

Apéritif

<u>Alkoholfrei</u>

Hugo Tonic / Holundersirup / Minze / Limette Mineralwasser	25cl	10.00
Ginger Spritz Tröpfel / Tonic / Gingersirup / Limette	25cl	9.00
Virgin Almafi Sanbitter / Tonic/ Orangensaft	20cl	9.50
Aperol Spritz Alkoholfreier Aperol / Tonic / Wasser	25cl	11.00
«Spritzes» mit Alkohol		
Hugo Prosecco / Holundersirup / Minze / Limette Mineralwasser	25cl	12.00
Aperol Spritz Aperol / Prosecco / Mineralwasser	25 cl	12.00
Limoncello Spritz Limoncello / Prosecco / Mineralwasser	18 cl	10.00
Passionsfrucht Spritz Summer Gin / Passionsfruchtsaft / Mineralwasser Prosecco / Cassis Sirup	18cl	10.00
Winter Spritz Glüh-Gin / Cranberry Saft / Suuser / Tonic Water	18cl	10.00
Regionaler Apéritif		
«THUR-GONI» 25% Vol «Thurgauer Negroni» Macardo Swiss Distillery	6cl	12.00
«Lord» Sloe Gin 28% Vol Macardo Swiss Distillery Fruchtig, würzig, süss, mit Thomas Henry Tonic Water	6cl	14.00



Schaumweine

Anima Prosecco Rosé DOC Brut L`Anima di Vergani	10 cl 75cl	9.00 49.00
"Tröpfel" Brut Alkoholfreier Schaumwein aus Trauben und Äpfel aus dem Thurgau	10 cl 75 cl	11.00 55.00
Wein "En Halbe"		
Ettehuser Sängerwy Eigenbau Männerchor Ettenhausen, Traube: Müller Thurgau	50cl	28.00
Müller Thurgau Weingut Hausammann / Iselisberg Traube: Müller Thurgau	50 cl	28.00
Pinot Noir Weingut Hausammann / Iselisberg Traube: Pinot Noir	50cl	28.00



Weisswein 10cl

Hauswein Weiss − GVS Weinkellerei Jahrgang: 2023 Alkohol: 12,5% Trauben: Müller- Thurgau, Seyval Blanc, Chardonnay Aroma: frisch & elegant, milde Säure	7.00
Pinot Gris − Weingut Wolfer Jahrgang: 2024 Alkohol: 13,3% Traube: Pinot Gris Aroma: harmonische Struktur	8.00
Riesling "Vom Schiefer" FEINHERB – Weingut Ansgar Clüsserath Jahrgang: 2023 Alkohol: 10.5% Traubensorte: 100% Riesling Aroma: Zitrus, Grapefruit und Orangenschalen	7.50
Fläscher Chardonnay Gräba – Weingut Davaz Jahrgang: 2023 Alkohol: 13.5% Traubensorte: 100% Chardonnay	10.00
Roséwein 10cl	
LEMAR − Rosato Cannonau di Sardegna DOC −Conte LEMAR Jahrgang: 2022 Alkohol: 13,5% Traubensorte: Cannonau, Vermentino Aroma: Erdbeeren, Himbeeren, florale Noten	8.50
Rotwein 10cl	
Hauswein Rot − GVS Weinkellerei Jahrgang: 2022 Alkohol: 13% Trauben: Pinot Noir, Cabernet Dorsa, Regent Aroma: weich, leicht würzig, angenehme Frucht	7.00
Grand Vin − Weingut Wolfer Jahrgang: 2022 Alkohol: 13,5% Trauben: Pinot Noir Aroma: Waldbeeren, Tabak, feine Kräuter	10.50
Ripasso La Casetta Valpolicella sup. DOC Domini Veneti Jahrgang: 2019 Alkohol: 14% Trauben: Corvina, Corvinone, Rondinella, Merlot und Croatina Aroma: vollmundig, samtige Tannine, langer Abgang	8.00
Aalto – Bodega Aalto Jahrgang: 2022 Alkohol: 14,5% Traube: Tempranillo Aroma: vollmundig, samtige Tannine	13.50



