

169^{WEST}
KAFFEE &
WEIN

PHILOSOPHIE

Wir glauben an unabhängige Produzenten, an Qualität und Individualität, an den geschmacklichen Ausdruck der Herkunft. Im Zentrum stehen Naturprodukte, sie brauchen gesunde Böden und eine natürliche und schonende Verarbeitung ohne Zusatzstoffe. Pur und rein, manchmal frech und wild, aber immer lebendig und weich am Gaumen. Wo möglich verwenden wir Bio oder Demeter Produkte von Schweizer Produzenten oder von Freunden aus den Nachbarländern.

KAFFEE & WEIN

Für viele gehört ein guter Kaffee zum morgendlichen Ritual. Für Andere, ein Glas Wein um den Tag ausklingen zu lassen. Oft kommen diese zwei zusammen, am Wochenende zum Brunch oder einfach um die Seele baumeln zu lassen. Kaffee und Wein haben viele Gemeinsamkeiten, die über die Gewohnheiten herausgehen.

Kaffee gibt es in vielen Varietäten und wird in verschiedenen Teilen der Welt angebaut. Die Sorten sowie die Fähigkeit in bestimmten Terroirs gut zu wachsen beeinflusst das Geschmacksprofil des Kaffees, wie bei den Trauben, unterschiedliche Sorten für unterschiedliche Terroirs. Die Böden, die Sonne und andere klimatische Elemente bestimmen die Aromen und Texturen von Kaffee und Wein.

Apropos Aromen und Geschmäcker, dies ist vielleicht eine der offensichtlichsten Gemeinsamkeiten. Kaffee hat, genau wie Wein, ein einzigartiges Bouquet von Aromen, die spezifisch für seine Sorte und sein Terroir sind. Die Art und Weise wie das Rösten sich auf den Kaffee auswirkt, imitiert die Art und Weise wie Entscheidungen über die Weinherstellung im Keller das Endergebnis eines Weins beeinflussen.

SPECIALITY COFFEE

Gesellschaftlich und ökologisch nachhaltig angebauter Kaffee, transparent und fair gehandelt, schonend geröstet und präzise gebrüht, das wollen wir in unseren Tassen. Unsere Röster sind kleine Verarbeiter aus der Schweiz und dem nahen Ausland. Die Kaffees, die wir servieren, sind Ausdruck des Terroirs und der Varietät.

NATURWEIN

Naturwein, ein Naturprodukt, das sowohl im Anbau als auch in der Verarbeitung mit möglichst wenigen Eingriffen entsteht. Naturmaher Rebbau ohne Einsatz von chemischen Düngemittel, Herbizide und Pestizide bilden hier die Basis. Die Weine werden mittels indigenen Hefen spontan vergoren, im Gegensatz zu konventionellen Weinen die mit Reinzuchthefen, hergestellt werden.

Wein gilt nicht als Lebensmittel sondern als Genussmittel, somit finden sich im Wein viele Zusatzstoffe, unter anderem tierische und chemische Produkte die nichts mit Weintrauben zu tun haben. Darin liegt der grösste Unterschied. Naturwein Winzer verzichten auf Zusätze und Hilfsstoffe, auf Schönung, auf Filtration und andere Manipulationen. Einzig der achtsame Einsatz von Schwefeldioxid zur Haltbarmachung wird akzeptiert, wobei viele Winzer sogar gänzlich auf Schwefel verzichten.

WIFI & COMPUTER

Liebe Gäste, unser WiFi-Passwort lautet «GlouGlou». Wir möchten euch bitten die Computer bei voller Auslastung nur kurzzeitig zu benutzen, am Abend sowie am Wochenende bitte ganz darauf zu verzichten.

NACHBARSCHAFT & TERRASSE

Unsere Terrasse müssen wir um 22:00 schliessen. Wir bitten euch auch nach 22:00 keine Getränke nach draussen mitzunehmen und unsere Nachbarn zu respektieren. Seid bitte ruhig, wenn ihr euch vor dem Lokal aufhaltet.

