



GLAS



<b>Schaumwein</b>	<b>1 dl CHF</b>
<u>Vincent Charlot, Les Meuniers de Moussy, 2018, Pinot Meunier</u> Mardeuil, Frankreich	17.5
<u>Domaine Rietsch, Crémant d'Alsace, PG/Chardo/Auxerrois</u> Elsass, Frankreich	11
<b>Weisswein</b>	<b>1 dl CHF</b>
<u>Henri Cruchon, L'Initié Les Filles Vinifient, 2021, Chasselas</u> Waat, Schweiz	9
<u>Christopher Barth, Riesling, 2020</u> Rheinhessen, Deutschland	9
<u>Benoit Courault, Le Petit Chemin, 2021, Chenin Blanc</u> Loire, Frankreich	10
<b>Orange Wein</b>	<b>1 dl CHF</b>
<u>Štemberger, Loop, 2019, Malvasia/Riesling/Rebula</u> Vipava Valley, Slovenien	10
<u>Anaïs Fanti, Costa Rawa, 2020, Gewürztraminer</u> Elsass, Frankreich	11
<b>Rosé Wein</b>	<b>1 dl CHF</b>
<u>Vini Rabasco, Damigiana, 2020, Montepulciano</u> Abruzzen, Italien	10
<b>Rotwein</b>	<b>1 dl CHF</b>
<u>Janasse, Terres de Bussières, 2019, Merlot/Syrah/Grenache/ CS</u> Côtes du Rhône, Frankreich	9
<u>La Stoppa, Trebbiolo, 2021, Barbera/Bonarda</u> Emilia Romagna, Italien	9.5
<u>Ampeleia, UNLITRO, 2021, Alic./Carig./Mourvèdre/Sangiovese</u> Toscana, Italien	8.5

<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>Manzanilla 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> 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 FONSECA</u>	5 cl	CHF
<u>Late Bottled Vintage Unfiltered, 2016</u> 20 % vol		7
<u>Aged Tawny Port 20 Year Old</u> 20% vol		11
<u>Aged Tawny Port 40 Year Old</u> 20% vol		23
<u>Vintage Port 2003</u> 20.5% vol	3.75 dl	119
<u>Madeira HENRIQUES &amp; HENRIQUES</u>	5 cl	CHF
<u>Verdelho 15 Years Old</u> 20% vol		9
<u>Sercial Singel Harvest, Colheita 2001</u> 20% vol		11
<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>Jever Fun PILSNER</u> alkoholfrei	3.3 dl	7
<u>Geuze</u>		
<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, Rinquinqiun, 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