

<b>MINERAL – SÜSSWASSER – FRUCHTSÄFTE</b>	<b>cl.</b>	<b>Sfr.</b>
<i>Valser Mineralwasser / Valser Nature</i>	<i>50cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Valser Mineralwasser / Valser Nature</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Sprite, Fanta, Rivella Rot, Rivella Blau</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Schweppes Tonic Wasser / Schweppes Bitter Lemon</i>	<i>25cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Orangesaft – Apfelsaft – Traubensaft - Tomatensaft</i>	<i>25cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Coca Cola – Ice Tea – Rivella Rot – Mineralwasser</i>	<i>30cl</i>	<i>3.50</i>
<i>Im Offenausschank</i>	<i>50cl</i>	<i>5.00</i>
	<i>100cl</i>	<i>9.00</i>
	<i>150cl</i>	<i>12.50</i>
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/>		
<b>BIER – Calanda</b>		
<i>Stange Lager hell (vom Fass)</i>	<i>33cl</i>	<i>4.00</i>
<i>Kübel Lager hell (vom Fass)</i>	<i>50cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Edelbräu</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Calanda Lager hell</i>	<i>58cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Clausthaler – Erdinger Blau (Alkoholfrei)</i>	<i>50cl</i>	<i>7.00</i>
<i>Erdinger Weissbier – Schneider Bier</i>	<i>50cl</i>	<i>7.00</i>
<i>Heineken</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/>		
<b>WARME GETRÄNKE</b>		
<i>Cafè, Schalen, Espresso, Tee divers</i>		<i>4.00</i>
<i>Cappuccino (Dampferhitzte Milch)</i>		<i>5.00</i>
<i>Espresso Corretto mit Grappa oder Cognac</i>		<i>5.50</i>
<i>Caotina – Ovomaltina (Dampferhitzte Milch)</i>		<i>4.50</i>
<i>Café Fertig – Café Lutz</i>		<i>7.50</i>
<i>Doppelt Espresso</i>		<i>6.50</i>
<i>Latte Macchiato</i>		<i>6.50</i>

# Offen Wein

<b>Weisswein</b>	<b><u>1 dl</u></b>	<b><u>2dl</u></b>	<b><u>3dl</u></b>	<b><u>5dl</u></b>
Pinot Grigio	4.50	9.00	13.50	22.50
Fechy	4.90	9.80	14.70	24.50
Chardonnay	4.50	9.00	13.50	22.50
Cüpli Prosecco	8.50	-	-	-

## **Rotwein**

Chianti	4.50	9.00	13.50	22.50
Montepulciano	4.20	8.40	12.60	21.00
Merlot del Veneto	4.00	8.00	12.00	16.00
Malanser Blauburgunden Von Salis	5.80	11.60	17.40	29.00

## **Rosè**

Bardolino Rosato	4.50	9.00	13.50	22.50
------------------	------	------	-------	-------



# Weinkarte



## Weissweine

---



### Regaleali Bianco Sicilia IGT

Conte Tasca d'Almerita, Palermo, Sicilia

Inzolia, Grecanico, Cataratto

Helles Goldgelb mit leichtem Grünschimmer. Zart duftend nach Apfel und Banane, vermischt mit einem leichten Zitrusduft. Im Gaumen schön trocken, mineralisch-rassig, mit saftigen Tanninen und einem angenehm trockenen Abgang.

Die Trauben werden nach der Lese sanft gepresst. Der Saft wird im Stahltank vergoren und darin ausgebaut. Kurz nach der Klärung erfolgt die Abfüllung in die Flaschen.

7.5 dl CHF 40.00

---



### Gavi "Principessa Gavia" DOCG

Banfi,, StreviPiemonte

Cortese

Helles Strohgelb. In der Nase frischer Duft nach Frühlingsblumen und Birnen. Im Gaumen spritzig, mit floralen Aromen, etwas Apfel und Zitrus, süffig mit mittlerem Körper.

