

## Weissweine Schweiz

### Thurgau

	5 dl	1 dl
<b>Müller Thurgau, Michael Burkhardt, Weinfelden</b>	Fr. 26.50	Fr. 5.50
<i>Entspricht dem Bürger Müller Thurgau, ist aber etwas feiner gekeltert.</i>		
<b>Kernling Spätlese, Michael Burkhardt, Weinfelden</b>	Fr. 32.00	Fr. 6.50
<i>Der Souveräne, mit feinem Auftakt, ausgeprägtem Bukett im Gaumen und betontem Abgang. Fruchtig mit frischen Zitrus- und Grapefruit-Aromen. Ideal als Apéro. Passt gut zur fernöstlichen Küche.</i>		
<b>Hüttwiler Goldgrüebli, Müller Thurgau, N. &amp; U. Haag</b>	1 dl 7.50 dl	Fr. 6.00 Fr. 39.00
<i>In der Nase Zitrusfrüchte, feines Muskat, weicher Körper, ausgewogen. Fein zum Apéro, wunderbar zu Süßwasserfisch, Gschwellli und Käse.</i>		
<b>Sauvignon blanc, B. &amp; M. Horber, Diessenhofen</b>	7.5 dl	Fr. 46.00
<i>Tolle Frische nach Stachelbeeren, Hollunder und Cassis, langes Finale. Passt zum Apéro, Spargeln, Meeresfrüchten, Fernöstliches oder mit Freunden.</i>		
<b>Horber's Federweisser (rosé)</b>	7.5 dl	Fr. 39.00
<i>Pinot-Noir, feine milde Frucht, reife Waldbeeraromen, anhaltend, eleganter Wein. Zu geniessen mit Freunden beim Grillfest; der Wein mag unkonplizierte Gemütlichkeit.</i>		

### Waadt

<b>Yvorne, Appellation d'origine contrôlée Chablais</b>	5 dl	Fr. 22.50
<b>St-Saphorin Frères Dubois</b>	7,5 dl	Fr. 39.00
<i>Einer der beliebtesten Weissweine des Lavaux-Gebietes. Der St. Saphorin präsentiert sich rassig, frisch und mit einem kräftigen, vollmundigen Körper. Ein idealer Begleiter zu Apéros, Vorspeisen und leichten Gerichten.</i>		

Wallis

**Johannisberg Cave St. Philippe Salgesch** 1 dl Fr. 6.50  
7,5 dl Fr. 42.00

**Strohgelb**, Blumenaromen mit Noten von Marzipan und Lebkuchen. Seidig im Gaumen, intensiv und nachhaltig. Passt hervorragend zu Vorspeisen und Spargelgerichten.

**Prosecco Iris Vigneti Gold DOC** Fr. 8.50 Fr. 38.00

## Rotweine Schweiz

### Thurgau

	5 dl	1 dl
	Fr. 28.00	Fr. 6.00

<b>Pinot Noir Classic, Michael Burkhardt, Weinfelden</b>	7,5 dl	Fr. 49.00
--	--------	-----------

Der Klassiker unter den Pinot's. Gute Struktur, schöne Fülle, samtiger Abgang. Passend zu fast allem.

<b>Pinot Noir Auslese, Michael Burkhardt, Weinfelden</b>	7,5 dl	Fr. 54.00
--	--------	-----------

Die über 25-jährigen Rebstöcke wachsen an ausgewählter Reblage, was die Tiefe des Weines beeinflusst. Fruchtbetonte Nase, zarte Eichenfass- und Beeren-Aromen. Passt zu kräftigen Speisen und Grilladen.

<b>Pinot Noir H, Michael Burkhardt, Weinfelden</b>	7,5 dl	Fr. 69.00
--	--------	-----------

Die über 25-jährigen Rebstöcke wachsen an ausgewählter Reblage, was die Tiefe des Weines beeinflusst. Fruchtbetonte Nase, zarte Eichenfass- und Beeren-Aromen. Passt zu kräftigen Speisen und Grilladen.

<b>Schloss Weinfelden, Michael Burkhardt, Weinfelden</b>	7,5 dl	Fr. 42.00
--	--------	-----------

Ein kräftiger, spontan vergorener Wein von Reben, die aus Frankreich stammen. In neuen und alten Barrique gelagert. Erinnert an Dörrfrüchte und Vanille. Geeignet zu kräftigen Speisen.

