

# **Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.**

*Johann Wolfgang von Goethe*

Um nicht auf Ihren Lieblingswein zu verzichten, können Sie Ihre  
angebrochene Flasche ungeniert nach Hause nehmen.

Oder bringen Sie Ihren eigenen Wein mit und überraschen Sie Ihre Verwandten oder  
Freunde damit (gegen ein Zapfengeld von CHF 28.-- pro 7 dl Flasche)

## **Schaumwein**

### **Charme (Tessiner «Prosecco»)**

Schweiz / Tessin, Delea – Merlot / Pinot Noir / Chardonnay

Der Charme brut, ein angenehm verführerischer und frischer Schaumwein, zeigt  
sich fein-fruchtig und trocken.



1 dl 9.50  
Flasche 48.00

## **Weissweine**

### **Eleganzia, Nauer Bremgarten**

Schweiz / Aargau – Sauvignon blanc, Pinot gris,  
Chardonnay, Muscat



1dl 7.20  
Flasche 49.00



Eleganzia Assemblage ist im wahrsten Sinne des Wortes ein Triumph bis zum  
letzten Tropfen! Man kann die Landschaft mit solchen Wörtern wie hügelig  
beschreiben. Das schweizerische Weingut Nauer unternimmt jedoch den Versuch,  
die eigene Schönheit seiner Heimat mit diesem Weisswein auszudrücken.

### **Müller-Thurgau, NiRo, Wil AG**

Schweiz / Aargau – Müller-Thurgau

Verlockend frischer, fruchtiger und sehr charmanter Müller Thurgau. Feine, kaum  
spürbare Süssigkeit gefolgt von dezentler Säurestruktur im Abgang.



1 dl 6.80  
Flasche 46.00



1 dl 6.80  
Flasche 46.00

### **Chiar di Luna Ticino, Delea Losone**

Schweiz / Tessin – Merlot

Der Chiar di Luna ist ein weiß vinifizierter Merlot, der durch sanfte Pressung und  
Gärung bei kontrollierter Temperatur gewonnen wird.

Papierweiße Farbe mit grünlichen Reflexen und ein frisches, fruchtiges,  
intensives, feines und blumiges Aroma. Er ist trocken, schmackhaft, intensiv und  
anhaltend, mit einem Geschmack von Lindenblüten und weissem Pfirsich.

### **Chardonnay Domaine de la Crochet**

Schweiz / Waadt – Chardonnay

Ein aussergewöhnlicher Wein, mit einer hellgelben und glänzenden Robe. Das  
Bouquet ist komplex, fruchtig und blumig, begleitet von Noten von Haselnüssen  
und gerösteten Mandeln. Im Gaumen ist der Wein rund und mineralisch. Es folgt  
ein schöner und aromatischer Abgang.

1 dl 6.80  
Flasche 46.00

### **Roero Arneis**

Italien / Piemont – Arneis

Weissweine aus der im Piemont heimischen Rebsorte Arneis sind aktuell  
besonders gefragt und stehen in Italien in vielen Restaurants und Bars auf der  
Karte. Denn mit ihrer eleganten Finesse sind sie Apéro-Genuss und  
unkomplizierter Speisenbegleiter zugleich. Das Familienweingut Michele Chiarlo  
hat mit dem Roero Arneis Le Madri einen besonderen Schmeichler vinifiziert.

1 dl 6.80  
Flasche 46.00

# Rosewein

## Rosé Château La Mascaronne – BIO

Frankreich / Provence – Grenache, Cinsault, Syrah



1 dl 6.80  
Flasche 46.00

Bei diesem Wein kommt die Frucht nicht zu kurz! es wird begleitet von deutlich wahrnehmbaren Himbeer-Apfel-Noten, welchen diesen Rosé wunderbar abrunden. Viel Frische und fast so etwas wie Länge, was bei einem Roséwein durchaus selten ist.

