

## *W* EISSE TROPFEN AUS DER REGION

### Diessenhofen Weinkellerei B. & M. Horber

**Diessenhofer «Bürger Wy»** 2010 45.00

Müller-Thurgau

Herrlich gelegener Rebberg am Südufer des Rheins nur gerade 400 m ü. M. gelegen.  
In der Nase Zitrusfrüchte und feines Muskat.

**Cuvée blanc** 2009 52.00

Gewürztraminer, Müller-Thurgau, Räusching

Sehr kleiner Ertrag. In der Nase exotische Früchte. Passend zu kräftigen Fischgerichten.  
Oder einfach so.

### Nussbaumen, Weingut Saxer

**Cuvée Vin Blanc Thurgovien** 2009/10 47.00

Müller-Thurgau, Chardonnay, Pinot Gris

Zusammenführung von 3 verschiedenen Weissweinen. In der Nase zitrusartige Aromen.  
Passend zu vielem!

**Grüner Veltliner aus dem Thurgau** 2009/10 49.00

Pfeffrige würzige Nase. Frischer, spritziger Abgang. Hervorragend zum Aperitif, Fisch und  
weissem Fleisch.

### Truttikon, Rebgut Familie Zahner

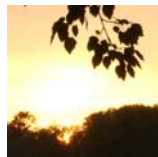
**Federweisser** 2010 46.00

Blanc de Noir

Ein lieblicher Wein aus roten Trauben. Die Traubenhäute werden sofort weggenommen  
und ausgepresst.

**Pinot blanc «Barrique»** 2009 49.00

Vornehm ist der ganze Werdegang dieses Weines; von der Traube bis zur Lagerung in  
kleinen Eichenfässern. Ein gehaltvoller, edler Wein.



### Hallau, Weinbau Gasser-Bircher

**Sauvignon blanc «Wunderstaa»** 2010 46.00

Fruchtige Spezialität aus Hallau, mit dezenter Cassisnote. Passend zu Aperitif, Fisch, Spargeln und rassigem Käse.

### Schaffhausen, GVS Schachenmann

**Seyval blanc AOC** 2009 47.00\*

Aus den Reblagen Thayngen, Ruedlingen und Stein am Rhein. Aromen von Zitrusfrüchten, Bananen und leicht Vanille. Passend zu Fischgerichten, Vorspeisen und leichte Sommerküche.

### Thayngen, Wein Stamm

**«4» Surprise AOC** 2010 47.00

Blanc de Pinot Noir, Pinot Gris, Bianca, Chardonnay

Aus den Reblagen Stoffler, Gyger und Rietingerberg sind die Basis dieses Weines. Intensives gelb; zitrusbetonte Aromen in der Nase.

**Pinot Gris Sur Lie AOC** 2008/09 50.00

4-monatiger Ausbau auf der Feinhefe mit Bâtonnage im Holzfass aus Schaffhauser Eiche. Feine Honig- und Apfelnote.

### Neftenbach, Weingut Jürg Saxer

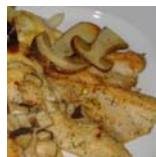
**Räuschling** 2010 47.00

Historische Traubensorte, welche bereits von den Römern angebaut wurde. Er zeichnet sich durch seine dezente Frucht sowie seine diskrete Art aus.

### Schlattingen, Weinkellerei im Kloster, Thomas Schmid

**Chardonnay** 2010 57.00\*

Ein Hauch von Lindenblüten, Zitrusfrüchten und Grapefruit sowie eine subtile Butternote bestimmen diesen Wein



\* limitiert verfügbar

## Schweiz

### Weinkellerei Rutishauser, Scherzingen

**«Unterhof Hauswein» Cuvée blanc,** 2009 44.00

Gewürztraminer, Räuschling, Müller-Thurgau  
Weinkellerei Rutishauser, Scherzingen



## SCHAUMWEINE AUS DER REGION

### Egnach, Mosterei Möhl

**Apfelschaumwein Cuvée Jean-Georges** 43.00

**Gekeltert aus Thurgauer Apfelsaft**

Ein Schaumwein mit wenig Alkohol 7Vol% leicht und spritzig im Geschmack - ein ideales Aperitifgetränk.