<b>Dion, AOC Thurgau, Forster Weinbau</b>	7,5 dl	Fr. 42.00
---	--------	-----------

Assemblage von Cabernet Dorsa, Dornfelder, Regent und Granoir.

<b>Fortissimo oder Grand Noir, Forster Weinbau</b>	7,5 dl	Fr. 62.00
--	--------	-----------

<b>Magnum</b>	1,5 l	Fr. 130.00
---------------	-------	------------

Aus getrocknetem Traubengut der Sorte Pinot noir

<b>HAAG Zweigelt, Nicole und Urs Haag, Hüttwilen</b>	7,5 dl	Fr. 43.50
--	--------	-----------

Thurgau AOC Zweigelt, St. Laurent und Blaufränkisch  
 Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase würzig, pfefferig mit leichten Mandelaromen. Im Gaumen weicher Auftrakt mit mittel bis langem Körper. Aromatische Kirschenfrucht. Vorzüglich zu grilliertem und gebratenen Fleisch, Wild und Pastavarianten.

<b>Cuvée Rouge, B. &amp; M. Horber, Diessenhofen</b>	7,5 dl	Fr. 46.00
--	--------	-----------

Pinot Noir, Merlot und Regent. Anspringende Frucht, Waldbeeraromen, feine Vanille, eingebundene Röstaromen, anhaltend und elegant. Passt zu Wild und Wildgeflügel und reifem Käse vom Käsefreak.

**Bündner Herrschaft**

		5 dl	1 dl
<b>Maienfelder Pinot Noir, AOC Graubünden</b>	Fr.	26.50	Fr. 5.50

**Tessin**

<b>Genesterio Merlot-Ticino</b>	7,5 dl	Fr. 45.00
---------------------------------	--------	-----------

Angenehme Röstaromen deuten den kurzen Eichenfass Ausbau. Frucht von Waldbeeren  
leicht würzig mit feiner Gerbstoff Struktur. Ideal zu Fleisch und Wurstgrilladen.

<b>Oro Rosso, Rosso del Ticino</b>	7,5 dl	Fr. 49.00
------------------------------------	--------	-----------

Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Gamaret und Syrah.  
Ein rubinroter Wein von schöner Kraft. Duftet vinös und harmonisch  
mit guter Balance zwischen den Sorten. Ein eleganter Wein,  
diskret tanninhaltig, ausgewogen im Ausdruck.  
Passt zu Hauptgerichten und Käse.

**Wallis**

**Syrah, Cave St. Philippe, Salgesch** 7,5 dl Fr. 51.00

Frucht mit Noten von weissem Pfeffer und Gewürzen, frisch,  
sehr fruchtig, feine, dichte Struktur, feine, süsse Gerbstoffe.  
Lakritzen-Note mit langem Abgang. Gut strukturierte,  
typische, elegante und fruchtige Syrah-Traube.  
Sehr dunkles, tiefes Violettrot.

**Cornalin (Landroter), Cave St. Philippe, Salgesch** 7,5 dl Fr. 54.00

Intensive, typische Frucht mit Kirschen- und Gewürzaromen.  
Gehaltvoll, geschmeidige, feine, samtige Textur mit gutem  
Fruchtextrakt und gut umhüllten Tanninen. Sehr langer  
Nachhall. Typischer, kräftiger Rotwein mit klarer Kirschen-Note.  
Sehr dunkles, brillantes Violettrot.

**Flaschenweine Italien ( 7.5 dl)**

**Brunello di Montalcino DOCG** Fr. 72.00  
**Tenute Silvio Nardi**

Seit Emilia Nardi auf dem prächtigen Montalcino-Weingut Tenute Silvio Nardi (Casale del Bosco) das Zepter führt, weht ein neuer Wind durch Keller und Rebberge. Ohne der Tradition den Rücken zu kehren, gibt sich Emilia mit dem Erreichten keinesfalls zufrieden und strebt unermüdlich nach qualitativer Optimierung. Der Brunello di Montalcino stammt aus der Sangiovese-Grossa-Rebe und ist einer der edelsten Toscana-Weine. Ideal zur italienisch inspirierten Küche, zu Kalbfleisch, würzigen Fischgrilladen und zu Käse.

