

## Vins ouverts / Offenweine

| Vins blancs / Weissweine   | 10 cl | 50 cl        |
|--|-------|--------------|
| <b>Fendant Mur-à-sec</b><br>Chasselas<br>Charles Bonvin SA, Sion                               | 5.20  | 26.00        |
| <b>Johannisberg « Mon Amour »</b><br>Wallis AOC, Selektion Hugli                               | 5.40  | 27.00        |
| <b>Cuvée Louis-Bernard,</b><br>Chasselas, Pinot Blanc, Petite Arvine<br>Wallis AOC, Cave Emery | 5.50  | 27.50        |
| <b>Epesses AOC</b><br>Chasselas<br>Henri Badoux SA   | 5.60  | 28.00        |
|  |       | <b>75 cl</b> |
| <b>L'incanto DOC</b><br>Chardonnay<br>Gianluca Poggio  | 7.10  | 49.50        |
| <br>   |       |              |
| Vin rosé / Roséweine   | 10 cl | 50 cl        |
| <b>Œil-de-Perdrix</b><br>Rosé de Pinot Noir vaudois<br>Cave de Bonvillars                      | 4.80  | 24.00        |
| <br>   |       |              |
| Vins rouges / Rotweine   | 10 cl | 50 cl        |
| <b>Dôle Carolus AOC,</b><br>Charles Bonvin SA Sion   | 4.70  | 23.50        |
| <b>Chianti DOCG,</b><br>Azienda Mario Borghi   | 4.70  | 23.50        |
| <b>Montepulciano d'Abruzzo</b><br>Zanini   | 4.60  | 23.00        |
| <b>Burghalder Pinot noir Vinatura</b><br>Adrian Märki, Rüfenach, Argovie                       | 5.20  | 26.00        |
| <b>Capitosa Rioja Barrique DOC</b><br>Bodegas Altanza  | 6.10  | 30.50        |

Vins rouges / Rotweine

| <b>Suisse / Schweiz</b> |   |      | <b>50 cl</b> |
|-------------------------|---|------|--------------|
| <b>Vaud</b>             | <b>La Maison du Léopard</b><br>Chablais Pinot Noir<br>Cave Henri Badoux | 2014 | 28.00        |
|                         | <b>Humagne Rouge</b><br>Cave Henri Badoux                               | 2014 | 31.00        |
| <b>Wallis</b>           | <b>Antico AOC Cornalin</b><br>Charles Bonvin SA                         | 2015 | 37.50        |
| <b>Ostschweiz</b>       | <b>Jeninser Pinot Noir AOC Auslese</b><br>Jürg Obrecht                  | 2014 | 36.00        |
| <b>Tessin</b>           | <b>Arcangelo Merlot Ticino DOC</b><br>Cave Tamborini                    | 2013 | 36.00        |
| <b>Italie / Italien</b> |   |      | <b>50 cl</b> |
| <b>Veneto</b>           | <b>Amarone della Valpolicella</b><br>Villa Molino                       | 2012 | 39.50        |
|                         | <b>Valpolicella Ripasso</b><br>Classico Superiore<br>Terratino          | 2012 | 33.00        |

La sélection du caviste "Proposition du jour" veuillez demander à votre serveur

Für unsere Tagesauswahl aus dem Keller fragen Sie Ihren Servicemitarbeitenden

*For the daily selection from our wine cellar please ask your waiter*

## Vins blancs / Weissweine

### Suisse / Schweiz

70/75 cl

#### Chablais

##### Aigle Les Murailles

2015

51.50

Chasselas  
Henri Badoux

*Mineralisch, Lindenblüten, Mangoaromen  
Salate, Fischgerichte, Kalbfleisch, Hobelkäse*

##### Yvorne « Petit Vignoble »

2014

51.50

Chasselas  
Henri Badoux

*Nussaromen, exotische Früchte, mineralisch  
Apéritif, Fisch, Spargeln, Kalbfleisch*

#### Lavaux

##### Epesses « La Ruisselière » AOC

2015

48.00

Chasselas  
Claude & Alexandre Duboux, Epesses

*Leichte Fruchtnote, erdiger, mineralischer Geschmack  
Apéritif, Fondue, Käsegerichte, Trockenfleisch*

