



Ihre Feier im Uristier-Saal



LIEBER GASTGEBER

Ob Businessevent, private Feier oder öffentliche Veranstaltung: Mit uns läuft's von A bis Z rund. Unser zuvorkommendes und motiviertes Team versteht sich als Gastgeber und ist sich gewohnt, überall sein Bestes zu geben – vom ersten Gespräch bis zur Abrechnung.

UNSER ANGEBOT

Ein schmackhaftes Essen ist der ideale Begleiter für einen gelungen Anlass. In diesem Dossier finden Sie einen Querschnitt aus unserem kulinarischen Angebot. Gerne stellen wir für Sie und Ihre Gäste ein individuell auf Ihren Event abgestimmtes Angebot zusammen. Ihre Wünsche sind da, um erfüllt zu werden.

UNSERE PHILOSOPHIE

Wir legen besonders viel Wert auf Qualität, Regionalität und Leidenschaft. Marktfrische Produkte schonend verarbeitet, termingerecht und attraktiv präsentiert: Das ist der Anspruch unserer Küchenprofis. Serviert werden die Köstlichkeiten von unserem erfahrenen Service-Team, welches Sie und Ihre Gäste auf hohem Niveau und mit grosser Herzlichkeit verwöhnt. Unsere hochwertigen Rohprodukte beziehen wir grösstenteils von regionalen Lieferanten. Wir kochen ausschliesslich mit Schweizer Rind-, Kalb-, Schweine- und Pouletfleisch oder Fisch aus MSC- und ASC- zertifizierten Quellen.

KONTAKT

Uristier Event & Catering

Dätwylerstrasse 27

6460 Altdorf

Tel. 041 870 47 47

info@uristiersaal.ch

www.uristiersaal.ch

Speisen

Apéro	4
Flying Dinner	6
Business Lunch 3 Gang	7
Menü 4 Gang	8
Vorspeisen	9
Hauptspeisen	10
Desserts	11

Weine

Weissweine	12
Roséweine	15
Rotweine	15
Moussierender weisser Süsswein	19
Schaumwein	19

Getränke

Aperitif	20
Digestif	20
Spirituosen	20
Biere	20
Mineralwasser und Süssgetränke	21
Kaffee und Tee	21