**Amarone** Fr. 75.00  
**Valpolicella classico DOC, Tommasi**

**ALFEO** Fr. 62.00  
**Bolgheri Superiore Ceralti**

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc.  
Passt gut zu Rindfleisch, Pasta, Lamm, Kalbfleisch und Wild.  
Schwarze Kirschen, Cassis etwas Leder und etwas rauchig.  
Intensiv und komplex in der Nase, von feiner Qualität

**Südtiroler Lagrein «Latus» Crescendo DOC, Ritterhof** Fr. 54.00

Der Lagrein besticht durch tiefdunkle rubinrote Farbe, durch frisch-dezenten Duft nach Schokolade und Waldbeeren und überzeugt im Gaumen durch seine kräftige, volle, saftig-samtige Struktur. Ein hervorragender Begleiter zu rotem Fleisch, Wildgerichten und reifem Käse.

**Poggio delle Faine, Toscana** Fr. 43.50

80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon  
Der Wein präsentiert sich mit einer dunklen rubinroten Farbe.  
Viel rote Beerenfrucht, körperreich, würzigen Noten von Pfeffer und Schokolade. 6 Monate im Barrique in der Toscana gereift.  
Passt hervorragend zu Nudeln und kräftigem Fleisch, wie Lamm und Wildschwein.

**Sette Vigne, Vino Rosso Italiano**

Fr. 49.00

Je 1/7 der Traubensorten Corvina, Primitivo, Barbera, Nebbiolo, Montepulciano, Aglianico und Sangiovese.

Sette Vigne präsentiert sich mit einer dunklen rubinroten Farbe mit violetten Reflexen. Viel rote Beerenfrucht, kombiniert mit Trockenfrüchten, Schokolade und würzigen Noten von Pfeffer und etwas Kaffee. Der Wein ist unglaublich ausdrucksstark, kraftvoll und dennoch weich mit runden Tanninen und einem schönen saftigen Abgang.  
Passt zu Rindsbraten, Wild oder Hartkäse

**Flaschenweine Frankreich ( 7.5 dl)**

**Château Lespault-Martillac Pessac Léogan AC**

Fr. 62.00

Château Lespault-Martillac Rouge ist ein tiefgründiger und zugleich sehr trinkiger Rotwein. Anders als in Pessac-Léognan üblich ist mit ca. 60% der Anteil von Merlot recht hoch. Das Durchschnittsalter der Reben beläuft sich auf 40 Jahre – ein stattliches Alter im Bordeaux! Der Wein wird für 14 Monate in Barriques ausgebaut, die ersten 4 Monate auf der Hefe. Ein Drittel der Fässer sind aus neuem Holz. Der Wein besitzt Konzentration, weiche Gerbstoffe und eine herrliche Frische. Je nach Jahrgang besitzt Lespault-Martillac Rouge ein Lagerpotential von 10 bis 20 Jahren.

**Réserve du Château, Château Mire L' Étang, Languedoc**

Fr. 65.00

Der kraftvolle Aristokrat.  
Vom Winzer persönlich in Handarbeit selektionierter Wein von sehr alten Rebstöcken auf den besten Parzellen. Enorm vielschichtiges Aroma. Sehr körperreich, harmonisch und endlos im Abgang. Einer der besten Longuedoc-Weine.  
Der Begleiter zum legendären Burki-Spiess, zu Braten.

**Magnum 1,5 Liter**

Fr. 145.00

**Vingt-deux Pas, Domaine LaLaurie, Languedoc** Fr. 45.00

**Eine wahre Geschichte**

22 Schritte sind eine Erinnerung an unseren Weg von der Schule in den Weinkeller der Familie. 22 Jahre haben wir gelernt, bis wir unser Familienweingut übernommen haben. Unterdessen sind unsere Schuhgrößen gewachsen, wie auch unsere Willen und die Lust, unsere Familientradition fortzuführen und weiter zu entwickeln.

**Mas Janeil, AOP Côtes du Roussillon, Languedoc** Fr. 49.00

Traubensorten: Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre  
Ein tiefdunkles Granatrot mit violetten Reflexen füllt das Glas.  
In der Nase offenbart sich sofort ein Strauss aus Beeren (schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren und Pflaumen).  
Unterstrichen werden diese Aromen von Noten von Kirschmarmelade und Garrigueakzenten. Am Gaumen wirkt der Wein auch jung, schon sehr gut ausgeglichen und man nimmt leichte Reifearomen wahr. Eine schöne Balance zwischen Frische und Tanninen führt in den lange anhaltenden Abgang.