##### Dézaley « Olivine » AOC Grand cru

2015

53.00

Chasselas  
La Baronnie du Dézaley  
Claude & Alexandre Duboux, Epesses

*Lindenblüte und Holunder, leichte Zitrusnote  
Apéritif, Fondue, Käsegerichte, Trockenfleisch*

#### Valais

##### Cuvée Madame Rosemarie AOC

2015

56.00

Petite Arvine, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot Gris  
Adrian Mathier, Salgesch

*Schöne Frische, Exotische Früchte, ausgeglichene Restsüsse  
Apéritif, Fischgerichte, Meeresfrüchten Asiatische Gerichte*

##### Ambassadeur Fumé AOC

2014

70.00

Gros Rhin (Sylvaner)  
Adrian Mathier, Salgesch

*Schöne Eichennote, Hauch von Vanille  
Lachs, Fenchel, Kalbfleisch, Hobelkäse*

Vins blancs / Weissweine

---

**Suisse / Schweiz**

70/75 cl

**Tessin**

**Loero « Bianco di Ticinese »**

2014

45.00

Doral, Chardonnay, Sauvignon Blanc  
Roberto e Tiziana Belossi

*Exotische Früchte, Zitrusfrucht und Ananas, ausgeglichene Restsüsse  
Apéritif, Fischgerichte, Meeresfrüchte, Spargelgerichte*

Vins blancs / Weissweine

| France / Frankreich |  |      | 75 cl |
|---------------------|--|------|-------|
| <b>Val de Loire</b> | <b>Sancerre AOC</b><br>Sauvignon Blanc<br>Domaine Daulny<br><i>Fruchtig, rassig, frisch</i><br><i>Apéritif, Fischgerichte, Käsespeisen</i>   | 2015 | 52.00 |
|                     | <b>Pouilly-Fumé, Tradition AOC</b><br>Sauvignon Blanc<br>Domaine Serge Dagueneau<br><i>Fruchtig, frisch, langer Abgang</i><br><i>Apéritif, Fischgerichte, Käsespeisen</i>                                    | 2015 | 58.00 |
| <b>Bourgogne</b>    | <b>„Les Valery“ AOC Chablis</b><br>Chablis 1er Cru<br>Fourchaume<br><i>Rassig und fruchtig, dezente, schöne Rauchnote</i><br><i>Apéritif, Fisch- und Fleischgerichte, Käsespeisen</i>                        | 2014 | 65.00 |
| <b>Alsace</b>       | <b>Riesling AOC</b><br><b>„Réserve Personelle“</b><br>Riesling Silvaner<br>Paul Buecher<br><i>Fruchtig, frisch, Zitrus, reife Äpfel</i><br><i>Apéritif, Fischgerichte, Käsespeisen</i>                       | 2012 | 49.00 |
|                     | <b>Gewürztraminer AOC</b><br><b>Grand Cru Hengst</b><br>Gewürztraminer<br>Paul Buecher<br><i>Schöne Süsse, Honig, Datteln, Rosinen</i><br><i>Hartkäse, Trockenfleisch, gebratener Speck, Riesenkrevetten</i> | 2010 | 65.00 |

Vins blancs / Weissweine

---

|                            |   |      |              |
|----------------------------|---|------|--------------|
| <b>Italie / Italien</b>    |   |      | <b>75 cl</b> |
| <b>Piemont</b>             | <b>L'incanto DOC</b><br>Chardonnay<br>Gianluca Poggio<br><br><i>Kamille, Bananen, Pfirsich</i><br><i>Vegetarische Gerichte, Geflügel, Kalbfleisch</i>                         | 2015 | 49.50        |
| <b>Friaul</b>              | <b>Pinot Grigio</b><br>Pinot Gris<br>Endrizzi<br><br><i>Kamille, Bananen, Pfirsich</i><br><i>Vegetarische Gerichte, Geflügel, Kalbfleisch</i>                                 | 2015 | 42.00        |
| <b>Portugal / Portugal</b> |   |      | <b>75 cl</b> |
| <b>Alentejo</b>            | <b>Esporao</b><br>Antaoo Vaz, Arinto, Roupeiro<br>Herdade do Esporao<br><br><i>Fruchtaromen, Honig, Lindenblüten</i><br><i>Apéritif, Fischgerichte, Geflügel, Kalbfleisch</i> | 2014 | 44.50        |

