

Schaumweine im Offenausschank

Bâle Secco brut AOC

Baselbieter Vin Mousseux – Eigenkelterung BUESS

Rebsorten: Pinot Noir, Riesling-Sylvaner

Die regionale Erfolgsgeschichte seit zwei Jahrhunderten. Frisch, fruchtig und regional.

Cüpli 8.50

MONOPOLE « ON ICE » Swiss-Made

Vin Mousseux demi-sec - Eigenbau BUESS SA Sissach

Rebsorten: Chasselas, Chardonnay, Pinot Noir

Der trendige Schaumwein für den modernen Wein-trinker; mit Eis und Beeren im Weinglas serviert.

Glas 11.—

Champagne « Laurent de Coulon »

Blanc de Blancs brut Grande Réserve

Rebsorte: Chardonnay

Der Klassiker zum Apéro. Brillantes Goldgelb, feine Perlage und ein Bouquet von Mandeln, Brotkrusten, Brioche und Pfirsich.

14.50

Bellavista Franciacorta DOCG brut

Alma Gran Cuvée

Rebsorten: Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir

Feinblumig mit Aromen von weissem Pfirsich und Apfel. Am Gaumen feinste Perlage und Toastbrot.

13.—

Weissweine im Offenausschank

1dl

« Azuris » Réserve du Trésorier AOC Neuchâtel 2021

Château Souaillon – St. Blaise, Schweiz

Rebsorte: Chasselas

Blassgelbes Kleid, Aromen von Lindenblüten und Honig, ein lebendiger Wein perfekt zum Apéro.

7.50

« Viridis » Sauvignon blanc AOC Neuchâtel 2019

Château Souaillon – St. Blaise, Schweiz

Rebsorte: Sauvignon blanc

Einer der elegantesten Sauvignon blanc der Schweiz. Holunder und Grapefruit in der Nase, finessenreich mit Cassisnoten im Abgang. Fruchtig und rassig!

8.50

« Roncaia »

Bianco di Merlot Ticino DOC 2020

Vinattieri Ticinesi - Tessin

Rebsorte: Merlot

Strohgelb mit Aroma von Holunderblüten und Steinobst. Am Gaumen ausgewogen, mit feiner Mineralität. Im Abgang eine weiche Vanillenote des Barriqueausbaus.

10.—

Iselis Bianco

Nasco di Cagliari DOC 2020

Argiolas Antonio SpA., Sardinien, Italien

Traubensorten: Nasco, Vermengten

Feiner Duft nach Melone und Blumen. Am Gaumen tief, cremige Textur großzügig und frisch. Ein köstlicher Weißwein.

10.50

Roséweine im Offenausschank

1dl

« Roseus » Oeil de Perdrix Neuchâtel 2021

Château Souaillon – St. Blaise, Schweiz

Rebsorte: Pinot Noir

Lachsrosa, typische Nase die an Himbeeren erinnert, kräftig und voll im Gaumen mit rundem Abgang.

8.50

Rotweine im Offenausschank

1dl

«Le Bourguignon» Pinot Noir Grand Cru AOC Neuchâtel 2014

Château Souaillon – St. Blaise, Schweiz

Rebsorte: Pinot Noir

Leuchtendes Rubinrot, verführerisches Bouquet nach reifen Walderdbeeren und Himbeeren. Harmonisch und elegant mit leichten Röstaromen.

11.50

Merlot BUESS 2019

BUESS Weinbau & Weinhandel - Sissach

Rebsorte: Merlot

Rubinrotes Kleid, mit leichten Violett Reflexen. In der Nase Brombeeren, Johannisbeeren und Würze. Am Gaumen fwinfruchtig und elegant.

8.—

Promis

Ca'Marcanda Toscana IGT 2016

Angelo Gaja – Bolgheri, Toscana

Traubensorten: Merlot, Syrah, Sangiovese

Aromen von Pflaumen, Kirschen und Cassis, sowie schwarzem Pfeffer und Röstaromen. Wunderbar seidige Tannine und ein fruchtig heller Nachgeschmack.

15.—

Don Jacobo Crianza Rioja DOCa 2016

Bodegas Corral, Navarrete

Rebsorten: Tempranillo, Gracian., Mazuelo

Intensives und sehr komplexes Bouquet duftet nach Gewürzen, Leder und Vanille. Elegant und voll im Gaumen.

