



# WEIN UND GETRÄNKE

„Nimmst Du täglich Deinen Tropfen,  
wird Dein Herz stets freudig klopfen,  
wirst im Alter wie der Wein,  
stets begehrt und heiter sein.“

„Stört dich beim Arbeiten der Wein,  
dann lass das Arbeiten sein.“

Das Türmli Team wünscht Ihnen angenehme und  
genußreiche Stunden bei und mit uns!

# 75 CL FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

WEISSWEINE SCHWEIZ UND ITALIEN	pro dl	75 cl
<b>Heidegger Cuvée 2016, AOC Luzern, Peter Schueler</b> <b>Traubensorten: Solaris, Chardonnay, Pinot blanc.</b> Aromatischer Weisswein mit dezenten Blumendüften und filigraner Fruchtaromatik. Im Gaumen frisch und knackig. Sehr schön gelegenes Weingut mit präzise vinifizierten Weinen, die schönes Profil zeigen.	7.00	49.00
<b>Sartori Pinot Grigio /Chardonnay 2014</b> <b>IGT Venezia, Arco del Givi</b> <b>Traubensorten: 50% Pinot Grigio und 50% Chardonnay</b> Blumiges Bouquet. Trockener, harmonischer und samtiger Geschmack, mit Charme und Charakter.	6.00	42.00
<b>Capitel Croce 2014, IGT Veneto, Roberto Anselmi (Soave)</b> <b>Traubensorte: 100% Garganega</b> Vergärung und Ausbau in Barriques. Bâtonnage. Das Bouquet zeigt Fruchtnoten (Äpfeln und Birnen) und gleichzeitig etwas Röstaromatik. Im Gaumen trocken, kräftig, ausgewogen. Finessenreich und raffiniert. Trebicchieri Gambero Rosso etc. Roberto Anselmi ist ein eigenwilliger, erfolgreicher Weinproduzent.	7.50	52.50



**Focaccia mit Rosmarin, Olivenöl, Knoblauch, Peperocinci und Meersalz** 9.50  
Passt hervorragend zu einem schönen Glas Wein.

Wasser zu Wein ist in der gleichen Menge kostenlos.

## 75 CL FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

### ROTWEINE SCHWEIZ

pro dl 75 cl

**Merlot Ticino Isamaro 2014, DOC Ticino, Angelo Delea 7.00**

49.00

**Traubensorte: 100% Merlot**

Fruchtiges, frisches Bouquet. Harmonischer und ausgewogener Körper. Äusserst beliebter, leichter und süffiger Merlot, aus ausgewählten Rebbergen des Tessins.

### ROTWEINE SPANIEN

**Rioja Finca Monasterio 2013, DOCa Rioja, Baron de Ley**

8.70

60.90

**Traubensorten: 80% Tempranillo und 20% Cabernet Sauvignon**

Tempranillo und Cabernet Sauvignon Trauben verleihen diesem neuen Highlight aus dem Hause Baronde Ley seine tiefe, intensiv kirschrote Farbe. Bereits bevor das Glas geschwenkt wird, lässt er Anklänge von geröstetem Kaffee, von Zimt und Nelke erkennen, die später um pikante Zedern- und Muskatnuß Aromen ergänzt werden. Ein ausdrucksvoller Roter, köstlich und samtig, mit einem langen Finale.

### ROTWEINE ITALIEN

**Trentanni 2013, IGT Umbrien, Falesco**

8.30

58.10

**Traubensorten: 50% Merlot, 50% Sangiovese**

12 Monate Barrique. Offenes, Tiefes Rubin mit purpuren Reflexen. In der Nase dicht, charaktervoll und ausgeprägt in der Aromatik. Es zeigen sich Aromen von Weichselkirschen, Zwetschgenkompott, warmwürzige Komponenten. Im Gaumen satt und trotzdem elegant.

**Salice Salentino 2014, DOC Apulia, Cantina Domiziano**

6.50

45.50

**Traubensorten: Negro Amaro und Malvasia**

Feinwürziger und lieblicher Wein, welcher zu überzeugen mag durch seine Ausdruckskraft und Tiefe.

**Primitivo del Salento 2015**

**IGT Apulia, Falchetto**

5.70

39.90

**Traubensorte: 100% Primitivo (unser Hauswein)**

Ein ausgewogener, fruchtiger und mittelkräftiger Wein. Aromen von Zwetschge, Pflaume, Dörripflaume und Feige. Dazu leichte Würze und Röstnoten. Harmonisch und mittelfällig.

