

LES MOUSSEUX ET CHAMPAGNES

FRANCE - FRANKREICH

CHAMPAGNE

Perrier Jouët grand brut
Pommery brut Royal

1 dl

7,5 dl

14.5

98

98

Perrier Jouët, blason rosé

110

Perrier Jouët, Cuvée Belle Epoque millésimé, 1998

182

G. H. Mumm R. Lalou, Cuvée Prestige, 1998

198

Mumm de Cramant, grand cru brut

119

ITALIA - ITALIEN

VENETO

Prosecco, Prima Donna Botter, IGT

9.5

62

alle preise in chf & inkl. mwst

LES VINS BLANCS

		<i>l dl</i>
SCHWEIZ	Johannisberg l'Alize, Cave Emery, Ayent, 2009 <i>empfehlen wir zu: Apero, spargelsalat, thunfischcarpaccio, kalbsmilken</i>	7
FRANKREICH	Viognier, Vin de Pays d'Oc, Luc Pirllet, 2008 <i>empfehlen wir zu: grilliertem fisch, gravad lax, zh-geschnetzeltem, bärenkrebse</i>	7
ITALIEN	Sauvignon blanc Prail, DOC Alto Adige, Cantina Colterenzio, 2008 <i>empfehlen wir zu: grilliertem fisch, gravad lax, bärenkrebse, gemüse-curry</i>	9.5
SPANIEN	Val de Paxariñas Capricho, DO Bierzo, Pamisa, 2008 <i>empfehlen wir zu: zanderfilet, bärenkrebse</i>	8.5

LES VINS ROSÉS

FRANKREICH	Séguret rosé, Domaine Cabasse, N. Häni, 2008 <i>empfehlen wir zu: zh-geschnetzeltem, tartar, mistkratzerli, gemüse-curry</i>	7.5
------------	---	-----

LES VINS ROUGES

SCHWEIZ	Yvome rouge AOC, Terra Mater, J.&P. Testuz SA, 2008 <i>empfehlen wir zu: mistkratzerli, zh-geschnetzeltem, tartar</i>	7.5
FRANKREICH	Cuvée Zürichberg, Domaine de Cabasse, N. Häni, 2005 <i>empfehlen wir zu: kalbskotelette, rindsfilet, gemüse-curry, kartoffel-galetten</i>	8
SPANIEN	Ontañón Rioja Reserva DOCa, Bodegas Ontañón, 2001 <i>empfehlen wir zu: rindsfilet, lammrücken, kalbskotelette</i>	9.5
ITALIEN	Barbera d'Alba AOC, 4 Fratelli, Boroli Vini, 2006 <i>empfehlen wir zu: lammrücken, rindsfilet</i>	9

alle preise in chf & inkl. mwst

LE CHAMPAGNE

	Veuve Clicquot-Ponsardin btut rosé		110
--	------------------------------------	--	-----

LES VINS BLANCS

SCHWEIZ	Heida Gletscherwein AOC, Walter Eigenheer, 2006		75
FRANKREICH	Château Carbonnieux, Grand cru classé de Graves, Pessac - Léognan, 2004		98
SPANIEN	Somontano DO Flor de Chardonnay, Bodegas Laus, 2008		49

LES VINS ROSÉS

FRANKREICH	Allegria rosé, Côteaux du Languedoch, Magnum, 2008	150 cl	82
	Tavel rosé AC, J. Vidal-Fleury, Côtes-du-Rhône, 2008		49

LES VINS ROUGES

SCHWEIZ	Ocioto, Zweifel Weine ZH, 2007		49
	Aigle Pinot Noir Monseigneur, H. Badoux, 2008		53
SPANIEN	Coma Vella, Mas d'en Gil, 2001		97
ITALIEN	Lagone, Rosso di Toscana, Aia Vecchia, 2006		54
	Barbera d'Asti DOC, Piemont, Braida / Giacomo, 2007	150 cl	106
	Orfeo Negroamaro, Salento, Paololeo, IGT, 2005		69

alle preise in chf & inkl. mwst

LES CHAMPAGNES

CHAMPAGNE	Perrier Jouët, Cuvée Belle Epoque millésimé, 1998	182
	G. H. Mumm R. Lalou, Cuvée Prestige, 1998	198

