

WASSER UND LIMONADEN

Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure a discrétion bis 4 Personen	3 dl 3.- 8.-	5 dl 5.-
Eptinger mit oder ohne Kohlensäure	33cl 5.-	1L 10.-
Sirup vom Sirupier de Berne Blüemli, der fruchtige, den vor allem Kinder mögen Elfen, verzaubert alle Holunderblüten, seit jeher fein Goldmelisse, ein Klassiker Orangen-Hopfen, die fruchtig-herbe Überraschung Troll, macht alle glücklich Als Sirup ohne Kohlensäure Als Limonade mit einem Sprutz Zitronensaft und Minze	3 dl 3.50 3 dl 4.50	5 dl 5.- 5 dl 6.-
Kindersirup Himbeer	3 dl 1.-	1 L 3.-
Hausgemachter Eistee	3 dl 5.-	5 dl 7.-
Rivella blau oder rot	33 cl 5.-	
Vivi Cola oder Vivi Cola Siro	33 cl 5.-	
Pepita Grape	33 cl 5.-	
Bio-Limö Cassis-Himbeere Schlehe-Hagenbutte Zitrone-Minze	33 cl 6.50 33 cl 6.50 33 cl 6.50	
MÖSCHT UND SAFT Apfelsaft aus Hochwald, naturtrüb Apfelsaft-Schorle Suure Moscht, alkoholhaltig, in der Bügelflasche Orangensaft oder Schorle	3 dl 5.- 3 dl 5.- 3 dl 5.-	5 dl 7.- 5 dl 7.- 5 dl 6.50 5 dl 7.-
BIER Unser Bier, bio, blond, offen Unser Bier, bio, amber, offen Panaché süss mit Citro Panaché sauer mit Sprudelwasser Unser Bier, bio, Weizenbier, in der Flasche Unser Bier, bio, AYPLEY, in der Flasche Unser Bier, bio, Sommerbier	25 cl 4.50 25 cl 4.50 25 cl 4.50 25 cl 4.50 33 cl 7.- 33 cl 5.50	40 cl 5.50 40 cl 5.50 40 cl 5.50 40 cl 5.50 50 cl 7.50
Leermond-Bier, Appenzeller Brauerei, alkoholfrei, in der Flasche	33 cl 5.50	

KAFFEE UND TEE

Kaffee crème	4.50
Schale Milchkaffee	5.–
Cappuccino	5.50
Cappuccino doppio	6.50
Espresso	4.50
Espresso doppio	5.50
Latte machiato	6.–
Latte machiato doppio	7.–
Latte freddo	6.–
Cold Brew, kalt gebrühter Kaffee, je nach Saison	5.–

Alle Kaffees auch koffeinfrei erhältlich

Heisse oder kalte Schoggi	6.–
---------------------------	-----

Kaffi fertig oder Lutz	6.50
Irish Coffee	12.–

Teegarten, Beatrice Baumgartner

Schwarztee Englische Spitzen (etwas leichter)	4.50
Schwarztee Royal Earl Grey	4.50
Grüntee Pai Mu Tan	4.50
Früchtetee	4.50
Roibush Kalahari (Zitrus und Kardamon)	4.50
Roibush Summertime (Limetten, Cassis, Passionsfrucht)	4.50
Nana Minze	4.50
Verveine	4.50
Tee-Wyy, Schwarztee mit 1 Schluck kräftigem Rotwein	5.50