Magnum 1,5 Liter Fr. 110.00

**Grenache „Le Nain Violet“, Domaine de la Pertuisane** Fr. 69.00

**94 Parker-Punkte**

Was kommt heraus, wenn eines der besten Weingüter Südfrankreichs aus über 100(!) Jahre alten Grenache-Reben seinen Top-Stoff vinifiziert?  
Eine Kostbarkeit! Sie erleben eine Vielzahl intensiver Aromen, wohin die Nase schnuppert: Pflaume, Eukalyptus, Karamell, ein Hauch Lavendel.  
Im Mund ist der „violette Zwerg“ hochkonzentriert, körperreich und warm.  
Der Wein ruhte 18 Monate in Eiche und wurde weder geschönt noch filtriert.

Magnum 1,5 Liter Fr. 140.00

## **Flaschenweine Portugal ( 7.5 dl)**

**Cortes de Cima**  
Alentejano, Cortes de Cima, Aragonez, Shiraz, Touriga Nacional und Petit Verdot

Fr. 49.50

Der Däne Hans Kristian Joergensen und seine Frau Carrie haben sich seit wenigen Jahren völlig dem Weinbau verschrieben, zu ihrer Traumregion haben sie das portugiesische Alentejo auserkoren. Ihre dichten Kraftweine, die meisten auf der Basis der lokalen Tempranillo-Variante Aragonez, haben uns (und die Fachpresse!) auf Anhieb begeistert. Idealer Begleiter von Fleischgerichten.

## **Flaschenweine Spanien ( 7.5 dl)**

Vega Rioja Crianza DOAC

Fr. 42.00

Fr. 88.00

Der Wein erinnert an Brombeeren, welche sehr gut mit Vanille, geröstetem Kaffee und würzigen Noten integriert sind. Sehr angenehm, saftig und gut strukturiert.

**Campo Elíseo**  
*François Lurton und Michel Roland*  
**Bodega Burdigala S.L. Do Toro-Zamara-España**

Fr 49.00

**Rebsorte:** Tempranillo  
Der Wein passt zu Rindfleisch, Lamm und Wild.  
Kräftige Tannine, nachhaltig, schöner Abgang.  
Der Wein für geselliges Beisammensein.

Pago de Carraovejas Crianza  
Ribera del Duero DO, Pago de Carraovejas

Fr. 70.00

Magnum 1.5 Liter

Fr. 144.00

Pago de Carraovejas gehört zur Elite der Region Ribera del Duero. Die Crianza wird aus Tempranillo und Cabernet Sauvignon gekeltert, der tieffarbene Wein zeigt sich mit herrlichem Temperament, fruchtig und mit aussergewöhnlich viel Kraft und Stoff. Passt ausgezeichnet zu Grilladen mit Lamm- oder Rindfleisch.

### Warme Getränke

Kaffee nature	Fr.	4.50
Kaffee crème	Fr.	4.50
Kaffee Espresso crème	Fr.	4.50
Cappuccino	Fr.	5.00
Schale hell oder dunkel	Fr.	4.50
Doppelter Espresso crème	Fr.	6.80
Macchiato	Fr.	5.00
Ristretto	Fr.	4.50
Corretto	Fr.	6.80
Kaffee coffeinfrei	Fr.	4.50
Kaffee mélange oder Vollrahm	Fr.	5.80
«Burki-Kafi» Amaretto mit Rahm	Fr.	6.80
Kaffee fertig «Lutz»	Fr.	6.80
Kaffee Kräuter/Marc	Fr.	6.80
Kaffee Kirsch/Pflümli	Fr.	6.80
Pastmilch 3 dl, kalt, oder dampferhitzt warm	Fr.	4.50
Ovo/Chocolat, kalt, oder dampferhitzt warm	Fr.	4.50
Tee nature	Fr.	4.30
Tee crème/citron	Fr.	4.30
Tee Rum	Fr.	7.50
Punsch alkoholfrei, Apfel- oder Rumaroma	Fr.	4.50

	2 dl	3 dl	4 dl	7.5 dl
<i>Piz Sardona mit und ohne «Gas»</i>			5.00	8.50
<i>Rivella rot/blau</i>		4.50		
<i>Schweppes Tonic</i>	4.50			
<i>Cola zero</i>		4.50		
<i>Tomaten-Jus</i>	4.50			
<i>Orangen-Jus</i>	4.50			
<i>Sanbitter</i>	4.50			
<b>Mineralwasser offen</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>1.5 lt</b>	
<i>St. Galler Wasser (Mineralquelle Mels AG)</i>	3.80	5.60	12.50	
<i>Coca-Cola</i>	3.80	5.60		
<i>FiftY-Fifty</i>	3.80	5.60		
<i>Eistee</i>	3.80	5.60		
<i>Citro</i>	3.80	5.60		
<i>Rivella rot</i>	3.80	5.60		
<i>Süssmost</i>	3.80	5.60		
<i>Saft vom Fass</i>	3.80	5.60		

