

## WASSER UND LIMONADEN

<b>Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure</b> à discrétion bis 4 Personen	3 dl   3.- 8.-	5 dl   5.-
<b>Passugger oder Allegra</b> mit oder ohne Kohlensäure	47 cl   6.-	77 cl   8.-
<b>Sirup, vom Sirupier de Berne</b> <b>Blüemli</b> , der fruchtige, den vor allem Kinder mögen <b>Elfen</b> , verzaubert alle <b>Holunderblüten</b> , seit jeher fein <b>Goldmelisse</b> , ein Klassiker <b>Orangen-Hopfen</b> , die fruchtig-herbe Überraschung <b>Troll</b> , macht alle glücklich als Sirup ohne oder mit Kohlensäure	3 dl   3.50	5 dl   5.-
<b>Kindersirup</b> Himbeere	2 dl   1.-	1 L   5.-
Hausgemachter <b>Eistee</b>	3 dl   5.-	5 dl   7.-
<b>Rivella</b> rot oder blau	33 cl   5.-	
<b>Vivi Kola</b> oder <b>Vivi Kola Siro</b>	33 cl   5.-	
<b>Vivi Soda</b> Zitrone-Ingwer	33 cl   5.-	
<b>Ebner</b> Rhabarber-Schorle	33 cl   6.50	
<b>Swiss Mountain</b> Swiss Mountain Tonic Water Swiss Mountain Ginger Ale Swiss Mountain Bitter Lemon	2 dl   5.- 2 dl   5.- 2 dl   5.-	

## MÖSCHT UND SÄFTE

Apfelsaft, bio, naturtrüb, aus <b>Hochwald</b>	3 dl   5.-	5 dl   7.-
Apfelsaft-Schorle	3 dl   5.-	5 dl   7.-
<b>Möhl</b> , 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**

<b>Unser Bier</b> , 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**

<b>Unser Bier</b> , bio, Weizenbier, in der Bügelflasche		50 cl   7.50
<b>BÎRTEL</b> , Craftbier aus dem Dreispitz	33 cl   6.50	
Red Ale oder Wheat Ale		
Leermond-Bier, <b>Appenzeller Bier</b> , 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 / Ovomaltine	5.-
--	-----

### **Alkoholhaltige Heissgetränke**

Predigerhof Kaffi	8.-
Kaffi fertig / Kaffee Luz	6.50
Irish Coffee	12.-
Glühwein	4.50
oder Glühmost (alkoholfrei), nur im Winter	4.50

### **Teegarten, Beatrice Baumgartner**

<b>Schwarztee</b> , Englische Spitzen	4.50
<b>Grüntee</b> , Pai Mu Tan	4.50
<b>Roibush</b> Kalahari (Zitrus und Kardamom)	4.50
<b>Kamille</b>	4.50
Nana <b>Minze</b>	4.50
<b>Verveine</b>	4.50

## APERITIV UND VOR DEM ESSEN

Tomatensaft	2 dl   5.-
Crodino	1 dl   4.50
<b>Swiss Mountain</b> Tonic	2 dl   5.-
<b>Swiss Mountain</b> Ginger Ale	2 dl   5.-
<b>Swiss Mountain</b> Bitter Lemon	2 dl   5.-
<b>Haus-Apéro</b> , alkoholfrei	9.-
<b>Haus-Apéro</b> , mit Alkohol	12.-
<b>Chandon</b> Garden Spritz	12.-
<b>Aperol/Martinazzi</b> Spritz	10.50
<b>Weisswein</b> , süss oder sauer gespritzt	7.50
<b>Bicicletta</b> (Weisswein mit Crodino gespritzt)	8.50
<b>Martinazzi Classic Bitter</b> mit Soda und Eis, 22 % Vol. Ein Urprodukt der Destillerie 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.-
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 <b>Vermouth</b> 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 ngenious! wird neben dem ngenious! 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 ngenious! verschnitten.

**Summer Gin, ngenious!, Basel**, 42 % Vol.

4 cl | 12.-

Für die Sommer-Edition von ngenious! 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 ngenious! Swiss Blended Gin, mit einer deutlich femininen Ausrichtung. Die bekannte Frische zeichnet auch diesen Gin aus.

