

# Unsere Weinauswahl

## Wir schaffen Platz für neue Jahrgänge Restflaschen zum Sonderpreis

### **Alastro** (70% Grecanico, 15% Gillo, 15% Sauvignon Blanc)

Planeta, Sambuca di Sicilia, Agrigento, Sizilien, Italien, 2018 12.5% 0.75 l ~~54,- CHF~~ 49.00 CHF  
VEGAN

*Duft nach weissen Pfirsichen, reifer Honigmelone und würzige Noten.  
Voll und weich mit harmonischer Säure. Langes Finale mit blumigen Noten.  
Passt vorzüglich zu mediterranen Speisen, gegrilltem und gebratenem Fisch,  
Suppen und Risotto*

### **Just Zweigelt** (100% Zweigelt)

Weingut Ernst  
Deutschkreutz, Burgenland, Österreich, 2018 14% 0.75 l ~~53,- CHF~~ 48.00 CHF

*Dunkel-rubinrot  
Fruchtbetont mit Aromen von schwarzer Kirsche, dunklen Beeren, dunkler Schokolade und etwas Zigarrenkiste  
Feine, samtige Gerbstoffe, langer Abgang mit Kirscharomen  
Passt zu: kräftige Fleischgerichte (Wild, Lamm, Rind, Grilladen) reifer Käse*

# Weisswein

## Offenausschank - Weisswein

### Schweiz

<b>Cuvée d'Or Blanche</b> (Riesling-Sylvaner, Kerner, Gutedel)	0.10 l	7.50 CHF
Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz, 13%, 2018	0.75 l	52.00 CHF
<i>Runder und rassiger Wein mit einem tollen Frucht-Säurespiel</i>		
<i>Passt zu: Apéro, Fisch, Meeresfrüchte</i>		


### Deutschland

<b>Grauburgunder Kabinett</b> (100% Grauburgunder) (in Umstellung auf Biolandbau)	0.10 l	6.90 CHF
Kalkbödele, Mathis, Baden, Deutschland, 2018, 12.5%	0.75 l	48.00 CHF
<i>Fruchtig und harmonisch mit Aromen von Melone, Apfel und Honig</i>		
<i>Cremige Noten von Karamell mit einer guten Säurestruktur</i>		
<i>Passt zu: Spargel, Meeresfrüchten, kräftigem Seefisch, Pasta, Lamm</i>		

<b>Riesling Légère</b> (100% Riesling)	0.10 l	7.20 CHF
Bernhard Werner, Mosel-Saar-Ruwer, Deutschland, 12%, 2018	0.75 l	50.00 CHF
<i>Fein-fruchtiger, aber eher trockener Riesling, Bouquet von reifem Pfirsich und Aprikose, mineralischen Tönen</i>		
<i>Lebendig, frisch, mit ganz leichter Restsüsse und anregender Säure. Ausgezeichneter Aperitif-Wein</i>		
<i>Passt zu: Spargel, Fisch, pikanten asiatischen Speisen, leichten Sommergerichten.</i>		

### Italien


<b>La Segreta bianco</b> (60% Grecanico, 20% Chardonnay, 10%Viognier, 5% Fiano)	0.10 l	6.70 CHF
Planeta, Sizilien, Italien, 12.5%, 2018	0.75 l	46.00 CHF
<i>Strohgelb, ausserordentlich aromatisch duftend nach Äpfeln, weissen Melonen, Limetten und tropischen Früchten</i>		
<i>Im Mund voll, trocken und mit guter Säure. Anhaltender Abgang</i>		
<i>Guter Aperitif-Wein, Passt zu: sehr geeignet zu Fisch, Carpaccio, üppige Salate</i>		

