

## **WEINE IM OFFENAUSSCHANK** inkl. MWSt. 7.7%



### **Weissweine**

*Hauswein Rheintaler RieslingxSilvaner 10cl Fr.5.20 50cl Fr.26.00*  
*Schmid-Wetli, Berneck*

*Cure D'Attalens Grand Cru Chardonne 10cl Fr.7.20 75cl Fr.52.00*  
*Passt hervorragend zu Fisch, Obrist SA, Vevey*

*Musa Lugana DOC Mario Bulioni Veneto 10cl Fr.7.10 75cl Fr.51.00*  
*Klar, frisch an Lindenblüten und Zitrusfrüchte erinnernd, leicht*

### **Rosé**

*Weissherbst AOC Frisch und blumig 10cl Fr.7.20 75cl Fr.52.00*  
*wird dieser Wein in seiner zarten Jugend genossen*  
*Schmid-Wetli, Berneck*

*Oeil de Perdrix Schloss Weinberg AOC 10cl Fr.7.40 75cl Fr.53.00*  
*Eleganter Rosé, zart und sehr vollmundig*  
*Schlosskellerei Kessler St. Margrethen*



### **Rotweine**

*Hauswein Rheintaler Blauburgunder 10cl Fr.5.20 50cl Fr.26.00*  
*Schmid-Wetli, Berneck*

*Cabernet Sauvignon « Les Fancous » 10cl Fr.7.80 75cl Fr.56.00*  
*Appellation d'Origine Controlée La Côte*  
*Intensives und komplexes Aroma*

*Rosso Puglia «Forte Elenora» ITG 2016 10cl Fr.6.90 75cl Fr.49.50*  
*Rubinrot mit dem Duft von Früchten*  
*Traubensorten: Aglianico, Uva di Troia, Montepulciano*

*Le Macchiole Bolgheri Rosso DOC 10cl Fr.7.90 75cl Fr.57.00*  
*kräftiges Bouquet, herrliche Fülle*  
*Toscana Maremma*

<i>APÉRITIFS</i>	<i>Vol.%</i>		<i>4cl</i>
<i>Schaumweine und Weincocktails</i>			
<i>Prosecco Cüpli</i>			<i>Fr. 9.50</i>
<i>Aperol Spritz (Prosecco)</i>			<i>Fr. 10.50</i>
<i>Ramazotti Rosato (Prosecco)</i>			<i>Fr. 10.50</i>
<i>Hugo Holunderblütensirup, Prosecco</i>			<i>Fr. 10.50</i>
<i>Lillet Vive Tonic,</i>			<i>Fr. 10.50</i>
<i>Tinto de verano, Lieblingsgetränk der Spanier</i>			<i>Fr. 10.50</i>
<i>Aperitif's</i>			
<i>Cynar</i>	<i>16.5</i>		<i>Fr. 7.--</i>
<i>Campari</i>	<i>23</i>		<i>Fr. 7.--</i>
<i>Sherry</i>	<i>15.5</i>		<i>Fr. 7.--</i>
<i>Martini weiss</i>	<i>15.5</i>		<i>Fr. 7.--</i>
<i>Appenzeller</i>	<i>29</i>		<i>Fr. 6.50</i>
<i>Cocktails</i>			
<i>Sanbitter (alkoholfrei)</i>			<i>Fr. 4.80</i>
<i>Sanbitter mit Orangensaft oder Mineral</i>			<i>Fr. 7.80</i>
<i>Negroni mit Gin, Campari &amp; Vermouth</i>			<i>Fr. 12.50</i>
<i>Bombay Sapphire Gin-Tonic</i>	<i>40</i>		<i>Fr. 12.50</i>
<i>Baccardi-Cola</i>	<i>40</i>		<i>Fr. 12.50</i>
<i>Gin Mare mit Tonic</i>	<i>42.7</i>		<i>Fr. 15.--</i>
<i>Spirituosen</i>			
<i>Bisquit Cognac X. Extra Old Cognac</i>	<i>40</i>	<i>2cl</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Grappa Berta TreSoliTre</i>	<i>43</i>	<i>2cl</i>	<i>Fr. 13.50</i>
<i>Nebbiolo da Barolo</i>			
<i>Wunderbare Komposition von verschiedenen Fruchtaromen</i>			
<i>Plantation 20th Anniversary XO Rum</i>		<i>2cl</i>	<i>Fr. 8.--</i>
<i>Gaumen Noten von Aprikose, Marascino und Vanille</i>			
<i>Macallan - Amber 1824 Edition</i>	<i>40</i>	<i>4cl</i>	<i>Fr. 11.--</i>
<i>Abgang: Weiche Früchte und Getreide, etwas trocken</i>			
<i>Gin Mare</i>	<i>42</i>	<i>4cl</i>	<i>Fr. 13.--</i>
<i>Der erste Gin aus Spanien</i>			