Champagne

|                            |              |              |
|----------------------------|--------------|--------------|
| <b>France / Frankreich</b> | <b>10 cl</b> | <b>75 cl</b> |
| Laurent Perrier Brut       | 16.00        | 95.00        |
| Laurent Perrier Rosé       |              | 210.00       |
| Perrier Jouët Grand Brut   |              | 139.00       |
| Dom Perignon 2004          |              | 191.00       |
| Roederer Cristal Brut      |              | 195.00       |

Vin mousseux / Schaumwein

|  |              |              |
|--|--------------|--------------|
| <b>Italie / Italien</b>                | <b>10 cl</b> | <b>75 cl</b> |
| Prosecco Rive della Chiesa Treviso DOC | 8.50         | 58.00        |

Vins Rosés / Roseweine

|                            |   |              |
|----------------------------|---|--------------|
| <b>Suisse / Schweiz</b>    |   | <b>75 cl</b> |
| <b>Neuchâtel</b>           | <b>Oeil de Perdrix</b>  | 2015         |
|                            | Pinot Noir, Gamay<br>Château Auvernier  | 45.50        |
|                            | <i>Frisch, ausgewogen, fruchtig</i><br><i>Apéritif, Fischgerichte, Salate</i>                       |              |
| <b>France / Frankreich</b> |   |              |
| <b>Provence</b>            | <b>Château de Selle</b>   | 2015         |
|                            | Domaine Ott<br>AOP Côtes de Provence  | 85.00        |
|                            | <i>Intensiv und ausgewogen, rassige, leichte Restsüsse</i><br><i>Apéritif, Kalbfleisch, Scampis</i> |              |

Vins rouges / Rotweine

|                         |  |      |              |
|-------------------------|--|------|--------------|
| <b>Suisse / Schweiz</b> |  |      | <b>75 cl</b> |
| <b>Vaud</b>             | <b>“Lettres de Noblesse“, Yvorne AOC</b><br>Pinot Noir<br>Cave Henri Badoux SA<br><br><i>Elegant, Beerendaromen, 12 Monate im Barrique gelagert</i><br><i>Pizza, Rind- oder Lammfleisch, Weichkäse</i> | 2014 | 59.00        |
|                         | <b>“La Saga“ Yvorne AOC</b><br>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah<br>Cave Obrist SA, Vevey<br><br><i>Vanille, samtig leichte Rauchnote</i><br><i>Käse, Rind, Lamm, Grilladen, Trockenfleisch</i>        | 2013 | 61.00        |
|                         |  |      | <b>75 cl</b> |
| <b>Genève</b>           | <b>La Clemence Genève AOC</b><br>Gamaret<br>Cave de Genève<br><br><i>Fruchtig, schwarze Beeren, Pfeffer</i><br><i>Pizza, Kalb- oder Geflügelfleisch, Rind</i>  | 2013 | 48.00        |
|                         |  |      | <b>70 cl</b> |
| <b>Ostschweiz</b>       | <b>Jeninser Pinot Noir AOC Auslese</b><br>Pinot Noir<br>Obrecht Jürg<br><br><i>Fruchtig, harmonisch, Beerendaromen</i><br><i>Pizza, Rindfleisch, Kalbfleisch</i>                                       | 2014 | 46.50        |



Vins rouges / Rotweine

**Suisse / Schweiz**

75 cl

**Valais**

**Terra Cotta AOC**

2014

46.00

Pinot Noir  
Cave Charles Bonvin SA, Sion

*Reife Beeren, wenig Säure, fruchtig und angenehm  
Kalb- und Rindfleisch, Pizza, reifer Käse*

**Syrah du Valais AOC**

2015

51.00

Les Larmes d'Héraclès  
Cave Emery

*Rote Beeren, wenig Säure, fruchtig  
Rindfleisch, Pizza, reifer Käse*

**Cuvée Madame Rosmarie Mathier**

2014

51.00

Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Humagne Rouge.  
Adrian Mathier

*Fruchtig, Peffernote, kräftig  
Rinds- oder Kalbfleisch, Lamm, Pizza, Pasta, Käse*