<b>Inzolia</b> (100% Inzolia) 	0.10 l	7.00 CHF
Masseria del Feudo, Sizilien, Italien, 13.0%, 2018	0.75 l	49.00 CHF
<i>Strohgelb mit grünlichen Reflexen, blumig und fruchtig mit Aromen von weissem Pfirsich, Zitrusnoten, Akazienhonig,</i>		
<i>im Hintergrund würzige Aromen von weissem Pfeffer und schwarzen Johannisbeeren, frisch, lecker und fein</i>		
<i>Passt zu: Fisch, Meeresfrüchten, Gemüsegerichte</i>		

# Weisswein

## Flaschenweine

### Schweiz

**Shot N°3** (100% Cabernet Blanc) 

Les Bernunes, Sierre, Wallis, Schweiz, 14%, 2018 0.75 l 54.00 CHF

*Exotische gelbe Früchte, schöne Fruchtaromatik, sehr langer Abgang*

*Die gesunde Säure verleiht dem Wein Rückgrat und Länge*

*Passt zu: zum Apéro, aber auch zu Fisch, Käse, Asiatischer und Fusion-Küche*

**Pinot Gris** (100% Pinot Gris)

Tschäpperli, Basel-Landschaft, Schweiz, 13%, 2018 0.75 l 56.00 CHF

*Glänzendes Goldgelb,*

*Feine, beerige Frucht mit leichter Vanillenote und kräftig blumigen Tönen getragen*

*von einer feinen, angenehmen Säure. Ein herrlicher Trinkwein, voll und geschmeidig mit schöner Länge im Abgang*

*Passt zu: Apéro, gehaltvolle Vorspeisen, kräftige Fischgerichte, Spargel und Geflügel, oder einfach so.*

**«Pi Not Noir» - Blanc de Noir** (100% Pinot Noir)

Siebe Dupf Liestal, Schweiz, 12.5%, 2018 0.75 l 59.00 CHF

*Trocken mit Aromen von reifem Steinobst, floral mit dezentem Anflug von Eichenholz. Körperreich mit viel Frucht leichte Röstaromen*

*und rassige Säurestruktur. Langer Abgang mit schönem Frucht-Säurespiel*

*Passt zu: kräftige Vorspeisen, Fisch, leichte Fleischgerichte, Käse*

**Petit Arvine «Soleil d'Or»** (100% Petit Arvin)

Imesch, Sierre, Wallis, Schweiz, 14%, 2017 0.75 l 58.00 CHF

*Bergig ist die Landschaft des Wallis, deren atemberaubende Weiten auf kein Poster passen, dafür aber in eine Flasche.*

*Kupfernes Gelb, lintensives, würziges Bouquet mit Noten von Zitrusfrucht, Ananas und Aprikose*

*Im Mund ein komplexer, feiner, harmonischer Wein mit leicht salzigem Abgang*

*Passt zu: Spargel, Pilze, Salate, Krustentiere, Weichkäse*

### Frankreich

**Les Auréliens** (Chardonnay, Viognier, Vermentino) 

Domaine de Triennes, Provence, Frankreich, 13.5%, 2017 0.75 l 52.00 CHF

*Strahlend gelb mit Aromen von Apfel, Pfirsich, Aprikose und Zitrus.*

*Im Gaumen frisch, fruchtig, cremig und harmonisch. Trockener Abgang*

*Guter Apéro-Wein. Passt zu: Vorspeisen, Fisch und Krustentieren, Geflügel*

# Weisswein

## Flaschenweine

### Italien

#### **Trebium Trebbiano Spoletino** (100% Trebbiano Spoletino)

Antonelli San Marco, Umbrien, Italien, 13.5%, 2018

0.75 l

53.00 CHF

Ausbau in grossen Eichenfässern

*Intensives Strohgelb, Vielschichtiges Bouquet mit floralen Noten von Mandelblüte und tropischen Früchten  
Gewürznoten und Zedernholz. Im Mund füllig aber trotzdem elegant und mit viel Frische*

*Passt zu: Schinken, Carpaccio, Risotto, weissem Fleisch und Fisch sowie würzigem Käse*

