

GASTHAUS



WALDHEIM

W E I N K A R T E  
&  
G E T R Ä N K E K A R T E

---



Auf Wunsch informieren wir Sie auch persönlich über unser Weinangebot, über die Rebsorten, den Charakter und über die Herkunft unserer Weine. Gerne beraten wir Sie auch, welcher Wein zum gewählten Menue harmonisiert.

Wo Gemütlichkeit zu Hause ist!



## INHALTSVERZEICHNIS

<b>Schweiz</b> .....	<b>4</b>
Aargau.....	4
Waadt.....	5
Wallis.....	5
Tessin.....	6
Graubünden.....	6
<b>Frankreich</b> .....	<b>7</b>
Beaujolais.....	7
Bordeaux.....	7
Languédoc.....	7
<b>Italien</b> .....	<b>8</b>
Friaul.....	8
Puglia.....	8
Toscana.....	8
Venetien.....	9
Sicilia.....	9
Piemont.....	9
Abruzzen.....	10
<b>Spanien</b> .....	<b>10</b>
Calatayud.....	10
Rioja.....	10
Ribera del Duero.....	10
Priorate.....	11
Toro.....	11
Navarra.....	11
<b>Kroatien</b> .....	<b>11</b>
<b>Kalifornien</b> .....	<b>12</b>
<b>Südafrika</b> .....	<b>12</b>
<b>Argentinien</b> .....	<b>12</b>
<b>Chile</b> .....	<b>13</b>
<b>Australien</b> .....	<b>13</b>
<b>Champagner und Schaumweine</b> .....	<b>14</b>



<b>Offene Weine</b> .....	<b>15</b>
<b>Bier und Apfelwein</b> .....	<b>16</b>
Flaschenbier.....	16
Offenausschank.....	16
Apfelwein.....	16
<b>Aperitifs</b> .....	<b>17</b>
Fruchtsäfte.....	17
Aperitive .....	17
Eaux de Vie.....	17
<b>Spirituosen</b> .....	<b>18</b>
Cognac.....	18
Digestif .....	18
Grappa .....	18
Liqueur .....	18
Whisky.....	18
Drinks .....	18
<b>Mineralwasser</b> .....	<b>19</b>
Flaschenausschank.....	19
Offenausschank.....	19
<b>Warme Getränke</b> .....	<b>20</b>



# SCHWEIZ

---

## AARGAU

- |   |                |              |            |              |
|---|----------------|--------------|------------|--------------|
| <p>● <b>Stadtberger Charmont Bremgarten MO</b><br/>Rebsorte: Chasselas &amp; Chardonnay<br/>Diese Traubensorte findet hervorragende Bedingungen in unseren Breitengraden. Die Eleganz und Finesse der Chasselas-Traube findet sich ebenso wie die Ausdruckskraft des Chardonnay.</p>  | <b>2014</b>    | <b>75 cl</b> | <b>Fr.</b> | <b>41.00</b> |
| <p>● <b>Müller-Thurgau Tegerfelder AOC</b><br/>Rebsorte: Müller-Thurgau<br/>Zarter, feinfuchtiger Wein mit einem Hintergrund von floralen Aromen. Elegantes Bouquet, welches einen Hauch von Exotik und Melonen ausweist. Der Gaumen erfreut sich an einem gut ausbalancierten Frucht-/Säurespiel.</p>  | <b>2015</b>    | <b>75 cl</b> | <b>Fr.</b> | <b>45.00</b> |
| <p>⊙ <b>Oeil de Perdrix "Rosellina" Aargau AOC</b><br/>Rebsorte: Pinot noir (als Rosé gekeltert)<br/>Der Wein strahlt in zartem Lachsrosa und glänzt mit einem raffiniert verwobenen, fruchtigen Bouquet und typischer Pinot-Nase. Diese erinnert an reife Erdbeeren und Eisbonbons, duftig und frisch. Im Auftakt erfrischend fruchtig, elegant und beschwingt mit einer lebendigen Säurestruktur, dezente Karamelnote und weiche Struktur, gut ausbalanciert mit erfrischender Säure und prägender Restsüsse.</p> | <b>2015</b>    | <b>75 cl</b> | <b>Fr.</b> | <b>45.00</b> |
| <p>● <b>Stadtberger Ortsbürgergemeinde Bremgarten</b><br/>Rebsorte: Blauburgunder<br/>Eine Rarität aus Bremgarten, verwöhnt durch die goldene Herbstsonne. Der Stadtberger hat sich zur Rarität gemausert. Feines, vollmundiges Bouquet, harmonisch abgerundetes Gerüst.</p>  | <b>2014/15</b> | <b>75 cl</b> | <b>Fr.</b> | <b>39.00</b> |
| <p>● <b>Tegerfelder Pinot Noir</b><br/>Rebsorte: Blauburgunder<br/>Kräftiger Wein, da er erst anfangs November gelesen wird. Die Tannine geben ihm längere Lagerfähigkeit. Silbermedaille an der internationalen Weinprämierung 1997 in Zürich.<br/><b>Mein Ostschweizer Favorit !</b></p>  | <b>2013</b>    | <b>75 cl</b> | <b>Fr.</b> | <b>43.50</b> |
| <p>● <b>Zweigelt Barrique Assemblage Aargau AOC</b><br/>Rebsorte: Zweigelt<br/>In der Nase intensiv mit Düften nach Weichselkirsche. Die schöne Aromatik bestätigt sich wunderbar in der Fleischigkeit im Gaumen. Der Körper ist geprägt von einer feingliedrigen Eleganz.</p>  | <b>2010</b>    | <b>75 cl</b> | <b>Fr.</b> | <b>49.00</b> |
| <p>● <b>Passionato Barrique Assemblage Aargau AOC</b><br/>Rebsorte: Malbec, Merlot, Pinot noir, Cabernet-Sauvignon, Diolinoir<br/>In der Nase breite Palette feinsten Fruchtaromen: Rote Beeren, Weichselkirschen, Vanille, Gewürze. Im Gaumen erkennt man die grosse Kraft und Struktur dieses Weines, welche gestützt wird durch die wunderbar eingebundenen Tannine. Finessenreich mit schönem Schmelz, lang anhaltender Abgang.</p>   | <b>2011</b>    | <b>75 cl</b> | <b>Fr.</b> | <b>52.00</b> |