# Rotweine

## Réserve Pinot Noir, Heuberger, Bözen

Schweiz / Aargau – Pinot Noir

1 dl 7.50  
Flasche 51.00



Kräftiges rubin mit violetten Reflexen. Die Nase ist geprägt durch eine breite Palette feinster Fruchtaromen. Im Gaumen gehaltvoll und breit. Verpackt in einer intensiven Aromatik bilden die warmen, reifen Gerbstoffe und die perfekt ausbalancierte Säure das solide Gerüst zu diesem tollen Wein.

## La Jouvence Rouge

Schweiz / Waadt – Merlot, Gamaret, Garanoir

1 dl 6.80  
Flasche 46.00

Aromen von roten Früchten vermischen sich zart mit leicht holzigen und würzigen Düften. Der Auftakt ist saftig und man findet die in der Nase entdeckten aromatischen Noten mit Freude wieder.

## Carato Montedato, Angelo Delea

Schweiz / Tessin – Merlot



1 dl 9.30  
Flasche 63.00

Der Carato wird mit den besten Selektionen von Merlot-Trauben aus über 40 Jahre alten Sorten hergestellt. Die Trauben werden in den Weinbergen der Colline del Locarnese angebaut, wo sie tagsüber von der besten Sonne und der frischen Nachtwind profitieren., die Trauben genießen die besten Bedingungen für eine perfekte Reifung.

## Extasis, Clos du Châtelard

1 dl 7.50

Flasche 51.00

Schweiz / Waadt – Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Tief rot-violette Farbe. In der Nase besticht der Wein durch seine aromatische Tiefe in welcher sich die fruchtigen und blumigen Düfte mit einem leicht geräucherten edlen Holz (Eiche) vereinen, gestärkt durch balsamische Noten (Vanille, Lakritz). Im Mund imponiert eine grosse Vielfalt von verschiedenen Geschmacksrichtungen: schwarze Früchte (Brombeere, Kirsche, Heidelbeere), gefolgt von milden Gewürzen (schwarzer Pfeffer, Muskatnuss, Kurkuma, Vanille), begleitet von gerösteten Noten (Kaffee, Mokka). Die Verkostung endet mit einem schönen komplexen mineralischen Abgang.

## Compleo Cuvée Noire, Staatskellerei Zürich

1 dl 6.80  
Flasche 46.00

Schweiz / Zürich – Pinot Noir, Gamaret, Syrah

Der Compleo ist eine harmonisch balancierte Cuvée aus Pinot Noir, Gamaret und Syrah. Der sehr fruchtige Erfolgsrotwein der Staatskellerei Zürich ist nicht nur ein erstklassiger und authentischer Begleiter der Schweizer Küche, sondern macht auch als Solist eine formidable Figur. Langanhaltender Abgang und überaus angenehmer Süsse.

## Nez Noir RÉSERVE AOC, BIO, Rouvinez Martigny

1 dl 7.10

Flasche 48.00

Schweiz / Wallis – Merlot, Cornalin, Gamaret, Syrah

Aromen von roten Früchten vermischen sich zart mit leicht holzigen und würzigen Düften. Der Auftakt ist saftig und man findet die in der Nase entdeckten aromatischen Noten mit Freude wieder.

