

Getränke

Weine

Apérogetränke

Bier

Spirituosen

Mineralwasser

Kaffee & Tee

Die Weinkarte

1 dl 7.5 dl

Apérogetränke

Hausapéro

<i>Aperol gespritzt mit Prosecco</i>	9.50	
<i>Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle</i>	8.50	59.50
<i>Champagner Bauget-Jouette Carte Blanche brut</i>	15.00	88.00

Weissweine

Schweiz

<i>Helveticus weiss 2008, Ostschweizer Assemblage Helles, klares Gelb mit grünen Reflexen. Intensive Fruchtaromatik mit angenehmer Barriquenote.</i>	7.80	54.60
<i>Schiterberger Sauvignon blanc AOC, 2009 Feines Hellgelb mit grünlichen Reflexen. Im Bouquet dezente Grapefruit- und Stachelbeerennote neben einer leicht grünlichen Komponente. Mittelschwerer Gehalt.</i>		55.00
<i>St-Saphorin AOC 2010, Belle Dame Dezenter Duft nach Lindenblüten, unterlegt mit markantem Terroir-Charakter. Kräftig und vollmundig.</i>		52.00
<i>Petit Arvine AOC 2010, Marie-Bernard Gillioz Intensive Aromen von rosa Grapefruit und Zitrusfrüchten. Am Gaumen vollkommenes Gleichgewicht von Geschmeidigkeit und Fülle mit feiner Säure im Abgang.</i>		65.00

Italien

<i>Chardonnay Armani 2009, Trentino DOC Frische Zitrusnote im Bouquet. Ein reintoniger Chardonnay, der seine Fruchtfülle in Eleganz und schöner Balance zeigt.</i>	7.50	52.50
<i>Alticelli Fiano del Salento IGT Cantele 2010 Strohgelbe Farbe. Aromen von reifen, grünen Äpfeln Stachelbeeren und dezenten Noten von Muskat und Honig. Im Gaumen vollmundig und elegant. Ein spritziger Wein mit einem angenehmen Abgang.</i>	7.60	53.20

Frankreich

<i>Château l'Ermitage Blanc Tradition, Costières de Nîmes AOC 2010 Feines Hellgelb. Aromen von Haselnuss und Blätterteiggebäck. Fruchtaromen von Birnen, Pfirsich und Lychees. Dezenten Fruchtsäure.</i>		52.00
--	--	-------

Traubensorten: Grenache, Roussanne, Viognier

Roséweine

Schweiz

<i>Oeil de Perdix AOC 2010, Château d'Auvernier Frisches Lachsrot. Angenehme beerige Aromatik. Am Gaumen sehr ausgeglichen, süffig.</i>	7.50	52.50
---	------	-------

