



Wein- und Getränkekarte

„Hahnenwasser“

für unsere Dienstleistung verlangen wir einen Unkostenbeitrag

5 dl 2.00 / 1 lt 3.00

Flaschenweine im Offenausschank

Spumante

| | | | Glas 10 cl | Flasche 75 cl |
|---|--|----------|----------------------|-------------------------|
| Prosecco di Valdobbiadene, Cruner DOCG | | Venetien | 8 | 49 |

Vino rosato

| | | | | |
|----------|-------|---------|---|----|
| Sol Sera | _____ | Toscana | 7 | 45 |
|----------|-------|---------|---|----|

Vino bianco

Wir haben immer eine Spezialität im Offenausschank
„Es het solang`s het“ Bitte fragen Sie uns danach

| | | | | |
|--------------------|-------|----------|-----|----|
| Pinot Grigio | _____ | Venedig | 6.5 | 43 |
| Chardonnay "ARVUM" | _____ | Südtirol | 7.5 | 47 |
| Roero Arneis DOC | _____ | Piemont | 8 | 49 |

Vino rosso

Wir haben immer eine Spezialität im Offenausschank
„Es het solang`s het“ Bitte fragen Sie uns danach

| | | | | |
|---|-------|-----------|-----|----|
| „Leone Wein“ Pinot Noir Barrique | _____ | Wallis | 7 | 45 |
| Primitivo Quattro Venti IGT | _____ | Sizilien | 6.5 | 43 |
| Inedito Bolgheri Rosso IGT | _____ | Toscana | 7 | 45 |
| Coelheira Private Collection | _____ | Tejo, (P) | 8 | 49 |

Spumante

75 cl

Prosecco di Valdiadene Cruner DOCG

49

Region Venetien

Traubensorte Glera

Geschmack Feines Prickeln, glanzhelle Farbe, typischer Blumenduft, reife Früchte, weichen, runden Geschmack mit exotischen Nuancen

Passt zu Aperitif, Antipasti

Vino rosato

Sol Sera IGT

—

45

Region Toskana

Traubensorte Syrah

Geschmack Helles, zartes Lachsrosa. Bouquet nach Flieder und Rosenblüten. Am Gaumen kräftig, gut strukturiert und balanciert. Erfrischende Säure, schmeichelhaften Aromen nach roten Beeren.

Passt zu Aperitif, Meeresfrüchte, Schalentiere

Vino bianco

75 cl

Roero Arneis DOC Marco Porello _____ 49

| | |
|--------------|--|
| Region | Piemont |
| Traubensorte | Arneis |
| Geschmack | Feinwürzig, reichhaltig an Mineralien, intensiv, erfrischend, reifes Steinobst, saftige Äpfel und Limetten |
| Passt zu | Trockenfleisch, Vorspeisen, Fischgerichte |

Chardonnay ARVUM DOC _____ 47

| | |
|--------------|--|
| Region | Südtirol |
| Traubensorte | Chardonnay |
| Geschmack | Helle strohgelbe Farbe delikates, frisches Bouquets mit Noten von reifem Äpfeln und exotischen Früchten. Am Gaumen trocken, belebenden Säurestruktur, sehr angenehm. Ausbau inahltank und Barriquefassen |
| Passt zu | Aperitif, Vorspeisen, Fisch, dezent gewürzter Gerichte mit hellem Fleisch, Risotto |

Pinot Grigio Riva d'Oro _____ 43

| | |
|--------------|--|
| Region | Veneto IGT |
| Traubensorte | Pinot Grigio |
| Geschmack | Elegant, frische Frucht, weich harmonisch Stahltank |
| Passt zu | Aperitif, Muscheln dezent gewürzte Speisen |

Vino rosso

75 cl

Agra Collina d'Oro Riserva DOC

—

68

Region Tessin

Traubensorte Merlot

Geschmack Intensiv Rubinrot, fruchtig, intensiv, raffinierte Röstaromen, sehr authentisch, gute Balance von Holz

Passt zu Charcuterie, Grill , Pasta/Pizza

“Leone Wein”

Pinot Noir Barrique

—

45

Region Wallis

Traubensorte Pinot Noir

Geschmack Ein feiner und sehr sortentypischer Pinot Noir mit charmanten Tanninen, feiner Struktur, elegant und fruchtig, mit leicht würzigen und rauchigen Noten.