### Mammern, E. Schaefer & P. Dähler

**Tröpfel demi sec** alkoholfrei 45.00

**Obstsorten** 62% Trauben- und 33% Apfelsaft

Fruchtig, blumig, leicht süsslich

**Tröpfel brut** alkoholfrei 45.00

**Obstsorten** 62% Trauben- und 33% Apfelsaft

Leicht herb, etwas weniger süss, mit wunderbaren Aromen.



## SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER

**Prosecco di Conegliano Spumante DOC** 48.00

**Canella, S. Dona di Piave**

Alle Trauben, die von den Canellas eingekellert werden, stammen aus den besten Zonen von Conegliano. Hellgelbe, brillante Farbe, fruchtig, harmonisch und leicht süss - mit einer feinen Perlung.

**Moët & Chandon** 91.00

**Brut Imperial**

Chardonnay

Auslese-Champagner, ausschliesslich aus Weinen der 1er Cru Lagen hergestellt.

## *R*OTE TROPFEN AUS DER REGION

### Diessenhofen, Weinkellerei B. & M. Horber

**Diessenhofer «Stadt Wy» Edler Blauburgunder** 2009/10 46.00

Steile Südlage am Rhein mit kleinem Ertrag. Der Wein reift 6 Monate in 500 Liter - Eichenfässer. Tiefes sattes Rot, Cassis, Vanille und eingebundene Röstaromen.

**Cuvée rouge** 2009 52.00

Pinot Noir-, Garanoir- und Regent-Trauben

Von den Rebbergen aus der Region Diessenhofen. Eleganter Wein mit Waldbeeren-, Vanille- und Röstaromen.

### Nussbaumen, Weingut Saxer

**Nussbaumer Exclusive Pinot Noir - Alte Rebe** 2009 47.00

Die Trauben stammen von einer exklusiven Reblage in Nussbaumen mit über 45-jährigen Rebstöcken. Intensive würzige Beerennase. Im Gaumen pfeffrig, aromatischer und anhaltender Abgang.

### Schaffhausen, GVS Schachenmann

**Hallauer Malbec AOC** 2010 49.00\*

Die Kalk- und Lehmböden des Klettgaus sind der ideale Nährboden für die Malbec-Trauben. Sortentypisch sind der würzige, kräftige und tanninbetonte Stil, Aromen von reifen Brombeeren und mineralische Noten.

\* limitiert verfügbar



### Truttikon, Rebgut Familie Zahner

**Pinot Noir «Barrique»** 2007 50.00

Der Wein mit der goldenen Etikette. Maischezeit 3 bis 4 Wochen. Ein konzentrierter, komplexer Rotwein zu kräftigen Mahlzeiten. 18 Monate in Barriques gepflegt.

### Schlattingen, Weinkellerei im Kloster, Thomas Schmid

**Pinot Noir Auslese, «Selection Schmid»** 2010 48.00

Der Gold-Prämierte. Extrem niedrige Erträge im Rebberg  
Ein Hauch von gedörrten Früchten und Mocca

## Thayngen, Wein Stamm

**«5» Cuvée Flüe** 2009 50.00

Regent, Dornfelder, Maréchal Foch

Die besten Trauben der Sorten Regent, Dornfelder und Maréchal Foch werden für diesen Wein ausgelesen. 12-monatiger Feinausbau in Holzfässern.

**Pi No** 2009 47.00

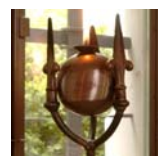
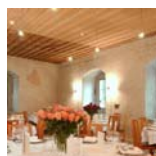
Pinot Noir

Fruchtig mit feinen Röstnoten, weiche Struktur. Ein toller Pinot, teilweise Stahltank, teilweise im Holz vinifiziert.

**«6» Cabernet Merlot** 2009 53.00

Cabernet Cubin, Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon, Merlot

3 Cabernet Typen aus 3 Reblagen mit Merlot assembliert - ausgebaut mehrheitlich in Barriques aus Schaffhauser Eiche. Elegante Fülle und feine Aroma-Noten.



## Hallau, Weinbau Gasser-Bircher

**Cabador - Der neue Rotwein** 2010 49.00

Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon & Dornfelder

Cabernet Dorsa, die Kreuzung von Cabernet Sauvignon mit Dornfelder. Tiefroter Wein mit einer Note von Waldbeeren und schwarzen Kirschen.

