

Weine  
Spirituosen  
Liqueurs  
Gebrannte Wasser

Mit dem Gütesiegel  bieten wir  
durch Pro Cert zertifizierte Produkte und  
Spezialitäten aus der Region an


Besuchen Sie unseren Weinkeller  
und wählen Sie Ihren Wunschwein  
selber aus.

# Weine im Offenausschank

## Weissweine

	10 cl	20 cl	30 cl	50 cl
Riesling x Sylvaner Herbstgold Rutishauser	3.90	7.80	11.70	19.50
Fechy, Rutishauser	4.20	8.40	12.60	21.00

## Flaschenweine im Offenausschank

	10 cl	20 cl	30 cl	50 cl	75 cl
 Cuvée Blanc, Tobias Schmid	5.90	11.80	17.70	29.50	41.30
Chardonnay Cantina Tollo Abruzzen IGT	4.90	9.80	14.70	24.50	34.30
Rioja Blanco, Baron de Ley	5.20	10.40	15.90	26.00	36.40
Chardonnay Koonunga Hill South Eastern, Penfolds	6.30	12.60	18.90	31.50	44.10

## Roséwein


### Flaschenwein im Offenausschank

	10 cl	20 cl	30 cl	50 cl	75 cl
Ostschweizer Oeil de Perdrix, Rutishauser	5.00	10.00	15.00	25.00	35.00

## Rotweine

	10 cl	20 cl	30 cl	50 cl
St. Galler Buechberger Blauburgunder Rutishauser	4.10	8.20	12.30	20.50
Sternehagel, Wülflingen	4.10	8.20	12.30	20.50

## Flaschenweine im Offenausschank

	10 cl	20 cl	30 cl	50 cl	75 cl
 Pinot St. Gall, Tobias Schmid	5.90	11.80	17.70	29.50	41.30
Malanser Pinot Noir Bündnerbanner Rutishauser	5.90	11.80	17.70	29.50	41.30
Primitivo di Puglia IGT M.O. Feudi di San Marzano	5.70	11.40	17.10	28.50	39.90
Rioja DOCa Crianza, El Meson	5.60	11.20	16.80	28.00	39.50
Shiraz-Cabernet Sauvignon Koonunga Hill South Australia, Penfolds	5.90	11.80	17.70	29.50	41.30

# Unsere besondere Weinempfehlung



## **Cuvée Blanc St. Gall Tobias Schmid & Sohn, Berneck**

Im schönen St. Galler Rheintal an einem Hang in Berneck werden die Trauben Rivaner und Pinot Noir mit Liebe gepflegt und gross gezogen. Aus dieser Traubenmischung wird dann der feine Cuvée Blanc gekeltert. Der weisse Cuvée aus frisch abgepressten Pinot Noir und Rivaner Trauben wird speziell für Liebhaber milder Weissweine gekeltert. Mit seinem fruchtig frischen Aroma , und einem lieblichen Aroma eignet sich der Cuvée Blanc wunderbar für einen gemütlichen Apéritiv, zu Käse oder Käsefondue oder einfach so in einer gemütlichen runde zum geniessen.

75cl 41.30

## **BARON DE LEY Reserva**

Am Oberlauf des Ebro, hauptsächlich in der Provinz Logrono, liegt das für seine Qualitätsweine wichtige Gebiet Rioja. Namengebend ist der Rio Oja, der oberhalb von Haro in den Ebro mündet. Zum umschriebenen Ursprungsgebiet gehören noch 12 Gemeinden der Provinz Alava und 6 Dörfer der Provinz Navarra. Entsprechend der Höhenstufung zeigt das Klima wesentliche Unterschiede, die auch in den Weinen zur Geltung kommen.

Der Baron De Ley besitzt eine Kirschrote Farbe er hat einen intensiven und kräftigen Auftakt, Noten von reifen Früchten, Gewürzen und Vanille. Am Gaumen ist er sanft und fein strukturiert. Auch enthält er sehr harmonische Tannine und gut eingebundene Säuren. Ein langer Abgang mit leichten Holz und Fruchtnoten lässt sie lange an diesen im Eichenfass gelagerte Wein erinnern.

75 cl 44.50

# Weissweine

## Ostschweiz

75 cl

 Cuvèe Blanc St. Gallen , T. Schmid	41.30
Rutishauser Cuvée	44.50
Strohwein Sunnehalde Weinfeldern	37.5cl 37.--

## Waadt

75 cl

Hier läuft die Traubensorte Chasselas zu Höchstform auf. Die waadtländer Winzer verstehen es daraus hervorragende Weine herzustellen. Herrlich trocken aber nie ohne feine Frucht sind sie die idealen Begleiter zu Fisch und Geflügel sowie zu Aperitifs.