„Nach dem Regen wächst das Gras  
Nach dem Wein das Gespräch“

# WEISSE FLASCHENWEINE SCHWEIZ/ITALIEN

Wallis	<b>Cuvée Madame Rosmarie blanc</b> <b>AOC Valais</b> <b>Adrian Mathier</b> <b>Traubensorten: Petite Arvine/Pinot blanc/Pinot gris/Gros Rhin</b> Für die schöne Säure und die leichte Pfeffernote ist der Petite Arvine verantwortlich. Der Pinot Blanc verleiht ihm einen Hauch von exotischen Früchten. Der Pinot Gris gibt dem Cuvée Madame Rosmarie Mathier seine Vollmundigkeit und ist für die leichte Restsüsse verantwortlich. Der Gros Rhin verleiht ihm seine Langlebigkeit. Aperitif, Meeresfische und Krustentiere, Geflügel, Asiatische Gerichte. Die Kellerei Adrian Mathier ist das Zugpferd der Gegend um Salgesch.	2015	55.00
Tessin	<b>Terre Alte Bianco di Merlot</b> <b>DOC Ticino</b> <b>Feliciano Galdi</b> <b>Traubensorte: 100% Merlot aus drei Tessiner-Tälern (Leventina, Blenio und Riviera).</b> Die Trauben werden sofort nach der Ernte sanft gepresst, der Saft bleibt klar. Ausbau im Stahltank. Zartfruchtige Finesse vermählt mit Duft weisser Pfirsiche und reifen Golden Äpfel. Im Gaumen frisch und fruchtig mit schönem Schmelz. Anhaltender, mineralischer Abgang. Aperitif. Süsswasserfisch und Krustentiere. Pizza mit Lachs/Thunfisch oder Geflügel. Feliciano Galdi ist das Kunststück gelungen, die Kellerei innert 30 Jahren in die Spitzenposition der wichtigsten Tessiner Produzenten zu bringen – und zwar qualitativ, sowie quantitativ.	2014	51.00
Italien	<b>Vermentino di Gallura Petrizza</b> <b>DOCG Sardinien</b> <b>Masone Mannu</b> <b>Traubensorte: 100% Vermentino</b> Herrliche Blumen- (Rosen) und Fruchtnoten (Passionsfrucht). Schöne Intensität im Gaumen, harmonisch, mit recht langem Abgang. Er ist der ideale Aperitif Wein. Dank seiner Finesse passt er sehr gut zu grilliertem Fisch, zu Pasta Gerichten oder zu Antipasti.	2014	54.00

## ROSÉ

Neuenburg	<b>Oeil-de-Perdrix</b> <b>AOC Neuchâtel</b> <b>Château d'Auvernier</b> <b>Traubensorte: 100% Pinot Noir</b> Lachsrosa. Angenehmes Fruchtbouquet mit Noten von Erdbeeren. Lebhafter, eher leichter Rosé-Wein aus dem Ursprungsgebiet dieses Weintyps oft imitiert – doch nie erreicht. Ein leichter, trinkiger Wein. Ideal als Aperitif, zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten, Geflügel. Das Château d'Auvernier ist einer der ältesten Weinbaubetriebe der Schweiz und ist seit mehr als 400 Jahren in Familienbesitz.	2014	52.00
-----------	---	------	-------

# ROTE FLASCHENWEINE SCHWEIZ

<b>Sempach</b>	<b>Chöpeler Barrique</b> <b>AOC Luzern, Weingut Sennhof</b> <b>Traubensorte: Cabernet Dorsa</b> Das Weingut Sennhof liegt 60 Meter über dem Sempachersee bei Kirchbühl (Sempach). Daher auch der Name unserer Weine "Chöpeler". Cabernet Dorsa-Weine haben eine deutliche "Cabernet-Sauvignon-Note" mit viel Rotweincharakter, das heisst ausgewogene Harmonie, viel Körper und große Nachhaltigkeit.	<b>2012</b>	<b>56.00</b>
<b>Graubünden</b>	<b>Pinot Noir (Blauburgunder) Barrique Maienfeld</b> <b>AOC Graubünden, Niggli-Möhr</b> <b>Traubensorte: 100% Pinot Noir</b> Die handverlesenen Trauben stammen hauptsächlich aus unserer 2ha grossen Monopollage Stellibovel auf 600 m.ü.M.. Unser Ziel ist es, ein hohes Mass an Reife zu erhalten, ohne die typische Pinot Noir Frucht zu verlieren. Der fertig vergorene Wein wurde während 12 Monaten in zu 30% neuen Barriques aus französischer Eiche ausgebaut.	<b>2014</b>	<b>68.00</b>
<b>Wallis</b>	<b>Cuvée Madame Rosmarie Mathier</b> <b>AOC Valais, Adrian Mathier</b> <b>Ausbau der Sorten im Barrique.</b> Der Cabernet Sauvignon verleiht der Cuvée Madame Rosmarie Mathier rouge ihren fruchtigen Geschmack. Der Humagne rouge mit seinen herben, rustikalen Tanninen gibt ihm seine Rasse. Der Syrah ist verantwortlich für die feine Pfeffernote. Der Pinot Noir verbindet diese drei Weine. Passt zu Trockenfleisch. Fleischgerichte aller Art. Käse.	<b>2014</b>	<b>56.00</b>
	<b>Cayas Syrah du Valais</b> <b>AOC Valais, Jean-René Germanier</b> <b>Traubensorte: 100% Syrah</b> Ein exklusiver Syrah aus dem Hause Jean-René Germanier. Die Reben wachsen auf Gletschermoräne des Rhônetals. Ein Konzentrat von Wein. Diese Weine sind sehr ausdrucksstark, die sich zum Lagern eignen. Nur die besten Reben, die ein nobles und konzentriertes Traubengut hervor bringen werden elektioniert. Der Name Cayas kommt vom französischen Namen Caillasses; was übersetzt Schotter, kieselhaltiger Mergel oder Steinbruch heisst.	<b>2012</b>	<b>86.00</b>
<b>Tessin</b>	<b>Sassi Grossi</b> <b>DOC Ticino, Feliciano Gialdi</b> <b>Traubensorte: 100% Merlot</b> Ausbau 14 Monate in Barriques. Unfiltriert. Ca. 10% des Weines ist aus angetrockneten Trauben bereitet. Intensives und komplexes Bouquet mit Noten von Brombeeren, Heidelbeeren und Johannisbeeren, dazu schön integrierte Röst-Aromen (Lakritze, dunkle Schokolade). Hervorragend strukturierter Wein. Langer Abgang. Zählt seit Jahren zu den besten Tessiner Merlots.	<b>2013</b>	<b>89.00</b>