APÉRO SNACKS

Griechische grüne Oliven (gf, v)	6.-
Gesalzene und geröstete Rauchmandeln	6.-

KÄSE & JOGHURT

Zweierlei Käse	13.50
Schnebel Kuh (Bütschwil SG). Tomme Fleurette (Rougemont, VD) dazu Honig Senf. (gf)	
Labneh	9.50
Hausgemachter Frischkäse aus unserem Joghurt mit Thymian, Orangenpulver & Olivenöl. (gf)	

GEMÜSE

Vegi Faux Gras Paté	18.50
Hausgemachtes Paté aus Kernen mit Miso & Koji ergänzt mit Butter, Knoblauch, Schalotte, Tahini, Shitake.	
Karotten Randen Tartar	15.50
Dehydriertes & mariniertes Gemüse an Yuzu Pfeffer Vinaigrette mit Nüsse, Sesam & Röstzwiebeln. (gf, v)	
Karotten Tartine	11.50
Unsere vegetarische Interpretation eines Lachsbrötchen, ohne Fisch.	
Carpaccio von Randen	14.50
Gegarte Randen auf hausgemachtem Joghurt mit Kräuter Öl, Baumnüsse, Kapern & Dill. (gf)	

WARME TOASTS

Schwarzer Knoblauch Toast	7.50
Schwarzer Knoblauch Butter auf Zopf.	
Grilled Cheese Sandwich	12.50
Schnebelkuh Käse, Honig Senf und Zwiebel Konfi.	
Kimchi Toastie	14.50
Schnebelkuh Käse und hausgemachtem Kimchi.	
Coppa & Cheese Toastie	16.50
Schnebelkuh Käse, Honig Senf, Coppa (CH)	
Kaya Toast & Slow Egg	13.50
Malaysische Konfi aus Kokosnuss, Zucker & Ei in Zopf mit einem Stunden Ei & Sojasauce.	

SÜSSES

Gâteau de Payerne (Nusskuchen gebacken von Kai Keong's Mutter)	7.-
Fior di Latte (Gelati 1998)	4.50
Cold Brew on Galati (Gelati 1998)	8.50
Tafel Schoggi (Diverse Sorten von La Flor)	7.50

EXTRAS

Brotkorb	3.-	Hausgemachtes Kimchi	4.-
Butter	2.-	Fermentierte Chilis	3.-
Konfi	2.-	Zwiebel Konfi	3.-
Honig	2.-	Schwarze Knoblauch Butter	3.-

Liebe Allergiker, wir geben gerne detaillierte Auskunft über die Zutaten unserer Gerichte und Getränke. Bitte informiere uns rechtzeitig bei der Bestellung über allfällige Unverträglichkeiten.

SPECIALITY COFFEE

Filter Kaffee	5.50
Espresso	4.50
Doppio	5.50
Long Black	5.50
Cappuccino	5.50
Flat White	6.50

COLD COFFEE

Cold Brew auf Eis	5.50
Cold Brew mit Milch	6.50
West Cold Brew Tonic	8.50
Espresso Tonic	7.50
Iced Filter Kaffee	5.50
Iced Cappuccino	5.50

TEE & HEISSES

Cascara Tee	5.50
Wu Lü Grün Tee	5.50
Assam Schwarz Tee	5.50
Alpkräuter Tee	5.50
Minze Tee	5.50
Verveine Tee	5.50

LIMONADEN

Gartengold Apfelschorle (33cl)	6.-
Gents Swiss Roots Tonic Water (20cl)	5.50
Loris Roasted Mate (33cl)	6.-
Nycha Kombucha (33cl, bio)	6.-
Mono Coconut Water (47cl, bio Thailand)	8.-
Sprudelwasser (à discretion pro Person)	6.-
Zobo Bitter (27.5cl, bio)	6.-
Zobo Ginger (27.5cl, bio)	6.-