Weine mit der Herkunftsbezeichnung "Gavi" werden immer aus der piemontesischen Traubensorte Cortese hergestellt. Nach der Lese wird der Traubensaft im Stahltank vinifiziert und ausgebaut.

7.5 dl CHF 42.00

---



### Tormaresca Bianco IGT MO

Azienda Tormaresca, Apulien

Helles Strohgelb. Typische Chardonnay-Frucht: reife exotische Früchte (Dörrbanane, Ananas, Birnen), dezente Honig- und Vanillearomen. Schön dicht im Gaumen, mundfüllend und ausgewogen. Frische Säure, mittellang der Abgang. Die Chardonnay-Trauben werden nach der Lese sanft gepresst, der Saft kühl geklärt und in französischen Barriquen vergoren. Anschliessend erfolgt die Reifung in Stahltanks.

Unkomplizierter Begleiter zum Apéritif mit Fingerfood, zu Fischgerichten und Meeresfrüchten.

7.5 dl CHF 44.00

## Rotweine

---



### Ripasso della Valpolicella "Terre di Verona" DOC

Cantine Valpantena, Veneto

Corvina, Rondinella, Molinara

Ein gehaltvoller, ausgewogener, fruchtiger und recht nachhaltiger Rotwein. Schwarzrot. Mittelkräftiges Bouquet. Im Gaumen trocken. Säure und Gerbstoff sind präsent und dominieren den Gaumen. Die Struktur ist gesamthaft eher weich, von mittlerer Fülle und harmonisch. In der Rückaromatik kommt noch eine leicht erdige Note (Unterholz).

7.5 dl CHF 45.00

---



### Amarone della Valpolicella Classico DOC "Costasera"

Masi Agricola, Veneto

Corvina, Rondinella, Molinara

Für den Amarone werden die besten Valpolicella-Trauben Anfang Oktober behutsam gelesen. Um anzutrocknen bleiben die Trauben während etwa drei Monaten in gut belüfteten Räumen auf besonderen Lattengestellen. Dabei verlieren sie 25-40 % ihres ursprünglichen Gewichts; gleichzeitig werden Zucker, Aroma und Extrakt konzentriert und die Edelfäule hinterlässt ihre Spuren an den Trauben. Etwa Mitte Januar wird die rund 45 Tage dauernde Gärung in temperatur-kontrollierten Stahltanks eingeleitet. Da-nach geht der Wein zum mehrjährigen Ausbau ins Holz. der Wein zum mehrjährigen Ausbau ins Holz (Slowenien, Allier; 6-8 hl).

Dunkles Rubinrot. In der Nase herrlich frisch duftend nach reifen Pflaumen, süsse Gewürz- und Passitotöne, wirkt trotz seiner Jugend sehr komplex und finessenreich. Im Gaumen saftig, vielschichtig und dicht.

7.5 dl CHF 68.00

---



### Barbera d'Asti DOCG "Montebruna"

Braida / Giacomo Bologna, Piemonte

Barbera

Strahlendes Purpur mit violetten Reflexen. Zeigt sich in der Nase bereits offen und opulent, fast wie ein kleiner "Bricco della Bigotta". Brombeeren, Würze, Kirschen, feine Röstaromen. Im Gaumen sehr komplex, ausgewogen, perfekt eingebundene Säure, feingliedrige Tannine, sehr elegant mit langem Abgang.

Die Trauben für diesen neuen Lagenwein stammen vom neuen Rebberg "Montebruna", mit idealer Ausrichtung Süd/Süd-Westen. Nach der Handlese und der sanften Quetschung wird die Maische in Stahltanks fermentiert. Der Jungwein reift für 6 Monate in grossen Eichenholzfässern (20-55 hl).