# ROTE FLASCHENWEINE ITALIEN

<b>Veltlin</b>	<b>Numero Uno = No. 1</b> <b>IGT Veltlin, Plozza Brusio</b> <b>Traubensorte: 100% Nebbiolo</b> Er ist wohl der spektakulärste Wein, der je bei Plozza gekeltert wurde und setzt neue Massstäbe in der Produktion von Veltliner-Weinen. Numero Uno: das passiert, wenn man 50 Jahre alte Reben mit 90-jähriger Tradition, 2000 Stunden Arbeit und echter Innovation verknüpft. Die Farbe des Numero Uno ist Rubinrot. Intensiver Auftakt mit süßen Rosinen- und Pflaumenkompottnoten, die von Nelken- und Pfefferaromen ergänzt werden. Kurz: eine Nase, die Lust auf den ersten Schluck macht. Im Gaumen entdeckt man ein komplexes Aromapaket, das vom ersten Tropfen an schmeichelt und verführt. Aromatisch muss man an Pflaumen, Vanille, Zimt, Apfelkompott und Pfeffer denken. Dank den dezent herben, aber wunderbar ausgereiften Gerbstoffen, ist die Struktur dieses Nebbiolos einwandfrei und stattlich. Elegant in der Art und lang das Finale. Ein festlicher Wein, der etwas Stolz und Würdiges in seiner Seele trägt.	<b>2012</b>	<b>96.00</b>
<b>Piemont</b>	<b>Barbera d'Alba Ornati</b> <b>DOC Piemont, Armando Parusso</b> <b>Traubensorte: 100% Barbera</b> Barbera von alten Rebstöcken. Ausbau in neuen und gebrauchten Barriques. Intensives Fruchtbouquet von reifen Pflaumen und Kirschen. Die Röstaromen sind sehr gut eingebaut ein vollmundiger, mittelkräftiger Wein mit viel Fruchtpower.	<b>2015</b>	<b>59.00</b>
	<b>Barbaresco "Vigne Erte"</b> <b>DOCG Piemont, Cigliuti Renato</b> <b>Traubensorte: 100% Nebbiolo</b> 24 Monate in Eichenfässer ausgebaut. Dezent, aber gleichwohl komplexes Bouquet mit Noten von Walderdeeren, einer Spur Lakritze und ganz dezente, erdigen Noten. Im Gaumen trocken, perfekt ausgewogene Struktur. Ganz feiner Gerbstoff, der typisch ist für die Traubensorte. Hervorragender Essensbegleiter von besten Fleischgerichten. Die Weine dieses sympathischen Familienweingutes zählen zum Besten, was aus dieser grossartigen Weinregion stammt. Der über siebzigjährige Renato Cigliuti wird bereits als Legende bezeichnet.	<b>2009/2010</b>	<b>78.00</b>
	<b>Barolo Monforte d'Alba</b> <b>DOCG Piemont, Armando Parusso</b> <b>Traubensorte: 100% Nebbiolo</b> Ausbau in Barriques 2. Passage. Im Bouquet reife Fruchtnoten wie rote Johannisbeere, Erdbeere. Dazu etwas Lakritze. Im Gaumen trocken, ausgewogen. Eleganter Barolo mit langem Abgang. Begleiter von besten Fleischgerichten. Marco Parusso ist ein äusserst passionierter Weinproduzent. Seine Weine zeigen überraschende Eleganz und weisen fast etwas feminine Züge auf Spitzenproduzent.	<b>2007</b>	<b>84.00</b>
	<b>Bricco Manzoni</b> <b>DOC Langhe, Rocche dei Manzoni</b> <b>Traubensorten: 80% Nebbiolo, 20% Barbera</b> Die Erfolgsgeschichte von Rocche dei Manzoni beginnt 1974. Damals entschieden sich Valentino Migliorini und seine Frau Jolanda ihr Sterne- Michelin-Restaurant zu verlassen und in Monforte d'Alba einen alten Bauernhof aus dem 8. Jahrhundert zu erwerben. Ein toller Wein, zeigt dunkle Beeren, wirkt kräftig, voll und lang, mit schönen weichen Tanninen. Toller Wein der viel Spass macht.	<b>2011</b>	<b>69.00</b>