### La Côte

Féchy L'Eglantine, Alain Parisod	41.50
----------------------------------	-------

### Lavaux

Epesses Le Davier, Alain Parisod	44.50
Dézaley Belle Corniche, Alain Parisod	53.70

Nur mit Terrassen und Stützmauern erhält die Steillage Belle Corniche die nötige Stütze. Hier reifen die Trauben die dem Dézaley, der Krone des Weinbaus im Lavaux, die feine Honignote und den Geschmack nach geröstetem Brot verleihen.

### Chablais

Yvorne Chaubois, Alain Parisod	45.50
Aigle Les Murailles, Henri Badoux	52.50

Fast jeder kennt den Wein mit der Eidechse auf dem Etikett. Er wurde zu einem der bekanntesten Weissweinen der Schweiz. Die Echse wählte man als Symbol weil sie ein besonderer Feinschmecker in der Natur darstellt. Mit Ihrer Zunge kann sie sowohl Geschmack als auch Geruch wahrnehmen. Freilich muss man kein Feinschmecker sein um diesen Wein schätzen zu lernen - er überzeugt auf alle Fälle.

## Wallis 75 cl

Petite Arvine du Valais AOC, J. Gattlen 43.50

Im Wallis gedeihen noch zahlreiche Rebspezialitäten mit uralter Tradition. Die Petite Arvine stammt ursprünglich aus Italien. Der Wein ist zart und finessenreich, verfügt aber über eine feine und elegante Würze. Versuchen Sie diese unvergessliche Spezialität als Abwechslung!

## Italien 75 cl

Chardonnay Cantina Tollo Abruzzes IGT 34.30

Pinot Grigio del Friuli Novacuzzo 42.50

## Spanien

Rioja Blanco, Baron de Ley 36.40

## Österreich

Kerschbaum Paul, Cuveé weiss MO 41.50

Helles Gelbgrün, feine Steinobstnase, am Gaumen sehr charmant...  
Eine ausgewogene Komposition aus grünem Veltliner, Riesling und Sylvaner

## Australien 75 cl

Semillon Sauvignon Blanc, South Easton, Wolf Blass 42.50

Schade dass der Sauvignon Blanc durch den grossen Chardonnaytrend nicht mehr Anerkennung erhält. Den Leuten, die dann doch den Sauvignon Blanc probieren steht dann sowohl Verwunderung als auch Begeisterung deutlich in Gesicht geschrieben. Ein trockener, knackiger Wein mit Würze bringt grosses Trinkvergnügen. Typisch Sauvignon Blanc sind auch die zarten Aromen von exotischen Früchten, insbesondere Lychee.

Chardonnay Koonunga Hill South Eastern, Penfolds 44.10

## Frankreich

75 cl

### Languedoc-Roussillon

Viognier, Domaine Cazal-Viel

43.50

## Roséweine

### Ostschweiz

75 cl

Ostschweizer Oeil de Perdrix, Rutishauser

35.00

### Neuenburg

75 cl

Oeil de Perdrix, Château d'Auvernier

47.50

Aus Pinot Noir-Trauben wird dieser Rosé gekeltert. Nach nur kurzer Gärung wird der Wein abgepresst was lediglich eine leichte Färbung ergibt. Diese erinnert an die Farbe des Auges des Rebhuhns, dem Oeil de Perdrix.

# Rotweine

## Ostschweiz

75 cl

 Pinot St Gall T. Schmid	2006	41.30
 Cuvée Rouge T. Schmid	2003	49.50
Malanser Pinot Noir Bündnerbanner, Rutishauser	2007	41.30

Eine der wichtigsten Zutaten für Herrschäftler, die Weine des Gebiets Bündner Herrschaft, ist der Föhn. Zwar führt der kräftige Südwestwind bei wetterfühligen Naturen gern zu Kopfschmerzen doch überträgt sich diese Eigenschaft keinesfalls auf den Wein. Die warmen Luftzüge sorgen im Herbst dafür dass der Reifeprozess in der Endphase nochmals kräftigen Auftrieb erhält oder verregnetes Traubengut im Nu wieder trocken ist.

