

Vino Aperto / Offenwein

	1 dℓ	2 dℓ	3 dℓ	5 dℓ
Lambrusco Amabile (Rot)	4.10	8.20	12.30	20.50
Primitivo «RN» Salento IGT (Rot)	4.10	8.20	12.30	20.50

Flaschenweine im Offenausschank

Vini Bianchi / Weissweine

Herkunft		1 dℓ	7,5 dℓ
Veneto	Pinot Grigio «Il Borgo» IGT Borgo Savaian	5.90	41.–
Toscana	Vermentino Emilio Primo Bianco IGT Terre del Marchesato	5.90	41.–
Piemonte	Arneis Langhe DOC Bruna Grimaldi	5.90	42.–
Abruzze	Passerina Donna Ernestina IGT Ciavolich	5.50	38.–

Rosato / Rosé

Toscana	RosaMati IGT Fattoria Le Pupille	5.60	39.–
---------	------------------------------------	------	------

Vini Rossi / Rotweine

Piemonte	Barbera d'Alba Superiore «Scassa» DOC Bruna Grimaldi	6.30	44.–
Puglia	Salice Salentino Montecoco DOC Cantine Due Palme	5.90	41.–
Toscana	Bolgheri Rosso Inedito IGT Terre del Marchesato	6.–	42.–
Veneto	Ripasso Valpolicella Classico Pegrandi DOC Alberto Vaona	6.90	44.–
Abruzze	Montepulciano d'Abruzzo Divus DOC Ciavolich	5.90	41.–

Spumanti / Schaumweine

Veneto	Adoro Prosecco Superiore Extra Dry DOCG Col di Rocca	6.90	48.–
Piemonte	Moscato d'Asti DOCG Fabio Perrone – Cascina Galletto	5.80	41.50

Weiss- & Schaumweine aus Italien

7,5 dL

Veneto Pinot Grigio «Il Borgo» IGT | Borgo Savaian 41.–

Pinot Grigio | Stahltank

Klares Strohgelb. In der Nase leicht grünlich verfeinert mit Honig. Im Gaumen leichte Hefenoten und guter Fruchtstruktur. Ein langes Finale. Passt zum Apéro, Fisch und Asiatischen Küche.

Toscana Vermentino Emilio Primo Bianco IGT | Terre del Marchesato 41.–

Vermentino | Stahltank

Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Intensives Bouquet mit Noten von weissen Blüten, Aprikose, Pfirsich und Zitronenschale. Am Gaumen sehr ausgewogen, mineralisch, dynamisch und überaus elegant und gut strukturiert. Mit ungewöhnlicher Weichheit und langanhaltendem Finale.

Piemonte Arneis Langhe DOC | Bruna Grimaldi 42.–

Arneis | Stahltank

Zartes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Im Duft intensiv mit weissen Blüten und tropischen Früchten (Ananas, Banane). Am Gaumen voll, cremig und frisch, mit wohlschmeckendem Finale.

Abruzze Passerina Donna Ernestina IGT | Ciavolich 38.–

Passerina | Stahltank

Helles Strohgelb. In der Nase Aromen von exotischen Früchten und Kräutern. Am Gaumen fruchtig-frische Säure und trocken. Perfekt als Sommeraperitif

Veneto Adoro Prosecco Superiore Extra Dry DOCG 48.–

Glera | Edelstahltank

Blasses Strohgelb mit feiner, beständiger Perlage. Fruchtiges, leichtes und aromatisches Bouquet. Am Gaumen spritzig, frisch und elegant.

Piemonte Moscato d'Asti DOCG 2019 | Fabio Perrone – Cascina Galletto

41.50

Moscato | Edelstahltank

Helles Strohgelb. Frisches Bouquet mit Noten von Holunderblüten und Zitrusfrüchten. Am Gaumen prickelnd mit schöner Perlage. Sehr erfrischend, mit perfekter Balance von Süsse und Säure. Ein schöner, leichter Aperitif und harmonischer Dessertbegleiter.

