

**Apéritifs**

<i>Teufi Apéro</i> Prosecco mit Dischmaer Holundersirup	Cüpli	10.00
Prosecco	Cüpli	9.00
Prosecco Piccolo	20cl	15.00
Campari 23%	4cl	7.00
Campari Orange	4cl	9.00
Cynar 16.5%	4cl	7.00
Cinzano Bianco e Rosso 15%	4cl	7.00
Schweppes Tonic Water (alkoholfrei)	20cl	4.20
 <b>Champagner und Sekt</b>		
Prosecco „Il Castello“	75cl	35.00
Pommery Brut Royal	75cl	90.00
 <b>Fruchtsäfte</b>		
Apfelsaft	35cl	4.50
Traubensaft	20cl	4.50
Orangensaft	20cl	4.50
Tomatensaft	20cl	4.50

**Weissweine offen**

	20cl	50cl
<i>Fendant du Valais</i>	8.50	19.00
<i>Féchy</i>	8.50	19.00
<i>Pinot Grigio</i>	8.50	19.00
<i>Wyssse Zizerser</i>		19.00
<i>St. Saphorin</i>		21.00

**Roséwein offen**

<i>Oeil de perdrix „Alpenrösli“</i>		19.00
-------------------------------------	--	-------

**Rotweine offen**

<i>Valtellina Stägafässli DOCG</i>	8.50	19.00
<i>Jeninser Blauburgunder</i>	9.00	20.00
<i>Primitivo Merlot „Vino Tarantino“ IGT</i>	8.50	19.00
<i>Latino Reserva</i>	8.50	19.00
<i>Shiraz Cabernet, Australien</i>	8.50	19.00
<i>Amarone della Valpolicella DOC, Lunare</i>		31.00

## **Weissweine**

*Eine detaillierte Beschreibung der Weine finden Sie auf den hinteren Seiten.*

### **Schweiz:**

<i>Malanser Weissburgunder, Cottinelli (Graubünden)</i>	<i>2008/09</i>	<i>75cl</i>	<i>41.00</i>
<i>Fläscher Chardonnay Barrique, Thomas Marugg (Graubünden)</i>	<i>2007</i>	<i>75cl</i>	<i>58.00</i>
<i>Aigle AOC „Les Délices“, Obrist (Waadt)</i>	<i>2008/09</i>	<i>75cl</i>	<i>40.00</i>
<i>Fendant „Vieilles Vignes“ AOC, Caves Rodeline, Fully (Wallis)</i>	<i>2008/09</i>	<i>75cl</i>	<i>38.00</i>

## **Roséwein**

### **Schweiz:**

<i>Amadeo „AMABILIS“, Churer Schiller AOC, Bischöfliche Weindomaine</i>	<i>2008</i>	<i>75cl</i>	<i>39.00</i>
---	-------------	-------------	--------------

## **Rotweine**

### **Schweiz:**

<i>Fläscher Blauburgunder, Thomas Marugg (Graubünden)</i>	<i>2008</i>	<i>70cl</i>	<i>42.00</i>
<i>Fläscher Blauburgunder Auslese, Thomas Marugg (Graubünden)</i>	<i>2008</i>	<i>75cl</i>	<i>49.00</i>
<i>Fläscher Blauburgunder Auslese, MAGNUM</i>	<i>2008</i>	<i>150cl</i>	<i>99.00</i>
<i>Fläscher Pinot Noir, „RESERVE“ Barrique, Jann Marugg (Graubünden)</i>	<i>2008</i>	<i>75cl</i>	<i>53.00</i>
<i>Fläscher Pinot Noir, „RESERVE“ Barrique, MAGNUM</i>	<i>2007/08</i>	<i>150cl</i>	<i>111.00</i>

**Schweiz:**

<i>Mayenfelder Blauburgunder „Schloss Salenegg“ (Graubünden)</i>	2007/08	75cl	49.00
<i>Mayenfelder Blauburgunder „Schloss Salenegg“, MAGNUM</i>	2007/08	150cl	103.00
<i>Merlot „Ticinello“ DOC, Zanini (Tessin)</i>	2006-2008	75cl	41.00
<i>„Vinattieri“, Merlot Ticino DOC, Barrique, Spezial-Auslese (Tessin)</i>	96/99/01	75cl	149.00
<i>Dôle Soleil de Sierre AOC, Caves Imesch (Wallis)</i>	2008/09	75cl	41.00
<i>Syrah Fully „la Serine“ AOC Barrique, Cave Rodeline (Wallis)</i>	05/07/08	75cl	58.00

