

# Speisen und Getränke

## Alkoholfreie Erfrischungen

Mineral mit/ohne Kohlensäure	33 cl	4.—
Coca Cola/zero	33 cl	4.—
Rivella	33 cl	4.—
Shorley	33 cl	4.—
Schweppes Tonic/Bitter Lemon	20 cl	4.—
Orangensaft Michel	20 cl	4.—
Chopfab alkoholfrei	33 cl	5.—
Möhl alkoholfrei	50 cl	6.—

## Alkoholische Erfrischungen

Chopfab Draft	33 cl	5.—
Chopfab Weizen	33 cl	5.—
Chopfab Amber	33 cl	5.—
Eve Litchi	27.5 cl	6.—
Somersby Apple Original	33 cl	6.—

## Spirituose

Grappa di Amarone	2 cl	6.—
Appenzeller Alpenbitter	2 cl	6.—
Williams, Häggenschwil	2 cl	6.—

## Kaffee und Tee

Kaffee Crème / Espresso		4.—
Diverse Tee		4.—
Kaffee «Sigismund»		8.—

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt

IM WEISSEN RÖSSL  
von Ralph Benatzky

## Prosecco

<b>Jeio Extra Dry</b>	75 cl	<b>48.—</b>
Bisol	10 cl	<b>8.—</b>

Italien, Venetien – Der Prosecco Jeio extra Dry besitzt eine feine Frucht, er ist leicht und frisch, würzig, sehr harmonisch und elegant, mit einem mild-runden Abgang.

## Apéro

<b>Weissburgunder</b>	75 cl	<b>38.—</b>
Heidi Schröck	10 cl	<b>6.—</b>

Österreich, Burgenland – Der auf kalkreichen Böden gewachsene Weissburgunder ist ein sympathisch unkomplizierter, geschmeidig-fruchtiger Weisswein.

## Weissweine

<b>Aigle Kilukru</b>	70 cl	<b>38.—</b>
Sébastien Chappuis	10 cl	<b>6.—</b>

Schweiz, Waadt – Der Aigle Grand Cru Karnotzet aus der Linie Kilukru von Chappuis Vins stammt von den höchsten Lagen. Er zeigt sich, wie typisch für die Region, ziemlich körperreich, besitzt aber gleichzeitig eine schöne «buvabilité», wie man auf Französisch so schön für guten Trinkfluss sagt.

<b>Enate Chardonnay 234</b>	75 cl	<b>38.—</b>
Enate, Viñedos y Crianzas d. Alto Aragón	10 cl	<b>6.—</b>

Spanien, Somontano – Die Bodega Enate ist ein Weingut der Superlative. Der Chardonnay 234 wird ohne Holzkontakt ausgebaut. Als frischfruchtiger Wein eignet er sich perfekt als Aperitif und dank gutem Gehalt auch als Essensbegleiter.



## Rotweine

**Naturrot** 75 cl 38.—

Lenz 10 cl 6.—

Schweiz, Iselisberg – Die sehr robuste Traubensorte Cal 1 – 28 ist eine Neuzüchtung. Die kleinbeerigen Trauben wurden wild und pur an der Maische vergoren. Der Weinausbau erfolgte in älteren 225 l Eichenbarriques. Er präsentiert sich Violett, mit Düften nach Waldbeeren und Paprika bis hin zu Trüffel, ausgewogen im Gaumen mit guter Struktur.

**Ripasso della Valpolicella** 75 cl 38.—

Classico superiore DOC, Tommasi Viticoltori 10 cl 6.—

Italien, Venetien – Die Häute der luftgetrockneten Amarone Trauben werden nach Beendigung der Herstellung mit einem Valpolicella-Wein vermählt. Es kommt eine zweite Vergärung in Gang und diese verleiht dem Ripasso Fülle, Statur und Komplexität. Reich und würzig in der Nase mit Noten nach Kirschenkonfitüre und schwarzem Pfeffer. Körperreich im Gaumen mit weichen Tanninen und einem langen harmonischen Abgang.

**Rompicollo Toscana** 70 cl 38.—

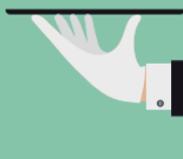
Poggio al Tufo 10 cl 6.—

Italien, Toscana – Die Azienda Poggio al Tufo in der süd-toscanesischen Maremma nahe Grosseto ist nach den Böden aus vulkanischem Tuffstein benannt. Die Traubensorte Sangiovese dominiert im Rompicollo, ergänzt mit Cabernet Sauvignon. Er zeigt sich elegant in der Nase mit vielen Aromen nach reifen Beeren und Kräutern. Im Gaumen ist er dicht mit einer reichen Textur.

**Moric Blaufränkisch Reserve** 75 cl 58.—

Roland Velich, Moric

Österreich, Burgenland – Mit seinem klassischen Reserve Blaufränkisch verwöhnt Roland Velich Sie mit einer puristisch noblen Aromatik. Feinste Kirschenfrucht mit einem Hauch Provencewürze und einem betörenden Schmelz.



# Speisen

## Salziges

Schweinsfiletröllchen «Leopold» mit Rohschinken Weissweinrahmsauce, Butterspätzle und Gemüse garnitur	26.—
Krautroulade «Josepha» an Weissweinrahmsauce Butterspätzle und Gemüse garnitur	21.—
Fischknusperli mit Tartarsauce und Brot	15.—
Fischknusperli mit Tartarsauce, Salat und Brot	20.—
Pizza Margherita (Vegi)	12.—
Pizza Prosciutto	14.—
Kleiner Salatteller mit Ei und Brot	8.—
Wienerli mit Brot	5.—
Verschiedene Sandwiches	5.—
Portion Käsewürfel	6.—
Portion Oliven	5.—

## Süsses

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagobers	8.—
---	-----

## Kleinigkeiten

Kleiner Apéro «Piccolo» (Knabbergebäck, Käsewürfel, Oliven)	p. P. 6.—
Pommes Chips, Biberli, Kägi-Fret	3.—

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt

IM WEISSEN RÖSSL  
von Ralph Benatzky