Rotweine aus Italien

Toscana Bolgheri Rosso Inedito IGT | Terre del Marchesato 42.–

Intensives Rot mit violetten Reflexen. In der Nase sehr frisch, mit Noten von roten Früchten und schwarzen Kirschen. Am Gaumen zeigt sich der Inedito aromatisch und rund, mit gut eingebundenen Tanninen, intensiver Frucht und angenehmem Körper.

Toscana Rubino Rosso Costa Toscana IGT | Bulichella 43.–

Dunkles Rubinrot. In der Nase klare Noten von Johannisbeere und Brombeere. Im Gaumen leicht Röstaromen die von einer leichten Süsse umwickelt sind. Im Abgang harmonisch und gut strukturiert.

Toscana Il Tarabuso Cabernet Sauvignon Toscana IGT | Terre del Marchesato

Hier findet sich das richtige Verhältnis zwischen einer kräftigen Struktur, ausgewogenen Tanninen, intensiven Aromen und Leichtigkeit des sorgfältig ausgewählten und kontrollierten Holzes. So ist der Tarabuso Ausdruck und Akzentuierung des Stils dieses weltweit bekannten Terroirs. Dieser Stil erfährt seine Perfektionierung bei den Arbeitsgängen in Weinberg und Keller, die -ausschliesslich von Hand durchgeführt werden. 59.–

Toscana Marchesale Bolgheri Superiore DOC | Terre del Marchesato 79.–

Sattes, dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Sehr offene und einprägsame Nase, satt nach Brombeeren, dunklen Kirschen und Pfeffer. Am Gaumen ist der Marchesale sehr präsent, zeigt dichtmaschiges Tannin, feiner Schmelz, schöne Eleganz. Langer, schöner Abgang mit erdigen Tönen.

Toscana Poggio Valente Toscana IGT | Fattoria Le Pupille 59.–

Intensives Rubinrot. Die Nase wird von einem Hauch von lila und roten Beeren und Sauerkirschen geleitet und Noten von Lakritz, Tabak und Muskatnuss folgen darauf. Im Gaumen rund und weich, aber mit viel Substanz und einem ausgiebigen fruchtigen Abgang.

Toscana Re del Castello IGT | Azienda Monte Solaio 78.–Tiefes

Rubinrot. Raffiniertes, fruchtiges Bouquet mit Noten roten Blüten. Am Gaumen ist der Re del Castello sehr harmonisch, weich und vollmundig, mit samtigem Tannin. Dieser reine Merlot ist ein Wein aus der besten Auswahl von Merlot-Trauben.

Toscana Fonterutoli Chianti Classico DOCG | Castello di Fonterutoli 48.–

Sattes leuchtendes Rubin, feine duftige Nase, mit Noten nach reifen Brombeeren und dunkler Kirsche. Herzhaft in Ansatz und Verlauf, zeigt er straffes Tannin, welches jedoch einen weichen Kern hat. Dieser Chianti entwickelt sich schön, sehr klar und präzise mit langem Nachhall. Ein ausgezeichnete Wein!

Toscana Brunello di Montalcino Fanti DOCG | Tenuta Fanti 75.–

Glänzendes Rubinrot. In der Nase elegant, Aromen nach Pflaumen und Weichselkirschenkompott, feine Röstaromen. Im Gaumen kräftige präsenste Tannine, Dörrobst. Im Abgang lang, elegant und präzise. Passt hervorragend zu Wildgerichten!

Piemonte Barbera d'Alba Superiore «Scassa» DOC | Bruna Grimaldi 44.–

Tiefrote Farbe. In der Nase angenehme Aromen von dunklen Beeren, Äpfeln und Vanille. Am Gaumen ist der Barbera Scassa sehr vielschichtig mit angenehmen Tanninen und einem langen Abgang. Ein wunderbarer Barbera zu einem unglaublichen Preis!

Piemonte Nebbiolo d'Alba «Bonurei» DOC | Bruna Grimaldi 47.–

Rubinrote Farbe. In der Nase ein zartes Bouquet von Veilchen und dunklen Beeren. Im Gaumen trocken mit Tanninen mit grossem Potential. Sanfter Abgang.