BIERE ALKOHOLFREI

Tour de Gents Radler alkoholfrei (33cl)	6.-
Lola Bier IPA alkoholfrei (33cl)	6.-

BIERE

Bier Paul 01 (Hell, 5.2%, 33cl)	6.-
Amundsen Thunder Juice (6.5%, 33cl)	9.50
Beavertown Gamma Ray (5.4%, 33cl)	9.-
Dupont Moinette Blonde (Bio, 7.5%, 75cl)	20.50

NO & LOW (Alternativen zum Wein, 75cl Flaschen)

Ama Brewery. BI. Baskenland. Spanien. 56.-

Pét-Nat Infusion. Zitronengrass von Uva Highlands (Sri Lanka). Zitrus. Ingwer. Lieblich. 1.5 Vol. %

Muri. Passing Clouds. Kopenhagen. Dänemark. 61.-

Johannisbeeren. Hefe (Pichia Kluyveri). Quittenkefir. Jasmintee. Geranie & Waldmeister-Kwas. <0.5% Vol. %

Ama Brewery. HIRU. Baskenland. Spanien. 57.-

Pét-Nat Tea. Malawi Green & Malawi White Peony. Fermentiert. Tropisch. Papaya. 75cl. 2.5 Vol. %

Muri. Nuala. Kopenhagen. Dänemark. 61.-

Johannisbeeren. Hefe (Pichia Kluyveri). Quittenkefir. Jasmintee. Geranie & Waldmeister-Kwas. <0.5% Vol. %

Ama Brewery. BAT. Baskenland. Spanien. 61.-

Pét-Nat Tea. Yabukita aus Shizuoka, Japan. Fermentiert. Mineralisch. Umami. Seaweed. 1.5-2.7% Vol.

DRINKS

Gin & Tonic	15.-
Cold Brew Gin & Tonic	18.-
Negroni Classic	16.-
Negroni Cold Brew	19.-

SPIRITS

Barbancourt 8 Years Rum (43%, 4cl)	12.-
Braulio (45%, 4cl)	8.-
Cherry Roger Pastis (45%, 4cl)	12.-
Chartreuse Verte (55%, 4cl)	13.-
Humbel Nr. 23 Apfelbrand (43%, 2cl)	9.-
Matter Vermouth Rosso (18%, 4cl)	8.-
Kilkerran 12 Years (46%, 4cl)	16.-

WEIN

BUBBLES (Alle Flaschen 75cl, ausser anders vermerkt.)

Geschickt. Obi Wine Keno Bulle. Elsass. Frankreich. 66.-

Muscat. Auxerrois. Trocken. Frisch. Star Wars Trinkspass. Petillant Naturel.

Saumon dans la Loire. La Cave Se Rebiffe. Loire. Frankreich. 67.-

Grolleau. Gamay. Rosé. Easy and Fun. Petillant Naturel.

Paltrinieri. Radice. Emilia Romagna. Italien. 61.-

Lambrusco. Leicht. Wilde Beeren. Frisch. Die Sonne umarmen. Methode Ancestrale.

Pinot Fabrik. PetNat Kreis 4. Zürich. Schweiz. 66.-

Pinot Noir. Klarer Petillant Naturelle aus der Nachbarschaft. Fresh and Fruity.

Maurer. Crémant d'Alsace Brut. 2018. Elsass. Frankreich. 64.-

Pinot Blanc. Riesling. Pinot Noir. Rund. Reife Äpfeln. Balanced. Methode Traditionelle.

Strohmeier. Frizzante. 2020. Steiermark. Österreich. 73.-

Blauer Wildbacher. Spritzig. Getrocknete Blüten und Kräuter. Frucht und Funky. Machtspass.

Nestarec. Bum Bum Cha. 2020. Mähren. Tschechien. 69.-

Riesling. Blaufränkisch. Sauv Blanc. Zweigelt. Trocken. Dunkles Rosé. Granatapfel. Petillant Naturel.

Robinot. Annes des Années Folles. 2017. Loire. Frankreich. 100.-

Chenin Blanc. Pineau d'Aunis. Cuvée Special. Advanced. Petillant Naturel.

Dufour. Binome. Champagne. Frankreich. 94.-

Pinot Noir. Chardonnay. Brut nature. Frucht. Erfrischend. Elegant. Methode Champenoise.

