

Ehret heimisches Schaffen

*Sehr geehrte Gäste,
geschätzte Weinliebhaber*

Auf unserer Weinkarte finden Sie ausschliesslich Schweizer Produkte. Gründe, ausländische Weine von unserer Weinkarte zu verbannen, gibt es viele. Die wichtigsten sind die Ökologie (keiner unserer Weine hat einen Interkontinentalflug hinter sich) und die unglaubliche Vielfalt und Qualität, welche die Schweizer Winzerkunst zu bieten hat.

Im Bordeaux zum Beispiel werden auf 115'000 Hektaren Rebfläche Weine angebaut. Vornehmlich aus den Traubensorten Malbec, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Eine Nebenrolle spielen die Merlot und Petit Verdot.

Die Schweiz verfügt über eine Rebfläche, die fast zehnmal kleiner ist (15'000ha). Die verwendeten Rebsorten, die verschiedenen Mikroklimas und die geologischen Eigenschaften der Böden sind aber um einiges vielfältiger!

Natürlich gerät man beim Zusammenstellen einer Weinkarte in Versuchung, grosse Bordeaux-Weine, das Burgund, die Toskana, das Rioja, etc. zu berücksichtigen. Der konsequente Verzicht darauf gibt uns aber die Möglichkeit, Ihnen eine repräsentative Auswahl hiesiger Provenienzen anbieten zu können. Sie werden über die Vielfalt ebenso erstaunt sein, wie über das faire Preis-Leistungsverhältnis und nicht zuletzt darüber, dass die Schweiz in der Weltspitze in Punkto Qualität und Innovation durchaus mithalten kann!

Steht Ihnen der Sinn nun doch nach der grossen weiten Weinwelt, dann wenden Sie sich vertrauensvoll an unsere Servicemitarbeitenden und fragen Sie nach einheimischen Alternativen. Unser Pinot Noir von Martha und Daniel Gantenbein schlägt in Blinddegustationen regelmässig die bekanntesten Burgunder und ist ohne Zweifel einer der besten Pinots der Welt. Der „Clos du Châtelard Grand Cru“ aus Villeneuve wiederum hält den Vergleich mit einem grossen Bordeaux durchaus stand und was die Tessiner Winzer aus der Merlot-Traube zu keltern imstande sind, ist schlicht sagenhaft.

Wollen Sie die Kunst von mehreren Weinbauern gleichzeitig erproben? Im Kunstwerk „Zwaa“ vereinigen sich zwei Ostschweizer, im sagenhaften „Quattromani“ gleich vier Tessiner Starwinzer. Spätestens danach wird auch der letzte Zweifler überzeugt sein!

Sehr zum Wohle!

Weine im Offenausschank

	<i>10cl</i>
<u>Schaumwein</u>	
„Cordon Or“ Grand Vin Mousseux Brut Méthode Traditionnelle Mauler, Neuchâtel	9.90
<u>Weissweine</u>	
Bardonnex AOC Domaine de Verbant, Genève	5.00
Chasselas Non Filtré AOC Château d’Auvernier, Neuchâtel	6.20
<u>Rosé</u>	
„Frauenkopf“ Œil de Perdrix AC Werner K. Engel, Twann	7.00
<u>Rotweine</u>	
Goron „Vin de Pays“ Provins, Wallis	5.20
„Frauenkopf“ Pinot Noir, Malbec AC Werner K. Engel, Twann	7.00
Hallauer Malbec AOC Schachenmann, Schaffhausen	7.90

Schaumwein

	<i>75cl</i>
<u>Schaumwein</u>	
„Cordon Or“ Grand Vin Mousseux Brut Méthode Traditionnelle Mauler, Neuchâtel	69.00