#### **Grillo** (100% Grillo)

Masseria del Feudo, Sizilien, Italien, 13.5%, 2018

0.75 l

51.00 CHF

*Strohgelbe Farbe*

*Fruchtiges Aroma, intensiv, frisch und blumig mit Noten von kandierten Früchten und Zeder  
vollmundig und ausgewogen, mit typischem Mandel-Nachgeschmack*

*Passt zu: Fisch, Meeresfrüchte, helles Fleisch, Geflügel, vegetarische Küche*

#### **Chardonnay, Langhe "Prinsipì"** (80% Chardonnay / 20% Manoni Bianco)

0.75 l

49.00 CHF

Conterno Fantino, Monforte d'Alba, Piemont, Italien, 12.5%, 2018

*Frischer Wein mit Aromen von Zitrusfrüchten und Apfel, Mittlerer Körper und ausgeglichene Säure*

*Passt zu: Süsswasserfisch, Salat, Braten, Grilladen, Schweinefleisch und Geflügel, würziger Käse*

#### **Vermentino di Sardegna** (100% Vermentino)

Antonella Corda, Sardinien, Italien, 13.0%, 2018

0.75 l

52.00 CHF

*Leuchtend helles Strohgelb.*

*Einladendes, weitgefächertes Bouquet mit schöner Frucht*

*Am Gaumen rund und geschmeidig mit einer erfrischenden Säure*

*Ein schöner Sommerwein mit Pepp.*

*Passt zu: Apéro, Antipasti, Asiatische Gerichte, weisses Fleisch und Geflügel, Fisch, reifer Käse*

#### **Roero Arneis** (100% Arneis)

Matteo Correggia, Piemont, Italien, 12.5%, 2018

0.75 l

53.00 CHF

*Helles, feines Strohgelb. Aromen von weissen Früchten und Bittermandel sowie schöne florale Noten*

*Im Mund elegant mit frischer Säure, im Abgang Anklänge von Birne, Banane und Melone*

*Sehr guter Apéro-Wein. Passt zu: leichteren Fischspeisen, Gemüsegerichte, Pasta mit Gemüse*

#### **Sauvignon Blanc** (100% Sauvignon Blanc)

Matteo Correggia, Piemont, Italien, 13.5%, 2016

0.75 l

63.00 CHF

Ausbau 6 Monate in gebrauchten Barriques und 12 Monate Flaschengärung

*Glänzendes Goldgelb, komplexes, sortentypisches Bouquet mit Aromen von Ananas, Salbei und Tomatenblättern*

*Am Gaumen mit gewisser Fülle, geschmeidiger Textur und angenehmer Säure.*

*Passt zu: Salzwasserfischen, Meeresfrüchten, Krustentieren, hellem Fleisch und Spargeln*

# Rosé

## Offenausschank - Weisswein

Italien

<b>Kalkrosé</b> (100% Spätburgunder rosé) Kalkbödele, Gebr. Mathis, Baden, Meringen, Deutschland, 12 %, 2020 <i>Leuchtendes Korallenrot, duftet nach roten Beeren, vor allem Walderdbeeren und Granatäpfeln Am Gaumen frisch und mineralisch mit angenehmer Säurestruktur Sehr guter Aperitif- und Sommerwein Passt zu: Antipasti, weissem Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten und zu leicht würzigen, asiatischen Gerichten</i>	0.75 l	46.00 CHF
--	--------	-----------

# Rotwein


## Offenausschank - Rotwein

### Deutschland

<b>Pinot Noir</b> (100 % Pinot Noir)	0.10 l	7.40 CHF
Kalkbödele, Mathis, Kaiserstuhl, Baden, Deutschland, 14%, 2015 im Holzfass gereift	0.75 l	51.00 CHF
<i>Rubinrot. Süssliche Fruchtaromen von Himbeere und Kompott, Weicher Auftakt, ausgewogen, sanft und fruchtig leicht Passt zu: Rind, Kalb, Wild, Braten, Geflügel, Weichkäse</i>		

