

Prosecco

<u>Italien</u>	Veneto	75 cl
<i>Prosecco di Valdiadene Cruner DOCG</i>	<i>Cesare + Renato Ruggieri Le Colture</i>	43.00
Traubensorte:	Glera	
Geschmack:	Feines prickeln, leicht süsslich, blumig Stahltaukausbau	
Passt zu:	Aperitif, Fischgerichte, Muscheln, sommerlicher Frischeküche	

Süsswein

<u>Italien</u>	Piemont	75 cl
<i>Moscato d'Asti DOCG</i>	<i>Beppe Marino</i>	_____ 45.00
Traubensorte:	Moscato	
Geschmack:	Süss, lebendige frische, intensive Fruchtnoten, trinkfreudig, spritzig, lebendig	
Passt zu:	Aperitif, Dessert	

Rosewein

<u>Schweiz</u>	Neuenburg / Colombier	75 cl
<i>Œil de perdrix</i>	<i>Jean-Louis Burgat Domaine de Chambleau</i>	_____ 44.00
Traubensorte:	Pinot Noir	
Geschmack:	Lebendig, schöne Frucht, leichte Säure, trinkfreudig	
Passt zu:	Aperitif, Salat, Sommergerichten, Fisch, Kalbfleisch	

Weissweine

<u>Schweiz</u>	Tessin	75 cl
<i>Merlot Bianco Lansilo</i>	<i>Roberto Belossi Cantina il Cavaliere</i>	_____ 41.00

Traubensorte: Merlot

Geschmack: Lebendig, elegant, weich, frische Frucht,
Honigmelone und leichte Minze

Passt zu: Aperitif, einheimischen Fischen, Vitello tonnato,
Swiss Gourmet Poulet, cremigem Weichkäse

<u>Schweiz</u>	Vaadt / La Côte	75 cl
<i>„Le Brez“ Fechy AOC</i>	<i>Raymond Paccot Domaine La Colombe</i>	_____ 39.50

Traubensorte: Chasselas

Geschmack: Fruchtig, frisch, feine Säure, mineralisch
Biowein

Passt zu: Aperitif, Wurstwaren, Beinschinken, Bratwurst,
Sauerkraut

Weissweine

Schweiz *Wallis / Sierre* 75 cl

N° 79 *Tobias Mathier* _____ 48.00
Cave Vieux Villa

Traubensorte: Petite Arvine, Marsanne blanche,
Johannisberg

Geschmack: Lebendig, elegant, weich, frische Frucht,
Honigmelone und leichte Minze, rassig im Auftakt,
angenehme leichte Säure
Stahltank

Passt zu: Aperitif, einheimischen Fischen, Vitello tonnato,
Swiss Gourmet Poulet, cremigem Weichkäse

Schweiz *Wallis / Sierre* 75 cl

Johannisberg *Erhard Mathier* _____ 43.00
AOC *Cave Vieux Villa*

Traubensorte: Johannisberg

Geschmack: Fruchtbetonter, lieblicher Wein
Stahltank

Passt zu: Aperitif, leichten Sommergerichten,
hellem Fleisch

Weissweine

<u>Italien</u>	Veneto		75 cl
<i>Pinot Grigio Riva d'Oro</i> <i>IGT</i>	<i>Roberto Mazzei</i> <i>Alibrianza</i>	_____	40.00

Traubensorte: Pinot Grigio
Geschmack: Elegant, frische Frucht, weich harmonisch
Stahltank
Passt zu: Aperitif, Fisch, Meeresfrüchte, leichte Vorspeisen

<u>Italien</u>	Piemont		75 cl
<i>Roero Arneis</i> <i>DOC</i>	<i>Marco Porello</i>	_____	42.00

Traubensorte: Arneis
Geschmack: Feinwürzig, reichhaltig an Mineralien, intensiv,
erfrischend, reifes Steinobst, saftige Äpfel und
Limetten
Edelstahltaukausbau
Passt zu: Aperitif, gebratenem Fisch, Swiss Gourmet Poulet,
Gemüsegerichten

Weissweine

<u>Portugal</u>	<i>Alentejo</i>	75 cl
<i>Esporaõ Riserva branco</i>	<i>Herdade do Esporaõ</i>	_____ 42.00
<i>DOC</i>		