Passt zu Mediterrane Küche, Rindfleisch

Barbera d'Alba DOC Mauro Molino

—

49

Region Piemont

Traubensorte Barbera

Geschmack Intensiv purpurrot, fruchtig, Erinnerung an Waldbeeren. Süffig, authentisch

Passt zu Charcuterie, Grill , Pasta/Pizza

Vino rosso

75 cl

Nebbiolo Perbacco DOC Vietti _____ 59

Region Piemont, Langhe

Traubensorte Nebbiolo

Geschmack Dunkle Frucht, vielfältiges Bouquet mit blumigen und würzigen Noten. Bodenständiger eleganter Wein mit Grösse

Passt zu Mediterrane Küche, Rindfleisch

Barolo DOCG Mauro Molino _____ 94

Barolo DOCG Magnum _____ 188

Region Piemont

Traubensorte Nebbiolo

Geschmack Die Nase besticht durch reife Frucht, Lakritze- und Holznoten. Schmeichlerisch zugänglich, lange anhaltender Genuss.

Passt zu Pasta mit Steinpilzen, Reh, geschmortem Kaninchen, reifem Käse

Barbaresco DOCG Albino Rocca _____ 94

Region Piemont

Traubensorte Nebbiolo

Geschmack Strukturierte Tannine, gut eingebunden. Frische Fruchtfülle von getrockneten Kirschen, Rosen, Cranberrys und Hagebutten.

Passt zu Trüffelrisotto, Rind, Burrata, Hirsch

Vino rosso 75 cl

Valpolicella Superiore „Ripasso“ DOC ___ 56

| | |
|--------------|---|
| Region | Venetien |
| Traubensorte | Corvina, Croatina, Oseleta, Rondinella |
| Geschmack | Sortentypische Frucht und Kraft im Gaumen nicht üppig und schwer sondern mit einer überraschender Eleganz und Finesse |
| Passt zu | Wild, Braten, rezenten Käse |

Amarone Valpolicella „PAVERNO“ DOC ___ 72

| | |
|--------------|---|
| Region | Venetien |
| Traubensorte | Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara |
| Geschmack | Kräftiges Rubinrot, Bouquet von Würznoten und kandierten Früchten, mit langem Abgang. |
| Passt zu | Rezenten Käse, Reh, kräftigen Fleischgerichten |

Inedito Bolgheri Rosso IGT ___ 45

Inedito Bolgheri Magnum ___ 90

| | |
|--------------|---|
| Region | Toskana |
| Traubensorte | Merlot, Syrah |
| Geschmack | Frisch, roten Früchten und schwarzen Kirschen, Am Gaumen rund und aromatisch mit eingebundenen Tanninen, intensiver Frucht und angenehmem Körper. |
| Passt zu | Leicht scharfem Fleisch, Geflügel, Ente |

Brolio Chianti Classico DOCG ___ 56

| | |
|--------------|---|
| Region | Toskana |
| Traubensorte | Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon |
| Geschmack | Aromen von Veilchen und Iris. Rote Früchte und balsamische Nuancen. Weicher Gaumenauftritt, elegant, gut-eingebundene Tannine, ausgewogen, mineralisch mit langem Abgang. |
| Passt zu | Mediterrane Küche, Rindfleisch, Gemüse , Grill |

Vino rosso 75 cl

Vino Nobile di Montepulciano DOCG — 68

Region Toskana
Traubensorte Prugnolo Gentile (Sangiovese)
Geschmack Lange Reifung, spannenden Wein. Mittleres Granatrot, schwarze Kirschen, Tabak, Feuerstein, Lakritze. Ein dynamischer, spannender Wein mit langem Abgang.
Passt zu Pizza, Lasagne, Risotto

Tassinaiia IGT — 86

Tassinaiia IGT Magnum — 172

Region Toskana
Traubensorte Cabernet Sauvignon, Merlot
Geschmack Süsse Noten von Marmelade. Im Gaumen Holz und Eukalyptus und kraftvoll. Der Abgang ist kompakt und mit satten Tanninen.
Passt zu Pizza, Rind, Lamm, Pferd

Giusto di Notri IGT — 104

Giusto di Notri IGT Magnum — 208

Region Toskana
Traubensorte Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Geschmack Reife Brombeer- und Himbeeraromen. Am Gaumen sehr dicht, dunkle Beeren und feine Noten von Tabak. Er ist ein grossartiger, komplexer Wein, der bereits in seiner Jugend viel Spass bereitet!
Passt zu Würzige Pasta, Pizza, edle Fleischgerichte

