



### *Kaffee / Tee / Milch*

---

<i>Kaffee/Espresso/Ristretto</i>	4.20
<i>Schale</i>	4.60
<i>Cappuccino</i>	4.90
<i>Café Melange</i>	4.90
<i>Latte Macchiato</i>	4.90
<i>Doppelter Espresso</i>	5.90
<i>Espresso Corretto</i>	6.50
<i>Kaffee Fertig/Kaffee Luz</i>	6.50
<i>Diverse Tee's</i>	4.80
<i>Schokolade/Ovomaltine (warm/kalt)</i>	4.40

<i>Mineral offen</i>	<i>2 dl</i>	<i>3 dl</i>	<i>5dl</i>
<i>Coca Cola</i>	3.20	4.00	5.00
<i>Mineral</i>	2.80	3.80	4.80
<i>Sprite</i>	3.20	4.00	5.00
<i>Fusetea Lemon</i>	3.20	4.00	5.00

### *Mineral in Flaschen*

---

<i>Fever Tree Sicillian</i>	<i>2 dl</i>	4.20
<i>Fever Tree Indian Tonic Water</i>	<i>2 dl</i>	4.20
<i>Coca Cola</i>	<i>3.3 dl</i>	4.90
<i>Coca Cola Zero</i>	<i>3.3 dl</i>	4.90
<i>Sprite</i>	<i>3.3 dl</i>	4.90
<i>Rivella rot</i>	<i>3.3 dl</i>	4.90



### *Mineral in Flaschen*

---

<i>Fanta Orange</i>	<i>3.3 dl</i>	<i>4.90</i>
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	<i>3.3 dl</i>	<i>4.90</i>
<i>Ramseier Süsmost</i>	<i>3.3 dl</i>	<i>4.90</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>3.3 dl</i>	<i>4.90</i>
<i>Fusetea Peach</i>	<i>3.3 dl</i>	<i>4.90</i>
<i>Michel Orangenjus</i>	<i>2.0 dl</i>	<i>4.50</i>
<i>Granini Fruchtcocktail Nektar</i>	<i>2.0 dl</i>	<i>4.50</i>
<i>S. Pellegrino Sanbitter</i>	<i>1 dl</i>	<i>4.20</i>
<i>Valser prickelnd</i>	<i>5 dl / 7.5 dl</i>	<i>6.00 / 9.50</i>
<i>Valser still</i>	<i>5 dl / 7.5 dl</i>	<i>6.00 / 9.50</i>
<i>San Benedetto Frizzante</i>	<i>1.5 dl</i>	<i>12.00</i>
<i>Red Bull</i>	<i>2.5 dl</i>	<i>5.00</i>
<i>Sirup Kinder</i>	<i>2. dl</i>	<i>kostenlos</i>

### *Bier*

---

<i>Sagres Branca</i>	<i>3 cl</i>	<i>4.60</i>
<i>Desperados</i>	<i>33 cl</i>	<i>5.00</i>
<i>Crikey Bier</i>	<i>33 cl</i>	<i>4.60</i>
<i>Calanda Radler</i>	<i>33 cl</i>	<i>4.60</i>
<i>Erdinger Weissbier</i>	<i>50 cl</i>	<i>6.50</i>
<i>Heineken 0.0 alkoholfrei</i>	<i>33 cl</i>	<i>4.60</i>



<i>Aperitif / Bitter's</i>		<i>Vol %</i>	
<i>Martini</i>	<i>4 cl</i>	<i>15%</i>	<i>7.50</i>
<i>Campari</i>	<i>4 cl</i>	<i>23%</i>	<i>7.50</i>
<i>Cynar</i>	<i>4 cl</i>	<i>16.5%</i>	<i>7.50</i>
<i>Pastis 51</i>	<i>4 cl</i>	<i>45%</i>	<i>7.50</i>
<i>Appenzeller</i>	<i>4 cl</i>	<i>29%</i>	<i>7.50</i>
<i>Aperol Spritz</i>			<i>12.00</i>
<i>Hugo</i>			<i>12.00</i>
<i>Cüpli</i>	<i>1 dl</i>		<i>7.50</i>
<i>Kir Royal</i>	<i>1 dl</i>		<i>7.50</i>
<i>Wodka</i>		<i>Vol %</i>	
<i>Smirnoff</i>	<i>4 cl</i>	<i>37.5%</i>	<i>9.00</i>
<i>Gin</i>		<i>Vol%</i>	
<i>Gin Gordons</i>	<i>4 cl</i>	<i>37.5%</i>	<i>9.00</i>
<i>Rum</i>			
<i>Havanna Club</i>	<i>4 cl</i>	<i>40%</i>	<i>9.50</i>
<i>Cognac</i>		<i>Vol %</i>	
<i>Rémy Martin</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	<i>10.00</i>
<i>Whisky</i>		<i>Vol %</i>	
<i>Jack Daniels</i>	<i>4 cl</i>	<i>40%</i>	<i>9.00</i>
<i>Chivas Regal</i>	<i>4 cl</i>	<i>40%</i>	<i>10.00</i>



