

## WASSER UND LIMONADEN

<b>Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure</b>	3 dl   3.–	5 dl   5.–
a discrétion bis 4 Personen	8.–	
Passugger mit oder ohne Kohlensäure	47cl   6.–	77 cl   8.–
<b>Sirup vom Sirupier de Berne</b>		
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	3 dl   3.50	5 dl   5.–
Kindersirup Himbeer	2 dl   1.–	1 L   5.–
Hausgemachter Eistee	3 dl   5.–	5 dl   7.–
Rivella rot oder blau	33 cl   5.–	
Vivi Cola oder Vivi Cola Siro	33 cl   5.–	
Orangina, das Original	25 cl   5.–	
<b>Bio-Limö</b>		
Cassis-Himbeere	33 cl   6.50	
Zitrone-Minze	33 cl   6.50	
Rhabarber-Schorle	33 cl   6.50	
<b>Swiss Mountain</b>		
Swiss Mountain Tonic Water	2 dl   5.–	
Swiss Mountain Ginger Beer	2 dl   5.–	
Swiss Mountain Ginger Ale	2 dl   5.–	
Swiss Mountain Bitter Lemon	2 dl   5.–	

## **MÖSCHT UND SÄFTE**

Apfelsaft, bio, naturtrüb	3 dl   5.–	5 dl   7.–
Apfelsaft-Schorle	3 dl   5.–	5 dl   7.–
Möhl, Suure Moscht, mit oder ohne Alkohol, in der Bügelflasche		5 dl   6.50
Orangensaft oder Schorle	3 dl   5.–	5 dl   7.–

## **BIER**

Im Offenausschank:

Unser Bier, bio, blond oder amber	25 cl   4.60	40 cl   5.80
Panaché süss / sauer	25 cl   4.60	40 cl   5.80

Aus der Flasche:

Unser Bier, bio, Weizenbier	33 cl   5.50	50 cl   7.50
BiRTEL, Craftbier aus dem Gundeli, Red Ale oder Wit Ale	33 cl   6.50	
Leermond-Bier, Appenzeller Brauerei, alkoholfrei	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 Macchiato	6.–
Latte Macchiato doppio	7.–
Latte freddo	6.–

Alle Kaffeesorten auch koffeinfrei erhältlich

Heisse oder kalte Schoggi oder Ovo	5.–
Predigerhof Kaffi (alkoholhaltig)	8.–
Kaffi fertig oder Lutz	6.50
Irish Coffee	12.–
Glühwein oder Glühmost (alkoholfrei)	4.50

### **Teegarten, Beatrice Baumgartner**

Schwarztee, Englische Spitzen	4.50
Grüntee Pai Mu Tan	4.50
Früchtetee	4.50
Roibush Kalahari (Zitrus und Kardamon)	4.50
Kamille	4.50
Nana Minze	4.50
Verveine	4.50
Wintertraum	4.50

## 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.–
<b>Haus-Apéro</b> alkoholfrei	9.–
<b>Haus-Apéro</b> mit Alkohol	12.–
Weisswein süss oder sauer gespitzt	7.50
Bicicletta (Weisswein mit Crodino gespitzt)	8.50
<b>Martinazzi Classic Bitter</b> 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.	4 cl   8.–
<b>Gran Classico Bitter mit Eis</b> , 28% Vol.	4 cl   6.50
<b>Aperitif Bitter Fernet del Frate Angelico</b> , 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.	4 cl   11.–
<b>Vermouth Bianco</b> , 18% Vol.	4 cl   6.50
<b>Vermouth Dry</b> , 18% Vol.	4 cl   6.50
<b>Vermouth Rosso</b> , 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.	
<b>Cynar</b> , 35% Vol. oder mit Orangensaft	4 cl   8.– 4 cl   10.–
<b>Campari</b> , 28 % Vol. mit Soda oder Orangensaft	4 cl   8.– 4 cl   10.–

**Ngroni!, 30% Vol.**

6 cl | 11.–

Für die Negroni Interpretation von nginious! wird neben dem nginious! 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 nginious! verschnitten.

**Summer Gin, nginious, Basel, 42% vol**

4 cl | 12.–

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.

**Swiss Blended Gin, nginious, Basel, 45% vol**

4 cl | 12.–

nginious! Swiss Blended Gin ist ein äusserst charaktvoller 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.

**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 Kräuter und Gewürzen hergestellt. Der Unterschied ist, dass dieser daraufhin mit Kandiszucker gesüsst wird.

## 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.

### **Franciacorta, Antica Fratta, Lombardei, Italien**

1 dl | 12.–

7,5 dl | 82.–

Feinperlig, fruchtig spritziger Geschmack  
Der einzige Italienische Schaumwein der im Champagner-Verfahren hergestellt wird, daher seine goldene Farbe.

## WEISSWEINE AUS DER REGION

**Pinot gris, Tschäpperli Aesch, 2018**

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

7,5 dl | 60.–

**Riesling, Tschäpperli Aesch, 2018**

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

7,5 dl | 57.–

**Sissascher Kerner, Storchennästler, Imhof Weinbau, 2018**

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

1 dl | 8.–

7,5 dl | 56.–

**Gutedel, Weiler Schlipf, Winzer Genossenschaft Haltingen, 2018**

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.–

## ROSÉ AUS DER REGION

**Oeil de Perdrix, Gschwind Weinbau Therwil, 2018**

Frisch abgepresste Pinot-Noir-Trauben aus dem Kluser Rebberg werden zu einem fruchtigen und kräftigen Roséwein ausgebaut.

