

KALIFORNIEN	0,75 l	ARGENTINIEN	0,75 l	OFFENE SCHAUMWEINE / CHAMPAGNER		OFFENE WEINE (ROT)	
Cabernet Sauvignon Special Cuvée, California, The Hess Collection Winery <i>Tiefes Purpur mit opaker Mitte und rubinrotem Rand. Intensives Bouquet mit einer Ladung dunkler Kirschen, edler Cassiswürze und dominikanischem Tabak, dahinter zarte Fliedernoten, ein Hauch Zimt, Schokopralinen und Pflaumenmus. Am satten Gaumen mit weicher Textur, gut unterlegtes reifes Tannin, fein körniger Extrakt und kraftvoller Körper. Im gebündelten Finale mit schwarzen Johannisbeeren, exotischen Hölzern und zarter Arabicanote.</i> <i>Traubensorte:</i> Cabernet Sauvignon, Petite Sirah, Merlot, Syrah, Petit Verdot	65.00	Malbec Mendoza Alamos Wines of Catena <i>Dichtes Purpurrot, zum Rand hin leicht aufhellend. Saftige, schwarze Kirschen und Heidelbeeren vermählen sich mit einigen mineralischen Noten, auch Brownies. Auftakt von guter Fruchtsüsse, abgelöst von einer rassigen, kraftvollen Malbec-Aromatik, schwarzer Holunder und etwas Zedernholz, eine leicht rauchige Note auch, gute Abgangsfrische.</i> <i>Traubensorte:</i> Malbec	56.00	Cüpli Prosecco	1dl10	Dôle Mathier (CH) Pinot Noir	1dl6.50
				Champagner Piper Heidsieck	1dl12	Malbec Mendoza (ARG) Malbec	1dl9
				Champagner Maletrez Piccolo	37.5dl32	Nero d’ Avola Silicia IGT (I) Nero d’Avola	1dl9
				OFFENE WEINE (WEISS/ROSÉ)		Falling Blue (F) 80% Grenach, 20% Syrah	1dl9
				Compleo Rosé (CH) 80% Pinot Noir, 20% Cabernet Jura (Rosé)	1dl9	Etoile du Sud (F) Grenache Noir, Carignan	1dl9
				Don Sebastian Rosado (E) Tempranillo, Carnacha (Rosé)	1dl9	Palmeri Blu (I) 70% Nero d’Avola, 20% Cabernet Sauvignon 10% Merlot	1dl9
				Alleskönner (D) Weissburgunder, Riesling, Chardonnay	1dl7.50	The Wine Cuvée (AUT) 60% Zweigelt, 30% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon	1dl9
				Sauvignon Blanc Rueda (E) Sauvignon Blanc	1dl7.50	Valpolicella Classico Ripasso (I) Corvina, Corvinone, Rondinella	1dl9
				Fendant Du Ravin (CH) Chasselas	1dl9	Compleo Cuvée Noire (CH) 48% Pinot Noir, 39% Gamaret, 13% Cornalin	1dl9.50
				Pinot Grigio Friuli (I) Selection Mövenpick	1dl9	Primitivo di Manduria (I) Primitivo	1dl9.50
				Aigle les Murailles (CH) Chasselas	1dl9.50	Rioja DOC Don Sebastian (E) Tempranillo	1dl9.50
				Yvorne Grand Cru AOC (CH) Chasselas	1dl9.50	Amarone della Valpolicella DOCG (I) Corvina, Corvinone, Rondinella	1dl11