LES VINS BLANCS

FRANKREICH	Sauvignon blanc, Pouilly fumé, Cuvée Majorum, M. Redde et fils, 2005	83
------------	--	----

LES VINS ROUGES

FRANKREICH	Château La Tour du Palais Rouge, St. Emilion Grand Cru Caveau Prinz zu Bentheim und Steinfurt, 2002	118
	Les Ruchets, Cornas, Côtes-du-Rhône, J.L. Colombo, 1999	81
	Château Léoville Barton, 2ème Cru classé, Saint-Julien, 1999	148
	Château Le Petit Cheval, St. Emilion Grand Cru, 2002	144
	Château Canon-la-Gaffelière, Grand Cru Classé, St.Emilion, 2003	136
	Chambolle-Musigny, Domaine Hudelot-Noëllat, Côte de Nuits, 2003	115
ITALIEN	Brunello di Montalcino Madonna del Piano Riserva DOCG Tenuta Valdicava, Toscana 2001	258
	Perenzo, Syrah della Maremma, 2006	96
	Sassicaia, Tenuta San Guido, Bolgheri-Sassicaia DOC, Toscana, 2005	218
	Sassicaia, Tenuta San Guido, Bolgheri-Sassicaia DOC, Toscana, 2006	37.5 cl 109

SUISSE- SCHWEIZ

ZÜRICH	Zürcher Räuschling, Sélection ZFV, 2008	48
SCHAFFHAUSEN	Atlinger Riesling x Sylvaner, Weingut Altingen, A. & A. Neukomm, 2008	43
GRAUBÜNDEN	Cuvée blanc, H.P. Lampert Weinbau, Maienfeld, 2008	51
	Chardonnay, Schloss Salenegg, Maienfeld, 2008	81
BIELERSEE	Sauvignon blanc, Charles Steiner, Schernelz, 2009	55
WAADT	Chardonnay Féchy, Domaine du Martheray AOC, 2008	54
	Aigle Clos du Crosex Grillé AOC, B. Cavé & P. Gex, 2008	56
	St. Saphorin, La Rionde, Fonjallaz S.A. Epesses, 2008	51
	Epesses La République, Fonjallaz S.A. Epesses, 2008	49
	Dézaley Les Medinette, L. Bovard, Cully, 2008	64
WALLIS	Fendant de Sion, Les Murettes, Robert Gilliard, 2007	46
	Ermitage du Valais AOC, Albert Mathier et fils S. A. 2008	56
	Petit Arvine, J.L. Mathieu, Chalais/Sierre, 2008	54
	La Trémaille, Rouvinez, 2004	66
TESSIN	Johannisberg l'Alize, Cave Emery, Ayent, 2009	49
	Bianco di Merlot, Grand Bouquet, Chiasso, 2008	54
	Lughetto, Bianco di Ticino DOC, Cantina Il Cavaliere, 2009	52

ALLEMAGNE - DEUTSCHLAND

MOSEL	Schieferterassen Rheinriesling, Weingut Heymann- Löwenstein, 2007	61
-------	---	----

FRANCE - FRANKREICH

VALLEE DE LA LOIRE	Sancerre AC, Les Baronnes, Henri Bourgois, 2008	57
	Sauvignon blanc, Pouilly fumé, Cuvée Majorum, M. Redde et fils, 2005	83
BURGOGNE	Chablis, Premier Cru Vaillon, J. Moreau et fils S. A. 2008	74
PAYS D'OC	Chardonnay d'Aussières VDP, Baron de Rothschild, 2008	47
	Gewürztraminer St. Hippolyte, Ch. Koehly et Fils, 2004	62

ITALIE - ITALIEN

ALTO ADIGE	Pinot Grigio, Kellerei Terlan, 2008	49
FRIULI	Pinot Grigio Russolo DOC, 2008	46
TOSCANA	Terre di Tufi Bianco IGT, Teruzzi & Ruthod, San Gimignano, 2007	63

ESPAGNE - SPANIEN

RUEDA	Rueda Villa Narcisa, Rueda Verdejo DO, Bodegas Javier Sanz, 2009	46
RIOJA	Rioja Placet, Bodegas Palacios Remondo, 2007	74

AUTRICHE - OESTERREICH

TRAIENTAL	Grüner Veltliner "Alte Setzen", Weingut Markus Huber, 2008	56
SÜDSTEIERMARK	Sauvignon blanc Therese, QWt, Erich & Walter Polz, 2008	68