**MASC Valais AOC**

2014

56.00

Merlot, Ancellotta, Syrah, Cabernet Sauvignon  
Maurice Gay

*Reife Früchte, Brot, Nelken  
Rinds- oder Kalbfleisch, Lamm, Pizza, Pasta*

**Humagne Rouge AOC**

2014

58.50

Nobles Cépages  
Charles Bonvin SA

*Fruchtig, dunkle Beeren, wenig Säure  
Rinds- oder Kalbfleisch, Pizza, Pasta, Trockenfleisch*

**Tessin**

**Artù**

2013

51.00

Merlot Ticino  
Roberto e Tiziana Belossi

*Rote Beeren, Pfeffernote, kräftig  
Gemüse, Grilladen, Hartkäse, Trockenfleisch*

## Vins rouges / Rotweine

| <b>France / Frankreich</b> |   |      | <b>75 cl</b> |
|----------------------------|---|------|--------------|
| <b>Languedoc</b>           | <b>Cuvée Charles</b><br>Côteaux du Languedoc AOC<br>Syrah, Grenache, Carignan<br>La Croix Chaptal<br><br><i>Fruchtig, angenehme und dezente Bitterstoffe<br/>           Pizza, Pasta, Fleischgerichte</i>   | 2010 | 48.00        |
| <b>Vallée du Rhône</b>     | <b>Crozes Hermitage AC</b><br>Les Meysonniers<br><br><i>Kräftiger Wein, aromatisch und intensiv im Gaumen<br/>           Aroma von frischen Früchten, langer und harmonischer Abgang<br/>           Rotes Fleisch, Wild, Käse</i>                             | 2014 | 48.00        |
|                            | <b>Châteauneuf-du-Pape « Le Traversier »</b><br>Château Similian<br>80% Grenache, 10% Syrah, 10% Cinsault und Mourvèdre<br>L. Amouroux<br><br><i>Reife, rote und schwarze Früchte, Thymian<br/>           Rindfleisch, Wildspeisen, Lammfleisch, Hartkäse</i> | 2013 | 94.50        |
| <b>Bordeaux</b>            | <b>Château Hostens-Picant</b><br>Sainte-Foy<br>15% Cabernet Sauvignon, 75% Merlot,<br>10 % Cabernet Franc<br><br><i>Reicher und komplexer Wein, rote Beeren, Gewürze<br/>           Rotes Fleisch, Lamm, Wild, Pizza</i>                                      | 2010 | 95.00        |
|                            | <b>Château Les Ormes-de-Pez MC</b><br>Cru Bourgeois<br>St. Estèphe A.C.<br><br><i>Reife rote Beeren, Nelken, leichte Rauchnote<br/>           Rotes Fleisch, Lamm, Wild, Pizza</i>  | 2010 | 96.00        |
|                            | <b>Château Le Boscq</b><br>Cru Bourgeois<br>St. Estèphe A.C.<br><br><i>Schwarze Johannisbeeren, Gewürze<br/>           Filet Arc-en-ciel, Lammfleisch, Käse</i>   | 2011 | 96.00        |

Vins rouges / Rotweine

|                         |   |      |              |
|-------------------------|---|------|--------------|
| <b>Italie / Italien</b> |   |      | <b>75 cl</b> |
| <b>Toscana</b>          | <b>Rigoleto, Montecucco Rosso DOC</b>   | 2014 | 54.00        |
|                         | Sangiovese, Ciliegiolo, Montepulciano<br>Colle Massari<br><i>Fruchtige Note, Pflaumen und dunkle Kirschen</i><br><i>Aperitif, Rind- oder Kalbfleisch, Pizza, Pasta, Lammfleisch</i> |      |              |
|                         | <b>Chianti Classico DOCG Riserva</b>  | 2012 | 57.00        |
|                         | Sangiovese<br>Castello Gabbiano<br><i>Veilchen, reife Waldbeeren</i><br><i>Pizza, Pasta, leichte Fleischgerichte</i>  |      |              |
|                         | <b>Cupinero IGT</b>   | 2011 | 64.00        |
|                         | Merlot<br>Col di Bacche<br><i>Schokolade, Lakritz, Pflaumen, Vanille</i><br><i>Rind- oder Kalbfleisch, Pizza, Pasta</i>   |      |              |
|                         | <b>Brunello di Montalcino DOCG</b>  | 2009 | 79.00        |
|                         | Sangiovese Grosso<br>Molino di Sant'Antimo<br><i>Feuchtes Holz, Kaffee, Schokolade, rote Beeren</i><br><i>Rindfleisch, Grilladen, Pasta, Pizza, Lammfleisch</i>                     |      |              |
|                         | <b>Bolgheri Superiore DOC Campo al Fico</b>   | 2010 | 79.00        |
|                         | Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc<br>I Luoghi<br><i>Brombeeren, Röstaromen, kräftig</i><br><i>Rind- oder Kalbfleisch, Pizza, Pasta, Lammfleisch</i>                                |      |              |
|                         | <b>Soffocone di Vincigliata IGT</b>   | 2012 | 73.00        |
|                         | Sangiovese, Colorino, Canaiolo<br>Bibi Graetz<br><i>Schwarze Kirschen, würzig, Leder</i><br><i>Rind-oder Lammfleisch, Käse, Grilladen</i>   |      |              |

