



Weine und Getränke

Preise sind inkl. MWST

Offene Weine

Cüpli 8.80

Weiss

	1 dl	5 dl	7.5 dl
Hauswein, Féchy, Raymond Paccot, Waadt, Schweiz	6.90	34.00	47.00
Petite Arvine, Grand Métral, Provins, Wallis, Schweiz	7.80	39.00	56.00
Kerner, Christoph Rutishauser, Thal SG	8.50	42.50	59.00
Grüner Veltliner, Simone Jordan, Pulkau, Oesterreich	7.40	36.50	52.00

Rot

	1 dl	5 dl	
Jeninser Pinot Noir, Georg Schlegel, Schweiz	7.40	37.00	
Cuvee 1858, Zweigelt-Blaufränkisch, Simone Jordan, Oesterreich	7.30	36.00	51.00
Primitivo, Papale, Varvaglione, Italien	6.90	34.00	47.00
Corimbo, Bodegas La Horra, Ribera del Duero	8.50	42.50	59.00

Rosé

	1 dl	5 dl	7.5 dl
Chateau des Samins, Cotes de Provence, Bio, Frankreich	7.30	36.00	50.00

Schweizer WYSS WY

'22 St. Saphorin, <i>Les Frères Bovy, Waadt</i>	7,5 dl	49.00
'21 Aigle les Murailles, <i>Henry Badoux, Waadt</i>	3,5 dl	37.00
'21 Yvorne Petit Vignoble, <i>Henry Badoux, Waadt</i>	7 dl	57.00
'21 Heida Les Pyramides, <i>Salquenen, Adrian & Diego Mathier, Wallis</i>	7,5 dl	58.00
'21 Petite Arvine, <i>Grand Métral, Provins, Schweiz hweiz</i>	7,5 dl	56.00
'22 Chardonnay, <i>Georg Schlegel Weingut zur alten Post, Jenins</i>	7,5 dl	69.00
'22 Sauvignon Blanc, <i>Gonzen Bergwerk, Sargans</i>	7,5 dl	56.00
'22 Kerner, <i>Christoph Rutishauser, Thal</i>	7,5 dl	59.00
'20 Pinot Blanc Barrique, <i>Familie Zahner, Truttiken</i>	7,5 dl	58.00
'22 Räuschling, <i>Aefenrain, Höcklistein, Schmidheiny, Rapperswil - Jona</i>	7,5 dl	75.00

Internationale WYSS WY

'21 Riesling SL (Restsüsse) Schloss Lieser, Mosel, Deutschland	7,5 dl	47.00
'22 Château Thieuley, Sauvignon Blanc – Semillon, Famille Courselle, Bordeaux	7,5 dl	50.00
'19 Grüner Veltliner, Alte Reben, Weinrieder, Oesterreich	7,5 dl	56.00
'19 Grüner Veltliner Reserve, Steinzeit, Jordan, Pulkau, Oesterreich	7,5 dl	76.00

Champagner & Prosecco

Prosecco Jeio, Bisol, Italien	1 dl Cüpli 8.80	7,5 dl 48.00
Champagne de Saint Gall, (Blanc de Blanc) Frankreich		7,5 dl 75.00

Schweizer RotWz

‘21 Pinot Noir “Buchberg”, <i>Roman Rutishauser, Thal</i>	7,5 dl	59.00
‘21 Pinot Noir, <i>Toni Bardolini, Malans</i>	7,5 dl	62.00
‘21 Pinot Noir „Les Cailloutis“, <i>Domaine des Landions, Neuenburg AOC</i>	7,5 dl	69.00
‘20 Pinot Noir “Pradafant”, <i>G. Schlegel Weingut zur alten Post, Jenins</i>	7,5 dl	74.00
‘19 Pinot Noir, <i>Daniel und Martha Gantenbein, Fläsch, Schweiz</i>	7,5 dl	155.00
‘17 Pinot Noir, <i>Thomas Studach, Malans, Schweiz</i>	7,5 dl	125.00
‘18 Pinot Noir, <i>La Maison Carré Auvémier, Fa.m. Perrochet, Neuenburg</i>	7,5 dl	80.00
‘18 Syrah, <i>Domaine de Diully, Rouvinez, Wallis</i>	7,5 dl	69.00
‘17 Merlot, <i>Tobias Schmid & Sohn AG, Berneck</i>	7,5 dl	59.00
‘20 Merlot Rosso del Principe, <i>Stabio, Tenuta Luigina</i>	7,5 dl	70.00
‘18 Merlot, <i>Paradise, Schmidheiny, Rapperswil-Jona</i>	7,5 dl	115.00

Oesterreich

'20 Zweigelt Rubin Reserve, <i>Jordan, Pulkau</i>	7,5 dl	58.00
'18 Steinzeiler, <i>Kollwenz, Burgenland</i>	7,5 dl	99.00