Oreno Toscana IGT — 111

Region Toskana
Traubensorte Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Geschmack Kompakte Nase mit intensiven Noten nach dunklen Johannisbeeren, Brombeeren und Tabak. Am Gaumen saftige, satte Frucht und endet mit einem furiosen Finale nach edler dunkler Schokolade.
Passt zu Geschmorte Fleischgerichte, rezentem Käse

Vino rosso

75 cl

ORMA Toscana IGT

— 109

| | |
|--------------|--|
| Region | Toscana |
| Traubensorte | Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot |
| Geschmack | Beeindruckende Nase mit ausgeprägten Noten nach Holunderbeeren, frischen roten Johannisbeeren, knackig, im Hintergrund etwas Tabak. Am Gaumen ist er saftig und klar, mit Brombeere, Heidelbeere, langanhaltender Abgang |
| Passt zu | Deftige Pizza und Pasta, reifem Käse |

Saffredi Maremma IGT

— 111

| | |
|--------------|---|
| Region | Toscana |
| Traubensorte | Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot |
| Geschmack | Dunkles Granatrot, geniales Bouquet, blaue Beeren, Cassis, Heidelbeeren, Lakritze wunderschöne Harmonie, schwarzbeeriges Finale |
| Passt zu | Rezentem Käse, edle Fleischgerichte, Trüffel |

Lupicaia IGT Castello del Terriccio

— 139

| | |
|--------------|---|
| Region | Toscana |
| Traubensorte | Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot |
| Geschmack | Dunkles Rot, in der Nase intensive schwarzen Johannisbeeren, im Gaumen Brombeeren, mit balsamischen Düften und Minze. Im Abgang schöne Tannine, elegant und lang. |
| Passt zu | Edle Fleischgerichte, scharfer Pizza und Pasta, Geschmorte Fleischgerichte |

Vino rosso

75 cl

Aldone Merlot Toscana IGT

—

139

| | |
|--------------|--|
| Region | Toscana |
| Traubensorte | Merlot |
| Geschmack | Intensives Bouquet nach Brombeeren, wilder Minze und Veilchen. Am Gaumen fleischig, rund und ausgewogen, saftiger Frucht, Cassis, Nelken und Süssholz. |
| Passt zu | Rezentem Käse, Geschmortes, dunkles Fleisch |

Redigaffi IGT

—

259

| | |
|--------------|--|
| Region | Toscana |
| Traubensorte | Merlot |
| Geschmack | Wer die perfekte Balance sucht, dieser Wein hat sie! |

Intensives, klares Bouquet mit Noten von reifen Beeren und angenehmen Röstaromen, am Gaumen mit präserter Frucht und feinmaschigem Tannin. Süsser Schmelz und langer, nachhaltiger Abgang. Der erste italienische Wein, der von Robert Parker mit 100 Punkten geadelt wurde (jg 2000)

Ein Wein mit Kultstatus.

| | |
|----------|---------------------|
| Passt zu | Ist eine Sünde wert |
|----------|---------------------|

Sagrantino di Montefalco "Pozzo del Curato" DOCG

—

69

| | |
|--------------|---|
| Region | Umbrien |
| Traubensorte | Sagrantino |
| Geschmack | Dunkles Rubin mit granatroten Reflexen, reiches, kräftiges Bouquet mit komplexen, fruchtigen Noten von Brombeeren, Pflaumen und Süssholz. Voller Gaumen mit vielschichtigen Noten von roten Früchten im Abgang. Ein anspruchsvoller, charaktvoller Wein |
| Passt zu | Kaninchen Schwein, Kalb, rezentem Käse |

Vino rosso 75 cl

Montepulciano d`Abruzzo Riserva ___ 52

| | |
|--------------|---|
| Region | Abruzzen |
| Traubensorte | Montepulciano |
| Geschmack | Der Besondere 24 Monate im Fass und sechs Monate auf der Flasche gelagert. Noten von Brombeeren und schwarzen Kirschen. |
| Passt zu | Pasta, Pizza, Lamm, Rind, Hartkäse |

Solo IGT Fattoria Dezi ___ 95

| | |
|--------------|--|
| Region | Marken |
| Traubensorte | Sangiovese |
| Geschmack | Er vereint Würze, Kraft und Finesse in Einem in der Nase nicht enden wollende Aromapalette. Im Gaumen ist er langanhaltend, mit einer kräftigen Tanninstruktur und viel Fülle, ohne dabei an Eleganz einzubüssen |
| Passt zu | Grilladen aller Art |