Rotweine	<i>1 dl</i>	<i>7.5 dl</i>
Schweiz		
<i>Schiterberger Himmelsleiterli AOC 2010</i> <i>Intensives Rubinrot. Üppige Beerendaromatik, äusserst eleganten und finessenreichen Körper. Im Geschmack ist er voller Fruchtigkeit. Harmonisches Finale.</i>	<i>7.50</i>	<i>52.50</i>
<i>Pinot Noir Nr. 3, Schlossgut Bachtobel 2009</i> <i>Im Bouquet Waldfrüchte, Pflaumen und Feigen. Der Wein wird während 18 Monaten in 225 l Burgunder-Piècen aus Allier-Eiche ausgebaut. Deshalb kommen zu den bereits erwähnten Aromen noch Spuren von Vanille, Kakao und Walderde hinzu. Um die Aromen möglichst zu bewahren, wird die Nr. 3 nur ganz schwach filtriert.</i>		<i>78.00</i>
<i>Cornalin St. Léonard 2008 Reserva, Marie-Bernard Gillioz</i> <i>Purpurrot, mit violetten Reflexen. Feines Aroma von Wickselkirschen, mit würzigen Noten unterlegt, auch feine Kräuter. Im Gaumen füllig, elegante Kirscharomen und Holunder, gut eingebundene Säure, prima Länge</i>		<i>85.00</i>
<i>Tre Corti Merlot Ticino DOC, Fratelli Corti 2009</i> <i>Rubinrot. Feiner Duft mit Noten von Beeren und Eichenholz. Warm, harmonisch und ausgewogen. Saubere Aromen von dunklen Früchten und Vanille-Anklängen vom Holz. Trinkfreudiger Gaumenfluss. Holz. Eleganter Gaumenfluss, langer Abgang.</i>		<i>62.00</i>
Italien		
<i>Passione Barrique IGT 2006, Plozza</i> <i>Granatrot. Im Gaumen mischen sich reife Pfeffernoten mit Schokoladenstreusel, rosa Pfeffer und Sauerkirschen, wobei jeder Schluck das Aromaspektrum erweitert.</i>		<i>88.00</i>
<i>Barbera d'Alba DOC Superiore, Borgogno, Barolo 2008</i> <i>Intensives Rubinrot. Sehr fruchtbetonte Aromatik nach Himbeeren und Erdbeeren mit würziger Note. Weich im Auftakt, fruchtbetont und samtig im Mittelteil, eleganter Nachhall. Im Rückgeruch gekochte Kastanien.</i>		<i>65.00</i>
<i>Amarone della Valpolicella, Classico DOC Monte del Frà 2006</i> <i>Tiefes, hervorragendes Grantrot. Konzentriertes, süssliches Bouquet, erinnert an Kirschen- und Konfitürenbouquet. Am Gaumen samtig vollmundig und weich. Anhaltendes Finale.</i>		<i>88.00</i>
<i>Lunadoro Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2007</i> <i>Am Gaumen eine klare, sehr präzise Schwarzkirschrucht mit dezenter Würze und sanften Röstaromen. Ein Vino Nobile-Klassiker, der am besten eine Stunde vor Genuss dekantiert oder belüftet werden sollte.</i>		<i>62.00</i>
<i>Più Primitivo del Tarantino IGT 2007</i> <i>Tiefdunkles Purpurrot, fast violett. Im Bouquet intensive, üppige Frucht nach Kompottfrüchten und Vanille vom Barrique. Dicht und kraftvoll.</i>	<i>7.80</i>	<i>54.60</i>
<i>Sagrantino di Montefalco DOCG 2006, Di Filippo</i> <i>Rubinrot, mit zunehmendem Alter bis granatfarben. Eleganter, intensiver roter Beerenduft mit Feuersteinton. Voll, nachhaltig, intensiv.</i>		<i>79.00</i>
<i>1890 Calabria IGT Tramontana 2007</i> <i>Intensives Rubinrot. Duftet herrlich nach kleinen, roten Früchten, wie Maulbeere, Kirschen und Kirschenkonfitüre, daneben feine Zimt und Vanille Noten. Am Gaumen tief, weich und samtig zugleich. Reife Tannine im Abgang.</i>		<i>75.00</i>
<i>Terre Brune 2006, DOC Cantina Santadi</i> <i>Kräftiges Rubin, dunkle Mitte. Zurückhaltendes Bouquet mit ausgeprägten Noten exotischer Hölzer, reife Frucht, feine Kräuternote. Dichtes Gaumenbild mit schöner Carignano-Würze, homogen, konzentrierte Frucht, wiederum gepaart mit Edelholznoten, ausgewogen, von guter Länge. Ausbau in französischer Eiche.</i>		<i>95.00</i>
<i>Rocca Rubia Riserva 2008, DOC Cantina Santadi</i> <i>Ausgeprägte Duftfülle nach Beeren und Gewürzen. Dicht und füllig im Geschmack mit einer faszinierenden Balance zwischen Tannin und Vollmundigkeit. Ein komplexer Roter mit langem sanften Abgang.</i>		<i>65.00</i>