## W A A D T

- |   |  |
|---|--|
| <p>● <b>St. Saphorin "Roche aux Vigne"</b><br/>                 Rebsorte: Chasselas<br/>                 Einer der beliebtesten Weine des Lavaux-Gebiets.<br/>                 Fruchtige, mineralische Nase, würzig, generös im Mund.<br/>                 Ein frischer Wein mit einem kräftigen, vollmundigen Körper.</p>          | <p><b>2014</b>      <b>75 cl</b>      <b>Fr. 43.50</b></p> |
| <p>● <b>Epesses Le Replan AOC Lavaux</b><br/>                 Rebsorte: Chasselas<br/>                 Fruchtiger Klassiker aus dem berühmten Le Replan AOC Lavaux.<br/>                 Im Gaumen feine Chasselas-Struktur, sehr schöne Aromatik. Der perfekte Begleiter zum Apéro oder zu Fisch- und hellen Fleischgerichten.</p> | <p><b>2015</b>      <b>75 cl</b>      <b>Fr. 44.00</b></p> |
| <p>● <b>Yvorne Chant des Resses AOC</b><br/>                 Rebsorte: Chasselas<br/>                 Das mit Silicatgestein vermischte Nagelfluhterroir verleiht ihm eine Feuersteinnase. Ein fülliger, generöser Wein, der sich gut entfaltet. Ideal zu gebratenem Fisch oder in Sauce, Geflügel, Käse.</p>                       | <p><b>2014</b>      <b>75 cl</b>      <b>Fr. 46.00</b></p> |
| <p>● <b>St. Saphorin Reserve Alexandre Chappuis AOC</b><br/>                 Rebsorte: Pinot noir<br/>                 Leuchtend purpurrote Robe, dicht und kräftig. Ausgeprägte Nase mit Aromen von reifen Früchten und Unterholz. Schöner Gerbstoff mit geschmeidiger Textur.</p>   | <p><b>2014</b>      <b>75 cl</b>      <b>Fr. 53.00</b></p> |

