Glasweise geniessen		<u>Drink's & Apéritivo</u>
I Prosecco Borgoluce weiss oder rosé	8.00	Apérol Spritz 9.50
I Franciacorta Brut/Rosé 11.00/	12.00	Jack's Honey or Apple on the rock's an tonic 11.00
I Moscato d'Asti	8.00	Graham's Port Drink White or Ruby 13.00
		Vermouth Amarone Ca Rugate on Ice 9.50
Weisswein		
CH Merlot bianco ALPNACH2024	7.50	<u>Bier</u>
Offizieller Weisswein an der Gewerheausstellung 20.	24!	Stange Birra Moretti, 30cl/50cl 4.90/6.90
CH Quintett Assemblage, Zweifel	7.50	Moretti Zero, Rosso, Limone 33cl 5.00
Erfrischender Wein mit einem Hauch Exotik.		
I Bianchello Le Terazze, Morelli	7.00	Alkoholische Getränke
Fruchtiger Wein mit eleganter Struktur und Abgan	g.	Gin Tonic Hendrick's oder Portofino 4cl 13.00
I Lugana Back to Silence, Ottella	9.00	My Grappa 4cl /42%Vol. 8.50
Ein spezieller Wein mit mineralischer Struktur.		Whisky Monkey Shoulder 4cl / 40%Vol. 10.00
E Chardonnay, Pago de Circus Navarra	7.00	Whisky Benriach Smoky 10 4cl / 40% 12.00
Ein klassischer easy drinking Wine.		Don Papa 4cl / 40% 9.00
F Garriguez blanc, Clos du Caillou	8.00	Shot Limoncello / Amaretto / Café Chicco 5.00
Eleganter Wein mit ausgewogener Frucht und Körpe	21.	_
		Kaffee & alkoholfreie Getränke
Roséwein		Kaffee / Espresso / Tee 4.50
I Angelo, Pinot Grigio rosato del Veneto	7.00	Cafi mit Chrüter, Zwetschge, Träsch 5.50
Frisch, fruchtig und unkompliziert.		Mineralwasser mit-ohne 30cl/50cl Pet 4.00/5.00
		Chaya Eistee, diverse Aromen 50cl Pet 5.00
Rotwein		Schorle Rhabarber/Ginger/Apfel 50cl Pet 5.00
CH Merlot rosso ALPNACH2024	7.50	Gasco Aperitivo bitter, Lemo., Ginger Ale 5.50
Offizieller Rotwein an der Gewerbeausstellung 2024	1!	Gasco Ginger Drink 7.50
CH Galotta, La Licorne VD	7.00	
Fruchtig, beeriger Wein mit würzigem Bouquet.		<u>Snacks</u>
I Chianti classico, Cantina Piazzano	7.50	Weinbegleitung mit Sbrinz, Salsiz, Oliven 16.50
Ein Klassiker aus der Magnum Fiasco Flasche.		Wählen Sie Ihren Wunschsalsiz gleich selbst
I Passi di Orma, Tenuta Sette Ponti	8.50	Apéro Platte ab 3 Personen pro Pers. 14.00
Der kleine Bruder vom grossen Orma Bolgheri.		
E Rioja Capitan Gaona, Sanzo	7.50	Rauchschinken, Speck, Salami oder Salsiz, Bündnerfleisch mit Brot und Beilagen
Moderner fruchtiger Wein aus Temp. und Garn.		
F Châteaux Brisson, Castillon AOC	8.00	Hausgemachte Füürtüfeli mit Brot 13.50
Ein harmonischer Wein mit Noten von dunklen Früchte	n.	Leicht pikante Schweinswürstchen heiss serviert

+27.00

Konsumationszuschlag für

Flaschenweine aus dem Regal

Lebensmittel können Allergene enthalten.