



# ARTISAN - WEIN

*Spannende Weine entstehen in einer natürlichen und artenreichen Umgebung. Sie tragen ihre Herkunft und die Geschichte ihrer Region in sich.*

*Um dieser Qualität Ausdruck zu verleihen, geschieht die Vinifikation so schonend wie möglich.*

*Deshalb findet ihr in unserer Weinkarte lebendige und terroirbetonte Weine, welche im Einklang mit der Natur produziert wurden.*

# OFFENWEINE

## SCHAUMWEIN

*Prosecco Brut*

*Althea | Veneto | IT*

*Cava Brut Nature*

*Recaredo | Catalunya | ES*

## WEISSWEIN

*Muscat, Macabeu, Grenache Blanc*

*Les Foulards Rouges | Languedoc | FR*

*Riesling*

*Clemens Busch | Mosel | DE*

*Grüner Veltliner*

*Moric | Burgenland | AT*

*Malvazija*

*Vinogradi Fon | Karst | SLO*

*1 dl*

*9*

*12*

*1 dl*

*8*

*9.5*

*9.5*

*10*

## ROTWEIN

*Grenache*

*Les Clos Perdus | Languedoc | FR*

*Sangiovese*

*Podere Le Boncie | Toskana | IT*

*Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot*

*Anna & Hans Nittnaus | Burgenland | AT*

*Nerello Mascalese*

*Frank Cornelissen | Ätna | IT*

*1 dl*

*8*

*8.5*

*9.5*

*9.5*

## SCHAUM | BESCHWINGT | PRICKELND | ANIMIEREND

*Wir sprudeln und machen lustig – zum Apéro oder Abendessen und die Einen unter uns bereits zum Frühstück.*

<i>Althea   Prosecco di Valdobbiadene Superiore Brut</i>	<i>Glera</i>	<i>Veneto   IT</i>	<i>N.V.</i>	<i>60</i>
<i>Cidrerie du Vulcain   Trois Pépin</i>	<i>Apfel, Birne, Quitte</i>	<i>Fribourg   CH</i>	<i>2015</i>	<i>62</i>
<i>2 Naturkinder   Bacchus Pet Nat</i>	<i>Bacchus</i>	<i>Franken   DE</i>	<i>2016</i>	<i>52</i>
<i>Recaredo   Relats   Cava Brut Nature Gran Reserva</i>	<i>Xarel-lo, Macabeo</i>	<i>Catalunya   ES</i>	<i>2011</i>	<i>78</i>
<i>Chartogne-Taillet   Lettre de mon Meunier</i>	<i>Pinot Meunier</i>	<i>Champagne   FR</i>	<i>2010</i>	<i>110</i>

## ORANGE | ÜBERRASCHEND | SPIELERISCH | AROMATISCH

*Wir sind die neue, alte Farbe der Weinwelt. Durch den Schalenkontakt bei der Vergärung entsteht unsere Farbe und unser Körper wird etwas griffiger – perfekt zur artisanalen Küche.*

<i>Christian Tschida   Himmel auf Erden</i>	<i>Scheurebe, Weissb.</i>	<i>Burgenland   AT</i>	<i>2015</i>	<i>67</i>
<i>Rennersistas   Welschriesling</i>	<i>Welschriesling</i>	<i>Burgenland   AT</i>	<i>2015</i>	<i>69</i>
<i>Weingut Strohmeier   Sonne Nr. 4</i>	<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>Südsteiermark   AT</i>	<i>2013</i>	<i>80</i>
<i>Domaine Matassa   Coume de l'Olla</i>	<i>Muscat, Macabeu</i>	<i>Languedoc   FR</i>	<i>2015</i>	<i>65</i>
<i>La Stoppa   Ageno</i>	<i>Ortuga, Trebbiano</i>	<i>Emilia Romagna   IT</i>	<i>2011</i>	<i>67</i>
<i>Radikon   Jakot (1 Liter)</i>	<i>Tocai Friulano</i>	<i>Friaul   IT</i>	<i>2006</i>	<i>90</i>

## ROSÉ | ERFRISCHEND | DUFTIG | LEICHTFÜSSIG

*Sommer – Sonne – Artisan! Wir sind die kühle Erfrischung an heissen Sommertagen.*

