



# GETRÄNKEKARTE

## SOFT- DRINKS

<b>Valsler Classic / Silence</b>		<b>3.3 dl</b>	<b>5.00</b>
		<b>5.0 dl</b>	<b>7.00</b>
<b>Möhl Apfelshorley</b>		<b>3.3 dl</b>	<b>5.50</b>
<b>Coca Cola / Coca Cola Zero</b>		<b>3.3 dl</b>	<b>5.50</b>
<b>Kinley Tonic / Bitter Lemon</b>		<b>2.0 dl</b>	<b>5.00</b>
<b>Orangensaft</b>		<b>2.0 dl</b>	<b>6.00</b>
<b>Urban Lemonade «Calamansi»</b>		<b>3.3 dl</b>	<b>6.00</b>
<b>Hausgemachter Ice Tea</b>		<b>4.0 dl</b>	<b>6.00</b>

## BIER

<b>Amboss blonde (CH)</b>	<b>4.8%</b>	<b>3.3 dl</b>	<b>6.50</b>
<b>Amboss Weizen (CH)</b>	<b>5.0%</b>	<b>5.0 dl</b>	<b>8.50</b>
<b>Valaisanne Lager (CH)</b>	<b>4.8%</b>	<b>3.3 dl</b>	<b>6.00</b>
<b>Valaisanne Pale Ale (CH)</b>	<b>5.2%</b>	<b>3.3 dl</b>	<b>9.00</b>
<b>Cardinal, alkoholfrei (CH)</b>	<b>0.0%</b>	<b>3.3 dl</b>	<b>6.50</b>
<b>Radler, alkoholfrei (CH)</b>	<b>0.0%</b>	<b>3.3 dl</b>	<b>6.00</b>

### Internationale Spezialitäten

<b>1664 Blanc (FRA)</b>	<b>5.0%</b>	<b>3.3 dl</b>	<b>7.00</b>
-------------------------	-------------	---------------	-------------

## WARME GETRÄNKE

<b>Kaffee/Espresso/Ristretto</b>			<b>4.50</b>
<b>Doppelter Espresso/Cappuccino</b>			<b>5.50</b>
<b>Sirocco Tee, diverse Sorten</b>			<b>5.00</b>
<b>Frischer Ingwer Tee</b>			<b>5.50</b>
<b>Frischer Pfefferminztee</b>			<b>5.50</b>





# WEINKARTE

## OFFEN

### WEISS, ROSE & ROT

<b>Canallas Blanco DO</b> , Bodegas Arraez, Spanien	<b>1.0 dl</b>	<b>8.00</b>
<b>Lansilo, Bianco di Merlot DOC</b> , Tessin, Schweiz	<b>1.0 dl</b>	<b>9.00</b>
<b>Castelo de Medina DO, Verdejo</b> , Rueda, Spanien	<b>1.0 dl</b>	<b>9.00</b>
<b>Canallas Rosa DO</b> , Bodegas Arraez, Spanien	<b>1.0 dl</b>	<b>8.00</b>
<b>Canallas Tinto DO</b> , Bodegas Arraez, Spanien	<b>1.0 dl</b>	<b>8.00</b>
<b>Artu, Merlot DOC</b> , Tessin, Schweiz	<b>1.0 dl</b>	<b>9.80</b>
<b>Red Pitt Pittnauer, Zweigelt, Merlot, Bio</b> , Österreich	<b>1.0 dl</b>	<b>9.80</b>

### CHAMPAGNE & PROSECCO

<b>Prosecco Il Colle DOC Treviso</b>	<b>1.0 dl</b>	<b>10.00</b>
	<b>7.5 dl</b>	<b>65.00</b>
<b>Rosé Prosecco il Colle</b> , Veneto, Italien	<b>7.5 dl</b>	<b>80.00</b>
<b>Perrier Jouët Grand Brut Champagne</b> , Frankreich	<b>7.5 dl</b>	<b>105.00</b>