<b>Piemont</b>	<b>Bricco dell'Uccellone</b> <b>DOCG Barbera d'Asti, Piemont</b> <b>Braida</b> <b>Traubensorte: 100% Barbera</b> Der legendäre Bricco dell'Uccellone, Wegbereiter aller modernen Barberas, präsentiert sich unglaublich elegant und weich, mit eindrucklicher Konzentration und ebensolchem Gehalt. Im Bouquet herrliche Duftnuancen von reifen Beeren, Obst und schöne Barriquearomen.	<b>2014</b>	<b>85.00</b>
<b>Veneto</b>	<b>Amarone di Valpolicella Terre di Verona</b> <b>DOC Veneto Terre di Verona</b> <b>Cantina Valpantena</b> <b>Traubensorten: Corvina veronese, Rondinella</b> Durch das Antrocknen der Trauben entsteht dieser klassische Wein aus der Gegend von Verona, der sich grösster Beliebtheit erfreut. Ein gehaltvoller, ausgewogener, fruchtiger und nachhaltiger Wein. Mittelkräftiges, recht vielschichtiges Bouquet. Der Dörrfruchtcharakter (Dörrpflaume, Feige) dominiert leicht, dazu kommen Zwetschge, Beerenfrüchte, Würze und leichte Röstaromatik. Kräftige Struktur, mittellanger Abgang. Guter Begleiter von kräftigen Fleischgerichten und reifem Käse.	<b>2011</b>	<b>69.00</b>
	<b>Speri Amarone Valpolicella Classico</b> <b>Vigneto Monte Sant'Urbano</b> <b>DOC Veneto, Sant'Urbano</b> <b>Speri Pedemonte</b> <b>Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara</b> Die Familie Speri bewirtschaftet mit unglaublichem Einsatz und Ehrgeiz ihre Weinberge und Keller. Bei ihnen bekommt man Valpolicella in der Art zu schmecken, die ihn einst berühmt gemacht hat: Saftig, fruchtig, trocken, mit animierender, aber nicht zu intensiver Säure. Kurzum: Wein zum Grillen, Wein zum Geniessen, Wein zum lustvoll mit Freunden beieinander sitzen. Berühmt geworden ist Speri aber nicht nur durch seine wirklich grossartigen Valpolicellas, sondern vor allem durch seinen legendären Amarone, der manchem Kenner als der Beste Italiens gilt. Und sein unglaublich dicht gewobener, konzentrierter Recioto setzt ebenfalls Massstäbe.	<b>2011</b>	<b>89.00</b>
	<b>Valpolicella Classico Superiore Sant' Urbano</b> <b>DOC Veneto, Sant' Urbano (super Preis Leistung)</b> <b>Speri Pedemonte</b> <b>Traubensorten: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara</b> Die Trauben werden nach 26-tägiger Antrocknungsphase abgepresst und gekeltert. Danach wird der Wein während 18 Monaten in 500-Liter Eichenholzfässern ausgebaut. Intensives Rubinrot. Reife Beeren-Nase mit Noten von schwarzen Kirschen und Rumtopf. Saftiger, geschmeidiger und üppiger Gaumen mit langem Nachhall.	<b>2013</b>	<b>59.00</b>

"Wird einer früh vom Tod betroffen, heisst's gleich, der hat sich tot gesoffen. Ist's einer von den guten Alten, dann heisst's gleich: Den hat der Wein erhalten."

Volksmund

# ROTE FLASCHENWEINE ITALIEN

Toscana	<b>Chianti Classico Riserva Il Grigio</b> DOCG Toscana San Felice <b>Traubensorte: 100% Sangiovese</b> Ausbau: 80% des Weines lagert in 6000-9000-l-Holzfässern, 20% in französischen Barriques. Ein ausgewogener, gehaltvoller, fruchtiger und nachhaltiger Wein. Zeigt vorab Dörrfrucht, dazu beerige Noten, und etwas Röstaromatik.	2011	56.00
	<b>Chianti Classico Pèppoli</b> DOCG Toscana Antinori <b>Traubensorten: 90% Sangiovese, 5% Merlot, 5% Syrah</b> Typisch Chianti! Ein saftiger Tropfen mit charmanter Kirschfrucht und einem Touch Vanille, dazu Noten von Beeren und dunkler Schokolade. Er enthält 90% Sangiovese und reift neun Monate teils in grossen Eichenfässern, teils in amerikanischen Barriques.	2014/2015	53.00
	<b>Brunello di Montalcino</b> DOCG Toscana, Montalcino Ciacci Piccolomini <b>Traubensorte: 100% Sangiovese</b> Füllig und opulent nach Cassis und Nougat duftend, dichte Textur, kernige Tannine und präsenre Säure, viel Kraft und Charakter. Im Abgang Erinnerungen an Rumtopf und Bitterschokolade.	2009	79.00
	<b>Tenuta Marsiliana</b> IGT Maremma, Toscana Le Corti <b>Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot</b> Märchenhafte Mischung von Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot. Reiche, fleischige Frucht mit Graphit-, Lakritzaromen. Weiter, voller und ausgewogener Geschmack. Seine fruchtige, weiche Art steigert sich bis in einen langen Abschluss.	2010	85.00
	<b>Villa Donoratico</b> DOC Bolgheri, Toscana Tenuta Argentiera <b>Traubensorten: 45% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, 20% Merlot, 10% Petit Verdot</b> Villa Donoratico ist ein sehr großer und komplexer Wein, der fällt nicht in die Banalität, zeigt ein Zeichen tief zu seinem Herkunftsgebiet beigefügt. Gereift in Eichenfässern, in seiner außerordentlichen Trinkbarkeit und seine Treue zu dem Typ, der Weg, um die Empfindungen von roten Früchten auf die Nase geben kann, und leicht würzig am Gaumen mit schönem Abschluss erinnert an Lakritze.	2012	62.00



