

OFFENWEINE / VINS OUVERTS

WEISSWEIN / VIN BLANC

1 dl

Twanner Chardonnay AOC 2014

Andreas Krebs, Twann BE (Suisse)

8.00

Bacchus Muttenz AOC 2015

Jauslin Weine, Muttenz BL (Suisse)

6.50

Sablet Blanc AC 2014

Domaine Piaugier, Côtes du Rhône Villages (France)

Grenache blanc, Clairette, Rousanne, Viognier

6.50

ROTWEIN / VIN ROUGE

1 dl

Pinot Noir Alte Rebe 2014

Andreas Krebs, Twann BE (Suisse)

7.00

Garanoir 2014

Jauslin Weine, Muttenz BL (Suisse)

6.80

Assieve 2011

Podere Fortuna, Toscana (Italia)

Pinot Nero, Merlot, Sangiovese, Malvasia Nera

8.50

SÜSSWEIN / VIN DOUX

0.5 dl

Wehrli Symphonie AOC

Wehrli Weinbau, Küttigen AG (Suisse)

8.50

Für weitere Offenweine fragen Sie uns.

SCHAUMWEIN / VIN MOUSSEUX

1 dl

Flasche

SUISSE

Bouteille

(7,5 dl)

Heida Brut AOC

Fin Bec, Yvo Mathier, Sion VS

9.50

66.00

ITALIA

Prosecco Argeo Brut DOC

Ruggeri, Treviso

8.50

59.00

Änderung der Jahrgänge vorbehalten
Sous réserve d'un changement de millésime

WEISSWEIN / VIN BLANC

SUISSE

Flasche
Bouteille

Twanner Chardonnay AOC 2014 Andreas Krebs, Twann BE	54.00
Blanc 2015 Anne-Claire Schott, Twann BE Cuvée	62.00
Ilex Calamin Grand Cru AOC 2014 Domaine Louis Bovard, Cully VD Chasselas	56.00
Médinette Dézaley Gran Cru Baronnie AOC 2014 Domaine Louis Bovard, Cully VD Chasselas	64.00
Bacchus MuttENZ AOC 2015 Jauslin Weine, MuttENZ BL	44.00
Aagne 2015 Gysel, Hallau SH Riesling-Silvaner	59.00
Heida AOC barrique 2015 Fin Bec, Yvo Mathier, Sion VS	62.00

FRANCE

Sablet Blanc AC 2014 Domaine Piaugier, Côtes du Rhône Villages Grenache blanc, Clairette, Rousanne, Viognier	44.00
---	-------

Ab 4 dl öffnen wir jede 0,75 Flasche Rotwein für Sie
Änderung der Jahrgänge vorbehalten
Sous réserve d'un changement de millésime

ROTWEIN / VIN ROUGE

SUISSE

Flasche
Bouteille

Pinot Noir Alte Rebe 2014 Andreas Krebs, Twann BE	48.00
Gamaret-Pinot Noir Barrique Bouvet-Jablor AOC 2012 Alexandre et Dimitri Colomb, Auvernier NE	62.00
Pinot Noir Bouvet-Jablor AOC 2014 Alexandre et Dimitri Colomb, Auvernier NE	51.00
Garanoir 2014 Jauslin Weine, Muttenz BL	48.00
Hohle Gasse Pinot Noir 2013 Jauslin Weine, Muttenz BL	62.00
Malbec/Merlot Erlinsbacher AOC 2013 Wehri Weinbau, Küttigen AG	48.00
Aagne 2013 Gysel Hallau SH Cabernet Merlot	59.00
Diolinoir AOC 2014 Fin Bec, Yvo Mathier, Sion VS	58.00
Dôle de Liaudisaz AOC 2014 Marie-Thérèse Chappaz, VS Pinot Noir, Gamay	54.00
Gota IP Produktion 2014 Cantina Kopp von der Crone Visini TI Merlot	58.00
Irti Colli DOC 2014 Cantina Settemaggio, Monte Carasso TI Merlot	48.00
Alte Rebe 2014 Weingut Eichholz, Irene Grünenfelder, GR Pinot Noir	75.00
Sorso 2014 Annatina Pelizzatti, Jenins, GR Merlot, Pinot Noir, Syrah	75.00
Pinot Noir 2014 Carina Lipp-Kunz, Maienfeld GR	52.00
Intuiva Pinot Noir Barrique 2013 Carina Lipp-Kunz, Maienfeld GR	72.00
Intuiva Pinot Noir Barrique 2013 Carina Lipp-Kunz, Maienfeld GR	36.00 (3.75dl)

Ab 4 dl öffnen wir jede 0,75 Flasche Rotwein für Sie

Änderung der Jahrgänge vorbehalten

Sous réserve d'un changement de millésime

ROTWEIN / VIN ROUGE

FRANCE

	Flasche Bouteille
Gigondas 2013 Domaine Raspail-Ay Grenache, Syrah, Mourvèdre	26.00 (3,75dl)
Savigny-les-Beaunes, les Pimentiers 2010 Dubois-d'Orgeval Pinot Noir	29.00 (3,75dl)
Mas du Colombel AC 2014 Faugères, Eric Chabbert Grenache, Syrah	46.00
Sablet Rouge AC 2014 Domaine Piaugier, Côtes du Rhône Villages Assemblage	43.00

