE</b> DOCG "Valpolicella classico" Traubensorte: Corvina, Molinara & Rondinella	Cantina di Monteforte	Veneto		89.—
<b>ROCCALMAR</b> DOC Jg. 2018 "Carignano del Sulcis Riserva" Traubensorte: Carignano, Merlot	Santadi	Sardegna		69.—

## SPANIEN

			50 cl	75 cl
<b>RIOJA</b> DOC "Crianza" Traubensorte: Tempranillo	Ramon Bilbao	Rioja	29.—	49.—
<b>RIOJA</b> DOC Jg. 2016 "Reserva" Traubensorte: Tempranillo	Ramon Bilbao	Rioja		69.—

## APÉRITIFS

San Bitter Grodino (ohne Alkohol)	10 cl		4.80
Appenzeller	4cl	29°	6.—
Campari	4cl	23°	6.—
Cynar	4cl	17°	6.—
Campari oder Cynar mit Jus d'Orange	4cl		10.50
Ramazotti / Aperol	4cl	20°	6.—
Ricard	2 cl	45°	6.—
Fernet Branca	2 cl	42°	6.—
Underberg	2 cl	49°	6.—
Blanc Cassis	1o cl		7.50
Weiss -oder Rotwein gespritzt	2o cl		7.50
Prosecco (Cüpli)	1o cl		8.—

## VERMOUTH

Martini rot oder weiss, Nouilly Prat	4cl	16°	6.—
--------------------------------------	-----	-----	-----

## PORTO – SHERRY

### PORTO

Sandeman "White Porto", "Tawny Porto"	4cl	19,5°	6.—
---------------------------------------	-----	-------	-----

### SHERRY

Sandeman Medium Dry Pale	4cl	15°	6.—
Tio Pepe extra Dry	4cl	15°	6.—
Harvey's Bristol Cream	4cl	17,7°	6.50

## LONG DRINKS & COCKTAILS

<b>APEROL SPRITZ</b> (4 cl Apérol, Prosecco, Mineral)		10.50
<b>HUGO</b> (Holundersirup, Prosecco, Mineral)		10.50
<b>JENNY'S SUMMER DRINK</b>		12.50
Dry Martini Cocktail	4cl	12.50
Bloody Mary	4cl	12.50
Campari Orange	4cl	12.50
Wodka : Tonic, Orange (Screwdriver)	4cl	12.50
Gin : Tonic, Orange	4cl	12.50
Cuba Libre (Baccardi & Coke)	4cl	12.50



# WHISKY

Chivas Regal	4cl	40°	15.50
Single Malt Whiskies	4cl	40-48°	15.50
Johnnie Walker "Red Label"	4cl	43°	10.50
Canadian Club	4cl	40°	10.50
Tullamore Dew, Finest Old Irish Whiskey	4cl	40°	10.50
BABY Scotch Whisky	2cl		6.50

# COGNACS

Asbach Uralt	2cl	40°	6.50
Martell ***	2cl	40°	8.50
Rémy Martin VSOP / Courvoisier VSOP	2cl	40°	9.50
Armagnac Vsop	2cl	40°	9.50

# LIQUEURS

Baileys Irish Cream Liqueur	2cl	18°	6.50
Tia Maria	2cl	20°	6.50
Amaratto	2cl	28°	6.50
Limoncello	2cl	25°	7.50
Cointreau	2cl	40°	7.50
Bénédictine de Fécamp	2cl	40°	7.50
Southern Comfort- Drambuie	2cl	35°/40°	7.50

# SPIRITUOSEN

Obstbranntwein (Bätzi), Zwetschgen, Kirsch	2cl	40°	3.50
Kräuter Hardermannli	2cl	40°	3.50
<b>GRAPPA</b>			
Grappa "Paesanella"	2cl	42°	7.50
Grappa di Brunello / Barbera	2cl	42°	9.80
Grappa le Giare Amarone	2cl	42°	12.80
Marc de Bourgogne	2cl	40°	7.50
Calvados	2cl	40°	7.50
Vieille Prune	2cl	41°	9.80
La vieille Cerise / Apricot	2cl	38°	9.80
La Valadiere Framboise / Apricot	2cl	40°	7.50
Williamine „Morand“	2cl	42°	7.50
Gin/ Wodka	2cl	37.5°	5.—
Rum Baccardi	2cl	37.5°	5.—

# WARMER GETRÄNKE

Tee mit Milch oder Zitrone		4.50
<b>ZUSCHLAG FÜR EXTRA TASSE</b>		1.—
<b>SUPPLÉMENT PAR TASSE - EXTRA CUP</b>		1.—
Verschiedene Kräutertees im Kännchen		5.50
Früchtetee im Kännchen		5.50

Espresso		4.50
Doppelter Espresso		6.50
Kaffee crème oder natur		4.50
Milchkaffee (Schale)		4.50
Kaffee Hag (décaféiné)		4.50
Cappuccino (mit Milchschaum)		5.50
Latte Macchiato		5.50
Café Mélangé (Mit Schlagrahm)		6.—
Kaffee crème, Kaffee HAG oder Milchkaffee	PORTION	7.50



Schokolade - Ovomaltine		4.50
Schokolade - Ovomaltine	PORTION	7.50
Milch (warm oder kalt)	30 cl	3.90

# SPEZIALKAFFEES

<b>HOT + COOL (1 Kaffee oder Espresso mit Eispralinen)</b>		7.80
Kaffee fertig oder Luz (Zwetschgen oder Bätzi)	4cl	7.50
Coretto Grappa	1cl	6.50
Irish Coffee	4cl	12.50
Swiss Coffee (mit Kirsch) Café Amaretto	2cl	9.80
Angels Kiss (mit Tia Maria)	2cl	9.80

Inklusive Mehrwertsteuer - TVA inclus - VAT included

# MINERALWASSER

Mineralwasser mit oder ohne Gas	75 cl	8.50
Citron	1/1	9.—
Mineralwasser mit oder ohne Gas	50 cl	5.90
Mineralwasser mit oder ohne Gas	33 cl	4.80
Coca Cola - Coca Cola Zero	33 cl	4.80
Rivella rot oder blau	33 cl	4.80
Orangina - Citron	33 cl	4.80
Bitter Lemon - Schweppes Tonic	20 cl	4.80
Apfelsaft (cidre doux)	33 cl	4.80
Apfelschorle	33 cl	4.80
Ramseier "Sure Moscht" Cider mit/ohne Alkohol	50 cl	6.80
Ice Tea	30 cl	4.50
	50 cl	5.90

# SIRUP

Himbeer, Holunder	30 cl	2.—
Kindersirup		—

# FRUCHTSÄFTE – JUS DE FRUITS

Tomatensaft (Granini)	20 cl	6.—
Orangensaft frisch gepresst (Jus d'orange)		6.50

# BIER

Rugenbräu Spezial hell	33 cl	4.90
Rugenbräu Panaché	33cl	4.90
Rugenbräu Lager	50 cl	5.90
Rugenbräu Spezial o. Alkohol	33 cl	4.80
Erdinger Weissbier	50 cl	7.50



Inklusive Mehrwertsteuer - TVA inclus - VAT included