Schaffhausen

Hauswein Weiss – GVS Weinkellerei 47.00

Jahrgang: 2023 | Alkohol: 12,5%

Trauben: Riesling-Silvaner, Chardonnay, Servial Blanc * Aroma: Zitrus, grüner Apfel, feine Blütennoten

Geschmack: frisch & elegant, milde Säure

Entfaltet sich besonders mit: Spargel, Frühlingssalate, Fisch

Thurgau Iselisberg

Müller-Thurgau – Weingut Hausammann 47.00

Jahrgang: 2024 | Alkohol: 12% Trauben: 100% Müller-Thurgau

* Aroma: Muskat, Apfel, Zitrus, feine Kräuter Geschmack: leicht & aromatisch, feine Würze

Kommt besonders zur Geltung mit: Gnocchi, Gemüsesalate, Lachs

Quartetto Weiss – Bioweingut Lenz 53.00

Jahrgang: 2024 | Alkohol: 10%

Trauben: GF 48-12, Sauvignac, Müller-Thurgau, Cabernet Blanc Aroma: Exotische Früchte, Zitrus, mineralische Frische Geschmack: spritzig & ausgewogen, feine Säurestruktur

Entfaltet sich besonders mit: Vorspeisen, Spargelgerichte, Fisch

Thurgau Ottenberg

Weinfelder Pinot Gris – Weinbau Martin Wolfer 57.00

Jahrgang: 2024 | Alkohol: 10% Trauben: 100% Pinot Gris

* Aroma: Honigmelone, Birne, nussige Noten Geschmack: cremig, harmonische Struktur

Kommt besonders zur Geltung mit: Kalb, Rahmsaucen, vegetarische Gerichte

Zürich Weinland

Federweiss – Weingut Baur 45.00

Jahrgang: 2023 | Alkohol: 12% Traubensorte: Pinot Noir

🙀 Aroma: zarte Pfirsichnoten, feine Beerenaromen, dezente Würze

Geschmack: frisch, leicht, mit einer angenehmen Fruchtsäure

Perfekt als Aperitif oder zu leichten Sommergerichten



Waadt Lavaux

Saint-Saphorin "Les Tourelles" – Vins et Vignobles Les Tourelles

50.00

Jahrgang: 2023 | Alkohol: 12,7% Traubensorte: 100% Chasselas

🙀 Aroma: weisser Pfirsich, Lindenblüten, leichte Mineralik

Geschmack: trocken, feine Kräuterwürze

Entfaltet sich besonders mit: Süßwasserfisch, Käse, Spargel

Dézaley Chemin de Fer Grand Cru AOC - La Maison Massy

77.00

Jahrgang: 2022 | Alkohol: 13% Traubensorte: 100% Chasselas

* Aroma: Weisser Pfirsich, Lindenblüten, leichte Mineralik Geschmack: trocken, Hauch von Feuerstein und Honig

Entfaltet sich besonders mit Apéro, Süsswasserfisch, Vorspeisen, Kalbfleisch

Waadt Aigle

Aigle "Les Murailles" – Henri Badoux

56.00

Jahrgang: 2022 | Alkohol: 13% Traubensorte: 100% Chasselas

* Aroma: Quitte, Zitrus, feine Röstnoten

Geschmack: elegant, mineralisch, langer Abgang

Kommt besonders zur Geltung bei Safranrisotto, Seezunge, Kalbsgerichte

Wallis Visperterminen

Heida AOC– Kollektion Chandra Kurt, Provins

53.00

Jahrgang: 2023 | Alkohol: 13%

Trauben: 100% Sauvagnin Blanc (Heida)