Zizerser Pinot Noir Bündnerbanner, Rutishauser	2007	42.50
--	------	-------

## Waadt

75 cl

### Chablais

Aigle rouge Monseigneur, Henri Badoux	2006	51.50
---------------------------------------	------	-------

### Lavaux

Epesses, Daniel E. Creteigny, Domaine des Granges, Rieux	2006	44.50
--	------	-------

## Wallis

75 cl

Dôle des Monts, Robert Gilliard	2006	47.50
---------------------------------	------	-------

Cornalin du Valais Barrique AOC, J. Gattlen	2006/07	49.50
---	---------	-------

Eine rare Spezialität aus dem Wallis ist die Traubensorte Cornalin deren Wurzeln sich bis ins 11. Jahrhundert zurückverfolgen lassen. Lange Zeit galt dem Cornalin wenig Interesse wegen der späten Reife und der bescheidenen Erträge. An guten Lagen bringt diese Sorte aber Spitzenprodukte hervor die kräftig und komplex sind.

## Tessin

75 cl

Merlot del Ticino Selezione d'Ottobre, Matasci Fratelli	2005	44.50
---	------	-------

# Frankreich

## Bordeaux

75 cl

### Haut Médoc

Château Beaumont, Cru Bourgeois	2003	52.50
Château Cantemerle, 5e cru classé	1996	68.50

### Margaux

Château d` Issan, 3ème cru classé	2001	98.00
-----------------------------------	------	-------

### St-Julien

Château Talbot, 4ème cru classé	2005	97.00
---------------------------------	------	-------

### St-Emilion

Château Haut Sarpe, Grand cru classé	2001	57.50
--------------------------------------	------	-------

### Pomerol

Château la Croix Toulifaut	1997	94.50
Baron de Monbavard Chateau D` Armagnac	2003	52.50

## Beaujolais

75 cl

Von Mâcon bis vor die Tore Lyons reicht das Beaujolais das im Norden ans Burgund angrenzt oder je nach Betrachtungsweise zu diesem gehört. Bekannt sind der einfache Beaujolais und Beaujolais Village oder aber der Beaujolais Nouveau, der junge Wein der nach nur sehr kurzer Ausbauzeit im November gleichen Jahres schon zum Ausschank kommt. Höhepunkte setzt die Gamaytraube aber in schönen Weinen aus Reblagen einer einzelnen Gemeinde wie unser Moulin-à-Vent oder der Saint-Amour.

Moulin-à-Vent Domaine du Petit Chêne, Bouchard Père & Fils	2006	45.50
Saint-Amour, Bouchard Père & Fils	2006	49.50

## Burgund

75 cl

Eine Besonderheit des Burgunds sind die in teilweise sehr kleine Parzellen aufgesplitteten Reblagen die dann auch noch von den verschiedensten Produzenten bewirtschaftet werden. So kann es durchaus vorkommen dass einige Weinhäuser Einzellagenweine aus lediglich eineinhalb Hektaren oder noch kleiner vinifizieren. Ansonsten ist das Burgund die Heimat der ganz grossen Pinot Noir-Weine die hier in aussergewöhnlicher Komplexität und Intensität gelingen.

Santenay, Bouchard Père & Fils	2002	54.50
Gevrey-Chambertin, Bouchard Père & Fils	2005/06	69.50

## Italien

### Piemont

75 cl

Barbera d'Alba, Azienda Cordero di Montezemolo	2006	52.50
Barolo DOCG Costa di Bussia, Tenuta Arnulfo	2002	63.80

Nebbiolo heisst die Traubensorte die neben dem Barolo auch den Barbaresco ergibt. Bekannt wurden diese Weine weil sie durch ihren hohen Tanningehalt zwar schier unendlich lagerfähig, aber ohne intensive Reife kaum geniessbar waren. Heute sind auch modern vinifizierte Baroli auf dem Markt die schon früh guten Trinkspass versprechen. Weiterhin handelt es sich aber um sehr kraftvolle und schwere Weine die zu charaktervollen Speisen genossen werden sollten.