APERITIV UND VOR DEM ESSEN

Tomatensaft	2 dl 5.–
Crodino	1 dl 4.50
Swiss Mountain Tonic	2 dl 5.–
Swiss Mountain Ginger Beer	2 dl 5.–
Swiss Mountain Ginger Ale	2 dl 5.–
Swiss Mountain Bitter Lemon	2 dl 5.–
Haus-Apéro alkoholfrei	9.–
Haus-Apéro mit Alkohol	12.–
Weisswein süss oder sauer gespitzt	7.50
Bicicletta (Weisswein mit Crodino gespitzt)	8.50
Martinazzi Classic Bitter mit Soda und Eis, 22% Vol. Ein Urprodukt der Distellerie Matter-Luginbühl im Seeland ist der Martinazzi Bitter, ein erfrischender Aperitif, nach altem Rezept aus 25 Kräutern und Wurzeln zubereitet. Dieser Italienisch-Bitter wurde erstmals 1864 in Turin hergestellt. 1928 kaufte der Firmengründer Ernst Luginbühl-Bögli das Rezept für die Martinazzi-Herstellung in der Schweiz, nachdem er das Getränk zuvor acht Jahre lang in der Schweiz vertrieben hatte. An der Weltausstellung von 1934 in Chicago kam der Martinazzi Bitter zu grossen Ehren.	4 cl 8.–
Gran Classico Bitter mit Eis , 28% Vol	4 cl 6.50
Aperitif Bitter Fernet del Frate Angelico , 44% Vol. Fernet ist ein Amaro (Bitter), der in der Vergangenheit für seine Komplexität, Kräuteraromen und seinen intensiven Geschmack bekannt war. Fernet del frate Angelico wird nach einem handschriftlichen Originalrezept hergestellt, das seltene und exotische Zutaten wie Colombo Wurzel, Safran und Myrre nennt. Bezeichnenderweise wird Myrre auf Altaramäisch „war bitter“ übersetzt und ist ein stark duftendes Harz, das bereits in der Antike bekannt war. Würze und Aromatik in ausgewogener Konstellation mit feiner Bitterkeit, prägen diese historische Rezeptur. Fernet del frate Angelico wird kompromisslos in Handarbeit, in kleinen Chargen und nur mit auserlesenen Ingredienzien hergestellt.	4 cl 11.–
Vermouth Bianco , 18% Vol.	4 cl 6.50
Vermouth Dry , 18% Vol.	4 cl 6.50
Vermouth Rosso , 18% Vol.	4 cl 6.50
Die drei klassischen Vermouth in den Varianten süss, trocken und rot. Alle nach klassischem Rezept im Bieler Seeland hergestellt.	
Cynar , 35% Vol.	4 cl 8.–
Ngroni! , 30% Vol. Für die Negroni Interpretation von nginius! wird neben dem nginius! Swiss Blended Gin einer der besten Piemonteser Vermouths verwendet, welcher exklusiv in ehemaligen Barolofässern reift. Beides wird mit einem ausgezeichneten Schweizer Bitter (nach einer originalen Turiner Rezeptur) zum bottled ngroni! by nginius! verschnitten.	6 cl 11.–

SCHAUMWEINE

Crémant d'Alsace, 2Lunes, Wettolsheim, Frankreich

1 dl | 9.–

7,5 dl | 63.–

Ein fröhlicher, trockener Crémant aus dem Elsass, komplett nach bio-dynamischen Richtlinien angebaut. Frische Nase mit Pfirsich-Birnen- und Zitrusaromen. Sehr feine, langanhaltende Mousse. Trocken, ohne herb zu wirken. Traditionelle Flaschengärung mit 3 Jahren Flaschenlagerung. Pinot blanc.

1900 Brut Riesling Sekt Van Volxem, Saar, Deutschland

7,5 dl | 84.–

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts genoss deutscher Rieslings-Sekt weltweite Anerkennung und erzielte oftmals höhere Preise als Champagner. Insbesondere während des zweiten Weltkrieges veränderten sich die Produktions- und Marktbedingungen für hochwertige Produkte aus der Saar schlagartig und die weltweite Nachfrage verebbte. An die Blüte des grossen Riesling Sekt um 1900 knüpft Van Volxem mit dem hauseigenen Riesling Sekt an. Die Basis für diesen Schaumwein liegt im äusserst extraktreichen und kleinbeerigen Traubengut alter Reben aus verschiedenen Schiefersteillagen rund um Wiltingen. Nach der spontanen Gärung und eines vier jährigen Hefelagers in traditionellen Fuderholzfässern, resultiert ein hocharomatischer Sekt mit cremiger Textur, verführerischem Perlen- und lang anhaltendem Säurespiel.

Cuvée Sainte Anne Brut Champagne AOC Chartogne-Taillet

7,5 dl | 78.–

Dass Alexandre Chartogne einer der zukünftigen Stars der Champagne verkörpert, davon ist der Autor und Champagne-Spezialist Peter Liem überzeugt. Alexandre führt das 10 Hektar umfassende Traditionsgut seiner Familie seit 2006 und kann auf eine 350-jährige Familientradition zurückgreifen. In einem «heiligen» Buch wurden sämtliche Traubenernten fein säuberlich protokolliert und festgehalten. Der grosse Mentor von Alexandre ist Anselme Selsosse, der als eine der Leitfiguren und Vordenker der aktuellen Revolution des Winzerchampagners gilt. Eines der grössten Themen für Alexandre ist die Bodenverdichtung, auf die er reagiert, indem er seine Einzellagen ausschliesslich mit dem Pferd bearbeitet. Der biodynamische Ansatz im Rebbau und die spärlichen Interventionen im Keller führen zu verspielten Weinen mit Spannung und unverkennbarer Charakteristik der jeweiligen Lagen.