**Swiss Blended Gin, ngenious!, Basel**, 45 % Vol.

4 cl | 12.-

ngenious! 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 ngenious! auch pur getrunken werden. Er harmonisiert jedoch vor allem im Gin Tonic. Während die meisten Gins durch die Zugabe von Tonic Water die Aromen ‚untergehen‘, öffnet das Tonic Water den ngenious! Swiss Blended Gin, sodass 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 der Dry Gin, wird Old Tom Gin aus Neutralalkohol und verschiedenen Kräutern 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.

**Franciacorta, Antica Fratta, Lombardei, Italien** 1 dl | 12.- 7.5 dl | 82.-

Feinperlig, fruchtig spritziger, erfrischender Geschmack. Der einzige italienische Schaumwein, der im Champagnerverfahren hergestellt wird und dabei seine goldene Farbe erhält. Dieser wunderbare Cuvée aus Chardonnay, Pinot Blanc und Pino Nero ist cremig am Gaumen, strukturiert und harmonisch, zudem leicht nussig im Abgang.

**1900 Brut Riesling Sekt, Van Volxem, Saar, Deutschland** 7.5 dl | 84.-

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts genoss deutscher Riesling-Sekt weltweite Anerkennung und erzielte oftmals höhere Preise als Champagner. Insbesondere während des zweiten Weltkriegs 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 vierjährigen Hefelagers in traditionellen Fuderholzfässern, resultiert ein hocharomatischer Sekt mit cremiger Textur, verführerischem Perlen- und langanhaltendem Säurespiel. Ein echtes Muss für Schaumweinliebende. — **Bald wieder verfügbar**

**Champagner Grand Cru, Blanc de Pinot Noir, Brut, Mailly, Frankreich** 7.5 dl | 114.-

Ein delikater Champagner aus 100% Pinot Noir, der besten Mailly-Grand-Cru-Parzellen, wie les Crayats, Coutures und Chalois. Die Nase von frischen Gewürzen wird von einem Hauch Veilchen und dem einnehmenden Dürft von Unterholz und Farnkraut ergänzt. Schöne zartsüsse Noten von gelben Früchten, besonders von Weinbergpfirsichen, zeichnen diesen wunderbaren Champagner aus. Wir empfehlen ihn zum Apéro, aber auch zu unserem Käsedessert. Für Champagnerliebende eignet er sich natürlich auch zu verschiedenen Hauptgängen oder als Begleitung durch ein Menü.

## WEISSWEINE AUS DER REGION

<b>Pinot gris, Tschäpperli, Aesch, 2019</b>		7.5 dl   60.-
Intensiv fruchtiger Weisswein mit kräftigem Körper und spannendem Süß-Säurespiel.		
<b>Riesling, Tschäpperli, Aesch, 2020</b>		7.5 dl   57.-
Feinfruchtiger Weisswein mit ausgeprägter Muscatnote, feingliedrig und gut strukturiert, mit spürbarer aber elegant eingebundener Säure.		
<b>Sissacher Kerner, Storchennestler, Imhof Weinbau, 2020</b>	1 dl   8.-	7.5 dl   56.-
Glanzhell und in hellgelbem Gold erstrahlt dieser Wein: Süffig, fruchtig, leicht süsslich erinnert er an exotische Früchte.		
<b>Gutedel, Weiler Schlipf, Winzer Genossenschaft Haltingen, 2018</b>	1 dl   7.-	7.5 dl   49.-
Frischer Apfelduft, untermalt mit Mandarinen- und Walnussnoten. Saftig, mit dezenter harmonischer Süsse am Gaumen.		
<b>Sauvignon Blanc, Winzer Genossenschaft Haltingen, 2019</b>	1 dl   7.40	7.5 dl   52.-
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.		
<b>Riesling-Silvaner, L'Unique, AOC Basel-Stadt/Weingut Riehen, 2017</b>	1 dl   7.-	7.5 dl   49.-
Sehr klares und offenes Bukett, reife Zitronen und Bergamotten, florale und leicht würzige Noten nach Muskat und weissem Pfeffer; mit leichter, angenehmer Herbe im Abgang. 22 Monate im Holzfass und 6 Monate in der Flasche gereift.		
<b>Création Desirée, Weingut Fürst, Hornussen, 2018</b>	1 dl   8.30	7.5 dl   58.-
Die Weissweincuvée – Diese fürstliche Création ist aus drei verschieden gekelterten Riesling-Silvaner Weinen cuvétiert. Davon wird ein Teil im neuen Barrique vergoren und auf der Hefe ausgebaut. Die Struktur macht ihn gut lagerfähig. Ideal zum Apéro, zu geräuchertem Fisch und zu Spargel.		