Frankreich	<i>1 dl</i>	<i>7.5 dl</i>
<i>Domaine de la Jasse VdP 2009</i> <i>Sehr intensives und aromatisches Bouquet.</i> <i>Vergleichbar mit einem kräftigen Pauillac aus dem Bordeaux.</i>	<i>7.80</i>	<i>54.60</i>
<i>Mas du Soleilla 2006, Clôt de l'Amandier</i> <i>Dunkle intensive Farbe von schwarzen Kirschen. Feine Aromen von schwarzen Beeren, Blaubeeren und Gewürzen. Im Geschmack rund, komplex, wunderbar harmonisch, langer Abgang.</i>		<i>82.00</i>
<i>Château Dalem 2006, Fronsac AOC</i> <i>Fast schwärzliches Brombeerrot. Ausgeprägte Aromatik nach Brombeeren und Cassis, dezente Vanille und Röstaromen. Reiche Gaumenfülle.</i>		<i>75.00</i>
Spanien		
<i>Rioja Crianza 2007, Rincón de Navas DOCa</i> <i>Schönes Rubinrot mit granatrotem Schimmer. Samtigweiche und lange Reifearomen von getoastetem Eichen-, Zedernholz in Harmonie von Minze, Schokolade und Kaffeenoten.</i>	<i>8.60</i>	<i>60.20</i>
<i>Clos Berenguier DOQ 2006, Priorat Vi de Guarda-Selecció</i> <i>Sehr intensives Kirschrot. Volles Bouquet mit Aromen von Früchten und Schokolade. Reicher, voller Auftakt, ausgeglichen, mit langem Finale.</i>		<i>78.00</i>
<i>Xestal DO Bierzo 2005, Bodegas Gancedo</i> <i>Intensive kirschröte Farbe. Aroma nach reifen Früchten, cremigem Eichenholz, würzig, nach Zedernholz, Schokolade. Am Gaumen kräftig, saftig, fleischig und fruchtig.</i>		<i>68.00</i>
<i>Corona de Aragón Reserva Cariñena DO 2005</i> <i>Rubinrot, glänzend. Ausgeprägtes Bouquet nach reifen Früchten und schönen Toastaromen und Vanillenote. Auf dem Gaumen sehr elegant und harmonisch. Gute Komplexität.</i>		<i>58.00</i>
<i>Valduero Reserva 2005, Ribera del Duero DO</i> <i>Im Bouquet reife Frucht, Dörripflaumen und Lebkuchengewürz mit einer delikaten Eichenholznote. Fülliger, dichter Gaumen mit konzentrierter Kraft. Langer Nachhall.</i>		<i>82.00</i>
<i>Pintia Toro DO 2006, Bodegas y Viñedos</i> <i>Purpur. Blaubeerige Nase, sehr konzentriert. Samtige Tannine im kompakten Gaumen, viel blaue Frucht. Reife Kirschen und dezente Kaffeenoten im komplexen und unglaublich langen Finale. Der Chefönologe von Vega Sicilia, Javier Ausás, und sein Team zeigen nicht nur im Ribera del Duero, sondern auch im Toro allen den Meister.</i>		<i>132.00</i>
<i>Alión 2006, Ribera del Duero DO Bodegas y Viñedos</i> <i>Undurchlässiges Purpur. Pflaumenmarmelade und reife Brombeeren in der desserthaften Nase, auch Nusschokolade, Amarenakirschen und Lakritze, tiefgründig und intensiv zugleich. Karamell, schwarze Kirschen und Waldbeeren in allen Facetten, viel Wärme und kontinuierlicher Fruchtdruck bis zum letzten Schluck.</i>		<i>155.00</i>
Süsswein	<i>1 dl</i>	<i>5 dl</i>
Frankreich		
<i>Domaine l'Ermitage Muscat, Vin doux 2010</i> <i>Leicht Bernsteinfarben. Erinnert an gekochte Früchte: Pfirsich, Pflaume, ein Hauch von Lakritze und Grapefruit. Auf dem Gaumen feine Säure und weniger süß als andere Muscat.</i>	<i>9.00</i>	<i>45.00</i>

