



Nuts

Wein- und  
Getränkekarte

## Weissweine Schweiz

### Yvorne AOC, Chant de Resses (VD)

Er leuchtet im Glas mit gelber Farbe und goldenem Schimmer. In der Nase offenbart er elegante Aromen von Blumen. Die harmonische Säure und die feine Mineralität sorgen für ein ausbalanciertes Mundgefühl. Im Abgang ist er lang und harmonisch. Ein perfekter Wein zum Aperitif, zu Fischgerichten, Krustentieren oder zu Spargeln und besonders als Begleiter zu einem gereiften Gruyère.

### Onyx Blanc, Cave Emery (VS)

Chardonnay, Heida, Pt. Arvine, Malvoisie, harmonisch und komplex mit Noten von exotischen Früchten, Frische und anhaltender Abgang. Als Aperitif oder zu leichten Speisen.

### Jeninser Pinot Blanc AOC, Jürg Obrecht (GR)

Feinfruchtige Nase, Honigmelone und Zitrusfrüchte, frisch, ausgewogen, elegant zum Apéro aber auch fein zu Fondue.

### Heida le Zéphir, Cave Emery, Ayent (VS)

Birnen und Zitronenkraut sowie Zitrusfrüchte. Üppig und reichhaltig, anhaltender Abgang. Eine typische, füllige Walliser Spezialität.

### Pure Eleganz: Bianco di Merlot Rovere, Ticino DOC, Guido Brivio (TI)

Intensiv und komplex, mit delikaten Blumennuancen, exotische Früchte und Zitrus. Vanille, vollmundig und weich.

## Rosé Schweiz

### Oeil de Perdrix Cave Emery (VS)

Erfrischendes Bouquet von reifen roten Früchten wie Erdbeeren, sowie Heidel- und Johannisbeeren. Im Geschmack ist er harmonisch, rassig und überzeugt mit seinem schöner Fruchtschmelz.

## Weissweine Europa

### Roero Arneis, Cascina Rivetto, Gigi Rosso (I)

In der blumigen Nase herrliche Aromen von erfrischenden Limetten. Im Gaumen frisch von mittlerer Fülle mit Aromen nach Nüssen. Ein Wein, der den Gaumen des Geniessers erfreut. Passt zu Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Pasta, helles Fleisch.

### Crooked Vines White, Duoro D.O.P (Gouveio, Rabigato & Viosinho) (E)

Secret Spot Wines gelten als absolute Elite im Douro-Tal. 12 Monate im Barrique gereift, mit feinen Aromen von gebackenen Äpfeln, Quitten, Ananas & Abrieb von Zitrusfrüchten, unterlegt mit mediterranen Kräutern & Mandeln. Langer & anhaltender Abgang.

## Champagner und Schaumweine

Sergio Vino Spumante (IT)

Möet et Chandon (F)

## Rotweine Schweiz

### Valser Trunk, Cave du Rhodan (GR & VS)

Blauburgunder zweier Provenienzen (Salgesch und Maienfeld) und Cornalin: Diesen verdankt der Walsertrock seinen unverwechselbaren Charakter. Wirkt in der Nase würzig mit leicht röstiger Note.

### Humagne Rouge Valais AOC, Le Secret d'Aphrodite, Cave Emery (VS)

Angenehme Düfte von der Heide und Wildbeeren, typisch. Zu Wild, Gerichten mit Pilzen, Entenleber.

### Malanser Blauburgunder Reserva, Peter Wegelin (2014), Scadengut (GR)

Weich, füllig, Dörripflaumen dezente Schokoladentöne, gehaltvoll und kräftig, zu Fleisch- und Wildgerichten.

### Rarität: Cuvée Quattromani, Merlot Ticino (TI)

4 Produzenten, 4 Merlots, 4 Tessiner Weinbauregionen, 4 Charaktere: Tiefe, Weichheit, Eleganz und Klasse vereint zu einem einzigartigen, komplexen Charakter. Und das alles im Einklang mit der Natur und nach biodynamischen Grundsätzen.

1 dl      3 dl      5 dl      7.5 dl

7.-      21.-      33.50      48.-

8.-      24.-      39.50      51.50

54.50

58.50

68.50

1 dl      3 dl      5 dl  
Flasche

6.-      17.-      28.-

1 dl      3 dl      5 dl      7.5 dl

7.50      22.50      37.-      48.50

61.50

Cüpli      3,75 dl      7.5 dl  
1dl      Flasche

8.50      58.-

49.50      94.-

7.5dl.