**Italien:**

<i>Valtellina Riserva Grumello DOCG, Plozza Vini (Valtellina)</i>	2004/05	75cl	41.00
<i>Passione Barrique, Terrazze Retiche IGT, Plozza Vini (Valtellina)</i>	2003-05	75cl	71.00
<i>Passione Barrique, Terrazze Retiche IGT, MAGNUM</i>	2004/05	150cl	147.00
<i>Numero uno „N°1“, Nebbiolo di Valtellina DOC, Plozza Vini (Valtellina)</i>	2004/05	75cl	92.00
<i>Numero uno „N°1“, Nebbiolo di Valtellina DOC, MAGNUM</i>	2004/05	150cl	189.00
<i>Edizione 4 cinque Autoctoni VDT Rosso barrica, Farnese (Abruzzen)</i>	2007	75cl	53.00
<i>Amarone classico della Valpolicella DOC „De Roari“, L. Righetti (Veneto)</i>	2005/06	37.5cl	31.00
<i>Amarone classico della Valpolicella DOC „De Roari“</i>	2006/07	75cl	61.00
<i>Amarone classico della Valpolicella DOC „De Roari“ MAGNUM</i>	2006/07	150cl	139.00

**Italien:**

<i>"Le Cupole di Trinoro" IGT, Tenuta Trinoro, Sarteano (Toscana)</i>	<i>2005/07</i>	<i>75cl</i>	<i>79.00</i>
<i>Guado al Tasso MO, Antinori Vino rosso di Toscana (Toscana)</i>	<i>2003-2005</i>	<i>75cl</i>	<i>120.00</i>
<i>Terre Brune DOC, Carignano del Sulcis, Santadi (Sardegna)</i>	<i>2004/05</i>	<i>75cl</i>	<i>89.00</i>
<i>Santagostino rosso "Baglio Soria", Casa Vinicola Firriato (Sizilien)</i>	<i>2007/08</i>	<i>75cl</i>	<i>43.00</i>

**Spanien:**

<i>Rioja DOCa, Crianza, LAN (Rioja)</i>	<i>2005/06</i>	<i>75cl</i>	<i>39.00</i>
<i>Casajús, Antiguos Vinedos DO, J.A. Calvo Casajús (Ribera del Duero)</i>	<i>2005/06</i>	<i>75cl</i>	<i>57.00</i>

**Frankreich:**

<i>Châteauneuf-du-Pape AOC "Les Remparts", Henri de Villamont (Côtes du Rhône)</i>	<i>2007/08</i>	<i>75cl</i>	<i>45.00</i>
--	----------------	-------------	--------------

***Eine detaillierte Beschreibung der Weine finden Sie auf den folgenden Seiten.***

**Malanser Weissburgunder, Cottinelli**

Schweiz, Graubünden

*Der Malanser Weissburgunder (Pinot blanc) ist eine Mutation aus der Pinot-Gris Traube. Diese Verwandtschaft verleiht dem Wein seine ausgesprochene feine Blume und Finesse. Sein ausgeglichener Körper entwickelt sich zu einer wahren Gaumenfreude.*

Jahrgang: 2008/09      75cl      41.00



**Fläscher Chardonnay Barrique, Thomas Marugg**

Schweiz, Graubünden

*Dieser kräftige, fruchtige Weisswein mit seiner ausdrucksvollen blumigen Nase wächst an den besten sonnenverwöhnten Reblagen an der Fläscher Halde.*

Jahrgang: 2007      75cl      58.00



**Aigle AOC „Les Délices“, Obrist**  
Schweiz, Waadt

*Elegant und delikat, gehören diese Weine zum fruchtig - blumigen Typ, der geprägt ist vom ton- und kieshaltigen- Terroir. Ihre Aromen sind von einer gewissen Süße, ihr Duft von einer besonderen Raffinesse. Sie rufen gleichzeitig Kernobst und gebrannten Stein in Erinnerung.*

Jahrgang: 2008/09      75cl      40.00



**Fendant „Vieilles Vignes“ AOC, Caves Rodeline, Fully**  
Schweiz, Wallis

*Der Wein stammt aus der Rebsorte Chasselas. Die Farbe ist gelb-grün mit leuchtenden Reflexen. Das Bukett blumig mit Lindenblüten, Zitrone und mit mineralischen Noten. Gaumen: Lebhafter und frischer Antrunk. Runder und feiner Körper mit schwungvoller Frucht. Der typische Weisswein von Fully.*