Lassaigne. Montgueux. Champagne. Frankreich. 111.-

Chardonnay. Solera. Zero Dosage. Worth a try. Methode Champenoise.

Chartogne-Taillet. St. Anne. Champagne. Frankreich. 95.-

Pinot Noir. Brut. Komplex. Blumig. Getrocknete Früchte. Methode Champenoise.

WEISSWEIN (Alle Flaschen 75cl, ausser anders vermerkt.)

Cru de L'Hopital. Alloy. 2018. Freiburg. Schweiz. 62.-

Chasselas. Lebendig. Trocken. Nichts von einem klassischen Chasselas aber weisch wie nice.

Oggau. Theodora. 2019. Burgenland. Österreich. 80.-

Grüner Veltliner. Welschriesling. Leicht sprudelnd. Grüne Äpfel.

Bardissots. Oriental Blanc. 2019. Katalonien. Spanien. 63.-

Moscatell d'Alexandria. Leicht. Frisch. Floral. Lemon and Seasalt.

Gindl. Buteo. 2018. Weinviertel. Österreich. 71.-

Grüner Veltliner. Floral. Steinfrüchte. Kräuter. Hefe. Langer Abgang. Grosses Kino.

Jauma. Sand on Shist. 2017. McLaren Valley. Australien. 85.-

Chenin Blanc. Pfirsich. Steine. Zitrone. Salz.

Durieux. Love and Pif. 2018. Burgund. Frankreich. 83.-

Aligoté. Zitronen. Grüne Äpfel. Perfekte Balance. Mineralisch. Schöne Säurestruktur.

Sextant. En Chapon. 2017. Burgund. Frankreich. 83.-

Chardonnay. Frisch. Mineralisch. Rund. Schöne Säurestruktur.

Sextant. Bourgogne Aligoté. 2016. Burgund. Frankreich. 69.-

Aligoté. Alte Reben. Zwischen gelbe Blüten und Steine in einem grünen Apfel beissen.

Occhipinti. SP68. 2021. Sizilien. Italien. 66.-

Moscato d'Alessandria. Albanello. Aromatisch. Agrumen. Blüten. Erstaunlich trocken.

Broger. Dyn. Müller Thurgau. 2020. Thurgau. Schweiz. 80.-

Müller Thurgau. Michael mit seiner Broger-dynamischen Herstellung. Es gibt lediglich ein Fass.

Schmitt. Riesling. 2020. Rheinhessen. Deutschland. 63.-

Riesling. Viel Energie. Frisch. Grapefruit. Zitrus. Unerwartet.

Schmitt. FKK. 2019. Rheinhessen. Deutschland. 74.-

Scheurebe. Huxelrebe. Grauburgunder. Ortega. Weissburgunder. Trinkfreudig. Everyday 1 Liter Flasche.

Oggau. Maskerade Weiss. 2019. Burgenland. Österreich. 72.-

Blend. Grüner Veltliner. Pinot Blanc. Welschriesling. Daydrinker, everyday 1 Liter Flasche.

Carmarans. Selves. 2019. Aveyron. Frankreich. 72.-

Chenin Blanc. Mineralität. Schöne Balance. Grüne Äpfel. Steinfrüchte. Super Spannung.

Geschickt. Pino. 2017. Elsass. Frankreich. 66.-

Pinot Noir. Pinot Gris. Pinot Blanc. Pinot Auxerrois. Intense. Mineral. Complex. Pinot Party.

Werlitsch. Morillon vom Opok. 2019. Steiermark. Österreich. 67.-

Chardonnay. Kalkstein. Orangenschalen. Thymian. Frische Säure.

Bardissots. La Grita. 2019. Katalonien. Spanien. 71.-

Parellada. Unter Florhefe gereift. Zitrus und Fenchel. Trüb. Leicht und spannend.

Werlitsch. Sauvignon vom Opok. 2019. Steiermark. 67.-

Sauvignon Blanc. Exotisch. Aromatisch. Nasse Steine. Wiese.