APÉRO

Uri

Dürrs Röllchen, gefüllt mit Frischkäse

Urner Flammkuchen mit Speck, Bergkäse und Sauerrahm

Sittlisalpkäse-Traubenspiessli

Grissini mit Urner Landrauchschinken

Hausgemachte Salzmandeln

12.00

Asia Riche

Thai Kokossüppchen im Weckglas

Glasnudelsalat mit grillierter Crevette

Poulet Teriyaki Spiessli mit Erdnussauce

Mini Frühlingsrolle mit Gemüse und Sweet Chili

Curry Cashewnüsse

14.00

Klassiker

Canapé mit Rindstatar und Salzbutter

Crostini mit Rauchlachs, Gurke und Meerrettich

Parmesan Chips

Tomaten Mozzarella Spiess mit Basilikum

Gurken- und Karottensticks mit Joghurt Dip

Marinierte schwarze Oliven

16.00

Apéro zum Zusammenstellen

Marinierte Oliven mit Mandeln gefüllt	2.00
Hausgemachte Salzmandeln	2.20
Curry Cashewnüsse	2.20
Parmesan Chips	2.00
Gesalzenes Popcorn	2.00
Sittlispkese-Traubenspiessli	2.50
Tomaten Mozzarella Spiess mit Basilikum	2.50
Wassermelone-Feta Spiessli	2.50
Karotten- und Gurkensticks mit Joghurt Dip	2.00
Grissini mit Landrauchschenken	2.50
Ofenfrische Apéro Käseküchlein	2.80
Ofenfrische Apéro Schinkengipfel	3.00
Urner Flammkuchen mit Speck, Bergkäse und Sauerrahm	2.50
Urner Gerstensuppe mit Nytlä und Dürrs	2.50
Karotten-Orangensuppe	2.00
Spargelcremesuppe mit Petersilienöl	2.50
Kürbis-Ingwersuppe mit Kürbiskernöl	2.50
Thai Kokossüppchen im Weckglas	2.50
Salad Nicoise im Weckglas	3.50
Salad Caprese im Weckglas	3.50
Cesar Salad im Weckglas	3.50
Salad Mediterrane mit Avocado und Ei	3.50
Spanische Tortilla Häppchen	2.80
Mini Pastetli mit Frischkäse Dörrbirnenmousse	1.50
Urner Dürrs Röllchen mit Frischkäse Füllung	2.00
Mini Frühlingsrolle mit Gemüse und Sweet Chili Sauce	2.00
Canapé mit Rindstatar	3.50
Canapé mit Urner Dürrs Tatar	3.80
Canapé mit Rohschinken, Frischkäse und Kresse	2.80
Crostini mit Tomaten, Basilikum und Parmesan	2.80

Mini Silserli mit Thon	2.50
Mini Silserli mit Ei	2.50
Mini Silserli mit Salami und Mayonnaise	3.00
Mini Silserli mit Hinterschinken und Butter	3.00
Mini Sandwich mit Urner Weichkäse und Butter	3.00
Mini Sandwich mit Roastbeef und Sauce Tartar	3.80
Mini Sandwich mit Urner Dürren und Butter	3.50
Mini Sandwich mit Landrauchschinken und Frischkäse	3.50
Wraps mit Rauchlachs, Gurke und Meerrettich	3.50
Wraps mit Chorizo, Provolone und Rucola	3.50
Wraps mit Feta, Oliven, Tomate und Rucola	3.50
Wraps mit Avocado, Kresse und Hummus	3.50
Orangen Panna Cotta mit Beeren Ragout im Weckglas	2.50
Gebrannte Creme mit Rahm im Weckglas	2.50
Süssmostcreme im Weckglas	2.50
Saisonaler Fruchtsalat im Glas	3.00
Fruchtsalat mit Pfefferminzpesto	3.50
Toblerone Mousse im Weckglas	3.00
Creme Catalana	2.50
Brownies	2.50
Cookie	2.80
Mini Muffin	2.80
Zigerkrapfen	1.50
Ofenkrapfen	1.50
Pasteten	1.50

FLYING DINNER

Vorspeisen

Rindstatar «Piemonteser Art», mit Trüffelöl und Parmesan Chips
Salad Caprese mit Basilikum
Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck und Schnittlauch
Geräucherter Lachs mit Meerrettichmousse und Blätterteig Konfekt

Suppe

Apfel-Sellerie-Crèmesüppchen garniert mit geräucherter Entenbrust
Steinpilzrahmsuppe mit Petersilienöl und Croutons
Urner Heusuppe mit Nytlä garniert mit Dürrs

Hauptgang im Flying Service

Gebrautes Zanderfilet mit Safransauce, Mandelreis und Kräutersalat
Äpler Magronen mit rezentem Bergkäse, Speck und Röstzwiebeln
Rinds Brasato an Barolojus, serviert auf Sellerie-Kartoffelstock

Dessert im Weckglas / auf Etageren

Griess Flammeri mit Zimtäpfeln und Rosinen
Trifle von Mascarpone, Erdbeeren, Sherry und Biskuit
Nytlä Burrata Mozzarella mit Fleur de Sel Caramel

58.00

MENU 3 GANG

Menu I

Nüsslisalat mit Speck und Ei an französischer Sauce	
Schweinsfilet mit Champignonrahmsauce, Butterspätzli und Broccoli	
Saisonaler Fruchtsalat mit Pfefferminz Pesto	48.00

Menu II

Kürbis-Ingwersuppe mit Kürbiskernöl	
Rinds Roastbeef mit Sauce Bernaise, neuen Kartoffeln und Marktgemüse	
Lauwarmes Schokoladen Küchlein mit Vanille Crème fraîche	54.00