Jahrgang: 2008/09      75cl      38.00



**Amadeo „AMABILIS“, Churer Schiller AOC,  
Bischöfliche Weindomaine**  
Schweiz, Graubünden

Die Trauben für den Amabilis (der Liebenswürdige) wachsen in den Bischöflichen Reblagen unmittelbar beim Bistum Chur. Blauburgunder und Pinot Gris Trauben vom selben Rebberg gelangen gemeinsam zur Kelterung und werden nach einer Meischebestandzeit von rund 18-24 Stunden abgepresst. So erhält der Amabilis seine hellrote, schillernde Farbe. In der Nase prickelnd frisch; im Gaumen leicht und süffig mit einem feinen Geschmack nach Johannisbeeren und wenig Himbeeren.

Jahrgang: 2008/09      75cl      39.00



**Fläscher Blauburgunder, Thomas Marugg**  
Schweiz, Graubünden

Dieser traditionelle Blauburgunder ist kräftig in der Farbe, gehaltvoll, vielschichtig im Aroma und mit einer angenehmen Tanninstruktur. Ein sehr feiner Blauburgunder Wein direkt vom Produzenten.

Jahrgang: 2008      70cl      42.00



**Fläscher Blauburgunder Auslese, Thomas Marugg**  
 Schweiz, Graubünden

*Die Blauburgunder Auslese wird aus speziell ausgesuchten Trauben gekeltert. Noch etwas feiner als der normale Blauburgunder.*

Jahrgang: 2008	75cl	49.00
MAGNUM: 2008	150cl	99.00



**Fläscher Blauburgunder Reserve, Jann Marugg**  
 Schweiz, Graubünden

*Dieser Blauburgunder (Pinot Noir) wird aus kleinem Ertrag geerntet und während 12 Monaten im Barrique ausgebaut. Vielfältiges Bukett mit sehr feinen Röstaromen. Markanter Körper mit gut eingebundenen Tanninen.*

Jahrgang: 2008	75cl	53.00
MAGNUM: 2007/08	150cl	111.00



**Mayenfelder Blauburgunder „Schloss Salenegg“**

Schweiz, Graubünden

Die Bündner Herrschaft gilt seit jeher als Wiege besonders charaktvoller Weine. Das Schlossgut Salenegg ist eines der reizvollsten Herrenhäuser in Graubünden.

Der Föhn, der im Herbst die letzte Süsse in die Trauben treibt, die kalkhaltigen Schieferböden sowie die bevorzugten Sonnenlagen machen aus dem Salenegger einen grossen Bündnerwein, gehaltvoll, fruchtbetont und mit feinen Gerbstoffen.

Jahrgang: 2007/08	75cl	49.00
MAGNUM: 2007/08	150cl	103.00



**Merlot „Ticinello“ DOC, Zanini**

Schweiz, Tessin

In der Region von Ligornetto, Castell San Pietro und Novazzano wird von der Firma Zanini eine sorgfältige Traubenlese vorgenommen. Die weiche Pressung und Gärung mit automatischer Temperaturkontrolle in Inox Stahlbehältern ergeben einen leichten Merlot.

Jahrgang: 2006-08	75cl	41.00
-------------------	------	-------



**„Vinattieri“, Merlot Ticino DOC, Barrique, Spezial-Auslese**  
Schweiz, Tessin

*Dieser holzbetonte Rote präsentiert sich mit noch verhaltener, würziger Nase. Im Antrunk ist er erst etwas verschlossen und überrascht dann mit seiner schönen Extraktsüsse. Im Gaumen fruchtbetont mit harmonischem Körperbau ist er ein idealer „Tessiner zum Genießen“. Er gehört zur Merlot-Weltelite.*

Jahrgang: 1996/99/2001 75cl 149.00



**Dôle Soleil de Sierre AOC, Caves Imesch**  
Schweiz, Wallis

*Seine Farbe ist Kirschrot mit glänzendem, violetter Schimmer. Die Duftpalette reicht von Kirschen über Brombeeren bis hin zu einem Hauch von Nelken und Pfeffer. Der Dôle Soleil de Sierre verfügt über einen angenehmen und warmherzigen Antrunk. Das schöne Gleichgewicht zwischen Frucht und geschmeidiger Struktur machen diesen Dôle zu einem ganz besonderen Walliser Tropfen.*