### *Weissweine Schweiz*

---

*Fendant Wallis AOC 2017* 42.00

*Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Schöne Aromen von weißen Früchten und feine mineralische Noten. Rund, vollmundig und ausgewogen, betont durch einen Hauch Lebendigkeit für ein anhaltendes Finale.*

*Fläscher Chardonnay Graubünden AOC* 62.00

*Frische, sonnenverwöhnte Chardonnay Aromen. Reife Ananas, Bergamotte, feines Zedernholz und viel von dieser mineralischen Feuersteinnote, sie bilden ein glanzvolles Ganzes. Am Gaumen wirkt der Körper trotz seiner Kraft filigran und saftig, im Finale erfrischend und unendlich lang.*

### *Weissweine Italien*

---

*Roero Arneis Costa delle Rose DOCG* 41.00

*Zartes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Im Duft intensiv mit zarten Fruchtnoten. Am Gaumen voll, geschmeidig und frisch, mit zartbitterem, wohlschmeckendem Finale. Der Roero Arneis Costa delle Rose ist ideal als Aperitivwein und Begleiter von leichten Vorspeisen.*

### *Rosewein Schweiz*

---

*Oeil de Perdrix Neuchâtel AOC* 42.00

*Schönes Hellrosa mit feinen rotgoldenen Reflexen. Intensives Bukett von roten Beeren und floralen Noten. Im Gaumen lebendig, leicht spritzig und kräftig. Ausbalancierte Säure und dichte Gaumenaromatik,*

### *Rotweine Schweiz*

---

*Tre Terre Merlot del Ticino DOC 2017* 41.00

*Leuchtendes Rubinrot. Frisches Bouquet mit Aromen von Johannisbeeren und Himbeeren. Am Gaumen zeigt sich der Tre Terre sehr elegant, harmonisch und finessenreich. Leicht, fruchtig und frisch.*

### *Rotweine Italien*

---

*Barolo Camilla DOCG 2013* 62.00

*Intensives Granatrot. In der Nase Noten von Veilchen, Pfeffer und Himbeeren. Am Gaumen elegant und kraftvoll mit festen Tanninen und einem lang anhaltendem Finale.*



## **Rotweine Italien**

---

*Amarone Valpolicella Classino PEGRANDI DOC 2013* 81.00

*Dunkles Rubinrot. In der Nase besticht er durch roten Früchten. Im Gaumen Kirsche, Muskat, mit einer guten Fülle und schön ausbalanciert. Im Gaumen feine Tannine und Struktur. Der Abgang ist langanhaltend. Passt zu Wildgerichten und Käse!*

*SUD Primitivo di Manduria DOC* 45.00

*Rubinrot mit violetten Reflexen im Glas. Dieser Rotwein aus dem Süden Italiens besticht mit seinem angenehmen Duft, der an reife Kirschen, Pflaumen und Holunder erinnert. Unterstrichen wird das Bouquet von Kakao- und Vanillenoten. Der SUD Primitivo besitzt eine samtige Textur am Gaumen, die durch die Wärme der Primitivo-Traube ergänzt wird. Der Abgang ist anhaltend und wird von dezenter Fruchtsüße begleitet.*

## **Rotweine Spanien**

---

*SPES Rioja DOCa* 47.00

*Intensives Rubinrot. In der Nase frisch und ausgewogen mit Nuancen von Wildbeeren, Konfitüre sowie Würznoten und Zedernholz. Am Gaumen sehr komplex, grosszügig und weich. Im Abgang körper- und taninenreich. Passt zu gebratenem Fleisch.*

## **Rotweine Frankreich**

---

*Chateau du Retout 2014/2015* 51.00

*Purpurrot mit einem feinen Granatschimmer präsentiert sich Château du Retout schon beim Einschenken. An der Nase werden seine intensiven, finessenreichen Aromen begleitet durch die Aromen dunkler Beeren, dunklem Schwarzbrot und Lakritze. Am Gaumen ist er saftig, sehr frisch und sehr aromatisch mit köstlichen, seidigen Tanninen. Zudem hat er ein langes und intensives Finale. Ein toller, charmanter Wein, der sich am besten zu deftigen Fleischgerichten genießen lässt.*