## ROSÉ AUS DER REGION

### **Federweiss, Weingut Fürst, Hornussen, 2020**

1 dl | 8.30      7.5 dl | 58.-

Dieser wunderbar sommerliche Wein zeichnet sich durch seine dezente Restsüsse, das fruchtige Bukett und eine süss-saure Balance im Abgang aus. Ein herrlicher Wein für einen Apéro oder zum Essen.

## WEISSWEINE AUS DER SCHWEIZ

### **Chardonnay, Beat Burkhardt, Liegerz, Bielersee, 2018**

7.5 dl | 63.-

Dieser trocken ausgebaute 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, 2019**

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, Vinifera Venture SA, Sion, 2018**

1 dl | 8.80      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, 2017**

7.5 dl | 62.-

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

### **Heida, Gérald Besse, Païen Martigny, Wallis, 2015**

7.5 dl | 59.-

Ein wunderbarer Heida, typisch im Geschmack. Zitrusfrüchte in der Nase, dezente Gewürznoten und leichte Röstaromen zeichnen diesen Wein aus. Im Abgang ist er ausgewogen und frisch.



## VIN ORANGE AUS DER SCHWEIZ

### **Klettgau Amphore, Markus Ruch, 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 minimaoistische Art der Weinherstellung. Dieser Wein schmeckt ganz anders, als man es sich von herkömmlichen Weissweinen gewohnt ist.

## WEISSWEINE INTERNATIONAL

### **Grüner Veltliner, Diwald, Österreich, 2018**

1 dl | 7.40

7.5 dl | 52.-

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

### **Purato, Magiovini, Italien, 2020**

1 dl | 6.60

7.5 dl | 47.-

60% Catarratto und 40% Pinot Grigio. Der Pinot Grigio wird in der ersten Augusthälfte 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 und Zitrusfrüchten und tropischen Früchten. Perfekt zu Fisch oder als Aperitif. *Bio*

### **Chardonnay Bianco, Albo, Colle Bereto, Italien, 2020**

1 dl | 8.30

7.5 dl | 58.-

Helles Strohgelb, in der Nase erinnert er an frische Zitrusfrüchte und Obst. Vollmundig am Gaumen, mit einem milden und angenehm, zauberhaften Abgang. Wir empfehlen diesen tollen Chardonnay natürlich auch zum Apéro.

### **Grauburgunder, Wittmann, Rheinhessen, Deutschland, 2019**

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.

### **Riesling, Reiler Goldlay, Mosel, Deutschland, 2016**

1 dl | 8.-

7.5 dl | 57.-

Ein eleganter, pikanter und saftiger Riesling.

## ROTWEINE AUS DER REGION

**Pinot Noir, Hommage, Tschäpperli, Aesch, 2019** 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- und Röstaromatik.

**Maréchal Foch, Steischleifer, Gschwind Weinbau, Therwil, 2019** 1 dl | 8.10 7.5 dl | 58.-

Dieser Wein wird aus der gegen 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.