7.5 dl CHF 46.00



**"Adéo" Bolgheri Rosso DOC**

Campo alla Sughera, Toscana

Cabernet Sauvignon, Merlot

Rubinrote Farbe mit guter Intensität. In der Nase fein und intensiv. Gut zum Ausdruck kommende Nuancen von Pflaume, Tabak und Vanille. Im Geschmack vollmundig und harmonisch, weich und gut strukturiert.

Alle Trauben für den Adéo werden in den eigenen Rebbergen in der "Bolgheri-Zone" von Hand gelesen. Anschliessend leicht gequetscht und in temperaturgesteuerten Edelstahltanks vergoren. Der Wein wird während 12 Monaten in Barriquen aus französischer Eiche (zweite und dritte Füllung) ausgebaut.

7.5 dl CHF 55.00

---



**Chianti Classico DOCG "Péppoli"**

Marchese Antinori, Toscana

Sangiovese, Merlot, Syrah

Frisch-fruchtige, beerige Nase, nach Kirschen, Himbeeren, Veilchen und Gewürzen duftend. Im Mund recht süffig, rund und geschmeidig; würzig der Nachgeschmack.

Die Traubensorten werden separat gelesen und in Edelstahltank gekeltert. Danach erfolgt die Assemblage und der Ausbau erneut in Tanks.

7.5 dl CHF 48.00

---



**"Centine" Toscana IGT**

Castello Banfi, Toscana

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Dichtes, klares Rubin mit purpurnen Reflexen. Intensive, reife und schön proportionierte Fruchtaromen in der Nase. An Pflaumen, Kirschen und Brombeeren erinnernd. Am Gaumen einladend feingliedrig und saftig strukturiert. Mit dichter Textur und sanften, gut integrierten Tanninen. Reife, schwarze Beerenfrucht, elegant und süffig. Abgang von guter Länge.

7.5 dl CHF 45.00

---



**Lacryma Christi del Vesuvio DOC**

Michele Mastroberardino, Campania

Piedirosso

Von dunkler, rubinroter Farbe. Kräftiger, leicht rustikaler Duft (Leder, Rauch, Tabak), vermischt mit konzentrierten schwarzen Beeren. Strukturiert im Gaumen, schön würziges Tannin mit spürbarer Holznote. Mittellanger Abgang.

Die Piedirosso-Reben werden nach dem Guyot- und Pergola-System erzogen. Nach der Lese vergären die Trauben im Edelstahltank; anschliessend reift der Wein für 4 bis 6 Monate in 225-l-Barriquen.

7.5 dl CHF 46.00

---



**"San Lorenzo" Rosso Conero DOC**

Umani Ronchi, Marché

Montepulciano

Dunkles Kirschtrot. in der Nase intensiv duftend nach getrockneten Beeren, Früchten sowie Nüssen und Rosinen. Im Gaumen von mittlerer Struktur, würzigem Geschmack mit spürbarer Holzaromatik. Schön trocken und aromatisch im Abgang.

Die Fermentation erfolgt in Edelstahltanks. Anschliessender Ausbau während 18 Monaten in grossen slawonischen Eichenholzfässern und gebrauchten (von Cúmaro und Pelago) Barriques.

7.5 dl CHF 48.00

---



**"Nero d'Avola Regaleali" Sicilia IGT**

Conte Tasca d'Almarita, Sicilia

Nero d'Avola

Intensives Bouquet, sehr beerig mit leicht rauchigem Geschmack. Kernig und kräftig am Gaumen, würziger Charakter mit Rasse und Lebendigkeit im Abgang.

Nach der Vinifikation im Edelstahltank wird der Jungwein 6 bis 8 Monate in grossen, slawonischen Eichenholzfässern ausgebaut.

7.5 dl CHF 45.00



**Cannonau di Sardegna Riserva DOC**

Sella & Mosca, Sardegna

Cannonau

Schönes Granatrot mit ziegelroten Reflexen; würzig, ausdrucksvoll und warm das Bouquet; harmonisch und samtig der Gaumen mit zarten Pflaumen- und dezente Holznoten im Finale.