APERITIFS & BITTERS			SPIRITUOSEN			Ripasso Valpolicella Classico DOC			ÖSTERREICH		
Kir au vin blanc / Blanc Cassis	8		LIKÖRE			Breitschmied Heiniger	59.00		Big John Cuvée Reserve	59.00	0,75 l
Gespritzter Weisswein	8		Cointreau, 38%	4cl	9	Tiefe, rubinrote Farbe mit angenehmen Duft nach Waldbeeren, Kirschen und Nuancen von Gewürzen und Rosinen. Verführt durch seine Eleganz und seine Ausgewogenheit. Dichte Struktur mit mächtigem Körper, viel Frucht und Schmelz.			Burgenland, Erich Scheiblhofer		
Waggis (Weisswein mit Tonic)	8		Bailey’s Irish Cream, 17%	4cl	9	Ausgewogenheit. Dichte Struktur mit mächtigem Körper, viel Frucht und Schmelz.			Tiefdunkles Granat. Betörendes Amarena-Bouquet, Cassislikör, Brombeere und Preiselbeerenkonfitüre, dahinter Pfeiffentabak, Rosenholz, Mocca und dunkle Schokolade. Am festen Gaumen stützendes reifes Tannin, leicht fleischig werdend, schwarzer Pfeffer, Anis und eine zarte Zimt-Vanille-Note. Im lang anhaltenden Finale duftige Pflaumen, Blaubeeren und Holundergelée.		
Hugo	13		Limoncello, 30%	4cl	9	Traubensorte: Corvina, Rondinella, Corvinone			Traubensorte: Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir		
Kir Royal	12		Malibu, 21%	4cl	9	Amarone Valpolicella DOCG	69.00		The Wine Cuvée rot		
Campari, 23%	4cl	8	Amaretto Disaronno, 28%	4cl	9	De’ Roari, Luigi Righetti			Burgenland Erich Scheiblhofer		
Cynar, 16.5%			Apricot Brandy, 24%	4cl	9	Sattes Rubinrot, granatrote Reflexe. Eine konzentrierte Nase nach Dörrzwetschgen, Korinthen und würzigen Noten, auch etwas Würze und eine Spur balsamische Noten. Weicher, cremiger Auftakt, abgelöst von einer sehr explosiven Amarone-Aromatik, nun auch Himbeeren und Preiselbeeren, schliesslich etwas Orangenzeste; die reifen Fruchtaromen sind gut eingehüllt in angenehme Röstnoten, Caramel und Schokolade; reife Tannine im anhaltenden Finish.			Tiefdunkles Granat, opaker Kern, rubinrote Reflexe, zarte Randaufhellung. Reifes Bouquet mit schwarzen Herzkirschen, ein Hauch von dunkler Schokolade, Nuancen von Lakritze, dahinter heller Tabak und Holundergelee. Am mittleren Gaumen mit reifen integrierten Tanninen, seidige, schokoladige Textur. Im langen Abgang zarte blaubeerige Konturen sowie Baumnuss im Nachhall, ein vielseitiger Begleiter.	59.00	
Fernet Branca, 39%	4cl	8	GIN			Traubensorte: Corvina, Rondinella			Traubensorte: Zweigelt, Merlot Cabernet Sauvignon		
Appenzeller, 29%	4cl	9	Gordons, 37.5%	4cl	10						
Martini Bianco / Rosso, 15%	4cl	8	Bulldog, 40%	4cl	11	Palmeri Blu Bio Sicilia IGT	69.00				
Ricard, 40%	4cl	8	Bombay Citron Pressé, 37,5%	4cl	11	Breitschmid Heiniger					
Averna, 29%	4cl	8	Bombay Bramble, 37,5%	4cl	11	Palmeri Blu vertieft den Charme des Nero d’Avola in einer Cuvée mit viel Harmonie. Seine sanfte Struktur verleiht dem Wein grosse Eleganz und mach ihn zum perfekten Speisebegleiter. Ein Wein, der jeden Weintrinker überzeugt.					
Jägermeister, 35%	4cl	9	Bombay Sapphire, 40%	4cl	12	Traubensorte: Nero d’Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot					
SPRITZ			Tanqueray Ten, 47.3%	4cl	14						
Aperol Spritz	13		Hendrick`s, 41.4%	4cl	16						
Chandon Spritz	13		Botanist, 46%	4cl	16						
Grapefruit Spritz	14		Monkey 47, 47%	4cl	20						
Ingwer - Minze Spritz	14		VODKA								
Yuzu – Holunderblüten Spritz	14		Trojka pure grain, 40%	4cl	9						
Basilikum – Limoncello Spritz	15		Absolut, 40%	4cl	12						
			Xellent, 40%	4cl	17						
			Belvedere, 40%	4cl	18						
			Grey Goose, 40%	4cl	19						
			Crystal Head, 40%	4cl	19						
			RUM								
			Bacardi Carta Blanca, 37.5%	4cl	10						
			Bacardi Carta Negra, 37,5%	4cl	10						
			Bacardi Añejo Cuatro, 40%	4cl	12						

Humagne Rouge Chai du Baron

Valais du Rhône AOC
Mittlerer, glänzender Rubin.
Brombeeren und Himbeeren in der kraftvollen Nase, ergänzt durch einige Veilchennoten, etwas Zimt und dezente Röstaromen. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr Rebsorten-typischen, kraftvollen Aromatik, nebst viel rot- und schwarzbeeriger Frucht auch einige Malznoten, eine Spur Tabak und Nougat, mit präsenten, aber gut eingebunden Tanninen; Potenzial aufzeigender, langer Abgang.
Traubensorte: Humagne Rouge

FRANKREICH0,75 l

Château Montfollet59.00

Blaye Côtes de Bordeaux AOC
Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Intensives Brombeer- und Heidelbeerenbouquet, viel Lakritze im Untergrund, auch floral würzige Noten zeigend, auf alle Fälle gleich zu Beginn sehr aromatisch mit mittlerem Druck. Samtener Gaumen, recht viel Fleisch, schwarze Pfefferkörner im wiederum würzigen Extrakt.
Traubensorte: Merlot, Malbec

Etoile du Sud61.00

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet
Kraftvolles, nahezu undurchlässiges Purpur mit violetten Reflexen. Tiefgründiger Duft mit feinen Aromen schwarzer Beeren, Cassis, Pfeffer und einem Mix wilder Kräuter des Südens. Wundervoll saftig und samtig, extraktüß, mit köstlicher Grenachefrucht und viel Fruchtdruck. Die sanften Tannine sind perfekt integriert, der Wein besitzt Konzentration und Frische zugleich, großartige Balance aus südfranzösischer Wärme und Frische, bis ins Finale immer wieder neue Aromen zeigend und vollmundig-weich ausklingend
Traubensorte: Grenache Noir, Carignan