🐐 Aroma: Nektarine, Honigmelone, blumige Noten

Geschmack: kraftvoll & frisch, feine Salzigkeit

Entfaltet sich besonders bei Wildkräuter, Kalb, kräftige Fischgerichte

Graubünden-Bündner Herrschaft

Fläscher Chardonnay Gräba – Weingut Davaz

69.00

Jahrgang: 2023 | Alkohol: 13.5% Traubensorte: 100% Chardonnay

* Aroma: geröstete Haselnüsse, Vanille, Ananas Geschmack: trocken, fruchtig & aromatisch

Kommt besonders zur Geltung bei Cremige Saucen, Risotto, Ente



Deutschland Mosel

Riesling "Vom Schiefer" FEINHERB – Weingut Ansgar Clüsserath

53.00

Jahrgang: 2023 | Alkohol: 10.5%

Trauben: 100% Riesling

Aroma: Zitrus, Grapefruit und Orangenschalen Geschmack: halbtrocken, frisch & mineralisch Empfehlung: Apéro, Vorspeisen, Meeresfrüchte

Italien Emilia- Romana

Liano Bianco IGT – Umberto Cesari

61.00

Jahrgang: 2021 / 2022 | Alkohol: 14%

Trauben: 50% Cardonnay, 50% Sauvignon Blanc * Aroma: exotische Früchte, Vanille, leichte Würze Geschmack: cremig, feine Säure, langer Abgang

Empfehlung: Pasta, Geflügel, Spargel

Italien Friaul

Prestige Grave Friuli DOP – Simone

45.00

Jahrgang: 2023 | Alkohol: 12,5% Traubensorte: Pinot Grigio

🙀 Aroma: Weisser Pfirsich, Birne, leichte Würze

Geschmack: frisch, saftig, harmonisch

Empfehlung: Fisch, Meeresfrüchte, Sommergerichte



Frankreich Loire

Sancerre – Gerald Fiou 54.00

Jahrgang: 2022 & 23 | Alkohol: 13,5%

Trauben: Sauvignon Blanc

🙀 Aroma: frische Zitrusfrüchte, grüne Apfelnoten, Kräuter

Geschmack: lebendig, frisch, elegante Säure

Empfehlung: Meeresfrüchten, Ziegenkäse, Spargel

Frankreich Burgund

Chablis – Domaine Fourrey 56.00

Jahrgang: 2021/2023 | Alkohol: 12.5%

Trauben: Chardonnay

🙀 Aroma: reife Zitrusfrüchte, mineralische Noten, florale Nuancen

Geschmack: trocken, elegant, feine Fruchtnoten Empfehlung: Fischgerichte, Krustentiere, Gruyère

Roséwein 75cl

Schweiz Thurgau

Blauburgunder Rosé – Weingut Hausammann 48.00

Jahrgang: 2023 | Alkohol: 13% Traubensorte: Blauburgunder

🙀 Aroma: Frische Erdbeeren, Himbeeren, florale Noten

Geschmack: leicht, fruchtig, erfrischend

Empfehlung: Salaten, gegrilltem Gemüse, leichten Antipasti

Italien Toscana

Essenza di Venus – Toscana IGT – Ruffino 57.00

Jahrgang: 2024 | Alkohol: 13,5% Traubensorte: Cannonau, Vermentino

🙀 Aroma: Erdbeeren, Kirschen, florale Noten

Geschmack: frisch, lebendig, gut integrierte Säure, frisch, saftig und harmonisch



Geschmack: aromatisch, vollmundig, samtig Empfehlung: Rindfleisch, Pasta mit Ragout