Jahrgang: 2008/09 75cl 41.00



**Syrah Fully „la Serine“ AOC Barrique, Cave Rodeline**  
Schweiz, Wallis

Die Trauben schätzen die Bedingungen dieses leichten, sandigen Bodens und ergeben einen Wein mit aromatischem Bukett, angereichert mit einem Hauch von Pfeffer, Zimt und Gewürznelken.  
Dieser gehaltvolle, wuchtige, adlige Wein präsentiert sich in einem dicht rotschwarzen Kleid mit violetten Reflexen. Sein schönes Gleichgewicht und das interessante Gerbstoffpotential runden diesen Wein zu einem hervorragenden Rotwein ab.

Jahrgang: 2005/07/08    75cl    58.00



**Valtellina Riserva Grumello DOCG, Plozza Vini**  
Italien, Valtellina

Dieser Riserva Grumello unterscheidet sich von seinem Bruder aus der klassischen Lage des Grumello dadurch, dass er eine mittlere Reife (12 Monate) in Barrique aus Eichenholz mit grossem Erfolg bestanden hat. Er zeichnet sich durch seine ausgewogene Balance zwischen Frucht und Holz aus, aber auch durch den leichten Tannin-Ton, der für die Nebbiolo-Traube sehr typisch ist.

Jahrgang: 2004/05    75cl    41.00



**Passione Barrique, Terrazze Retiche IGT, Plozza Vini**  
Italien, Valtellina

Als Grundprodukt des Passione dient der „Gran Turismo“ aus dem Veltlin, der „Sforzato“. Dieser Wein - aus der Nebbiolo-Traube gekeltert - wird nach einer Lagerung von 6 - 7 Jahren in Kastanienholz-Fässern noch während 10 bis 12 Monaten in neuen, gerösteten Barriquen aus amerikanischer Eiche ausgebaut und mit grossem Aufwand gehegt und gepflegt.

Der Passione zeigt eine tiefe, rubinrote Farbe, ein Bukett von grosser, raffinierter Fruchtigkeit verbunden mit einer angenehmen Note von Vanille und Rösttönen, nach frischer Brotrinde mundend und einen vollen, edlen Körper.

Jahrgang: 2003-05	75cl	71.00
MAGNUM:2004/05	150cl	147.00



**Numero uno „N°1“, Nebbiolo di Valtellina DOC, Plozza Vini**  
Italien, Valtellina

Rubinrot. Intensiver Auftakt mit süssen Rosinen- und Pflaumenkompottnoten, die von Nelken- und Pfeffer-Aromen ergänzt werden. Kurz: eine Nase, die Lust auf den ersten Schluck macht. Im Gaumen entdeckt man ein komplexes Aromapaket, das vom ersten Tropfen an schmeichelt und verführt. Aromatisch muss man an Pflaumen, Vanille, Zimt, Apfelkompott und Pfeffer denken. Dank den dezent herben, aber wunderbar ausgereiften Gerbstoffen, ist die Struktur dieses Nebbiolos einwandfrei und stattlich. Elegant in der Art und lang das Finale. Ein festlicher Wein, der etwas Stolz und Würdiges in seiner Seele trägt.

Jahrgang: 2004/05	75cl	92.00
MAGNUM: 2004/05	150cl	189.00



**Edizione 4 cinque Autoctoni VDT Rosso barrica, Farnese**  
 Italien, Abruzzen

Der Cinque Autoctoni ist ein ungefilterter Wein aus 5 typischen süditalienischen Rebsorten: Montepulciano, Primitivo, Sangiovese, Negroamaro und Malvasia Rossa.

Der Wein schmeckt vollmundig, weich, reich an Tanninen mit einem lang anhaltenden Abgang mit würzigen Tabak- und Schokoladenoten.

Im Jahre 2005 wurde er zum besten Wein Italiens gewählt. Mundus Mini Gold 2007

Jahrgang: 2007                      75cl                      53.00



**Amarone classico della Valpolicella DOC „De Roari“, L. Righetti**  
 Italien, Veneto

Für den Amarone werden die besten Valpolicella-Trauben - Corvina, Rondinella und Molinara - anfangs Oktober behutsam gelesen, in kleinen Holzkisten in die dafür vorgesehenen Räume gebracht, und bleiben für etwa 3 Monate in gut belüfteten Räumen auf besonderen Lattengestellen um auszutrocknen; sie verlieren etwa 20-40% ihres ursprünglichen Gewichtes. Ein Wein von edel anmutendem, intensiv-fruchtigem Bukett, getragen von einem voluminösen, gehaltvollen Körper mit lang anhaltender Kraft.

