



## WEINE IM OFFENAUSSCHANK

### SCHAUMWEIN

Spumante Giove, Italien	1 dl	8.00
-------------------------	------	------

### WEISSWEINE

Ortensia, Romagna Albana DOCG, Villa Bagnolo, Italien	1 dl	5.50
Cuvée blanche, Gebrüder Kumin, Freienbach, Schweiz	1 dl	6.50
St. Saphorin AOC, Montfalcon, Lavaux, Schweiz	1 dl	7.00
Chardonnay Domaines Astruc, Pays d'Oc, Frankreich	1 dl	7.50

### ROSÉWEIN

Oeil de Perdrix Grillette Neuchâtel AOC, Grillette Domaine De Cressier, Neuenburg, Schweiz	1 dl	7.00
---	------	------

### ROTWEINE

TAVOLA Rosso, Emilia Romagna, Italien	1 dl	6.50
Pinot Noir, Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch, Schweiz	1 dl	7.50
Merlot di Gudo, Merlot del Ticino, Schweiz	1 dl	7.50
Rioja El Capitán Reserva DOCa, Bodegas Burgo Viejo, Spanien	1 dl	7.50
AMBE, Schloss Salenegg, Maienfeld, Schweiz	1 dl	8.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
Alkohol schenken wir nicht an Gäste unter 16 Jahren aus – Spirituosen, Alcopops und weitere Destillate  
nicht an Gäste unter 18 Jahren. Jahrgangsänderungen unter Vorbehalt.



## WEISSWEINE

### SCHWEIZ



<b>Weisser Schwyzer</b> Gebrüder Kümín, Freienbach, Schwyz	2013/2014	5.0 dl	18.00
<b>Cuvée Blanche</b> Gebrüder Kümín, Freienbach, Schwyz	2015	7.5 dl	43.00
<b>St. Saphorin AOC</b> Montfalcon, Lavaux	2015	7.0 dl	46.00
<b>Merlot bianco Chiar di Luna</b> Vini Distillati Angelo Delea, Tessin	2013/2014	7.5 dl	50.00
<b>Compleo Pinot Gris</b> Staatskellerei Zürich, Rheinau	2015	7.5 dl	52.00
<b>Brunner Müller-Thurgau</b> Weinmanufaktur Brunner Hitzkirch, Luzern	2014/2015	7.5 dl	53.00
<b>Sauvignon Blanc Maiefeld AOC</b> Cottinelli, Graubünden	2013/2014	7.5 dl	54.00
<b>Petite Arvine AOC Hurlevent Valais AOC</b> Ch. Favre, Wallis	2014/2015	7.5 dl	55.00
<b>Sauvignon Blanc, Johanniterkommende Reiden</b> Weingut Bisang, Dagmersellen	2014	7.5 dl	57.00
<b>Carato Bianco del Ticinio</b> Vini Distillati Angelo Delea, Tessin	2013	7.5 dl	69.00
<b>Solaris</b> Sitenrain, Meggen, Luzern	2015	7.5 dl	75.00

### ITALIEN

<b>Ortensia, Romagna Albana DOCG</b> Villa Bagnolo, Castrocara, Emilia Romagna	2014	7.5 dl	42.00
---	------	--------	-------



## FRANKREICH

<b>Chardonnay Domaines Astruc</b> Domaines Astruc, Pays d'Oc	2015	7.5 dl	49.00
<b>Château de Nages Blanc AOC</b>  Vieilles Vignes, Costières de Nîmes	2013	7.5 dl	52.00
<b>Chablis AOC</b>  Vrignaud, Burgund	2013/2014	7.5 dl	53.00

## SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER

### ITALIEN

<b>Spumante Giove Brut</b> Consorzio Appennino Romagnolo, Emilia Romagna	7.5 dl	56.00
---	--------	-------

### FRANKREICH

<b>Pol Roger Champagne Brut Réserve</b> Pol Roger, Champagne	7.5 dl	85.00
---	--------	-------

## ROSÉWEIN

### SCHWEIZ

<b>Oeil de Perdrix Grillette Neuchâtel AOC</b> Grillette Domaine De Cressier, Neuenburg Schweiz	7.5 dl	49.00
--	--------	-------