Falling Blue61.00

Côtes Catalanes IGP Department 66
Backpflaumen und Schokokirschen in der betörenden Nase, auch Brombeergelée, Weinbeeren und feine Lebkuchensüsse. Perfekte Balance zwischen runden Tanninen, geléeartigem Extrakt und unverkennbarer Grenache-Wärme; Amarenakirschen und edles Schokotoasting bis ins lange nachklingende Finale.
Traubensorte: Grenache, Syrah

ITALIEN0,75 l

Muro Antico54.00

Chianti Riserva DOCG
Mittleres Rubinrot, granatrote Akzente. Sangiovese-typische Nase nach roten Johannisbeeren und Sauerkirschen, ergänzt durch eine delikate Zimtnote und eine Spur Grafit, schliesslich ein Hauch Malz. Eine schöne toskanische Frische vermählt sich mit den vorwiegend rotbeerigen Aromen, Himbeeren und Johannisbeeren, nun auch etwas Pfeffer und dezente Röstaromen; die Tannine sind geschliffen und fein integriert, geschmeidiges, mittellanges Finale. Ein ausgesprochen harmonischer Chianti.
Traubensorte: Sangiovese, Merlot, Syrah

Nero d'Avola Sicilia IGT55.00

Morgante
Kräftiges Rubinrot, ins Purpur tendierend. Noble Nase nach Pflaumen, schwarzen Kirschen, Schwarztee und Noten von Edelholz. Eine gute Konzentration und viel Fruchtdruck offenbaren sich im Gaumen, die typische Nero d’Avola-Aromatik mit viel schwarzer Frucht und feinen Tabaknoten Leicht rauchige Note; insgesamt ausgewogen und von guter Kraft, leicht spürbare Tannine,kompaktes Finale.
Traubensorte: Nero d’Avola

Lucente La Vite56.00

Toscana IGT, Luce della Vite
Kräftiges Purpur, violette Akzente. Kleine, rote Kirschen und reife Erdbeeren in der verführerischen Nase, auch einige balsamische Noten und geröstete Haselnüsse. Rund und ausgewogen am Gaumen, nun auch Himbeerkonfitüre und etwas mediterrane Würznoten, ergänzt durch fein integrierte Röstaromen; von toller Gerbstoffqualität, ausgewogen und kraftvoll; feine Mandeltöne im langanhaltenden Abgang.
Traubensorte: Merlot, Sangiovese

Primitivo di Manduria DOP59.00

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano
Intensives Purpurrot. Enorm charmantes, von viel dunkler Beerenfrucht und Caramel geprägtes Bouquet, gekonnt ergänzt durch Noten von Schwarztee und Edelhölzern. Am Gaumen kraftvoll, Brombeerkonfitüre und Heidelbeeren sind auszumachen, auch schwarze Oliven; samtige Gerbstoffe runden den mediterranen Gesamteindruck ab; sehr intensiv und anhaltend im Finale. Hervorragend gelungen!
Traubensorte: Primitivo