Prestige des Sacres Champagne Brut

1,5 L | 135.–

In der Magnum-Flasche für spezielle Anlässe. Komplexe Nase mit Stein- und Kernobst und Butterbiscuit-Aromen. Sehr feine Mousse, präsenste Gaiûemaromatik. Trocken und erfrischend im Agumen.

Malvasia Dolce Frizzante 2017

7,5 dl | 68.–

Elena Pantaleoni, deren Eltern 1973 die jahrhundertealten Rebberge und die dazugehörige Cantina übernahmen, ist heute zusammen mit dem Önologen Giulio Armani verantwortlich für die Weine des Guts. Elenas Credo ist es, moderne Weine zu produzieren, ohne die Geschichte und den Ausdruck des Terroirs zu verraten. Sie setzt die Kellertechnik sehr zurückhaltend ein und verzichtet grossteils auf die Zugabe von Schwefel. Ein frischer, süsser Schaumwein perfekt zum Dessert in einer heiteren Runde.

WEISSWEINE AUS DER REGION

Pinot gris, Tschäpperli Kluus, 2016

Intensiv fruchtiger Weisswein mit kräftigem Körper und spannendem Süß-Säurespiel.

7,5 dl | 60.–

Riesling, Tschäpperli Kluus

Feinfruchtiger Weisswein mit ausgeprägter Muscatnote, feingliedrig und gut strukturiert mit spürbarer aber elegant eingebundener Säure.

7,5 dl | 57.–

Sissascher Kerner, Storchennästler, Imhof Weinbau, 2017

Glanzhell und in hellgelbem Gold erstrahlt dieser Wein: süffig, fruchtig, leicht süsslich erinnert er an exotische Früchte.

1 dl | 8.–

7,5 dl | 56.–

Weiler Schlipf Gutedel, Winzer Genossenschaft Haltingen, 2017

Frischer Apfelduft, untermalt mit Mandarinen- und Walnussnoten. Saftig, mit dezenter harmonischer Süsse am Gaumen.

1 dl | 7.–

7,5 dl | 49.–

Sauvignon Blanc, Winzer Genossenschaft Haltingen, 2017

Als junger Sauvignon blanc begeistert der Wein mit seiner lebendigen Frucht, seinem gehaltvollen Charakter und seiner intensiven Frische, die sich gerade bei seinem langen Nachhall zeigt.

7,5 dl | 52.–

Arlesheimer Riesling-Silvaner, Schlossberg, Domaine Nussbaumer, 2016

Leichtes Hellgelb. In der Nase fruchtig frisch mit leichtem Muskatton, nussig. Im Gaumen mit frischer Säure, süffig, würziger Abgang.

7,5 dl | 56.–

ROSÉ AUS DER REGION

Oeil de Perdrix, Gschwind Weinbau Reinach, 2016

Frisch abgepresste Pinot-Noir-Trauben werden zu einem fruchtigen und kräftigen Roséwein angebaut.

1 dl | 7.70

7,5 dl | 54.–

WEISSWEINE AUS DER SCHWEIZ

Müller Thurgau, Markus Ruch, 2016

Ein klassisch vinifizierter Müller-Thurgau aus verschiedenen Weinbergparzellen im Klettgau. Der Weisswein besticht durch sein «sweet and sour»-Spiel im Gaumen und seiner Aromatik von Zitrus, Grapefruit und weissen Blüten. Ein frischer spritziger Sommerwein.

7,5 dl | 64.–

Chardonay, Beat Burckhardt, Liegerz, Bielersee, 2016

Dieser trocken ausgebauter Wein bringt das Mikroklima sehr gut zum Ausdruck. Die Primärfrucht ist sehr filigran und elegant. Düfte nach Zitrusfrüchten, exotischen Früchten, mit einem mineralischen Abgang.

7,5 dl | 63.–

Petit Clos, La Colombe, Mont-Sur-Rolle, 2016

Dieser feingliedrige Chasselas zeigt Noten nach gelben Früchten, Limetten und Steinobst. Ausserdem ist eine erstaunliche Mineralität vorhanden. Die Säure ist balanciert und der Abgang aromatisch.

Bio-dynamisch

1 dl | 8.–

7,5 dl | 56.–

Shot No 1 – Cabernet Blanc, ViniVera, Sion, 2016

Er erinnert zuweilen an die Walliser Spezialitäten Petite Arvine oder Heida, entwickelt jedoch seine ganz eigene Fruchtaromatik. Die gesunde Säure verleiht dem Wein Rückgrat und Länge.