ITALIA

Fontana con te Monferrato DOC 2011 Cascina Fontana, Piemont Barbera, Cabernet Sauvignon	52.00
Assieve 2011 Podere Fortuna, Toscana Pinot Nero, Merlot, Sangiovese, Malvasia Nera	59.00
Brunello di Montalcino DOCG 2010, Bio Le Chiuse, Nicolo Magnelli, Toscana	82.00
Tonaghe Cannonau di Sardegna DOC 2014 Contini	46.00
Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG 2012, Bio Vigna di Pettineo, Sicilia Nero d'Avola, Frappato	48.00

PORTUGAL

Monte da Peceguina 2013 Malhadinha Nova, Alentejo Aragones, Alicante Bouschet, Syrah	49.00
---	-------

Ab 4 dl öffnen wir jede 0,75 Flasche Rotwein für Sie
Änderung der Jahrgänge vorbehalten
Sous réserve d'un changement de millésime

**MINERALWASSER / EAUX MINERALES
FRUCHTSÄFTE & SIRUP
JUS DE FRUITS & SIROPS**

	2 dl	3 dl	1/2 l	1 l
Appenzell Mineral mit und ohne Kohlensäure gazeuse et non gazeuse	3.00	3.50	5.00	10.00
Coca-Cola	3.20	3.80	5.50	10.50
Citro	3.20	3.80	5.50	10.50
Holunderblütensirup, Bio	3.20	3.80	5.50	10.50
Sirup de fleurs de sureau, Bio				
Apfelsaft / Jus de pommes, Bio	3.50	4.30	6.50	12.00
Orangensaft / Jus d'oranges Max Havelaar	3.50	4.30	6.50	12.00

FLASCHEN / BOUTEILLES

Rivella blau, rot / bleu, rouge		33 cl	4.80
Schweppes tonic		18 cl	4.80
Cola Zero		33 cl	4.80
Tomatensaft / Jus de tomates		20 cl	4.80
Elixia		33 cl	5.60

APEROS

San Bitter		1 dl	4.80
Aperol Spritz		1 dl	9.50
Blanc Cassis (Crème de cassis)		1 dl	6.50
Kir royal (mit Prosecco)		1 dl	9.50
Sherry	16,5%	4 cl	7.50
Porto	19%	4 cl	7.50
Martinazzi-Bitter	22%	4 cl	7.50
Cynar	16,5%	4 cl	7.50
Martini bianco	15,5%	4 cl	7.50
Suze	20%	4 cl	7.50
Pastis 51	45%	2 cl	7.50
Kallnacher Absinthe	55,5%	2 cl	8.50
Fernet Branca	42%	2 cl	7.50
Amaro Averna	32%	4 cl	7.50

SPIRITUOSEN / EAUX-DE-VIE

Marc de Pinot gris	42%	2 cl	8.50
P. Schott-Tranchant, Twann			
Eau-de-vie de prunes de Damas	41%	2 cl	8.50
Eau-de-vie de poire	41%	2 cl	8.50
Eau-de-vie de coing	41%	2 cl	8.50
Eau-de-vie de reine-claude	41%	2 cl	8.50
Eau-de-vie de rose de Berne	41%	2 cl	8.50
Anna Amann, Leimeren, Jens			
Crème de Cassis	18%	2 cl	6.50
Amaretto di Saronno	28%	2 cl	6.50
Bailey's Irish Cream	17%	2 cl	6.50
Calvados Morin Père	40%	2 cl	6.50
Brandy Osborne Veterano	40%	2 cl	6.50
Vieille Prune Morin Père	42%	2 cl	11.50
Wodka Absolut	40%	4 cl	8.50
Bacardi Rum	40%	4 cl	8.50
Tequila José Cuervo	40%	2 cl	8.50

WHISKY GIN RUM GRAPPA

siehe separate Karte

BIERE

Egger		33 cl	5.00
alkoholfrei / sans alcool			
Egger «Soleil» Spezial		33 cl	5.00
mit Solarstrom gebraut			
Egger «Fleur d'Abeille»		33 cl	5.50
Engel, helles Weizenbier		50 cl	6.30

CAFE / LAIT

Café, Espresso	4.10
Milchkaffee / Café au lait	4.20
Cappuccino	4.60
Latte macchiato	5.80
Doppelter Espresso	5.50
Corretto (Grappa / Veterano)	6.50
Milch / Lait	3.00
kalt oder heiss (dampferhitzt) froid ou chaud (chauffé par vapeur)	
Ovo, Schokolade / Chocolat	4.50
kalt oder heiss (dampferhitzt) froid ou chaud (chauffé par vapeur)	

TEE / INFUSIONS

Sélection Grand Hotel, Länggasstee Bern

Tie Guan Yin
Oolong chinois

Sencha Yamato
Thé vert japonais

Assam Halmari
Thé noir indien

Jasmin Pearl
Thé vert au jasmin

Earl Grey

Rooibos Bourbon

Berner Rose
Fruits & fleurs

Marokkanische Minze
Menthe du Maroc

Eisenkraut
Verveine

im Glas / en verre	4.20
im Kännchen / en théière (1–2 Pers.)	6.50

Chai Latte Indischer Gewürztee mit geschäumter Milch	5.60
--	------

Holunderblütensirup heiss Sirop de fleurs de sureau chaud	3.90
--	------