MENÜ 4 GANG

Menü III

Tatar vom Urner Dürrs mit Avocado und Apfel, gereicht mit Salzbutter und Crostini	
Gebratenes Zanderfilet auf Zitronen Risotto	
Suprême Maispouardenbrust mit Morchelfüllung und Balsamicojus, Tagliatelle und grüner Spargel	
Lauwarmes Schokoladen Küchlein mit Vanille Crème fraîche	68.00

Menü IV

Rauchlachs Roulade mit Frischkäse, Wasabifüllung serviert auf mariniertem Fenchel	
Weisse Tomatensuppe mit Basilikumöl	
Rindsfilet am Stück gebraten an Thymian Jus mit getrüffeltem Venere Risotto und glasiertem Frühlingsgemüse	
Mascarpone-Sherry Creme mit Bisquit und Erdbeeren	72.00

MENÜ TRIOLOGIEN

Menü V

Steinpilzsuppe mit geräucherten Entenbrust Spiessli
Trüffel Ravioli mit Nussbutter
Morchelterrinen mit Baumnusspesto

Rindsfilet am Stück gebraten mit Thymian Jus
mit getrüffeltem Venere Risotto und glasiertem Frühlingsgemüse

Auswahl von Innerschweizer Käse mit hausgemachtem Chutney und Früchtebrot 68.00

Menü VI

Nüsslisalat mit Speck und Ei
Kartoffel Lauch Gratin
Weissweincremesuppe mit Schnittlauch

Geschmorter Rindsschmorbraten an Barolojus, dazu Haselnuss Knöpfli und grüne Bohnen

Toblerone Mousse garniert mit Rahm 50.00

VORSPEISEN

Kalte Vorspeisen

Nüsslisalat mit Speck und Ei	10.50
Streifen von geräucherter Entenbrust auf Orangen-Fenchelsalat	12.00
Morchelterriner mit Kräuterpesto und saisonales Blattsalat Bouquet	13.00
Hausgebeizter Gin Lachs auf Frühlingssalat mit Orangen Vinaigrette	14.00
Tatar vom Urner Dürres mit Avocado und Apfel, gereicht mit Salzbuter und Crostini	15.00

Suppen

Kalt servierte Gazpacho mit Gurken und Kräutercroûtons	7.00
Karotten-Orangensuppe	7.00
Kürbis-Ingwersuppe mit Kürbiskernöl	8.00
Spargelschaumsüppchen mit Schnittlauch	9.00
Sellerie-Apfelsuppe mit geräucherter Entenbrust und Petersilienöl	10.00
Steinpilzcremesuppe mit Kräutercroûtons	10.00
Urner Gerstensuppe mit Dürres	10.00

Warme Vorspeisen

Gebratenes Zanderfilet auf Zitronen Risotto	15.50
Geschmorte Rindsbäckchen auf Petersilienwurzelpüree	16.50
Hausgemachte Äpller Ravioli an Rahmsauce	13.50
Hausgemachte Trüffel Ravioli geschwenkt in Nussbuter	15.00
Bündner Capuns mit Salsiz gratiniert mit Alpkäse	16.00

VORSPEISEN

Trilogie

Cappuccino von Marone und Pastinake Reh Ravioli mit sautierten Eierschwämmchen Muskat Kürbis-Orangen Creme Brûlée	14.00
Marinierter Spargelsalat, Ei und Rohschinken Vierwaldstätter Felchentatar mit Apfel und Sellerie Weichkäse-Kartoffel Crocchette mit Bärlauch Dip	15.00
Weisse Mandel-Gazpacho mit Crostini und Trauben Venere Risotto mit Mango Chutney Grilliertes Eglifilet an Kräuter Espuma	16.00
Steinpilzsuppe mit geräucherten Entenbrust Spiessli Trüffel Ravioli mit Nussbutter Morchelterrine mit Baumnusspesto	16.00