61.-

61.-

74.50

93.50

	1 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
<b>Rotweine Europa</b>				
<b>Pago de Cirsus Navarra DO (E) (Tempranillo, Merlot, Syrah)</b> Rote und schwarze Beeren, feine Pfeffernote, Cassis-Aromen, süss im Gaumen.	7.50	22.50	37.-	48.50
<b>Primitivo Salento IGT amabile Patio, Apulien (I)</b> Weich, Kirschen und Brombeeren, geschmeidig und lieblich. Zu Schmorgerichten, kräftigem Fleisch, Apériteller.	8.-	24.-	37.50	49.50
<b>Valpolicella Classico DOC Ripasso, Capitel Crosara, Montresor (I)</b> Rund, warm, reife Brombeeren, ausgewogen, zu Pasta, Risotto und Fleischgerichten.	8.50	25.50	42.50	57.50
<b>5 Fincas Reserva, Castillo Perelada MO, Ampurdà (E)</b> Feine Cassisaromen mit Noten von schwarzem Pfeffer und Holz, raffinierten Vanille- und Kakaotönen. Ein komplexer, eleganter Tropfen mit weichem Auftakt und harmonischem Abgang - ein Geheimtipp zu kräftigen Fleischspeisen.			47.50	63.50
<b>Rioja DOC Lan D-12 (2013/2014), Bodegas Lan (E)</b> Elegantes Aroma, vollmundig, frische rote Früchte, Holz, Lakritz, zu dunklem kräftigem Fleisch & Geräuchertem.				66.50
<b>Barolo DOCG Vigneto Bussia (2011/2012), Fratelli Giacosa, Piemont (I)</b> Weiche Röstaromen, reife rote Früchte, Gewürze, Rosinen, angenehme Süsse & kräftige Struktur.				78.50
<b>Amarone classico Valpolicella DOC del Fondatore (2014/2015), G. Montresor (I)</b> Granatapfel-Reflexe. Nase erinnert an Pfirsich-Blüten, Veilchen, Himbeeren und Minze. Rund, mit klaren Noten von getrockneten Trauben. Perfekt zu Rinderfilet, kräftigen Fleischgerichten oder Käse.				84.50

## Chefins und Chefs Tipps

<b>Alentejo Herdade da Pimenta Gran' Escolha (P)</b> Duft nach dunklen Waldbeeren, Orangenschale, gut integrierte erdige Aromen, dichter und voller Körper mit geheimnisvoller Eleganz, in Begleitung anregender Frische, ausgezeichnete Struktur und Balance – ein Gedicht!				68.50
<b>Aires de Garbet (2016), DO Castillo Perelada, Ampurdà (E)</b> Der RollsRoice unter den Weinen von Castillo Perelada! Die Weiten von Katalonien in einer Flasche eingefangen. Hat bei aller Macht auch etwas Frische, sandiges Tannin, eine Spur Kaffee und Provencekräuter im Hintergrund.				126.-
<b>Ex EX 12, DO Castillo Perelada, Ampurdà (E)</b> Karg ist die Landschaft in Katalonien, deren faszinierende Weiten auf keine Postkarte passen, dafür aber in eine Flasche. Wenn Sie auf der Suche nach etwas Besonderem sind, dann dürfen Sie sich diesen markanten Tropfen nicht entgehen lassen. Dieser Viura kann sehr gut zu kräftigen Käsesorten sowie kräftigen Fleisch- und Saucengerichten serviert werden.				156.-
<b>Rubiejo Evolucion (2014/2015) Ribera del Duero DO (E)</b> Komplexer, tiefgründiger Auftakt mit einer wunderbaren Nase von Pflaumen und Kirsche, schwarzen Johannisbeeren und reifen, wilden Himbeeren, elegant und seidig, ein Ribera del Duero wie aus dem Bilderbuch.				92.50
<b>Gran Claustro (2013), DO Castillo Perelada, Ampurdà (E)</b> Versammelt das Beste von Ampurdà: den Duft der Felder, den würzigen Wind, wilde Kräuter. 16 Monate im Barrique gepflegt. Reife Pflaumen, Röstaromen, Vanille und Bitterschokolade, finessenreich, vielschichtig, intensiv mit langem Abgang.				98.50

## Aperitif-Getränke

<b>Gsprützte Wiise</b>			8.50
<b>Hugo</b> (Holunderblütensirup, Sekt, Mineral, Eis, frische Pfefferminze)			11.-
<b>Hugo alkoholfrei</b> (Holunderblütensirup, Secco, Mineral, Minze, Limette)			11.-
<b>Giselle</b> (Apéritif aus Limette, Quitte & Ingwer, Prosecco, Minze, Soda)			12.50
<b>Aperol Spritz</b> (mit Prosecco oder Weisswein)			11.-
<b>Sanbitter</b> (alkoholfrei)			5.-
<b>Swizly</b> (Schweizer Apfelwein, Apfelsaft, Holunderblütensirup)			5.50

## Aperitife

		2 cl	4 cl
Averna	32,0 %		8.-
Absinth Kübler	53,0 %	5.50	9.50
Appenzeller	29,0 %	5.50	8.-
Isotta Bianco oder Rosso	17,0 %		8.-
Campari (mit Zusatz + Fr. 2.-)	23,0 %		8.-
Cynar (mit Zusatz + Fr. 2.-)	16,5 %		8.-

## Port- und Dessertweine

<b>Porto Kopke Lagrima white</b>	19,5 %		10.-
----------------------------------	--------	--	------

Seine leuchtend goldgelbe Farbe verspricht dem Auge, was Nase und Gaumen halten: ein intensives und elegantes Bouquet, mit Aromen von tropischen Früchten perfekt verwoben mit Noten von Vanille und einem Hauch von Honig.