Schaffhausen

Hauswein Rot − GVS Weinkellerei Jahrgang: 2022 Alkohol: 13,5% Trauben: Cabernet Dorsa, Pinot Noir, Regent Aroma: Kirsche, rote Beeren, feine Kräuterwürze Geschmack: weich, leicht würzig, angenehme Frucht Empfehlung: Pasta, Käse, leichte Fleischgerichte	47.00
Octavia Cuvée – GVS Weinkellerei Jahrgang: 2022 Alkohol: 13,8% Trauben: 8 verschiedene Trauben Aroma: Schwarze Beeren, feine Röstaromen Geschmack: kraftvoll, komplex, elegante Tannine Empfehlung: gegrilltes Fleisch, gereifte Käse	63.00
Thurgau Islisberg	
Grande Réserve – Weingut Hausammann Jahrgang 2022 Alkohol: 14% Trauben: Pinot Noir & Cabernet Dorsa	63.00
Pinot Noir Auslese – Weingut Hausammann Jahrgang: 2022 Alkohol: 14% Trauben: Pinot Noir ❖ Aroma: Waldbeeren, feine Röstaromen, leichter Vanilleton Geschmack: kraftvoll, samtige Tannine, langer Abgang Empfehlung: geschmorte Fleischgerichte, Wild	55.00
Handwerk Rot – Bioweingut Lenz Jahrgang: 2023 Alkohol: 13% Trauben: Zweigelt ❖ Aroma: Schwarze Johannisbeere, Kräuter, würzige Tannine	71.00



Thurgau Ottenberg

Grand Vin – Weingut Wolfer 72.00

Jahrgang: 2022 / 2023 | Alkohol: 13,5%

Trauben: Pinot Noir

* Aroma: Waldbeeren, Tabak, feine Kräuter Geschmack: elegant, komplex mit guter Länge

Empfehlung: Wildgerichte

Tessin Magadino

Donatiziana Merlot Classico – Tiziana & Roberto Bellossi

59.00 Magnum 116.00

Jahrgang: 2021 / 2023 | Alkohol: 13,5%

Traubensorte: Merlot

🐐 Aroma: Pflaume, Cassis, mediterrane Kräuter

Geschmack: rund, weiche Tannine, fruchtig

Empfehlung: Schmorgerichte, Pasta mit Tomatensugo



Italien Veneto

Ripasso La Casetta Valpolicella sup. DOC - Domini Veneti

55.00

Jahrgang: 2019 | Alkohol: 14%

🐐 Trauben: Corvina, Corvinone, Rondinella, Merlot und Croatina

Geschmack: vollmundig, samtige Tannine, langer Abgang

Empfehlung: rotem Fleisch, Wild und reifem Käse.

Le Anima – Amarone della Valpolicella DOCG Classico – Vergani

80.00

Magnum 160.00

Trauben: Corvina, Rondinella, Molinara

Jahrgang: 2019 | Alkohol: 15,5%

* Aroma: Trockenfrüchte, Schokolade, Gewürze Geschmack: kräftig, komplex, langer Abgang

Empfehlung: Wildgerichte, kräftige Schmorgerichte

Italien Emilia - Romana

Jahrgang: 2021 | Alkohol: 14%

Liano Rubicone IGT – Umberto Cesari

75.00

Magnum **140.00**

Trauben: 70% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon Aroma: Reife Beeren, Vanille, leichte Röstaromen Geschmack: weich, harmonisch, elegante Tannine Empfehlung: gegrilltes Fleisch, Pasta mit Tomatensoße

Italien Piemont

Pörlapà – Barbera d'Asti DOCG Superiore – Weingut Boeri

61.00

Jahrgang: 2021 | Alkohol: 15.5%

Trauben: Barbera

Aroma: Rote Früchte, Gewürze, leichte Vanillenoten Geschmack: vollmundig, frische Säure, langer Abgang Empfehlung: Pasta, rotes Fleisch, mittelreifer Käse

Barolo - Weingut Ceretto – Biologischer Anbau

102.00

Jahrgang: 2021 | Alkohol: 14.5%

Trauben: Nebbiolo

💜 Aroma: Pflaumenaromen, Haselnüsse, getrockneten Nüssen

Geschmack: vollmundig, frische Säure, langer Abgang Empfehlung: Trüffel, Risotto, Geschmortes, rotes Fleisch