Apérogetränke

<i>Tages-Apéro; natürlich aus der jeweiligen Saison</i>	<i>1 dl</i>	<i>5.80</i>
<i>Tomatensaft</i>	<i>2 dl</i>	<i>5.50</i>
<i>Crodino (Alkoholfrei)</i>	<i>1 dl</i>	<i>5.50</i>
<i>Campari Bitter 23%</i>	<i>4 cl</i>	<i>7.50</i>
<i>Cynar 16.5%</i>	<i>4 cl</i>	<i>7.50</i>
<i>Campari oder Cynar Orange</i>	<i>4 cl</i>	<i>9.50</i>
<i>Amaro Averna 32%</i>	<i>4 cl</i>	<i>7.50</i>
<i>Fernet Branca 40%</i>	<i>4 cl</i>	<i>7.50</i>
<i>Martini weiss/rot 15%</i>	<i>4 cl</i>	<i>7.50</i>
<i>Gin Tonic 37.5%</i>	<i>4 cl</i>	<i>13.00</i>
<i>Bloody Mary</i>	<i>4 cl</i>	<i>13.00</i>
<i>Cuba Libre 37.5%</i>	<i>4 cl</i>	<i>13.00</i>
<i>Wodka Lemon 40%</i>	<i>4 cl</i>	<i>13.00</i>
<i>Screw Driver</i>	<i>4 cl</i>	<i>13.00</i>
<i>La Guita, Sherry Manzanilla 15%</i>	<i>4 cl</i>	<i>8.50</i>
<i>Absinthe, La Clandésthine, Charlotte 55%</i>	<i>2 cl</i>	<i>8.50</i>
<i>Pastis Henri Bardouin 45%</i>	<i>4 cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Gespritzter Weisswein, süss oder sauer</i>	<i>1 dl</i>	<i>8.50</i>

Bier

<i>Hürlimann Stern Bräu</i>	<i>33 cl</i>	<i>5.20</i>
<i>Feldschlösschen Alkoholfrei</i>	<i>33 cl</i>	<i>5.20</i>
<i>Appenzeller Weizenbier</i>	<i>50 cl</i>	<i>7.20</i>

Spirituosen

<i>Appenzeller Alpenbitter 29%</i>	<i>4 cl</i>	<i>7.50</i>
<i>Amaretto di Saronno 28%</i>	<i>2 cl</i>	<i>7.50</i>
<i>Egnacher Weinbirne, Hermann Roellin 43%</i>	<i>2 cl</i>	<i>8.50</i>
<i>Zuger Kirsch, Hermann Roellin 40%</i>	<i>2 cl</i>	<i>8.50</i>
<i>Vieille Prune, G. Miclo, Elsass 40%</i>	<i>2 cl</i>	<i>9.50</i>
<i>Cognac, Château de Beaulou, 12 ans 40%</i>	<i>2 cl</i>	<i>12.00</i>
<i>Calvados du Pays d'Auge, Luis Dupont 40%</i>	<i>2 cl</i>	<i>8.50</i>
<i>Vieux Marc, Vieilli 15 Ans, Schlossgut Bachtobel 42%</i>	<i>2 cl</i>	<i>16.00</i>
<i>Single Malt Scotsch Whisky Glenfiddich 12y 40%</i>	<i>4 cl</i>	<i>14.00</i>

Portwein

<i>Quinta Seara D'Ordens, Late Bottled Vintage Jg. 2000, 19.5%</i>	<i>4 cl</i>	<i>12.00</i>
--	-------------	--------------