<b>Les Champuvins, Alain Jaume &amp; Fils</b>	1 dl 6.80 Flasche 46.00
Frankreich / Côtes du Rhône – Grenache, Syrah, Mourvèdre	
Der Rebberg von "Les Champauvins" ist ca. 34Ha gross und liegt direkt an der Grenze zur Appellation Châteauneuf du Pape, d.h. ein paar Meter weiter wäre es ein Châteauneuf du Pape und kostete das Doppelte. So aber wurde es "nur" ein Côtes du Rhône, aber was für einer! Wem nicht am Namen gelegen ist, sondern nur an hochwertigem Wein, liegt hier richtig. Preiswerter kann guter "Châteauneuf du Pape" nicht sein.	
<b>Duchesse Aurélie</b>	1 dl 9.30 Flasche 63.00
Frankreich / Pomerol – Merlot, Cabernet Franc	
Dunkles Granat. Verführerische Merlotnase, tiefgründiges Schattenmorellenbouquet, dahinter Brombeerkonfitüre, dunkles Edelholz sowie Veilchen und Cassisblüten. Am Gaumen pure Eleganz, herrlicher Fruchtdruck, viel Kraft, verliert aber nie die Finesse, stützendes perfekt ausgereiftes Tannin. Im aromatischen Finale Black-Kurrant-Pastillen, frischer tasmanischer Bergpfeffer, Pflaumenhaut und Holundergelée – mit grossen Reserven ausgestattet.	
<b>Stajnbech Malbec</b>	1 dl 6.80 Flasche 46.00
Italien / Veneto – Malbec	
Er besitzt einen wunderschön weinigen und traubigen Charakter. In der Nase verführerische Noten von roten Früchten, vordergründig Himbeere. Am Gaumen voll und weich mit langem Abgang.	
<b>Ripasso Classico, Gorte Giara</b>	1 dl 7.10 Flasche 48.00
Italien / Veneto – Corvina, Rondinella	
Das ist einer der gefragtesten Weine der Familie Allegrini. Er stammt aus den Lagen um die Renaissance-Villa della Torre und wird nach dem Ripasso-Verfahren vinifiziert. Dabei kommen wie beim Amarone getrocknete Trauben zum Einsatz, was mehr Kraft, Dichte und Frucht in den Wein bringt.	
<b>Primitivo di Manduria DOP, Masseria Pietrosa</b>	1 dl 6.80 Flasche 46.00 Magnum 92.00
Italien / Apulien – Primitivo	
Der Primitivo aus der süditalienischen Region Manduria punktet mit einer überschwänglichen Fruchtfülle, dank eines sechs Monate dauernden Ausbaus in Barriques zeigt er aber auch eine äusserst komplexe Struktur. Diese Kombination mögen einfach alle. Das Weingut San Marzano liegt im Herzen Primitivo di Manduria auf einem schmalen Landstreifen zwischen dem Ionischen Meer und der Adria.	
<b>Finca Muñoz, Viñedos y Bodegas Muñoz</b>	1 dl 6.50 Flasche 44.00
Spanien / Castilla-La Mancha – Tempranillo	
Dichtes Purpurrot mit granatroten Reflexen. Knackige Blaubeeren, eingelegte schwarze Kirschen und Brombeergelée in der verschwenderischen Nase, begleitet von feinen Röstnoten und unverwechselbarem Tempranillo-Schmelz. Durchaus facettenreiche Fruchtaromen, dazu ein Hauch von Eukalyptus, Salbei und Kokosraspel. Im Gaumen mit druckvollem Auftakt und samtiger Textur, üppiger Fruchtsüsse und knackigem Tannin in der ausdrucksstarken Mitte. Wunderbar ausgewogenes Wechselspiel von Opulenz und Finesse bis ins seidenweiche Finale.	

# Weissweine

70/75 cl

## Aargau

<b>2021</b>	<b>Eleganzia</b> Nauer, Bremgarten	Sauvignon blanc, Pinot gris, Chardonnay, Muscat	47.00
<b>2023</b>	<b>Sauvignon-blanc</b> Hartmann, Remigen	Sauvignon blanc	47.00
<b>2022</b>	<b>Nauer Riesling x Sylvaner</b> Nauer, Bremgarten	Müller-Thurgau	43.00



