



GLAS



<u>Schaumwein</u>	1 dl CHF
<u>Champagne Charlot-Tanneux, Cuvée Nicolas Extra Brut</u> Pinot Noir/Meunier, Mardeuil, Frankreich	17.5
<u>Overnoy-Crinquand, Crémant du Jura Rosé,</u> Poulsard/Trousseau Jura, Frankreich	10
<u>Weisswein</u>	1 dl CHF
<u>Enderle & Moll, Müller, 2019, Müller-Thurgau</u> Baden, Deutschland	8
<u>Bucci, Verdicchio dei Castelli di Jesi, 2019, Verdicchio</u> Marken, Italien	8.5
<u>Des Marnes Blanches, Les Molates, 2020, Chardonnay</u> Jura, Frankreich	10
<u>Orange Wein</u>	1 dl CHF
<u>Aldo Viola, Krimiso, 2015, Catarratto</u> Sizilien, Italien	9
<u>Pheasant's Tears, 2019, Rkatsiteli</u> Kakheti, Georgien	10
<u>Rosé Wein</u>	1 dl CHF
<u>Domaine La Colombe, Pinot Rosé, 2020, Pinot Noir</u> Waadt, Schweiz	8
<u>Rotwein</u>	1 dl CHF
<u>Claus Preisinger, Puszta Libre!, 2020, Zweigelt/St.Laurent</u> Burgenland, Österreich	8
<u>Barouillet, Bergerac Rouge Cuvée Bergecrac, 2020,</u> CS/CF/Me/Ma, Bergerac, Frankreich	8.5
<u>G.D Vajra, Barbera d'Alba, 2019, Barbera</u> Piemont, Italien	9

<u>Vermut weiss und Rot</u>	6 cl	CHF
<u>Grosse Auswahl</u> · wir beraten Sie gerne		9
<u>Sherry LUSTAU</u>	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>Oloroso VORS 30 years old</u> 21% vol		11
<u>Pedro Ximenez Murillo</u> 17% vol · süss		8
<u>Süsswein</u>	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
<u>Portwein</u>	5 cl	CHF
<u>White Port Fonseca</u> 20% vol		7
<u>Porto Tawny 10 y. Nipoort</u> 19.5 % vol		9
<u>Porto Tawny 20 y. Graham's</u> 20% vol		11
<u>Aperitif</u>	6 cl	CHF
<u>Daniel Bouju Pineau des Charentes Très Vieux</u> 18% vol		9
<u>Bonal Gentiane</u> 16% vol		9
<u>Vino Chinato Vergano</u> 16.5% vol		9
<u>Bier</u>		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
<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>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 A. E. Dor</u>	40% vol		9
<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>Armagnac 1985 Ferte de Partenay</u>	40% vol		18
<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>Brandy Solera Gran Reserva Lustau</u>	40% vol		11
<u>Lie 2012 Domaine La Colombe</u>	42% vol		7.5
<u>Johanniter Marc 2015</u>	43% 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>Vieux Marc 2003 Gantenbein</u>	40% vol		16
<u>Marc de Bourgogne 1999 Domaine de la Romanée Conti</u>	45% vol		25
<u>Grappa di Ruche' Cascina Tavijn</u>	43% vol		8
<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