Weisswein

		<i>37.5cl</i>	<i>75cl</i>
<u>Bielertsee</u>			
<i>Schafiser AOC</i>	<i>2010</i>		<i>46.00</i>
<i>Stadtkellerei</i>			
<u>Neuchâtel</u>			
<i>Chasselas Non Filtré AOC</i>	<i>2010</i>		<i>43.00</i>
<i>Château d'Auvernier</i>			
<u>Waadt</u>			
<i>Epesses „Terre à Boire“ AOC</i>	<i>2009</i>	<i>29.50</i>	<i>49.00</i>
<i>Louis Bovard</i>			
 <i>Saint-Saphorin „L'Archevesque“ AOC</i>	 <i>2009</i>		 <i>49.00</i>
<i>Louis Bovard</i>			
 <i>Yvorne „Domaine de l'Ovaille“ AOC</i>	 <i>2010</i>	 <i>39.00</i>	 <i>65.00</i>
<i>Deladoey</i>			
<u>Wallis</u>			
<i>„Mon Blanc“ AOC</i>	<i>2010</i>		<i>49.00</i>
<i>Lafnetscha, Riesling x Sylvaner, Pinot Gris</i>			
<i>Cave Papillon</i>			
 <i>Pinot Blanc AOC</i>	 <i>2009</i>		 <i>49.00</i>
<i>Cave Papillon</i>			
 <i>Petit Arvine „Château Lichten“ AOC</i>	 <i>2010</i>		 <i>61.00</i>
<i>Rouvinez</i>			
 <i>Petite Arvine „Noble Cépage“ AOC</i>	 <i>2010</i>		 <i>69.00</i>
<i>Charles Bonvin</i>			

Weisswein

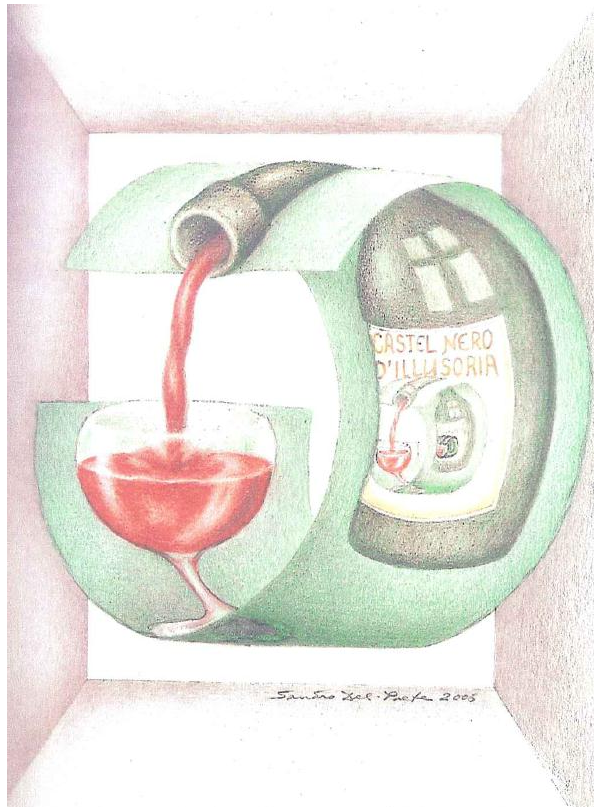
		<i>37.5cl</i>	<i>75cl</i>
<u>Wallis</u>			
<i>Sauvignon Blanc du Valais, AOC</i> <i>Henri Valloton, Fully</i>	<i>2010</i>		<i>58.00</i>
<i>Sauvignon Blanc Barrique du Valais, AOC</i> <i>Henri Valloton, Fully</i>	<i>2009</i>		<i>79.00</i>
<i>Mont Cervin „L’heure de Gloire“ AOC</i> <i>Chasselas, Malvoisie, Petit Arvine</i> <i>Reserve du Caveau Prinz zu Bentheim und Steinfurt</i>	<i>2007</i>		<i>125.00</i>
<hr/>			
<i>Muscat „Grains Nobles de la St.-Nicolas“</i> <i>Louis Bernard Emery</i>	<i>2009</i>	<i>vin doux</i>	<i>52.00</i>
<hr/>			
<u>Genf</u>			
<i>Bardonnex AOC</i> <i>„Domaine de Verbant“</i>	<i>2010</i>		<i>35.00</i>
<i>Aligoté de Peissy „Les Perrieres“ AOC</i> <i>B. Rochaix</i>	<i>2009</i>		<i>48.00</i>
<u>Graubünden</u>			
<i>Fläscher Chardonnay AOC</i> <i>Christian Hermann</i>	<i>2008</i>	<i>69.00</i>	<i>115.00</i>
<u>Tessin</u>			
<i>Pinot Grigio “Ramolo” DOC</i> <i>Feliciano Gialdi</i>	<i>2007</i>		<i>55.00</i>
<i>Merlot Bianco „Terre Alte“ DOC</i> <i>Feliciano Gialdi</i>	<i>2008</i>		<i>59.00</i>
<i>„Temenos“ Sauvignon Blanc, Kompletter DOC</i> <i>Werner Stucky</i>	<i>2009</i>		<i>98.00</i>