SUISSE - SCHWEIZ

NEUENBURG

Oeil de Perdrix, Château d'Auvernier, 2008

48

TESSIN

Merlot del Ticino DOC, Rosato Tre Valli, Gialdi S. A. 2008

44

ESPAGNE - SPANIEN

LA MANCHA

Petit Verdot Rosado, Paco del Vicario, 2008

42

SUISSE - SCHWEIZ

OSTSCHWEIZ	Helveticus, Ostschweizer Assemblage, Landolt Weine, 2007	52
GRAUBÜNDEN	Schloss Salenegg, Maienfeld, Gugelberg, 2007	62
	Maienfelder Pinot Noir Selection, H. P. Lampert Weinbau, 2007	56
WALLIS	Humagne rouge AOC, Cave St. Pierre, G. Clavier&fils, 2008	58
	Le Tourmentin, Assemblage du Valais, Rouvinez, Sierre, 2005	73
	Cornalin, AOC du Valais, Cordonier & Lamon, 2007	49
	Syrah de Sierre, J.L. Mathieu, Chalais/Sierre, 2008	60
	Dôle l'Ondine AOC, Cave Emery, Ayent, 2007	48
NEUENBURG	Malbec-Merlot VdP Barrique, Domaine de Grillette, Mürset, 2007	65
TESSIN	Merlot del Ticino, Tre Valli Viti, Gialdi Vini S.A., Mendrisio, 2007	49
	Merlot del Ticino, Sassi Grossi, Gialdi Vini S.A., 2007	88

FRANCE - FRANKREICH

COTES DU RHONE	Gigondas AC, Domaine Cabasse, N. Häni, 2005	69
	Séguret rouge, Cuvée Casa Bassa, Domaine Cabasse, N. Häni, 2003	67
	Châteauneuf-du-Pape AC, Pères de l'Eglise, 2007	83
	Hermitage la Chapelle, Paul Jaboulet, AC, 1996	124
COLLIOURE	Primo Collioure AOC rouge, A. Haeni, 2004	65
CÔTE DE NUITS	Gevrey-Chambertin AOC 1er cru, Les Moniales, Domaine de Varoilles, 2000	68
	Nuits-St.-Georges 1er Cru, Les Vignes Rondes, Domaine D. Rion, 2004	104
	Vosne-Romanée AOC, Domaine D. Rion, 2004	86
CÔTES DE BEAUNE	Pommard AOC Les Cras, Domaine Roger Belland, 2004	92
	Santenay AOC 1er Cru, Beauregard, Domaine R. Belland, 2006	74
LANGUEDOC	La Copa Santa, Pierre Clavel, 2004	67
HAUT-MÉDOC	Château de Lamarque AC, Réserve des Marquis d'Every, cru bourgeois, 2002	69
SAINT-ÉMILION	Château Haut Mazerat, grand cru classé, 2002	76
	Château Villemaurine, grand cru classé, 1998	89

ITALIE - ITALIEN

VALTELLINA	Sforzato di Valtellina DOC, Fratelli Triacca, Campasciao, 2004		64
VENETO	Amarone DOC Classico Giaretta, Az. Agricola La Giaretta, 2006		87
PIEMONTE	Barolo Sarotto DOCG, 2004		81
	Barolo Bussia, Prunotto, Barolo DOCG, 2004		118
	Barbera d'Asti Superiore DOC, da Capo, 2006		74
SALERNO	Amativo, Salento rosso IGT, Cantele, 2006		72
	Amativo, Salento rosso IGT, Cantele, 2005	150 cl	134
	Bozzi Corso IGT, Marchesi Bozzi Corso, Salento, 2007		58
TOSCANA	Chianti classico, San Felice Il Grigio, Chianti classico, 2005		62
	Poggio Bestiale, Rosso della Maremma IGT, Fattoria di Magliano, 2007		81
	Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta Valdicava, 2003		125
	Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Avignonesi, 2006		69
	Tassinaia IGT, Tenuta del Terriccio, 2005		98
	Guidalberto, Tenuta San Guido, Toscana IGT, 2007		89
EMILIA-ROMAGNA	Aulente, Sangiovese di Romagna DOC Superiore, San Patrignano, 2007		54
SARDINIEN	Rocca Rubia, Carignano d. Sulcis, Tenuta Santadi, 2006		58
	Rocca Rubia, Carignano d. Sulcis, Tenuta Santadi, 2005	150 cl	110
	Sincaru Cannonau DOC, Vigne Surrau, 2007		57
SIZILIEN	Cygnus Nero d'Avola/Cabernet Sauvignon, Tasca d'Almerita, Sicilia IGT, 2007		58