Piemonte Barolo «Camilla» DOCG | Bruna Grimaldi 63.–

Intensives Granatrot. In der Nase Noten von Veilchen, Pfeffer und Himbeeren. Am Gaumen - elegant und kraftvoll mit festen Tanninen und einem lang anhaltendem Finale. Grossartiger Barolo für wenig Geld!

Piemonte Barolo Pio Cesare DOCG | Pio Cesare 79.–

Aufgehelltes Granatrot. In der Nase sehr komplex mit Noten von Kirschen, eingelegten Kirschen, Rosen, Nelken, Wacholder und Koreander. Am Gaumen ist der Barolo Pio Cesare dicht, mit viel reifem, schmelzigem Tannin, ausgewogen und elegant, finessenreich und reife Fruchtaromatik. Sehr langer Abgang. Ein klassischer Barolo mit gutem Reifepotential und idealer Essensgeleiter.

Piemonte Barbaresco Pio Cesare DOCG | Pio Cesare 79.–

Gereiftes Granatrot. Reifes und intensives Bouquet mit deutlichen würzigen Aromen, Rosinen und Vanille, Schwarztee, Rosen, eine vielschichtige und komplexe Aromatik. Am Gaumen ist der Barbaresco Pio Cesare extraktreich und druckvoll, viel elegantes Tannin, hat auch Schmelz, jetzt und noch viele Jahre wunderbar zu trinken.

Veneto Ripasso Valpolicella Classico Pegrandi DOC | Alberto Vaona 44.–

Dunkles Rubinrot. In der Nase besticht er durch roten Früchten. Im Gaumen Kirsche, Muskat, mit einer guten Fülle und schön ausbalanciert. Im Gaumen feine Tannine und Struktur. Der Abgang ist langanhaltend. Passt zu Wildgerichten und Käse!

Veneto Valpolicella Superiore «La Roara» DOCG | Cà dei Conti 59.–

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Intensives, warmes Bouquet mit Aromen von Erdbeeren, Kirschen und Dörrfrüchten, dazu feine Noten von Vanille und Kakao. Am Gaumen begeistert der Valpolicella Superiore LA ROARA mit einer grossartigen, weichen Struktur und enormen Fülle. Wiederum sehr fruchtig. Der Abgang ist sehr reichhaltig und enorm lang.

Veneto Amarone Valpolicella Classico Pegrandi DOC | Alberto Vaona 69.–

Volles und kräftiges Rot; Duft nach getrockneten Früchten (Kirschen, Zwetschgen) und feinen Gewürznoten. Am Gaumen dicht und gaumenfüllend mit satten Gerbstoffen und breiten Schultern. Ausgeprägte Frucht- und Lakritze-aromen mit grossem Körper. Im anhaltenden Finale Veilchen und reife Früchte (Feigen, Datteln); braucht in den ersten Jahren Belüftung, um seine Fülle und Vielfalt zu entwickeln.

Lazio Ômina Romana Merlot Lazio IGP | Ômina Romana 49.–

In der Nase sind fruchtige Aromen von Kirsche und Waldfrüchten, umgeben von sanfter Vanille, wahrnehmbar. Am Gaumen fallen ausgewogene, reife Tannine und angenehme Holznoten auf, die den Aromen Fülle und Struktur schenken. Der Wein ist im Mund präsent, saftig und nicht zu breit. Im Abgang ist er langanhaltend, dabei treten würzige Röst- und Schokoladenaromen hervor.

Abruzze Divus Montepulciano d'Abruzzo DOC | Ciavolich 41.–

Intensives Rubinrot. Elegante Noten von Erdbeerkonfitüre, Süssholz und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen zeigt sich der Divus Montepulciano samtig weich, mit gut integriertem Tannin und angenehmer Säurestruktur. Passt gut zu gegrilltem Lamm und Rindfleisch.