Rosé

	<i>37.5cl</i>	<i>75cl</i>
<u>Neuenburgersee</u>		
<i>Œil de Perdrix AOC</i>	<i>2010</i>	<i>53.00</i>
<i>Château d'Auvernier</i>		

<u>Tessin</u>		
<i>Rosato del Ticino „Tre Valli“</i>	<i>2008</i>	<i>49.00</i>
<i>Merlot</i>		
<i>Feliciano Gialdi</i>		

<u>Bielensee</u>		
<i>„Frauenkopf“ Œil de Perdrix</i>	<i>2010</i>	<i>49.00</i>
<i>Werner K. Engel, Twann</i>		



Mit freundlicher Genehmigung von Sandro Del-Prete
Illusorialand, Ittigen

Rotwein

		<i>37.5cl</i>	<i>75cl</i>
<u>Bieleree</u>			
<i>Schafiser AOC, Pinot Noir</i>	2009		52.00
<i>Stadtkellerei</i>			
<i>„Frauenkopf“ Pinot Noir, Malbec</i>	2010		49.00
<i>Werner K. Engel, Twann</i>			
<i>Erlacher Malbec AOC</i>	2008		67.00
<i>Fredi Marolf, Weinbau Erlach</i>			
<u>Neuenburgersee</u>			
<i>Malbec Vin de Pays des Coteaux VdP</i>	2009		90.00
<i>Grillette Domaine de Cressier</i>			
<i>Cabernet Franc passerillé Barrique</i>	2009		116.00
<i>Vin de Pays des Coteaux VdP</i>			
<i>Grillette Domaine de Cressier</i>			
<u>Lavaux</u>			
<i>Epesses „La Pressée“ AOC</i>	2008		59.00
<i>Louis Bovard</i>			
<i>„Hors Série“ VdP</i>	2010		60.00
<i>Pinot Noir aus Biodynamischem Anbau</i>			
<i>Domaine Wannaz</i>			
<i>„Poivre Noir“ non-filtré VdP</i>	2009		91.00
<i>Pinot Noir aus Biodynamischem Anbau</i>			
<i>Domaine Wannaz</i>			
<i>„Clos du Châtelard“ Grand Cru</i>	2007		99.00
<i>Villeneuve AOC</i>			
<i>Merlot, Cabernet Franc</i>			
<u>Chablais</u>			
<i>Yvorne „Feu d'Amour“ AOC</i>	2010	33.00	55.00
<i>Pinot Noir</i>			

Rotwein

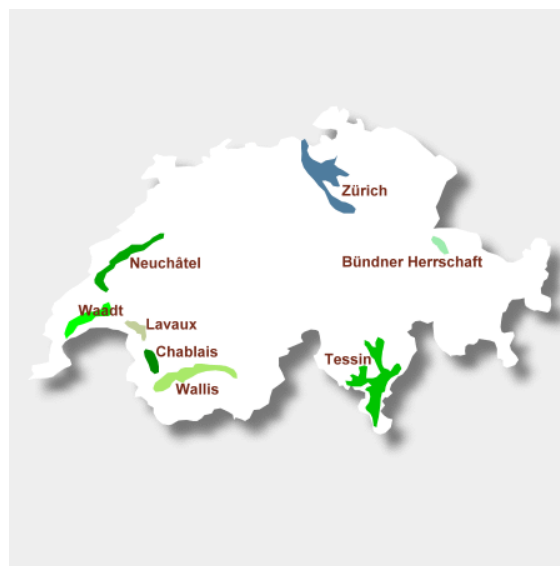
		37.5cl	75cl
<u>Wallis</u>			
Goron „Vin de Pays“ Provins	2010		36.00
„Les Grands Vins du Maraudeur“ AOC Syrah Cordonier & Lamon SA	2009		56.00
Dôle von Salgesch Cave Papillon	2009		49.00
„Sommernachtstraum“ Pinot Noir Cave Papillon	2008		50.00
Syrah von Salgesch Cave Papillon	2009		59.00
„Magali“ Merlot, Syrah, Cornalin, Pinot Noir Cave Papillon	2009		65.00
Cornalin von Salgesch Cave Papillon	2008		72.00
Humagne Rouge AOC Charles Bonvin fils, Sion	2009		67.00
Merlot de Saxon AOC Henri Valloton, Fully	2009		77.00
Pinot Noir Vieilles Vignes AOC Henri Valloton, Fully	2009	55.00	99.00
<u>Genf</u>			
Bardonnex, AOC „Domaine de Verbant“	2009		36.00

