



GLAS



<u>Schaumwein</u>	1 dl CHF
<u>Vincent Charlot, Le Fruit de ma Passion Extra Brut, 2017</u> Meunier/PN/Chardo, Mardeuil, Frankreich	17
<u>Malibràn, Sottoriva, 2020, Glera/Boschera</u> Veneto, Italien	9.5
<u>Weisswein</u>	1 dl CHF
<u>Weingut Seckinger, Blanc de Noir, 2020, Pinot Noir</u> Pfalz, Deutschland	8
<u>La Colombe, Bayel, 2020, Chasselas</u> Féchy, Schweiz	8.5
<u>Cal Tiques, Essencial, 2019, Xarel-lo</u> Penedes, Spanien	10
<u>Orange Wein</u>	1 dl CHF
<u>Preisinger, KalkundKiesel Weiss, 2021, GV/Muskateller/WB</u> Burgenland, Österreich	10
<u>Jean-Pierre Rietsch, Coquette, 2020, Riesling</u> Elsass, Frankreich	11
<u>Rosé Wein</u>	1 dl CHF
<u>Herbert Zillinger, Spring Break Rosé, 2021, Zweigelt</u> Weinviertel, Österreich	8
<u>Rotwein</u>	1 dl CHF
<u>Preisinger, Pustza Libre, 2020, St. Laurent/Zweigelt</u> Burgenland, Österreich	8
<u>Eduardo Torres, Versante Nord, 2019, Nerello Mascalese</u> Sizilien, Italien	10
<u>Janasse, Terres de Bussières, 2019, Merlot/Syrah/Grenache/CS</u> Côte du Rhône, Frankreich	9

Vermut weiss & rot	6 cl	CHF
<u>Grosse Auswahl</u> → wir beraten Sie gerne		9
Sherry Lustau	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>Amontillado VORS 30 years old</u> 21% vol		11
<u>Oloroso Emperatriz Eugenia</u> 20% vol		9
<u>Pedro Ximenez Murillo</u> süss/17% vol		8
Süsswein	5 cl	CHF
<u>Vincent Charlot, Ratafia, moût de raisin de fine de la Marne</u> non filtré et non collé, élevé en fûte du chêne		7
Portwein	5 cl	CHF
<u>White Port Fonseca</u> 20% vol		7
<u>Porto Tawny 10 y. Niepoort</u> 19.5 % vol		9
<u>Porto Vintage 1985 Quinta da Romaneira</u> 20% vol		11
Aperitif	6 cl	CHF
<u>Daniel Bouju Pineau des Charentes Très Vieux</u> 18% vol		9
<u>Bonal Gentiane</u> 16% vol		9
Bier		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
Geuze		
<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>Negroni</u>	Xoriguer Gin, Yzaguirre Rojo, Pasubio, Americano Rosso	Gamper Bar	15
<u>Bollicina</u>	Jsotta Rosso, Pisco, Latsche Amaro, Tonic	Kronenhalle Bar	16
<u>Treber Collins</u>	Marc, Rinquinquun, 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 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>Vieil Armagnac 1991 Jean Cavé</u>	40% vol		15
<u>Brandy Gran Reserva Fernando de Castilla</u>	38% vol		8
<u>Brandy Uno e Mil Single Oak Cask</u>	40% vol		8.5
<u>Lie 2012 Domaine La Colombe</u>	42% vol		7.5
<u>Du Marc dans les Veines No Control</u>	40% vol		9
<u>Marc Esprit 2002 Domaine La Colombe</u>	42% vol		9.5
<u>Vieux Marc 15 J. Schlossgut Bachtobel</u>	42% vol		10
<u>Weinbrand Pinot Noir 2008 Markus Ruch</u>	42% vol		10
<u>Marc 1992 Schlossgut Bachtobel</u>	42% vol		16
<u>Marc de Bourgogne 1999 Domaine de la Romanée Conti</u>	45% vol		25
<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