Regina del Bosco IGT Fattoria Dezi ___ 97

| | |
|--------------|--|
| Region | Marken |
| Traubensorte | Montepulciano |
| Geschmack | Die rauchige und würzige Frucht in der Nase, unterstrichen mit Aromen von dunken Beeren. Das Erlebnis im Gaumen gleicht einer Geschmacksexplosion mit Kraft, Fülle und Finesse |
| Passt zu | Pizza, Pasta, Fleisch aller Art |

Primitivo Quattro Venti IGT ___ 43

| | |
|--------------|--|
| Region | Sizilien |
| Traubensorte | Primitivo |
| Geschmack | rund, vollmundig und fruchtig. Im Bouquet duftet er nach Schwarzkirschen, Zwetschgen, Erdbeeren und einem Hauch von Lakritz er ist sehr geschmeidig, füllig und fruchtig mit feinen Noten nach Zimt und Vanille. |
| Passt zu | Pizza, deftige Pasta, reifem Käse |

| | | |
|---|---|-------|
| Vino rosso | | 75 cl |
| Salice Salentino Quattro Venti IGT | — | 46 |
| Region | Salice Salentino, Apulien | |
| Traubensorte | Negroamaro, Malvasia Nera | |
| Geschmack | Dieser reichhaltige Wein verströmt interessante, fruchtige Aromen von reifen Pflaumen und Brombeeren, er zeigt angenehm-leichte Gewürznoten | |
| Passt zu | Braten, kräftigem Fleisch, Eintöpfe | |
| Nero d'Avola "Novantanove" IGT | — | 54 |
| Region | Sizilien | |
| Traubensorte | Nero d'Avola | |
| Geschmack | Der Wein hat ein frisches, angenehmes Bouquet und einen vollen samtigen Geschmack. | |
| Passt zu | Pizza, Pasta, Grilladen | |
| Tancredi Terre Siciliane IGT D&G | — | 74 |
| Region | Sizilien | |
| Traubensorte | Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat | |
| Geschmack | Fruchtige Aromen von Brombeeren und Blaubeeren mit delikaten Noten von Eukalyptus, Lakritze und süßem Tabak. Am Gaumen zeigt er sich mit guter Struktur, sowie mit weichen und gut eingebundenen Tanninen. Der Abgang ist einnehmend und andauernd. | |
| Passt zu | Pizza, Rind, Lamm, dunklem Geflügel, Käse | |
| Mille e Una Notte Sicilia DOC | — | 89 |
| Mille e Una Notte Magnum | — | 178 |
| Region | Sizilien | |
| Traubensorte | Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah | |
| Geschmack | Noten von Brombeeren und Maulbeeren sowie von balsamischen Noten wie Lakritze und würzigen Nuancen und Kakao, am Gaumen ist er weich und intensiv, überrascht durch die grossartige Feinheit des Tannins. | |
| Passt zu | Pizza, deftige Pasta, Käse | |

Vino rosso 75 cl

TANEO Tinto Seleccion DO _____ 49

Region Ribera del Duero, Spanien
Traubensorte Tempranillo
Geschmack Intensives Purpurrot. Schwarze Kirschen und gut gereifte Zwetschgen, harmonisch abgestimmte Nase, er zeigt viel Wärme und eine exzellente Konzentration am kirschbetonten Gaumen.
Passt zu Pizza, deftige Pasta, reifem Käse

Gotes del Montsant _____ 54

Region Monsant Spanien
Traubensorte Cariñena, Garnacha
Geschmack Fruchtbetontes Bouquet, Kirschen, Holunder, Lavendel, Rosmarin, Lakritze. Am Gaumen saftig, wohldosiert und mit einem frischen, fruchtigen Trinkfluss
Passt zu Braten, kräftigem Fleisch, Eintöpfe

Coelheira Private Collection Tinto _____ 49

Region Tejo, Portugal
Traubensorte Alicante Bouchet, Touriga Nacional
Geschmack Aroma von schwarzen Beeren, Cassis und Kirschen, gepaart mit Vanille und Gewürz. Im Gaumen ist er trocken, frisch und elegant, eine perfekt eingebundene Säure, langer und eleganter Abgang
Passt zu Pizza, Pasta mit Steinpilzen, Kaninchen,

Mythos _____ 64

Mythos Magnum _____ 128

Region Tejo, Portugal
Traubensorte Cabernet Sauvignon, Touriga Franca, Touriga Nacional
Geschmack Ein körperreicher Rotwein mit reifer Frucht und einer Struktur reich an Tannin. Ein kräftiger, moderner Spitzen Rotwein
Passt zu Pizza, Pasta, Grilladen