Vins rouges / Rotweine

| Italie / Italien  |   |      | 75 cl |
|---|---|------|-------|
| <b>Valtellina</b>   | <b>Vin da Ca'Sfursat DOCG</b>   | 2008 | 59.00 |
|   | Sforzato di Valtellina<br>Plozza<br><i>Reife Pflaumen, Rosinen, Lebkuchen<br/>           Pizza, Pasta, Rind- oder Kalbfleisch</i>                                 |      |       |
|   | <b>Numero Uno No. 1 IGT</b>   | 2012 | 82.00 |
|   | Terrazze Retiche di Sondrio<br>Nebbiolo<br>Plozza<br><i>Rosinen, Pflaumen, Nelken, Pfeffer<br/>           Filet Arc-en-ciel, Lammfleisch, Kalbsgeschnetzeltes</i> |      |       |
| <b>Piemonte</b>   | <b>Barbera d'Alba "Superiore"</b>   | 2013 | 55.00 |
|   | Barbera<br>Livia Fontana<br><i>Weiniger und ausladender Duft, kräftig, fruchtig<br/>           Rind- oder Kalbfleisch, warme Vorspeisen, Pizza</i>                |      |       |
|   | <b>Langhe Nebbiolo DOC</b>  | 2013 | 55.00 |
|   | Nebbiolo<br>Livia Fontana<br><i>Weiniger und ausladender Duft, kräftig, fruchtig<br/>           Rind- oder Kalbfleisch, warme Vorspeisen, Pizza</i>               |      |       |
|   | <b>Barolo Villero DOCG</b>  | 2011 | 92.00 |
| Nebbiolo<br>Livia Fontana<br><i>Kräftig, grosses Volumen, gute Struktur<br/>           Rind- oder Lammfleisch, Pizza, Pasta</i>       |   |      |       |
|   | <b>Sito Moresco DOC</b>   | 2014 | 89.00 |
| Nebbiolo, Merlot, Cabernet<br>Angelo Gaja<br><i>Fruchtig, kräftig, langer Abgang<br/>           Braten, Grilladen, Trockenfleisch</i> |   |      |       |

Vins rouges / Rotweine

|                         |  |           |        |
|-------------------------|--|-----------|--------|
| <b>Italie / Italien</b> |  |           | 75 cl  |
| <b>Veneto</b>           | <b>L'Errante IGT</b>   | 2007 / 09 | 72.00  |
|                         | 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon und Cabernet franc<br>Bussola Tommaso                   |           |        |
|                         | <i>Leder, fruchtig, komplex</i><br><i>Grilladen, Wild, Filet Arc-en-ciel, Lammfleisch</i>  |           |        |
|                         | <b>Valpolicella DOC Superiore Ripasso</b>  | 2013      | 55.00  |
|                         | Monterè<br>60% Corvina, 20% Molinara, 20% Rondinella<br>Tinazzi Eugenio & Figli            |           |        |
|                         | <i>Pflaumen, fruchtig, kräftig</i><br><i>Kalbfleisch, Trockenfleisch, Pizza, Pasta</i>     |           |        |
|                         | <b>Amarone dV Marion DOC</b>   | 2010      | 98.50  |
|                         | Corvinone, Corvina Gentile, Rondinella, Croatina<br>Azienda Agricola Marion                |           |        |
|                         | <i>Kirschen, trockene Pflaumen, Brombeeren</i><br><i>Rind- oder Kalbfleisch, Grilladen</i> |           |        |
|                         | <b>Amarone "La Guaite di Giulietta"</b>  | 2006      | 125.00 |
|                         | 70% Corvina, 30% Rondinella<br>Giulietta Dal Bosco   |           |        |
|                         | <i>Fruchtig, rote Beeren, grosses Volumen</i><br><i>Rind- oder Kalbfleisch, Grilladen</i>  |           |        |
| <b>Trentino</b>         | <b>Masetto Nero</b>  | 2013      | 56.00  |
|                         | Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein und Teroldego<br>Vigneti delle Dolomiti                |           |        |
|                         | <i>Leder, fruchtig, komplex</i><br><i>Grilladen, Wild, Filet Arc-en-ciel, Lammfleisch</i>  |           |        |

