



GLAS



<u>Schaumwein</u>	1 dl CHF
<u>Champagne Geoffroy, Expression Brut</u>	
Pinot Noir/Pinot Meunier/Chardonnay, Ay, Frankreich	16.5
<u>Rietsch, Crémant d'Alsace Brut</u>	
Chardo/Auxerois/PG, Elsass, Frankreich	12
<u>Weisswein</u>	1 dl CHF
<u>Domaine Giachino, Monfarina, 2019</u>	
Jaquère, Savoie, Frankreich	8.5
<u>Schäfer-Fröhlich, Weisser Burgunder, 2017,</u>	
Nahe, Deutschland	10
<u>Clemens Busch, Riesling vom roten Schiefer, 2018</u>	
Mosel, Deutschland	11
<u>Orange Wein</u>	1 dl CHF
<u>Sumenjak, alter, 2018, Welschriesling</u>	
Untersteiermark, Slowenien	9
<u>Al di là del Fiume, Fricando, 2019</u>	
Albana, Emilia, Italien	10
<u>Rosé Wein</u>	s1 dl CHF
<u>Vini Rabasco, Cancelli Rosato, 2019</u>	
Montepulciano, Abruzzen, Italien	8.5
<u>Rotwein</u>	1 dl CHF
<u>Claus Preisinger, Zweigelt, 2018</u>	
Burgenland, Österreich	8.5
<u>Les Vignerons D'Estézargues, La Granacha, 2017</u>	
Rhône sud, Frankreich	9
<u>Partida Creus, VNR, 2018</u>	
Cuvée, Penedès, Spanien	9.5

<u>Vermut weiss und Rot</u>	6 cl	CHF
<u>Grosse Auswahl</u> · wir beraten Sie gerne		9
<u>Sherry LUSTAU</u>	5 cl	CHF
<u>Fino 3 En Rama de Jerez de la Frontera</u> 15% vol		6
<u>Amontillado del Puerto, Gonzalez Obregon</u> 18.5% vol		7
<u>Palo Cortado de Jerez, Vides</u> 19% vol		7
<u>Oloroso VORS 30 Jears old</u> 21% vol		11
<u>Pedro Ximenez Murillo</u> 17% vol · süss		8
<u>Süsswein</u>	5 cl	CHF
<u>Jolly Ferriol, Or du temps, Macabeu/Carignan</u>		
<u>Muscat de Rivalsaltes, Frankreich</u>		8
<u>Portwein</u>	5 cl	CHF
<u>White Port Fonseca</u> 20% vol		7
<u>Porto Tawny 10 J. Nipoort</u> 19.5 % vol		9
<u>Porto Tawny 20 J. Graham's</u> 20% vol		11
<u>Aperitif</u>	6 cl	CHF
<u>Daniel Bouju Pineau des Charentes Très Vieux</u> 18% vol		9
<u>Bonal Gentiane</u> 16% vol		9
<u>Vino Chinato Vergano</u> 16.5% vol		9
<u>Bier</u>		CHF
<u>Adler Panix Perle Hell</u> 5.2% vol	2.9 dl	6.5
<u>Chen Van Loon White Ale</u> 6% vol	3.3 dl	8.5
<u>Brausyndikat IPA</u> 6.9% vol	3.3 dl	8.5
<u>Chen Van Loon Black Ale</u> 7.5% vol	3.3 dl	9.5
<u>Appenzeller Leermond</u> alkoholfrei	3.3 dl	7
<u>Drie Fonteynen, Geuze Cuvée Gaston & Armand</u> 5% vol	3.75 dl	19
<u>Cantillon, Gueuze Lambic</u> 5.5% vol	7.5 dl	48
<u>Cantillon, Rose de Gambrinus, Framboise</u> 5% vol	7.5 dl	49

Highballs von unseren Freunden

<u>Bâle Sud</u>	Byrrh Grand Quinquin, Fernet Branca, Tonic · Old Crow Bar	14
<u>Micha: Impossible</u>	Rotwein, Wermut · Micha	12
<u>Francesce</u>	Pineau de Charente 15y, Punt E Mes, Campari · Rodrigo Auch Bar	15
<u>Pisco Highball</u>	Pisco, Verjus, Pineau de Charente, Yuzu · Gamper Bar	15
<u>Bollicina</u>	Jsotta Rosso, Pisco, Latsche Amaro, Tonic · Kronenhalle Bar	16
<u>Treber Collins</u>	Marc, Rinquinqiun, Limette, Soda · Tales Bar	16
<u>El Acaparra</u>	Sherry, Cynar, Vielle Williams, Birnel, Aceto Balsamico · Bar 63	16

Cognac/Armagnac/Brandy/Marc/Grappa/Lie

2 cl CHF

<u>Cognac VSOP A. E. Dor</u>	40% vol	9
<u>Cognac VSOP Pinard</u>	40% vol	7
<u>Cognac X.O. Château de Beaulon</u>	40% vol	10
<u>Armagnac Grands Assamblages 12 J. Darroze</u>	43% vol	11
<u>Brandy Gran Reserva Fernando de Castilla</u>	38% vol	8
<u>Uno e Mil Single Oak Cask Brandy</u>	40% vol	8.5
<u>Vieux Marc 15 J. Schlossgut Bachtobel</u>	42% vol	10
<u>Marc Esprit 2002 Domaine La Colombe</u>	42% vol	9.5
<u>Johanniter Marc 2015</u>	43% vol	7.5
<u>Du Marc dans les Veines No Control</u>	40% vol	9
<u>Grappa di Ruche' Cascina Tavijn</u>	43% vol	8
<u>Grappa di Cortese di Gavi Distilleria Gualco</u>	42% vol	9
<u>Grappa Rubinia Distilleria Gualco</u>	42% vol	12
<u>Grappa di Amarone in Legno Capovilla</u>	42% vol	16
<u>Lie 2012 Domaine La Colombe</u>	42% vol	7.5