<i>Markus Ruch   Weissherbst Klettgau</i>	<i>Pinot Noir</i>	<i>Schaffhausen   CH</i>	<i>2014</i>	<i>64</i>
<i>Chrisitan Tschida   Himmel auf Erden Rosé</i>	<i>Cabernet Franc</i>	<i>Burgenland   AT</i>	<i>2015</i>	<i>67</i>

## WEISS | LEICHT | FRISCH | SAFTIG

*Wir sind die NR. 1 für das gesellige Beisammensein und mit Leichtigkeit in grossen Mengen zu geniessen.*

<i>Markus Ruch   Klettgau</i>	<i>Müller-Thurgau</i>	<i>Schaffhausen   CH</i>	<i>2016</i>	<i>64</i>
<i>Christoph Schenk   Non Retrogradé</i>	<i>Chasselas</i>	<i>Waadt   CH</i>	<i>2014</i>	<i>63</i>
<i>Weingut Muster   Sauvignon vom Opok</i>	<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>Südsteiermark   AT</i>	<i>2014</i>	<i>54</i>
<i>Domaine Ratapoil   Ratapoil Blanc</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>Jura   FR</i>	<i>2014</i>	<i>62</i>
<i>Domaine Valette   Mâcon-Village</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>Burgund   FR</i>	<i>2014</i>	<i>67</i>
<i>Les Foulards Rouges   Le Soif du Mal blanc</i>	<i>Musacat, Maca., Gre. Bl.</i>	<i>Languedoc   FR</i>	<i>2016</i>	<i>52</i>
<i>Cascina degli Ulivi</i>	<i>Gavi</i>	<i>Piemont   IT</i>	<i>2014</i>	<i>53</i>

## WEISS | PUR | LEBENDIG | ELEGANT

*Wir lassen uns gut mit Fisch und Vogel kombinieren. Am liebsten haben wir jedoch eure volle Aufmerksamkeit.*

<i>Moric   Super Natural</i>	<i>Grüner Veltliner</i>	<i>Burgenland   AT</i>	<i>2015</i>	<i>62</i>
<i>Martin   Nittnaus   Manila</i>	<i>Grüner Veltliner</i>	<i>Burgenland   AT</i>	<i>2015</i>	<i>66</i>
<i>Weingut Muster   Graf Morillon</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>Südsteiermark   AT</i>	<i>2011</i>	<i>79</i>
<i>Clemens Busch   Riesling vom roten Schiefer</i>	<i>Riesling</i>	<i>Mosel   DE</i>	<i>2014</i>	<i>61</i>
<i>Cavarodes   Ostrea Virgula   Côtes du Jura</i>	<i>Savagnin</i>	<i>Jura   FR</i>	<i>2014</i>	<i>78</i>
<i>Adeline Houillon &amp; Renaud Bruyère   Arbois blanc</i>	<i>Savagnin</i>	<i>Jura   FR</i>	<i>2014</i>	<i>78</i>
<i>Domaine Romaneux Destezet – Hervé Souhaut</i>	<i>Viognier, Roussane</i>	<i>Ardèche   FR</i>	<i>2014</i>	<i>65</i>
<i>Luis A. Rodriguez   A Teixa</i>	<i>Treixadura, Albarino</i>	<i>Galizien   ES</i>	<i>2012</i>	<i>78</i>
<i>Vinogradi Fon</i>	<i>Malvazija</i>	<i>Karst   SLO</i>	<i>2015</i>	<i>65</i>

# WEISS | TIEFGRÜNDIG | INTENSIV | AUSGEWOGEN

*Wir sind ideale Essensbegleiter, die durch Struktur und Komplexität begeistern, jedoch nie an Eleganz verlieren.*

