



## WEINE IM OFFENAUSCHANK

### SCHAUMWEIN

Spumante Uiviui, Italien 1 dl 8.00

### WEISSWEINE

Cuvée blanche, Gebrüder Kümin, Freienbach 1 dl 7.00

Grauburgunder, Kilian Hunn, Gottenheim, Deutschland 1 dl 7.50

Sauvignon Blanc, Domaines Astruc, Malras, Frankreich 1 dl 8.00

Fendant Les Grenouilles, Wallis 1 dl 7.00

Chardonnay Plan C, Katarzyna Estate by Antonio, Bulgarien 1 dl 7.50

### ROSÉWEIN

Oeil de Perdrix Grillette Neuchâtel AOC, 1 dl 7.00

Grillette Domaine De Cressier, Neuenburg

### ROTWEINE

Pinot Noir, Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch 1 dl 8.00

Humagne Rouge Diamant, Caves Saint-Valentin Sa, Sion 1 dl 7.50

Merlot di Gudo, Merlot del Ticino, Tessin 1 dl 7.50

TAVOLA Rosso, Emilia Romagna, Italien 1 dl 7.00

Primitivo Puglia IGP Lamadoro Apulien 1 dl 7.50

Palmeri Navalta IGT, Palmeri Sicilia, Campo de Borja 1 dl 7.00

Rioja El Capitàn Reserva DOCa, Bodegas Burgo Viejo, Spanien 1 dl 7.50

## HAUSGEMACHTE APÉRO

Hugo alkoholfrei 7.00

Ginger Mojito alkoholfrei 7.00

Wir bereiten für Sie immer noch einen saisonalen Apéro vor.  
Mit und ohne Alkohol. Erkundigen Sie sich bei unseren Service Mitarbeitern.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Alkohol schenken wir nicht an Gäste unter 16 Jahren aus – Spirituosen, Alcopops und weitere Destillate nicht an Gäste unter 18 Jahren. Jahrgangsänderungen unter Vorbehalt.



## WEISSWEINE

### SCHWEIZ

<b>Weisser Schwyzer</b> Gebrüder Kumin, Freienbach, Schwyz	2018	5.0 dl	22.00
<b>Cuvée Blanche</b> Gebrüder Kumin, Freienbach, Schwyz	2018	7.5 dl	49.00
<b>Müller-Thurgau</b> Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch	2015	7.5 dl	53.00
<b>Fendant Les Grenouilles</b> Wallis	2018	7.5 dl	55.00
<b>Johanisberg Mont Fleuri du Valais AOC</b> Charles Bonvin, Wallis	2015	7.5 dl	58.00
<b>Petite Arvine AOC Hurlevent Valais AOC</b> Ch. Favre, Wallis	2017/2018	7.5 dl	55.00
<b>Merlot bianco Chiar di Luna</b> Vini Distillati Angelo Delea, Tessin	2016	7.5 dl	50.00

### ITALIEN

<b>Biancobagnolo</b> Villa Bagnolo, Emilia Romagna	2017	7.5d	49.00
<b>Roero Arneis DOCG</b> Le Madri, Piemont	2017	7.5d	52.00

### FRANKREICH

<b>Sauvignon Blanc</b> Domaines Astruc, Malras, Pays d'Oc	2017	7.5 dl	56.00
--	------	--------	-------