### Italien

<b>La Segreta rosso</b> (50% Nero d'Avola, 25% Merlot, 20% Syrah, 5% Cabernet Franc)	0.10 l	6.70 CHF
Planeta, Sizilien, Italien, 13.5 %, 2017	0.75 l	46.00 CHF
<i>Rubinrot mit violetten Reflexen Sehr fruchtig und frisch in der Nase, mit Aromen von Johannis- und Himbeere, Schokolade und Minze Im Mund dicht, süsse Frucht, anhaltende Tannine Sehr guter Apéritif-Wein, Passt zu: Pasta, Pilzgerichte, BBQ und Fleischgerichte mit Sauce</i>		

<b>Primitivo Giola del Colle '14'</b> (100% Primitivo) 	0.10 l	7.70 CHF
Polvanera, Apulien, Italien, 14,5%, 2016	0.75 l	53.00 CHF
<i>Rubinrot mit Granatreflexen. Fruchtbetontes Bouquet mit Pflaume und Kirsche Eleganter und geschmeidiger Körper, Aromen von Thymian und Lakritze Facettenreich, füllig und warm, harmonischer und langer Abgang Passt zu: Kräftige Fleischgerichte (Grilladen, Brasato) Wild, Hartkäse</i>		

# Rotwein

## Flaschenweine

### Schweiz

**Humagne Rouge "Soleil d'Or"** (100% Humagne Rouge)

Imesch, Wallis, Schweiz, 13,5%, 2017

0.75 l

56.00 CHF

*Eine Walliser Spezialität. Blaurot mit fast schwarzen Reflexen*

*Duft von Veilchen, dunklen Beeren und Vanille*

*Am Gaumen markig und gerbstoffreich mit viel Cassis und samtigen Noten*

*Ein Spitzen-Humagnes*

*Passt zu: kräftige Fleischgerichte Ente, Wild, Wildschwein, Ziegenkäse*

**Merlot – Fustoquattro - Ronco di Persico** (100% Merlot)

Daniel Huber, Tessin, Schweiz, 12.2%, 2017

0.75 l

55.00 CHF

*Ausbau in grossen Holzfässern*

*Frische Aromen von roten frischen Beeren, Kirschen und Peperoni*

*Im Gaumen saftig, harmonisch, angenehm füllig, trocken aber mit wunderbar fruchtigem und langem Finale*

*Mittlere Säure und Tanine, Überaus charmant*

*Passt zu: Rind, Kalb, Lamm*

**Grand Cru Salgesch** (100% Pinot Noir)

Cave Biber, Wallis, Schweiz, 13,5%, 2015

0.75 l

63.00 CHF

*Glänzendes Rubinrot, vielschichtiges Bouquet mit Noten von roten Früchten, Rosen und Pfeffer*

*Schlanker, satter Körper, feiner Fruchtschmelz, harmonisch und elegant mit geschmeidigen Taninen und schöner Länge*

*Passt zu: edlen Fleischgerichte (Rind, Kalb, Entenbrust), rassige Gemüsegerichte, mittelreifer Hartkäse*

**Cuvée d'Or Rouge** (Pinot Noir, Cabernet Dorsa)

Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz, 12%, 2016

0.75 l

54.00 CHF

*Teilweise in Liestaler Holzfässern ausgebaut*

*Aromen von dunklen Beeren, Kirsche, Kräuter, leichte Röstaromen in der Nase und im Gaumen*

*Kräftiger und doch frischer Cuvée mit langem Abgang*

*Passt zu: Fleisch, Geflügel, vegetarische Speisen, Käse*

### Österreich

**Just Zweigelt** (100% Zweigelt)

Weingut Ernst, Deutschkreutz, Burgenland, Österreich, 14%, 2018

0.75 l

~~53.00 CHF~~ 48.00 CHF

*Dunkles-rubinrot*

*Fruchtbetont mit Aromen von schwarzer Kirsche, dunklen Beeren, dunkler Schokolade und etwas Zigarrenkiste*