## Vins rouges / Rotweine

| <b>Espagne / Spanien</b>   |  |           | <b>75 cl</b> |
|----------------------------|--|-----------|--------------|
| <b>Rioja</b>               | <b>Edulis DOC Reserva</b><br>Tempranillo<br>Rioja<br><i>Kraftvoll, Rote Früchte, komplex<br/>Rind, Lamm, Wild, Grilladen</i>   | 2008 / 10 | 58.00        |
| <b>Calatayud</b>           | <b>Atteca Armas DO</b><br>Garnacha<br>Bodegas Ateca<br><i>Kraftvoll, Brombeeren, Kirschen<br/>Rind, Lamm, Wild, Grilladen</i>  | 2010 / 13 | 74.00        |
| <b>Mallorca</b>            | <b>Riserva Privada DO</b><br>Manto Negro, Callet, Cabernet Sauvignon<br>Bodegas Macia Batle<br><i>Trockene Früchte, Stroh, Leder, Kräuter<br/>Pizza, Pasta, Rind, Lamm</i>                 | 2008      | 69.00        |
| <b>Priorat</b>             | <b>Mimi DOQ Priorat Especial</b><br>65% Garnacha, 35% Cariñena<br>Celler Cal Pla<br><i>Kaffee, fruchtig, Tabakaromen, Röstaromen<br/>Filet Arc-en-ciel, Lammfleisch</i>                    | 2012      | 67.00        |
| <b>Portugal / Portugal</b> |  |           | <b>75 cl</b> |
| <b>Douro</b>               | <b>Colheita DOC</b><br>Touriga Nacional, Touriga Franca<br>Quinta Couquinho<br><i>Reife Früchte, langer und fruchtiger Abgang<br/>Pizza, Pasta, Rindfleisch</i>                            | 2013      | 53.00        |
| <b>Alentejo</b>            | <b>Esporao Reserva DOC Alentejo</b><br>Aragonez, Cabernet Sauvignon, Trincadeira<br>Herdade do Esporao<br><i>Pflaumen, fruchtig, kräftig<br/>Kalbfleisch, Trockenfleisch, Pizza, Pasta</i> | 2013      | 54.00        |

## Vins rouges magnum / Rotweine Magnum

|                         |   |             |               |
|-------------------------|---|-------------|---------------|
| <b>Suisse / Schweiz</b> |   |             | <b>150 cl</b> |
| <b>Valais</b>           | <b>Cuvée Madame Rosmarie Mathier</b><br>Cabernet Sauvignon, Syrah,<br>Pinot Noir, Humagne Rouge<br>Adrian Mathier<br><br><i>Fruchtig, Pfeffer, kräftig</i><br><i>Rind- oder Kalbfleisch, Lamm, Pizza, Pasta, Käse</i> | 2014        | 98.00         |
| <b>Italie / Italien</b> |   |             | <b>150 cl</b> |
| <b>Toscana</b>          | <b>Cupinero IGT</b><br>Merlot<br>Col di Bacche<br><br><i>Schokolade, Lakritz, Pflaumen, Vanille</i><br><i>Rind- oder Kalbfleisch, Pizza, Pasta</i>  | 2011        | 120.00        |
| <b>Piemonte</b>         | <b>Barolo Villero DOCG</b><br>Nebbiolo<br>Livia Fontana<br><br><i>Kräftig, grosses Volumen, gute Struktur</i><br><i>Rind- oder Lammfleisch, Pizza, Pasta</i>  | 2008 / 2009 | 180.00        |
|                         | <b>Sito Moresco DOC</b><br>Nebbiolo, Merlot, Cabernet<br>Angelo Gaja<br><br><i>Fruchtig, kräftig, langer Abgang</i><br><i>Braten, Grilladen, Trockenfleisch</i>   | 2014        | 174.00        |
| <b>Valtellina</b>       | <b>Numero Uno IGT</b><br>Nebbiolo<br>Terrazze Retiche di Sondrio, Plozza<br><br><i>Rosinen, Pflaumen, Nelken, Pfeffer</i><br><i>Filet Arc-en-ciel, Lammfleisch, Kalbsgeschnetzeltes</i>                               | 2012        | 159.00        |