Frankreich

'14 Château Phélan-Segur, <i>Saint Estephe, Bordeaux</i>	7,5 dl	88.00
'16 Château Lafon-Rochet, <i>Saint Estephe, Bordeaux</i>	7,5 dl	99.00
'14 Domaine de Chevalier, <i>Grand Cru de Graves, Pessac-Léognan</i>	7,5 dl	125.00

Italien

'18 Ramione, Nero D'Avola & Merlot, Baglio di Pianetto, Sizilien	7,5 dl	45.00
'19 Primitivo, Papale, Varvaglione,	7,5 dl	47.00
'20 Perdixi, <i>Bovale Sardo-Carignan, Olianas, Isola dei Nuraghi IGT Sardinien</i>	7,5 dl	55.00
'19 Ripasso, Capitel San Rocco, Valpolicella, Tedeschi,	7,5 dl	62.00
'18 Le Mattoline, Valpolicella Superiore, Gini, Tenuta Scajari	7,5 dl	76.00
'16 Amarone, <i>Valpolicella classico DOCG, Tommasi, Veneto</i>	7,5 dl	79.00
'21 Insoglio, <i>Tenuta San Guido, Bolgheri,</i>	7,5 dl	54.00
'18 Ruit Hora, Cacia al Piano, Bolgheri, Italien	7,5 dl	62.00
'18 Cabernet Franc "Filare 18", <i>Tenuta Casadei, Toskana</i>	7,5 dl	78.00
'19 Giorgio Primo, La Massa, Toscana IGT	7,5 dl	125.00
'16 Brunello di Montalcino, <i>Ridolfi, Toscana</i>	7,5 dl	79.00
'16 Il Favot, Poderi Aldo Conterno, Langhe	7,5 dl	73.00
'16 Barolo Cannubi, Damilano, Piemont	7,5 dl	132.00
'13 Barolo <i>Ravera, Bricco Pernice, Cagno</i>	7,5 dl	128.00

Spanien & Portugal

'18 Roda 1, Rioja Riserva, Bodegas Roda,	7,5 dl 88.00
'20 Pago de Carraovejas, Finca y Podega, Valladolid, Spanien	7,5 dl 79.00
'17 Corimbo, Bodegas La Horra, Ribera del Duero	7,5 dl 58.00
'17 L'Ú, Vino de la Tierra de Mallorca, Mortitx	7,5 dl 63.00
'19 Tecedeiras, Superior, Douro, Lima & Smith, Portugal	7,5 dl 66.00
'17 Boa Vista, Quinta da Boa Vista Duoro, Portugal	7,5 dl 82.00

Neue Welt Weine

'12 The Pinnacle Shiraz, Dalwhinnie Vineyard, Moonambel, Australien	7,5 dl 110.00
'16 Three Sticks Pinot Noir, PFV Estate, Gaps Crown Vineyard, Kalifornien	7,5 dl 89.00
'19 Cabernet Sauvignon, Ridge Vineyards, Santa Cruz, Kalifornien	7,5 dl 98.00

Spiritosen

Aperitifs

Campari (Vol 23%) Cynar (Vol 16.5%)	7.00 40 ml
Vermouth weiss (Vol 15%)	7.00 40 ml
Aperol (Vol 11%) Spritz (mit Prosecco)	11.50

Bar Liquors

Ballantines Whiskey (Vol 40%), Wodka (Vol 40%)	8.50 40 ml
Bombay Sapphire Gin (Vol 40%), Bacardi (Vol 40%)	8.50 40 ml

Cognacs & Single Malts

Courvoisier (Vol 40%) Remy Martin (Vol 40%)	12.50 20 ml
Talisker (Vol 46%) Balvenie 12 years (Vol 40%)	13.50 40 ml
Glenfiddich 12 years (Vol 40%)	13.50 40 ml
Laphroaig 10 years (Vol 40%)	13.50 40 ml

Liqueur, u.s.w.

Amaretto (Vol 28%) Baileys (Vol 17%)	6.80 40 ml
Appenzeller Rahm Liqueur (Vol 18%)	7.50 40 ml
Appenzeller Kräuterbitter (Vol 29%)	7.50 40 ml
Grand Marnier (Vol 40%) Sambucca (Vol 40%)	6.00 20 ml
Ramazzotti (Vol 30%)	7.50 40 ml

Schnapps und Grappa

Trester, Chrüter, Pflümli (Vol 40%)	5.00 20 ml
Kirsch, Williams (Vol 40%)	5.50 20 ml
Dettlinger Supérieur (Vol 41%)	7.50 20 ml
Bon Père Williams (Vol 40%) Vielle Poire (Vol 36%)	7.00 20 ml
Bepi Grappa, Mirabellen, Humbel (Vol 40%)	7.50 20 ml
Grappa di Moscato, Vielle Prune (Vol 40%)	7.50 20 ml
Blaues Wunder (Vol 33%) unbedingt probieren!	7.50 20 ml
Marc Schlegel, Jenins (Vol 42%) Geheimtip	8.50 20 ml

