

## Vino al bicchiere – Offenweine 1dl


<b><i>Pinot Bianco</i></b> <i>Venezia Giulia IGT</i> <i>Azienda Vinicola La Torre, Marcel Zanolari, Valtellina – Italien</i>	2014/15	6.00
<b><i>Benedictus</i></b> <i>Nebbiolo (Weiss gekeltert)</i> <i>Azienda Vinicola La Torre, Marcel Zanolari, Valtellina – Italien</i>	2014/2015	6.00
<b><i>Maienfelder „Roter Bündner“</i></b> <i>Pinot Noir</i> <i>Cottinelli, Malans, Graubünden – Suisse</i>	2014/15	8.00
<b><i>Valtellina Nebbiolo DOC</i></b> <i>Mamete Prevostini</i>	2015	6.00
<b><i>Prosecco Naonis Extra Dry</i></b> <i>La Delizia, Friuli – Italien</i>	2015	6.50
<b><i>Vin Santo Granducato</i></b> <i>Granducato il Santo</i> <i>Bersano Prato</i>		5.00

## Vino bianco – Weisswein 75cl

### SVIZZERA

***Aigle »Les Murailles »*** 2016 51.00  
*Chasselas Henri Badoux, Aigle – Vaud*

### LOMBARDIA

***Vagabondo Bianco***  2016 48.00  
*Verschiedenen Klone von Muscat & Riesling*

***Gloria Rosè***  2015/2016 29.00  
*Nebbiolo (Rosè gekeltert,*

### FRIULI

***Luisa Pinot Grigio del Friuli Isonzo*** 2016 48.00  
*Tenuta Luisa, Mariano del Friuli – Friaul*

### SARDEGNA

***Costamolino Vermentino di Sardegna*** 2016 32.00  
*Vermentino, Casa Argiolas*

**TOSCANA**

***Terre di Tufi*** 2014 52.00  
*Vernaccia di San Gimignano*  
*Terruzzi & Puthod, San Gimignano - Toskana*

**SUD TIROLO**

***Quarz*** 2015/16 82.00  
*Sauvignon Blanc*  
*Kellerei Terlan, Terlan - Südtirol*

**PIEMONTE**

***Rossj Bass Langhe*** 2014/15 120.00  
*Chardonnay*  
*Angelo Gaja, Barbaresco – Piemont*

## Vino rosso – Rotwein

### SVIZZERA

**Halde Chur Reserve** 2012 110.00  
Pinot Noir  
Cottinelli, Malans, - Graubiünden

**San Zeno** 2013/15 49.00  
Riserva Merlot del Ticino  
Tamborini

### LOMBARDIA

**Redention Inferno** 2010/11 38.00  
Nebbiolo  
Romedi Weine, Madulain

**Inferno** 2008/09/10 29.00  
Nebbiolo, Romedi Weine, Madulain  
50cl

**Sforzato "Barba Grischa"** 2009/10/11 44.00  
Nebbiolo 34.00  
Romedi Weine, Madulain  
50cl

**Sommarovina Sassella** 2014/15/16 44.00  
Nebbiolo 26.00  
Mamete Prevostini  
Magnum 2013/14 98.00

**Pinot Nero di Valtellina** 2011/12 42.00  
Pinot Noir  
Zanolari Casa Vinicola La Torre



**Botonero** 2015/16 29.00  
*Nebbiolo IGT*  
*Mamete Prevostini*

**N°1 Numero Uno** 2013/14 88.00  
*Nebbiolo*  
*Plozza vini Tirano*

**Cabernet Sauvignon „Le Anfore“** 2013/14 47.00  
*Marcel Zanolari, Fattoria San Siro*  
  
*Reifung in Amphoren. Die Amphoren bestehen aus Tonerde, Quarzsand und Kalk. Altbewährt und neu entdeckt. Diese Krüge mit der eigentümlichen Eiform eignen sich ideal zur Reifung und Lagerung von Weinen.*

**Garof** 2015 36.00  
*Valtellina Superiore Grumello DOCG*  
*Nebbiolo, Mamete Prevostini*

**TRENTINO ALTO ADIGE**

**Terre di San Leonardo** 2013/14/15 38.00  
*Verschiedenen Rebsorten aus Weingut*  
*Tenuta San Leonardo "Trento"*

**San Leonardo** 2008/09/10 110.00  
*Cabernet Sauvignon e Franc/Carménère/Merlot*  
*Tenuta San Leonardo, Avio – Trento*