HAUPTSPEISEN

Fischgerichte

Pochiertes Lachsfilet auf roten Balsamico Linsen, Mangold und Basmatireis	25.00
Schweizer Forellenfilets Meunière mit Blattspinat und neuen Kartoffeln	26.00
Gebratenes Zanderfilet an Weissweinsauce, Wurzelgemüse und Kräuterrisotto	27.00

Fleischgerichte

Gebratene Maispouardenbrust an weisser Balsamico Jus, Tagliatelle und grüner Spargel	32.00
Schweinsfilet mit Champignonrahmsauce, Butterspätzli und Broccoli	36.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Thymian Jus mit getrüffeltem Venere Risotto und glasiertem Frühlingsgemüse	49.00
Gebratene Kalbsschulter mit Marsalajus, Kartoffel Lauch Gratin und Gemüsewürfeln	40.00
Rosa Lamm Racks mit Kräuterjus, kleinen Ofenkartoffeln und saisonales Gemüse	40.00
Geschmorter Rindsschmorbraten an Barolojus, dazu Haselnuss Knöpfli und grüne Bohnen	35.00
Kalbs Ribeye vom Stück mit weisser Zitronensauce, Parmesan Risotto und Blattspinat	47.00
Rinds Roastbeef mit Sauce Bernaise, neuen Kartoffeln und Marktgemüse	44.00

Vegetarische Gerichte

Allgäuer Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Gemüse Garnitur	18.00
Schwarzes Venere Risotto mit gebackenem Butternuss Kürbis	19.00
Bünder Capuns mit sautierten Waldpilzen und Alpkäse	22.00
Rotes Thai Curry mit Thai Basilikum und knackigem Gemüse, Jasmin Reis	22.00
Schwarzes Venere Risotto mit glasiertem Marktgemüse	18.00

DESSERTS

Käse und Desserts

Auswahl von Innerschweizer Käse mit hausgemachtem Chutney und Früchtebrot	12.00
Panna Cotta mit Beeren Ragout	6.00
Lauwarmes Schokoladen Küchlein mit Vanille Crème fraîche	8.00
Burrata Mozzarella mit Fleur de Sel Caramel und Granatapfelkernen	10.00

Dessertbuffet

Brischtner Nytlä	
Riesenmeringues mit Schlagrahm	
Toblerone Mousse	
Saisonaler Fruchtsalat	
Gebrannte Crème	15.00

Dessert Trilogie

Calvados Crème Brûlée	
Ofenfrischer Mini Apfelstreusselkuchen	
Eierlikör-Apfelmus Trifle	12.00
Grillierter Pfirsich mit Mandel Crumble	
Fleur de Sel-Erdnuss Parfait	
Vanille Nytlä Küchlein	12.00

WEISSWEINE

Schweiz / Neuenburg

«La Feuillée» blanc Neuchâtel AOC Domaine Grisoni, Cressier 100% Chasselas	39.00
«La Griffole» blanc Neuchâtel AOC Domaine Grisoni, Cressier 100% Chardonnay	43.00
Viognier Neuchâtel AOC Domaine de Montmollin, Auvernier 100% Viognier	45.00

Schweiz / Wallis

«Cuvée du Maître de Chais» Johannisberg de Chamoson AOC Madeleine Gay de la Maison Provins, Sion 100% Sylvaner (Gros Rhin)	43.00
«Cuvée du Maître de Chais» Fendant de St. Léonard AOC Madeleine Gay de la Maison Provins, Sion 100% Chasselas	43.00
«Grand Métral» Petite Arvine AOC Madeleine Gay de la Maison Provins, Sion 100% Petite Arvine	45.00
«Cuvée Madame Rosmarie» blanche Valais AOC Domaine Diego Mathier, Salgesch Assemblage von vorwiegend Petite Arvine mit Pinot Blanc, Pinot Gris und Gros Rhyn (Sylvaner), Stahltank- und dezenter Barrique-Ausbau	47.00

Schweiz / Waadt

Ste-Catherine Vin blanc Vaudois Maison Patrick Fonjallaz, Epresses 100% Chasselas	39.00
---	-------