<i>Werlitsch   Ex Vero II</i>	<i>Sauvignon Blanc, Chard. Südsteiermark   AT</i>	<i>2007</i>	<i>78</i>
<i>Werlitsch   Ex Vero II Spätfüllung</i>	<i>Sauvignon Blanc, Chard. Südsteiermark   AT</i>	<i>2007</i>	<i>78</i>
<i>Weingut Strohmeier   Lysegron Nr. 2</i>	<i>Weissburgunder Südsteiermark   AT</i>	<i>2013</i>	<i>85</i>
<i>Rudolf Trossen   Pyramid Purus</i>	<i>Riesling Mosel   DE</i>	<i>2013</i>	<i>69</i>
<i>2 Naturkinder   Drei Freunde (Magnum 1,5l)</i>	<i>Müller-Th., Silvaner, Franken   DE</i>	<i>2015</i>	<i>112</i>
<i>Domaine Bott Geyl   Fürstentum Grand Cru</i>	<i>Gewürztraminer Elsass   FR</i>	<i>2008</i>	<i>77</i>
<i>Clos des Vignes du Maynes   Aragonite   Mâcon-Cruz.</i>	<i>Chardonnay Burgund   FR</i>	<i>2014</i>	<i>80</i>
<i>Alexandre Jouveaux   Prety</i>	<i>Chardonnay Burgund   FR</i>	<i>2012</i>	<i>64</i>
<i>Clos de l'Élu   Bastingage</i>	<i>Chenin Blanc Loire   FR</i>	<i>2015</i>	<i>72</i>
<i>Domaine Matassa   Matassa Blanc</i>	<i>Grenache Gris, Mac. Languedoc   FR</i>	<i>2011</i>	<i>83</i>
<i>Vinogradi Fon</i>	<i>Vitovska Karst   SI</i>	<i>2013</i>	<i>75</i>

# ROT | LEICHT | FRISCH | SAFTIG

*Wir sind die NR. 1 für das gesellige Beisammensein und mit Leichtigkeit in grossen Mengen zu geniessen.*

<i>Markus Ruch   Klettgau</i>	<i>Pinot Noir</i>	<i>Schaffhausen   CH</i>	<i>2015</i>	<i>68</i>
<i>Domaine de Chèrouche   Rouge de la Madleine</i>	<i>Gamay, Pinot Noir</i>	<i>Wallis   CH</i>	<i>2014</i>	<i>64</i>
<i>Anita &amp; Hans Nittnaus   Heideboden rot</i>	<i>Zweigelt, Blaufränkisch</i>	<i>Burgenland   AT</i>	<i>2015</i>	<i>60</i>
<i>Domaine Les Bottes Rouges   La Pepée</i>	<i>Pinot Noir</i>	<i>Jura   FR</i>	<i>2015</i>	<i>55</i>
<i>Domaine Ratapoil   Poulsard Partout</i>	<i>Poulsard</i>	<i>Jura   FR</i>	<i>2015</i>	<i>60</i>
<i>Cavarodes   Poulsard de Chemenot</i>	<i>Poulsard</i>	<i>Jura   FR</i>	<i>2015</i>	<i>78</i>
<i>Anne &amp; Jean Francois Ganevat   Ya Bon the Canon</i>	<i>Gamay</i>	<i>Jura   FR</i>	<i>2014</i>	<i>64</i>
<i>Georges Descombes   Morgon Vielle Vigne</i>	<i>Gamay</i>	<i>Beaujolais   FR</i>	<i>2014</i>	<i>67</i>
<i>Clos des Vignes du Maynes   Beaujolais Leynes</i>	<i>Gamay</i>	<i>Burgund   FR</i>	<i>2015</i>	<i>65</i>
<i>Hervé Villemade   Cheverny</i>	<i>Gamay, Pinot Noir</i>	<i>Loire   FR</i>	<i>2014</i>	<i>53</i>
<i>Les Maisons Brulées   R2 L'O</i>	<i>Pinot Noir, Gamay</i>	<i>Loire   FR</i>	<i>2013</i>	<i>59</i>
<i>Colombera &amp; Garella   Coste della Sesia</i>	<i>Nebbiolo</i>	<i>Piemont   IT</i>	<i>2013</i>	<i>55</i>
<i>Podere Le Boncie   5</i>	<i>Sangiovese, Mammolo</i>	<i>Toskana   IT</i>	<i>2014</i>	<i>55</i>
<i>Vino di Anna   Palmento</i>	<i>Nerello Masc., Insolia</i>	<i>Sizilien   IT</i>	<i>2014</i>	<i>62</i>
<i>Frank Cornelissen   Contadino</i>	<i>Nerello Mascalese</i>	<i>Sizilien   IT</i>	<i>2015</i>	<i>62</i>