Bio

7,5 dl | 62.–

Petite Arvine, Le Rhyton D'Or, Wallis, 2013

Tritt mit schöner Farbe in leuchtender Robe auf. Das Bukett überzeugt mit einer sortentypische Nase und subtilen, blumige Noten nach Glyzinie und Zitronenmelisse. Im Gaumen leicht, seiden. Ein feiner, geschmeidiger Abgang.

7,5 dl | 62.–

VIN ORANGE AUS DER SCHWEIZ

Klettgau Amphore, Markus Ruch, Klettgau, Schaffhausen, 2015

Wie einst in der Antike keltert Markus Ruch einen Weisswein in Terrakotta-Amphoren. Der Wein liegt mehrere Monate bis ein Jahr auf der Maische. Die Amphore erlaubt eine kontrollierte Oxidation. Das ist eine minimalistische Art der Weinherstellung. Dieser Wein schmeckt so ganz anders, als man es sich von herkömmlichem Weisswein gewohnt ist. Er hat etwas Raues, fast etwas Unangenehmes.

7,5 dl | 70.–

«Man muss diesem Wein Zeit lassen und ihn kennenlernen.»

WEISSWEINE INTERNATIONAL

Grüner Veltliner, Diwald, Österreich, 2016

7,5 dl | 52.–

Dieser beschwingte Veltliner gehört zur leichteren Kategorie bei Diwalds und überzeugt dennoch mit viel Charakter und Freude. Schöne Würze, mittengewichtig, zartes Pfefferl, frische Säure.

Bio

Aus den Dörfern, Rosi Schuster, Österreich, 2016

7,5 dl | 56.–

Ein «gemischter Satz» aus grünem Veltliner, Weissburgunder, Chardonnay: Elegant, schlank, frisch, mineralisch, kompakt und fantastisch lang anhaltend.

Purato, Magiovini, Italien, 2016

1 dl | 6.60

7,5 dl | 47.–

60% Catarratto and 40% Pinot Grigio.

Der Pinot Grigio wird in der ersten Augushälfte und Catarratto in der zweiten Septemberhälfte geerntet. Beide werden von Hand geerntet, was es ermöglicht, die Trauben bei optimaler Reife auszuwählen und gleichzeitig den Säuregehalt der Trauben zu erhalten.

Die Mischung dieser beiden Trauben ergibt einen angenehmen Wein mit intensiven Aromen von Zitrusfrüchten und tropischen Früchten. Perfekt zu Fisch oder als Aperitif.

Bio

Albo, Chardonnay Bianco, 2017, Colle Bereto, Italien

1 dl | 8.30

7,5 dl | 58.–

Helles, klares gelb. Im Bouquet mit seinen süsslichen Zitrus-Aromen, eher an einen Sauvignon erinnernd, wirkt er aber sehr frisch und kompakt. Auch im Gaumen mit fast überladender Frucht, zeichnet er vor allem im vorderen Teil des Gaumens, bleibt da sehr lange und bricht dann nach hinten ab. Ein Wein, der einen gut grillierten Fisch, Kartoffelsalat mit Meeresfrüchten begleiten könnte oder zum kurzen Aperero, seine Freunde finden kann.

ROTWEINE AUS DER REGION

Pinot Noir Hommage, Tschäpperli, Kluus, 2016

7,5 dl | 68.–

Ein Wein für Liebhaber von Barrique: Schönes tiefes Rubinrot, intensive beerige Frucht mit leicht würziger Note, begleitet von leichter Holz-, Vanille-, Röstaromatik.

Steischleifer Maréchal Foch, Gschwind Weinbau, Therwil, 2016

1 dl | 8.10

7,5 dl | 57.–

Dieser Wein wird aus der gegen echten und falschen Mehltau resistenten Traubensorte Maréchal Foch gekeltert. Es handelt sich um einen Biowein, dessen Trauben nie gespritzt werden müssen. Hochfarbig, Brombeer- und Cassisaromatik, gut strukturiert. Quasi der Primitivo aus der Region.

Bio

Weiler Schlipf Spätburgunder, Winzer Genossenschaft Haltingen, 2016

1 dl | 7.20

7,5 dl | 51.–

Dunkle Kirschen, Fruchtnuancen von Brombeeren und Waldbeeren.

Eine angenehme feine Tanninstruktur. Harmonische Komposition welche durch Frucht und Fülle geprägt ist.