## ROTWEINE

### SCHWEIZ

<b>Roter Schwyzer</b> Gebrüder Kümin Freienbach, Schwyz	2013	5.0 dl	18.00
<b>Merlot di Gudo, Merlot del Ticino</b> Delea Vini, Losone, Tessin	2013	7.5 dl	51.00
<b>Compleo Cuvée Noir</b> Staatskellerei Zürich, Rheinau, Zürich	2014/2015	7.5 dl	52.00
<b>Pinot Noir</b> Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch, Luzern	2014	7.5 dl	52.00
<b>Megger Barrique</b> Weingut Letten Meggen, Luzern	2013	7.5 dl	55.00
<b>Männlich Barrique</b> Weingut Bisang, Luzern	2014	7.5 dl	55.00
<b>AMBE</b> Schloss Salenegg, Maienfeld, Graubünden		7.5 dl	60.00
<b>Maréchal-Foch</b> Sitenrain, Meggen, Luzern	2012	7.5 dl	75.00
<b>Merlot Quattromani</b> Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini, Tessin	2011/2012	7.5 dl	88.00
<b>Electus AOC</b> Valais Mundi, Wallis, Schweiz	2011	7.5 dl	170.00



## ROTWEINE

### ÖSTERREICH

<b>Big John Cuvée Reserve</b> Erich Scheiblhofer, Burgenland	2014	7.5 dl	56.00
<b>Schwarz Rot Neusiedlersee</b> Johann Schwarz, Burgenland	2012/2013	7.5 dl	99.00


### ITALIEN

<b>TAVOLA Rosso</b> Villa Bagnolo, Castrocaro, Emilia Romagna	2012/2013 2013	7.5 dl 150 dl	43.00 85.00
<b>Cannonau di Sardegna</b> Sella & Mosca, Sardegna	2012	7.5 dl	49.00
<b>Ripasso Classico DOC</b> Domini Veneti, Veneto	2014	7.5 dl	49.00
<b>Camp du Rous</b> Barbera d`Asti, Coppo Canelli, Piemont	2012/2014	7.5 dl	54.00
<b>Amarone della Valpolicella DOC Classico</b> Cantina Negrar, Veneto	2013	7.5 dl	69.00
<b>Lucente della Vite IGT</b> Luce della Vite, Toscana	2013	7.5 dl	69.00
<b>Marchese di Villamarina, Alghero DOC</b> Sella & Mosca, Sardegna	2009/2010	7.5 dl	82.00
<b>Bricco dell' Uccellone, Barbera d`Asti DOC</b> Braidà / Giacomo Bologna, Piemont	2012/2014	7.5 dl	89.00
<b>Giusto di Notri Rosso, Toscana IGT</b> Tua Rita, Toscana	2012	7.5 dl	95.00
<b>Lamaione Merlot di Castelgiocondo</b> Marchesi de` Frescobaldi, Toscana	2009/2012	7.5 dl	96.00




## ROTWEINE

### FRANKREICH

<b>Château de Nages Rouge AOC</b> 	2013	7.5 dl	50.00
Vieilles Vignes, Costières de Nîmes AOC			
<b>Château Pey La Tour Réserve du Château</b>	2009	7.5 dl	56.00
Bordeaux Supérieur AOC, Bordeaux			
<b>Duchesse Aurélie</b>	2011	7.5 dl	68.00
Pomerol AOC, Bordeaux			
<b>Château La Serre, Grand Cru Classé</b>	2011	7.5 dl	89.00
Saint-Émilion, Bordeaux			

### SPANIEN

<b>Rioja El Capitàn Reserva DOCa</b>	2009	7.5 dl	53.00
Bodegas Burgo Viejo, Spanien			
<b>Torremilanos Crianza</b> 	2012	7.5 dl	55.00
Finca Torremilanos, Bodegas Peñalba Lopez, Ribera del Duero			
<b>ÀN/2</b>	2014	7.5 dl	68.00
An Negra, Illes Balears, Mallorca			
<b>Pintia Toro DO</b>	2010/2011	7.5 dl	85.00
Bodegas y Viñedos Pintia, Vega Sicilia, Ribera del Duero			
<b>Alión, Ribera del Duero DO</b>	2011/2012	7.5 dl	98.00
Bodegas y Viñedos Pintia, Vega Sicilia, Ribera del Duero			