### Bier

<i>Schützengarten Lager hell, 50 cl</i>	Fr.	6.00
<i>Schützengarten Schützengold alkoholfrei 33 cl</i>	Fr.	5.00
<i>Huusbraui Lady Stange 2 dl</i>	Fr.	3.80
<i>Huusbraui Stange 3 dl</i>	Fr.	4.50
<i>Huusbraui Grosses 5 dl</i>	Fr.	6.50
<i>Huusbraui Spezial-Bier nach Saison, offen Ausschank 3 dl</i>	Fr.	4.50
<i>Weizen Flasche 5 dl</i>	Fr.	6.80

### Swiss Cider

<i>Möhl Saft klarer Apfelwein, 50 cl Bügelflasche</i>	Fr.	6.00
<i>Möhl Saft alkoholfrei, 50 cl Bügelflasche</i>	Fr.	6.00
<i>Möhl Saft offen 3 dl</i>	Fr.	3.80
<i>Möhl Saft offen 5 dl</i>	Fr.	5.60

### Apéritifs

	Vol %	4 cl
<i>Cynar</i>	16.50	Fr. 6.00
<i>Campari</i>	23.00	Fr. 6.00
<i>Rossi</i>	18.00	Fr. 6.00
<i>Vermouth weiss/rot</i>	18.00	Fr. 6.00
<i>Ouzo</i>	40.00	Fr. 6.50
<i>Averna</i>	29.00	Fr. 7.50
<i>Appenzeller Alpenbitter</i>	29.00	Fr. 7.50
<i>Sherry</i>	15.50	Fr. 7.50
<i>Porto</i>	19.50	Fr. 7.50
<i>Sambucca</i>	40.00	Fr. 6.50

<b>Branntweine</b>	<b>Vol %</b>	<b>2 cl</b>
Obsttrester	45.00	Fr. 3.50
Chrüter	40.00	Fr. 4.00
Pflümli	40.00	Fr. 4.00
Kirsch	41.00	Fr. 6.50
Williams	40.00	Fr. 6.50
Grappa di Barolo	41.00	Fr. 6.50
Grappa di Brunello	41.00	Fr. 6.50
Grappa di Prosecco	41.00	Fr. 6.50
Grappa di Moscato	41.00	Fr. 6.50
Grappa di Amarone	41.00	Fr. 6.50
Horber's Grappa	43.00	Fr. 6.50
Blauburgunder Marc gereift im Barrique, Horber	43.00	Fr. 6.50
<b>Calvados</b>	<b>Vol %</b>	<b>2 cl</b>
Coquerel (15 Jahre)	42.00	Fr. 6.50
<b>Thurgados</b>	<b>40.00</b>	<b>Fr. 5.00</b>
Egnacher Wybeerli	35.00	Fr. 4.00
<b>Long Drinks</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Gin Tonic		Fr. 10.50
Screwdriver		Fr. 10.50
Whisky Cola		Fr. 10.50
Baby-Whisky mit Offen-Cola	Fr.	6.00

<b>spiritousen</b>		<b>Vol %</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Malt Whiskies:				
	Cragganmore	12 Years	40.00	Fr. 12.00
	Jameson	15 Years	43.00	Fr. 12.00
	Tulamore	10 Years	43.00	Fr. 12.00
	Oban	14 Years	43.00	Fr. 12.00
	Talisker	16 Years	45.80	Fr. 12.00
	Glenlivet	12 Years	43.00	Fr. 12.00
J & B Scotch Whisky		40.00		Fr. 8.50
J & B Jet Scotch Whisky 12 Years		43.00		Fr. 9.50
Bomby		40.00		Fr. 8.50
Bodensee Gin (Ten 41%)		37.50		Fr. 12.00
Vodka		40.00		Fr. 8.50
Vieille Prune		41.00	Fr.	5.00
<b>Cognacs</b>		<b>Vol %</b>	<b>2 cl</b>	
Rémy Martin		40.00	Fr.	8.00
Mary Melrose		40.00	Fr.	9.00
<b>Liqueurs</b>		<b>Vol %</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Grand Marnier		40.00	Fr.	6.00
Amaretto		28.00		Fr. 6.00
Baileys Irish Cream		18.00		Fr. 6.50