## Waadt

<b>2022</b>	<b>Château de Trévelin Grand Cru</b> Hammel Rolle	Chasselas	46.00
<b>2022</b>	<b>Monopole - Grand Cru</b> Domaine de la Bolliattaz	Chasselas	46.00
	<i>Fallstaff 2022 – Einer der besten Chasselas!</i>		
<b>2022</b>	<b>La Jouvence blanc</b> Hammel Rolle	weisser Merlot	44.00
<b>2019</b>	<b>Sauvignon blanc Bio</b> Domaine de la Bolliattaz	Sauvignon blanc / gris	51.00
<b>2023</b>	<b>Chardonnay</b> Domaine de Crochet	Chardonnay	46.00
<b>2019</b>	<b>Château de Trévelin Grand Cru</b> Hammel, Rolle, seltene Traubensorte aus Savoien	Altesse	47.00
<b>2021</b>	<b>Féchy La Colombe Cuvée</b> Paccot Fechy	Chasselas	47.00



## Italien

<b>2024</b>	<b>Inbianco</b> Barbanera, Toscana	Sangiovese	44.00
-------------	---------------------------------------	------------	-------

# Rotweine Schweiz

70/75 cl

## Aargau



<b>2019/20</b>	<b>Pinot Noir Barrique Prestige</b> Nauer, Bremgarten	Pinot Noir Goldmedaille Mondial des Pinots	51.00
<b>2022</b>	<b>Nauer "Rarum", 16 Mt. Barrique</b> Nauer, Bremgarten	Pinot Noir Goldmedaille Mondial des Pinots	64.00
<b>2019</b>	<b>Unicus</b> Hartmann, Remigen	Cabernet Dorsa, Garanoir, Blauburgunder, Dornfelder	63.00

## Waadt

<b>2020</b>	<b>Exelsis Rouge</b> Hammel, Rolle	<b>000</b>	Gamaret, Garanoir, Cabernets	44.00
<b>2018</b>	<b>Taranis Domaine du Montet</b> Hammel, Rolle, 12 Monate im Barrique	<b>00</b>	Pinot Noir	49.00
<b>2019</b>	<b>Château Pictet-Lullin</b> Charlez Rolaz	Divico		51.00
<b>2021</b>	<b>Extasis Rouge</b> Clos du Châtelard		Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	51.00
<b>2017</b>	<b>Domaine de Crochet Merlot</b> Hammel, Rolle		Merlot	55.00

## Wallis

<b>2022</b>	<b>Nez Noir RÉSERVE AOC</b> Rouvinez, Martigny	Merlot, Cornalin, Gamaret, Syrah	48.00
-------------	---	-------------------------------------	-------

## Graubünden

<b>2021</b>	<b>Fläscher Grond</b> Andrea Davaz, Fläsch	Pinot Noir	59.00
<b>2024</b>	<b>Pinot Noir</b> Hansruedi Adank, Fläsch	Pinot Noir	51.00

## Tessin

<b>2020/21</b>	<b>"Carato Riserva" – Montedato</b> 30 Monate im Barrique, Delea, Losone	Merlot		81.00
<b>2021/22</b>	<b>Quattromani</b> Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini	Merlot		87.00
<b>2015</b>	<b>Diamante Rosso del Ticino</b> 36 Monate im Barrique, Delea, Losone	Merlot, Cabernet Franc, Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot		128.00

## Rotweine Italien

70/75 cl

### Südtirol

<b>2010/11</b>	<b>Lamarein</b>	<b>OO</b>	Lagrein	120.00
Josephus Mayr, Erbhof Mayr-Unterganzner				

### Veneto

<b>2022</b>	<b>Stajnbech Malbec</b>	Malbec	46.00
Borgo Stajnbech			

### Toskana

<b>2019</b>	<b>Nearco, Barrique</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon Syrah, Petit Verdot	49.00
Col d'Orcia, Montalcino			

<b>2021/22</b>	<b>Promis</b>	Merlot, Syrah, Sangiovese	78.00
Angelo Gaja, Ca'Marcanda			