Rotwein

		<i>37.5cl</i>	<i>75cl</i>
<u>Ostschweiz</u>			
<i>Hallauer AOC Malbec</i>	<i>2010</i>		<i>55.00</i>
<i>Schachenmann, Schaffhausen</i>			
 <i>„Zwaa“ AOC</i>	 <i>2008</i>		 <i>125.00</i>
<i>Blauburgunder aus Osterfingen und Oberhallau</i>			
<i>Michael Meyer und Ruedi Baumann</i>			
 <u>Oberbaselbiet</u>			
<i>Pinot Noir „Clos Martha“</i>	<i>2008</i>		<i>99.00</i>
<i>Matthias Gubler, Maisprach</i>			
 <u>Graubünden</u>			
<i>Maienfelder Blauburgunder</i>	<i>2009</i>		<i>69.00</i>
<i>P. Komminoth</i>			
 <i>„Pilgrim“</i>	 <i>2009</i>		 <i>93.00</i>
<i>Maienfelder Pinot Noir AOC</i>			
<i>Matthias und Sina Gubler-Möhr</i>			
 <i>Pinot Noir AOC aus Fläsch unfiltriert</i>	 <i>2009</i>		 <i>145.00</i>
<i>Martha und Daniel Gantenbein</i>			
 <i>Jeninser „Zauberberg“ Thomas Mann Ehrenwein</i>	 <i>2007</i>		 <i>145.00</i>
<i>Pinot Noir Barrique</i>			
<i>Reserve du Caveau Prinz zu Bentheim und Steinfurt</i>			

Rotwein

		<i>37.5cl</i>	<i>75cl</i>
<u>Tessin</u>			
<i>Merlot „Biasca Premium” DOC Feliciano Gialdi</i>	2009		51.00
<i>Merlot del Ticino DOC „Giornico Riserva Oro” Feliciano Gialdi</i>	2009		69.00
<i>Rosso del Ticino „Cardo” DOC Marco e Vincenzo Meroni</i>	2008		96.00
<i>Merlot del Ticino „Pio della Rocca” A. Kaufmann</i>	2008		106.00
<i>Merlot „Quattromani” Swiss Premium Wine Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini</i>	2009		108.00
<i>Merlot del Ticino Barrique DOC „Sassi Grossi” Feliciano Gialdi</i>	2008		125.00
<i>Merlot DOC, Vinatura „Canto della Terra” Cantina Monti</i>	2004		190.00



Getränkemkarte

Mineralwasser und Süssgetränke Vol%

Henniez mit / ohne Kohlensäure	33 cl	4.30
Henniez mit / ohne Kohlensäure	50cl	5.30
Coca-Cola, Cola Light, Cola Zero	33cl	4.60
Nestea Eistee	33cl	4.60
7 Up Orange, Citron	33cl	4.60
Rivella rot, blau, grün	33cl	4.60
Süssmost, Apfelschorle	33cl	4.60
Schweppes Bitter Lemon, Tonic	20cl	4.40
Orangensaft, Tomatensaft	20cl	4.60
San Pellegrino Bitter	10cl	4.00

Bier

Stange Calanda	4%	30cl	4.30
Herrgötli Calanda	4%	20cl	3.90
Grosses Calanda	4%	50cl	6.30
Heineken	5%	25cl	5.20
Bärner Müntschi (naturtrüeb)	4.8%	33cl	5.20
Weissbier Erdinger	5.3%	50cl	7.90
Calanda Flasche	5.2%	33cl	5.20
Calanda Senza (alkoholfrei)		30cl	4.60