*Feine, samtige Gerbstoffe, langer Abgang mit Kirscharomen*

*Passt zu: kräftige Fleischgerichte (Wild, Lamm, Rind, Grilladen) reifer Käse*

# Rotwein

## Flaschenweine

### Frankreich

#### **Merlot VdP du Var** (100% Merlot)

Domaine de Triennes, Provence, Frankreich, 14%, 2016

Ausbau bis zu 2 Jahre in gebrauchten Dujac-Fässern. Unfiltriert

*Wunderbare Aromen von Kirsche, Cassis und Lakritze*

*Tolle Struktur, Frische und leichte Noten von Kakao und Tabak*

*Passt zu: Mediterrane Küche, Grilladen, Kalbfleisch, Geflügel, Käse*

0.75 l

51.00 CHF

### Spanien

#### **Rioja Crianza Medievo** (80% Tempranillo, 10% Garnache, 5% Mazuelo, 5% Garciano)

Bodegas de Medievo, Rioja, Spanien, 2015

*Dunkles Rubinrot*

*Intensiver Duft von reifen Waldbeeren mit Gewürz- und Holznoten*

*Am Gaumen mit saftiger Frucht, mittlerer Fülle und geschmeidigen Tanninen*

*Ein Allrounder. Passt zu dunklem und hellem Fleisch, zu Gemüsespeisen und Teigwaren*

0.75 l

51.00 CHF

#### **Matsu el Picaro Torro** (100% Tempranillo)

vegan

Matsu, Rioja, Spanien, 14,5% 2018

Er stammt aus dem biodynamischen Weinbau von fast hundert Jahre alten Reben. Geringe Produktionsmenge

Nur 3 Monate in Holzfässern gereift. Ein junger Wein mit einer enormen Persönlichkeit