Tschepe. Blaue Libelle. 2019. Steiermark. 107.-

Sauvignon Blanc. Mineralisch. Exotisch. Lang.

Vendangeur Masqué. Chablis. 2017. Burgund. Frankreich. 99.-

Chardonnay. Komplex. Filigran. Kühl. Zitrusnoten. Mineralisch. Ein Elixier.

Strohmeier. Cat Silver N°1. 2019. Steiermark. 84.-

Weisse und rote Sorten. Blüten. Cremig. Ätherisch. Unfiltriert mit leichtem Grip.

Ruch. Klettgau Amphore. 2018. Schaffhausen. Schweiz. 70.-

Müller-Thurgau. Elegant. Terracotta. Mineralisch. Wineinapot.

Guillon. Le Petit Bidon. 2018. Wallis. Schweiz. 83.-

Chasselas. Alte Reben. Kleinmengen. Wild. Amphore. Blüten.

Ganevat. Kopin. 2018. Jura. Frankreich. 96.-

Savagnin Blanc. Riesling. Chardonnay. Négociant von Ganevat. Gute Säure. Mineralität.

Pardas. Blau Cru. 2018. Katalonien. Spanien. 79.-

Malvasia de Stiges. Salzig. Frisch. Weisse Blumen. Kamillen.

Collective Z. Kalkoven. 2019. Pfalz. Deutschland. 85.-

Sylvaner. Konzentriert. Reif. Feuerstein. Jurassic park.

Tschepe. Grüne Libelle. 2019. Steiermark. 109.-

Sauvignon Blanc. Aromatisch. Würzig. Mineralisch. Grosse Schwester der Blauen Libelle.

Dard et Ribo. Les Karrières. 2019. Rhône. Frankreich. 104.-

Roussanne. Steinobstkerne. Aprikose. Blüte. Vibrant and Magic.

Manon. High Paradise. 2018. Adelaide Hills. Australien. 94.-

Savagnin. Chardonnay. Down under und wie. Komplex. Ayayaya Paradise.

Vendangeur Masqué. Caravan. 2017. Burgund. Frankreich. 75.-
Blend. Floral. Reife Äpfel. Birne. Zitronengras. Umami.

Marnes Blanches. Les Normins. 2018. Jura. Frankreich. 95.-
Chardonnay. Alte Reben. Ausgebaut. Reife Birne. Haselnuss. Rustikale Mineralität.

Tscheppe. Salamander. 2019. Steiermark. 109.-
Chardonnay. Fassausbau. Zitrus. Butter. Intensiv.

Artigas. La Bestia. 2018. Katalonien. Spanien. 82.-
Pansa Blanca. 9 Monate auf Hefe. Oxidativ ausgebaut. Weisse Früchte. Nüsse. Salzig.

Alexandre Bain. L. D'Ange 36 Mois d'Elevage. 2014. Loire. Frankreich. 110.-
Sauvignon Blanc. Intensiv. Unglaublich und überraschend. Exotisch. Eingelegter Ingwer. Kardamom.

Les Dolomies. Croix Sarrant. 2017. Jura. Frankreich. 98.-
Savagnin. Ouillé. Frisch. Mineralisch. Dicht. Harmonie in Frucht und Struktur.

Sarnin-Berrux. Saint Romain. 2015. Burgund. Frankreich. 101.-
Chardonnay. Prägante Säure. Butter. Aprikose. Pfirsich.

Valette. Mâcon-Chaintré. 2015. Mâconnais. Frankreich. 92.-
Chardonnay. Jeden Tag mit Valette ist ein guter Tag. Trocken. Mineralisch.

Marnes Blanches. En Quatre Vis. 2019. Jura. Frankreich. 69.-
Savagnin. Reife Äpfel. Honig. Baumnüsse. Mineralisch.

Tschida. Non Tradition. 2015. Burgenland. Österreich. 108.-
Grüner Veltliner. Gereift. Burgundisch. Würze. Butter. Mandeln. Blüten.