Jahrgang: 2005/06                      37.5cl                      31.00  
                   2006/07                      75cl                      61.00  
 MAGNUM: 2006/07                      150cl                      139.00



**"Le Cupole di Trinoro" IGT, Tenuta Trinoro, Sarteano**  
Italien, Toscana

43% Cabernet Franc, 36% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon, 6% Uva di Troia, 3% Cesanese d'Affile.

Der "Le Cupole di Trinoro" erinnert an die edlen Zweitweine der französischen Premier Crus und hat doch die Handschrift der Toskana. Dichte Farbe, Himbeer- und Brombeernoten; hervorragende Balance.

Dichtes rubinviolett, satte Nase, Cassis- und Brombeerfrucht, ergänzt mit feinen rauchigen Noten und etwas Tabak. Saftiger, fruchtbetonter Ansatz ergänzt mit reifen Tanninen, im Finale feine Schokonoten. Ein lebendiger voluminöser Rotwein mit Pflaumen- und Beerencharakter. Mittelvoller Körper mit einem seidig frischen Abgang.

Jahrgang: 2005/07      75cl      79.00



**Guado al Tasso MO, Antinori Vino rosso di Toscana**  
Italien, Toscana

Die Familie Antinori befasst sich seit 26 Generationen mit dem Weinbau! Die noble Assemblage aus 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot und 10% Syrah reift 14 Monate in neuen französischen Barriques: intensives Rubinrot; fruchtige Komponenten (Kirschen, Johannisbeeren) vermählen sich perfekt mit Nuancen von Kaffee und schwarzer Schokolade; kompakter, dichter Gaumen, feine Röstaromen im Inneren des kraftvollen und doch charmanten Extrakts; das Finale aromatisch und lang.

Jahrgang: 2003-05      75cl      120.00



**Terre Brune DOC, Carignano del Sulcis, Santadi**  
Italien, Sardegna

Aus der seit Jahrhunderten in Südsardinien heimischen Traube Carignano gewinnt die Cantina di Santadi Weine von einzigartigem Charakter, allen voran der Terre Brune, eine Trauben-Auslese aus zahlreichen Kleinparzellen, meist mit uralten (weit über 100-jährigen) Stöcken bepflanzt und nach antiker Methode gepflegt. Nur wenige Weine erreichen eine derart hohe Konzentration aller Stoffe und einen vergleichbaren Ausdruck von herrlicher Reife! Sein geschmeidiges Tanningerüst, eingebettet in viel weichem Schmelz, verdankt Terre Brune einem etwa 24-monatigen Barriques-Ausbau.

Jahrgang: 2004/05      75cl      89.00



**Santagostino rosso "Baglio Soria", Casa Vinicola Firriato**  
Italien, Sizilien

Der Wein wird aus Nero d'Avola und Syrah Trauben gekeltert. Dieser Purpurrote hat einen Duft nach reifen roten Früchten mit einer interessanten Tanninnote durch den Ausbau im Eichenfass. Im Gaumen finden die Energie des Nero d'Avola und die Feinheit des Syrah bemerkenswerten Einklang.

Jahrgang: 2007/08      75cl      43.00



**Rioja DOCa, Crianza, LAN**

Spanien, Rioja

*Hergestellt wird dieser Rioja aus Tempranillo Trauben. Der Ausbau erfolgt in Eichenfässern während mindestens 12 Monaten, Dieser elegante, kirschrote Wein mit rubinrotem Fond und violettem Schimmer weist harmonische Holznoten sowie Waldbeerenfrüchte-Aromen auf. Im Gaumen präsentiert sich dieser ausdrucksstarke Wein saftig, vielschichtig, elegant und mit süssen Tanninen. Das Finale ist lang anhaltend, nobel, angenehm und rein.*