„Vins de méditation“

---

|                            |  |      |                |
|----------------------------|--|------|----------------|
| <b>France / Frankreich</b> |  |      | <b>37.5 cl</b> |
| <b>Sauternes</b>           | <b>Château Roumieu</b><br>Sauternes A.C.                       | 2009 | 48.00          |
|                            | <b>Château Doisy-Védrières Grand Cru classé</b><br>Barsac A.C. | 2012 | 75.00          |
| <b>Italie / Italien</b>    |  |      | <b>75 cl</b>   |
|                            | <b>Moscato d'Asti DOC</b><br>Gianluca Poggio                   |      | 49.00          |



## Eau minérales, bouteilles / Mineral, Flaschen

---

|   |        |       |
|---|--------|-------|
| Jus de pommes / Apfelsaft, Apfelschorle   | 3 dl   | 5.30  |
| Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale | 2 dl   | 5.30  |
| Coca-Cola, Cola light, Cola Zero          | 3 dl   | 5.30  |
| Sinalco, Orangina                         | 3 dl   | 5.30  |
| Rivella rot, blau, grün, gelb             | 3 dl   | 5.30  |
| Grapillon rouge                           | 2 dl   | 5.30  |
| Henniez rot, blau                         | 3 dl   | 5.30  |
| Heinniez grün, blau                       | 5 dl   | 6.00  |
| Henniez grün, blau                        | 10 dl  | 11.00 |
| San Pellegrino                            | 4,5 dl | 6.00  |
| Evian                                     | 5 dl   | 6.00  |
| Sanbitter                                 | 1 dl   | 5.50  |
| Gstaad Wasser                             | 3 dl   | 3.50  |
| (avec ou sans gas)                        | 5 dl   | 4.50  |
| (mit oder ohne Kohlensäure)               | 10 dl  | 6.50  |

**Pro Liter konsumierten Gstaadwassers spenden Sie einen Franken an**

**Par litre de l'eau de Gstaad consommé vous contribuez un franc à**

**Per consumed liter of Gstaad water you contribute one franc to**



## Jus de fruits / Fruchtsäfte

---

|   |        |      |
|---|--------|------|
| Jus d'orange frais / Orangensaft frisch | 2 dl   | 6.80 |
| Jus de tomates/ Tomatensaft             | 1,5 dl | 6.30 |
| Jus de pamplemousse / Grapefruitsaft    | 1,5 dl | 6.30 |

## Boissons chaudes / Warme Getränke

### Real Café

*Les cafés verts, soigneusement choisis, sont affinés avec soin selon l'art de la torréfaction traditionnelle*

*Sorgfältig ausgesuchte Rohkaffeesorten werden nach traditioneller Röstkunst, liebevoll im 20-minütigen Langzeit Röstverfahren schonend veredelt.*

*Carefully selected green coffee is gently roasted for 20 minutes in a traditional slow roasting process*

|                             |             |
|-----------------------------|-------------|
| Café, Espresso, Ristretto   | 4.40        |
| Latte Macchiato             | 5.40        |
| Cappuccino                  | 5.40        |
| Café fertig (avec Pomme)    | 6.80        |
| Café mélange                | 5.60        |
| Punch (rhum, pomme, orange) | 5.30        |
| Ovomaltine, Chocolat        | 2,5 dl 4.50 |
| Chocolat mélange            | 5.80        |
| Irish coffee (avec Whisky)  | 14.00       |
| Thé de Ronnefeldt           | 4.50        |

*English Breakfast, Earl Grey, Fruity Camomille, Verveine, Bergkräuter, Cream Orange, Rose Hip, Green Dragon, Maroccan Mint, Ayurveda, Chai*