Schweiz / Waadt – Lavaux

«Grand Vin de la République» Epresses AOC Maison Patrick Fonjallaz, Epresses 100% Chasselas	44.00
---	-------

Schweiz / Genf

«Magie Blanche» Sauvignon Blanc Genève AOC
Domaine Les Vallières de Louis Serex, Peissy
100% Sauvignon Blanc 48.00

Schweiz / Tessin

«Prà Bianco» Bianco del Ticino DOC
Guido Brivio, Mendrisio
Assemblage von 40% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay und 30% Sémillon 41.00

«Ramolo» Bianco del Ticino DOC
Casa Vinicola Feliciano Galdi, Bodio und Mendrisio
Assemblage von 65% Chardonnay mit 35% Viognier 43.00

«La Contrada» Ticino DOC Bianco di Merlot
Guido Brivio, Mendrisio
100% Merlot (weiss vinifiziert) 43.00

Italien / Piemont

«Fiero» Roero Arneis DOC
Cascina Boschetti di Sergio Gomba, Barolo
100% Arneis 39.00

Italien / Südtirol

«Söll» Pinot Grigio DOC
Kellerei Kaltern an der Südtiroler Weinstrasse
100% Pinot Grigio 45.00

Italien / Apulien

«A Mano» Bianco Puglia IGT
Azienda Agricola A Mano Wine, Gioia del Colle
Assemblage von 60% Fiano Minutolo, 30% Falanghina und 10% Verdeca 36.00

«Mavrio» Bianco di Negroamaro, Puglia
Vini Tremarco, Trento
100% Negroamaro 41.00

Vernaccia di San Gimignano DOCP
Tenuta Panizzi, San Gimignano
100% Vernaccia 42.00

Italien / Sizilien

«Grillo Parlante» Bianco di Sicilia IGT
Azienda Agricola Fondo Antico, Trapani
100% Grillo Parlante 39.00

Frankreich / Bordeaux – Entre-deux-Mers

Bordeaux Blanc AOC
Château Le Grand Verdus, Sadirac
Assemblage von Sauvignon Blanc, Sémillon und Muscadelle 44.00

Spanien / Kastilien und León – Rueda

«Trascanpanas» Verdejo Rueda DO
Bodega Gotica, Rueda
100% Verdejo 42.00

Österreich / Kamptal

«Hasel» Grüner Veltliner
Weingut Birgit Eichinger, Strass
100% Grüner Veltliner 39.00

ROSÉWEINE

Schweiz / Neuenburg

Oeil-de-Perdrix Neuchâtel AOC
Caves du Château d'Auvernier
100% Pinot Noir (rosé vinifiziert) 44.00

Schweiz / Tessin

«Grand Rosé» Ticino DOC Rosato di Merlot
Guido Brivio, Mendrisio
100% Merlot (rosé vinifiziert) 42.00

ROTWEINE

Schweiz / Wallis

Humagne Rouge Valais AOC
Jacques Germanier, Conthey
100% Humagne Rouge 42.00

«Les Pyramides» Cornalin Valais AOC
Domaine Diego Mathier, Salgesch
100% Cornalin 49.00

Schweiz / Waadt – Chablais

«Sang Royal» Aigle Rouge Chablais AOC
E. Waldvogel & Fils, Aigle
100% Pinot Noir 44.00

Schweiz / Neuenburg

«Les Rables» Pinot Noir Neuchâtel AOC
Domaine Grisoni, Cressier
100% Pinot Noir 44.00

«L'Insolite» Assemblage Rouge Neuchâtel AOC
Domaine Grisoni, Cressier
Assemblage von Gamaret, Garanoir und Pinot Noir, Ausbau in Burgunder Piècen 46.00

Schweiz / Tessin

«Prà Rosso» Ticino DOC Rosso di Merlot Guido Brivio, Mendrisio 100% Merlot	41.00
«Giornico Oro» Ticino DOC Rosso di Merlot Casa Vinicola Feliciano Galdi, Bodio und Mendrisio 100% Merlot	48.00