<b>Argentiera Superiore</b>	<b>2012</b>	<b>98.00</b>
<b>DOC Bolgheri, Toscana, Tenuta Argentiera</b>		
<b>Traubensorten: 40% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot - 20% Cabernet Franc</b>		
Ein Spitzen-Wein aus Bolgheri Leuchtend rubinrote Farbe mit leichten violetten Reflexen. Ausgeprägte Aromen von Lakritz, schwarze Johannisbeere und Blumennoten. Der Wein präsentiert sich im Gesamtbild großzügig und komplex. Reich an Tanninen ist er am Gaumen einnehmend und ausgeglichen mit einer angemessenen Säure. Im Finale frisch und mineralisch erweist er sich von bemerkenswerter Länge.		
<b>Le Volte dell'Ornellaia</b>	<b>2014</b>	<b>58.00</b>
<b>IGT Bolgheri, Toscana, Tenuta dell Ornellaia</b>		
<b>Traubensorten: 50% Merlot, 30% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon</b>		
Das ist ein Wein aus dem Hause Ornellaia. Verführerisches Kirsch- und Veilchenbouquet mit einem Hauch Schokolade, am Gaumen mundfüllend mit weichen Gerbstoffen. Sanfter Holzeinsatz verleiht ihm eine elegante Röstaromatik.		
<b>Le Serre Nuove dell'Ornellaia</b>	<b>2014</b>	<b>96.00</b>
<b>DOC Bolgheri, Toscana, Tenuta dell'Ornellaia</b>		
<b>Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</b>		
Der Le Serre Nuove dell'Ornellaia ist ein echter „Zweitwein“ vom Wein Ornellaia und wurde zum ersten Mal im Jahr 1997 erzeugt. Er ist Frucht der Entscheidung, während der Assemblage der Grundweine für den Ornellaia eine weitere Selektion durchzuführen. Dieser überwiegend aus Trauben der jüngeren Weinberge erzeugte Wein vermählt den prägenden Charakter des wichtigsten Weines des Weingutes nicht nur mit herrlicher Frische, gefälliger Zugänglichkeit und weichem Charme, sondern auch mit der beeindruckenden Struktur, der Ausgewogenheit und der Intensität, die für das großartige Terroir des Betriebs typisch sind.		
<b>Ornellaia</b>	<b>2004</b>	<b>210.00</b>
<b>DOC Bolgheri, Toscana, Tenuta dell'Ornellaia</b>		
<b>Traubensorten: 60% Cabernet Sauvignon. 25% Merlot. 12% Cabernet Franc. 3% Petit Verdot</b>		
Intensives Rubin, zum Rand hin etwas aufgehellt. Verführerisches, facettenreiches Bouquet von Brombeeren, schwarzen reifen Kirschen, untermalt von eleganten Toastingnoten, dunkles Brot, geröstete Haselnüsse. Sanft fließender Auftakt, abgelöst von einer enormen Aromenvielfalt, die schwarzen Früchte bestätigen sich, auch etwas kandierte Orangen, ein Hauch Vanille, tolle Balance, erstklassige Tanninstruktur, langes Finale, das eine grossartige Potenzial aufzeigt.		
<b>Guidalberto</b>	<b>2014</b>	<b>69.00</b>
<b>IGT Bolgheri, Toscana, Tenuta San Guido</b>		
<b>Traubensorten: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot</b>		
«Der Guidalberto ist weder ein zweiter Sassicaia noch dessen Zweitwein, sondern eine eigenständige Persönlichkeit », kommentiert Marchese Nicolò. Die elegante Komposition reift 15 Monate lang in Barriques und überzeugt mit seidigen Gerbstoffen und würzigen Tabaknoten. Der Wein wirkt in der Nase kompakt, zeigt Noten von dunklen Beeren, Cassis und Kirschen.		