## DEUTSCHLAND

**Grauburgunder** 2018 7.5 dl 51.00  
Kilian Hunn, Junge Wilde, Gottenheim

**Fume Blanc, «Selektion»** 2017 7.5 dl 57.00  
Kilian Hunn, Gottenheim

## BULGARIEN

**Chardonnay Plan C** 2018 7.5 dl 51.00  
Katarzyna Estate  
Mastrogiovanni

## SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER

### ITALIEN

**Spumante Uiviui Brut** 7.5 dl 56.00  
Villa Bagnolo, Castrocaro, Emilia Romagna

### FRANKREICH

**Pol Roger Champagne Brut Réserve** 7.5 dl 85.00  
Pol Roger, Champagne

## ROSÉWEIN

### SCHWEIZ

**Oeil de Perdrix Grillette Neuchâtel AOC** 7.5 dl 49.00  
Grillette Domaine De Cressier, Neuenburg



## ROTWEINE

### SCHWEIZ

<b>Roter Schwyzer</b> Gebrüder Kümín Freienbach, Schwyz	2016	5.0 dl	25.00
<b>Pinot Noir</b> Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch	2018	7.5 dl	52.00
<b>Megger Barrique</b> Weingut Letten, Meggen	2015	7.5 dl	55.00
<b>Männlich Barrique</b> Weingut Bisang, Luzern	2016	7.5 dl	59.00
<b>Zweigelt</b> Weingut Bisang, Dagmarsellen	2016	7.5 dl	54.00
<b>Marschallgut Pinot Noir Reserve</b> Cotinelli Malans, Graubünden	2015	7.5 dl	65.00
<b>Merlot Carato</b> Delea Vini, Losone, Tessin	2016	7.5 dl	88.00
<b>Merlot di Gudo, Merlot del Ticino</b> Delea Vini, Losone, Tessin	2017	7.5 dl	51.00
<b>Humagne Rouge Diamant</b> Caves Saint-Valentin SA, Sion	2016	7.5 dl	52.00



## ROTWEINE

### ÖSTERREICH

<b>Big John Cuvée Reserve</b>	2017	7.5 dl	56.00
Erich Scheiblhofer, Burgenland	2017	15 dl	112.00

### ITALIEN

<b>TAVOLA Rosso</b>	2016	7.5 dl	49.00
Villa Bagnolo, Castrocaro, Emilia Romagna	2015	15 dl	89.00

<b>Ripasso Classico DOC</b>	2016	7.5 dl	51.00
Domini Veneti, Veneto			

<b>Camp du Rouss</b>	2015	7.5 dl	54.00
Barbera d`Asti, Coppo Canelli, Piemont			

<b>Amarone della Valpolicella DOC Classico</b>	2015	7.5 dl	71.00
Cantina Negrar, Veneto			

<b>Palmeri Navałta IGT</b>	2013	7.5 dl	45.00
Campo de Borja, Sicilia			

<b>Primitivo Puglia IGP</b>			
Lamadoro Apulien	2018	7.5dl	52.00

<b>Picus rosso Piceno Superiore DOP</b>			
Marche	2016	7.5dl	56.00

<b>Terra di Monteverro IGT</b>	2012	75dl	83.00
Monteverro, Toscana			

<b>Cavalli Toscana IGT</b>	2012	75dl	72.00
Tenuta degli Dei, Roberto Cavalli, Toscana			



## ROTWEINE

### FRANKREICH

**Duchesse Aurélie** 2014 7.5 dl 68.00  
Pomerol AOC, Bordeaux

### SPANIEN

**Rioja El Capitán Reserva DOCa** 2012 7.5 dl 53.00  
Bodegas Burgo Viejo, Spanien

**Torremilanos Crianza** 2014 7.5 dl 55.00  
Finca Torremilanos, Bodegas Peñalba Lopez, Ribera del Duero 15 dl 115.00

**Pintia Toro DO** 2011 7.5 dl 85.00  
Bodegas y Viñedos Pintia, Vega Sicilia, Ribera del Duero

**Alión, Ribera del Duero DO** 2013/2014 7.5 dl 105.00  
Bodegas y Viñedos Alion, Vega Sicilia, Ribera del Duero

**Priorat DOQ Nita**  
Palleja, Gratallops 2015 7.5dl 66.00

**Palmeri Navalta IGT** 2014/2015 7.5dl 77.00  
Palmeri Sicilia, Campo de Borja

### BULGARIEN

**Contemplation Merlot-Malbec** 2016 7.5 dl 55.00  
Katarzyna Estate, Bulgarien



### **KAFFEE SCHNAPS IM GLAS AUS 100% SCHWEIZER FRÜCHTEN**

Chrüter, Pflümüli, Zwetschgen, Träsch, Williams oder Kirsch	40%	6.50
Tee Rum		6.50
Coretto Grappa		7.00
Kaffee Flämmli		7.00