Vino rosso 75 cl

Monte de Peceguina DOC — 51

Region Alentejano Portugal
Traubensorte Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon
Geschmack Mit diesem saftigen Rotwein stellen Sie einen perfekten Begleiter von mediterranen Speisen und würzigem Fleisch auf den Tisch. Seine Aromen erinnern an Erdbeeren und Pflaumen und er überzeugt mit intensiven Kakaonoten.
Passt zu Pizza, deftige Pasta, reifem Käse

Malhadinha Touriga National — 75

Region Alentejano Portugal
Traubensorte Touriga Nacional
Geschmack Dieser hervorragend produzierter Wein passt ausgezeichnet zu mediterranen Gerichten. Seine Aromen erinnern an Dörripflaumen und Cassis und er überzeugt mit würziger Rauchnote.
Passt zu Braten, kräftigem Fleisch, Eintöpfe

Malhadinha Nova " Chueli Wy" — 89

Region Alentejano Portugal
Traubensorte Alicante Bouschet, Touriga Nacional
Geschmack Aroma von schwarzen Beeren, Cassis und Kirschen, gepaart mit Vanille und Gewürz. Im Gaumen ist er trocken, frisch und elegant, eine perfekt eingebundene Säure, langer und eleganter Abgang
Passt zu Pizza, Pasta mit Steinpilzen, Kaninchen,

Hahnenwasser

für unsere Dienstleistung verlangen wir einen Unkostenbeitrag

3 dl 1.50/ 5 dl 2.00 / 1 lt 3.00

Mineralwasser / Tafelwasser

| | | | | | |
|--------------------|---------|------|----------------|---------|------|
| Eptinger Rot (mit) | 33 cl | 4.50 | Eptinger Blau | 33 cl | 4.50 |
| | 50 cl | 5.50 | | 50 cl | 5.50 |
| | 100 cl | 9.00 | | 100 cl | 9.00 |
| Rivella rot | 33 cl | 4.50 | Coca Cola | 33 cl | 4.50 |
| Rivella blau | 33 cl | 4.50 | Cola Zero | 33 cl | 4.50 |
| Apfelschorle | 33 cl | 4.50 | Tonic | 20 cl | 4.50 |
| Süssmost | 33 cl | 4.50 | Bitter Lemon | 20 cl | 4.50 |
| Aranciata | 27.5 cl | 4.50 | Crodino "1965" | 17.5 cl | 4.50 |
| Sprite | 30 cl | 4.50 | San Bitter | 10 cl | 4.50 |
| Sprite | 50 cl | 5.50 | | | |

Hausgemachter Ischtee

2 dl 3.50 / 3 dl 4.50 / 5 dl 5.50

Fruchtsäfte

| | | | | | |
|-----------------------|-------|------|-----------------------|-------|------|
| Michel Orangensaft | 20 cl | 4.90 | Michel Tomatensaft | 20 cl | 4.90 |
|-----------------------|-------|------|-----------------------|-------|------|

Kaffee

| | | | |
|--------------------|------|-----------------|-----------|
| Kaffee | 4.30 | Milchkaffee | 4.30 |
| Espresso | 4.30 | Cappuccino | 4.80 |
| Espresso Macchiato | 4.30 | Latte Macchiato | 5.20 |
| Doppio Espresso | 5.60 | Caffe Freddo | 4.80 |
| Kaffee mit Gux | 6.80 | Kalte Milch | 2 dl 2.50 |
| Mit Rahm | 1.00 | | |

Frischer Tee

| | | | |
|------------------------|------|-----------------------|------|
| Schwarztee „Earl Gray“ | 4.30 | Pfefferminze | 4.30 |
| Grüner Tee | 4.30 | Eisenkraut / Verveine | 4.30 |
| Früchte Tee „Eisbr“ | 4.30 | | |

Leone Bier

für uns im Alten Tramdepot in Bern gebraut

alc 5.2 %

| | | | | | |
|------------|------|------|---------------|------|------|
| Leone Bier | 2 dl | 3.80 | Leone Panache | 2 dl | 3.80 |
| | 3 dl | 4.80 | | 3 dl | 4.80 |
| | 5 dl | 7.20 | | 5 dl | 7.20 |

