

Schaumweine im Offenausschank

1 dl

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

Cava semi seco « Vilarnau »

Vin Mousseux demi-sec - Eigenbau BUESS SA Sissach

Rebsorten: Macebeo, Parellada, Xarel-lo

Frisch, fruchtig, mit einer leichten angenehmen Süsse. Die Kohlensäure ist am Gaumen seidig und angenehm.

9.—

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

1 dl

1 dl

« 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

Odé d'Aydie AOP 2020

Famille Laplace - Pacherenc-du-Vic-Bilh, Frankreich

Traubensorten: Petit Manseng 70%, Gros Manseng

Frische exotische Früchte wie Grapefruit, Zitrus, Passionsfrucht und Ananas. Komplex, frisch und gut strukturiert.

8.50

« 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

Iselis Bianco Nasco di Cagliari DOC 2018

Argiolas Antonio SpA., Sardinien, Italien

Traubensorten: Nasco, Vermentino

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

10.50

Roséweine im Offenausschank

1 dl

« 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

1 dl

1 dl

«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

Fontalloro Fèlsina Toscana IGT 2015

Fèlsina – Toscana, Italien

Rebsorte: Sangiovese

Intensiv und facettenreich. Würziges Bukett mit Noten von Tabak, dunklen Beeren, eingelegten Kirschen und Zedernholz. Am Gaumen anhaltende, mittelweiche Tannine. Perfekter Genuss dank langer Lagerung.

14.50

ALIUS Cabernet Sauvignon IGT 2015

Azienda Agricola Claudio Morelli – Marche, Italien

Rebsorte: Cabernet Sauvignon

Bouquet nach Sauerkirschen, Tabak, gerösteten Mandeln und etwas Kakao. Am Gaumen von kompakter Struktur und straffe Tannine.

9.—

Don Jacobo Gran Reserva DOCa 2005

Bodegas Corral, Navarrete

Rebsorten: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo

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

10.50

Süsswein im Offenausschank

1 dl

Château Monestier « La Tour » AC Saussignac 2018

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.

14.50

Bier

33cl

« La Vouivre » Dorée BIO

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.

8.—

Spirituosen

Vol. Inhalt Preis

Apéro / Bitter / Liqueur

Appenzeller	29%	4cl	8.—
Campari	23%	4cl	8.—
Riccard	45%	4cl	8.50
Cynar	16.5 %	4cl	10.—
Averna	29 %	4cl	9.—
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.—
Coca Cola	33cl	4.90
Coca Cola Zero	33cl	4.90
Ramseier Apfelsaftschorle	33cl	4.90
Rivella rot	33cl	4.90
Urbanes Wasser	50cl	3.—

Gin

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

Single-Malt-Whisky

Benromach 10 Years	43%	2cl	11.50
Auchentoshan Tree Wood	43%	2cl	12.50
Kilchoman Red Wine Single Cask	55.8%	2cl	21.—

Cognac

Cognac Hine VSOP	40%	2cl	12.50
Cognac XO Vielle Fine Champagne 40%		2cl	16.—

Armagnac

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

Rum

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

Kaffe & Tee

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

alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. 7,7% MwSt.