ESPAGNE - SPANIEN

RIOJA	Ontañón Rioja Crianza DOCa, Bodegas Ontañón, 2006		48
DUERO	Valduero Crianza, Ribera del Duero, 2006		61
	Valduero Crianza, Ribera del Duero, 2006	<i>150 cl</i>	116
LA MANCHA	Monagos, Paco del Vicario, 2005		53
PRIORAT	Martinet bru, Mas Martines viticultros, 2006		76
	Salmos, Torres, 2006		67
CATALUNYA	Mas La Plana, Torres, Penedes DO, 2004		93
BIERZO	Encomienda Bierzo DO, Bodegas Agribergidum, 2005		54
	Xestal DO Bierzo, Bodegas Gancedo, 2005		68

PORTUGAL - PORTUGAL

DOURO	Quanta Terra Douro DOC, Soc. de vinos LDA, 2004		72
	Quinta de la Rosa Red Wine, Douro, Quinta del la Rosa, 2007		56
	Vertente, Douro DOC, Niepoort, 2007		67
DÃO	Quinta dos Roques Reserva, Quinta dos Roques, 2003		75

alle preise in chf & inkl. mwst

AUTRICHE - OESTERREICH

BURGENLAND	Pannobile, Weingut Leitner, 2006	72
KAMPTAL	Blauer Zweigelt Vinum Optimum, R. Rabl, 2007	49

ARGENTINE - ARGENTINIEN

MENDOZA	Malbec Crios, Dominio del Plata, 2009	49
---------	---------------------------------------	----

CHILI - CHILE

	Carmenere Ledado Reserva, 2006	44
--	--------------------------------	----

AFRIQUE DU SUD - SÜDAFRIKA

STELLENBOSCH	Merlot, Jordan Winery, 2003	49
--------------	-----------------------------	----

ARNEIS	<i>Die ursprünglich aus Roero stammende Traubensorte wird von Verehrern auch Barolo Bianco genannt.</i>
SAUVIGNON BLANC	<i>Ausdrucksvoll und aromatisch. Im Bouquet kommen Stachelbeeren und Veilchen hervor.</i>
CHASSELAS	<i>Chasselas ist die vielleicht älteste, von Menschenhand kultivierte Rebsorte. Am Bielersee, Neuenburgersee und an der La Côte gedeihen leichtere, dafür fruchtigere Weine. In der Lavaux und im Wallis hingegen überraschen sie mit Körper und Schmelz.</i>
CORTESE	<i>Im Piemont eine gefeierte Traubensorte. Der begehrteste Cortese-Wein ist der Gavi, der ursprünglich für die Fischrestaurants in Genua und der ligurischen Küste produziert wurde.</i>
GEWÜRZTRAMINER	<i>Diese Rebsorte erbringt besonders pikante, körperreiche, sehr leicht zu erkennende Weissweine. Der Wein kennzeichnet sich durch seine tiefe Farbe und sein besonders opulentes Aroma.</i>
HEIDA	<i>Der Wein birgt ein delikates Bouquet mit Aromen von Nüssen. Im Mund präsentiert er sich frisch und körperreich mit einem langen Abgang.</i>
ERMITAGE	<i>Man geht davon aus, dass diese Rebsorte von ehemaligen Walliser Söldnern aus Frankreich ins Wallis gebracht worden ist. Im Wallis erbringt sie einen der kräftigsten Weissweine.</i>
MERLOT BIANCO	<i>Der Merlot Bianco zeigt sehr interessante Resultate und wird bei Produzenten und Weinfreunden immer beliebter.</i>
MUSCAT	<i>Kraftvoll mit natürlicher Restsüsse. Ausgeprägte Aromen von reifen Früchten, Karamel, Honig und dezentem Muskat.</i>
PETITE ARVINE	<i>Er erbringt kräftige, volle, duftende Weine in trockener und lieblicher Ausführung.</i>
PINOT GRIS	<i>Pikante und vielschichtige Aromenvielfalt von Birnen über Bananen bis hin zu Gewürzen und Blumen.</i>
RÄUSCHLING	<i>Einst in der Ostschweiz sehr verbreitete Rebsorte. Heute findet man sie noch im Kanton Zürich und in geringen Mengen in anderen Kantonen. Der Räuschling liefert einen dezenten Wein mit feiner Säure, der hervorragend zu Fischgerichten passt.</i>
VIOGNIER	<i>Vor dreissig Jahren fand man die einzigen Viognier-Rebstöcke lediglich auf 14 Hektaren in Frankreich im nördlichen Rhôneal, in den Appellationen Condrieu, Château Grillet und Côte Rôtie. In den 90er Jahren kam die Viognier gross in Mode.</i>
RIESLING x SYLVANER	<i>Kreuzung aus dem Jahr 1882 von Riesling und Sylvaner(oder Chasselas) durch Prof. Müller, mit Wohnsitz im Kanton Thurgau. R x S ergibt leichte, muskat betonte Weine, typisch im Kanton Thurgau.</i>
CHARDONNAY	<i>Voll und kräftig. Die Weine überraschen mit Geschmacksnuancen von Äpfeln über Melonen bis Zitrusfrüchten. Vanillearomen bei im Barrique ausgebauten Weinen.</i>