### WEISS FLASCHEN

<b>Canallas Blanco D.O. Bodegas Arràez</b>	<b>2021</b>	<b>49.00</b>
Valencia, Spanien <i>Merseguera, Moscatel de Alejandria, im Stahltank ausgebaut Strohgelbe Farbe, komplexes Aroma, Noten von weissen Früchten Apéritif, leichte Vorspeise, Fisch</i>		
<b>Lansilo Bianco di Merlot DOC, Cantina il Cavaliere</b>	<b>2021</b>	<b>62.00</b>
Contone, Tessin <i>Merlot, im Stahltank ausgebaut Aromatischer, blumiger Weisswein, Noten nach Honigmelone Apéritif, leichte Vorspeisen, Fisch</i>		
<b>Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC, Weingut Wohlmuth 2021</b>		<b>58.00</b>
Steiermark, Österreich <i>Sauvignon Blanc, Stahltank ausgebaut Reife gelbe und rote Früchte, kräftiger Abgang Fisch gebraten, gebacken</i>		
<b>Castelo de Medina DO, Bodegas Castelo de Medina</b>	<b>2020</b>	<b>62.00</b>
Rueda, Spanien <i>Verdejo, Vendimia Seleccionada, 3 Monate im Barrique ausgebaut Würzige Aromen mit einem voluminösen Abgang Meerestiere, leichte Vorspeisen</i>		





## ROT

<b>Canallas Tinto D.O. Bodegas Arràez</b>	<b>2020</b>	<b>49.00</b>
Valencia, Spanien <i>Monastrell, Tempranillo, im Barrigue ausgebaut Kirschrote Farbe, würzige Aromen nach roten Früchten und Vanille Kalte Platte, Pasta, mediterrane Küche</i>		
<b>Artu DOC, Cantina il Cavaliere</b>	<b>2020</b>	<b>72.00</b>
Contone, Tessin <i>Merlot, teilweise im Barrigue ausgebaut Vollmundiger, ausgewogener Rotwein, weiche Tannine Grilladen, Wild, Käse</i>		
<b>Red Pitt, Weingut Pittnauer Bio</b>	<b>2016</b>	<b>69.00</b>
Burgenland, Österreich <i>Zweigelt, Merlot, 12 Mt. Barrigue ausgebaut Kraftvoller Rotwein mit dunklem Beeren-, Cassis- und Kirscharoma Markante Struktur und finessenreicher Säurebogen im Abgang Geschmortes rotes Fleisch oder Steak</i>		
<b>Meisterwerk, Weingut Markus IRO</b>	<b>2020</b>	<b>92.00</b>
Burgenland, Österreich <i>Cabernet Franc, Merlot, Zweigelt, Barrigue ausgebaut Komplex, elegant, gut eingebaute Säure und feines Tannin Vegetarische Gerichte, Wild, Dunkles Fleisch</i>		
<b>Ripasso Valpolicella Classico DOC, Monte del Frà</b>	<b>2019</b>	<b>65.00</b>
<b>Magnum (1.5l)</b>	<b>2017</b>	<b>138.00</b>
Veneto, Italien <i>Corvina Veronese, Rondinella, Holzfass Eleganter, samtiger Rotwein, Würze von Pfeffer, Zimt und Kirschen Fleisch vom Grill, Schmorbraten</i>		
<b>Chianti Riserva, Lastricato, Castello del Trebbio</b>	<b>2016</b>	<b>78.00</b>
Toscana, Italien <i>Sangiovese, Barrigue ausgebaut Harmonisch und elegant, rote und schwarze Früchte Dunkles Fleisch grilliert, Käse</i>		