<b>2022</b>	<b>Livrone</b>	Merlot, Cabernet	46.00
Poggio al Tesoro, Bolgheri			

### Apulien

<b>2020</b>	<b>Edizione Cinque Autoctoni VDT</b>	Montepulciano, Primitivo, Negro Amaro, Malvasia Nera	54.00
Fantini			

## Rotweine Spanien

<b>2021</b>	<b>Pesquera Crianza</b>	Tempranillo	51.00
A. Fernandez, Ribera del Duero			

<b>2020</b>	<b>Obac</b>	Cabernet Sauvignon, Callet Manto Negro, Merlot, Syrah	58.00
Bodegas Binigrau, Mallorca			

<b>2019</b>	<b>Pintia Toro</b>	Tempranillo	92.00
Bodegas y Viñedos Pintia, <b>Grupo Vega Sicilia</b>			

<b>2020</b>	<b>Bosque de Matasnos</b>	Tempranillo, Merlot, Malbec	69.00
Bosque, Ribera del Duero			

## Rotweine Frankreich

### Bordeaux

#### St. Julien

<b>2020</b>	<b>Amiral de Beychevelle</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	69.00
Zweitwein von Château Beychevell			

#### Pomerol

<b>2019</b>	<b>Château Lagrange</b>	Cabernet Franc, Merlot	71.00

## Rotwein Übersee

<b>2018 / 19</b>	<b>Terrazas de los Andes</b>	Malbec	46.00
Mendoza, Argentinien			

## Raritäten aus dem Stalden-Keller

70/75 cl

<b>2018</b>	<b>Barbaresco, Gaja</b>	<b>0000</b>	Nebbiolo	235.00
<b>2018</b>	<b>Barolo Monprivato</b>	<b>O</b>	Nebbiolo	220.00
<b>2020</b>	<b>La Fleur Pétrus</b>	<b>000000</b>	Merlot, Cabernet Franc	235.00
<b>2015</b>	<b>Vega Sicilia Unico</b>	<b>000</b>	Tempranillo	380.00
<b>2021</b>	<b>Continuum, Napa Valley</b>	<b>000</b>	Cabernet, Merlot, Petit Verdot	340.00
<b>2020</b>	<b>Château Bélair-Monange</b>	<b>000000</b>	Merlot, Cabernet	210.00
<b>2019</b>	<b>Flaccianello, Fontodi</b>	<b>00000</b>	Sangiovese	145.00
<b>1994</b>	<b>Château Petrus</b>		Merlot, Cabernet	2900.00

## Château Mouton-Rothschild

Cabernet, Merlot, Petit Verdot

<b>1978</b>	Riopelle	<b>O</b>	560.00
<b>1981</b>	Arman	<b>OO</b>	570.00
<b>1983</b>	Saul Steinberg	<b>OOO</b>	560.00
<b>1986</b>	Bernard Séjourné	<b>O</b>	830.00
<b>1987</b>	Hans Erni	<b>O</b>	520.00
<b>1997</b>	Setsuko	<b>O</b>	430.00

Die Flaschen können nicht zurückgegeben werden. Qualitative Einbussen müssen in Kauf genommen werden.

## Weine im Offenausschank

1 dl                    5 dl

<b>Yvorne</b> , Hammel	5.60	28.00
Gespritzter Weisswein, 1 dl	6.10	

<b>Tegerfelder</b> , Nauer, Pinot Noir	5.60	28.00
<b>Zweigelt</b> , Nauer, Bremgarten		29.00



<b>Primitivo</b> , Salento	28.00	
----------------------------	-------	--

### Aperitifs

Sanpellegrino Sanbitter rosso	10 cl	4.90
Jsotta Vermouth / alkoholfrei / Bianco / Rosso, Zürich	17° 4 cl	8.50
Jostta Rosso Bitter, Zürich (Campari)	23° 4 cl	8.50
Cynar	17° 4 cl	8.50
Pernod, Pastis	40° 5 cl	8.50
Appenzeller	29° 4 cl	8.50
Averna	32° 4 cl	8.50
Ramazzotti	30° 4 cl	8.50
Jsotta Orange	23° 4 cl	12.50
Cynar Orange	17° 4 cl	12.50
Gin Tonic, Vodka Orange	40° 4 cl	13.00
Hugo		11.50
Hugo mit Gin		13.50
Aperol Spritz		12.50