ROTWEINE AUS DER SCHWEIZ

Pinot Noir, Markus Ruch, Klettgau, Schaffhausen, 2016

7,5 dl | 68.–

Ein reinsortiger Pinot Noir der aus verschiedenen Weinberglagen aus dem Klettgau vinifiziert wird. Dieser kräftige Rotwein reift während einem Jahr in 228l Burgunder-Piècen und wird danach unfiltriert abgefüllt.

Pinorone, Beat Burkhard, Bielersee, 2016

7,5 dl | 88.–

Dieser Pinot Noir, aus leicht getrockneten Trauben aus bester Lage, erinnert an Dörrfrüchte, schwarze Schokolade, Pflaumenkompott. Der Amarone-ähnliche Wein ist kräftig aber trotzdem elegant und vielschichtig.

Cornalin, Serge Roh, Wallis, 2016

7,5 dl | 74.–

Einheimische Rebsorte des Wallis; sehr eigensinnig. Braucht äusserst gute Ausrichtung (wird etwa 20 Tage nach dem Chasselas geerntet). Die Traubenstiele werden vor dem Pressen entfernt, Gärung, Pressen, zweite Gärung. Vollmundiger Wein, Aromen von Waldbeeren. Eignet sich gut zur Lagerung. Angenehm im Mund.

Diolinoir de Cothey Reserve, Fabienne Cottagnoud Vétroz, 2015

7,5 dl | 75.–

Vollmundiger kraftvoller Wein, Duft nach schwarzen Kirschen, Nelken. Gut eingepasstes Holz mit langem Abgang. Diolinoir ist eine Kreuzung aus Rouge de Diolly und Pinot Noir.

Merlot Vigna Vecchia 2013 Martin Feer Giubiasco

1 dl | 8.50

7,5 dl | 60.–

Dunkle Kirschen mit etwas Gewürzen, im Gaumen Mineralität, langer Abgang, mit schöner Tanninstruktur. *Bio Dynamisch*

ROTWEINE INTERNATIONAL

- Zweigelt Grossriedenthaler Löss, Diwald, Österreich, 2015** 7,5 dl | 52.–
„Eine Fruchtbombe in dunkel!“
Tiefrot und Violett, Reife Herzkirschen, Zimt, Milkschokolade. Ein ausgewogenes Trinkvergnügen.
- Chianti Classico Lamole, I Fabbri, 2015,** 7,5 dl | 54.–
Rubinrot. Bouquet mit Aromen von roten Früchten. Am Gaumen rund und animierend, mit mittlerer Struktur.
Bio
- Rosso di Montalciono, Baricci, 2015** 7,5 dl | 59.–
Die Produktion des Rosso von Baricci's ist ähnlich wie mit den Zweitweinen im Bordeaux. Ein erschwinglicher Wein zu fairem Preis: Gleicher Weinberg, Arbeit und Trauben wie der Brunello, aber einfach kürzere Lagerzeit im Keller. Das Ergebnis ist ein Sangiovese mit Noten von Beerenfrüchten, Veilchen, frisch und ausgeglichen.
- Langhe Nebbiolo, Burlotto, 2016, Piemont Italien** 7,5 dl | 60.–
Dieser Wein duftet nach Erdbeeren, Sauerkirschen, Rosenblätter, Trüffel und weißem Pfeffer. Er hat alles was ein Nebbiolo haben muss. Er ist ungemein fitnessreich und sehr sehr elegant im Mund.
- Saturne Rouge, Vigile Joly, 2014, Lanquedoc, Frankreich** 7,5 dl | 59.–
Grenache (30%), Carignan (30%), Syrah (30%), Cinsault (10%),
Dunkles Kirschrot mit schwarzem Kern; intensives Bukett nach Holunderbonbons, Garrigue-Kräutern und Waldbeeren
Bio
- Laya Almansa, Bodegas Atalaya, Spanien, 2016** 1 dl | 7.40 7,5 dl | 52.–
Eine Cuvée aus 70% Garnacha Tintorera und 30% Monastrell.
Tiefdunkle Farbe. Schwarze Frucht, Kaffee-, Schokoladen- und Caramelnoten. Am Gaumen frisch und balanciert. Eine lebendige Säure gibt Frische und die angenehme, mitteldichte und feine Gerbstoffstruktur zusammen mit der dezenten Extraktsüsse machen diesen Wein zu einem Trinkvergnügen
- Malbec, Bodea Anima Mundi, Argentinien** 7,5 dl | 66.–
In der Nase dominieren die für den Malbec aus Agrelo charakteristischen Noten von roten, reifen Früchten wie die der Pflaume, Kirschen und Sauerkirsche. 16 Monate in neuen französischen Eichenfässern ausgebaut. Der perfekte Wein für Liebhaberinnen und Liebhaber von schweren Weinen.