*Fruchtiges Bouquet von schwarzen Früchten, Vanille und Schokolade*

*Ausgewogener, fruchtiger Geschmack. Zarte Tannine. Sehr angenehm zu trinken*

*Passt zu: BBQ, Braten, Wild, Lamm*

0.75 l

53.00 CHF

#### **Veràn** (40% Manto Negro, 35% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah)

Finca Biniagual, Binissalem, Mallorca, Spanien, 14,5%, 2015

13 Monate in Barrique ausgebaut

*Intensive würzige Aromen von Nelke, Vanille, Eukalyptus, Kokos, Johannisbeere*

*Ausgeglichen mit feinen Tanninen*

*Passt zu: Kräftige Fleischgerichte (Rind, Wild, Iberico-Schwein, Grilladen)*

0.75 l

66.00 CHF

Magnum 1.50 l

138.00 CHF



# Rotwein

## Flaschenweine

### Italien - Piemont

<b>Brachetto delle Langhe – Anthos</b> (100% Brachetto) Matteo Correggia, Piemont, Italien, 2017 15 Monate im Holzfass und 12 Monate in der Flasche ausgebaut <i>Sehr ausdrucksvoller Wein, überwältigender, süsser Duft nach getrockneten Rosenblättern, Erdbeeren, Fruchtbonbons Am Gaumen leicht mit saftiger Frucht und trocken. Ein erstaunlicher Wein und einer der wenigen hervorragend geratene trocken ausgebauten Brachetti. Gekühlt ein idealer Sommerwein Passt zu: Asiatischer Küche, kräftige Fischgerichte, Artischocken, Spezialitäten mit Aceto Balsamico</i>	0.75 l	53.00 CHF
<b>Barbera d'Alba Superiore – Marun</b> (100% Barbera, Reben 25-30 Jahre alt) Matteo Correggia, Piemont, Italien, 14.5%, 2016 VEGAN <i>Dichtes, dunkles Granatrot Schöne Frucht von roten Beeren, mit Noten von Kaffee, Tabak und Pfefferminze Konzentriert, harmonisch, mit geschmeidigen Tanninen Passt zu: herzhaften Fleisch- und Gemüsegerichten Ein charaktvoller Allrounder</i>	0.75 l Magnum 1.50 l	65.00 CHF 142.00 CHF
<b>Roero Riserva Ròche d'Ampsej</b> (100% Nebbiolo) Matteo Correggia,, Piemont, Italien, 2014 16 Monate in kleinen Fässern und ein Jahr in Flaschen ausgebaut <i>Dunkles, dichtes Rubinrot Schöne Fruchtnoten, mit würzigem Unterton, sehr elegant, ausgewogen, mit feiner Säure und langanhaltendem Abgang Passt zu: erlesene Gerichte mit rotem Fleisch, Wild, kräftige Pilzgerichte</i>	0.75 l	74.00 CHF
<b>Barbera d'Alba</b> (100% Barbera) Enzo Boglietti, La Morra, Piemont, Italien, 14.5%, 2017 18 Monate in Barriques ausgebaut (60%neue, 40% gebrauchte Fässer) <i>Intensives Rubinrot, schöne Frucht mit Duft von Veilchen und Marascena-Kirschen Frisch, ausgewogen und mit angenehmer Säure. Langer Abgang Fein geschliffene Tannine und grosse Eleganz Passt zu: Kräftigen Gemüse und Fleischgerichten</i>	0.75 l	52.00 CHF
<b>Barolo Boiolo</b> (100% Nebbiolo) Enzo Boglietti, La Morra, Piemont, Italien, 2015 24 Monate in Barriques ausgebaut (30%neue, 70% gebrauchte Fässer) <i>Rubinrot mit orangen Reflexen; im Bouquet dunkle Beeren und Noten von Rosen und Unterholz Im Mund füllig mit feinen Tanninen und einer ausgewogenen Samtigkeit – auch in der Jugend Passt zu: kräftige Fleischgerichte (Brasato, Lamm-Gigot, Wild) sowie würzige Käsesorten</i>	0.75 l	79.00 CHF

# Rotwein

## Flaschenweine

### Italien - Toskana

#### **Morellino di Scancano** (85% Sangiovese, 15% Ciliegiolo)

Lohsa di Poliziano, Toscana, Italien, 13.5%, 2016

0.75 l

51.00 CHF

*Glänzendes Rubinrot mit blauen Reflexen*

*Fruchtig, beeriges Bouquet mit deutlichem Kirschenduft und leichtem Vanilleton*

*Im Mund fleischig-dicht und saftig, mit junger Frucht und frischer Säure*

*Passt zu: Pasta- und einfachen Fleischgerichten der mediterranen Küche*

#### **Muralia Maremma Toscana Rosso**

(50% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese)

Muralia, Toscana, Grosseto, Italien, 14.5%, 2016

0.75 l

58.00 CHF

*Tiefes Rubinrot*

*Im Bouquet erkennt man Beeren und Schwarzkirschen, mit Noten von Tabak und Vanilleschoten*

*Am Gaumen volle Frucht, Zartbitterschokolade, geschliffene Gerbstoffe und ausbalancierte Säurestruktur*

*Langanhaltendes Finale*

*Passt zur festlichen Küche: Brasato, gebratenes Rindfleisch, Wild, sowie reifer Hartkäse*

#### **Chianti Rufina Riserva** (100% Sangiovese)

Selvapiana Bucerchiale, Toscana, Italien, 14.5%, 2015

0.75 l

63.00 CHF

*Der Riserva "Bucerchiale" ist eine Einzellage im steilen Südwest-Rebhang.*

*Aus rigoros handverlesenen Trauben entsteht ein dichter, dunkler Wein mit reifen Frucht und Würznoten*

*Dunkelrot mit intensivem Aroma nach dunklen Beeren und wunderbar fruchtigem Bouquet u.a. nach Pflaume und Vanille aber auch würzige Noten von Leder und Tabak.*

*Ausgewogene, feingeschliffene Tanine, herrlicher Abgang, so muss ein Chianti sein – ein Genuss!*

*Passt zu: Gebrilltem und gebratenem Fleisch. Kräftige Gemüsegerichte und Lasagne, reifer Käse*