<b>Toscana</b>	<b>Tignanello Rosso</b> <b>IGT Toscana</b> <b>Antinori</b> <b>Traubesorten: 85% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc</b> Vergärung in Holzbottichen. Ausbau 14 Monate in neuen französischen Barriques. Tiefgründiges Bouquet mit Noten von Dörrobst, Cassis, Edelhölzern und etwas Leder. Im Gaumen filigran strukturiert mit samtigem, edlem Tannin. Wirkt sehr harmonisch und unaufdringlich. Ein Charakterwein, geprägt von Eleganz und Stil. Zu kräftigen Fleischgerichten	<b>2013</b>	<b>115.00</b>
	<b>Botrosecco, Le Mortelle</b> <b>DOC Maremma, Toscana</b> <b>Antinori</b> <b>Traubensorten: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet franc</b> Eine vibrierende Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Cabernet franc, intensiv nach Pfefferminz duftend, dazu süsse Noten von reifen roten Früchten und Gewürzen. Am Gaumen samtig und würzig. Ein Jahr in der Barrique ausgebaut.	<b>2014</b>	<b>57.00</b>
<b>Sardinien</b>	<b>Entu Isola dei Nuraghi</b> <b>IGT Sardinien</b> <b>Masone Mannu</b> <b>Traubensorten: 50% Cannonau und 50% Carignano</b> Ein edler Wein der viel Freude macht. Sattes Rubinrot. Ein Füllhorn von Düften ist der Auftakt zu einem kraftvollen Wein mit weicher Tanninstruktur und langem Fruchtfinale.	<b>2014</b>	<b>62.00</b>
	<b>Cannonau di Sardegna Riserva</b> <b>DOC Sardinien</b> <b>Sella&amp;Mosca</b> <b>Traubensorte: 100% Cannonau</b> Rubinrot mit granatroten Reflexen; würzig und ausdrucksvoll das Bouquet, harmonisch und samtig der Gaumen mit zarten Pflaumen- und dezenten Holznoten im Finale.	<b>2012</b>	<b>52.00</b>

## ROTE FLASCHENWEINE SPANIEN

<b>Priorat</b>	<b>Nassos Roble do Priorato</b> <b>DOCa Priorat, Javier Rodriguez</b> <b>Traubensorte: 100% Garnacha</b> Der Wein hat Aromen von Himbeeren, Kirschen, Heidelbeeren, Lakritz, Mokka, Vanille, Tabak und frische Kräutern. Jeden Schluck und jede Nase (Nassos) machen den Wein zu einem neuen Erlebnis. Auf der Liste "Die besten Weine Spaniens"	<b>2012</b>	<b>53.00</b>
<b>Duero-Tal</b>	<b>Ribera del Duero Crianza</b> <b>DO Ribera del Duero, Valduero</b> <b>Traubensorte: 100% Tempranillo (Tinto Fino)</b> Ausbau 15 Monate in Barriques aus amerikanischer Eiche. Im Bouquet recht komplex. Aromen von Waldfrüchten dominieren leicht. Ein fruchtiger, vollmundiger, runder und aromatischer Wein. Begleitet feine Fleischgerichte ideal (Schwein, Rind, Lamm, Wild).	<b>2012</b>	<b>68.00</b>
<b>Somontano</b>	<b>12 Lunas</b> <b>Do Somontano, Roberto und Pipo Pan</b> <b>Traubensorten: 50% Tempranillo, 25% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 5% Garnacha</b> 9 Monate in französischen Eichenbarriques ausgebaut. Intensives Kirschenrot mit violetten Reflexen. Frische Nase mit Noten von reifen, roten Früchten. Am Gaumen weich und vollmundig dank runder und samtiger Tanninstruktur. El Grillo y la Luna gehört zu den kleinsten Weingütern dieses Gebietes.	<b>2013</b>	<b>54.00</b>
<b>Castilla</b>	<b>Ermita del Conde</b> <b>Castilla, Ermita del Conde</b> <b>Traubensorten: 95% Tempranillo, 5% Merlot</b> 12 Monate in Eichenholzfässern ausgebaut. Ein frischer Duft von reifen schwarzen Kirschen, Brombeeren strömt in der Nase. Unterlegt wird das Ganze noch von einem Hauch Tabak. Am Gaumen überzeugt er auf ganzer Länge.	<b>2011</b>	<b>57.00</b>

"Una cena senza vino é come una notte senza amore"  
- Ein Abend ohne Wein ist wie eine Nacht ohne Liebe -

# KLEINFORMATE 3.75dl

## SCHWEIZ ROT

<b>Cayas Syrah du Valais</b> <b>AOC Valais</b> Jean-René Germanier Traubensorte: 100% Syrah	<b>2011</b>	<b>42.00</b>
<b>Le Tourmentin du Valais</b> <b>AOC Valais</b> Domaines Rouvinez Traubensorten: Pinot Noir, Humagne rouge, Cornalin, Syrah	<b>2013</b>	<b>34.00</b>

## ITALIEN ROT

<b>Villa Antinori Rosso</b> <b>IGT Toscana, Marchesi Antinori</b> Traubensorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	<b>2013</b>	<b>32.00</b>
<b>Barolo Monforte d'Alba</b> <b>DOCG Piemont</b> Armando Parusso Traubensorte: 100% Nebbiolo	<b>2011</b>	<b>42.00</b>
<b>Speri Amarone Valpolicella Classico</b> <b>Vigneto Monte Sant'Urbano</b> <b>DOC Veneto, Sant'Urbano</b> Speri Pedemonte Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara	<b>2010</b>	<b>45.00</b>