CÉPAGES

CABERNET - SAUVIGNON	<i>Würzig, nach Kräutern duftend, gerbstoffreiche Weine mit typischen Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Zedernholz und Zimt.</i>
CORVINA (CRUINA)	<i>Die manchmal auch Cruina genannte Corvina eignet sich am besten zum Trocknen für die Amarone Produktion. Sie wird häufig mit der neutralen Rondinella und der herben Molinara verschnitten.</i>
GAMAY	<i>Süffige Weine mit angenehmer Säure und extremer Fruchtigkeit. Gamay-Weine werden jung getrunken, können aber bei Spitzenweinen im Beaujolais gut altern.</i>
GRENACHE	<i>Sie ist zweifellos die gleiche Rebsorte wie Cannonau auf Sardinien. Sie ist eine der häufigst angepflanztesten Reben. Meist wird sie auch mit anderen Trauben verschnitten.</i>
HUMAGNE	<i>Sie ist eine spätreifende Rebsorte, die ungewöhnliche, oft sehr rustikale Weine mit unbändiger Geschmacksfülle hervor bringt.</i>
MERLOT	<i>Rund und sanft. Geschmack von Pflaumen, Himbeeren und Brombeeren. Er bringt gleichmässig feine, fruchtige festgefügte Rotweine hervor.</i>
NEBBIOLO	<i>Tanninreich und aromatisch. Wunderbar tief und zugleich frisch und sauber. Intensives und vielschichtiges Bouquet mit Trüffelaromen.</i>
NERO D'AVOLA	<i>Nero d'Avola ist eine rote Rebsorte sizilianischer Herkunft, die in Süditalien verbreitet ist und welche aufgrund ihrer hervorragender Eigenschaften auch "Principe Siciliano" (sizilianischer Prinz) genannt wird. Sie ist eine der traditionellen Rebsorten Siziliens und ist auch unter dem Namen "Calabrese" bekannt, welcher eventuell den Ursprung der Rebsorte angibt</i>
PINOT NOIR	<i>Zart und elegant. Nuancen von Veilchen, Waldbeeren, Himbeeren und Kirschen</i>
SANGIOVESE	<i>Körperreich mit gut eingebundenen Tanninen. Zartes Bouquet mit Noten von roten Früchten und wilden Beeren, Zimt und Gewürznelken.</i>
SYRAH	<i>Der Australische ist süss und reif im Geschmack und erinnert an Schokolade. Der Französische wird von einer Pfeffer- und Gewürznote begleitet.</i>
TEMPERANILLO	<i>Elegant und kräftig, je nach Anbauart ergibt diese Traube sehr unterschiedliche Weine. Gemeinsam sind die kirschroten Farben, der brillante Geschmack und die Duftnoten von reifen Früchten.</i>
MALBEC	<i>Früher war die Malbec in Bordeaux die beliebteste Rebsorte. Heute haben die französischen Weinbauregionen Cahors und Argentinien ihr den Rang abgelaufen. Rebsortenrein angebaut, sind die Weine meist weiche, vollmundige, an Merlot erinnernde Weine mit konzentrierter Fruchtfülle und langem Nachhall.</i>