GRAPPA

Grappa di Moscato Sibona, 40%4cl12

Sibona XO, 44%4cl13

Nonino Grappa il Merlot, 41%4cl13

Elisi Berta, 40%4cl17

COGNAC / BRANDY

Vecchia Romagna, 38%4cl10

Cognac Courvoisier, 40%4cl12

Cognac Remy Martin VSOP, 40%4cl13

Cognac Fussigny, 40%4cl14

Cognac Henessy X.O., 40%4cl20

TEQUILA

Jose Cuervo Silver, 38%4cl12

Jose Cuervo Gold, 38%4cl12

Gran Corralejo, 38%4cl13

Don Julio Reposado, 38%4cl13

WHISKY

Canadian Club, 40%4cl13

Tullamore Dew, 40%4cl13

SCOTCH

Ballantine’s Finest, 40%4cl9

Johnnie Walker Red, 40%4cl10

Johnnie Walker Black, 40%4cl14

Johnnie Walker Blue Label, 40%4cl26

Chivas Regal 12y, 40%4cl17

SINGLE MALT

Ardbeg 10y, 46%4cl12

Lagavulin 16y, 43%4cl13

Aberfeldy 12y, 40%4cl13

Caol Ila 12y, 43%4cl15

Talisker, 45.8%4cl17

Oban 14y, 43%4cl17

Glenmorangie 10y, 40%4cl17

Glenfiddich 12y, 40%4cl17

Bunnahabhain 12y, 46.3%4cl19

BOURBON

Jim Beam, 40%,4cl10

Four Roses, 40%4cl12

Jack Daniel`s, 40%4cl13

OBSTBRÄNDE			COCKTAILS			ROSÉWEIN			Gamaret		
Calvados, Morin Père et Fils, 40%	4cl	9	The Gull’s Espresso Martini The Gull, Mövenpick Espresso, Zuckersirup	13	SPANIEN	0,75 l	59.00	Barrique, AOC Zürich Staatskellerei Zürich Rubinfarben, violette Reflexe. Ein Verbund von fruchtigen und blumigen Noten in der intensiv parfümierten Nase, Cassis, Heidelbeeren und Veilchen, dann auch schokoladige Noten und etwas Pfeffer. Homogen und dicht im schwarzbeerig geprägten Gaumen, unterlegt von einer Bittermandelnote, auch einige würzige Noten sind auszumachen; die Gerbstoffe sind reif und geben diesem Gamaret eine schöne Struktur; Brotkrustentöne im langen Abgang. Traubensorte: Gamaret			
Vieille Prune, Morin Père et Fils, 41%	4cl	9	Grapfruit Fizz Mikks Grapefruit, Vodka, Sodawasser	15	Don Sebastian Rosado Rioja DOCa, Uniòn Viti-Vinìcola Brillantes Lachsrosa mit blassgoldenden Reflexen. Johannisbeeren, Sauerkirschen, Grenadine und weisse Blüten in der fruchtig-frischen Nase. Auch rote Waldbeeren und roter Apfel. Am Gaumen mit schönem Wechselspiel zwischen saftig-süsser Frucht und eleganter Frische. Traubensorte: Tempranillo, Garnacha	55.00					
Original Willisauer, 37.5% Kirsch Pflümli Kernobst Zwetschge Williams	4cl	9	Mojito Limetten, Rohrzucker, Rum, Pfefferminze	15	Yuzu Green Trojka Mikks Yuzu Elder, Vodka Green, Sodawasser	15					
ZUSATZGETRÄNKE ZU SPIRITUOSEN:			Whisky Sour Dewar’s 12 whisky, Zitronensaft, Orangensaft	15	SCHWEIZ	0.75 l	59.00	Blauburgunder Mayenfeld AOC Schloss Salenegg Rubinrote Farbe von mittlerer Intensität. Offene Pinot-Noir-Nase, an wilde Himbeeren und Erdbeerkonfitüre erinnernd, eine Spur Efeu und etwas weisser Pfeffer sowie eine leichte Rauchnote. Charmant und intensiv zugleich das Gaumenbild: Heidelbeeren und etwas Zimtwürze, von sehr feinen Tanninen unterlegt, mit guter Struktur und gezeichnet durch eine wiederum leicht rauchige Note für ein kräftiges, sehr angenehmes Finale. Traubensorte: Pinot Noir			
Coca-Cola Alpinesse Tonic Water Alpinesse Bitter Lemon Alpinesse Ginger Ale Süssmost Sprite Fanta		+4	Pornstar Martini 42 Below Vodka, Vanille, Passionsfruchtlikör, Passionsfruchtsaft, Limettensaft	15	Compleo Rosé Kräftiges Rosa, violette Reflexe. Ein sehr vinöses Bouquet, das Noten von roten Kirschen und Himbeeren offenbart, auch etwas Zimt und ein Hauch Nougat. Weicher Auftakt, abgelöst von einer kraftvollen Aromatik, wiederum rotfruchtig geprägt, auch Mandarinenzeste, reife Erdbeeren und etwas Caramel, unterlegt von einer passenden Fruchtsüsse. Traubensorte : Pinot Noir, Cabernet Jura	55.00					
			Tequila Sunrise Tequila, Orangensaft, Grenadine	15							
			Gin Basil Smash Gin, Mikks Basil Lime	15							
			Bramble Mule Bombay Bramble, Ginger Beer	15							
			Citron Presse Collins Bombay Citron Presse, Zitronensaft, Sodawasser	15							
			Vodka Mule Vodka, Ginger Beer	15							
			Negroni Gin, Vermouth Jsotta rosso, Campari	15							
			Piña Colada Bacardi Rum, Ananassaft, Kokosnusscreme, Limettensaft	15							
			Rosemary Vodka Fizz Mikks Citrus Lemon, Vodka, Sodawasser, Rosmarin	19							
					SPANIEN	0,75 l	59.00				
					SCHWEIZ	0.75 l	61.00				
					SCHWEIZ	0,75 l	59.00				
					SCHWEIZ	0,75 l	59.00				
					SCHWEIZ	0,75 l	59.00				