# GROSSFORMATE 1.5l MAGNUM

## ITALIEN ROT

<b>Valpolicella Classico Superiore Sant' Urbano</b> DOC Veneto, Sant' Urbano Speri Pedemonte Traubensorten: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara	<b>2010/2012</b>	<b>119.00</b>
<b>Santagostino Rosso</b> IGT Sizilien Firriato, Paceco Traubensorte: Nero d'Avola und Syrah	<b>2012</b>	<b>105.00</b>
<b>Rocca Rubia Riserva</b> DOC Sardinien Cantina Santadi Traubensorte: 100% Carignano	<b>2012</b>	<b>108.00</b>

## SPANIEN ROT

<b>Ribera del Duero Crianza</b> DO Ribera del Duero Valduero Traubensorte: 100% Tempranillo (Tinto Fino)	<b>2011</b>	<b>132.00</b>
---	-------------	---------------

## DESSERTWEINE

<b>Italien</b>	<b>Moscato d'Asti</b> DOCG Piemont Paolo Saracco Traubensorte: 100% Moscato Ausbau im Druckstahltank. Hellgelb. Beindruckende, intensive Fruchtaromatik von reifen Moscato-Trauben. Spur Rosenduft. Im Gaumen prickelnd, recht süß und erfrischend.	<b>Cüpli</b>	<b>8.00</b>
<b>Italien</b>	<b>Parüss Vino da uve stramature</b> Marco Parusso Traubensorte: 100% Nebbiolo Ein hochinteressanter Süsswein, der die Wandlungsfähigkeit der grossartigen Traubensorte Nebbiolo aufzeigt. Als kühler, gediegener Abschluss-Trunk nach dem Essen.	<b>2009</b> <b>37.50 cl</b>	<b>45.00</b>

## WEINE OFFEN IN HALBLITER-QUALITÄT

WEISSWEIN		1 dl	50cl
Merlot bianco del Ticino		4.50	22.50
Yvorne Chablais, AVY		5.00	25.00
Fendant du Valais, Mascaron		4.50	22.50
ROSÉ			
Oeil- de- Perdrix, du Valais		5.00	25.00
ROTWEIN			
Merlot del Ticino	Boccalino	2dl	8.80

## MINERALWASSER & FRUCHTSÄFTE

Valser mit & ohne Kohlensäure	33cl	4.60
Valser mit & ohne Kohlensäure	75cl	8.20
Rivella blau	33cl	4.60
Coca Cola, Cola light, Cola zero, Fanta	33cl	4.60
Schweppses Tonic / Bitter Lemon	20cl	4.60
Michel Orangesaft	20cl	5.00
Michel Tomatensaft	20cl	6.00

## MINERAL OFFEN & MILCHGERÄNKE

	2dl	3dl	5dl
Sempacher Hahnwasser	1.50	2.00	2.80
Auf Verlangen: Wasser zum Wein in der gleichen Menge kostenlos			
Siphon Wasser	3.20	3.70	4.50
Rivella rot , Coca cola, Sprite	3.40	4.00	5.00
Eistee, Süssmost, Schorle	3.40	4.00	5.00
Himbeersirup: für Kinder gratis	1.80	2.50	3.50
Himbeersirup mit Mineralwasser	3.30	3.90	4.90
Kalte Schoggi oder Ovi	3.60	4.50	5.30
Kalte Milch	2.70	3.00	4.00

## KAFFEE & TEE

Kaffee/ Espresso/ Schale		4.20
Doppelter Espresso		6.00
Kaffee Mélange	Kaffee mit Schlagrahm	5.20
Cappuccino	Kaffee mit Milchschaum	5.00
Latte Macchiato	Espresso, Milch, Schaum	5.00
Latte Macchiato Schoggi	Espresso, Milch, Schaum, Schoggi Aroma	6.00
Latte Macchiato Caramel	Espresso, Milch, Schaum, Caramel Aroma	6.00
Heisse Schoggi oder Ovi		4.50
Heisse Schoggi Mélange	Heisse Schoggi mit Rahm	5.20
Punsch ohne Alkohol	Orange, Apfel, Rum ohne Alkohol	4.20
Tee	Schwarztee, Hagebutte, Kamille, Gartenfrüchte, Lindenblüte, Eisenkraut, Pfefferminze, Grüntee	4.20

## BIER OFFENAUSSCHANK

	2dl	3dl	5dl
Eichhof Lager / Panaché und Light	3.70	4.20	5.20

## FLASCHEN BIER

Erdinger Weissbier	Flasche 50cl	7.50
Eichhof Lager	Flasche 58cl	5.70
Eichhof Alkoholfrei	Flasche 50cl	5.50
Apfelwein mit und ohne Alkohol	Flasche 50cl	6.00

## APERITIFS OHNE ALKOHOL

Michel Orangesaft		Flasche 20cl	5.00
Michel Tomatensaft		Flasche 20cl	6.00
San Bitter		Flasche 10cl	5.00