<b>Porto Calem 20 Years old Tawny</b>	20,0 %		13.-
---------------------------------------	--------	--	------

Calem 20 Year Old Tawny zeigt eine goldene tawny Farbe. Das Holz ist gut erhalten, ohne jedoch die köstlichen getrockneten Früchte und Schokoladenaromen zu überschatten. Im Mund ist es samtig, intensiv und mit einem anhaltenden Geschmack.

<b>Dessert-Süsswein</b> (wechselndes Angebot: <b>auf Anfrage</b> ) 5dl. Flaschen			51.-
--	--	--	------

		2 dl	3 dl	5 dl
<b>Met Honigwein: Classic</b>		8.-	11.-	18.-
<b>Met Honigwein: Wikingerblut</b> (mit Kirschsafft)		8.-	11.-	18.-

## Grappas und Digestives

		2 cl	4 cl
Grappa Berta Elisi	43,0 %	8.-	16.-
Grappa Berta la Musa (Amarone)	40,0 %	8.-	16.-
Grappa di Barolo Sibona	42,0 %	7.-	14.-
Grappa di Moscato Sibona	42,0 %	7.-	14.-
Williams	43,0 %	7.-	12.-
Kirsch, Pflümli, Zwetschgen, Chrüter, Kernobst (Original Willisauer)	37,5 %	6.-	10.-
Amaretto di Saronno / Baileys	28,0 %		9.50
Baileys Original	17,0 %		9.50
Whiskyliköre:			
Arran Gold (SC)	17,0 %		10.-
Säntis Cream (Edition Marwees)	18,0 %		11.-
Swiss Mountain Whisky Liqueur	27,0 %		11.-
Jägermeister	35,0 %		9.50
Shots Süss / Sauer			5.-
Röteli Kindschi	22,0 %		8.-
Bäräschnaps Kindschi (Blackberry Liqueur)	20,0 %		7.-
Calvados Morin	40,0 %	7.-	13.-
Vielle Prune Morin	41,0 %	7.-	13.-
Rémy Martin VSOP	40,0 %	7.50	14.-
Hennessy Cognac VSOP	40,0 %	9.-	17.-

## Longdrinks (inkl. Zusatz nach Wahl)

Trojka Vodka rot	24,0 %	13.-
Absolut Vodka	40,0 %	15.-
Bombay Sapphire Gin	40,0 %	14.-
Hendricks Gin	41.4 %	16.-
Gin alkoholfrei	0,0 %	14.-
Red Label Whiskey	40,0 %	14.-
Jack Daniels	40,0 %	15.-
Havanna Club Añejo Reserva	40,0 %	15.-

**Zusätze:** Cola, Orangensaft, Red Bull, Bitter Lemon oder Tonic

**Monats- Drinks & Cocktails** (Auf Anfrage bzw. Sep. Karte)

## Bier

		2 dl	3 dl	5 dl
Müllerbräu Lager offen	4,8 %	4.-	4.80	7.-
Müllerbräu Red Porter Ale (3,3 dl)	5,5 %			5.50
Müllerbräu Zwickelbier (naturtrüb) (3,3 dl)	5,2 %			5.50
Müllerbräu alkoholfrei (3,3 dl)	0,0 %			4.90
Brausyndikat Pale Ale (3,3 dl)	5,9 %			8.-
Brausyndikat India Pale Ale (3,3 dl Single Hop Citra)	6,5 %			8.-
Brausyndikat Saisonspecial (3,3 dl) (Auf Anfrage)				8.- / 9.-
Belhaven Wee Heavy Ale (3,3 dl)	7,4 %			8.50
Guinness Draught (5 dl Dose)	4,2 %			8.50
Erdinger Weissbier mit/ohne Alkohol	5,3 %			7.50

## Vergooreni Öpfel

Swizly Cider (Apfelwein, Holunderblütensirup)	5,0 %		6.-
Möhl Suure Moscht Naturtrüb (4,0 %) / alkoholfrei (0,0%) Bügelflasche	4,0 %		7.-

## Mineralwasser und Süssgetränke

		3 dl	5 dl
Knutwiler Mineralwasser mit oder ohne CO <sub>2</sub>		4.-	6.-
Hanenburger		2.-	3.-
Eptinger Mineralwasser mit od. ohne CO <sub>2</sub> Glasflasche			6.50
Coca Cola / Coca Cola Zero / Elmer Citro / Apfelschorle		4.50	6.50
Eistee hausgemacht		4.80	7.00
Red Bull (Dose 2,5 dl)			6.50
Sanbitter (1dl.)		5.-	
Gent's Ginger Beer, Gents' Tonic, Gent's Bitter Lemon (2dl. Fl.)		5.50	
Orangensaft		5.-	

## Kaffee und Tee, ohne und mit Güggs

Kaffee, Espresso, Ristretto	4.70
Doppio	5.70
Latte Macchiato	6.50
Cappucino	5.50
Kaffee Schale	4.90
Tee (diverse Sorten)	4.30
Kafi Luz, Holdrio	7.-
NUTS Kafi (mit Whisky), Schümli Pflümli	8.50
GT (Träsch)	7.50