### **KAFFEE SCHNAPS IM GLAS AUS 100% SCHWEIZER FRÜCHTEN**

Chrüter, Pflümli, Zwetschgen, Träsch, Williams oder Kirsch	40%	5.30
Tee Rum		5.30
Coretto Grappa		6.00
Kaffee Flämmli		7.00

### **BIER IM OFFENAUSSCHANK**

Eichhof Lager / Panaché, Klosterbräu	3 dl	4.80
	5 dl	5.80
Eineinhalb-Liter Pitcher	15 dl	18.00
Zwei-Liter Stiefel	20 dl	25.00

### **FLASCHENBIER UND APFELWEIN**

Urbräu	3 dl	4.50
Eichhof Alkoholfrei	3 dl	4.50
Erdinger Weissbier	5 dl	7.00
Ramseier Suure Moscht, naturtrüeb / alkoholfrei	5 dl	5.70

### **APÉRO UND SPIRITUOSEN**

Apérol-Sprizz, Hugo mit Tessiner Fragolino		9.00
Campari	23% 4 cl	7.50
Cynar	16.5% 4 cl	7.50
Martini bianco	15% 4 cl	7.50
Sky Vodka	40% 4 cl	7.50
Bombay Sapphire Gin	40% 4 cl	7.50
Rum Bacardi black	37.5% 4 cl	7.50
Whisky William Lawson's	40% 4 cl	7.50
Cognac Rémy Martin VSOP	40% 2 cl	7.50
Vieille Prune	40% 2 cl	7.50
Appenzeller	29% 4 cl	6.00
Grappa La Bianca, Delea	40% 2 cl	7.50
Grappa La Bionda, Delea	40% 2 cl	8.50
Grappa La Bruna, Delea	40% 2 cl	9.50

### **ORIGINAL TAVOLA BRÄNDE AUS**

100% Schweizer Früchten	40%	2 cl	5.00
Chrüter, Pflümli, Zwetschgen, Träsch, Williams oder Kirsch			

Longdrink-Zusatz + 3.00



## GETRÄNKE IM OFFENAUSSCHANK

Knutwiler Mineralwasser mit Kohlensäure, Elmer Citro, Sinalco Cola	3 dl	4.20 / 5 dl	5.50
Hausgemachter Ice Tea	3 dl	4.20 / 5 dl	5.50
Sirup für unsere kleinen Gäste		2 dl	0.50

Gratis für Mattli-Club Mitglieder



## FLASCHEN

Rivella Rot, Blau oder Grün	3 dl	4.50
Sinalco Orange Original	3 dl	4.50
Sinalco Cola / Sinalco Cola zero	3 dl	4.50
Elmer Citro	3 dl	4.50
Ramseier Apfelschorle	3 dl	4.50
Ramseier Apfelsaft	3 dl	4.50
Gents Swiss Roots Tonic Water	2 dl	4.50
Gents Swiss Roots Bitter Lemon	2 dl	4.50
Knutwiler Mineral mit / ohne Kohlensäure	5 dl	6.00
Orangensaft	2 dl	5.50
Tomatensaft	2 dl	5.50
Crodino	1 dl	5.00
Red Bull	2,5 dl	6.00

## KAFFEE UND WARMER GETRÄNKE

Kaffee crème, Espresso		4.50
Schale, Doppelter Espresso		5.50
Cappuccino		5.00
Latte Macchiato		5.50
Heisse oder kalte Schokolade / Ovomaltine	3 dl	4.20
Heisse oder kalte Milch	3 dl	3.80

## TEE VON L'ART DU THÉ

Darjeeling, English Breakfast, Medina Thé vert à la Menthe, Grüntee, Verveine, Jasmin, Hagebutten / Karkade, Kamille, Symphonie de Fruits		4.20
---	--	------