ÖSTERREICH	0.75 l	ITALIEN	0,75 l	TAFEL- & MINERALWASSER IN FLASCHEN			FLASCHENBIERE		
Big John White Burgenland, Erich Scheiblhofer <i>Helles Gelb. Herrlicher Duft nach gelbem Apfel, Grüntee, weisse Mandeln sowie Nektarine, am Gaumen straff mit feinem Säurespiel, toller Fruchtdruck nach weissen Blüten, endet in einem gelbfruchtigen Abgang mit edler Bittermandelnote.</i> <i>Traubensorte: Chardonnay, Sauvignon Blanc</i>	49.00	Pinot Grigio Friuli Colli Orientali DOC, Selected by Mövenpick <i>Glänzend goldene Farbe. Gelber Apfel und Limetten in der frisch-fruchtigen Nase, auch ein Hauch weisser Pfeffer, angenehm konzentriert.</i> <i>Traubensorte: Pinot Grigio</i>	55.00	Rhäzünser	35cl	5.50	Feldschlösschen alkoholfrei	30cl	7
					50cl	6.90	Zartes hellgelb, leicht süsser Antrunk, mild bitterer Abgang 0.5% Vol		
					100cl	11.90			
				Arkina blau (ohne Kohlensäure)	35cl	5.50	Feldschlösschen Weizen alkoholfrei	30cl	7
					50cl	6.90	Gold-gelb trüb, vollmundig angenehme Süsse 0.5% Vol		
					100cl	11.90			
Grüner Veltliner Furth Kremstal DAC, Stift Göttweig <i>Helles Gelbgrün. Intensives Bouquet nach reifem Jonagold Apfel, Nektarine und ein Hauch Marokkominze dahinter Mandarine und Zitronenmelisse. Am saftigen Gaumen mit reifem Extrakt, fein nerviger Rasse und schlankem Körper. Im aromatischen Finale mit einem Korb gelber Früchte, erkalteter Grüntee und Blumenwiese.</i> <i>Traubensorte: Grüner Veltliner</i>	52.00	Moncalvina Canelli Moscato d'Asti DOCG, Coppo <i>Mittelgelb, goldene Nuancen. Eine bezaubernde Nase, die an frisch gepresste Trauben, getrocknete Aprikosen und weisse Blüten erinnert, untermalt von etwas Muskatnuss. Die angenehme Frische setzt sich am Gaumen fort, sanft perlend; Noten nach Golden Delicious und frisch geschnittener Ananas, ausgewogen, harmonischer Abgang</i> <i>Traubensorte: Moscato</i>	55.00	SOFTDRINKS			Grimbergen Ambrée Bernsteinähnliche Farbe, reichhaltig und malzig 6.5% Vol	25cl	7
				Hausgemachter Ice Tea	30cl	5.50	Kronenbourg 1664 Blanc	30cl	7
					50cl	7.50	Das leichte und elegante Weizenbier mit einer herrlichen Zitrusnote 5,0% Vol		
				Rivella rot oder blau	33cl	5.50			
				Coca Cola, Light, Zero Süssmost	33cl	5.50			
				Apfelschorle					
				Fanta					
				Sprite					
				Alpinesse Tonic Water	20cl	5.50	Feldschlösschen Lagerbier offen	30cl	5.50
				Bitter Lemon			Goldgelbe Farbe, leicht fruchtigen Aroma	40cl	6.90
				Ginger Ale			4,8% Vol	50cl	8.50
				San Bitter	10cl	6	Feldschlösschen Dunkel Perle offen	30cl	5.90
							Charaktervolles Bier, dunkles Malz 5,5% Vol	40cl	7.90
								50cl	8.90
							Feldschlösschen Amber offen	30cl	5.90
							Gereifte bernsteinfarbene Spezialbier 5,2% Vol	40cl	7.90
								50cl	8.90
Sancerre AOC “La Vigne Blanche” Domaine Henri Beourgeois <i>Hellgelb, grünliche Reflexe. Köstlich duftende Holunderblüten und rosa Grapefruit, auch eine Spur Granny Smith, sehr harmonisch. Gehaltvoller, ausgesprochen reicher Gaumen, geprägt von Agrumen und gelber Steinfrucht, auch etwas grüner Spargel ist auszumachen.</i> <i>Traubensorte: Sauvignon Blanc</i>	54.00	Kung Fu Girl <i>Helles Gelb. Betörendes Bouquet nach reifem Pfirsich und Mirabellenkonfitüre, dahinter Zitronenmelisse, Mandarine und Meloneneistee. Am spritzigen Gaumen mit reifem Extrakt, perfekt ausbalanciert.</i> <i>Traubensorte: Riesling</i>	55.00	FRUCHT- & GEMÜSESÄFTE			Feldschlösschen Braufrisch offen	30cl	5.90
				Orangensaft frisch gepresst	30cl	8	Trüb, golden, leicht rötliche Reflexe	40cl	7.90
				Tomatensaft Michel	20cl	6	Malz- und Caramelnoten 5,0% Vol	50cl	8.90
				LIMONADEN			Schneider Weisse Original	30cl	7.90
				Zitronen Limonade	30cl	6.50	Bernstein-, mahagonifarbenes Hefeweissbier mit Muskat-, Nussaroma 5,4% Vol	40cl	8.90
					50cl	8.50		50cl	9.90
				Grapefruit - Limetten Limonade	30cl	6.50			
					50cl	8.50			
				Ingwer - Minze Limonade	30cl	6.50			
					50cl	8.50			
				Basilikum - Limetten Limonade	30cl	6.50			
					50cl	8.50			
				Yuzu - Holunderblüten Limonade	30cl	6.50			
					50cl	8.50			