**Merlot - Pinot Noir Cuvée** 2008 57.00

70% Merlot, 30% Pinot Noir

Dichte Waldbeerenaromen, vollmundig, gehaltvoll mit feinen Röstaromen

## Schaffhausen, GVS Schachenmann

**«Octavia» Schaffhauser AOC Cuvée** 2008 59.00\*

Blauburgunder, Cabernet Dorsa, Dornfelder, Regent

8 verschiedene Grundweine, speziell für diesen Cuvée ausgelesen und individuell im Barrique ausgebaut. Intensive Frucht nach schwarzen Beeren und Rumtopf. Ein kräftiger, sehr harmonischer Wein. Passend zu Fleischgerichten.

\* limitiert verfügbar

## Weinkellerei Rutishauser, Scherzingen

**«Unterhof Hauswein» Cuvée rouge** 2008 44.00

Blauburgunder, Garanoir, Maréchal Foch  
Weinkellerei Rutishauser, Scherzingen

## *R*OTER TROPFEN AUS DER FERNE

### Italien

#### Piemont

**Barbera d'Asti DOC «Ronchetti», Dezzani** 2009 46.00

Lebendiges Rot, fruchtig im Bukett mit Aromen nach Mandeln und reifen Aprikosen. Voll im Geschmack, erinnert an Waldbeeren und Kirschen. Passend zu würzigen Speisen.

#### Puglia

**Primitivo Senza Parole IGT Salento** 2009/10 43.00

Ein fülliger Rotwein mit einer gefälligen Restsüsse und einem komplexen Aromaspektrum. Im Gaumen elegante Nuance nach Dörrzwetschgen. Ideal zu vielem!

#### Veneto

**Amarone della Valpolicella DOC, Marano** 2005 64.00

Corvina Veronese, Rondinella und Molinara

Die Trauben werden von Hand gelesen und zum Trocknen ausgelegt. Dunkelrote Farbe, intensiv und würzig.

**Ripasso Montresor Valpolicella DOC Classico «Capitel della Crosara»** 2009 52.00

70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara

Der Wein wird im nachfolgenden April auf die Traubenhäute des frisch vergorenen Amarone gelegt, um dann in grossen Holzfässern zu lagern. Rubinrot, mit Duftnoten von kandierten Früchten, Gewürzen und Vanille.

### Emilia Romagna

**«Liano» Rubicone IGT, Umberto Cesari** 2008 61.00

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Ausbauzeit im Barrique über 18 Monate. Eleganter ausgewogener Wein mit üppiger reifer Frucht

**«Moma» Rubicone IGT, Umberto Cesari** 2009 49.00

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Fruchtiger, frischer Wein mit schönen Aromen von roten Beeren und feinem Tannin. Ausbau über 12 Monate im grossen Holzfass. Passend zu Pastagerichten und gebratenem Fleisch.

## Spanien

### Rueda

**Bajoz, Crianza Toro DO** 2006 47.00

Tinta di Torro

Die Trauben haben ein kräftiges und elegantes Aroma. Eine ausgewogene Mischung aus Fruchtaromen, Lakritze und Vanille.

### Ribera del Duero

**Roble, Ribera del Duero DO** 2009 49.00

Tempranillo

Der Wein wurde ebenfalls aus «Tinta del Pais»-Trauben gekeltert. Komplexe Aromen von toastiger Eiche und fruchtigen Noten.

### Montsant-Catalunya

**La Planella DO Montsant** 2009 51.00

Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah

Kräftiger, fruchtiger Wein mit feinem Tannin, Noten schwarzer Beeren und Kaffee. Ausbau über 12 Monate im Barrique. Passend zu Grilladen und gebratenes Fleisch

## Portugal

### Porto e Douro

**Fabelhaft, Douro DOC, Niepoort** 2008 48.00

Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Cão, Tinta Carroca

Im Gaumen tolle Struktur. Aromen von Erdbeeren, Rosinentöne und Pflaumen

**Douro Tinto DOC, Quinta do Vallado** 2008 46.00

Touriga Nacional, Touriga Finca, Tinta roriz, Tinta Amarela, Tinta Barrica und Sousá

Ein einzigartiger Blend aus 80% Neuanpflanzung der Rebsorten sowie 20% von Trauben alter Rebstöcke. Gute Struktur, reife, rote Fruchtaromen.