Traubensorte: Antaõ Vaz, Roupeiro, Arinto
Geschmack: Gehaltvoll, füllig, trocken, herb, perfekt eingebundenes Holzaroma, ein Hauch Lindenblütenduft
6 Monate Eichenfass
Passt zu: Aperitif, Geflügel, kaltem Fleisch, Weichkäse, heissem Ziegenkäse

<u>Frankreich</u>	<i>Côtes du Rhône</i>	75 cl
<i>Sablet blanc</i>	<i>Jean-Marc Autran</i>	_____ 46.00
<i>AOC</i>	<i>Domaine Piauger</i>	

Traubensorte: Grenache Blanc, Marsanne, Rousanne, Viognier
Geschmack: Kräftig, ausgeglichen, frisch, elegant, feine und langanhaltende Aromen
Eichenfass Lagerung
Passt zu: Aperitif, Fischgerichte, Terrinen, Schweinsfilet

Rotweine

Schweiz *Neuenburg / Colombier* 75 cl

Metissage *Jean-Louis Burgat* _____ 54.00
Cuvée Pénélope *Domaine de Chambleau*

Traubensorte: Gamaret, Garanoir

Geschmack: Mittelkräftig, Noten von Gewürzen, frische Säure,
vollmundig, langer Abgang
Eichenfass

Passt zu: Rotem Fleisch, Wildspezialitäten, Risotto, Gratin

Schweiz *Bern / Bielersee* 75 cl

Pinot Noir *Steiner Schernelz Village* _____ 49.50
AOC

Traubensorte: Pinot Noir

Geschmack: Sehr junger Wein, edelfruchtig, leicht, elegant,
charakteristisch, seidige Tannine

Passt zu: Passt hervorragend zu Kalbfleisch, gebratenem
Geflügel, Kaninchen oder gekochtem Rindfleisch,
Rind-Carpaccio und Rahmkäse

Schweiz *Wallis / Sierre* 75 cl

N° 76 *Tobias Mathier* _____ 56.00
Cave Vieux Villa

Traubensorte: Cornalin, Humagne Rouge, Pinot Noir

Geschmack: Kräftig, gut strukturiert, tanninhaltig,
harmonischer Wein, bereitet grosse Freude

Passt zu: Rotes Fleisch, Wildspezialitäten, Käse

Rotweine

<u>Italien</u>	Umbrien		75 cl
Montefalco rosso "Le Grazie"	Famiglia Menghini Villa Mongalli	_____	44.00

Traubensorte: Sangiovese, Sagrantino, Cabernet Sauvignon, Merlot

Geschmack: Trinkfreudig, delikat, süffig, dunkle Früchte, leichte Würze, ausgewogen, reife Tannine, präsenre Säure
Eichenfass

Passt zu: Kann einfach so genossen werden oder
Rind, Lamm, Grilladen, reifem Käse

<u>Italien</u>	Piemont		75 cl
Nebbiolo d`Alba DOC	Claudio Alario Azienda Agricola	_____	51.00

Traubensorte: Nebbiolo

Geschmack: Angenehme Frucht, vollmundig, ausgewogen,
weiche Tannine, süffig

Passt zu: Pasta, Pikantem Gemüse, Trüffel, Lamm, Rind,
Schmorgerichten, Blauschimmelkäse, Hartkäse

<u>Italien</u>	Lombardei		75 cl
Curtefranca rosso DOC	Maurizio Zanella Ca'del Bosco	_____	52.00

Traubensorte: Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Nebbiolo, Barbera

Geschmack: Mittelschwerer Wein, markante Frucht, leicht
würzig, duftet nach frischen Kräutern
Eichenfassausbau

Passt zu: Perlhuhn, Ente, Rind, Lamm, Schmorgerichte

Rotweine

<u>Spanien</u>	Ribera del Duero	75 cl
<i>Ferratus AØ</i>	<i>Maria Luisa Cuevas</i> <i>Bodegas Cuevas Jimenez</i>	_____ 48.00

Traubensorte: Tempranillo
Geschmack: Süße reife Früchte, Noten von Gewürzen, reife Tannine, angenehme Säure, langanhaltend, süffig, ist eine Sünde wert
Passt zu: Carpaccio, weißem Fleisch, Schinken, Wurst, Lammkoteletts, oder einfach so