## W A L L I S

- |  |  |
|--|--|
| <p>● <b>Petite Arvine AOC Cave du Rhodan Salgesch</b><br/>                 Rebsorte: Petite Arvine<br/>                 Eine alte Walliser-Rebsorte. Sie hat eine Vielfalt von exotischen Aromen. Einen kräftigen Körper in Harmonie mit einer schönen Säure. Passt fantastisch zu Vorspeisen, Käse oder Süßwasserfischen.</p>   | <p><b>2014</b>      <b>75 cl</b>      <b>Fr. 46.00</b></p> |
| <p>● <b>Pinot Noir AOC "Perle du Rhodan" Salgesch"</b><br/>                 Rebsorte: Pinot Noir<br/>                 In der Nase feine Himbeerstruktur. Im Gaumen zarte, typische Pinot-Süsse, mit ausgewogener Frucht. Dieser sonnenverwöhnte Pinot Noir verfügt über eine verführerische Eleganz.</p>   | <p><b>2015</b>      <b>75 cl</b>      <b>Fr. 46.00</b></p> |
| <p>● <b>Humagne rouge AOC Cave du Rhodan Salgesch</b><br/>                 Rebsorte: Humagne rouge<br/>                 Seltene alte Walliser Sorte. Granatrote Farbe, samtweich im Gaumen, ausgeprägte Gerbstoffe. Sein Efeu- und Heidelbeerenduft machen ihn zum idealen Begleiter zu Wild und kräftigem Fleisch.</p>  | <p><b>2014</b>      <b>75 cl</b>      <b>Fr. 52.00</b></p> |
| <p>● <b>Cornalin AOC Cave du Rhodan Salgesch</b><br/>                 Rebsorte: Cornalin<br/>                 Schwarze Kirschen und Veilchen. Der Cornalin ist ein Wein voller Finessen mit Aromen nach roten Beeren. Mit zunehmender Reife entwickeln sich Aromen wie Kaffee und Lakritze. Passt zu Fasan- oder Wildschweinterrine, Chateaubriand, gebratene Ente und Käse.</p> | <p><b>2013</b>      <b>75 cl</b>      <b>Fr. 52.00</b></p> |



## T E S S I N

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li style="margin-bottom: 10px;">● <b>Apocalise A. Delea, Losone</b><br/> Rebsorte: Chardonnay &amp; Sauvignon blanc<br/> Ein frischer, fruchtiger Wein parfümiert mit exotischen Früchten.<br/> Intensiv im Geschmack mit langem Abgang.<br/> Ein Wein, der ideal zu gebratenem Fisch und hellem Fleisch passt.</li> <li>● <b>San Carlo A. Delea, Losone</b><br/> Rebsorte: Merlot, Cabernet franc<br/> Rubinrote Farbe mit violetter Reflex. Intensiver, komplexer Duft<br/> mit typischem vollem Geschmack. Im Barrique für 12 Monate ausgebaut.<br/> Zu kräftigen Speisen und italienischen Gerichten.</li> <li>● <b>Riserva Tiziano Castello di Cantone A. Delea, Losone</b><br/> Rebsorte: Cabernet franc, Syrah<br/> <b>Einer der besten Weine der Schweiz</b>, der Vergleiche zu guten Bordeaux's<br/> nicht zu scheuen braucht. Mehrere Monate in neuen Barriques ausgebaut.<br/> Tiefe Farbe, beerige Nase, weiche Gerbstoffe.<br/> Ideal zu Fleisch, Käse und Wildgerichten.</li> <li>● <b>CARATO Merlot del Ticino Riserva DOC</b><br/> Rebsorte: Merlot<br/> In der Nase tief und dicht. erinnert an Cassis und Brombeeren, dann<br/> Leder und Tabak, Eukalyptus und Teeblätter. Im Geschmack voll, kräftig,<br/> lang und ausdauernd aber gleichzeitig elegant und würzig, mit grosser<br/> Struktur.</li> </ul> | <p>2014/15    75 cl    Fr.    42.50</p> <p>2011        75 cl    Fr.    46.00</p> <p>2012        75 cl    Fr.    56.00</p> <p>2011        75 cl    Fr.    82.50</p> |
|--|--|

## G R A U B Ü N D E N

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li style="margin-bottom: 10px;">● <b>Maienfelder Blauburgunder Komminoth</b><br/> Rebsorte: Blauburgunder<br/> Die ausgesprochen sonnenverwöhnten Weinberge profitieren<br/> vom Föhnklima. Ein vollmundiger, fleischig-eleganter Wein<br/> mit langem Abgang. Passt zu aller Art von Fleisch und Käse.</li> <li>● <b>Malanser Pinot Noir Barrique</b><br/> Rebsorte: Blauburgunder<br/> Sehr spät gelesene Trauben ergeben diesen aromatischen,<br/> körperreichen Wein. Gehört zu den Spitzenweinen der Ostschweiz.<br/> Der Ausbau im Eichenfass gibt einen feinen, nicht aufdringlichen<br/> Holzgeschmack mit leichter Vanillenote. Zu kräftigem Fleisch oder Wild.</li> </ul> | <p>2014        75 cl    Fr.    43.00</p> <p>2012        75 cl    Fr.    49.50</p> |
|---|---|



# FRANKREICH

---

## BEAUJOLAIS

- **Moulin à Vent "Les Michelons" Louis Latour** 2013 75 cl Fr. 43.00  
Rebsorte: Gamay  
Feine Nasenaromatik, typisch Beaujolais. Im Gaumen fruchtige Eleganz, weiche Tanninstruktur mit reifen Aromen.