### **BIER IM OFFENAUSSCHANK**

Einsiedler Lager / Panaché	3 dl	4.90
	5 dl	6.20
Eineinhalb-Liter Pitcher	15 dl	18.00
Zwei-Liter Stiefel	20 dl	25.00

### **FLASCHENBIER UND APFELWEIN**

Urbräu	3.3 dl	4.80
Einsiedler alkoholfrei	3.3 dl	4.50
Einsiedler Weizen	5 dl	7.00
Einsiedler Spezial Dunkel	3.3 dl	4.80
Ramseier Suure Moscht, naturtrüeb / alkoholfrei	5 dl	6.00

### **APÉRO UND SPIRITUOSEN**

Apérol-Sprizz, Hugo		9.00
Campari	23 % 4 cl	7.50
Cynar	16.5 % 4 cl	7.50
Cinzano Bianco	15 % 4 cl	7.50
Skyvodka	40 % 4 cl	7.50
Bulldog Gin	40 % 4 cl	7.50
Rum Bacardi black	37.5 % 4 cl	7.50
Whisky William Lawson's	40 % 4 cl	7.50
Cognac Rémy Martin VSOP	40 % 2 cl	7.50
Vieille Prune	40 % 2 cl	7.50
Appenzeller	29 % 4 cl	6.00
Grappa La Bianca, Delea	40 % 2 cl	7.50
Grappa La Bionda, Delea	40 % 2 cl	8.50
Grappa La Bruna, Delea	40 % 2 cl	9.50
Ricard	45 % 4cl	7.50
Baileys	17 % 4cl	7.50

### **ORIGINAL TAVOLA BRÄNDE AUS**

100% Schweizer Früchten	40 %	2 cl	5.00
Chrüter, Pflümüli, Zwetschgen, Träsch, Williams oder Kirsch			

Longdrink-Zusatz + 3.00



## GETRÄNKE IM OFFENAUSSCHANK

	3 dl	4.30 / 5 dl	5.60
Knutwiler Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure			
Elmer Citro, Sinalco Cola			
	3 dl	4.30 / 5 dl	5.60
		2 dl	0.50
Sirup für unsere kleinen Gäste			
Gratis für Mattli-Club Mitglieder			



## FLASCHEN

Rivella Rot, Blau oder Refresh	3.3 dl	4.80
Sinalco Orange Original	3 dl	4.80
Sinalco Cola / Sinalco Cola zero	3 dl	4.80
Elmer Citro	3.3 dl	4.80
Ramseier Apfelschorle	3.3 dl	4.80
Ramseier Apfelsaft	3.3 dl	4.80
Gents Swiss Roots Tonic Water	2 dl	4.50
Gents Swiss Roots Bitter Lemon	2 dl	4.50
Gents Swiss Roots Ginger Ale	2 dl	4.50
Knutwiler Mineral mit / ohne Kohlensäure	5 dl	6.00
Orangensaft	2 dl	5.50
Tomatensaft	2 dl	5.50
Crodino	1 dl	5.00
Red Bull	2,5 dl	6.00

## KAFFEE UND WARME GETRÄNKE

Kaffee crème, Espresso		4.60
Schale, Doppelter Espresso		5.60
Cappuccino		5.10
Latte Macchiato		5.60
Heisse oder kalte Schokolade / Ovomaltine	3 dl	4.60
Heisse oder kalte Milch	3 dl	3.90

## TEE VON L'ART DU THÉ

		4.60
Darjeeling, English Breakfast, Medina Thé vert à la Menthe, Grüntee, Verveine, Jasmin, Hagebutten / Karkade, Kamille, Symphonie de Fruits, Rooibos-Vanille		