## APERITIFS MIT ALKOHOL

Apéro mit Orangensaft		4cl	7.50
Martini rosso / bianco	15%	4cl	6.50
Cynar	16.5%	4cl	6.50
Campari / Rossi	23%	4cl	6.50
Appenzeller	29%	4cl	6.50
Ramazotti	30%	4cl	7.50
Averna	32%	4cl	7.50
Pernod	40%	4cl	9.00
Fernet Branca	39%	4cl	6.50

## SÜDWEINE

Porto Calèm 20 Jahre	20%	4cl	8.50
Sherry Sandeman medium Dry	15%	4cl	6.50
Tio Pepe Sherry extra dry	15%	4cl	6.50

## KAFFEE MIT SCHNAPS

Carajillo	der brennende Espresso mit 4cl Veterano	6.50
Coretto Grappa	Espresso mit 2cl Grappa Erba Ruta 5.50	
Coretto Amaretto	Espresso mit 2cl Amaretto	8.00
Coretto Bourbon	Espresso mit 2cl Whisky	8.00
Irish Coffe	mit 4cl Tullamore Dew, Zucker und Rahmtupf	8.00
Tee Rum	Schwarztee mit 4cl Negrita Rum	7.00
Kafi Schnaps	heller Kaffee mit Zucker, 4cl Träsch / Zwetschge / ½ ½ / Chrüter	5.00
G.T	mit 4cl Träsch, Kaffee, Zucker und Rahm	6.50
Holdrio	Hagebuttentee mit Zwetschge und Zucker	5.50



## WHISKY

Bourbon:			
Jack Daniels	40%	4cl	8.50
Blended Schottland:			
Chivas Regal	40%	4cl	9.50
Single Malt Schottland:			
Oban 14 Years	43%	4cl	13.50
The Macallan 12Years	40%	4cl	15.50
Longdrinks Zuschlag für Süssgetränke			3.00

## COGNAC & EDELBRÄNDE

VSOP Camus Elégance Cognac	Camus	40%	2cl	9.80
XO Camus Elégance Cognac	Camus	40%	2cl	13.50
Eichberg Kirschbrand Lu	Urs Hecht, Gunzwil	40%	2cl	8.90
Berner Rosenapfelbrand	Urs Hecht, Gunzwil	40%	2cl	8.90
Vielle Apricots Barrique	Urs Hecht, Gunzwil	40%	2cl	8.90
Alter Apfel	Barrique Club Sempach	40%	2cl	8.20
Alter Williams	Barrique Club Sempach	40%	2cl	8.20
Alter Minikiwi	Barrique Club Sempach	40%	2cl	8.20
Alter Zwetschge	Barrique Club Sempach	40%	2cl	8.20
Alte Kirsche	Barrique Club Sempach	40%	2cl	8.20
Alte Theilersbrine	Barrique Club Sempach	40%	2cl	8.20
Alte Traube	Barrique Club Sempach	40%	2cl	8.20

## SPIRITUOSEN & LIQUEURS

Amaretto di Saronno	28%	4cl	7.50
Vecchia Romagna	38%	2cl	7.00
Limoncello	30%	4cl	6.00
Sambuca Molinari	40%	4cl	7.50
Baileys Irish Cream	17%	4cl	7.50
Bombay Gin	40%	4cl	8.50
Wodka Absolut	40%	4cl	8.50
Rum Bacardi	40%	4cl	8.50
Tequila	38%	2cl	6.00
Jägermeister	35%	4cl	6.50
Chrüter / Zwetschgen	37.5%	2cl	4.50
Träschli / Walliser Marc	37.5%	2cl	4.50
Kirschli / Pflümli / Williams	37,5%	2cl	4.50

## CHAMPAGNER & PROSECCO

Prosecco Cüpli	10cl	7.50
Prosecco mit Hollunder Sirup	10cl	8.00
Prosecco mit Aperol	10cl	9.20
Hugo ( Prosecco, Hollunder Sirup, Zitronen und Eiswürfeln )	10cl	9.50
Moscato d'Asti	10cl	8.00
Champagner Taittinger brut	Flasche 75cl	82.00
Champagner Taittinger brut	Flasche 3/8	42.00

# GRAPPA

## Im Holzfass ausgebaut:

HAUSGRAPPA:				
Amarone della Valpolicella Paesanella	Veneto	41%	2cl	7.50
Grappa Antica Cuvée Riserva, Nonino	Friuli	43%	2cl	10.00
Elisi, Distillerie Berta	Piemont	43%	2cl	11.00
Tre soli Tre, Distillerie Berta	Piemont	44%	2cl	14.50
Numero uno, Plozza	Veltlin	45%	2cl	12.50
Brunello Riserva, Ciacci Piccolomini	Toscana	42%	2cl	12.50
Eligo dell` Ornellaia	Toscana	42%	2cl	11.00
Grappa Vecchio Rovere Merlot, Delea	Tessin	43%	2cl	7.80

## Im Stahltank ausebaut:

Sartori di Amarone	Veneto	40%	2cl	7.50
Brunello, Ciacci Piccolomini	Toscana	45%	2cl	10.50
Grappa Quater, Firriato	Sizilien	41%	2cl	8.50