KAFFEE		MILCH UND SCHOKOLADEN		CHAMPAGNER &		WEISSWEIN				
Mövenpick Kaffee Cream		4.80	SPEZIALITÄTEN		0,75 l		SCHWEIZ		0,75 l	
Milchkaffee / Schale		5.40	SCHOKOLADE / OVOMALTINE		61.00		Fendant Du Ravin		55.00	
Café Mélange, Kaffee mit Schlagrahm		6.90	Kalte Schokolade / Ovomaltine		5.90	Valais AOC, Adrian & Diego Mathier Fendant Du Ravin ist bemerkenswert fruchtig, süffig, elegant, harmonisch und trocken - kurz ein Wein für jeden Anlass. Traubensorte: Chasselas		Yvorne		59.00
Espresso einfach oder doppelt		4.80	6.90	Heisse Schokolade / Ovomaltine						5.90
Ristretto		4.80	6.90	Schokolade / Ovomaltine Mélange						6.90
Espresso Corretto		8	(heisse Schokolade mit Schlagrahm)		TEE SPEZIALITÄTEN		Chablais AOC, Château Maison Blanche		59.00	
Cappuccino		6.20	Darjeeling		5.20	Der Cuvée Brut ist ein ungewöhnlich ausgewogener Champagner mit einem von Frühlingsblumen und fruchtigen Nuancen wie Apfel, Sommerbirne und Zitrusfrüchten dominierten Aromaprofil. Zu den Jahrgangsweinen aus 50 nach strengsten Kriterien ausgewählten Lagen kommen rund 15 % junge Reserveweine. Sie gewährleisten den unverkennbaren, bewusst unkonventionellen Piper-Heidsieck Stil. Eleganz und Struktur Verleihen ihm die Pinot-Noir Trauben.		Der terrassierte Weinberg von Château Maison Blanche umfasst 7,5 Hektar und liegt an einem Steilhang mit einem Gefälle von 35 bis 40%. Diese Besonderheit des vor mehreren Millionen Jahren entstandenen Kalks in Verbindung mit den jüngeren Alluvionen der Rhône verleihen den Weinen von Château Maison Blanche eine unvergleichliche Persönlichkeit und Typizität		
Latte Macchiato		6.20	Pfefferminze		Piper Heidsieck Brut		74.00	Chasselas		
(heisse Milch und viel Milchschaum mit einem Schuss Espresso)			Hagebutten		Der Cuvée Brut ist ein ungewöhnlich ausgewogener Champagner mit einem von Frühlingsblumen und fruchtigen Nuancen wie Apfel, Sommerbirne und Zitrusfrüchten dominierten Aromaprofil. Zu den Jahrgangsweinen aus 50 nach strengsten Kriterien ausgewählten Lagen kommen rund 15 % junge Reserveweine. Sie gewährleisten den unverkennbaren, bewusst unkonventionellen Piper-Heidsieck Stil. Eleganz und Struktur Verleihen ihm die Pinot-Noir Trauben.		Chasselas			
Latte Macchiato freddo		6.20	Symphonie de Fruits		Champagne Brut Réserve		98.00	Ticinello		
(kalte Milch und Eis mit einem Schuss Espresso)			Grüntee		Pol Roger			Merlot Bianco del Ticino DOC, Zanini Sulmoni		
Latte Macchiato mit einem Aroma Ihrer Wahl		7.90	Verveine		Leuchtendes Goldgelb mit grünem Schimmer. Reiches Bouquet nach Akazienhonig, reifen Quitten und gelben Pflaumen, dahinter warmes Baguette, weisse Mandeln und rote Kleeblüten. Mittlere Mousse, geschmeidiger Gaumenfluss mit weichem Extrakt und betörendem Lindenblütenhonig, Nektarine und Kamille sowie dezenter Muskatnuss und Zimtgebäckssüsse, nobel und finessenreich bis ins elegante Finale.		Hellgelb, leicht grünliche Akzente. Sehr offenes, fruchtig-zitrisches Bouquet nach Limetten, gelben Pflaumen und einem Hauch Marzipan. Rassige Gaumenaromatik, die Grapefruits und Orangenzensten erkennen lässt, saftig und erfrischend, unterlegt mit einem schönen Schmelz; von guter Balance bis ins sehr aromatische Finale.			
Schokolade, Caramel oder Himbeere			Kamille		Traubensorte: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir		Traubensorte: Merlot			
KAFFEE SPEZIAL			Rooibos Bourbon		8		Aigle les Murailles		61.00	
Kaffee Fertig Träsch / Zwetschgen		8	Zitrone-Ingwer		8		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
(Kaffee, Kernobstbrand / Zwetschgen Schnaps)			Schwarztee mit Bacardi Rum		8		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
Kaffee Lutz Träsch / Zwetschgen		8	Holdrio		8		Traubensorte: Merlot			
(Kaffee, Kernobstbrand / Zwetschgen Schnaps)			(Hagebuttentee, Zwetschgen Schnaps)		8		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
French Coffee		14	Grüner Frosch		8		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
(Kaffee mit Grand Marnier und Schlagrahm)			(Minze Tee, grüner Vodka)		8		Traubensorte: Merlot			
Irish Coffee		14	Glühwein		8		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
(Kaffee mit Irish Whiskey, Zucker, Schlagrahm)			Schokolade, Caramel oder Himbeere		8		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			Kaffee Fertig Träsch / Zwetschgen		8		Traubensorte: Merlot			
			(Kaffee, Kernobstbrand / Zwetschgen Schnaps)		8		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			Kaffee Lutz Träsch / Zwetschgen		8		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			(Kaffee, Kernobstbrand / Zwetschgen Schnaps)		8		Traubensorte: Merlot			
			French Coffee		14		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			(Kaffee mit Grand Marnier und Schlagrahm)		14		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			Irish Coffee		14		Traubensorte: Merlot			
			(Kaffee mit Irish Whiskey, Zucker, Schlagrahm)		14		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			Schokolade, Caramel oder Himbeere		8		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			Kaffee Fertig Träsch / Zwetschgen		8		Traubensorte: Merlot			