Odinstal. Schlossberg. 2019. Pfalz. Deutschland. 101.-
Rieslaner. Riesling. Getrocknete Früchte. Reife Birnen. Quitten. Säure. Vollmundig.

VIN JAUNE (Alle Flaschen 75cl, ausser anders vermerkt.)

Cavarodes. Vin Jaune. 2008. Jura. Frankreich 135.-
Savagnin Blanc. 62cl Flasche.

Marnes Blanches. Vin Jaune. 2012. Jura. Frankreich 118.-
Savagnin Blanc. 62cl Flasche.

ORANGEWEIN (Alle Flaschen 75cl, ausser anders vermerkt.)

Beudon. Cuveé Antique. 2018/2020. Wallis. Schweiz. 73.-

Chasselas. Orange style Fendant. Orange. Quitte. Aprikose. Smooth.

Matassa. Blossom. 2019. Roussillon. Frankreich. 74.-

Moscatel de grano menudo. Floral. Aprikose. Zitrus. Leicht.

Schmitt. Wild Pony. 2020. Rheinhessen. Deutschland. 73.-

Gemischter Satz. Pfirsich. Zitronenmelisse. Weich und zugänglich. Hopp galopp.

Schmitt. Erdreich. 2019. Rheinhessen. Deutschland. 73.-

Muskateller. Scheurebe. Aromatisch. Tropische Früchte. Afternoon tea without the tea.

Manon. Blush. 2018. Adelaide Hills. Australien. 84.-

Pinot Gris. Rosé-esque. Mineralität. Säure der weissen Traube. Juicy. Schöne Tannine.

Matassa. Cuveé Alexandria. 2019. Roussillon. Frankreich. 86.-

Muscat d'Alexandrie. Floral. Würzig. Ein Tag am Meer.

Péron. I Vicini. 2019. Piemont & Savoien. Italien & Frankreich. 74.-

Favorita. Aromatisch. Trocken. Gelbe Pflaumen. Acidity.

Tschida. Himmel auf Erden Maische. 2020. Burgenland. Österreich. 79.-

Scheurebe. Sauvignon Blanc. Muskateller. Würzig. Pfirsich. Pfeffer. Blüte.

Cotar. Malvasija. 2018. Karst. Slowenien. 72.-

Malvasija. Trockenfrucht. Ausgeprägte Säure. Erdig. Herbstlich.

Mythopia. Disobedience. 2017. Wallis. Schweiz. 104.-

Chasselas. Ein Monat Maische. Zwei Jahre Fass. Ungehorsam. Pur und elegant.

Klinec. Rebula. 2015. Brda. Slowenien. 83.-

Ribolla Gialla. Orangenzeste. Kräuter. Reife Gerbstoffe.

Tscheppe. Schwalbenschwanz. 2017. Steiermark. Österreich. 106.-

Goldmuskateller. Aprikosen. Weisse Blüten. Elegant.

Muster. Erde. 2015. Steiermark. Österreich. 106.-

Morillon. Sauvignon Blanc. Intensiv. Mineralisch. Wein in einer Tonflasche.

Stoppa. Ageno. 2017. Emilia Romagna. Italien. 80.-

Malvasia. Ortuga. Trebbiano. Opulent. Komplex. Style.

ROSÉWEIN (Alle Flaschen 75cl, ausser anders vermerkt.)

Ruof. Weissherbst. 2019. Bündner Herrschaft. Schweiz. 66.-
Pinot Noir. Fruit Attack. Beerig. Schöne Zitrusnoten.

Bardissots. Ramiru. 2019. Katalonien. Spanien. 70.-
Garnatxa Blanca. Garnatxa Tinta. Jaque. Kirsche. Erdbeere. Aprikose. Salz vom Strand.

Matassa. Rollaball. 2020. Roussillon. Frankreich. 70.-
Mourvedre. Carignan. Himbeere. Heisse Erde an der Sonne. Blutorange. Funky.

Schmitt. FKK Rosé. 2019. Rheinhessen. Deutschland. 72.-
Dornfelder. Portugiser. Rote Beeren. A bottle for the beach. 1 Liter Weinflasche.

