

## Vino al bicchiere – Offenweine 1dl

<b>Chardonnay</b> Terre di Chieti I.G.P Abruzzo	6.50
<b>Sangiovese</b> Gran Sasso I.G.P Limit Edition Abruzzo	7.50
<b>Rosato Alghero doc</b> Sella & Mosca Sardegna	8.50
<b>Prosecco Naonis Extra Dry</b> La Delizia, Friuli – Italien	7.00

## Vino bianco – Weisswein 75cl

### SVIZZERA

<b>Aigle »Les Murailles »</b> Chasselas Henri Badoux, Aigle – Vaud	2020	51.00
---	------	-------

### LOMBARDIA

<b>Gloria Rosè</b> Nebbiolo (Rosè gekeltert)	2020	29.00
<b>Benedictus</b> Terrazze Retiche di Sondrio (aus blauen Trauben gewonnen und gekeltert)	2019	29.00

### FRIULI

<b>Luisa Pinot Grigio del Friuli Isonzo</b> Tenuta Luisa, Mariano del Friuli – Friaul	2020	48.00
--	------	-------

### SARDEGNA

<b>Costamolino Vermentino di Sardegna</b> Vermentino, Casa Argiolas	2020	32.00
--	------	-------

**TOSCANA**

<b>Terre di Tufi</b>	2018	52.00
Vernaccia di San Gimignano Terruzzi San Gimignano - Toscana		

**SUD TIROLO**

<b>Quarz</b>	2019	84.00
Sauvignon Blanc Kellerei Terlan, Terlano - Südtirol		

**PIEMONTE**

<b>Rossj Bass Langhe</b>	2014	120.00
Chardonnay Angelo Gaja, Barbaresco – Piemont		

**PUGLIA**

<b>Calafuria IGT ROSÈ</b>	2020	32.00
	37.5cl	22.00
Tormaresca Salento		

## Vino rosso – Rotwein

### GRIGIONI

<b>Maienfelder Marschallgut</b>	2018	68.00
Blauburgunder Cottinelli		

### TICINO

<b>Biasca Premium</b>	2019	52.00
Merlot del Ticino doc Gialdi Vini SA		

### LOMBARDIA

<b>Corte di Cama</b>	2018	56.00
Sforzato di valtellina	37cl 2017	38.00
Mamete Prevostini		

<b>Sassella San Lorenzo</b>	2017	68.00
D.O.C.G Mamete Prevostini		

<b>Sforzato Albareda</b>	2017	82.00
D.O.C.G Mamete Prevostini		

<b>Sommarovina Sassella</b>	2018	44.00
Nebbiolo D.O.C.G	37cl	26.00
Mamete Prevostini	Magnum 2015	98.00

<b>Pinot Nero di Valtellina</b>	2017	42.00
Pinot Noir		
Zanolari Casa Vinicola La Torre		



<b>Botonero</b>	2020	29.00
Nebbiolo IGT	50cl	18.00
Mamete Prevostini		

<b>N°1 Numero Uno</b>	2017	88.00
Nebbiolo		
Plozza vini Tirano		

**TRENTINO ALTO ADIGE**

<b>Terre di San Leonardo</b> Verschiedenen Rebsorten aus Weingut Tenuta San Leonardo "Trento"	2018	38.00
---	------	-------

**VENETO**

<b>Amarone Riserva Costasera</b> Corvina/Rondinella/Molinara Tenuta Masi, Gargagnano di Valpolicella - Venetien	2016	86.00
---	------	-------

<b>Albino Armani</b> Valpolicella ripasso D.O.C Veneto	2019	48.00
--	------	-------

**PIEMONTE**

<b>Bricco dell'Uccellone</b> Barbera d'Asti Azienda Vinicola Braida, Giuseppe Bologna, Rocchetta Tanaro – Piemont	2017	88.00
---	------	-------

<b>Barolo "Pernanno"</b> Nebbiolo Cascina Bongiovanni, Castiglione Falletto – Piemont	2016	96.00
---	------	-------