LES MINÉRALES

<i>Coca Cola, Coca Cola light, Coke Zero, Rivella blau, rot, grün, Sprite, Orangina</i>	33cl	4.8
<i>Apfelsaft, Shorly, Ice Tea</i>	33cl	4.8
<i>Schweppes, bitter, lemon, tonic</i>	20cl	4.8
<i>Apfelwein</i>	50cl	5.8
<i>Kombucha</i>	25cl	5.5

LES EAUX

<i>Arkina (mit CO2 oder natur)</i>	30cl / 50cl	4.8 / 5.8
<i>Perrier</i>	20cl	4.8
<i>Evian (natur)</i>	50cl	5.8
<i>Sirup</i>	30cl	1.7

LES JUS

<i>Frisch gepresster Orangen- oder Karottensaft</i>	25cl	7.5
<i>Pink Grapefruitsaft, Tomatensaft</i>	25cl	4.8
<i>Traubensaft rot</i>	20cl	4.8

LES BIÈRES

<i>Feldschlösschen Hopfenperle</i>	33cl	5.5
<i>Schneider Weissbier</i>	33cl	6
<i>Carlsberg</i>	33cl	6
<i>Feldschlösschen alkoholfrei</i>	33cl	5.5

CAFÉS, LAIT ET CHOCOLATS

<i>Kaffee, Espresso, Milchkaffee, Schokolade, Ovomaltine kalt, warm / Cappuccino, Latte Macchiatto</i>		4.7 / 5.5
<i>Kaffee Mélange, Schokolade Mélange, Ovomaltine Mélange</i>		5.8
<i>Doppelter Espresso</i>		5.5

THÉS RONNEFELDT PORTION

<i>English Breakfast, Nurbong(Darjeeling), Earl Grey, Chill out with herbs, Get the Power, Pfefferminz, Hagebutten, Verbena</i>		7.2
---	--	-----

alle preise in chf & inkl. mwst

LES APÉRITIFS ET BITTERS

Martini bianco 15%, Martini rosso 15%, Noilly Prat 18%, Cynar 16.5%, Campari 23%, Ramazotti 30%

4cl 7

Rossi 18%, Pernod 45%, Fernet Branca 40%

2cl 7

Crodino, Sanpellegrino bitter (sans alcool)

10cl 4.5

LES VINS DE PORTO ET SHERRY

Quinta de la Rosa, Ruby Port 19% et white Port 20%

5cl 9

Sherry Tio Pepe, extra dry 15%, Sherry Sandeman medium dry 15%

5cl 8

SCOTCH REGULAR / PREMIUM / PREMIUM MALT

Johnnie Walker Red Label 40%

4cl 10

Johnnie Walker Black Label 40%, Chivas Regal 40%, Jack Daniels 40%

4cl 13

Lagavulin, Isle of Islays, 16 years 43%, Oban Western Highlands 14 years 43%, Talisker Isle of Islays 16 years 43%

4cl 16

COGNAC & ARMAGNAC

Hennessy XO 40% / Courvoisier V.S.O.P. 40% / Armagnac Barni G. Legrand 1985 40%

2cl 19 / 12 / 13

CALVADOS & BRANDY

Brandy Carlos I, 38% / Calvados P. Magloire V.S.O.P. 40%

2cl 10 / 14

GRAPPA

Grappa di barolo, Berta 40%, G-rappa Neukomm SH 42%

2cl 9

Grappa Elisi, Berta 43%, Grappa Chardonnay, Nonino 41%

2cl 11

DIGESTIF

Williamine, Morand, Valais 43%

2cl 9

Vieille prune, Coeur du Breuil 41%

2cl 11

RUM / GIN / VODKA

Havanna Club Anejo Reserva 40%

4cl 11

Bacardi white 37.5%, Bacardi black 37.5%

4cl 10

Escape 7 Gin 40%, Bombay Saphir Dry Gin 40%

4cl 11

Absolut 40%, Eristoff 37.5%

4cl 10

LIQUEURS

Amaretto di Saronno 28%

4cl 8

Cointreau 40%, Grand Marnier 40%

2cl 8

alle preise in chf & inkl. mwst