			(Kaffee, Kernobstbrand / Zwetschgen Schnaps)		8		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			Kaffee Lutz Träsch / Zwetschgen		8		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			(Kaffee, Kernobstbrand / Zwetschgen Schnaps)		8		Traubensorte: Merlot			
			French Coffee		14		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			(Kaffee mit Grand Marnier und Schlagrahm)		14		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			Irish Coffee		14		Traubensorte: Merlot			
			(Kaffee mit Irish Whiskey, Zucker, Schlagrahm)		14		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			Schokolade, Caramel oder Himbeere		8		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			Kaffee Fertig Träsch / Zwetschgen		8		Traubensorte: Merlot			
			(Kaffee, Kernobstbrand / Zwetschgen Schnaps)		8		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			Kaffee Lutz Träsch / Zwetschgen		8		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			(Kaffee, Kernobstbrand / Zwetschgen Schnaps)		8		Traubensorte: Merlot			
			French Coffee		14		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			(Kaffee mit Grand Marnier und Schlagrahm)		14		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			Irish Coffee		14		Traubensorte: Merlot			
			(Kaffee mit Irish Whiskey, Zucker, Schlagrahm)		14		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			Schokolade, Caramel oder Himbeere		8		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			Kaffee Fertig Träsch / Zwetschgen		8		Traubensorte: Merlot			
			(Kaffee, Kernobstbrand / Zwetschgen Schnaps)		8		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			Kaffee Lutz Träsch / Zwetschgen		8		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			(Kaffee, Kernobstbrand / Zwetschgen Schnaps)		8		Traubensorte: Merlot			
			French Coffee		14		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			(Kaffee mit Grand Marnier und Schlagrahm)		14		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			Irish Coffee		14		Traubensorte: Merlot			
			(Kaffee mit Irish Whiskey, Zucker, Schlagrahm)		14		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			Schokolade, Caramel oder Himbeere		8		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			Kaffee Fertig Träsch / Zwetschgen		8		Traubensorte: Merlot			
			(Kaffee, Kernobstbrand / Zwetschgen Schnaps)		8		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			Kaffee Lutz Träsch / Zwetschgen		8		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			(Kaffee, Kernobstbrand / Zwetschgen Schnaps)		8		Traubensorte: Merlot			
			French Coffee		14		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			(Kaffee mit Grand Marnier und Schlagrahm)		14		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			Irish Coffee		14		Traubensorte: Merlot			
			(Kaffee mit Irish Whiskey, Zucker, Schlagrahm)		14		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			Schokolade, Caramel oder Himbeere		8		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			Kaffee Fertig Träsch / Zwetschgen		8		Traubensorte: Merlot			
			(Kaffee, Kernobstbrand / Zwetschgen Schnaps)		8		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			Kaffee Lutz Träsch / Zwetschgen		8		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			(Kaffee, Kernobstbrand / Zwetschgen Schnaps)		8		Traubensorte: Merlot			
			French Coffee		14		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			(Kaffee mit Grand Marnier und Schlagrahm)		14		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			Irish Coffee		14		Traubensorte: Merlot			
			(Kaffee mit Irish Whiskey, Zucker, Schlagrahm)		14		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			Schokolade, Caramel oder Himbeere		8		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			Kaffee Fertig Träsch / Zwetschgen		8		Traubensorte: Merlot			
			(Kaffee, Kernobstbrand / Zwetschgen Schnaps)		8		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			Kaffee Lutz Träsch / Zwetschgen		8		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			(Kaffee, Kernobstbrand / Zwetschgen Schnaps)		8		Traubensorte: Merlot			
			French Coffee		14		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			(Kaffee mit Grand Marnier und Schlagrahm)		14		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			Irish Coffee		14		Traubensorte: Merlot			
			(Kaffee mit Irish Whiskey, Zucker, Schlagrahm)		14		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			Schokolade, Caramel oder Himbeere		8		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			Kaffee Fertig Träsch / Zwetschgen		8		Traubensorte: Merlot			
			(Kaffee, Kernobstbrand / Zwetschgen Schnaps)		8		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			Kaffee Lutz Träsch / Zwetschgen		8		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			(Kaffee, Kernobstbrand / Zwetschgen Schnaps)		8		Traubensorte: Merlot			