Biere und Säfte

Offen

	2 dl	3 dl	5 dl
Schützengarten Edelspez (Vol 5.2 %)	4.70	5.50	7.30

Flaschen

Schneider Hefeweizen (Vol 5.4 %)		5 dl	7.80
Klosterbräu Schützengarten (Bügelflasche) (Vol 5.2 %)		5 dl	7.60
Dunkel, Huus Braui Roggwil (Vol 5.0 %)		3 dl	6.80
IPA, Huus Braui Roggwil (Vol 6.0 %)		3 dl	7.20
India Pale Schützengarten (ohne Alkohol)		3 dl	6.80
Saft Naturtrüb Möhl (Vol 4.0 %)		5 dl	7.20
Apfelwein Möhl (ohne Alkohol)		5 dl	7.20

Offen Getränke

Tafelwasser, Möhl Apfel-Shorley	}	2 dl	3.70
Eistee, Cola, Cola Zero, Citro, Rivella rot		3 dl	4.70
Süsmost Möhl		5 dl	6.90

Flaschen

Tonic, Bitter Lemon	2dl	5.40
San Bitter	1 dl	4.40
Traubensaft rot, Orangensaft	2dl	5.50
Rivella blau, Fanta	3dl	5.50
Goba Mineralwasser	1 lt	9.90

Heisse Getränke

Café, Espresso	4.60
Cappucino, Café Macchiatto	5.40
Ovo oder Schokolade	4.70
Tee "Sirocco"	5.60

English Breakfast, Earl Grey, Verveine, Jap. Sencha
Rooibos, Kamille, Pfefferminz, Früchtetee, Kräutertee

Heisse Spezialitäten

Huns Café

Appenzeller Rahmliqueur, Brandy

Frauen Café

Bailey's, Amaretto

Herrn Café

Cognac, Kahlua

Irish Café

Irish Whiskey

French Café

Gran Marnier, Calvodos

Spanish Café

Tia Maria, Sambucca

Blueberry Tea

Grand Marnier, Amaretto, Schwarztee

Schümli Pflümli

Kaffee und Pflümli mit Schlagrahm

alle 9.80

Kleinflaschen & Magnumflaschen

Weiss

‘21 Aigle les Murailles <i>H. Badoux, Aigle, Schweiz</i>	<u>3,5 dl</u>	36.00
	1,5 lt	115.00

Rot

‘21 Insoglio, <i>Tenuta San Guido, Bolgheri, Italien</i>	1,5 lt	120.00
‘20 Zweigelt Rubin Reserve, <i>Jordan, Pulkau</i>	7,5 dl	115.00
‘17 Pinot Noir, <i>Thomas Studach, Malans, Schweiz</i>	1,5 lt	250.00
‘15 Pinot Noir Saliser, <i>G. Schlegel Weingut zur alten Post, Jenins</i>	1,5 lt	190.00
‘18 Giorgio Primo, <i>La Massa, Toscana IGT</i>	1,5 lt	245.00
‘20 Pago de Carraovejas, <i>Finca y Podega, Valladolid, Spanien</i>	1,5 lt	170.00
‘20 Pago de Carraovejas, <i>Finca y Podega, Valladolid, Spanien</i>	3,0 lt	390.00
‘16 Roda 1, <i>Rioja Reserva, Bodega Roda, Spanien</i>	1,5 lt	190.00

Einzelflaschen und Raritäten

Weiss

‘16 Chardonnay Unique, *Domaine Donatsch, Malans* 7,5 dl 150.00

Rot

‘15 Pinot Noir “Saliser”, *Grand Selection, G. Schlegel Weingut zur alten Post, Jenins* 7,5 dl 90.00

‘16 Vosne–Romanée “Vigneux”, *Domaine Jean Tardy & Fils, Burgund* 7,5 dl 110.00

‘17 Aloxe Corton 1er Cru, *Les Fournieres, Domaine Tolleot-Beaut, Burgund* 7,5 dl 95.00

‘17 Castello di Bolgheri, *Castello di Bolgheri, Toskana* 7,5 dl 130.00

‘13 Barolo *Bricco Fiasco, Azelia Luigi Scavino, Piedmont* 7,5 dl 135.00

‘12 Le Pergole Torte, *Monteverdine Toscana* 7,5 dl 178.00

‘16 Lagrein Riserva, *Muri-Gries, Weingarten Klosteranger, Südtirol* 7,5 dl 128.00

‘16 Heitz Cellar, Lot C-9, *Cab.Sauvignon, Napa Valley, USA* 7,5 dl 155.00

‘12 The Pinnacle Shiraz, *Dalwhinnie Vinyard, Moonambel, Australien* 7,5 dl 110.00