## TOSCANA

<b>Rosso di Montalcino Castello Banfi</b> Sangiovese	2019	36.00
<b>Vino Nobile di Montepulciano DOCG</b> Bindella	2017	52.00
<b>Bibbiano</b> Chianti Classico	2018	36.00
<b>Il Bruciato</b> Cabernet Sauvignon/Merlot/Syrah Tenuta Guado al Tasso Antinori, Bolgheri – Toscana	2020 Magnum 2018	52.00 104.00
<b>Guidalberto</b> 60 Cabernet Sauvignon, 40 Merlot Tenuta San Guido, Bolgheri – Toscana	2019 37.5 2020 Magnum	78.00 41.00 150.00
<b>Arnione Bolgheri Superiore</b> Cabernet Sauvignon e Franc/Merlot/Petit Verdot Tenuta Campo alla Sughera, Bolgheri	2016	79.00
<b>Tignanello</b> Sangiovese/Cabernet Sauvignon e Franc Marchese Antinori, Tenuta Tignanello San Casciano Val di Pesa	2018	155.00
<b>Sassicaia Bolgheri</b> Cabernet Sauvignon e Franc Tenuta San Guido, Bolgheri	2017	220.00
<b>Ornellaia Bolgheri</b> Cabernet Sauvignon e Franc/Merlot/Petit Verdot Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri	2017	250.00

**SARDEGNA**

<b>Montessu</b>	2018	48.00
Autochthonen und Französisch Trauben Cantina Agricola Punica, Santadi, Loc.Barrua – Sardinien		
<b>Rocca Rubia</b>	2019	46.00
Carignano del Sulcis Cantina di Santadi, Santadi – Sardinien		
	Magnum 2018	92.00
<b>Barrua</b>	2017	58.00
Isola dei Nuraghi		
	37.5cl	32.00
Cantina Agricola Punica Santadi	Magnum 2013/16	118.00

## Vino Spumanti – Schaumweine

<b>Prosecco</b> Prosecco Extra Dry Naonis	<b>38.00</b>
<b>Moët Chandon Impérial Brut</b> Pinot Noir/Pinot Meuniere/Chardonnay Moët et Chandon, Epernay – Champagne	<b>95.00</b>
<b>Franciacorta Cuvée Prestige Brut D.O.C.G</b> Ca' del Bosco	<b>68.00</b>

# Getränkekarte

## Birra alla spina / Bier vom Fass

Calanda	2dl	3.80
	3dl	4.50
	5dl	5.50
Panasché	3dl	4.50

## Birre in bottiglia / Flaschenbier

Edelbräu	33cl	4.50
Calanda Lager	58cl	5.50
Weizenbier ohne alk.	33cl	4.50
Weizenbier	33cl	4.50
	50cl	6.00

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

## Aperitivi – Apéritif

Cynar 16.5%	4cl	7.50
Campari 23%	4cl	7.50
Martini bianco 15 %	4cl	7.50
Aperol Spritz		7.50
Hugo		7.50
Crodino		5.00
San Bitter		5.00



## Soft Drinks

### Gazosa artigianale mit nachhaltigem Bio Zucker nach eigener Rezeptur

**Limone / Mirtillo / Lampone**

**Zitrone / Heidelbeere / Himbeere**

**35cl**

**CHF 5.00**

Mineral & Allegra	77cl	7.50
	5dl	5.50
	33cl	4.50
Coca Cola-Light	33cl	4.50
Fanta	33cl	4.50
Rivella	33cl	4.50
Apfelsaft – Shorlej	33cl	4.50
Bitter Lemon	33cl	4.50
Tonic Water	33cl	4.50
Fruchtsäfte Michel	20cl	4.50
Tomatensaft	20cl	5.00
Ice-tea	33cl	4.50
Holundersirup	2dl	6.00
	5dl	9.50
Möhl mit Alkohol	5dl	5.50
Kaffee – Espresso		3.50
Cappuccino		4.50
Latte Macchiato		5.00
Kaffee Melange		5.00
Kafi Schnaps		8.00
Irisch Coffee		8.00
Tee (diverse Sorten)		4.50
Apfelpunch		4.50
Ovomaltina – Caotina		4.50

## Bevande alcoliche / Spirituosen

Grappe	2cl	9.50
Grappe	2cl	9.50
Appenzeller 29%	4cl	6.00
Bergeller 28%	4cl	6.50
Fernert Branca 42%	2cl	6.00
Ramazzotti 30%	4cl	6.50
Braulio 21%	4cl	6.50
Averna 29%	4cl	6.50
Pflümli 37.5%	2cl	7.50
Kirsch 40%	2cl	8.50
Grand Marnier 40%	4cl	7.50
Sambuca 40%	4cl	6.00
Amaretto di Saronno 28%	4cl	6.50
Vecchia Romagna 38%	4cl	7.00
Gin Gordon 37.5%	4cl	6.50
Kastanienlikör 25%	4cl	6.00