Die Auslese der Cannonau-Trauben wird für die Riserva verwendet. Vinifikation der Maische im Stahltank. Anschliessend wird der Wein während 24 Monaten in grossen slawonischen Eichenfässern ausgebaut.

7.5 dl CHF 45.00



**Primitivo "Donna Marzia"**

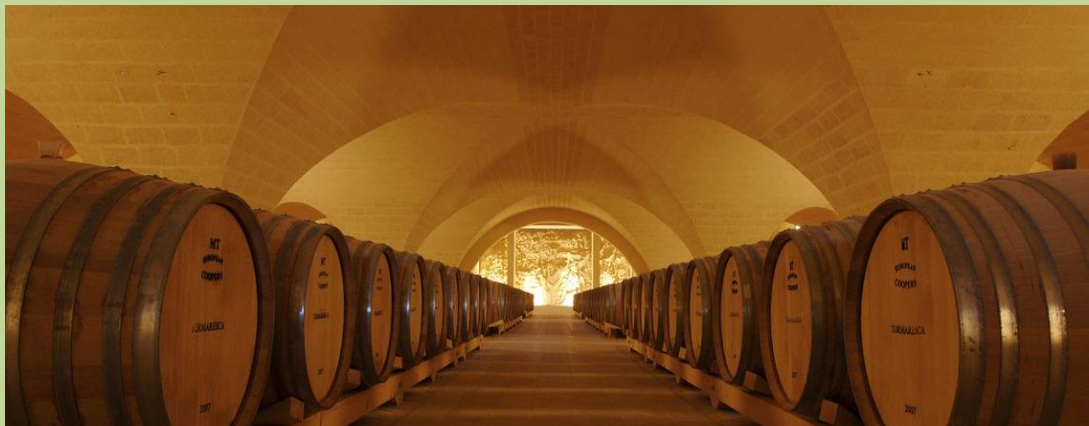
Conti Zecca, Puglia

Primitivo

Dunkles Rubinrot; leichte Brombeerfrucht und dezente Schokoladen- und Unterholznoten in der Nase. Im Gaumen anfänglich recht weich, dann zunehmend rustikale Struktur; von mittlerem Gehalt. Im Abgang unkompliziert und süffig.

Nach der Lese werden die Trauben an der Maische vergoren. Der weitere Ausbau erfolgt in temperaturkontrollierten Edelstahltanks.

7.5 dl CHF 48.00



# Aperitivi & Digestivi

	<i>cl.</i>	<i>Vol. %</i>	<i>SFr.</i>
<b>Aperitiv</b>			
Campari	4	23%	7.00
Martini Bianco, Martini Rosso	4	15%	7.00
Cynar	4	15%	7.00
Aperol	4	15%	7.00
San Bitter (Alkoholfrei)	10	0.0%	5.00
Crodino (Alkoholfrei)	10	0.0%	5.00
Aperol Spritz	30	12	8.50
<b>Spirituosen</b>			
Grappa Nardini	2	40%	8.00
Grappa Amarone	2	41%	8.50
Grappa Brunello	2	43%	8.50
Kirsch, Pflümli, Zwetschgen	2	40%	6.00
Vecchia Romagna, Brandy	2	40%	7.00
Vielle de Prune	2	40%	7.00
Williamine	2	40%	7.00
Limoncello Amalfi	2	28%	6.00
Ramazotti	2	43%	7.00
Fernet Branca	4	28%	7.00
Braulio, Amarno	4	21%	7.00
Amaro Montenegro	4	23%	7.00
Bayles	4	17%	7.00
Amaretto di Saronno	4	28%	7.00
Calvados	2	40%	7.00
Tequila	4	40%	7.00
Cognac Remy Martin	2	40%	9.50
Whisky Ballantine, J. Walker	4	43%	8.50
Vodka, Gin, Bacardi Rum	4	40%	8.50