# ROT | PUR | LEBENDIG | ELEGANT

*Wir lassen uns gut mit Fisch und Vogel kombinieren. Am liebsten haben wir jedoch eure volle Aufmerksamkeit.*

<i>Tom Litwan   Elfingen Rüeget</i>	<i>Pinot Noir</i>	<i>Aargau   CH</i>	<i>2012</i>	<i>78</i>
<i>La Maison Carrée</i>	<i>Pinot Noir</i>	<i>Neuchâtel   CH</i>	<i>2012</i>	<i>69</i>
<i>Domaine de Chèrouche   Grand Raye Primeur</i>	<i>Merlot</i>	<i>Wallis   CH</i>	<i>2015</i>	<i>64</i>
<i>Enderle &amp; Moll   Ida</i>	<i>Pinot Noir</i>	<i>Baden   DE</i>	<i>2013</i>	<i>90</i>
<i>Christian Tschida   Himmel auf Erden Rot</i>	<i>Cabernet Franc, Zw.</i>	<i>Burgenland   AT</i>	<i>2013</i>	<i>62</i>
<i>Rennersistas   Pinot Noir</i>	<i>Pinot Noir</i>	<i>Burgenland   AT</i>	<i>2015</i>	<i>69</i>
<i>Domaine Ratapoil   Le Ratapoil</i>	<i>Poulsard</i>	<i>Jura   FR</i>	<i>2015</i>	<i>60</i>
<i>Cavarodes   Trousseau de Mesagelin</i>	<i>Trousseau</i>	<i>Jura   FR</i>	<i>2015</i>	<i>77</i>
<i>Clos des Vignes du Maynes   Cuvée Auguste</i>	<i>Pinot Fin</i>	<i>Burgund   FR</i>	<i>2013</i>	<i>90</i>
<i>Alexandre Jouveaux   En l'Orme</i>	<i>Pinot Noir</i>	<i>Burgund   FR</i>	<i>2014</i>	<i>86</i>
<i>Domaine Romaneux Destezet – Hervé Souhaut</i>	<i>Syrah</i>	<i>Rhône   FR</i>	<i>2014</i>	<i>67</i>
<i>Domaine Dard et Ribo   Saint-Joseph</i>	<i>Syrah</i>	<i>Rhône   FR</i>	<i>2014</i>	<i>84</i>
<i>Maxime Magnon   Rozeta</i>	<i>Carignan, Grenache</i>	<i>Languedoc   FR</i>	<i>2015</i>	<i>67</i>
<i>Colombera &amp; Garella   Bramaterra</i>	<i>Nebbiolo</i>	<i>Piemont   IT</i>	<i>2012</i>	<i>68</i>
<i>Stefano Amerighi</i>	<i>Syrah</i>	<i>Toskana   IT</i>	<i>2012</i>	<i>69</i>
<i>Occhipinti   Il Frappato Sicilia</i>	<i>Frappato</i>	<i>Sizilien   IT</i>	<i>2013</i>	<i>79</i>
<i>Louis A. Rodriguez Vasquez   A Torna dos Pasas</i>	<i>Brancellao, ...</i>	<i>Galizien   ES</i>	<i>2012</i>	<i>66</i>
<i>Vinogradi Fon   Lui</i>	<i>Teran</i>	<i>Karst   SLO</i>	<i>2013</i>	<i>68</i>

## ROT | TIEFGRÜNDIG | INTENSIV | AUSGEWOGEN

*Wir sind ideale Essensbegleiter, die durch Struktur und Komplexität begeistern, jedoch nie an Eleganz verlieren.*

