

## Schaumweine im Offenausschank

1dl

### Bâle Secco brut AOC

Baselbieter Vin Mousseux – Eigenkelterung BUESS

Rebsorten: Pinot Noir, Riesling-Sylvaner

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

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 12.—

### 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.

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 2022

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 2020

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

### «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 rassigen Finale.

8.50

### Blandine Le Blanc Côtes de Gascogne 2023

Château du Cèdre - Cahors, Frankreich

Rebsorten: Colombar, Ugni Blanc, Sauvignon Blanc

Fantastische Nase. Zitrus, Holunder und Litschi. Geschmeidig und rassig zeitgleich im Abgang. Schluck für Schluck eine Entdeckung.

7.50

## Roséweine im Offenausschank

1dl

### «Frohburg» Pinot Noir Rosé 2021

Eigenbau - BUESS SA, Sissach

Rebsorte: Pinot Noir

Lachsrosa schillernd, fruchtig und abgerundet. Primäraromen von Himbeeren und Rosen.

8.—

### Forentum Rosato IGP Basilicata 2023

Cantina Vitis in Vulture – Basilicata

Rebsorte: Aglianico

Die aussergewöhnliche Spezialität aus der Basilikata! Intensiv und fruchtig mit einem Hauch von roten Beeren.

8.—

## Rotweine im Offenausschank

1dl

### «Le Bourguignon» Pinot Noir Grand Cru Neuchâtel AOC 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

### Purpuratus Merlot Cabernet Franc 2020

Château Souaillon – St. Blaise, Schweiz

Rebsorten: Merlot, Cabernet Franc

Im Glas Purpur. Samtiger Auftakt. Aromen nach Kirschen, Zwetschgen, mit einem Hauch Schokolade – schön strukturierter Wein mit langem, stoffigem Abgang.

9.—

### Caleido Negroamaro del Salento IGP 2020

Antica Masseria Jorche – Salento, Puglia

Rebsorte: Negroamaro

Aromen von Pflaume, Schwarzkirsche und Veilchen. Im Mund ist er voll, weich und ausgewogen mit angenehmen Tanninen.

8.—

### « Marcel » Malbec 2022

Château du Cèdre - Cahors, Frankreich

Rebsorte: Malbec

Aromen von Sauerkirschen, Mandeln und auch Marzipan. Am Gaumen kirschtig und brombeerig konzentriert, aber durch und durch angenehm seidig, mit einem Hauch von Muskatnuss und Walnuss begleitet.

8.—

## Süsswein im Offenausschank

1 dl

### Château Monestier « La Tour »

**AC Saussignac 2018** 14.50

Château Monestier – Saussignac, Frankreich

Rebsorte: *Sémillon*

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

## Spirituosen

Vol. Inhalt Preis

### Apéro / Bitter / Liqueur

Aperol	11%	4cl	8.—
Aperol «Spritzz»		Glas	13.—
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
Limoncello	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

## 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.—
Fuse Tea Lemon	33cl	5.—
Ramseier Apfelsaftschorle	33cl	5.—
Fizzy Gazzosa ticinese Citro	35cl	6.50

## Kaffee & Tee

Espresso	4.90
Doppelter Espresso	6.—
Corretto Grappa	7.80

## 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.

### Sorglos Ueli

6.—

Alkoholfreies Bier

Vol. Inhalt Preis

### Grappa

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

### 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 A.E. Champ.	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	5.—
Grodino	17.5cl	6.—
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	4.90
Cappuccino*	5.50
Schale*	5.50
Tee - fragen Sie bitte nach unserer Auswahl	4.90

\* 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. 8,1% MwSt.