**VENETO**

<b><i>Amarone Riserva Costasera</i></b> <i>Corvina/Rondinella/Molinara</i> <i>Tenuta Masi, Gargagnano di Valpolicella - Venetien</i>	2011/12	86.00
<b><i>Amarone Costasera classico</i></b> <i>Corvina/Rondinella/Molinara</i> <i>Tenuta Masi, Gargagnano di Valpolicella – Venetien</i>	2011/12	79.00
<b><i>Masetto Nero</i></b> <i>Merlot/Cabernet Sauvignon/Lagrain/Teroldego</i> <i>Endrizzi Venteto</i>	2013	48.00

**PIEMONTE**

<b><i>Bricco dell'Uccellone</i></b> <i>Barbera d'Asti</i> <i>Azienda Vinicola Braida, Giuseppe Bologna, Rocchetta Tanaro – Piemont</i>	2014/15	88.00
<b><i>Barolo "Pernanno"</i></b> <i>Nebbiolo</i> <i>Cascina Bongiovanni, Castiglione Falletto – Piemont</i>	2011/12	96.00
<b><i>Dolcetto d'alba delle Langhe</i></b> <i>Prunotto</i> <i>Dolcetto in purezza</i>	2015	38.00

**TOSCANA**

<b>Rosso di Montalcino Castello Banfi</b> <i>Sangiovese</i>	2015/16	36.00
<b>Il Bruciato</b> <i>Cabernet Sauvignon/Merlot/Syrah</i> <i>Tenuta Guado al Tasso Antinori, Bolgheri – Toscana</i>	2015/16 Magnum 2014	52.00 104.00
<b>Arnione Bolgheri Superiore</b> <i>Cabernet Sauvignon e Franc/Merlot/Petit Verdot</i> <i>Tenuta Campo alla Sughera, Bolgheri</i>	2011/12 Magnum 2012	79.00 182.00
<b>Tignanello</b> <i>Sangiovese/Cabernet Sauvignon e Franc</i> <i>Marchese Antinori, Tenuta Tignanello San Casciano Val di Pesa</i>	2014	138.00
<b>Sassicaia Bolgheri</b> <i>Cabernet Sauvignon e Franc</i> <i>Tenuta San Guido, Bolgheri</i>	2012/13	190.00
<b>Ornellaia Bolgheri</b> <i>Cabernet Sauvignon e Franc/Merlot/Petit Verdot</i> <i>Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri</i>	2011/12	205.00
<b>PUGLIA</b>		
<b>Torcicoda</b> <i>Ptimitivo del Salento</i> <i>Tenuta Tormaresca, Brindisi-Apulien</i>	2015	42.00
<b>Teresamanara</b> <i>Negroamaro</i> <i>Azienda Agricola Cantele Puglia</i>	2014	48.00

**SARDEGNA**

<b>Montessu</b> <i>Autochthonen und Französisch Trauben</i> <i>Cantina Agricola Punica, Santadi, Loc.Barrua – Sardinien</i>	2013/14/15	48.00
<b>Rocca Rubia</b> <i>Carignano del Sulcis</i> <i>Cantina di Santadi, Santadi – Sardinien</i>	2013/14 Magnum 2013/14	46.00 92.00
<b>Barrua</b> <i>Isola dei Nuraghi</i> <i>Cantina Agricola Punica Santadi</i>	2013/14 Magnum 2013/14	58.00 118.00

**FRANCIA**

<b>Château Siran Margaux</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit verdot, Cabernet Franc</i>	2009/10	76.00
<b>Châteauf du Pape</b> <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre</i> <i>Les Remparts</i>	2014	58.00



## Vino Spumanti – Schaumweine

<b><i>Prosecco</i></b>		38.00
<i>Prosecco Extra Dry Naonis</i>		
<b><i>Moët Chandon Impérial Brut</i></b>		95.00
<i>Pinot Noir/Pinot Meuniere/Chardonnay</i>		
<i>Moët et Chandon, Epernay – Champagne</i>		
<b><i>Franciacorta Brut</i></b>		54.00
<i>Sbocatura 2015</i>		
<b><i>Vin Santo Granducato</i></b>	37.5cl	23.00
<i>Pinot Noir/Pinot Meuniere/Chardonnay</i>		
<i>Moët et Chandon, Epernay – Champagne</i>		