Schweiz / Graubünden

Jeninser Pinot Noir Graubünden AOC Weinbau Cottinelli, Malans 100% Pinot Noir	45.00
---	-------

Italien / Südtirol

Lagrein Südtirol DOC Kellerei Tramin an der Südtiroler Weinstrasse 100% Lagrein	45.00
«Rungg» Merlot Cabernet Cuvée Südtirol DOC Kellerei Tramin an der Südtiroler Weinstrasse Assemblage von Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, dezenter Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau	45.00
«Campaner» Cabernet Sauvignon Südtirol DOC Riserva Kellerei Kaltern an der Südtiroler Weinstrasse 100% Cabernet Sauvignon, dezenter Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau	49.00

Italien / Piemont

«Ariota» Barbera d'Alba DOC Azienda Agricola La Torricella, Monforte d'Alba 100% Barbera, Grosseichenfass- und dezenter Barrique-Ausbau	43.00
Nebbiolo d'Alba DOC Renato Corino, La Morra 100% Nebbiolo, dezenter Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau	45.00
«Titon» Barbera d'Asti DOCG Superiore Nizza Azienda Agricola L'Armangia di Ignazio Giovine, Canelli 100% Barbera, Ausbau in neuen und gebrauchten französischen Barriques	47.00

Italien / Veneto

«Passione Assoluta» Valpolicella Classico Superiore DOC Azienda Agricola La Giaretta, Valgatara Assemblage von 70% Corvina Veronese, 20% Rondinella und 10% Cabernet Sauvignon, Stahltank- und Barrique-Ausbau	36.00
«Ripasso» Valpolicella Classico Superiore DOC Azienda Agricola La Giaretta, Valgatara Assemblage von Corvina Veronese mit Corvinone und Rondinella, Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau	46.00

Italien / Toscana

Chianti Classico DOCG Azienda Agricola Le Fonti, Poggibonsi Assemblage von 90% Sangiovese mit 10% Merlot und Cabernet Sauvignon Ausbau in gebrauchten französischen Barriques	45.00
«GEA» Rosso di Montalcino DOC Il Paradiso di Frassina di Giancarlo Cignozzi, Montalcino 100% Sangiovese Grosso, Ausbau in gebrauchten französischen Barriques	48.00
«Le Volte» Toscana IGT Tenuta dell'Ornellaia, Castagneto Carducci Assemblage von 67% Merlot, 13% Sangiovese und 20% Cabernet Sauvignon, Ausbau in neuen und gebrauchten französischen Barriques	49.00

Italien / Apulien

«Luccarelli» Negroamaro Puglia IGT Terre di Sava, Sava bei Apulien 100% Negroamaro	36.00
«Senza Parole» Primitivo Salento IGT Master Campus, San Potito Ultra 100% Primitivo (sehr lieblich)	38.00
Mavrio Salenti IGT Tre Marco, Apulien 100% Negroamaro	41.00
«Dionis» Salice Salentino DOC Cantina Due Palme, Cellino San Marco 100% Negroamaro	43.00

Italien / Sizilien

Nero d'Avola Sicilia IGT Azienda Agricola Fondo Antico, Trapani 100% Nero d'Avola	39.00
«Santagostino» Sicilia IGT Azienda Agricola Firriato, Paceco Assemblage von 50% Nero d'Avola und 50% Syrah, dezenter Barrique-Ausbau	43.00

Frankreich / Bordeaux

Château du Retout MC Haut-Médoc AOC Cru Bourgeois, Cussac Assemblage von 90% Merlot mit 10% Cabernet Sauvignon, Barrique-Ausbau	45.00
---	-------

Spanien / Ribera del Duero

Ribera del Duero DO Tinto Reserva Bodegas Fuentespina, Burgos 100% Tempranillo Ausbau in neuen und gebrauchten französischen und amerikanischen Barriques	49.00
--	-------