## BORDEAUX

- **Château La Fleur d'Arthus St. Emilion Grand cru classé** 2010 75 cl Fr. 65.00  
Rebsorte: Merlot Cabernet Sauvignon  
Der hohe Anteil Merlot verleiht diesem St. Emilion eine ganz besondere Fülle und Geschmeidigkeit. Harmonischer, kraftvoller Wein mit vollem Bouquet.
- **Château Du Retout, Haut-Médoc AOC** 2010/12 75 cl Fr. 69.00  
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petite Verdot  
Der Wein vereint Fülle, Rasse, Süsse und sublime Aromatik in idealer Weise. Da ist sehr viel Klasse im Spiel. Wurde soeben vom renomierten Wine Spectator mit 91/100 Punkten bewertet.
- **Château Le Grand Verdus** 2009/10 75 cl Fr. 69.00  
Rebsorten: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon  
Das ist ein komplexer, tiefgründiger, überaus edler Bordeaux, der das aus dem Glas strahlt. Konzentrierte und doch sehr feine reife Frucht wird umrahmt von genialen Noten von Tabak und schwarzem Trüffel, eine eindruckliche und dennoch ganz auf Finesse gebaute Duftwolke.

## LANGUÉDOC

- **Les CHAILLES AOC Mas du Soleilla** 2010/12 75 cl Fr. 46.00  
Rebsorten: 66% Grenache Noir, 33% Syrah  
Tiefe Farbe, Geruch von schwarzen Johannis- und Maulbeeren, gute Würze von schwarzem Pfeffer. Weich und fruchtig im Gaumen, füllig und lang mit samtem, einladendem, fruchtigem Abgang.
- **Les Bartelles Mas du Soleilla** 2011 75 cl Fr. 51.00  
Rebsorten: 80% Syrah, 20% Grenache noir. Dunkles Rubin mit lila Schimmer. Warmes, tiefgründiges Bouquet, reife Pflaumen, feine Teernoten, Gewürze, reif und warm, sich mehr und mehr öffnend. Im Gaumen komplex, reife und rote Frucht, angenehme, stützende Tannine, Kaffee und Malagarosinen. Ein warmer, harmonischer Blend welcher sehr viel Freude bereitet.



# ITALIEN

---

## FRIAUL

- **Sauvignon Blanc La Tunella, Friaul DOC** 2014 75 cl Fr. 45.00  
Rebsorte: Sauvignon Blanc  
Dieser Duft ist intensiv, beständig und äusserst vielfältig. Typisch pflanzliche Aromen wie Salbei und Tomatenblatt mischen sich mit fruchtigen und delikaten Anklängen.

## PUGLIA

- **MATANÉ Primitivo Puglia, Tenuta San Marzano** 2015 75 cl Fr. 45.00  
Rebsorte: Primitivo  
Einer der ganz grossartigen Primitivo aus dem Hause San Marzano. Dunkle rubinrote Farbe, expressiver fruchtiger Charakter, gehaltvoll und elegant. Passt zu allen Fleischgerichten, Pasta oder Käse.

## TOSCANA

- **RUBIOLO Chianti Classico DOCG** 2012/13 75 cl Fr. 52.00  
Rebsorte: Sangiovese  
Der Wein wird nach der Pressung teilweise in Eichenfässern, teilweise in Edelstahltanks gelagert; nach der Flaschenabfüllung reift er weitere drei Monate im Keller. Rubiolo ist ein weicher, fruchtiger Wein mit süssen und harmonischen Tanninen.
- **Brunello di Montalcino Armilla DOCG** 2007 75 cl Fr. 90.00  
Rebsorte: Sangiovese grosso  
Charakteristisch für den Brunello ist die vorgeschriebene Reifezeit von vier Jahren (zwei Jahre im Fass anschliessend 2 Jahre in der Flasche). Während dieser Zeit entwickelt der Wein ein intensives Bouquet von roten Beeren und einem vollen, gut strukturierten Körper mit fein eingebundenen Tanninen.
- **Tignanello** 2012 75 cl Fr. 125.00  
Rebsorten : 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet franc  
Dichtes und intensives Rubin mit purpuren Reflexen. In der Nase eine volle, würzige Aromadecke. Viel reife, rote Frucht, rauchige und auch balsmische Noten. Reife Kirschen, rote Pflaumen, Rosmarin, etwas Leder. Im Gaumen kraftvoll, einladend und verführerisch. Saftige Säure, strukturierende Tannine von tiefer Qualität. Zu den Aromen der Nase gesellen sich eine kompakte Frucht und ein Touch Leder. Der Abgang ist ausgewogen lang und würzig-saftig.