**Bières / Biere**

---

|                                     |        |      |
|-------------------------------------|--------|------|
| Stange (Rugenbräu)                  | 2 dl   | 4.30 |
| Kübeli (Rugenbräu)                  | 3 dl   | 4.80 |
| Humpen (Rugenbräu)                  | 5 dl   | 6.20 |
| Rugenbräu (alkoholfrei/sans alcool) | 3,3 dl | 5.80 |
| Heineken                            | 3,3 dl | 7.40 |
| Weissbier Münchner Kindl            | 5 dl   | 7.40 |

## Spiritueux / Spirituosen

---

|                           |                  |       |
|---------------------------|------------------|-------|
| Campari                   | 21,0 Vol.% 4 cl  | 7.00  |
| Cynar                     | 16,5 Vol.% 4 cl  | 7.00  |
| Martini blanc             | 16,0 Vol.% 4 cl  | 7.00  |
| Martini rouge             | 15,0 Vol.% 4 cl  | 7.00  |
| Williamine                | 43,0 Vol.% 2 cl  | 8.00  |
| Pomme                     | 42,0 Vol.% 2 cl  | 8.00  |
| Kirsch                    | 37,5 Vol.% 2 cl  | 8.00  |
| Pflümli                   | 37,5 Vol.% 2 cl  | 7.00  |
| Grappa di Brunello        | 41,0 Vol.% 2 cl  | 8.50  |
| Marc de Bourgogne         | 40,0 Vol.% 2 cl  | 8.50  |
| Calvados                  | 40,0 Vol.% 2 cl  | 10.00 |
| Gin Gordon's              | 37,5 Vol. % 4 cl | 10.00 |
| Vodka Moskovskaya         | 40,0 Vol. % 4 cl | 10.00 |
| Ballantines               | 40,0 Vol. % 4 cl | 13.00 |
| Jack Daniels              | 40,0 Vol.% 4 cl  | 14.00 |
| Johnnie Walker, Red Label | 40,0 Vol.% 4 cl  | 14.00 |
| Bacardi                   | 37,5 Vol.% 4 cl  | 14.00 |
| Rémy Martin VSOP          | 40,0 Vol.% 2 cl  | 14.00 |
| Baileys                   | 17,0 Vol.% 2 cl  | 9.00  |
| Cointreau                 | 40,0 Vol.% 2 cl  | 9.00  |
| Grand Marnier             | 40,0 Vol.% 2 cl  | 9.00  |
| Vieille Prune             | 41,0 Vol.% 2 cl  | 9.00  |
| Ricard, Pastis            | 45,0 Vol. % 2 cl | 7.00  |
| Porto rouge               | 15,0 Vol. % 4 cl | 7.00  |
| Rossi                     | 18,0 Vol. % 4 cl | 7.00  |
| Sherry Dry                | 15,0 Vol. % 4 cl | 7.00  |

## Long Drinks-Cocktails

---

|   |                 |       |
|---|-----------------|-------|
| Cuba Libre                                    | 37,5 Vol. % 4cl | 15.30 |
| Gin Tonic / Lemon                             | 40,0 Vol.% 4 cl | 15.30 |
| Wodka Tonic / Lemon                           | 40,0 Vol.% 4 cl | 15.30 |
| Wodka Orange                                  | 40,0 Vol.% 4 cl | 15.30 |
| Campari Orange                                | 23,0 Vol.% 4 cl | 12.00 |
| Screw Driver                                  | 40,0 Vol.% 4 cl | 15.30 |
| Bloody Mary                                   | 40,0 Vol.% 4 cl | 15.30 |
| Gin Fizz                                      | 40,0 Vol.% 4 cl | 15.30 |
| Vodka Orange                                  | 40,0 Vol.% 4 cl | 15.30 |
| Aperol Spritz                                 |                 | 10.50 |
| Piscine (Prosecco, Eis, Minze)                |                 | 9.50  |
| Hugo (Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze)   |                 | 10.50 |
| Bellini (Prosecco mit weissem Pfirsichcoulis) |                 | 16.00 |
| La vie en rose (Prosecco mit Himbeercoulis)   |                 | 16.00 |
| Pimms No.1                                    |                 | 11.00 |