Spanien / Aragonien – Campo de Borja

«Gran Campellas» Campo de Borja DO tinto Reserva Bodegas Borsao, Borgia Assemblage von 75% Garnacha und 25% Tempranillo, dezenter Barrique-Ausbau	39.00
---	-------

Spanien / Rioja Alta

Rioja DOC tinto Reserva Bodegas Coto de Imaz, Logroño 100% Tempranillo, 16 Monate Barrique-Ausbau und 36 Monate Flaschenreife	44.00
---	-------

Spanien / Dominio de Valdepusa

«Leseget» Dominio de Valdepusa DO Familia Marqués de Griñon, Malpica del Tajo Assemblage von Syrah, Petit Verdot und Cabernet Sauvignon, Barrique-Ausbau	43.00
--	-------

Portugal / Alentejo

«Monte do Zambujeiro» Vinho Regional Alentejano
Adega Quinta do Zambujeiro, Borba
Assemblage von 35% Aragonez, 20% Touriga Nacional, 20% Alicante Bouschet,
9% Tinta Caiada, 9% Petit Verdot und 7% Trincadeira, Ausbau in französischen Barriques 46.00

Deutschland – Pfalz

«Black Print» Cuvée
Weingut Markus Schneider, Ellerstadt
Assemblage von Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Syrah und Blaufränkisch,
Grosseichenfass-Ausbau 46.00

Österreich / Carnuntum

Blauer Zweigelt Carnuntum Classic
Weingut Familie Pitnauer, Göttlesbrunn
100% Zweigelt 41.00

Österreich / Neusiedlersee-Hügelland

«Nepomuk» Cuvée
Reinhold & Thomas Schwarz, Weingut Koster am Spitz
Assemblage von 50% Blaufränkisch und 50% Syrah, Grosseichenfass-Ausbau 42.00

MOUSSIERENDER WEISSER SÜSSWEIN

Italien / Piemonte

«Moncucco» Moscato DOC Piemonte
Azienda Agricola Piero Gatti, Santo Stefano Belbo
100% Moscato, leicht moussierend, süßer Apéro- und Dessertwein 41.00

SCHAUMWEIN

Italien / Veneto

«Sergio» Spumante d'Italia MO Extra-Dry
Cantina Sergio Mionetto, Valdobbiadene
Assemblage von Glera (Prosecco), Chardonnay, Bianchetta und Verdiso 39.00

GETRÄNKE

Aperitif

Hugo		9.00
Aperol Spritz		9.00
Campari 23%	4 cl	7.00
Cynar 16%	4 cl	7.00

Digestif

Averna 29%	4 cl	7.00
Appenzeller 29%	4 cl	7.00

Spirituosen

Vieille Prune Zraggen 38%	2 cl	7.00
Vieille Williams Zraggen 30%	2 cl	7.00
Kirsch Dettling 41%	2 cl	7.00
Grappa Brunello 41%	2 cl	8.00
Grappa Amarone 41%	2 cl	8.00
Remy Martin VSOP 40%	2 cl	8.00

Biere

Eichhof Lager 4.8%	33 cl	4.80
Eichhof Lager 4.8%	58 cl	6.00
Eichhof alkoholfrei	33 cl	4.50
Stiär Biär «Äs Hells» 5.0%	33 cl	5.00

Mineralwasser und Süssgetränke

Knutwiler mit Kohlensäure	75 cl	6.00
Knutwiler ohne Kohlensäure	75 cl	6.00
Coca Cola / Cola Zero	33 cl	4.50
Fusetea Lemon	33 cl	4.50
Sprite	33 cl	4.50
Ramseier Apfelschorle	33 cl	4.50
Rivella rot / blau	33 cl	4.50
Schweppes Tonic	20 cl	4.50
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	4.50

Kaffee und Tee

Kaffee		4.00
Espresso		4.00
Schale		4.40
Cappuccino		4.40
Latte Macchiato		4.80
Tee diverse Sorten		4.00