SÜSSWEINE AUS DER SCHWEIZ

Pinot gris Strohwein, Tschäpperli, Kluus, 2016

37.5 dl | 48.–

Mitte November wird dieser Pinot gris geerntet und unter dem Scheunendach auf Stroh ausgelegt. Anfang Dezember werden diese Trauben abgepresst. Der Traubenmost mit 150 Oechsle ist im Tschäpperli Barrique zu einem aromatischen Dessertwein, dem «Strohwein», herangereift.

Passum Cabernet Sauvignon, Martin Feer, Tessin

1 dl | 11.–

5 dl | 76.–

Nach der Ernte wurden die Trauben natürlich angetrocknet und mit ca. 140 Öchsle vergoren und im Glasballon ausgebaut. Aromen von dunklem Früchtekompott, schöne Gerbstoffe und eingepasste Süsse.

DIGESTIF, BRÄNDE, SCHNÄPSE

Distellerie Zeltner, Schwarzbubenland, Dornach

Traditioneller Buureschnaps aus Obst aus dem Schwarzbubenland	2 cl 9.50
Gravensteiner (reinsortig) mit Obst aus dem Mittelthurgau	2 cl 9.50
Kirsch aus Obst aus dem Schwarzbubenland	2 cl 9.50
Quitten aus Obst aus dem Laufental	2 cl 9.50
Quittelikör aus Obst aus dem Laufental	2 cl 9.50
Williams aus Obst aus dem Wallis	2 cl 9.50
Zwetschgen aus Obst aus dem Schwarzbubenland	2 cl 9.50
Vielle Pomme aus Obst aus dem Mittelthurgau	2 cl 11.–
Vielle Prune aus Obst aus dem Schwarzbubenland	2 cl 11.–

Eau de vie d'apricot 42% vol. Dupont Saxon

Auf ca 3 ha werden Aprikosen angebaut und die gesammten Früchte destilliert. Eine Fruchtbombe ohne klebrig zu sein, wie ein Korb voll reifer Aprikosen.

2 cl | 11.–

Dammasine, Alain Perret, 42% vol.

Damassine wird aus der Pflaumensorte Damasson rouge hergestellt. Der Branntwein Damassine ist durchsichtig und zeichnet sich durch einen äusserst kräftigen Geschmack nach wilden Pflaumen mit einem Geruch von Bittermandeln und geschnittenem Trockengras aus. Das Destillat weist auch fruchtige und süssliche Noten auf.

2 cl | 11.–

La Guilloudtine Absinthe Vale-de-Travers

Trotz des hohen Alkoholgehaltes ist la Guilloudtin kein aggressiver Absinth, im Gegenteil, subtile Süsse und feine Aromen mit rauhem Charakter. Regelmässig Gold beim World Spirits.

4 cl | 14.–

Hefeschnapps, Winzer Genossenschaft Haltingen

Hefeschnapps ist sehr zartaromatisch und weich. Feine Fruchttrester führen zu einem sehr angenehmen und typischen Weinhefebrand und werden auch von den Schnapsliebhabern gern genossen, denen herkömmlicher Schnaps normalerweise zu scharf ist.

2 cl | 8.–

Swiss Blended Gin, nginious, Basel, 45% vol

nginious! Swiss Blended Gin ist ein äusserst charakturvoller Gin mit einer herben Kräuternote, sehr frisch und ausgewogen. Er zeigt grosse Komplexität und wirkt selbst pur weich und harmonisch. Dass hier 18 Botanicals zum Einsatz kommen, riecht und schmeckt man deutlich. Mit 45 % Vol. kann nginious! auch pur getrunken werden. Er harmonisiert jedoch vor allem im Gin Tonic. Während bei den meisten Gins durch die Zugabe von Tonic Water die Aromen «untergehen», öffnet das Tonic Water den nginious! Swiss Blended Gin, so dass dieser immer präsent bleibt.

4 cl | 12.–

Summer Gin, nginious, Basel, 42% vol

Für die Sommer-Edition von nginious! wurde ein komplett neues Rezept komponiert. Es besteht neben Wacholder und Heidelbeeren aus Pfirsichen, Jasminblüten, frischen Limetten, weissem Pfeffer sowie Rhabarber. Unschwer ist zu erkennen, dass diesen Gin fruchtig-florale Noten dominieren. Er ist etwas leichter als der nginious! Swiss Blended Gin, mit einer deutlich femininen Ausrichtung. Die bekannte Frische zeichnet auch diesen Gin aus.

