



## GETRÄNKE

---

### APERITIV

---

<b>Aperol Spritz</b>					9
<b>Hugo</b>					9
<b>Martini Bianco</b>			4cl		5
<b>Campari</b>			4cl		5
Orange   Soda					7
<b>Sanbitter</b>   alkoholfrei			1 dl		3
<b>Gespritzter sauer</b>   süß			2 dl		7

### WASSER

---

<b>Valsler Mineral</b> mit oder ohne Kohlensäure	0,33 l	4		0,75 l	8
<b>Freienwiler «Rohrperle»</b>				1 l	2.50

### SOFTDRINKS & SÄFTE

---

<b>Elmer Citro</b>				0,33 l	4.5
<b>Vivi Kola</b> oder <b>Vivi Kola Siro</b>				0,33 l	4.5
<b>Rivella blau</b> oder <b>Rivella rot</b>				0,33 l	4.5
<b>Bitter Lemon</b> Thomas Henry				0,2 l	4.5
<b>Tonic Water</b> Thomas Henry				0,2 l	4.5
<b>Ginger Ale</b> Thomas Henry				0,2 l	4.5
<b>Apfelschorle</b> Shorley Möhl				0,33 l	4.5
<b>Fuse Tea Peach Hibiscus</b>				0,33 l	4.5
<b>Fuse Tea Lemon</b>				0,33 l	4.5
<b>Apfelsaft</b> Möhl				0,33 l	4
<b>Orangensaft</b>				0,2 l	4
<b>Sure Most</b> Möhl ohne Alkohol				0,5 l	5



**BIERE**

---

<b>Müller Bräu Lager 'Herrgöttli'</b>	0,2 l	3.80
<b>Müller Bräu Lager „Stange“</b>	0,3 l	4.60
<b>Müller Bräu Lager „Humpen“</b>	0,5 l	6
<b>Müller Bräu Alkoholfrei</b>	0,33 l	5
<b>Müller Bräu Nachtaktiv</b>	0,33 l	5
<b>Müller Bräu Pale Ale</b>	0,33 l	5
<b>Kitzmann Weissbier</b>	0,5 l	7
<b>Erdinger Weissbier Alkoholfrei</b>	0,5 l	7



## WEIN & PROSECCO

PROSECCO	1 dl	Flasche
<b>Raffaello Extra Dry</b> Veneto Treviso DOC	6	25

  

WEINE WEISS	1 dl	Flasche
<b>Sure Most</b> Möhl mit Alkohol	0,5 l	5
<b>Pinot Grigio</b> DOC Trentino, Pinot Gris Trocken   Frisch   Fruchtig	6	38
<b>Roero Arneis</b> DOCG Piemont, Roero Arneis Frisch   Birne   Quitte	7	42
<b>Yvorne</b> Grand Cru AOC, Chasselas Tiefgründig   Äpfel   Gelbe Früchte	7.5	45
<b>Federweiss</b> AOC Aargau, Blanc de Pinot Noir Elegant   Pfirsich   Aprikose	6	38
<b>Petite Arvine</b> AOC Valais Kräftig   Exotisch   Mineralisch	7.5	47
<b>Sauvignon Blanc Schwändli</b> AOC Aargau, Klingnau Spritzig   Aromatisch   Leicht	7.5	46
<b>Surbgold</b> AOC Aargau, Müller- Thurgau, Tegerfelden ... einfach der perfekte Wein zum Apero	6	21



**WEINE ROT**

1 dl Flasche

---

<b>Amarone Classico DOC Terre di Verona Valpolicella, 2014</b>		78
Rondinella, Corvina Veronese, Molinara Kirschrote Farbe   Reife Früchte   Körperreich		
<b>Ripasso Classico Superiore Degani Valpolicella DOC, 2014</b>		51
Corvina Veronese, Rondinella, Molinara Würzig   Kirsche   Mocca		
<b>Chateau le Grand Verdu Bordeaux Superieur AOC Grande Reserve, 2010</b>		62
Merlot, Cabernet-Franc, Cabernet-Sauvignon Kräftig   Brombeere   Cassis		
<b>Matané Primitivo Puglia IGT, Primitivo</b>	6	36
Schwarze Kirsche   Vanille   Himbeere		
<b>Nero d'Avola Morgante Sicilia IGT</b>	7	42
Fruchtbetont   Röstaromen   Edelholz		
<b>Rioja Crianza Altos R Rioja DOCa, Tempranillo</b>	6.5	38
Barrique   Dunkle Beeren   Schokolade		
<b>El Maniaco Ribera del Duero DO, Tempranillo</b>	7	42
Barrique   Brombeere   Cassis		
<b>Pinot Noir Spätlese AOC Aargau</b>	8	45
Aromatisch   Weiches Bukett   Dunkle Frucht		
<b>Merlot Breganze</b>	6	36
Kirsche   Johannisbeere   Samtig		

---



## KAFFEE

---

Kaffee	4.5
Espresso	3.5
Doppelter Espresso	4.5
Cappuccino	5
Latte Macchiato	5.5
Schale	5.5
Kaffee Luz   Kaffee fertig	7

## ETWAS OHNE KAFFEE

---

Glas Tee	3
Heisse Schoki	5
Heisse Ovi	5

## ALKOHOL ZUM SCHLUSS

---

Baileys	4cl	5
Grappa "Berta" Villa Prato	2cl	7
Humbel Obstbrände		
Nr. 6 Löhrpflaume	2cl	6
Nr. 20 Roter Gravensteiner	2cl	7
Nr. 4 Schattenmorelle Sauerkirsch	2cl	7.5
Nr. 11 Muscat bleu Traubenbrand	2cl	8
Nr. 9 Roter Williams	2cl	8
Turicum trifft Thomas Henry		11