1 dl | 7.70

7,5 dl | 54.–

## WEISSWEINE AUS DER SCHWEIZ

**Chardonnay, Beat Burkhardt, Liegerz, Bielersee, 2016**

7,5 dl | 63.–

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.

**Mont-Sur-Rolle, Petit Clos, La Colombe, 2017**

1 dl | 8.–

7,5 dl | 56.–

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*

**Cabernet Blanc, Shot No 3, ViniferaVenture SA, Sion, 2018**

7,5 dl | 59.–

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*

**Petite Arvine, Le Rhyton D'Or, Wallis, 2016**

7,5 dl | 62.–

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.

**Heida, Gérald Besse, Païen Martigny, Valais, 2015**

7,5 dl | 59.–

Ein wunderbarer Heida, typisch im Geschmack.

## VIN ORANGE AUS DER SCHWEIZ

**Klettgau Amphore, Markus Ruch, Klettgau, Schaffhausen, 2015**

7,5 dl | 70.–

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.

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



## WEISSWEINE INTERNATIONAL

### **Grüner Veltliner, Diwald, Österreich, 2017**

7,5 dl | 52.–

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

### **Purato, Magiovini, Italien, 2018**

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*

### **Chardonnay Bianco, Albo, Colle Bereto, Italien, 2018**

1 dl | 8.30

7,5 dl | 58.–

Helles Strohgelb, in der Nase erinnert er an frische Citrusfrüchte und Obst. Vollmundig am Gaumen, mit einem milden und angenehm, zauberhaften Abgang.

Wir empfehlen diesen tollen Chardonnay natürlich auch zum Apéro.

### **Grauburgunder, Wittmann, Rheinhessen, 2018**

1 dl | 7.60

7,5 dl | 53.–

Komplexer Duft nach saftigen, reifen Äpfeln und gelben Früchten. Feines Säurespiel, cremig saftiger Schmelz und feine Würze am Gaumen, mineralisch mit langem Nachhall.  
Biodynamischer Weinanbau

## ROTWEINE AUS DER REGION

**Pinot Noir, Hommage, Tschäpperli, Aesch, 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.

**Maréchal Foch, Steischleifer, Gschwind Weinbau, Therwil, 2018**

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*

**Spätburgunder, Weiler Schlipf, Winzer Genossenschaft Haltingen, 2016**

1 dl | 7.20

7,5 dl | 51.–

Dunkle Kirschen, Frucht nuances von Brombeeren und Waldbeeren. Eine angenehme feine Tanninstruktur. Harmonische Komposition welche durch Frucht und Fülle geprägt ist.

**Syrah, Weingut Büchin, Schliengen, 2017**

1 dl | 9.20

7,5 dl | 68.–

Duft von schwarzem Pfeffer, Reifen Pflaumen, Schwarzer Schokolade.  
100 % Ausbau im neuen Barrique, französische Eiche.

## ROTWEINE AUS DER SCHWEIZ

**Pinorone, Beat Burkhardt, Liegerz, Bielersee, 2017**

7,5 dl | 89.–

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, 2017**

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.

**Merlot Vigna Vecchia, Martin Feer, Tessin, 2016**

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, 2017** 7,5 dl | 52.–  
„Eine Fruchtbombe in dunkel!“  
Tiefrot und Violett, Reife Herzkirschen, Zimt, Milkschokolade. Ein ausgewogenes Trinkvergnügen.
- Chianti Classico, Lamole, I Fabbri, 2017,** 7,5 dl | 54.–  
Rubinrot. Bouquet mit Aromen von roten Früchten. Am Gaumen rund und animierend, mit mittlerer Struktur.  
*Bio*
- Rosso di Montalciono, Baricci, 2017** 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, Piemont Italien, 2017** 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 finessenreich und sehr sehr elegant im Mund.
- Saturne Rouge, Vigile Joly, Lanquedoc, Frankreich, 2014** 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, 2018** 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, Bodeca Anima Mundi, Argentinien, 2015** 7,5 dl | 68.–  
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.

### **Gutedel Beerenauslese, Haltinger, 2016**

37.5 dl | 46.–

gelesen am Neujahrsmorgen

## 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, Hans Nyffenegger, Hochwald	2 cl   9.50
Quittengold, Hans Nyffenegger, Hochwald	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.–

### **Grappa Nostrano, 45% vol.**

Grappa aus Merlot-Trauben von Martin Feer

2cl | 10.–

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

Auf ca. 3 ha werden Aprikosen angebaut und die gesamten 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.–

### **Hefebrand, Winzer Genossenschaft Haltungen, 45% vol.**

Hefeschnaps 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.–

### **Wodotschka Bio Vodka, Humbel, Stetten, AG, 40% vol.**

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

4 cl | 11.–

+ Tonic oder Bitter Lemon

+ 3.–

## **Whisky**

### **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.

### **Kilchoman Single Malt Scotch Whisky, Schottland 46%vol.**

4 cl | 16.–

Der Machir Bay wurde nach einem berühmten Strand Islays benannt und reift in vier bis fünf Jahre alten Bourbon- und einigen Oloroso-Sherry-Fässern heran.

Stark gemalt und getorft, besitzt dieser Whisky sehr rauchige, erdige Noten, die sich mit der Vanille-und Fruchtnoten des Bourbons und Sherrys vermählen.

Als „Best Whisky of the Year“ in 2016 ausgezeichnet, wird er am besten pur oder auf Eis getrunken.

### **Nichts Passendes dabei?**

**Stöbern Sie ganz einfach auf unserem Schnaps-Fass,  
unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne.**

## 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 Burkhardt, 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 Burkhardt 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 Venture SA, 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 Glashaushausparadeiser. 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.