## **Toscana** 75 cl

Brunello di Montalcino, Castiglion del Bosco	2004	79.50
Chianti Classico, Castello di Verrazzano	2003/04	51.--
Chianti Classico Rufina Riserva, Spalleti Poggio Reale	2003/05	48.50

## **Veneto** 75 cl

Valpolicella Classico Superiore di Ripasso DOC	2004/05	51.50
Amarone Classico della Valpolicella Classico DOC " Coati Bruno"	2003	68.50

Der Amarone ist die absolute Spitze des Weinbaus im Veneto. Trauben der Sorten Corvina, Rondinella und Molinara werden von Hand gelesen und noch im Weinberg selektiert. Danach kommen die Trauben auf den Estrich wo sie auf Strohmatten zur Trocknung ausgelegt werden. Erst Ende Januar, wenn die Beeren mehr an Rosinen erinnern, wird eingemaischt und während mehrerer Monate vergärt. Durch das regelmässige Abziehen der Maische wird der Wein, ohne jegliche Pressung, gewonnen und reift während vier Jahren in Eichenholzfässern. Dies ergibt die typischen Aromen von Kirschen und Beeren, voll, weich und warm. Auch der Amarone ist ein schwerer Wein für Kenner. Nicht alle Speisen sind seiner Dominanz gewachsen ...

## **Apulien**

Primitivo di Puglia IGT M.O. Feudi si San Marzano	2007	39.90
Primitivo Merlot Tarantino IGT M.O. Feudi Di San	2007	43.50

## **Sardegna** 75 cl

Cannonau di Sardegna Nepente di Oliena, Cantina di Oliena	2006	48.50
---	------	-------

Auch die Sarden verstehen es wunderschöne Weine zu keltern. Die Sorte Cannonau ist nicht etwa ein weiterer Exot im Weinbau, vielmehr handelt es sich dabei um die gleiche Rebe die in Spanien als Garnacha oder in Frankreich als Grenache bekannt ist. Ein Wein für Freunde von regionaltypischen Weinen mit Charakter.

## **Chile** 75 cl

Merlot Reserva Curicó Valley, Echeverria	2004	48.50
--	------	-------

## Argentinien

75 cl

Malbec Grande Reserve, Alta Vista

2005/06 52.50

Kurz und bündig: Liebe Weinfreunde, greifen Sie zu! Allerdings sollten Sie zum Genuss dieses Tropfens einiges mitbringen: 1. Eine gewisse Standfestigkeit - der Wein ist süffig aber schwer, ziemlich schwer sogar (14 Vol%). 2. Ein Essen mit viel Charakter - zarte und feinaromige Gerichte werden von diesem Wein einfach weggefegt oder geraten in Vergessenheit. 3. Ein Interesse an regionalen Traubensorten - die Malbecrebe kennt man ausser in Argentinien eigentlich nur in Südfrankreich. 4. Ein Faible für erdige, sehr kraftvolle Weine mit starker aber gut eingebundener Tanninstruktur. Wenn Sie diese Voraussetzungen erfüllen könnte Ihnen mit der Bestellung dieses Weines ein besonderes Erlebnis bevorstehen.

## Spanien

75 cl

### Rioja

Rioja DOCa Crianza, El Meson

2004 39.50

Rioja Baron de Ley Reserva

2002 44.50

### Toro

Bajoz Reserva Toro, Bodegas Viña Bajoz

1999/02 53.50

Dass Spanien mehr als Rioja zu bieten hat entdecken in den letzten Jahren immer mehr Weinfreunde. In der Region Toro keltert Bajoz moderne Weine mit modernem Auftritt und viel spanischem Feuer. Ein hervorragendes Preis-Leistungsverhältnis ist das i-Tüpfelchen auf einem Wein von perfekter und ausgewogener Struktur mit Aromen von reifen Früchten und einem Hauch von Vanille der von der Reifung in Eichenfässern zeugt.

## Ribera Duero

Prado Rey Roble MO DO, Ribera Del Duero

2006 48.50

## Kalifornien

75 cl

Zinfandel Old Vines Sonoma County, Dry Creek Vineyard

2003 53.80

Genauso wie Spanien mehr als Rioja ist (siehe oben) ist Kalifornien mehr als Cabernet Sauvignon und Chardonnay. Wieviel mehr? Trinken Sie mal einen Zinfandel, dann reden wir weiter. Die Rebsorte gilt heute als einheimisch, stammt aber vermutlich von der italienischen Primitivorebe ab. Für Amerikaner ist Zinfandel allerdings wie viele Wörter ausländischen Ursprungs ein echter Zungenbrecher und wird mehr wie Ssinn-Fänn-Dell ausgesprochen. Ihre Zunge wird er vermutlich eher begeistern als brechen. Darum auch hier unser Tip: Versuchen Sie doch mal ein Stück typischen, regionalen Weinbau anstelle des oenologischen Einerleis!