### Gesüßte Tafelwasser im Offenausschank

	2/10	3/10	5/10	10/10
Elmer Nature, Citro, Coca Cola, Schorle	3.50	4.50	5.90	9.50
Eistee, Rivella rot				

### Gesüßte Tafelwasser/ Mineralwasser/Saft

Vivi-Cola / Vivi-Cola Zero	33 cl	4.90
Tonic Swiss Mountain Spring Classic	20 cl	4.90
Bitterlemon Fever Tree	20 cl	4.90
Apfelwein Möhl, mit oder ohne Alkohol	60 cl	6.90
WFW (Wasser für Wasser) Hahnenwasser		5.50
Passugger	47 cl	6.40
Passugger	77 cl	8.40
Orangensaft	20 cl	4.90
Tomatensaft	20 cl	4.90

### Warne Getränke

Kaffee, Espresso (Graf Kaffee, Baden)	4.80
Schale, Cappucino	5.10
Latte Macchiato	6.30
Doppelter Espresso	5.50
Café Fertig / Luz	5.90
Schüml Pflüml	8.50
Diverse Teesorten, Sirocco Bio	4.90
Tee Rum	6.80
Punsch alkoholfrei	4.90

### Milch

	3/10	5/10
Schokolade / OVO, kalt oder warm	4.40	5.90
Mélange plus Fr. 1.50 Rahm		

<b>Ein kühles Bier vom Fass</b>	<b>2/10</b>	<b>3/10</b>	<b>5/10</b>
Appenzeller Quöllfrisch Hell, Panaché, 4.8%	3.90	4.90	6.90
Appenzeller Weizenbier Bio offen, 5.2%		5.90	7.30

### **Ein feines Bier aus der Flasche**

«Berke Bräu» Das Bier aus dem Dorf	33 cl	5.50
Säntis Kristall Spezial, 5.2%	33 cl	5.10
Appenzeller Quöllfrisch	50 cl	6.80
Appenzeller Sonnenwendlig ohne Alkohol	33 cl	5.10
Appenzeller Weizenbier, Alkoholfrei	50 cl	7.20



### **Grappe**

Moscato, Vecchio Rovere, Delea, Barrique	43°	4 cl	14.50
Merlot, Cabernet Sauvignon e Nebbiolo	41°	4 cl	12.50
La Bionda Grappa, Delea, Barrique	40°	4 cl	14.50

### **Liqueurs**

Grand Marnier	40°	4 cl	9.00
Amaretto	28°	4 cl	9.00
Bailey's Irish Cream	18°	4 cl	9.00
Limoncello Russo, Bremgarten	32°	4 cl	9.00

### **Spirituosen**

Chrüter, Humbel, Stetten	37.5°	4 cl	9.00
Kirsch, Humbel, Stetten	37.5°	4 cl	9.00
Birnen, Humbel, Stetten	41°	4 cl	9.00
Williams, Humbel, Stetten	43°	4 cl	9.00
Vieille Prune, Humbel, Stetten	41°	4 cl	9.00
Obstler, Willisau	50°	4 cl	9.00



### **Cognac**

Hennessy	40°	2 cl	13.50
Hennessy XO	40°	2 cl	25.00
Remy Martin VSOP	40°	2 cl	13.00

### **Whiskies**

Jack Daniel's	43°	2 cl	10.00
Tullamore Dew	40°	2 cl	12.00
Langs Select – Year of the Dog	43°	2 cl	19.00
Auchentoshan 12 years	40°	2 cl	12.00