## V E N E T I E N

- **Amarone Villa Mattielli** 2010 75 cl Fr. 95.00  
Rebsorten: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta  
Intensives Granatrot, rotbeerige Note, Kirscharomen mit zurückhaltendem Unterholz Finale. Gut strukturiert, mit guter, mineralischer und frischer Note, weiches und angenehmes Tannin, Zwetschgenfinale. Langer und angenehmer Abgang mit gutem Volumen und Struktur.
- **Amarone ZENI „Vigne Alte“ DOCG** 2011 75 cl Fr. 59.00  
Rebsorte: Corvina/Rondinella, Molinara  
Kräftiges Rubinrot. Gedörnte Zwetschgen und Rosinen in der gehaltvollen Nase, auch Lebkuchengewürze. Sanfter Auftakt, abgelöst von einer reif-fruchtigen Aromatik, Backpflaumen und eine feine Würze, etwas Bittermandeleessenz, unterstützt von einer guten Frische, samtig bis ins langanhaltende Finale.

## S I C I L I A

- **Nero d'Avola Sicilia IGT Morgante** 2014 75 cl Fr. 49.00  
Rebsorte: Nero d'Avola  
Ein Sizilianer, der die Weinwelt begeistert!  
Kräftiges Rubinrot, ins Purpur tendierend. Noble Nase nach Pflaumen und schwarzen Kirschen, auch Schwarztee und Noten von Edelholz

## P I E M O N T

- **Barbera d'Alba DOC Ruvei Marchesi di Barolo** 2014 75 cl Fr. 59.00  
Rebsorte: Barbera  
Selektion von handgelesenen Trauben aus über 40-jährigen Stöcken. Ausbau in französischer Eiche während 12 Monaten. Tiefes Rubinrot, vollmundig, reich und samtig im Gaumen, mit langem und elegantem Abgang.
- **Barolo DOCG BAVA Cocconanto** 2009 75 cl Fr. 61.00  
Rebsorte: Nebbiolo  
Ein Barolo der modernen Art: Fleischiger, saftiger Gaumen. Durch den Barrique-Ausbau weiche, ja samtige Gerbstoffe. Eine Aromenpalette nach dunkeln Früchten, Tabak und Vanille verschmelzen zu einem sehr ausgewogenen und harmonischen Wein.



## A B R U Z Z E N

- **1851 Rosso** 2011 75 cl Fr. 56.00  
Rebsorte: Montepulciano d'Abruzzo und Cabernet-Sauvignon  
Kräftige granatrote Farbe, intensives und anhaltendes Bouquet mit Aromen von Kirschen, Pflaumen, reifen schwarzen Johannisbeeren, Tabak und am Ende eine Röstnote.

## S P A N I E N

---

### C A L A T A Y U D

- **Baltasar Gracià San Alejandro Calatayud DO** 2013 75 cl Fr. 49.00  
Rebsorte: Garnacha  
Rubinrot, komplexe Aromatik mit Gewürzen und Früchten, etwas Vanille. Fleischiger und kräftiger Körper, welcher gut ausbalanciert ist. Die Rösttöne sind wunderschön eingebaut.

### R I O J A

- **Don Sebastian DOC Crianza Union Viti-Vinicola** 2009 75 cl Fr. 46.50  
Rebsorte: Tempranillo, Garnacha, Graciano  
Intensives Granat, Pflaumen und Kirschen in der Nase.  
Saftiger, gaumenfüllender Auftakt, perfekt ausbalancierte Extraktsüsse.  
Anhaltendes, langes Finale

### R I B E R A D E L D U E R O

- **SELECCIONADO PARA GASTHAUS WALDHEIM**  
**Finca Santa Maria, Ribera del Duero** 2014 75 cl Fr. 49.00  
Rebsorte: 100% Tempranillo  
Sattes Rubinrot. Aromen von schwarzen Waldbeeren und dunklen Früchten, Pflaumen, Blaubeeren und schwarzen Kirschen unterlegt mit einem Hauch Cassis. Gepaart mit schwarzem Pfeffer, Tahitivanille und Veilchen. Dazu gesellen sich Noten von süßem Tabak, Cappuccino mit leichter Mineralik. Die Barrique ist bestens integriert. Am Gaumen besticht der Finca Santa Maria mit viel Schmelz und Dichte, seidigen Tanninen und toller Struktur. Schöner Abgang.



## P R I O R A T E

- **Clos Martinet DOQ, Priorat Pérez i Ovejero** 2008 75 cl Fr. 90.00  
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha, Carignan  
Ein kräftiger, samtig weicher aber extraktreiche Rarität aus dem Priorate.  
Im Gaumen intensiv, extraktsüss mit feiner, sehr schön nuancierter Struktur.  
Ein genussvoller Begleiter zu kräftigen, gut gewürzten Fleischgerichten.