**Spätburgunder, Weiler Schlipf, Winzergenossenschaft Haltingen, 2016** 1 dl | 7.20 7.5 dl | 51.-

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

**Syrah, Weingut Büchin, Schliengen, 2018** 1 dl | 9.20 7.5 dl | 68.-

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

## ROTWEINE AUS DER SCHWEIZ

**Pinorone, Beat Burkhardt, Liegerz, Bielersee, 2018** 7.5 dl | 92.-

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

**Cornalin, Serge Roh, Wallis, 2018** 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, 2018** 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, 2018** 7.5 dl | 52.-  
„Eine Fruchtbombe in dunkel!“ Tiefrot und violett; Reife Herzkirschen, Zimt, Milkschokolade. Ein ausgewogenes Trinkvergnügen. *Bio*
- Rosso di Montalcino, Baricci, 2018** 7.5 dl | 59.-  
Die Produktion des Rosso von Baricci 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 und Veilchen. Frisch und ausgeglichen.
- Langhe Nebbiolo, Burlotto, Piemont, Italien, 2019** 7.5 dl | 60.-  
Dieser Wein duftet nach Erdbeeren, Sauerkirschen, Rosenblättern, Trüffel und weissem Pfeffer. Er hat alles, was ein Nebbiolo haben muss. Er ist ungemein finessenreich und sehr elegant im Mund.
- Saturne Rouge, Vigile Joly, Languedoc, Frankreich, 2017** 7.5 dl | 59.-  
Grenache (30%), Cardignan (30%), Syrah (30%), Cinsault (10%). Dunkles Kirschrot mit schwarzem Kern; intensives Bukett nach Holunderbonbons, Garrigue-Kräutern und Waldbeeren. *Bio*
- Laya Almansa, Bodegas Atalaya, Spanien, 2020** 1 dl | 7.40 7.5 dl | 52.-  
Ein Cuvée aus 70% Garnacha Tintorera und 30% Monastrell. Tiefdunkle Farbe, schwarze Frucht, Kaffee-, Schokoladen- und Karamellnoten. Am Gaumen frisch und balanciert. Eine lebendige Säure gibt Frische und die angenehme, mitteldichte und feine Gerbstoffstruktur, zusammen mit der dezenten Extrakt Süße, machen diesen Wein zu einem Trinkvergnügen.
- Malbec, Bodega 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, Kirsche und Sauerkirsche. 16 Monate in neuen französischen Eichenfässern ausgebaut. Der perfekte Wein für Liebhaberinnen und Liebhaber von schweren Weinen.
- Tempranillo, Metzger, Pfalz, Deutschland, 2018** 1 dl | 9.- 7.5 dl | 68.-  
Ein typischer Tempranillo der nach dunklen, reifen Kirschen; einem Hauch Cassis und leicht nach Teer duftet. Der Holzeinsatz ist präsent, lässt aber Platz für reife, dunkle Beerenfrüchte, würzige Kräuter und ein wunderbares Säurespiel. Ein wunderbar dichter und kraftvoller Wein, der aber nie zu opulent wirkt.

**Kuhvee, Schwarz, Burgenland, Österreich, 2019**

1 dl | 8.40

7.5 dl | 59.-

Diese Assemblage aus 70% Zweigelt und 30% Blaufränkisch wurde für 12 Monate in gebrauchten Barrique-Fässern ausgebaut. Die dunkelrote Farbe bringt Aromen von Johannisbeeren, Cassis und schwarzen Kirschen mit; dazu kommen leichte Röstaromen.

Fragen Sie unsere charmanten Servicemitarbeitenden auch nach Grossflaschen.

## SÜSSWEINE AUS DER REGION

### **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 die Trauben abgepresst. Der Traubenmost mit 150 Oechsle ist im Tschäpperli Barrique zu einem aromatischen Dessertwein, dem „Strohwein“, herangereift.

### **Passum Cabernet Sauvignon, Martin Feer, Tessin, 2010**

1 dl | 11.-

5 dl | 76.-

Nach der Ernte wurden die Trauben natürlich abgetrocknet und mit ca. 140 Oechsle vergoren und im Glasballon ausgebaut. Aromen von dunklem Früchtekompott, schöne Gerbstoffe und eingepasste Süsse.  
*Bio-dynamisch*

### **Gutedel Beerenauslese, Haltinger, Winzer Genossenschaft Haltingen, 2016**

1 dl | 11.-

37.5 dl | 46.-

Die Trauben der Beerenauslese wurden am Neujahrsmorgen des ersten Januar 2016 handgelesen. Duft nach Gutedeltrauben, reifen Äpfeln und Honig. Ein schönes Spiel von Süsse und Säure, perfekt zum Dessert und eine schöne Rarität.