Bier ohne Alkohol

Schümli Felsenau 33 cl 4.90

Aperitivo

| | | | | | | | |
|----------------|------|------|------|-----------|--------|------|------|
| Martini Bianco | 15 % | 4 cl | 7.50 | Cynar | 16.5 % | 4 cl | 7.50 |
| Martini Rosso | 15 % | 4 cl | 7.50 | Aperol | 11 % | 4 cl | 7.50 |
| Vermouth Pro. | 18 % | 4 cl | 8.50 | Pastis | 45 % | 2 cl | 7.50 |
| Campari | 23 % | 4 cl | 7.50 | Ramazzoti | 30 % | 4.cl | 7.50 |

Gemischte Aperitivo

| | |
|---|-------|
| Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Orange und Eis) | 9.50 |
| Gespritzter Weisswein Süss oder Sauer | 8.00 |
| Campari oder Cynar Orangejus | 8.50 |
| Campari oder Cynar Aranciata | 9.50 |
| Negroni (Eiswürfel, Gin, Campari und Wermut) | 11.00 |
| Hugo (Holundersirup, Minze, Sprite, Limette, Eis) | 9.50 |
| Limoncello Spritz (Limoncello, Prosecco, Zitrone und Eis) | 9.50 |
| Ingwer-Lime Spritz (Ingwer-Limettensirup, Prosecco, Limette und Eis) | 9.50 |

Likör

| | | | | | | | |
|---------------------|------|------|------|----------------------|------|------|------|
| Limoncello | 29 % | 4 cl | 8.50 | Baileys Irish Cream | 17 % | 4 cl | 8.50 |
| Amaretto di Saronno | 28 % | 4 cl | 8.50 | Frangelico Haselnuss | 20 % | 4 cl | 8.50 |

Schnäppli

| | | | |
|-----------------|------|------|------|
| Vieille Prune | 43 % | 2 cl | 8.50 |
| Vieille Quitten | 43 % | 2 cl | 8.50 |
| Williams | 40 % | 2 cl | 8.50 |
| Apricotine | 43 % | 2 cl | 8.50 |
| Apfel | 40 % | 2 cl | 8.50 |

Gin / Wodka

| | | | |
|--------------------------|------|------|------|
| Matten Wodka | 48 % | 4 cl | 8.50 |
| Malfi Gin | 41 % | 4 cl | 8.50 |
| Tribut Gin | 43 % | 4 cl | 9.00 |
| Matten Gin | 42 % | 4 cl | 9.00 |
| Hendricks | 41 % | 4 cl | 9.00 |
| Crocodile del Professore | 45 % | 4 cl | 9.00 |

Grappa

Distilleria Santa Teresa MAROLO

Alba/Piemont

| | | | | | | | |
|---------------------------------|------|------|------|---------------|------|------|-------|
| Di Freisa | 44 % | 2 cl | 8.50 | Di Barbarescc | 42 % | 2 cl | 10.50 |
| Di Arneis | 42 % | 2 cl | 8.50 | Di Nebbiolo | 42 % | 2 cl | 9.50 |
| Di Vermentino | 42 % | 2 cl | 8.50 | Di Amarone | 42 % | 2 cl | 11.00 |
| Di Brunello | 44 % | 2 cl | 9.50 | Di Barolo 9 | 50 % | 2 cl | 12.00 |
| Di Barbera | 40 % | 2 cl | 9.50 | Di Barolo 20 | 50% | 2 cl | 17.50 |
| DI Barolo 5 Jahre "For Friends" | | | | 42 % | 2 cl | | 17.50 |

Rhum/Rum und Cognac

| | | | |
|------------------------------------|------|------|-------|
| Rhum J.M. V.S.O.P | 43 % | 4 cl | 12.00 |
| Rum XO 20th, Plantation Frankreich | 40 % | 4 cl | 14.00 |
| Coruba Jamaica 18 Years | 40 % | 4 cl | 16.00 |
| Albane Grande Champagne | 40 % | 2 cl | 16.00 |

Whisky

| | | | |
|-------------------------------|--------|------|-------|
| Roe & Co Irish Whisky | 45 % | 4 cl | 9.00 |
| Auchentoshan Single Malt 12 J | 40 % | 4 cl | 11.00 |
| Dalwhinnie Single Malt 15 J | 43 % | 4 cl | 12.00 |
| Glenmorangie Single Malt 10 J | 40 % | 4 cl | 12.00 |
| Lagavulin 16 J | 43 % | 4 cl | 16.00 |
| Kilchoman Single Malt | 46 % | 4 cl | 16.00 |
| Ardbeg Single Malt | 54.2 % | 4 cl | 17.00 |