## T O R O

- **Finca Sobreño DO Crianza** 2009 75 cl Fr. 46.00  
Rebsorte: Tinto de Toro  
Sattes Granat. Süsse Kirschen- und Schokonoten.  
Dichter und weicher Auftakt, marmeladige Zwetschgenaromen.  
Im Gaumen sehr weich und fein, ein Hauch schwarzer Pfeffer.

## N A V A R R A

- **Pago de Cirsus Single Vineyard** 2011/12 75 cl Fr. 42.00  
Rebsorte: Tempranillo, Merlot, Syrah  
Intensiver Auftakt, ist sofort präsent, zeigt viel schwarze Beerenfrucht,  
würzige Noten, grosse Komplexität. Kräftiges Tannin, wiederum viel  
Frucht, saftiger Wein. Das ist ein echter Preis-Genuss-Wein!

## K R O A T I E N

---

- **Plavac Murvica, Dalmatien, Insel Brac** 2008 75 cl Fr. 53.00  
Rebsorte: Plavac Mali  
Die Farbe ist meist ausgesprochen dunkel, im jungen Stadium zuweilen  
sehr tanninbetont. Die Aromen erinnern an Kirschen, manchmal auch  
an Brombeeren. Sehr komplex und mit Noten von dunklen Pflaumen  
und Tabak, ausgesprochenes Aroma – die Tonalität des Südens.
- **Dingac, Kiridzija, Dalmatien, Insel Peljesac** 2011 75 cl Fr. 59.00  
Rebsorte: Plavac Mali  
Purpurrot-violette Farbe und ein ausgeprägtes Bouquet, an überreife  
Südfrüchte erinnernd, ein grosse harmonische Fülle und einen deutlichen  
sortentypischen Nachklang.



## KALIFORNIEN

---

- **Cabernet Sauvignon Hess Select** 2013 75 cl Fr. 47.00  
Rebsorte: Cabernet Sauvignon  
Aufhellendes Rubingranat. Offenes nach Preiselbeeren duftendes Bouquet, viel Frucht. Im Gaumen sehr rotbeerig, schöner Schmelz im Extrakt. Voller, runder Abgang.

## SÜDAFRIKA

---

- **Glen Carlou Grand Classique** 2009 75 cl Fr. 46.00  
Rebsorte: Cabernet Sauvignon/Merlot  
Aromen schwarzer Beeren mit Untertönen von Zedernholz und Zimt . Intensive Frucht, körperreich, reife Gerbstoffe, nachhaltig im Abgang, perfekte Gaumenstruktur.

## ARGENTINIEN

---

- **Amalaya Hess Collection Salta, Calchaqui Valley** 2013 75 cl Fr. 42.00  
Rebsorte: Malbec, Cabernet Sauvignon, Tannat, Bonarda  
Herrliche Fruchtaromen von Kirschen und Himbeeren, dezent unterlegt mit der Vanille-Note der neuen Eichenfässer. Im Gaumen betörende Würzigkeit, mundfüllend mit langem, weichem Abgang.
- **Malbec „BenMarco“ Mendoza** 2012 75 cl Fr. 50.00  
Rebsorte: Malbec  
Betörende Malbec-Nase, süsse extraktreiche Gaumenstruktur. Sehr kräftiger Wein mit ausgeprägtem Charakter. Ein wunderbarer Begleiter zu Wildgerichten.



## CHILE

---

- **Carmenère Errazuriz Estate** 2013 75. cl Fr. 49.00  
Rebsorte: Carmenère  
11 Monate im Eichenfass.  
Schönes, kräftiges & volles Rot. Bouquet: schwarzer Pfeffer & intensiv.  
Körper: voller Körper, wuchtig, Beeren, würzig.  
Passend zu rotem Fleisch und Käse. Für Liebhaber von kräftigen Weinen.

## AUSTRALIEN

---

- **The Futures Shiraz Peter Lehmann Barossa Valley** 2009 75 cl Fr. 49.50  
Rebsorte: Shiraz  
Während 18 Monaten in französischen und amerikanischen Eichenfässern  
ausgebaut. Tiefrote Farbe; in der Nase weich, mit einer schönen Balance  
zwischen Pflaumen-, Frucht- und Eichenholzaromen, mit Nuancen von  
Muskatnuss und Vanille; im Gaumen ein klassischer Barossa Shiraz mit  
samtenen Fruchtnoten, weichen Tanninen und langen Abgang. Zu Roastbeef,  
Lamm, kräftigen Eintöpfen, Käse
- **Shiraz „Stonewell“ Peter Lehmann, Barossa Valley** 2009/10 75 cl Fr. 82.50  
Rebsorte: Shiraz  
Dunkles Rubin-Purpur. Offenes, leicht florales Bouquet, Veilchentöne, rote  
Kirschen, sehr fleischig und zugänglich. Herausragende  
Konzentration und im Gaumen sehr offen mit konfitürigem Touch. Enorme  
Extraktion mit viel Charme. Lang anhaltender Abgang.  
**Einer der allerbesten Shiraz's von Australien  
und mein persönlicher Lieblingswein aus Übersee.**