#### **Vino Nobile di Montepulciano** (100% Sangiovese); *BIO-Dynamisch*

Avignonesi, Toscana, Italien, 13.5%, 2016 VEGAN

0.75 l

60.00 CHF

*18 Monate in grossen Eichenfässern und Barrique ausgebaut.*

*Rubinrot, feiner Duft von reifen roten Beeren, Sauerkirsche, Rosmarin.*

*Am Gaumen gut ausbalanciert, grosszügige Frucht, elegant mit schöner Säure, nahtlose Tannine und endloser Abgang*

*Passt zu: rotem Fleisch – gegrillt oder aus dem Ofen, edlem Wild, raffinierte Gerichte, reifer Käse*

# Rotwein

## Flaschenweine

### Italien - Veneto

#### **Bardolino Classico Superiore**

(Corvina, Sangiovese, Negrara, Rondinella, Molinara, Veronese)

Le Tende, Veneto, Italien, 13 %, 2017

0.75 l

50.00 CHF

*Helles Rubin bis Granatrot.*

*Feines Bouquet mit Noten von Trockenobst und Gewürzen*

*Trocken im Gaumen, mit gutem Körper und nachhaltigem Abgang*

*Passt zu: Grilladen, Braten und mittelreifem Käse*

#### **Cabernet Sauvignon – Cicisbeo** (100% Cabernet Sauvignon)

Le Tende, Veneto, Italien, 14%, 2016

0.75 l

54.00 CHF

12 Monate in Barriques ausgebaut

*Brilliantes Rubinrot. Duft nach roten Früchten und Gewürzen*

*Mittlerer Körper mit angenehmer Säure und weichen Taninen*

*Passt zu: leichter Küche, Grilladen, Wild, Gemüsegratins*

# Süsswein

### Italien - Toskana

#### **Passito di Noto** (100% Moscato Bianco)

Planeta, Sizilien Noto, Italien, 12.5%, 2016

0.05 l

7.50 CHF

*Dieser Passito wird aus einer der ältesten Rebsorten der Welt, dem Moscato Bianco, hergestellt.*

*Der Passito ist ein sehr alter Wein, der heute durch Trocknung der Trauben hergestellt wird.*

*Die explosiven Aromen von exotischen Früchten, Jasmin, kandierten Zitrusfrüchten sind komplex, aber trotzdem leicht zu geniessen.*

*Der ideale Begleiter für die große sizilianische Tradition von Süssspeisen und Desserts.*

# Digestif

## Grappa

### **Muralia**

Grappa bianca del sasso	42 %	2 cl	7.50 CHF
-------------------------	------	------	----------

### **Planeta**

Grappa di Eruzione 1614	40 %	2 cl	7.50 CHF
-------------------------	------	------	----------

### **Avignonesi**

Grappa Vino Nobile die Montepulciano	40 %	2 cl	7.50 CHF
--------------------------------------	------	------	----------

### **Sibona**

Grappa di Moscato	40 %	2 cl	7.50 CHF
-------------------	------	------	----------

Grappa di Arneis	40 %	2 cl	7.50 CHF
------------------	------	------	----------

### **Bepi Tosolini Mastro Destillatore in Udine**

Grappa Smoked Barrique	40 %	2 cl	10.50 CHF
------------------------	------	------	-----------

Grappa Ramandolo Barrique	40 %	2 cl	11.50 CHF
---------------------------	------	------	-----------

Grappa Destillery Edition Ex-Rhum 2001	42 %	2 cl	11.50 CHF
--	------	------	-----------

## Brände

### **Humbel Kellerei, Stetten**

Vielle Prune im Eichenfass gereift	43 %	2 cl	8.00 CHF
------------------------------------	------	------	----------

Vielle Williams im Eichenfass gereift	43 %	2 cl	8.00 CHF
---------------------------------------	------	------	----------

### **Siebe Dupf, Liestal**

Baselbieter Kirsch	43 %	2 cl	6.00 CHF
--------------------	------	------	----------