<u>Spanien</u>	Monsant	75 cl
<i>Laurona</i>	<i>René Barbier</i>	_____ 53.00

Traubensorte: Cabarnet Sauvignon, Carinyena, Garnacha Negra, Merlot, Syrah
Geschmack: Eine wahre Entdeckung, intensives Aroma, Vanille, Zimt, Lakritze, würzig, leicht erdig, eher trocken, vielseitig, geschmackvoll
Passt zu: Kräftigen Fleischgerichte, Wild, Pilze, Rohschinken, reife Käsesorten, oder einfach so

<u>Spanien</u>	Toro	75 cl
<i>G Gago DO</i>	<i>Telmo Rodriguez</i>	_____ 62.00

Traubensorte: Tinta de Toro (Tempranillo)
Geschmack: Kräftig, vollmundig, schmelzig, saftige Tannine, charaktervoll, feine Kakao-Kirscharomen, trocken Eichenausbau
Passt zu: Grillgerichten, deftigen Speisen, Schmorgerichten, Fleisch, Wild, Schokolade

Rotweine

Portugal *Alentejo* 75 cl

Monte da Peceguina *Luis Duarte+ Nuno Gonzalez* _____ 46.00
DOC *Herdade de Malhadinha Nova*

Traubensorte: Alicante Bouschet, Argonez, Cabernet Sauvignon,
Tinta Calanda, Touriga Nacional

Geschmack: Trotz des jungen Alters, kräftig, trocken, erdig,
angenehme Säure, dunkle Früchte, spannend

Passt zu: Pikanten Wurstwaren, Pasta, Gratin,
Fleischgerichten, rezenten Halbhart- und Hartkäse

Portugal *Douro* 75 cl

Colheita *Família Trigo* _____ 52.00
DO *Quinta do Couquinho*

Traubensorte: Touriga Nacional, Touriga Franca,
Tinta Roriz (Tempranillo)

Geschmack: Elegant, finessenreich, süffig, geschmackvoll, kräftig
Französische Eichenfasslagerung

Passt zu: Rotem Fleisch, Braten, Käse, oder einfach so

Frankreich *Côtes du Rhône* 75 cl

Lirac "Les Pierides" *André Ziltener* _____ 51.00

Traubensorte: Grenache, Cinsault, Mourvèdre

Geschmack: Reiches Fruchtbouquet, langanhaltendes Aroma,
ein ausgezeichnete Wein für alle Gelegenheiten!

Passt zu: Pasta, Wild, gegrilltem Fleisch, Geflügel, Kalbfleisch,
Käse, Schokolade

Weine aus dem Schatzkästchen

<u>Schweiz</u>	Wallis		75 cl
Cabernet Franc	Didier Joris	_____	88.00

Traubensorte: Cabernet Franc

Geschmack: Langanhaltendes Aroma, Johannisbeere, Pfeffer, Tabak, kräftig, mit feingliedrigem Tannin
Burgunder Fass Lagerung

Passt zu: Rotem Fleisch, Wildgeflügel, Lamrack

<u>Schweiz</u>	Tessin		75 cl
Costamagna Riserva DOC	Claudio Tamborini Tenuta Santeno	_____	92.00

Traubensorte: Merlot

Geschmack: Intensiv, tiefes Aroma, komplex, elegant, würzig, mineralisch, edel, Dörrfrüchten, Vanille, Kaffee, Leder, reich an samtigen Tannine
17 Monate im Barrique

Passt zu: Rotem Fleisch, Federwild, reifem Käse

<u>Spanien</u>	Priorat		75 cl
Clos Mogador	René Barbier Clos Mogador	_____	99.00

Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Carignan, Grenache, Syrah

Geschmack: Waldbeeren, Cassis, cremige Röstaromen, Kaffee, Schokolade, vollmundig, viel Schmelz, harmonisch, intensiv, herrliche Tannine

Passt zu: Raffinierte Fleischgerichte, Wild, Lamm
ausgewählten reifen Käsesorten

Weine aus dem Schatzkästchen

Portugal *Alentejo* 75 cl

Malhadinha Nova *Luis Duarte+ Nuno Gonzalez* _____ 81.00
Herdade de Malhadinha Nova

Traubensorte: Alicante Bouschet, Aragones, Cabernet Sauvignon,
Syrah, Touriga Nacional