## CHAMPAGNER UND SCHAUMWEINE

---

● Champagne Duval-Leroy Brut	75 cl	Fr.	75.00
● Champagne Duval-Leroy Brut	20 cl	Fr.	26.00
● Prosecco Raffaello DOC Extra dry	Flût	Fr.	9.50
● Prosecco Raffaello DOC Extra dry	75 cl	Fr.	Fr. 49.00



# OFFENE WEINE

	1 dl	5 dl
<b>Ostschweiz</b>		
● Tegerfelder Riesling & Silvaner		19.50
● Tegerfelder Blauburgunder	4.00	19.50
<b>Waadt</b>		
● Féchy AOC	4.00	19.50
● Epresses AOC	4.80	23.00
<b>Wallis</b>		
● Fendant AOC	3.50	17.50
○ Oeil de Perdrix AOC	4.00	19.00
● Dôle Pinot noir	4.00	19.50
<b>Burgund</b>		
● Fleurie AG		20.00
<b>Venetien</b>		
● Amarone Cami Grosse Qualität in kleiner Flasche!		30.00
<b>Australien</b>		
● Shiraz Cabernet Sauvignon „Rainbow“ Grosse Qualität in kleiner Flasche! Tiefes rot, intensiver Duft, im Mund harmonisch und würzig. Idealer Begleiter zu grilliertem Fisch, dunklem Fleisch und Wildgerichten.		25.50
<b>Kalifornien</b>		
● Cabernet-Sauvignon, California		18.50

- = Weisswein
- = Roséwein
- = Rotwein



# BIER UND APFELWEIN

---

## FLASCHENBIER

<b>Müller Bräu Lager</b>	<b>5.50</b>
<b>Weizenbier "Erdinger Weissbier" trüb</b>	<b>7.00</b>
<b>Müller „Non Alcoholic“</b>	<b>5.20</b>

## OFFENAUSSCHANK

	<b>2dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>
<b>Badener Gold hell</b>	<b>3.70</b>	<b>4.00</b>	<b>5.60</b>
<b>Badener Gold hell panachée</b>	<b>3.70</b>	<b>4.00</b>	<b>5.60</b>

## APFELWEIN

<b>Möhl klar, Bügelflasche</b>	<b>6.00</b>
<b>Möhl naturtrüb, Bügelflasche</b>	<b>6.00</b>
<b>Möhl klar, ohne Alkohol</b>	<b>6.00</b>
<b>Möhl naturtrüb, ohne Alkohol</b>	<b>6.00</b>



# APERITIFS

---

## FRUCHTSÄFTE

<b>Orangensaft, Granini</b>	<b>6.00</b>
<b>Tomatensaft, Granini</b>	<b>6.00</b>

## APERITIVE

<b>Cynar, Martini weiss 16 Vol.%</b>	<b>4 cl</b>	<b>6.50</b>
<b>Campari 23 Vol.%</b>	<b>4 cl</b>	<b>6.50</b>
<b>Appenzeller Alpenbitter 29 Vol.%</b>	<b>4 cl</b>	<b>6.00</b>
<b>Pastis oder Pernod 40-45 Vol.%</b>	<b>2 cl</b>	<b>6.70</b>
<b>Sherry Tio Pepe 16,5 Vol. %</b>	<b>4 cl</b>	<b>6.50</b>
<b>Gespritzer Weisswein, süss oder sauer</b>		<b>6.50</b>
<b>Sun Bitter ohne Alkohol</b>		<b>6.00</b>

## E A U X D E V I E

<b>Birnenträsch, Kräuter, Zwetschgen, Pflümli 40 Vol. %</b>	<b>2 cl</b>	<b>5.00</b>
<b>Kirsch 40 Vol. %</b>	<b>2 cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Williams 43 Vol. %</b>	<b>2 cl</b>	<b>6.00</b>
<b>Marc de Bourgogne 40 Vol. %</b>	<b>2 cl</b>	<b>6.50</b>
<b>Grappa 40 Vol. %</b>	<b>2 cl</b>	<b>6.50</b>
<b>Calvados 40 Vol. %</b>	<b>2 cl</b>	<b>6.50</b>
<b>Vieille Prune 40 Vol. %</b>	<b>2 cl</b>	<b>8.00</b>
<b>Himbeergeist 42 Vol. %</b>	<b>2 cl</b>	<b>6.50</b>
<b>Rum 40 Vol. %</b>	<b>2 cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Gin 40 Vol. %</b>	<b>4 cl</b>	<b>8.00</b>
<b>Bacardi 40 Vol. %</b>	<b>4 cl</b>	<b>8.00</b>
<b>Wodka 40 Vol. %</b>	<b>4 cl</b>	<b>8.00</b>