Heisse Getränke

Kaffee, Espresso, Milchkaffee		4.30
Doppelter Espresso		5.80
Cappuccino		5.30
Latte Macchiato		5.50
Ovomaltine, Schokolade	20cl	4.20
Milch warm/kalt	20cl	4.00
Tee Tasse		4.30

Aperitifs

Martini weiss / rot	15%	4cl	7.00
Martini extra dry	18%	4cl	7.00
*Cynar	16.5%	4cl	7.00
*Campari	23%	4cl	7.00
*mit Orangensaft			9.50
Cinzano / Rossi	16%	4cl	7.00
Pastis 51	45%	4cl	7.60

Südweine

Sherry Tio Pepe	15%	4cl	8.00
Sherry Sandemann Medium Dry	15%	4cl	8.00
Sherry Valdivia Fino muy seco	15%	4cl	8.00
Porto Presidential 30 ans d'âge	20%	4cl	18.00

Spirituosen

Vieille Prune "Morin" VSOP	40%	2cl	9.00
Calvados "Morin"	40%	2cl	9.00
Fernet Branca	40%	2cl	7.00
Appenzeller	29%	2cl	7.40
Marc de Bourgogne	40%	2cl	7.00
Tequilla Sierra	38%	4cl	8.50
Gin Gordon's	37.5%	4cl	8.50

Liqueurs

Amaritto Disaronno	28%	2cl	7.00
Grand-Marnier	40%	2cl	8.50

Rum & Wodka

Wodka Absolut	40%	4cl	8.50
Wodka Moskovskaya	40%	4cl	7.50

Rum Colonial	37.5%	4cl	7.00
Bacardi Black/White	37.5%	4cl	8.50
Bacardi 8 Años reserva superior	40%	4cl	11.00

Cognac & Armagnac

Rémy Martin VSOP	40%	2cl	12.00
Ferté de Partenay Armagnac	40%	2cl	12.00

Whisky

Ballantines Scotch Whisky	40%	4cl	10.00
J & B Scotch Whisky	40%	4cl	11.00
Jack Daniels Bourbon Whisky	40%	4cl	10.00
Four Roses Bourbon Whisky	40%	4cl	9.00
Canadien Club Canadien Whisky	40%	4cl	11.00
Glenfiddich Scotch Single Malt	40%	4cl	14.00
Glengoyne Highland Single Malt	59.6%	2cl	15.00
Aged in Swiss Barrels		4cl	29.00

Grappa

Grappa di Barolo Invecchiata	43%	2cl	9.00
Grappa di Brunello	43%	2cl	8.00
Grappa Berta „Tre soli Tre“ 2001	45%	2cl	12.00

Swissness

Whisky Castle, Smoke Spelt	43%	2cl	12.00
Käser, Elfingen		4cl	20.00
Whisky Castle, Smoke Barley	43%	2cl	12.00
Käser, Elfingen		4cl	20.00
Säntis Malt Swiss Highlander Single Malt	40%	2cl	7.00
Säntis Malt Swiss Highlander Single Malt Peated	52%	2cl	10.00
Säntis Malt Swiss Highlander Single Malt Peated		4cl	18.00
Säntis Cream Swiss Highlander Malt and Cream	18%	4cl	9.00
“Berner Rose” Barrique	40%	2cl	9.00
“Emmecnac” Apfelbrand Barrique	40%	2cl	9.00
Fine Kirsch			
Matter-Luginühl	41%	2cl	8.00
Fine Williams			
Matter-Luginühl	41%	2cl	8.00
Fine Gravensteiner			
Matter-Luginühl	41%	2cl	8.00
La Damassine 2007	42%	2cl	10.00
Matter-Luginbühl			
Boskoop	42%	2cl	10.00
Matter-Luginbühl			
Mirabelle	41%	2cl	7.00
Matter-Luginbühl			
Quittenbrand	41%	2cl	8.00
Matter-Luginbühl			
Vieille Prune Dessert	40%	2cl	7.00
Matter-Luginbühl			

