



GLAS



<b>Schaumwein</b>	<b>1 dl CHF</b>
<u>Champagne V. Charlot, Le Fruit de ma Passion Extra Brut, 2015</u> PM/PN/Chardo, Mardeuil, Frankreich	17
<u>Oriol Rossel, Cava Brut Rosé, Pinot Noir/ Garnatxa Negra</u> Penedès, Spanien	9
<b>Weisswein</b>	<b>1 dl CHF</b>
<u>Wittman, 100 Hügel Riesling trocken, 2019</u> Rheinhessen, Deutschland	8
<u>Lüthi Weinbau, Riesling x Madeleine Royale, 2019</u> Zürichsee, Schweiz	9
<u>Overnoy-Crinquand, Arbois-Pupillin Chardonnay, 2017</u> Jura, Frankreich	10
<b>Orange Wein</b>	<b>1 dl CHF</b>
<u>Herbert Zillinger, Horizont Grüner Veltliner, 2020</u> Weinviertel, Österreich	9
<u>Podere Pradarolo, Vej Blanco Antico, 2019, Malvasia</u> Emilia, Italien	11
<b>Rosé Wein</b>	<b>1 dl CHF</b>
<u>Domaine La Colombe, Pinot Rosé, 2020, Pinot Noir</u> Waadt, Schweiz	8
<b>Rotwein</b>	<b>1 dl CHF</b>
<u>Clos du Tue-Boeuf, Vin Rouge, 2017, Gamay</u> Loire, Frankreich	8
<u>Cascina Roera, La Roera, 2018, Barbera</u> Piemont, Italien	9
<u>Matthieu Barret, Petit Ours, 2018, Syrah</u> Côte du Rhône, Frankreich	10

Vermut weiss und Rot	6 cl	CHF
<u>Grosse Auswahl</u> · wir beraten Sie gerne		9
Sherry LUSTAU	5 cl	CHF
<u>Fino 3 En Rama de Jerez de la Frontera</u> 15% vol		6
<u>Amontillado del Puerto, Gonzalez Obregon</u> 18.5% vol		7
<u>Palo Cortado de Jerez, Vides</u> 19% vol		7
<u>Oloroso VORS 30 years old</u> 21% vol		11
<u>Pedro Ximenez Murillo</u> 17% vol · süss		8
Süsswein	5 cl	CHF
<u>Vincent Charlot, Ratafia, moût de raisin de fine de la Marne</u> non filtré et non collé, élevé en fûte du chêne		7
Portwein	5 cl	CHF
<u>White Port Fonseca</u> 20% vol		7
<u>Porto Tawny 10 y. Nipoort</u> 19.5 % vol		9
<u>Porto Tawny 20 y. Graham's</u> 20% vol		11
Aperitif	6 cl	CHF
<u>Daniel Bouju Pineau des Charentes Très Vieux</u> 18% vol		9
<u>Bonal Gentiane</u> 16% vol		9
<u>Vino Chinato Vergano</u> 16.5% vol		9
Bier		CHF
<u>Adler Panix Perle Hell</u> 5.2% vol	2.9 dl	6.5
<u>Chen Van Loon White Ale</u> 6% vol	3.3 dl	8.5
<u>Brausyndikat IPA</u> 6.9% vol	3.3 dl	8.5
<u>Chen Van Loon Black Ale</u> 7.5% vol	3.3 dl	9.5
<u>Appenzeller Leermond</u> alkoholfrei	3.3 dl	7
<u>Drie Fonteynen, Geuze Cuvée Gaston &amp; Armand</u> 5% vol	3.75 dl	19
<u>Cantillon, Gueuze Lambic</u> 5.5% vol	7.5 dl	48
<u>Cantillon, Rose de Gambrinus, Framboise</u> 5% vol	7.5 dl	49

## Highballs von unseren Freunden

<u>Bâle Sud</u> Byrrh Grand Quinquin, Fernet Branca, Tonic · Old Crow Bar	14
<u>Micha: Impossible</u> Rotwein, Wermut · Micha	12
<u>Francese</u> Pineau de Charente 15y, Punt E Mes, Campari · Rodrigo Auch Bar	15
<u>Pisco Highball</u> Pisco, Verjus, Pineau de Charente, Yuzu · Gamper Bar	15
<u>Bollicina</u> Jsotta Rosso, Pisco, Latsche Amaro, Tonic · Kronenhalle Bar	16
<u>Treber Collins</u> Marc, Rinquinquun, Limette, Soda · Tales Bar	16
<u>El Acaparra</u> Sherry, Cynar, Vielle Williams, Birlnel, Aceto Balsamico · Bar 63	16

## Cognac/Armagnac/Brandy/Marc/Grappa/Lie

2 cl CHF

<u>Cognac VSOP A. E. Dor</u> 40% vol	9
<u>Cognac VSOP Pinard</u> 40% vol	7
<u>Cognac X.O. Château de Beaulon</u> 40% vol	10
<u>Armagnac Grands Assamblages 12 J. Darroze</u> 43% vol	11
<u>Armagnac 1985 Ferte de Partenay</u> 40% vol	18
<u>Brandy Gran Reserva Fernando de Castilla</u> 38% vol	8
<u>Brandy Uno e Mil Single Oak Cask</u> 40% vol	8.5
<u>Brandy Solera Gran Reserva Lustau</u> 40% vol	11
<u>Lie 2012 Domaine La Colombe</u> 42% vol	7.5
<u>Johanniter Marc 2015</u> 43% vol	7.5
<u>Du Marc dans les Veines No Control</u> 40% vol	9
<u>Marc Esprit 2002 Domaine La Colombe</u> 42% vol	9.5
<u>Vieux Marc 15 J. Schlossgut Bachtobel</u> 42% vol	10
<u>Weinbrand Pinot Noir 2008 Markus Ruch</u> 42% vol	10
<u>Marc 1992 Schlossgut Bachtobel</u> 42% vol	16
<u>Vieux Marc 2003 Gantenbein</u> 40% vol	16
<u>Marc de Bourgogne 1999 Domaine de la Romanée Conti</u> 45% vol	25
<u>Grappa di Ruche' Cascina Tavijn</u> 43% vol	8
<u>Grappa di Cortese di Gavi Distilleria Gualco</u> 42% vol	9
<u>Grappa Rubinia Distilleria Gualco</u> 42% vol	12
<u>Grappa di Amarone in Legno Capovilla</u> 42% vol	16