Muster. Rosé vom Opok. 2018. Steiermark. Österreich. 67.-
Zweigelt. Wildbacher. Blaufränkisch. Kräuter & Gewürze Potpourri.

Guillon. Ni Blanc Ni Rouge. 2018. Wallis. Schweiz. 72.-
Gamaret. Traubensorte mit Ursprung in der Schweiz. Würziger. Frisch. Trinkfreudig.

Oggau. Brutal. 2019. Burgenland. Österreich. 94.-
Rösler. Funky. Beeren. Getrocknete Blüten. Mineralität.

ROTWEIN (Alle Flaschen 75cl, ausser anders vermerkt.)

Marnes Blanches. Poulsard. 2020. Jura. Frankreich. 66.-
Poulsard. Leicht. Infusion aus Beeren, Gewürze und Steine. Fresh Energy.

Foradori. Troll. 2020. Trentino & Südtirol. Italien. 67.-
Schiava. Glouglou. Jura Gamay Style.

Bardissots. Oriental Negre. 2019. Katalonien. Spanien. 63.-
Ull de Llebre. Junge Reben. Rote Beeren. Säure Kick. Salty. Funky.

COS. Nero di Lupo. 2020. Sizilien. Italien. 64.-
Nero d'Avola. Frisch. Schwarze Früchte. Leicht.

Tschida. Brutal. 2019. Burgenland. Österreich. 85.-
Pinot Noir. Saftig. Trocken. Beeren. Hagebutte. Würzig. Brutal halt.

Carlania Cellar. Els Corral. 2018. Katalonien. Spanien. 63.-
Trepat. Alte Reben. Hagebutte. Pfeffer. Granatapfel. Mineralität.

Paul-Henri Soler. Titublo. 2020. Genf. Schweiz. 67.-

Pinot Noir. Gamay. Frucht. Frisch. Direkt vom Markt.

Emilie Mutombo & Partida Creus. ET. 2020. Katalonien. Spanien. 69.-

Cartoixa Vermell. Ull de Llebre. Leicht. Würzig. Hibiskus. Mineralisch und Wild.

Dodane. Le Dos D'Chat. Bebes. 2019. Jura. Frankreich. 71.-

Pinot Noir. Poulsard. Gamay. Négociant von St. Pierre. Filigran. Mineralisch. Jura Style.

Souhaut. La Souteronne. 2018. Rhône. Frankreich. 72.-

Gamay. Intensiv. Beeren. Gamay mit Power.

Jauma. Like Raindrops. 2017. McLaren Valley. Australien. 80.-

Grenache. Super leichter Grenache. Glouglou. Down under style.

Cavarodes. Lumachelles Trousseau. 2018. Jura. Frankreich. 71.-

Trousseau. Funky. Fresh. Rote Beeren. Mineralisch.

Pichler & Weingut Besson-Strasser. Die Geister Die Ich Rief. 2020. Zürich. Schweiz. 82.-

Pinot Noir. Frucht. Gewürze. Kraft. The ghosts take over.

Carmarans. Mauvais Temps. 2019/2020. Aveyron. Frankreich. 71.-

Fer Servadou. Samtig. Fruchtig. Ein Hauch von Beeren.

Domaine de Beudon. Gamay. 2009/ 2011. Wallis. Schweiz. 71.-

Gamay. Unterholz. Dunkle Früchte. Wald. Intensiv und gereift. Direkt aus den Alpen.

Guillon. Electric Water. 2018. Wallis. Schweiz. 87.-

Pinot Noir. Frisch. Leicht. Soft. Geht runter wie Wasser.

Pardas. Sus Scrofa. 2018. Katalonien. Spanien. 63.-

Sumoll. Würzig. Kirschen. Nelken. Schöne Tannine und gute Säure. Leicht zu trinken.

Vino di Anna. Palmento. 2020. Sizilien. Italien. 65.-

Nerello Mascalese. Vulkanische Erde. Weich. Leicht. Beeren. Glou Glou.

