

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 Weintrinker; mit Eis und Beeren im Weinglas serviert.

Glas 11.—

Champagne « Laurent de Coulon »

Blanc de Blancs brut Grande Réserve

Rebsorte: Chardonnay

Brillantes Goldgelb, feine Perlage und ein Bouquet von Mandeln, Brotkrusten, Brioche und Pfirsich.

1dl 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.

37.5cl 43.—

Weissweine im Offenausschank

1dl

« 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

Grüner Veltliner Federspiel 2021

Domäne Wachau – Dürnstein, Österreich

Rebsorte: Grüner Veltliner

Feine Kräuterwürze unterlegt mit Tropenfruchtaromen, zart nach Anis duftend, ein Hauch Blütenhonig. Saftig, elegant, feine Mineralität, angenehmer Säurebogen. Am Gaumen reife gelbe Apfelfrucht im Nachhall.

9.—

«Duo Alba» Chardonnay/Pinot Gris

AOC Neuchâtel 2021

Château Souaillon – St. Blaise, Schweiz

Rebsorten: Chardonnay, Pinot Gris

Brillantes Goldgelb. Noten exotischer Früchte und Zitrusaromen, Pfirsich und Blumenfelder. Harmonisch und samtig weich mit rassigem Finale.

8.50

Fiano «Labellum» Basilicata IGP 2021

Cantina Vitis in Vulture – Basilicata, Italien

Rebsorte: Fiano

Exotische Noten mit leichten vegetalen Nuancen. In der Nase und am Gaumen können Sie die Besonderheit des vulkanischen Bodens wahrnehmen mit einer gut eingebundenen Säure – ein eleganter Südtaliener.

8.—

Roséweine im Offenausschank

1dl

« Roseus » Oeil de Perdrix Neuchâtel

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

« Rubus » Cabernet Franc Rosé 2019

Eigenbau - BUESS SA

Rebsorte: Cabernet Franc

Die aussergewöhnliche Spezialität. Cassis und Gewürznoten am Gaumen. Kräftig und frisch zeitgleich.

8.—

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

Château Rozier

St. Emilion Grand Cru 2019

Famille Saby & Fils

Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Tiefdunkler, voller, saftiger Wein mit kraftvollem Körper. Die reifen, dunklen Beerennoten verleihen dem Wein eine elegante Fruchtsüsse.

11.—

«Rapujé» Langhe Rosso DOC 2014

Giovanni Sordo – Piemonte, Italien

Rebsorten: Nebbiolo, Barbera und Dolcetto

Floral intensiv und gleichzeitig delikater, füllig und komplex, mit optimaler Reife.

8.50

Bellmunt tint Priorat DOQ 2016

Bodega Mas d'en Gil - Priorat

Rebsorten: Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon

Aromatisches Bouquet mit viel Frucht und feinen Holzaromen wie Schokolade, Kokos, Caramel und Kaffee.

10.50

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

Aperol	11%	4cl	8.—
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 / Coca Cola Zero	33cl	5.—
Ice Tea Lemon	33cl	5.—
Ramseier Apfelsaftschorle	33cl	5.—
Fizzy Gazzosa ticinese Citro	35cl	6.50

Kaffe & Tee

Espresso	4.80
Doppelter Espresso	6.—
Corretto Grappa	7.80

Gin

Hendricks Gin	41%	4cl	11.50
Monkey's Gin	47%	4cl	13.50
Elephant London Dry Gin	45%	4cl	12.50
Le Tribute Gin	45%	4cl	15.—
Ginuline «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.—
Tomatensaft Michel	20cl	6.—
Sanbitter	10cl	6.—
Grodino	17,5cl	6.50
Fever Tree Tonic Water	20cl	6.—
Fever Tree Tonic Water Mediterranean	20cl	6.—
Fever Tree Bitter Lemon	20cl	6.—
Chinotto Slow Food Lurisia	27cl	6.—
Aranciata Rosso Slow Food Lurisia	27cl	6.—

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