# Getränkekarte

## ***Birra alla spina / Bier vom Fass***

<i>Calanda</i>	<i>2dl</i>	<i>3.50</i>
	<i>3dl</i>	<i>4.00</i>
	<i>5dl</i>	<i>5.50</i>
<i>Panasché</i>	<i>3dl</i>	<i>4.00</i>

## ***Birre in bottiglia / Flaschenbier***

<i>Edelbräu</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Calanda Lager</i>	<i>58cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Radler</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Weizenbier ohne alk.</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Weizenbier</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>

***Hausgemachtes Kastanienbier*** **9.50**  
***mit Bergeller Kastanien gebraut***

## ***Aperitivi – Apéritif***

<i>Cynar 16.5%</i>	<i>4cl</i>	<i>6.50</i>
<i>Campari 23%</i>	<i>4cl</i>	<i>6.50</i>
<i>Martini bianco 15 %</i>	<i>4cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Aperol Spritz</i>		<i>7.50</i>
<i>Crodino</i>		<i>4.50</i>
<i>San Bitter</i>		<i>4.50</i>



### **Soft Drinks**

<i>Mineral &amp; Allegra</i>	<i>77cl</i>	<i>7.00</i>
	<i>5dl</i>	<i>5.50</i>
	<i>33cl</i>	<i>4.00</i>
<i>Coca Cola-Light</i>	<i>33cl</i>	<i>4.00</i>
<i>Sprite – Fanta</i>	<i>33cl</i>	<i>4.00</i>
<i>Rivella</i>	<i>33cl</i>	<i>4.00</i>
<i>Apfelsaft – Shorlej</i>	<i>33cl</i>	<i>4.00</i>
<i>Bitter Lemon</i>	<i>33cl</i>	<i>4.00</i>
<i>Tonic Water</i>	<i>33cl</i>	<i>4.00</i>
<i>Fruchtsäfte Michel</i>	<i>20cl</i>	<i>4.00</i>
<i>Tomatensaft</i>	<i>20cl</i>	<i>4.00</i>
<i>Ice-tea</i>	<i>33cl</i>	<i>3.50</i>
<i>Holundersirup</i>		<i>5.50</i>
<i>Möhl mit Alkohol</i>	<i>5dl</i>	<i>5.50</i>

<i>Kaffee – Espresso</i>		<i>3.50</i>
<i>Cappuccino</i>		<i>4.00</i>
<i>Latte Macchiato</i>		<i>4.50</i>
<i>Kaffee Melange</i>		<i>4.50</i>
<i>Kafi Schnaps</i>		<i>7.00</i>
<i>Irish Coffee</i>		<i>7.00</i>
<i>Tee (diverse Sorten)</i>		<i>4.00</i>
<i>Glühwein</i>		<i>6.00</i>
<i>Apfelpunch</i>		<i>4.00</i>
<i>Orangepunch</i>		<i>4.00</i>
<i>Ovomaltina – Caotina</i>		<i>4.00</i>



### ***Bevande alcoliche / Spirituosen***

<i>Grappa Barrique Plozza 33%</i>	<i>2cl</i>	<i>9.50</i>
<i>Grappa Brunello 33%</i>	<i>2cl</i>	<i>9.50</i>
<i>Appenzeller 29%</i>	<i>4cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Bergeller 28%</i>	<i>4cl</i>	<i>6.50</i>
<i>Fernert Branca 42%</i>	<i>2cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Ramazotti 30%</i>	<i>4cl</i>	<i>6.50</i>
<i>Braulio 21%</i>	<i>4cl</i>	<i>6.50</i>
<i>Averna 29%</i>	<i>4cl</i>	<i>6.50</i>
<i>Pflümli 37.5%</i>	<i>2cl</i>	<i>7.50</i>
<i>Kirsch 40%</i>	<i>2cl</i>	<i>8.50</i>
<i>Grand Marnier 40%</i>	<i>4cl</i>	<i>7.50</i>
<i>Irish Whisky Tullamore 40%</i>	<i>4cl</i>	<i>9.50</i>
<i>J&amp;B Whisky 40%</i>	<i>4cl</i>	<i>9.50</i>
<i>Sambuca 40%</i>	<i>4cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Amaretto di Saronno 28%</i>	<i>4cl</i>	<i>6.50</i>
<i>Vecchia Romagna 38%</i>	<i>4cl</i>	<i>7.00</i>
<i>Gin Gordon 37.5%</i>	<i>4cl</i>	<i>6.50</i>
<i>Kastanienlikör 25%</i>	<i>4cl</i>	<i>6.00</i>