## *R*OTE TROPFEN AUS FRANKREICH

### **Burgund**

#### Côte de Beaune

##### **Pommard AOC**

Premier cru, Domaine

2001

84.00

#### Côte de Nuits

##### **Nuits-St-Georges AOC**

2003

79.00

### **Bordeaux**

#### Margaux

##### **Château Marquis de Terme**

4ème cru classé

2002 / 05

89.00

#### Saint-Julien

##### **Château Talbot**

4ème cru classé

2005

96.00

#### Pauillac

##### **Château Duhart Milon Rothschild**

4ème cru classé

2004

78.00

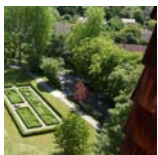
#### St-Estèphe

##### **Château Meyney**

Cru bourgeois

2001

81.00



Jahrgangänderungen bleiben vorbehalten.

### **Aperitifs**

<b>Sherry Tio Pepe seco</b>	4 cl	15 %	6.50
<b>Porto Sandeman weiss &amp; rot</b>	4 cl	20 %	6.50
<b>Martini weiss</b>	4 cl	15 %	6.50
<b>Cynar</b>	4 cl	17 %	6.50
<b>Campari</b>	4 cl	23 %	6.50
<b>Appenzeller Alpenbitter</b>	4 cl	29 %	6.50
<b>Ramazotti Amaro</b>	4 cl	30 %	7.00
<b>Pastis 51</b>	2 cl	45 %	7.00
<b>San Pellegrino Bitter</b> ohne Alkohol	10 cl		5.50

### **Regionale Spezialitäten**

<b>Grappa Sauvignon blanc</b>	2 cl	43 %	6.00
<b>Grappa Pinot noir</b>	2 cl	43 %	6.20
<b>Grappa Müller Thurgau</b>	2 cl	43 %	8.90
<b>Grappa Pinot Gris</b>	2 cl	43 %	8.90
<b>Thurgados</b>	2 cl	40 %	6.50
<b>Truttiker Quittenwasser</b>	2 cl	41 %	6.90

### **Gebrannte Wasser**

<b>Kirsch</b>	2 cl	38 %	5.50
<b>Kräuter</b>	2 cl	38 %	4.80
<b>Pflümliwasser</b>	2 cl	38 %	5.50
<b>Obstbranntwein</b>	2 cl	38 %	4.80
<b>Williamine</b>	2 cl	43 %	6.50
<b>Ostschweizer Marc</b>	2 cl	38 %	5.50
<b>Grappa di Brunello</b>	2 cl	43 %	8.00
<b>Vieille Prune</b>	2 cl	41 %	9.00
<b>Rémy Martin</b>	2 cl	40 %	9.50
<b>Armagnac</b>	2 cl	40 %	13.50
<b>Bacardi White &amp; Black</b>	4 cl	38 %	8.50
<b>Vodka Absolut</b>	4 cl	40 %	8.50
<b>Gordon's Dry Gin</b>	4 cl	38 %	8.50

### **Whiskys**

<b>Scotch Ballantine</b>	4 cl	40 %	8.50
<b>Bourbon Four Roses</b>	4 cl	40 %	8.80
<b>Single Malt Glenfiddich</b>	4 cl	40 %	10.00

### **Liköre**

<b>Grand Marnier</b>	2 cl	40 %	8.50
<b>Cointreau</b>	2 cl	40 %	8.50
<b>Amaretto di Saronno</b>	2 cl	28 %	6.50
<b>Bailey's Irish Cream</b>	4 cl	17 %	8.50
<b>Himbeer-Likör</b>	2 cl	35 %	6.00

Liebe Jugendliche

Gemäss eidgenössischem Alkoholgesetz und aus Überzeugung schenken wir Ihnen vor Ihrem 16. Geburtstag keinerlei alkoholische Getränke aus. Spirituosen servieren wir Ihnen erst ab Ihrem 18. Geburtstag. Wir bitten um Verständnis – Danke!

Sämtliche Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer, Service und Taxen