4 cl | 12.–

Old Tom Gin, Modernist, Basel, 42,5% Vol

4 cl | 12.-

Modernist, der lebendige, geschmacksintensive und vielseitige Gin aus dem Baselbiet. Nun in der Old Tom Variante.

Fruchtige, blumige, erdige und leicht bittere Geschmacks- und Duftkomponenten verleihen dem Modernist Old Tom Gin einen unverwechselbaren Charakter. Wie auch Dry Gin, wird Old Tom Gin aus Neutralalkohol und verschiedenen Kräutern und Gewürzen hergestellt. Der Unterschied ist, dass dieser daraufhin mit Kandiszucker gesüsst wird.

Wodotschka Bio Vodka, Humbel, Stetten, AG, 40% Vol

4 cl | 11.-

Ein Hauch Würzigkeit, die an Alpenkräuter erinnert, klingt in der Nase an. Im Mund zeigt sich eine feine, lang anhaltende Süsse, in der Lakritzennoten anklingen.

+ Tonic oder Bitter Lemon

+ 3.-

Loch d' Estaileres Whisky, Geinoz Philippe La Brévine, 42% Vol

4 cl | 12.-

Aus mit Torf geräucherter Gerste und Roggen hergestellt reift er minimum 3 Jahre in gebrauchten Pinot Noir Fässern und die extremen Temperaturschwankungen von bis zu 60 Grad verleihen ihm das besondere Aroma.

Grappa Nostrano

2cl | 10.-

Grappa aus Merlot-Trauben von Martin Feer, 45%

ÜBER DIE PRODUZENTEN

Tschäpperli, Kluus

Zwischen Birstal und Birsigtal bei Aesch liegt die Ruine Tschäpperli. In dieser Gegend wird seit den Römern Wein gepflanzt. Die Weine werden nach den Gesichtspunkten der ökologischen Produktion so naturnah wie möglich angebaut.

Gschwind Weinbau

Claudia, Stephan und Sohn David Gschwind machen seit 1986 in Therwil Wein. Seit fast 20 Jahren verzichten sie komplett auf synthetische Dünger und Chemie und versuchen den Wein im Keller nicht zu schönen und zu standardisieren. So entsteht jedes Jahr ein Wein, der den Charakter seines Jahrganges repräsentiert.

Imhof Weinbau Sissach

Seit 4 Generationen macht die Familie Imhof Wein auf dem eigenen Hof. Neben dem Weinbau betreiben Imhofs Fruchteanbau auf Hochstamm-Bäumen.

Winzer Genossenschaft Haltingen.

Die Winzergenossenschaft Haltingen bewirtschaften 42ha Weinbaufläche auf der Haltinger Stiege, Weiler Schlipf, Tüllinger Sonnenbrunnen und Öttlinger Sonnhole.

Markus Ruch, Klettgau

Der junge Winzer bewirtschaftet seit 2007 seine eigenen Reben im biodynamischen Rebbau. Heute ist es Markus Ruchs erklärtes Ziel, herauszufinden, wie das Klettgau mit seinen zum Teil schweren, kalkhaltigen Lehmböden wirklich schmeckt. Seine Pinot Noir-Weine gehören zu den interessantesten der Schweiz und zeigen, was ein karg kultivierter Weingarten mit einer hohen pflanzlichen Diversität in Verbindung mit einer weit reichenden Vorstellungskraft des Winzers auszudrücken vermag.

Beat Burkhard, Bielersee

Das Weingut Bielerhaus blickt auf eine langjährige Tradition als Familienbetrieb zurück. Der Ursprung der Weinkultur im Bielerhaus liegt dokumentiert im Jahre 1415. Seit 1825 wird von der Familie von Beat Burkhard in Ligerz Wein angebaut.

Den Betrieb übernahm er im Jahr 2003 von seinen Eltern. Das Winzerhandwerk erlernte er mit der Winzerlehre, gefolgt von der höheren Fachschule für Önologie und Praktika bei namhaften Winzern.

La Colobe, Mont-Sur-Rolle

Die Trauben in La Colobe werden allesamt von Hand gelesen und sorgfältig selektioniert. Sie stammen aus dem eigenen besonders windgeschützten zusammenhängenden Clos (Einzellage) auf ca. 500 Metern Höhe in der Gemeinde Mont-sur-Rolle. Die Reben an dieser Steil-Lage sind besonders alt und ergeben nur kleine Erträge.