## DIGESTIF, BRÄNDE UND SCHNÄPSE

### Distillerie 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
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.-

### Hans Nyffenegger, Hochwald

Quittengold	2 cl   9.50
Spezialgold	2 cl   9.50
Williams	2 cl   9.50
Vielle Pomme	2 cl   9.50
Vielle Prune	2 cl   9.50

<b>Grappa Nostrano, 45% vol.</b>	2 cl   10.-
Grappa aus Merlot-Trauben von Martin Feer	

<b>Eau de vie d'apricot, Dupont Saxon, 42% vol.</b>	2 cl   11.-
Auf ca. 3 ha werden Aprikosen angebaut und die gesamten Früchte destilliert. Eine Fruchtbombe ohne klebrig zu sein, wie ein Korb voll reifer Aprikosen	

<b>Damassine, Alain Perret, 42% vol.</b>	2 cl   11.-
Damassine wird aus der Pflaumensorte Dammason 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.	

<b>Hefebrand, Winzer Genossenschaft Haltingen, 45% vol.</b>	2 cl   8.-
Hefeschnaps ist sehr zartaromatisch und weich. Feine Fruchtrestester führen zu einem sehr angenehmen und typischen Weinhefebrand und werden auch von den Schnapsliebenden gern genossen, denen herkömmlicher Schnaps normalerweise zu scharf ist.	

<b>Wodotschka Bio Wodka, Humbel, Stetten, AG, 40% vol.</b>	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 sich Lakritzenoten anmuten lassen.	
Zusätzlich mit Tonic oder Bitter Lemon	+ 3.-

## **WHISKY**

**Loch d'Estaileres Whisky, Geinoz Philippe La Brévine, 42% vol.** 4 cl | 16.-

Aus mit Torf geräucherter Gerste und Roggen hergestellt, reift er mindestens 3 Jahre in gebrauchten Pinot Noir Fässern und die extremen Temperaturschwankungen von bis zu 60°C 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 gemalzt 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 charmanten Service-Mitarbeitenden 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 bewirtschaftet 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 Ökologie und Praktika bei namhaften Winzern.



### **La Colombe, Mont-Sur-Rolle**

Die Trauben in La Colombe 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 Steillage 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 Familienbetriebs.

### **ViniferaVenture 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 die Gefahr, dass traditionelle Steillagen wegen der hohen Unterhalts- und Anbaukosten aufgegeben werden und sich der Weinbau nur noch auf einfacher zu bearbeitenden Lagen konzentriert. Mit diesem Projekt hat das Team von shot-vin auch dem nachhaltigen Weinbau, in den seit Jahrhunderten mit Reben bepflanzten Steillagen, mit Weinen von Top Qualität eine Zukunft gegeben.

### **Le Rhyton d'Or, Wallis**

Das Weingut und der Familienbetrieb Rhyton d'Or werden seit 1848 von einer Generation zur nächsten übertragen. Auf Schwemmkugeln, in Geröllzonen und auf Böden mit Kalkstruktur pflanzen hier die Familie Défayes und ihr Team mit grosser Hingabe Petit 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 kommen 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 Glashausparadeiser. Darum wird auch im Keller praktisch nicht interveniert.

### **Schwarz, Österreich**

Weine herzustellen, war lange Zeit Privatvergnügen für Hans Schwarz, welches er von seinem Vater geerbt hatte. Bis auf eine kleine Produktion verkaufte er seine Trauben an die ortsansässige Winzergenossenschaft und den Süssweinmeister Alois Kracher. Dieser ermutigte ihn, wegen der hervorragenden Qualität der Trauben dazu, das Winzerdasein zur Berufung zu machen. 1999 kam schliesslich der erste Wein unter eigenem Namen auf den Markt.

### **Mailly, Champagne, Frankreich**

Erstklassige Champagner: 1920 wurde das Dorf Mailly in den Grand Cru Status gehoben, 1929 gründeten dessen Bewohner die Winzergenossenschaft. Heute werden 71 Hektare von 25 Familien bewirtschaftet; 75% der Rebberge sind mit Pinot Noir, 25% mit Chardonnay bepflanzt.

### **Uli Metzger, Deutschland**

Der, der mit den Rindern tanzt. Seit der Übernahme des Weingutes von seinen Eltern im Jahr 2010, ist das Weingut auf der Überholspur. Der optische Auftritt mit Rindern und Einstufung der verschiedenen Qualitätsstufen in Fleischstücken, hat den Bekanntheitsgrad und Wiedererkennungswert explodieren lassen.