			French Coffee		14		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			(Kaffee mit Grand Marnier und Schlagrahm)		14		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			Irish Coffee		14		Traubensorte: Merlot			
			(Kaffee mit Irish Whiskey, Zucker, Schlagrahm)		14		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			Schokolade, Caramel oder Himbeere		8		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			Kaffee Fertig Träsch / Zwetschgen		8		Traubensorte: Merlot			
			(Kaffee, Kernobstbrand / Zwetschgen Schnaps)		8		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			Kaffee Lutz Träsch / Zwetschgen		8		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			(Kaffee, Kernobstbrand / Zwetschgen Schnaps)		8		Traubensorte: Merlot			
			French Coffee		14		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			(Kaffee mit Grand Marnier und Schlagrahm)		14		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			Irish Coffee		14		Traubensorte: Merlot			
			(Kaffee mit Irish Whiskey, Zucker, Schlagrahm)		14		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			Schokolade, Caramel oder Himbeere		8		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			Kaffee Fertig Träsch / Zwetschgen		8		Traubensorte: Merlot			
			(Kaffee, Kernobstbrand / Zwetschgen Schnaps)		8		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			Kaffee Lutz Träsch / Zwetschgen		8		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			(Kaffee, Kernobstbrand / Zwetschgen Schnaps)		8		Traubensorte: Merlot			
			French Coffee		14		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			(Kaffee mit Grand Marnier und Schlagrahm)		14		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			Irish Coffee		14		Traubensorte: Merlot			
			(Kaffee mit Irish Whiskey, Zucker, Schlagrahm)		14		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			Schokolade, Caramel oder Himbeere		8		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			Kaffee Fertig Träsch / Zwetschgen		8		Traubensorte: Merlot			
			(Kaffee, Kernobstbrand / Zwetschgen Schnaps)		8		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			Kaffee Lutz Träsch / Zwetschgen		8		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			(Kaffee, Kernobstbrand / Zwetschgen Schnaps)		8		Traubensorte: Merlot			
			French Coffee		14		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			(Kaffee mit Grand Marnier und Schlagrahm)		14		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			Irish Coffee		14		Traubensorte: Merlot			
			(Kaffee mit Irish Whiskey, Zucker, Schlagrahm)		14		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			Schokolade, Caramel oder Himbeere		8		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			Kaffee Fertig Träsch / Zwetschgen		8		Traubensorte: Merlot			
			(Kaffee, Kernobstbrand / Zwetschgen Schnaps)		8		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			Kaffee Lutz Träsch / Zwetschgen		8		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			(Kaffee, Kernobstbrand / Zwetschgen Schnaps)		8		Traubensorte: Merlot			
			French Coffee		14		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			(Kaffee mit Grand Marnier und Schlagrahm)		14		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			Irish Coffee		14		Traubensorte: Merlot			
			(Kaffee mit Irish Whiskey, Zucker, Schlagrahm)		14		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			Schokolade, Caramel oder Himbeere		8		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			Kaffee Fertig Träsch / Zwetschgen		8		Traubensorte: Merlot			
			(Kaffee, Kernobstbrand / Zwetschgen Schnaps)		8		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			Kaffee Lutz Träsch / Zwetschgen		8		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			(Kaffee, Kernobstbrand / Zwetschgen Schnaps)		8		Traubensorte: Merlot			
			French Coffee		14		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			(Kaffee mit Grand Marnier und Schlagrahm)		14		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			Irish Coffee		14		Traubensorte: Merlot			
			(Kaffee mit Irish Whiskey, Zucker, Schlagrahm)		14		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			Schokolade, Caramel oder Himbeere		8		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			Kaffee Fertig Träsch / Zwetschgen		8		Traubensorte: Merlot			
			(Kaffee, Kernobstbrand / Zwetschgen Schnaps)		8		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			Kaffee Lutz Träsch / Zwetschgen		8		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			
			(Kaffee, Kernobstbrand / Zwetschgen Schnaps)		8		Traubensorte: Merlot			
			French Coffee		14		Aigle Chablais, AOC Henri Badoux		61.00	
			(Kaffee mit Grand Marnier und Schlagrahm)		14		Goldgelbe Farbe. Ein charmantes Bouquet, welches nach Lindenblüten und Stachelbeeren duftet, auch eine zarte Hefenote. Am Gaumen viel gelbe Frucht, ergänzt durch etwas Mandarinensaft, dicht und gekonnt balanciert; rundes, frisches Finale.			