Geschmack: Delikate Frucht, Karamell, zarte Vanille, Cassis,
Himbeere, kraftvoll, ausgewogen, geschmeidig
17 Monate im Eichenfass

Passt zu: Fleischgerichten, Wild, pikante Wurstwaren,
rezentem Hartkäse, Schokolade

Italien *Toscana* 75 cl

Salve IGT *Azienda Agricola Aione* _____ 86.00

Traubensorte: Sangiovese

Geschmack: Kräftig, finessenreich, Himbeeren-Kirschenaroma,
elegant, würzig, leichte Frische, langanhaltend
12 Monaten Eichenfass

Passt zu: Pasta mit Saucen, Fleischgerichten, Wild, Käse

Italien *Lombardei* 75 cl

Maurizio Zanella *Maurizi Zanella* _____ 99.00
Rosso del Sebino *Ca' del Bosco*

Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Geschmack: Kraftvoll, weiche und samtige Tannine, Eukalyptus,
Lakritze, Vanille, Tabak
14 Monaten im Holzfass

Passt zu: Grillierten und geschmorten Gerichten, reifer Käse

Kaffee

<i>Kaffee</i>	4.10	<i>Kaffee Fredo</i>	4.60
<i>Milchkaffee</i>	4.10	<i>Cappuccino</i>	4.60
<i>Espresso</i>	4.10	<i>Latte Macchiato</i>	4.60
<i>Doppelter Espresso</i>	5.10		

Kaffee und Co mit Güx

<i>Kaffee mit Grappa</i>	6.80	<i>Kaffee Baileys mit Rahm</i>	8.30
<i>Kaffee mit Vecchia Romagna</i>	6.80	<i>Kaffee Amaretto mit Rahm</i>	8.30

Milchgetränke

<i>Ovomaltine</i>	2 dl	4.60	<i>Milch</i>	2 dl	3.50
<i>Schokolade</i>	2 dl	4.60			
<i>Rahmzuschlag</i>		1.50			

Frischer Tee

<i>Schwarztee</i>	4.10	<i>Grüntee</i>	4.10
<i>Pfefferminze</i>	4.10	<i>Früchtetee</i>	4.10
<i>Verveine</i>	4.10		

Mineralwasser / Tafelwasser

<i>Rhazünser</i>	<i>35 cl</i>	<i>4.50</i>	<i>Arkina blau</i>	<i>35 cl</i>	<i>4.50</i>
<i>mit CO2</i>	<i>50 cl</i>	<i>5.50</i>	<i>ohne CO2</i>	<i>50 cl</i>	<i>5.50</i>
	<i>100cl</i>	<i>9.00</i>		<i>100cl</i>	<i>9.00</i>
<i>Coca Cola</i>	<i>33 cl</i>	<i>4.50</i>	<i>Rivella</i>	<i>33 cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Zero</i>			<i>Rot, Blau, Grün</i>		
<i>Sprite</i>	<i>33 cl</i>	<i>4.50</i>	<i>Süssmost</i>	<i>33 cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Fanta Orange</i>	<i>33 cl</i>	<i>4.50</i>	<i>Apfelschorle</i>	<i>33 cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Schweppes</i>	<i>20 cl</i>	<i>4.50</i>	<i>San Pellegrino</i>	<i>9.5 cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Bitter Lemon, Tonic</i>			<i>Bitter</i>		

Fruchtsäfte

<i>Frisch gepresster</i>	<i>20 cl</i>	<i>5.50</i>	<i>Michel</i>	<i>20 cl</i>	<i>4.80</i>
<i>Orangensaft</i>			<i>Tomatensaft</i>		

Sirup von les Sirupiers de Berne

<i>Besser aus Ystee</i>			<i>Elfen</i>		
<i>Holunderblüten</i>			<i>Granatapfel</i>		
<i>Zitronenmelissen</i>			<i>Himbeeren</i>		
<i>Mit</i>	<i>20 cl</i>	<i>3.20</i>	<i>Mit</i>	<i>20 cl</i>	<i>3.60</i>
<i>Hahnenwasser</i>	<i>30 cl</i>	<i>4.10</i>	<i>Mineralwasser</i>	<i>30 cl</i>	<i>4.50</i>
	<i>50 cl</i>	<i>5.30</i>		<i>50c l</i>	<i>5.70</i>

