

# GETRÄNKEKARTE

## Aperitif / Digestifs

(4cl) Vol.

Campari Soda / Orange	25 %	7
Martini bianco	15 %	7
Cynar	16 %	7
Cognac Hennessy XO	40 %	14
Cognac Rémy Martin VSOP	40 %	8
Grappa di Tignanello, Antinori	42 %	11
Grappa Quintessenza, di Merlot	45 %	8

Weitere Grappas je nach Verfügbarkeit

## Biere

Eichhof Lager 5 dl, Flasche	5.40
Eichhof Lager alkoholfrei 5 dl, Flasche	5.40
Eichhof Pony 3dl, Flasche	4.90
Stiär Biär, lokales Weizenbier, 5 dl, Flasche	6.50
Stiär Biär, lokales helles Bier, 3 dl, Flasche	5.20
Stange, offen, 3 dl	4.10
Stange Panaché, offen, 3 dl	4.10
Eichhof «Chübel», 5 dl	5.10

## Schottland Single Malt Whisky

(4 cl) Vol.

Weitere Whiskys je nach Verfügbarkeit

<b>Arran</b> , sahnig, Laub, stärkend, Datteln, Zimt	52 %	13
<b>The Macallan</b> , kräftig, Honig, blumig, Johannis	40 %	15
<b>Cragganmore</b> , herb, aromatisch	40 %	13
<b>Talisker</b> , Toffee, geröstete Nüsse, Pfeffer	45 %	13
<b>Lagavulin</b> , der Rauchige!	43 %	13
<b>Dalwhinnie</b> , torfig, Gras, Moorland	43 %	12
<b>Ardbeg</b> , cask strength, rauchig, Bitterschoggi	54 %	12
<b>Laphroaig</b> , medizinisch!	40 %	12
<b>Glenmorangie</b> , würzig, blumig, nussig, Dessert	40 %	12
<b>An Cnoc</b> , sahnig, fruchtig, ein Dessert Malt	40 %	12
<b>Balvenie</b> , honigtönigster Malt überhaupt	43 %	16
<b>Glenrothes</b> , bourbon cask, Lakritze, Rosinen	40 %	16
<b>Glengoyne</b> , malzig, zum Dessert, Toffee, Zimt	46 %	12
<b>Auchentoshan</b> , Zitrusgras, Malznoten	53 %	15

## Offene Weissweine und Rosé

1 dl

<b>Aigle AOC</b> , Chasselas	Waadt CH	4.40
<b>Il Pescatore</b> , Merlot bianco	Tessin CH	4.40
<b>Rosé de Gamay</b>	Waadt CH	3.80
Prosecco	Ogliano I	6

## Weissweine 7,5 dl Flaschen

7,5 dl

<b>Il Mattiolo</b> , Merlot bianco	Tessin CH	33
<b>Aigle les Murailles</b> , AOC, Chasselas	Waadt CH	43
<b>Côteau de Pessy</b> , Sauvignon blanc	Genf CH	42
<b>Gisselbrecht</b> , Riesling	Elsass F	38

<b>Oeil de Perdrix</b> , Château d'Auvernier	N'Burg CH	41
--	-----------	----

## Unsere Empfehlung

<b>Nostrano</b>	Roter Merlot, leicht und gefällig aus der Leventina (TI), 1 dl Flaschenqualität	5
-----------------	---	---

## Offene Rotweine

1 dl

<b>Ribera del Duero</b>	Kastilien E	6
<b>Picchio Rosso</b>	Tessin CH	4.40

## Rotweine 7,5 dl Flaschen

7.5 dl

<b>Gransegreto</b> , Merlot Riserva	Tessin CH	55
<b>Loverciano</b> , Merlot Riserva	Tessin CH	49
<b>Schloss Salenegg</b> , Pinot Noir	Graub. CH	47
<b>Elena la Luna</b> , Barbera d'Alba, DOC	Piemont I	42
<b>Barbaresco</b> , Nebbiolo, DOCG	Piemont I	49
<b>Borgo Scopeto</b> , Chianti Classico	Toskana I	38
<b>Brunello d. Montalcino</b> , DOCG	Toskana I	48
<b>Cantalupi</b> , Primitivo	Apulien I	38
<b>Bodegas LAN Riserva</b> , DOC	Rioja E	41
<b>Ribera d. Duero Marqués Roble</b> , DO	Kastilien E	38

Kaffee Crème, Schale, Espresso	4
Tee (diverse Sorten)	4
Punsch (Orangen, Apfel, Waldfrüchte)	4
Ovomaltine, Schoggi	4

Tafelgetränke 3 dl	3.60
Tafelgetränke 5 dl	4.60
Tafelgetränk 1 l	8

Fever Tree, the most sophisticated 2 dl ...	5
---	---

## Spirituosen (4cl)Vol.

Grand Marnier	40%	7
Amaretto di Saronno	28%	7
Cointreau	40%	7
Calvados	40%	7
Vieille Prune	41%	7
Baileys	17%	7
Williams Morand	43%	7
Pflümli, Zwetschgen, Obstler, Kirsch	38%	4
Porto Tawny, Sandeman	19%	8

Hugo	8
Aperol Spritz	8

## Trendy Gin - let it begin!

Star of Bombay	47%	11
Bomby Sapphire	40%	11
The Botanist	46%	11
Gin Mare	43%	11
Monkey 47, Schwarzwald dry gin	47%	11
Gordon's	38%	7

Der Wachholderschnaps ist salonfähig geworden.  
Serviert mit Fever Tree Aromatic Tonic Water 2dl