Serge Roh, Wallis

Nach dem Besuch der Fachhochschule für Rebbau und Weinbereitung in Changins (VD), hat der Winzer, Serge Roh, die Meisterprüfung auf diesem Gebiet abgelegt und ist heute Unternehmer seines Familienbetriebes.

Fabienne Cottagnoud, Wallis

Fabienne ist eine engagierte Winzerin und Kellermeisterin, welche seit über 20 Jahren auf ihrem Weingut in Vétroz mit zwei Partner Weine macht.

Vinifera, Wallis

Eine Gruppe von Enthusiasten hat 2011 die ersten Weine der Sorte Cabernet Blanc aus Deutschen Rebbergen degustiert und waren von der Qualität sofort absolut überzeugt. Die Vision war schnell geboren.

Im sonst für seine intensive Bewirtschaftung bekannten Wallis wollen sie eine, mindestens den traditionellen Weinen ebenbürtige, aber ökologische Alternative entwickeln.

Nebst der bekannten Problematik des Pflanzenschutzes besteht im Wallis auch die Gefahr, dass traditionelle Steillagen wegen der hohen Unterhalts- und Anbaukosten je länger je mehr einfach aufgegeben werden und sich der Weinbau nur noch auf einfacher zu bearbeitenden Lagen konzentriert.

Mit diesem Projekt das Team von shot-vin auch dem nachhaltigen Weinbau in den seit Jahrhunderten mit Reben bepflanzten Steillagen mit Weinen von Top Qualität eine Zukunft geben.

Le Rhyton D'Or, Wallis

Das Weingut und der Familienbetrieb Rhyton d'Or werden seit 1848 von einer Generation zur anderen übertragen. Auf Schwemmkegeln, in Geröllzonen und auf Böden mit Kalkstruktur pflanzen hier die Familie Défayes und ihr Team mit grosser Hingabe Petite Arvine und Malvoisie.

Martin Feer, Tessin

Seit 2008 pflegt Martin Feer nach biodynamischen Richtlinien (nicht zertifiziert) zwei Rebberge im Ticino. Seine Weine sind Naturprodukte, welche nur minimal geschwefelt werden. Die Weine werden im Inox oder Glas ausgebaut ohne Holzeinflüsse, dadurch kommt die Frucht und das Terroir noch mehr zur Geltung. Er verwendet nur Drehverschlüsse da nach seiner Meinung die Vorteile gegenüber Korken und anderen Verschlüssen überwiegen.

Diwald, Österreich

Die Diwalds sind Pioniere des österreichischen Bioweinbaus, verwurzelt im Weinbaugebiet Wagram. Und mittlerweile haben die Jungen die Verantwortung übernommen.

Sie mögen Grüner Veltliner und Riesling. Von klassisch frech bis Einzellagen und Orange. Was sie nicht mögen sind "Barbiepuppenweine" und Glashaussparadeiser. Darum wird auch im Keller praktisch nicht interveniert.

Domaine Desvignes

Die Familie Desvignes produziert seit 5 Generationen auf 10ha Wein. Auf den kalkhaltigen Böden entstehen typische Givry Weine zu zahlbaren Preisen.

I Fabbri

Die Familie Grassi produziert seit 1620 Wein und Öl auf den Hügeln von Lamole im Chianti Classico. Die Weine werden nach biologischen Richtlinien angebaut. Dank der hohen Lage (700m) sind sie stets frisch und knackig.

Bodegas Atalaya

Jorge Ordóñez ein Australier mit spanischen Wurzeln, der mit Weinen wie Aquilón, El Nido, Clío, Can Blau - um nur einige zu nennen - schon für reichlich Gesprächsstoff gesorgt hat, weil die Weine unter seiner Leitung durchwegs positiv bewertet werden.

Anima Mundi

Die Bodega wurde im Frühjahr 2012 ins Leben gerufen. Sein Mitgründer Marc Weiss (*1978 in Basel) lebt seit über 10 Jahren in Mendoza. Nach einer Ausbildung zum Weintechnologen bei Coop Basel liess er sich an der Universität in Mendoza zum Önologen ausbilden. Nebst der Qualität der Weine steht die Experimentierfreudigkeit im Vordergrund. Von jedem Wein werden nur kleine Mengen hergestellt und immer wieder mit neuen Traubensorten gearbeitet. Im Rebberg wie auch im Keller wird mit verschiedenen Techniken gearbeitet und versucht, immer das Optimale aus jeder Traube herauszuholen.