## Australien

75 cl

Shiraz-Cabernet Sauvignon Koonunga Hill South Australia, Penfolds	2006	41.30
Shiraz-Mourvèdre Bin 2 South Eastern, Penfolds	2004/05	47.50
Shiraz Bin 50 South Eastern, Lindemans	2006	41.50
<p>Unzertrennlich mit Australien verbunden ist die Traubensorte Shiraz. Ob sortenrein oder in herrlichen Marriagen mit anderen Rebsorten ist natürlich Geschmacksache. Mit dem Bin 50 wird ein kostengünstiges Trinkerlebnis auf hohem Niveau geboten. Feinbeerig mit Kirschen und Maulbeeren, dazu Töne von Eiche, alles harmonisch und gut abgerundet. Man braucht kein Kenner zu sein um sich für diesen Wein begeistern zu können.</p>		
Cabernet Merlot Margaret River, Vasse Felix	2003	49.50

## Südafrika

75 cl

Pinotage Coastal Region Stellenbosch, Neil Ellis	2004	47.50
<p>Nicht etwa eine Assemblage, vielmehr eine Kreuzung aus den französischen Sorten Pinot Noir und Ermitage ergaben den Pinotage der für die klimatischen Verhältnisse Südafrikas gezüchtet wurde. Nach der Ernte des kleinen Ertrages wird der Wein während 14 Monaten in 50 % neuen Eichenbarriquen ausgebaut. Ein guter, fruchtiger Körper, schön integrierte Holznote und eine sehr niedrige Säure machen diesen Wein zu einem Universalta- lent.</p>		
Merlot-Cabernet Sauvignon-Malbec Mulderbosch, Faithful Hound	2003	47.70

## Österreich

Kerschbaum Paul, Cuveé Impresario Mo	2005	68.50
<p>Eine gelungene Cuveé, Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Merlot, geben dem Wein im Gaumen eine feine Kirschnote.</p>		

**Besuchen Sie unseren Weinkeller und suchen Sie Ihren Wunschwein selber aus.**

**Unser Weinkeller steht ihnen auch für Aperos und Einkäufe zur Verfügung.**

# Schaumweine

## Champagne

Taittinger	75 cl	92.00
Prosecco di Valdobbiadene	75 cl	49.00
Prosecco Cüpli	dl	7.30

# Spirituosen, Liqueurs und gebrannte Wasser

## Aperitifs

Campari	4 cl	23 %	7.00
Cynar	4 cl	16.5 %	6.00
Martini Bianco	4 cl	15 %	5.70
Appenzeller Alpenbitter	4 cl	29 %	6.00

## Cognac

Rémy Martin VSOP	2 cl	40 %	8.50
Normandin-Mercier Vieille Fine Champagne	2 cl	40 %	10.00

## Grappa

Grappa Pareto Nozzole	2 cl	40 %	7.00
Grappa Val Reno, Tobias Schmid	2 cl	41 %	7.00
Grappa Barolo Nebbiolo	2 cl	40 %	7.00
Grappa Chardonnay Barrique	2 cl	40 %	7.00
Grappa Barbera Monpra Barrique	2 cl	40 %	7.00
Grappa Moscato	2 cl	40 %	7.00
Grappa Marisa Berta 1998	2 cl	45 %	12.00

## Gebrannte Wasser

Walliser Williams, Ebnetter	2 cl	41 %	5.50
Pflümliwasser, Ebnetter	2 cl	40 %	5.50
Kirsch	2 cl	40 %	5.50
Zwetschgenwasser, Ebnetter	2 cl	40 %	5.50
Appenzeller Kräuter, Ebnetter	2 cl	41 %	5.50
Kernobstbrand, Ebnetter	2 cl	40 %	5.50

## Verschiedenes

Vieille Prune, Tobias Schmid	2 cl	41 %	6.50
Calvados	2 cl	40 %	6.50
Bailey's Irish Cream	2 cl	17 %	6.70
Amaretto Casoni	2 cl	28 %	7.20
Bündner Röteli, Kindschi	2 cl	22 %	7.20
Rum Bacardi	4 cl	37.5 %	7.20
Vodka Trojka weiss	4 cl	40 %	7.50
Vodka Trojka rot	4 cl	24 %	7.50
Gordon's Dry Gin	4 cl	37.5 %	7.50

## Whisky

Ballantine's Finest Scotch Whisky	4 cl	40 %	9.00
-----------------------------------	------	------	------