*Chateau Faugeres 2014* 77.00

*Geniales Bouquet. Das Nasenbild weist eine rahmige Fülle auf, herrliche viel dunkle Waldbeeren und eine ganz verführerische Cassisnote. Im Gaumen ist dieser sehr elegante Wein voller Charme und gebündelter Textur.*



## Portugisische Weine

---

*Alvarinho Soalheiro Primeiras Vinhas 2017 (Vinho verde)* 43.00

*Zitronengelbe Farbe, elegante Aromen welche sich voll im Glas entwickeln, sich sogar noch öffnet um die Aromen frei zu geben. Körperreiche frische mit grosser Komplexität.*

*Loureiro 2017 (Vinho verde)* 38.00

*Die Loureirotraube präsentiert sich mit Zitrusnoten. Lebendig und frisch in der Nase. Lang anhaltende frische mit guter Säure.*

*2 PR Grande Reserva 2015 (Douro)* 87.00

*Starkes rubinrot. Extreme Aromen von wilden Beeren, Wald und elegante Noten von Mokka und Kaffee. Im Gaumen eine schöne Palette von Frische mit grosser Komplexität. Weiche Tannine begleiten den langen Abgang. Ein Wein mit langer Lagerzeit.*

*Quinta do Soque Vinhas Velhas 2015 (Douro)* 69.00

*Komplexe Aromen von Früchten, gut integriert mit Holz und Gewürznoten. Im Gaumen intensiv und nachhaltig. Der Abgang verspürt Tanninstrukturen und hält lange an.*

*Crochet 2016 (Douro)* 79.00

*Intensives rot, kompakte Frucht. Die delikate Frucht vereint mit überraschenden Mineralnoten und den weichen Tanninen überzeugt. Im Abgang lang anhaltende Aromen, welche leicht und geschmeidig ein schönes Final abgeben.*

*Passa 2016 (Douro)* 42.00

*Ein Wein von tiefroter Farbe, hocharomatischem Fruchtgeschmack und einer feinen Nuance von Holz. Gut ausbalanciert, feine Struktur, gut eingebundene Tannine und ein lang anhaltender fruchtiger Abgang zeichnen den Wein aus.*

*Chão da Quinta Signature 2015 (Dao)* 49.00

*Konzentrierte Farbe, mit hervorgehobenen violetten Nuancen. Die Aromen präsentieren Noten von Zwetschgen und schwarzen Brombeeren, vermischt mit weichen Noten von Menthol und feinen Gewürzen. Im Abgang leichte, frische, mineralische Struktur.*



*Quinta do Espirito Santo Reserva 2014 (Lissabon)* 46.00

*Rubinfarbig, dunkel und intensiv. Überzeugt von seiner Reichhaltigkeit und Intensität, dazu kommen Aromen von gut gereiften Früchten. Schokolade und schwarze Früchte begleiten das Ganze. Im Abgang verspürt man die wohlwollenden Noten von Waldbeeren, Zimt, Weinbeeren, Feige, Vanille und Schokolade.*

*Rapariga da Quinta Rosé 2017 (Alentejo)* 39.00

*Die Farbe erinnert an helle Lachsfarbe. Die Aromen sind neutral, vor allem die Frische überzeugt, verbunden mit weichen Noten von grüner Grapefruit.*

*Rubrica 2015 (Alentejo)* 53.00

*In der Nase schwarze Beeren, ergänzt mit Aromen von Gewürzen und Minze. Im Gaumen konzentrierte schwarze Beeren mit einer frischen Säure. Ein langer Abgang mit schöner Eleganz*

*Plansel Selecta – Grande Escolha 2014 (Alentejo)* 79.00

*Sehr dunkle Farbe mit violetter Einschlag. Intensives Aroma von reifen Wald- und Beerenfrüchten, unterlegt von floralen Geschmackskomponenten. Tiefgründige Würze, kühle Frucht mit einem grandiosen Mundgefühl und viel Eleganz.*

*Plansel Selecta Reserva 2016 (Alentejo)* 47.00

*Intensives Granatrot, Aromen von Pflaume und schwarzer Johannisbeere, Tabak und Schokolade. Im Abgang komplex, füllig mit sanften Tanninen*