<i>Markus Ruch   Gächlinger Schlemmweg</i>	<i>Pinot Noir</i>	<i>Schaffhausen   CH</i>	<i>2013</i>	<i>90</i>
<i>Anita &amp; Hans Nittnaus   Pannobile</i>	<i>Zweigelt, Blaufränkisch</i>	<i>Burgenland   AT</i>	<i>2013</i>	<i>68</i>
<i>Mas del Périé   Amphore</i>	<i>Malbec</i>	<i>Cahors   FR</i>	<i>2014</i>	<i>85</i>
<i>Mas del Périé   B763</i>	<i>Malbec</i>	<i>Cahors   FR</i>	<i>2014</i>	<i>90</i>
<i>Matassa   Matassa Rouge</i>	<i>Carignan</i>	<i>Languedoc   FR</i>	<i>2013</i>	<i>81</i>
<i>Maxime Magnon   Campagnes</i>	<i>Carignan – über 100 j.</i>	<i>Languedoc   FR</i>	<i>2013</i>	<i>79</i>
<i>Azienda Agricola Le Marie   Colombé</i>	<i>Barbera</i>	<i>Piemont   IT</i>	<i>2012</i>	<i>60</i>
<i>Podere Le Boncie   Le Trame</i>	<i>Sangiovese, Colorino</i>	<i>Toskana   IT</i>	<i>2012</i>	<i>77</i>
<i>Occhipinti   Siccagno Sicilia</i>	<i>Nero d'Avola</i>	<i>Sizilien   IT</i>	<i>2012</i>	<i>71</i>
<i>Terroir al Limit   Arbossar</i>	<i>Carignan</i>	<i>Priorat   ES</i>	<i>2013</i>	<i>90</i>

## SÜSS | FRUCHTIG | LIEBLICH | INTERESSANT

*Wir verleihen einem schönen Abend den krönenden Abschluss.*

<i>Maximin Grünhaus   Herrenberg Riesling Auslese</i>	<i>Riesling</i>	<i>Ruwer   DE</i>	<i>2011</i>	<i>65</i>
<i>Frederiksdal Kirsebaervin   Rancio</i>	<i>Sauerkirschen</i>	<i>Harpelunde   DK</i>	<i>N.V.</i>	<i>86</i>



# CRAFT BIER

## SCHWEIZ | OFFEN

### STADTGUET | WINTERTHUR

*Lager naturtrüb*

*Offen 3dl | 5dl*

*5 | 7*

*Amber*

*Offen 3dl | 5dl*

*6 | 8.5*

### BRASSERIE BFM | JURA

*Bière Blanche*

*Offen 3dl | 5dl*

*7 | 9.5*

### TROIS DAMES | WAADT

*Saison Brett | Sour Ale*

*Offen 1dl | 2dl*

*3 | 6*

## SCHWEIZ | IN FLASCHEN

### TROIS DAMES | WAADT

*Pacifique | Pale Ale*

*Flasche 3.3dl*

*9.5*

*Indian Pale Ale*

*Flasche 3.3dl*

*9.5*

*Rivale | Rousse Irlandaise*

*Flasche 3.3dl*

*9.5*

### BRASSERIE BFM | JURA

*La Cuivrée | Bière Artisanal*

*Flasche 3.3dl*

*10*

*Cuveé Alex Le Rouge | Jurassian Imperial Stout*

*Flasche 3.3dl*

*11*

*Abbay de Saint Bon Chien | Sour Ale*

*Flasche 7.5dl*

*35*

### STORM & ANCHOR | WINTERTHUR

*Saisonal wechselnd - bitte frag deinen Kellner!*

*Flasche 3.3dl*

*9*

## CRAFT BIER INTERNATIONAL | IN FLASCHEN

### BELGIEN

*Dupont | Saison Dupont Moinette*

*Flasche 2.5dl*

7

*Chimay | Frères Trappistes | Brune Bleue*

*Flasche 3.3dl*

8

### SCHOTTLAND

*Brew Dog | Vagabond Pale Ale | **glutenfrei***

*Flasche 3.3dl*

8.5

### JAPAN

*Hitachino | Nest Rice Ale | **glutenfrei***

*Flasche 3.3dl*

9

### USA

*Anchor Brewing | Anchor Steam | Amber Style Beer*

*Flasche 3.3dl*

8.5

*Flying Dog | Doggie Style | Pale Ale*

*Flasche 3.3dl*

9

*Flying Dog | Raging Bitch | Indian Pale*

*Flasche 3.3dl*

9