Italien Sardinien

Rocca Rubbia Riserva Carignano DOC – Cantina di Sant'Adi

62.00

Magnum 122.00

Jahrgang: 2022 | Alkohol: 14,5%

Trauben: Carignano

🐐 Aroma: Reife dunkle Beeren, mediterrane Kräuter, leichte Röstnoten

Geschmack: vollmundig, würzige Tannine, langer Abgang Empfehlung: Geschmortes Lamm, kräftige Fleischgerichte

Italien Apulien

Primitivo di Manduria DOC – Albi Brianza

45.00

Jahrgang: 2023 | Alkohol: 14,5%

Trauben: Primitivo

🙀 Aroma: Schwarzkirsche, Pflaume, Gewürze

Geschmack: vollmundig, samtige Tannine, süßliche Noten

Empfehlung: gegrilltes Fleisch, würzige Gerichte

Ladislao Negroamaro Puglia IGP – Barsento

65.00

Jahrgang: 2021 / 2022 | Alkohol: 14%

Trauben: Negroamaro

🙀 Aroma: Dunkle Beeren, Kräuter, leichte Schokoladennoten

Geschmack: weich, harmonisch, angenehme Säure

Empfehlung: Pasta mit Tomatensauce, gegrilltes Gemüse

Italien Sizilien

Nero d'Avola Sicilia DOC – Tasca d'Almerita

45.00

Jahrgang: 2023 / 2024 | Alkohol: 13%

Trauben: Nero d'Avola

* Aroma: Rote Beeren, Pflaume, leichte Gewürznoten Geschmack: fruchtig, weiche Tannine, ausgewogen

Empfehlung: Pasta, leichte Fleischgerichte



Italien Toscana

Libertà – Collazzi Jahrgang: 2022 Alkohol: 13,5% Trauben: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.	49.00
Le Volte Toscana IGT – Tenuta dell'Ornellaia Jahrgang: 2022 Alkohol: 14% Trauben: Merlot, Cabernet Sauvignon Aroma: Rote Beeren, Kräuterwürze, feine Vanillenoten Geschmack: rund, harmonisch, mit angenehmer Frische Empfehlung: gegrilltes Gemüse, Wildgerichte, mittelreife Käsesorten	63.00
ORIO – Bolgheri DOC – Il Castellaccio Jahrgang: 2023 Alkohol: 14,5% Trauben: Syrah, Merlot, Cabernet Franc → Aroma: Schwarze Beeren, würzige Noten, dezente Schokoladennuancen Geschmack: elegant, weich, mit feiner Tanninstruktur Empfehlung: geschmortes Rind, Pasta mit Ragout, gereifte Käsesorten	69.00
Collazzi Toscana IGT − Tenuta Collazzi Jahrgang: 2021 Alkohol: 14,5% Trauben: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot Aroma: reife Brombeeren, schwarze Kirschen, feine Röstaromen Geschmack: kaftvoll, mit seidigen Tanninen und langem Nachhall Empfehlung: Perfekt zu Lamm, Wild oder dunkler Schokolade	89.00
Brunello di Montalcino DOCG Bio − La Rasina Jahrgang: 2020 Alkohol: 14,5% Trauben: Brunello (Sangiovese) Aroma: reife rote Früchte, feine Würze, dezente Leder- und Tabaknoten Geschmack: vollmundig, komplex, langes Finale Empfehlung: Entrecôte, geschmortes/gebratenes Lamm und Wild	95.00



Spanien Rioja

Rioja Raíza DOC Reserva – Vicente Gandia 49.00

Jahrgang: 2019 | Alkohol: 14% Traubensorte: Tempranillo

Aroma: Vanille, Brombeere, Leder Geschmack: samtig, würzig, gereift Empfehlung: Lamm, iberischer Schinken