## ROT

<b>Montepulciano d'Abruzzo, Fontefico</b>	<b>2019</b>	<b>59.00</b>
Abruzzen, Italien <i>Montepulciano, teilweise im Barrique ausgebaut</i> <i>Kräftiger Rotwein, langer Abgang, Noten von Pfeffer und Lakritze</i> <i>Pasta, rotes Fleisch</i>		
<b>Finca Azaya, Valduero</b>	<b>2017</b>	<b>69.00</b>
Castilla Y Leon, Spanien <i>Tinta de Toro, 14 Mt. Barrique</i> <i>Kräftiger, komplexer Rotwein mit kräftiger Struktur und Holznuancen</i> <i>Passt zu: Fleisch, Wurstwaren, Käse</i>		
<b>Mauro VS, Bodegas Mauro</b>	<b>2018</b>	<b>145.00</b>
Castilla Y Leon, Spanien <i>Tempranillo, 26 Mt. Barrique</i> <i>Gehaltvoller, kräftiger Rotwein mit Aromen von Beeren, Schokolade</i> <i>Geschmortem und grilliertem roten Fleisch, Wild</i>		
<b>Cuvée TT Reserva Dão DOC, Quinta das Marias</b>	<b>2018</b>	<b>75.00</b>
<b>Magnum 1.5l</b>	<b>2015</b>	<b>156.00</b>
Dão, Portugal <i>Touriga Nacional, Tinta Roriz, 12 Mt. Barrique</i> <i>Kräftiger Rotwein mit angenehmem Körper, festen Tanninen</i> <i>und Aromen von Waldbeeren und Wacholder.</i> <i>Rotes Fleisch, Braten oder Wildgerichte</i>		
<b>Sirius AOC Bordeaux Rouge, Maison Sichel</b>	<b>2016</b>	<b>56.00</b>
Bordeaux, Frankreich <i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Barrique ausgebaut</i> <i>Kräftige Nase, fleischig und Rund im Geschmack, reife Tannine</i> <i>Fleisch grilliert, zum Apéro</i>		

\*Änderungen beim Jahrgang vorbehalten





## SPRITZ

<b>Luxardo Spritz</b> ( <i>Luxardo Aperitivo, Prosecco, Soda</i> )		<b>12.50</b>
<b>Negroni Sbagliato</b> ( <i>Jsotta rosso, Luxardo bitter, Prosecco</i> )		<b>12.50</b>
<b>Giselle Spritz</b> ( <i>Giselle, Prosecco, Soda</i> )		<b>12.50</b>
<b>Sommer Spritz</b> ( <i>Aperitivo Rosato, Tonic</i> )		<b>12.50</b>
<b>Gespritzter Weisswein</b> ( <i>süss oder sauer</i> )		<b>9.00</b>

## ALKOHOLFREIE APERITIFS

<b>Festivo Portofino</b> <i>Apfel-Ingwer-Zitrone</i>	<b>25cl</b>	<b>7.00</b>
<b>San Bitter</b> ( <i>serviert mit Orangenscheibe und Pfefferminz</i> )	<b>10cl</b>	<b>6.00</b>

## DIGESTIFS

<b>Limoncello</b>	<b>30% 4cl</b>	<b>9.00</b>
<b>Averna Amaro</b>	<b>29% 4cl</b>	<b>9.00</b>
<b>Amaretto Disaronno</b>	<b>28% 4cl</b>	<b>9.00</b>
<b>Grappa Paesanella di Barolo</b>	<b>41% 2cl</b>	<b>10.00</b>
<b>Grappa Berta Roccanivo</b>	<b>43% 2cl</b>	<b>14.50</b>

## SINGLE MALT WHISKEY

<b>Scapa The Orcadian Skiren</b>	<b>40% 4cl</b>	<b>15.00</b>
----------------------------------	----------------	--------------

## SPIRI- TUOSEN

<b>Absolut Vodka</b>	<b>40% 4cl</b>	<b>10.00</b>
<b>Jameson Irish Whiskey</b>	<b>40% 4cl</b>	<b>10.00</b>
<b>Maker's Mark Bourbon Whiskey</b>	<b>40% 4cl</b>	<b>12.00</b>
<b>Havana Club Anejo especial</b>	<b>40% 4cl</b>	<b>10.00</b>
<b>Havana Club Pacto Navio</b>	<b>40% 4cl</b>	<b>14.00</b>
<b>Beefeater London Dry Gin</b>	<b>40% 4cl</b>	<b>10.00</b>
<b>Tanqueray Gin</b>	<b>41% 4cl</b>	<b>12.00</b>
<b>Gin Mare</b>	<b>42% 4cl</b>	<b>14.00</b>
<b>Tequila espolon reposado</b>	<b>40% 4cl</b>	<b>14.00</b>
<b>Zusatz Mineral</b>		<b>4.00</b>

## AFTER DINNER

<b>Whiskey Sour</b> ( <i>Jameson Zitronensaft, Zuckersirup</i> )		<b>15.00</b>
<b>Amaretto Sour</b> ( <i>Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft</i> )		<b>15.00</b>
<b>Espresso Martini</b> ( <i>Vodka, Kahlua, Espresso, Zuckersirup</i> )		<b>15.00</b>