Mineralwasser und Süssgetränke

	35 cl	50 cl	100 cl
<i>Rhazünser</i>	4.70	6.00	9.00
<i>Arkina blau</i>	4.70	6.00	9.00
<i>Coca Cola / Coca Cola light / Coca Cola zero</i>	33 cl		4.70
<i>Rivella rot, blau, grün</i>	33 cl		4.70
<i>Appenzeller Citro / Orange</i>	30 cl		4.50
<i>Bio Eistee Vivitz Classic</i>	30 cl		4.50
<i>Ramseier Apfelschorle</i>	33 cl		4.70
<i>Schweppes Bitter Lémon, Schweppes Tonic</i>	18 cl		4.70

Kaffee und Milchgetränke

Kaffee (Spezialitäten aus dem Café Noir an der Neugasse in Zürich)

<i>Kaffee crème</i>			4.20
<i>Espresso</i>			4.20
<i>Espresso Macchiato</i>			5.00
<i>Milchkaffee</i>			4.50
<i>Cappuccino</i>			5.50
<i>Latte Macchiato</i>			6.50
<i>Doppelter Espresso</i>			6.00
<i>Coretto Grappa</i>			6.50
<i>Kaffee mélange</i>			5.50
<i>Kalter Kaffee</i>			5.50
<i>Milch kalt oder heiss</i>	3 dl		3.50
<i>Ovomaltine und Schokolade kalt oder heiss</i>	3 dl		4.50

Grappa

Italien

<i>Grappa di Brunello Riserva, 42%</i> <i>Capanna, Toscana</i> <i>Anflüge von Akazienhonig und Limetten legen</i> <i>sich mit Dörraromen in die Nase.</i>	2 cl		9.00
<i>Grappa Passione Barrique, 41%</i> <i>Plozza</i> <i>Eine Grappa soll stark sein, aber sie darf nicht brennen, sie ist warm, weich</i> <i>und ausgesprochen fruchtig.</i>	2 cl		13.00

Schweiz

<i>Grappa Biancino di Merlot 2002 45%</i> <i>Joe Pfister Castelrotto Malcantone, Tessin</i> <i>Intensiver Duft nach Merlottrauben,</i> <i>warmer, weicher und wuchtiger Körper.</i>	2 cl		11.00
<i>Grappa Caratello di Merlot 1999 45%</i> <i>Joe Pfister Castelrotto Malcantone, Tessin</i> <i>12 Monate im Eichenfass ausgebaut.</i> <i>Feiner Duft nach Trauben mit zartem Eichenton.</i>	2 cl		13.00

Tee

*Alle unsere Sorten sind aus der Gewürzhändlerei „zum scharfen Sultan“
oder von den Toggenburger Kräuterfrauen mit ihrem Bio-Sortiment.*

4.80

Earl Grey

*Nach Earl Grey benannt (1764-1845). Ein klassischer englischer Tee
mit natürlichem Bergamotteöl parfümiert.*

Darjeeling

Zart, blumiges Aroma mit leicht bitterer Note. Erfrischend mit Zitronenschnitt.

Pay-Mutan (Weisstee)

Auch weisser Tee genannt. Verströmt eine blumige Note mit einem Hauch von Orchideen.

Assam

Würzig und kräftig, wunderbar mit einem Tropfen heisser Milch.

Jasmin Grüntee

*Durch ein spezielles Verfahren werden dem getrockneten grünen Tee frische
Jasminblüten zugefügt. Ergibt ein mildes, helles und blumiges Aroma.*

Verveine

Zitronig-erfrischender Tee, der sich stressmindernd auswirkt.

Feenzauber

Mischung aus Zitronen, roten Melissen und Holunderblüten.

Rooibos nature

*Gilt in Südafrika als Nationalgetränk. Wird auch in der Kosmetik verwendet.
Entspannend und gesund für Körper und Geist.*

Marokkanische Minze

Erfrischend mit einem speziellen orientalischen Touch.

Blüemlitee

Erfrischende Mischung aus Stielrosen, Ringelblumen und Lindenblüten.

Hagenbutten

Hagenbutten sind erstklassige Vitamin C Spender.