8.—

Süsswein im Offenausschank

1 dl

Château Monestier « La Tour »

AC Saussignac 2018

14.50

Château Monestier – Saussignac, Frankreich

Rebsorten: *Sémillon, Muscadelle*

Aromen von kandierten Früchten, Aprikosen, Quitten, Honig und Lakritze. Intensiver und langer Abgang. Bester Abschluss eines kulinarischen Abends.

Bier

33cl

« La Vouivre »

Dorée BIO

8.—

Unfiltriertes Kraft-Bier aus La Chaux-de-Fonds

Alkohol: 5,2% / BIO Hopfen und Malz

Leicht zugänglich, festlich und fröhlich. Mit einer zarten Bitterkeit mit fruchtigen Aromen.

Spirituosen

Vol. Inhalt Preis

Apéro / Bitter / Liqueur

Appenzeller	29%	4cl	8.—
Campari	23%	4cl	8.—
Martini Bianco	15%	4cl	8.—
Riccard	45%	4cl	8.—
Cynar	16.5 %	4cl	8.—
Averna	29 %	4cl	8.50
Baileys Irish cream	17%	4cl	8.50
Disaronno originale	28%	4cl	8.50
Jsotta «SENZA»	0%	4cl	8.—

Obstbrände

Baselbieter Kirsch	40%	2cl	9.50
Calvados Morin Sélection AOC	40%	2cl	9.50
Vielle Prune			
Les Royales de Nuits Saint Georges	40%	2cl	9.50

Château Souaillon Obstbrände

Lie Rouge	40%	2cl	8.50
Lie Blanche	40%	2cl	8.50
Fine de pommes	40%	2cl	8.50
Coing	40%	2cl	8.50

Grappa

Grappa delle Langhe	40%	2cl	9.50
Grappa Berta	43%	2cl	9.50

Softgetränke

Eptinger Mineralwasser mit/ohne	33cl	4.50
Eptinger Mineralwasser mit/ohne	50cl	6.—
Eptinger Mineralwasser mit/ohne	100cl	9.50
Urbanes Wasser	50cl	3.—
Coca Cola	33cl	4.90
Coca Cola Zero	33cl	4.90
Ramseier Apfelsaftschorle	33cl	4.90
Rivella rot	33cl	4.90

Kaffe & Tee

Espresso	4.80
Doppelter Espresso	6.—
Corretto Grappa	7.80

Gin

Hendricks Gin	41%	4cl	11.50
Monkey's Gin	47%	4cl	12.50
Elephant London Dry Gin	45%	4cl	16.50
Le Tribute Gin	45%	4cl	15.—
Ginuine «ZERO»	0%	4cl	8.—

Single-Malt-Whisky

Benromach 10 Years	43%	2cl	9.50
Auchentoshan Tree Wood	43%	2cl	9.50
Glenturret Single Malt Peated	43%	2cl	10.50
Glenfiddich Sigle Malt Sherry Cask	43%	2cl	11.—
Kilchoman Red Wine Single Cask	55.8%	2cl	21.—

Cognac

Cognac Hine VSOP	40%	2cl	9.50
Pierre Ferrand Réserve 1er Cru	42.3%	2cl	12.50
Jean Filloux Grand Champagne	40%	2cl	13.50
Cognac XO Vielle Fine Champagne	40%	2cl	14.50

Armagnac

Armagnac Darroze 20 ans	43%	2cl	17.50
-------------------------	-----	-----	-------

Rum

Ron Millonario de Peru XO	40%	2cl	22.50
---------------------------	-----	-----	-------

Orangensaft Michel	20cl	6.—
Sanbitter	20cl	6.—
Grodino	20cl	6.—
Chinotto Slow Food Lurisia	27cl	6.—
Aranciata Rosso Slow Food Lurisia	27cl	6.—
Fizzy Gazzosa ticinese Citro	35cl	6.50
Fizzy Gazzosa Mandarin	35cl	6.50
Fever Tree Tonic Water	20cl	6.—
Fever Tree Tonic Water mediterranean	20cl	6.—

Espresso	4.80
Doppelter Espresso	6.—
Corretto Grappa	7.80

Kaffee Crème	4.80
Cappuccino*	5.50
Schale*	5.50

Tee - fragen Sie bitte nach unserer Auswahl 4.50

* Bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass wir keine Milchgetränke ab 17 Uhr mehr servieren - Wir danken für Ihr Verständnis