



# GETRÄNKEKARTE





## SOFTDRINKS

### Mineral im Offenausschank

Pier11 Wasser mit oder ohne Kohlensäure	30 cl	4.00
	50 cl	5.50
	75 cl	8.00

Hausgemachter TCS BIO Ice Tea Alpenkräuter   Früchte	33 cl	5.00
--	-------	------

### Mineral in Flaschen

Coca Cola   Coca Cola Zero	33 cl	5.00
----------------------------	-------	------

Rivella Rot   Rivella Blau	33 cl	5.00
----------------------------	-------	------

Schweppes Tonic Water   Bitter Lemon	20 cl	5.00
---	-------	------

Gazzosa Fizzy Mandarine   Zitrone	35 cl	5.00
--------------------------------------	-------	------

Orangensaft	20 cl	5.00
-------------	-------	------

Tomatensaft	20 cl	5.00
-------------	-------	------

San Pellegrino San Bitter	10 cl	6.00
---------------------------	-------	------

Crodino	17.5 cl	6.50
---------	---------	------



## BIER

### Bier in der Flasche

<b>Orbi Dunkel</b> in der Kultflasche	33 cl	5.00
<b>Feldschlösschen</b> Bügelflasche	50 cl	7.00
<b>Schneider Weisse</b> Weissbier	50 cl	7.00
<b>Feldschlösschen</b> Lager Alkoholfrei	33 cl	5.00

### Bier im Offenausschank

<b>ÖUFI Bier</b>	20 cl	4.00
	30 cl	5.00
	50 cl	7.00
<b>Feldschlösschen</b>	20 cl	4.00
Original   Braufrisch	30 cl	5.00
	50 cl	7.00

## APERITIF

Gin Tonic (Bombay Saphir) 40°	4 cl	12.00
Campari Soda 23°	4 cl	8.00
Campari Orange 23°	4 cl	9.00
Cynar Soda 15.5°	4 cl	8.00
Cynar Orange 16.5°	4 cl	9.00
Martini weiss   rot 15°	4 cl	8.00
Pastis 40°	4 cl	8.00
Prosecco Campe Deih DOC	10 cl	8.00
Prosecco mit Holunderblütensirup	10 cl	9.00
Hugo		11.00
Aperol Spritz		11.00
Campari Spritz		11.00
Sarti Spritz		11.00
Sarti Lemon		8.50



## DIGESTIF

Big Peat-Islay Blended Malt Scotch	46°	2 cl	16.00
Oban-Single Malt Scotch Whisky	43°	2 cl	14.00
Jack Daniel's No.7 Tennessee	40°	4 cl	12.00
Ballantines Finest Blended Scotch	40°	4 cl	10.00
Grappa di Barolo	42°	2 cl	9.00
Grappa di Moscato	42°	2 cl	9.00
Grappa di Dolcetto	42°	2 cl	9.00
Brandy Veterano	30°	2 cl	8.00
Williamine	43°	2 cl	8.00
Vieille Prune	40°	2 cl	8.00
Appenzeller	29°	4 cl	7.00
Ramazotti	29°	2 cl	7.00
Grand Armagnac	40°	2 cl	9.00
Remy Martin Cognac	40°	2 cl	11.00
Amaretto	28°	4 cl	8.00
Baileys	17°	4 cl	8.00

**Diverse Rum — fragen Sie nach der Rumkarte!**



## KAFFEE

Ristretto	4.50
Espresso	5.00
Doppelter Espresso	6.00
Kaffee Crème	5.00
Milchkaffee	5.50
Cappuccino/Latte Macchiato	6.00
Heisse oder kalte Schoggi/OVO	5.50
Caffè Corretto Grappa	8.00
Caffè Latte freddo	6.00
Irish Coffee	9.50
Caffè Baileys	9.50

## TEE

Unsere 11 «Sirocco Grand Sélection» BIO-Tees 5.50

Black Chai	orientalische Gewürze
Ceylon Sunrise	klassischer Schwarztee: belebend und kräftig
Almond Oolong	Grüntee mit raffinierte Mandelnote
Green Tropic	harmonischer Grüntee
White Peach	weisser Tee mit Pfirsicharoma
White Silver Needle	weisser Tee mit Jasminduft
Japanese Grüntee	Grüntee sinnlich-spritzige
Ginger Lemon Dream	süss scharfe Komposition
Maroccan Mint	echte Marokko-Minze!
Red Kiss	sinnlich-spritzige Frucht-Mischung
Verbena	bestes Eisenkraut — stärkend und erfrischend...