# SPIRITUOSEN

---

## COGNAC

Rémy Martin 40 Vol. %	2 cl	10.50
Hennessey XO	2 cl	15.50
Martell 40 Vol. %	2 cl	9.00
Bisquit 40 Vol. %	2 cl	7.50

## DIGESTIF

Fernet-Branca 43 Vol. %	2 cl	6.50
Ramazotti 30 Vol. %	4 cl	6.50

## GRAPPA

Grappa Amarone Barrique Vol. 42 %	2 cl	6.50
Grappa di Chardonnay 40 Vol. %	2 cl	6.50
Grappa Brunello 41 Vol. %	2 c	6.50

## LIQUEUR

Grand Marnier /Cointreau 40 Vol. %	2 cl	6.50
Baileys 18 Vol. %	4 cl	6.50
Amaretto 28 Vol. %	2 cl	6.50

## WHISKY

Oban Single Malt 43 Vol. %	4 cl	12.00
Ballantine's 40 Vol. %	4 cl	9.00
Four Roses, Bourbon 40 Vol. %	4 cl	9.00

## DRINKS

Cynar Orange	8.00
Campari Orange	8.00
Gin Tonic	12.5
Bacardi Cola	12.50
Whisky Cola	12.50



# MINERALWASSER

---

## FLASCHENAUSSCHANK

<b>Mineralwasser nature mit / ohne Kohlensäure</b>	<b>33 cl</b>	<b>4.80</b>
<b>Mineralwasser nature mit / ohne Kohlensäure</b>	<b>50 cl</b>	<b>6.00</b>
<b>Coca-Cola / Coca-Cola Light / Cola zero</b>	<b>33 cl</b>	<b>4.80</b>
<b>Rivella rot ,blau oder grün</b>	<b>33 cl</b>	<b>4.80</b>
<b>Shorley</b>	<b>33 cl</b>	<b>4.80</b>
<b>Schweppes Tonic</b>	<b>20 cl</b>	<b>4.80</b>
<b>Schweppes Bitter Lemon</b>	<b>20 cl</b>	<b>4.80</b>
<b>Traubensaft rot</b>	<b>20 cl</b>	<b>5.00</b>
<b>Henniez grün mit Kohlesäure</b>	<b>100 cl</b>	<b>9.00</b>
<b>Süssmost</b>	<b>100 cl</b>	<b>9.00</b>
<b>Süssgetränke</b>	<b>150 cl</b>	<b>11.50</b>
<b>Red Bull</b>		<b>5.50</b>

## OFFENAUSSCHANK

	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>
<b>Hahnenwasser</b>	<b>1.20</b>	<b>1.50</b>	<b>2.50</b>
<b>Mineralwasser</b>	<b>3.40</b>	<b>3.80</b>	<b>5.20</b>
<b>Coca-Cola, Citro, Rivella, Eis-Tee</b>	<b>3.40</b>	<b>3.80</b>	<b>5.20</b>
<b>Süssmost, Shorley</b>	<b>3.40</b>	<b>3.80</b>	<b>5.20</b>

**Preisänderungen vorbehalten!**



## W A R M E G E T R Ä N K E

---

Kaffee nature oder crème		4.10
Kaffee Haag (koffeinfrei)		4.10
Espresso nature oder crème		4.10
Schale (Milchkaffee)		4.10
Doppelter Espresso		5.90
Cappuccino (mit Milchschaum und Schokoladepulver)		5.00
Latte macchiato		5.50
Schwarztee crème, citron, nature		4.10
Kräutertee natur, citron		4.10
Milch kalt oder warm (dampferhitzt)	3 dl	4.00
Ovomaltine, Schokolade kalt oder warm (dampferhitzt)	3 dl	4.50
Ovomaltine, Schokolade kalt	5 dl	5.40
Apfel-, Orangen-, Rumpunsch (alkoholfrei)		4.50
Tee Rum		6.50
Kaffee Luz (Kräuter, Birnenträsch, Zwetschgen)		5.70
Kaffee GT (Kaffee crème mit Birnenträsch)		6.00
Kaffee Corretto (mit Grappa)		6.50
Schümli Pflümli		8.90
Irish Coffee		9.90

Preisänderungen vorbehalten!