Campania Aglianico del Taburno DOCG | Fattoria La Rivoita 47.–

Rubinrote Farbe. In der Nase Noten von Sauerkirschen und Dörrpflaumen, angereichert durch Pfeffer und Lakritze. Stolz und strukturiert zeigt sich der Aglianico del Taburno am Gaumen. Er drückt Kraft und Wärme aus, eine wahre Explosion von Gewürz- und Tabaknoten. Ideal zu rotem Fleisch, Wild und gereiftem Käse.

Campania Terra di Rivolta Aglianico Riserva DOCG | Fattoria La Rivolta

Dunkles Rubinrot. Bouquet erinnert an Waldbeeren, Kirschen und Dörripflaumen, mit Nuancen von Gewürzen und Lakritze. Am Gaumen ist der Terra di Rivolta gut strukturiert und kräftig. Ausgeprägte Tannine. Sehr langer Abgang. Passt zu rotem Fleisch, Wild und Käse. Ein Rotwein mit grossem Lagerungspotenzial.

69.–

Puglia Salice Salentino Montecoco DOC | Cantine Due Palme

42.–

Der beliebte Salice Salentino Rosso namens Montecoco überzeugt jedes Jahr mit seinem Duft nach Pflaumen, dunklen Früchten und Röstnoten. Ein intensiver, reichhaltiger Geschmack, -stimmig und mit einer leichten Süsse, die für gute Süffigkeit sorgt.

Puglia Cubardi Primitivo Salento IGT | Schola Sarmenti

47.–

Strahlendes Rubinrot mit granatroten Reflexen. Überaus kräftiges und würziges Bouquet mit vielschichtigen Fruchtaromen sowie feinen Anklängen von dunkler Schokolade und geröstetem Kaffee. Am Gaumen ist der Cubardi sehr kräftig, reich an Extraktstoffen, mit weichem Tannin und einem langem, eleganten Finale. Der Cubardi bringt alle Vorzüge dieser edlen Rebsorte zum Ausdruck.

Puglia Diciotto 85 anni Salento IGT | Schola Sarmenti

75.–

Das Aushängeschild von Schola Sarmenti: Der Primitivo Dicotto von 80-jährigen Reben - von enormer Kraft, dicht, dabei elegant, spitze! Intesives Rubinrot. In der Nase berauschende Aromen von roten Früchten und balsamischen Noten, komplex, würzige Röstaromen.

Sicilia Sherazade Nero d'Avola Sicilia DOC | Donnafugata

45.–

Leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen. Im fruchtigen Bouquet dominieren Aromen von Zwetschge und Amarena, daneben feine Gewürznoten (schwarzer Pfeffer). Am Gaumen wieder Fruchtnoten, weich und mit optimaler Frische.

Sicilia Tancredi Terre Siciliane IGT | Donnafugata

63.–

Der Tancredi von Donnafugata präsentiert sich in einem tiefen Rubinrot und vereint -fruchtige Aromen von Brombeeren und Blaubeeren mit delikaten Noten von Eukalyptus, Lakritze und süssem Tabak.

Sicilia Mille e Una Notte Sicilia DOC | Donnafugata

85.–

Umfangreiches und einnehmendes Bouquet, das von Noten von Brombeeren und Maulbeeren sowie von balsamischen Noten wie Lakritze und würzigen Nuancen und Kakao gekennzeichnet wird. Am Gaumen weich und intensiv, überrascht durch die grossartige Feinheit des Tannins. Er schliesst mit einer langen Persistenz ab.

Bibite fredde / Kalte Getränke

<i>Arkina</i>	50 cl	5.80	<i>Rivella Rot</i>	30 cl	4.50
<i>Arkina ohne Kohlensäure</i>	50 cl	5.80	<i>Rivella Blau</i>	30 cl	4.50
<i>Passugger</i>	35 cl	4.90	<i>Schweppes Tonic</i>	18 cl	4.50
<i>Coca Cola</i>	30 cl	4.50	<i>Schweppes B.Lemon</i>	18 cl	4.50
<i>Coca Cola Light</i>	30 cl	4.50	<i>Traubensaft Rot</i>	20 cl	4.50
<i>Sinalco</i>	30 cl	4.50	<i>Orangensaft</i>	20 cl	4.50
<i>Süssmost</i>	30 cl	4.50	<i>Tomatensaft</i>	20 cl	4.50