Baselbieter Mirabelle	43 %	2 cl	6.00 CHF
-----------------------	------	------	----------

Baselbieter Pflümli	43 %	2 cl	6.00 CHF
---------------------	------	------	----------

Baselbieter Williams	43 %	2 cl	6.00 CHF
----------------------	------	------	----------

### **Urs Hecht, Gunzwil**

Vielle Prune im Barrique gereift	40%	2 cl	9.00 CHF
----------------------------------	-----	------	----------

Walliser Williamsbrand	43 %	2 cl	12.00 CHF
------------------------	------	------	-----------

### **Hubertus Vallendar, Kail a.d. Mosel**

Haselnussgeist «Das Original» ( <i>Nutella in flüssig</i> )	40%	2 cl	8.50 CHF
---	-----	------	----------

# Spirituosen

## Whiskey

<b>Jack Daniels</b> Tennessee, Bourbon	40 %	4 cl	12.00 CHF
<b>Wild Turkey 101</b> Kentucky, Straight Bourbon	50 %	4 cl	13.00 CHF
<b>Jameson</b> Irish Whiskey	40 %	4 cl	12.00 CHF
<b>Bowmore 12</b> Single Malt Scotch, Islay	59 %	4 cl	15.00 CHF
<b>Auchentoshan12</b> Single Malt Scotch	40 %	4 cl	15.00 CHF
<b>Lagavulin Disteillers Edition</b> Single Malt Scotch, Islay	40 %	4 cl	16.00 CHF
<b>Säntis Malt</b> , Edition Dreifaltigkeit, Schweiz	52 %	4 cl	16.00 CHF

## Tequila

<b>Espolòn</b> , 100% Agave	40 %	2 cl	6.50 CHF
<b>Espolòn Reposado</b> , 100% Agave	40 %	2 cl	6.50 CHF

## Brandy / Cognac

<b>Remy Martin VSOP</b> , 100% Agave	40 %	2 cl	9.00 CHF
<b>Vecchia Romagna Brandy</b> etichetta nera	35 %	2 cl	9.00 CHF

# Spirituosen

## Gin

<b>Bombay Sapphire</b> , England	40 %	4 cl	11.00 CHF
<b>Hendriks</b> , Schottland	41 %	4 cl	12.00 CHF
<b>Saffron Gin</b> , Dijon	40 %	4 cl	13.00 CHF
<b>Gin27</b> , Premium Appenzeller Dry Gin	43 %	4 cl	12.00 CHF
<b>Monkey 47</b> , Schwarzwald	47 %	4 cl	15.00 CHF
<b>Rheinbrand</b> , Teufelhof Basel	40 %	4 cl	15.00 CHF
<b>Le Tribute Gin</b> , Barcelona	43 %	4 cl	13.00 CHF
<b>Gin Mare Mediterranean</b> , Spanien	43 %	4 cl	14.00 CHF
<b>Matte Sloe Gin</b> , Bern, Schweiz	28 %	4 cl	14.00 CHF


**Passendes Tonic dazu...** 0.20 l +5.00 CHF

Schweppes / Le Tribute / Fever-Tree - Mediterranean Tonic / Swiss Mountain Spring – Dry Tonic

## Rum

<b>Flor de Caña</b> , 12 Jahre, Nicaragua	40 %	4 cl	12.00 CHF
<b>Angostura 1919</b> , Trinidad & Tobago	40 %	4 cl	12.00 CHF
<b>Plantation 20 Aniversary XO</b> , Barbados	40 %	4 cl	13.00 CHF
<b>Rhum J.M. XO</b> , Tres vieux Agricole, Martinique	40 %	4 cl	13.00 CHF
<b>Appleton Estate</b> , 12 Anos, Jamaica	40 %	4 cl	13.00 CHF

## Liköre

<b>Amaretto di Mattia Walcher</b> 	28 %	4 cl	9.50 CHF
<b>Baileys</b>	17 %	4 cl	9.50 CHF