Bier aus der Brauerei „Altes Tramdepot“

Helles

	<i>2 dl</i>	<i>3.60</i>
<i>Unfiltriert, Naturbelassen</i>	<i>3 dl</i>	<i>4.60</i>
<i>Gebraut im Einmischenverfahren</i>	<i>5 dl</i>	<i>6.90</i>
<i>Mit Pilsnermalz und hellem Caramelmalz</i>		
<i>Süffig und mild gehopfter Biertyp</i>		
<i>Untergärig</i>		
<i>Stammwürze 12.0 %</i>		

Märzen

	<i>2 dl</i>	<i>3.90</i>
<i>Unfiltriert, Naturbelassen</i>	<i>3 dl</i>	<i>4.90</i>
<i>Gebraut im Zweimischenverfahren</i>	<i>5 dl</i>	<i>7.40</i>
<i>Mit Wienermalz, Pilsnermalz und dunklem Caramelmalz</i>		
<i>Wiener Biertyp malzig und bernsteinfarben</i>		
<i>Untergärig</i>		
<i>Stammwürze 12.5 %</i>		

Bier aus der Brauerei „Brasserie Haldemann“

Weizenbier *5 dl 7.60*

Bier ohne Alkohol

Feldschlösschen Alkoholfrei *33 cl 4.80*

Zum Aperero

<i>Martini Bianco</i>	4 cl	6.50	<i>Aperol</i>	4 cl	6.50
<i>Campari</i>	4 cl	6.50	<i>Gin Tanquery</i>	4 cl	11.00
<i>Cynar</i>	4 cl	6.50	<i>Rum Havanna</i>	4 cl	11.00
<i>Ramazotti</i>	4 cl	6.50	<i>Vodka Swiss</i>	4 cl	11.00
<i>Pastis</i>	4 cl	6.50	<i>Xellent</i>		

Mixgetränke

<i>Aperol Spritz</i>	8.50	<i>Campari Orange</i>	8.50
<i>Hugo</i>	8.50	<i>Cynar Orange</i>	8.50
<i>Gespritzter Weisswein</i>	7.50	<i>Gin Tonic</i>	13.50
<i>Blanc Cassis</i>	7.50	<i>Rum Cola</i>	13.50
		<i>Vodka Orange</i>	13.50

Portwein

<i>Taylor's</i>	4 cl	8.50
<i>Tawny Port</i>		
<i>10 Years old</i>		

Calvados

<i>Calvados</i>	2 cl	9.50
<i>Hors d'Age</i>		

Likör

<i>Baileys</i>	4 cl	7.50	<i>Amaretto</i>	4 cl	7.50
<i>Irish Cream</i>			<i>di Saronno</i>		
<i>Limoncello</i>	4 cl	7.50			

Schnäppli aus Rünenberg von der Familie Lütthy

<i>Vieille Prune</i>	<i>2 cl</i>	<i>8.50</i>	<i>Vieille Quitten</i>	<i>2 cl</i>	<i>8.50</i>
<i>Vieille Mirabelle</i>	<i>2 cl</i>	<i>8.50</i>			

Grappa

<i>di Arneis</i>	<i>2 cl</i>	<i>11.00</i>	<i>di Amarone</i>	<i>2 cl</i>	<i>12.50</i>
<i>di Freisa</i>	<i>2 cl</i>	<i>11.00</i>	<i>di Barolo 9 Anni</i>	<i>2 cl</i>	<i>14.50</i>
			<i>di Barolo 20 Anni</i>	<i>2 cl</i>	<i>18.50</i>

Whisky

<i>Schottland</i>			<i>Schottland</i>		
<i>Old Pulteney</i>	<i>4 cl</i>	<i>10.50</i>	<i>Glendornach</i>	<i>4 cl</i>	<i>10.50</i>
<i>12 Years old</i>			<i>15 Years old</i>		
<i>Oak Cask</i>			<i>Sherry Cask</i>		

<i>Schweiz</i>		
<i>Tramdepot Whisky</i>	<i>4 cl</i>	<i>10.50</i>
<i>6 Years old</i>		
<i>Aus Märzen Maische</i>		

Cognac

<i>Rémy Martin VSOA</i>	<i>2 cl</i>	<i>8.50</i>
-------------------------	-------------	-------------

Brandy

<i>Vecchia Romagna</i>	<i>2 cl</i>	<i>8.50</i>
------------------------	-------------	-------------