# WEINKARTE

## Weine im Offenausschank

### Weissweine

#### **Colle dei Tigli** IGT

Italien, Veneto, Cantine Lenotti  
Cortese, Garganega,

10 cl 6.00  
75 cl 42.00

#### **Domaine de Soleure** AOC

Schweiz, Le Landeron  
Chasselas

10 cl 6.00  
50 cl 28.00

#### **Johannisberg Valais** AOC

Schweiz, Salgesch, Fam. Pierre-Alain Mathier  
Johannisberg

10 cl 9.50  
75 cl 59.00

#### **Diez Siglos** Rueda DO

Spanien, Duero, Diez Siglos  
Sauvignon Blanc

10 cl 7.00  
75 cl 49.00

#### **Angelo Bianco** IGP

Italien, Veneto  
Chardonnay, Sauvignon Blanc

10 cl 7.00  
75 cl 49.00

### Roséweine

#### **Domaine de Soleure** AOC Oeil-de-Perdrix

Schweiz, Neuenburg  
Pinot Noir

10 cl 6.00  
50 cl 28.00



## Weine im Offenausschank

### Rotweine

<b>Pezzo D'Oro</b> Appassimento DOC	10 cl	6.00
Apulien, Italien	75 cl	42.00
Syrah, Merlot, Cabernet, Sangiovese		
<b>Domaine de Soleure</b> AOC	10 cl	6.00
Schweiz, Neuenburg	50 cl	28.00
Pinot Noir		
<b>Domaine de Soleure</b> AOC	10 cl	9.00
Schweiz, La Neuveville	75 cl	61.00
Malbec-Merlot		
<b>Rioja</b> Reserva DOCa	10 cl	8.00
Spanien, Rioja, Domino de Ugarte	75 cl	54.00
Tempranillo		
<b>Masso Antico</b> Appassimento IGT	10 cl	7.00
Italien, Apulien, Cantine di Ora	75 cl	49.00
Primitivo		



## Flaschenweine Weiss 50 cl

### **PIACERE** VdP

Schweiz, La Côte, Cave de Jolimont  
Pinot Blanc, Chardonnay

28.00

## Flaschenweine Weiss 75 cl

### **Domaine de Soleure** AOC

Rebgut der Burgergemeinde Solothurn, Schweiz, la Neuveville  
Sauvignon Blanc

49.00

**Yvorne blanc** AOC Chant des Resses  
Schweiz, Chablais, Artisans Vignerons  
Chasselas

48.00

### **Petite Arvine Valais** AOC

Schweiz, Chamoson  
Petite Arvine

54.00

### **Heida du Valais** AOC

Schweiz, Wallis, Vins et Vignobles Julius, Fam. Pierre-Alain Mathier  
Heida (Païen)

65.00

### **Vallombrosa** Bianco del Ticino DOC

Schweiz, Tessin, Tamborini Vini  
Merlot, Chardonnay

52.00

### **Viognier «Elisabeth»** IGP

Frankreich, Languedoc Roussillon, Domaine de la Baume  
Viognier

52.00

### **Colle dei Tigli** IGT

Italien, Veneto, Cantine Lenotti  
Cortese, Garganega,

42.00

### **Angelo Bianco** IGP

Italien Veneto  
Chardonnay, Sauvignon Blanc

49.00

### **Diez Siglos** Rueda DO

Spanien, Duero, Diez Siglos  
Sauvignon Blanc

49.00





## Flaschenweine Rot 75 cl

<b>Domaine de Soleure</b> «Cuvée Wengi» AOC Rebgut der Burgergemeinde Solothurn, Schweiz, La Neuveville Malbec, Merlot	61.00
<b>Feu'd'amour</b> Yvorne Rouge AOC Schweiz, Chablais, Artisans Vignerons Pinot Noir	52.00
<b>Cornalin Valais</b> AOC Schweiz, Salgesch, Fam. Pierre-Alain Mathier, Cornalin	69.00
<b>Cuvée Madame Rosmarie</b> AOC Schweiz, Wallis, Adrian Mathier Humagne Rouge, Syrah, Cabernet, Pinot Noir-	57.00
<b>Terres</b> Domaine de la Baume IGP Frankreich, Languedoc Roussillon, Domaine de la Baume Syrah	68.00
<b>Château Gaillard</b> grand cru AOC Frankreich, St. Emillion Merlot, Cabernet Franc	65.00
<b>Pezzo D'Oro</b> Appassimento DOC Apulien, Italien Syrah, Merlot, Cabernet, Sangiovese	42.00
<b>Valpolicella</b> Ripasso superiore DOC Italien, Veneto Corvina Veronese, Rondinella, Molinara	56.00
<b>Barbera d'Alba</b> DOC Elena Italien, Piemont, Roberto Sarotto Barbera d'Alba	55.00
<b>Rosso Passo</b> IGT «Collezione in Botte» Italien, Veneto, Lenotti Merlot, Sangiovese	49.00
<b>Masso Antico</b> Apassimento IGT Italien, Apulien, Cantine di Ora Primitivo	49.00



<b>Cannonau di Sardegna</b> DOC Corash Riserva Italien, Sardinien Cannonau		55.00
<b>Rioja</b> Reserva DOCa Spanien, Rioja, Domino de Ugarte Tempranillo		54.00
<b>Priorat +7</b> DOCa BIO Pinord Spanien, Priorat Syrah, Merlot, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Samsó		72.00
<b>OM</b> Seleccio Especial DO Spanien, Mallorca, Bodegas Binicomprat, Oliver Moragues Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Manto Negro, Callet, Gargalossa		85.00
<b>José L-Ferrer</b> DO Binissalem Reserva Spanien, Mallorca, Bodegas Celler Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Callet, Syrah		55.00
<b>Lacrau Secret Spot</b> Douro DOC Portugal, Duoro Touriga Nacional		62.00
<b>PURO</b> Malbec BIO Ojo de Vino Argentinien, Mendoza, Dieter Meier Malbec		48.00
<b>PURO</b> Corte d'Oro BIO Ojo de Vino Argentinien, Mendoza, Dieter Meier Malbec, Cabernet Sauvignon, Petit Vedot, Syrah		68.00
<b>Süsswein</b>		
<b>Sauternes Château Lange</b> AOC Frankreich, Bordeaux, Daniel Picot Sémillon, Sauvignon, Muscadelle	37.5 cl	48.00
<b>Schaumwein</b>		
<b>Prosecco Campe Deih Millesimato</b> Extra dry DOC Italien, Ponte di Piave, Veneto Glera	10 cl 75 cl	8.00 49.00