Offenausschank

	2 dl	3 dl	5 dl
<i>Mineral Nature Rhäzünser</i>	3.40	3.90	4.90
<i>Cola</i>	3.40	3.90	4.90
<i>Schweppes Citro</i>	3.40	3.90	4.90
<i>Fistee Lipton</i>	3.40	3.90	4.90
<i>Himbeersirup (Kinder Gratis)</i>	1.00	2.00	3.00
<i>Leitungswasser (Kinder Gratis)</i>	1.00	2.00	3.00

Birra / Bier

Alla spina / vom Fass

	2 dl	3 dl	5 dl
<i>Panachèe / Henachèe</i>	3.50	4.20	5.60
<i>Hopfenperle</i>	3.50	4.20	5.60

Bottiglie / Flaschen

<i>Feldschlösschen Original Lager</i>	50 CL	5.60
<i>Feldschlösschen Schlossgold (Alkoholfrei)</i>	33 CL	4.50

Prezzi IVA inclusa / Alle Preise inkl. MwSt.

Aperiti e Bitter

<i>Bitter San Pellegrino (Alkoholfrei)</i>		9.5 cl	5.90
<i>Crodino (Alkoholfrei)</i>		1.0 cl	5.90
<i>Campari</i>	23 vol%	4 cl	6.90
<i>Martini Bianco / Rosso</i>	15 vol%	4 CL	6.90
<i>Cynar</i>	16.5vol%	4 CL	6.90
<i>Fernet Branca</i>	40 vol %	2 CL	6.90
<i>Averna</i>	29 vol %	4 CL	6.90
<i>Amaro Ramazzotti</i>	30 vol %	4 CL	6.90
<i>Appenzeller</i>	29 vol %	4 CL	6.90
<i>Pastis</i>	45 vol %	2 CL	6.90
<i>Sherry</i>	17 vol %	4 CL	6.90

Liquori

<i>Limoncello</i>	30 vol %	2 CL	6.90
<i>Amaretto di Saronno</i>	28 vol %	2 CL	7.50
<i>Vecchia Romagna</i>	38 vol %	2 CL	7.80
<i>Sambuca</i>	42 vol %	2 CL	6.90
<i>Bailey's</i>	17 vol %	2 CL	7.50
<i>Williamine Morand</i>	43 vol %	2 CL	7.50
<i>Calvados Morin</i>	40 vol %	2 CL	7.80
<i>Cognac Hennessy</i>	40 vol %	2 CL	8.90
<i>Bacardi Rum</i>	40 vol %	4 CL	8.90
<i>Gin Gordon's</i>	37.5 vol %	4 CL	8.90
<i>Wodka Finlandia</i>	40 vol %	4 CL	8.90
<i>Whisky Johnnie Walker</i>	40 vol %	4 CL	8.90
<i>Whisky Four Roses</i>	40 vol %	4 CL	8.90
<i>Whisky Jack Daniels</i>	43 vol %	4 CL	9.80

Prezzi IVA inclusa / Alle Preise inkl. MwSt.

Caffè e Tè

<i>Espresso , Ristretto</i>	<i>4.20</i>	<i>Espresso Coretto</i>	<i>6.90</i>
<i>Caffè</i>	<i>4.20</i>	<i>Late macchiato</i>	<i>5.20</i>
<i>Caffè decaffeinato</i>	<i>4.20</i>	<i>Tè diversi</i>	<i>4.20</i>
<i>Espresso doppio</i>	<i>6.00</i>	<i>Tè Rum</i>	<i>6.80</i>
<i>Capuccino</i>	<i>4.90</i>	<i>Ciocolata / Ovo</i>	<i>4.80</i>
<i>Caffè Happy Hour 10.00h – 11.00h / 14.00h – 17.30h</i>			<i>3.40</i>

COFFEE TIME

Geniessen Sie eine Kugel Mövenpick Ice Cream zusammen mit einem Kaffee

7.50