Rioja Muga Reserva Seleccion Especial - Bodegas Muga 85.00

Jahrgang: 2020 | Alkohol: 14.5%

Trauben: Tempranillo, Graciano, Mazuelo

🙀 Aroma: Blütenduft, Zedernholz, Leder, Cassis

Geschmack: samtig, würzig, gereift

Empfehlung: rotes Fleisch, Geschmortes, Braten, Hartkäse

Spanien Ribera del Duero

Figuero 12 – García Figuero 64.00

Jahrgang: 2021 | Alkohol: 14% Traubensorte: Tempranillo

* Aroma: Schwarze Beeren, feine Röstaromen

Geschmack: kraftvoll, runde Tannine

Empfehlung: gegrilltes Fleisch, gereifter Käse

Aalto – Bodega Alto 95.00

Jahrgang: 2022 | Alkohol: 14,5% Traubensorte: Tempranillo

🙀 Aroma: Reife Kirschen, Gewürze, leichte Vanillenoten

Geschmack: vollmundig, samtige Tannine Empfehlung: Rindfleisch, Wildgerichte

Spanien Mallorca

AN/2 Ànima Negra – Ànima Negra 56.00

Jahrgang: 2022 | Alkohol: 13 %

Traubensorten: Callet, Manto Negro, Fogoneu, Syrah

🙀 Aroma: Blaubeeren, Gewürze, Schokolade

Geschmack: kräftiges Bouquet nach Tabak, Schwarzkirschen und Blaubeeren

Empfehlung: Vorspeisen, Geschmortes, Lamm



Spezialitäten und Raritäten

Italien Toscana

Ferro – Toscana IGT – I Collazzi

135.00

Jahrgang: 2016 | Alkohol: 15%

Traube: Petit Verdot

* Aroma: Intensive Cassis, Lakritz, würzige Kräuternoten Geschmack: dicht, kraftvoll, mit beeindruckender Struktur

Empfehlung: geschmortes Fleisch, gereifte Käsesorten, Trüffelgerichte

96 Falstaff-punkte im Tasting 2021

Petit Verdot ist eine der edelsten, aber auch anspruchsvollsten Rebsorten. Sie benötigt viel Sonne und reift spät – was sie zu einer seltenen Spezialität macht. Der Ferro von I Collazzi wird nur in herausragenden Jahren in limitierter Auflage produziert. Die Rebstöcke wachsen auf mineralreichen Böden und ergeben einen Wein von intensiver Tiefe, mit Aromen von dunklen Beeren, Cassis und Lakritz. 24 Monate in französischen Barriques gereift, entwickelt er eine beeindruckende Dichte und seidige Tannine. Dieser Wein ist ein Ausdruck höchster toskanischer Winzerkunst und eignet sich hervorragend für geschmortes Fleisch, gereiften Käse oder Trüffelgerichte.

Frankreich Rhône

Châteauneuf-du-Pape Héritage – Domaine des Pères de l'Eglise

140.00

Jahrgang: 2017 | Alkohol: 15% |

Trauben: Grenache

Geschmack: Kraftvoll, würzig, mit reifen Beerenaromen Empfehlung: Ideal zu Wildgerichten, Lamm und kräftigem Käse

Châteauneuf-du-Pape zählt zu den legendärsten Weinen Frankreichs. Die Weinberge sind mit runden Kieselsteinen bedeckt, die tagsüber die Sonnenwärme speichern und nachts an die Reben abgeben – ein einzigartiges Terroir, das zur kraftvollen Struktur des Weins beiträgt. Die Domaine des Pères de l'Eglise bewirtschaftet einige der ältesten Grenache-Rebstöcke der Region, was diesem Wein außergewöhnliche Tiefe verleiht. Mit komplexen Aromen von reifen Beeren, würzigen Kräutern und feinen Röstaromen besticht er durch seine kraftvolle Eleganz und seinen langen Nachhall. Perfekt zu Wildgerichten, Lamm oder gereiftem Käse.