Jahrgang: 2005/06 75cl 39.00



**Casajús, Antiguos Vinedos DO, J.A. Calvo Casajús)**

Spanien, Ribera del Duero

*Die Lese der Tempranillo Trauben erfolgt von Hand in kleinen Kisten um die Tempranillo-Trauben unverletzt einzubringen. Das Alter der Rebstöcke beträgt ca. 85 Jahre!! Die Vergärung erfolgt im Stahltank, Ausbau in gebrauchten amerikanischen und französischen Barriques während 14 Monaten, nach der Flaschenfüllung nochmals 8 Monate. Vor der Füllung wird der Wein mit Eiweiss geschönt und leicht filtriert. Sehr sattes dunkles Rot. Anfänglich etwas verhaltenes Bukett, dann mit Belüftung dunkle, noch jugendliche Frucht, dezentes Holz. Im Gaumen kompakt, viel süsser Extrakt und grosse, noch recht kantige, jugendliche Gerbstoffladung. Grossartiger Ribera.*

Jahrgang: 2005/06 75cl 57.00



**Châteauneuf-du-Pape AOC "Les Remparts", Henri de Villamont**  
Frankreich, Côtes du Rhône

*Dieser Wein stammt aus Weingärten des Côtes du Rhône mit sehr unterschiedlicher Bodenbeschaffenheit und ist eine Assemblage aus den meisten der 13 möglichen Rebsorten dieser Appellation. Vor allem Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault. Die Reben gedeihen in einem Meer von Steinen, welche die Wärme des Tages speichern und so die Trauben rund um die Uhr reifen lassen. Die Beeren werden entrappt und leicht gequetscht. Dieser kräftige Rotwein besticht einerseits durch sein tieffarbenes Kostüm, andererseits durch sein würziges Bukett und seine Eleganz. Er verfügt über eine gute Struktur und Konzentration, sowie noble Tannine und einen seidigen Abgang.*

Jahrgang: 2007/08      75cl      45.00



## Spirituosen

<i>Bündner Chrüter</i>	2cl	41%	6.00
<i>Bündner Wachholder</i>	2cl	43%	6.00
<i>Bündner Enzian Spezialbrand</i>	2cl	43%	6.00
<i>Luzerner Kernobstbrandwein</i>	2cl	40%	6.00
<i>Luzerner Kirschbrand</i>	2cl	40%	6.00
<i>Luzerner Pflümlibrand</i>	2cl	40%	6.00
<i>Luzerner Zwetschgenbrand</i>	2cl	40%	6.00
<i>Williamine Morand</i>	2cl	43%	6.00
<i>Calvados Boulard</i>	2cl	40%	8.00
<b>Bitter:</b>			
<i>Bündner Alpenbitter</i>	4cl	23%	6.50
<i>Appenzeller Bitter</i>	4cl	29%	6.50
<i>Ramazotti</i>	4cl	30%	6.50
<i>Fernet Branca</i>	2cl	40%	6.50
<b>Grappa:</b>			
<i>Veltliner Grappa all'Erba Ruga</i>	2 cl	41%	6.00
<i>Grappa Passione Barrique</i>	2 cl	41%	8.00
<i>Fläscher Blauburgunder Marc, Thomas Marugg</i>	2cl	42%	8.00

**Liköre:**

<i>Bündner Röteli Likör</i>	4cl	22%	6.00
<i>Bündner Rahmröteli Likör</i>	4cl	17%	6.00
<i>Apfel-Zimt Likör</i>	4cl	22%	6.00
<i>Sambucca (Anis)</i>	2cl	40%	6.00
<i>Grand Napoléon à l'Orange</i>	4cl	40%	6.00
<i>Amaretto di Saronno</i>	4cl	28%	6.00
<i>Baileys Irish Cream</i>	4cl	17%	8.00
<i>La vieille Prune l'originale</i>	2cl	42%	8.00

**Whisky:**

<i>Johnnie Walker Red Label</i>	4cl	40%	11.00
<i>Säntis Malt</i>	4cl	40%	14.00

**Cognac:**

<i>Cognac Bisquit ***</i>	2cl	40%	10.00
<i>Cognac Rémy Martin</i>	2cl	40%	14.00

**Gunzwiler Edelbrände**

<i>Kirsch Teresa Barrique</i>	2cl	40%	8.00
<i>Vieille Williams Barrique</i>	2cl	40%	8.00
<i>Vieille Prune Barrique</i>	2cl	40%	8.00
<i>Berner Rosenapfel Barrique</i>	2cl	40%	8.00
<i>Grappa Merlot Barrique</i>	2cl	40%	8.00
<i>Vieille Apricotine Barrique</i>	2cl	40%	10.00