Guillon. La Goutte de Buitonne. 2018. Wallis. Schweiz. 75.-

Merlot. Reife rote Früchte. Easy Tannine.

Vignes du Maynes. Megamix. 2018. Burgund. Frankreich. 73.-

Gamay. Chardonnay. Pinot Noir. Floral. Rote Beeren. Leicht und Komplex.

Ruof. Mariafeld. 2019. Bündner Herrschaft. Schweiz. 82.-

Pinot Noir. Der Wilde von Christof. Glou Glou. Mega.

Schmitt. Spätburgunder. 2018. Rheinhessen. Deutschland. 63.-
Pinot Noir. Rote Früchte. Sauber. Klar.

Ruof. Pinot Noir. 2018. Bündner Herrschaft. Schweiz. 82.-
Pinot Noir. Struktur. Unkonventionell. Intensiv. Fläschig.

Broger. Ottenberg. 2018. Thurgau. Schweiz. 81.-
Blauburgunder. Broger-Dynamisch. Pures Leben. Pure Energie.

Parera. Fosc. 2018. Katalonien. Spanien. 64.-
Syrah. Ull de Llebre. Sumoll. Erfrischend. Rote Früchte. Knackig.

Souhaut. Syrah. 2019. Rhône. Frankreich. 69.-
Syrah. Frisch. Blumig. Brombeere. Eukalyptus. Zeder. Samtig.

Vignes du Maynes. Manganite. 2015. Burgund. Frankreich. 102.-
Gamay. Frucht. Erde. Samt. Like no other.

Moric. Blaufränkisch. 2018. Burgenland. Österreich. 64.-
Blaufränkisch. Ausgebaut. Frucht und Mineralik. Elegant. Lang.

Ruch. Schumpfen. 2020. Schaffhausen. Schweiz. 84.-
Pinot Noir. Elegant. Intensiv. Präzis.

Cellar Comunica. Vi del Mas. 2019. Katalonien. Spanien. 65.-
Granatxa. Carinena. Frische Früchte. Gewürze. Viva España.

Magnon. Rozeta. 2018. Languedoc-Roussillon. Frankreich. 71.-
Grenache. Blend. Fruchtig. Kirschen. Pflaume. Guter Körper.

Staderini. Cuna. 2016. Toskana. Italien. 101.-
Pinot Noir. Intensiv. Elegant. Finesse. Pinot Noir all'Italiana.

Amerighi. Syrah. 2017. Toskana. Italien. 80.-
Syrah. Rauchig. Würzig. Brombeere. Struktur. Stilistik wie im nördlichen Rhône Gebiet.

La Stoppa. Trebbiolo. 2020. Emilia-Romagna. Italien. 63.-
Barbera. Bonarda. Frucht. Reife süsse Kirschen. Thymian. Leder.

Cornelissen. Munjebel Rosso. 2016. Sizilien. Italien. 105.-
Nerello Mascalese. Dunkle Kirschen. Beeren. Wald. Und die Asche vom Etna.

Matassa. Rouge. 2018. Roussillon. Frankreich. 92.-
Carnigan. Intense. Johannisbeere. Würzig. Nice Grip.

Grosbois. La Cousine de ma Mère. 2019. Loire. Frankreich. 59.-
Merlot. Syrah. Braucol. Duras. Vollmundig. Rote Beeren. Ein guter Freund.

Ar.Pe.Pe. Rocche di Piro. 2015. Valtellina. Italien. 85.-
Nebbiolo. Finesse. Würze. Süssholz.

Vino di Anna. Qvevri Rosso. 2015. Sizilien. Italien. 82.-
Nerello Mascalese. Gerbstoffe. Mineralität. Frucht. Intensität. Wein aus der Amphore.

Boncie. Le Trame. 2015. Toskana. Italien. 83.-
Sangiovese. Saftig. Kirschen. Weich. Floral. Schöne Säure.

Tschida. Felsen I. 2013. Burgenland. Österreich. 109.-
Blaufränkisch. Fein. Würzig. Schwarze Früchte. Gross & Erwachsen. Klar & Pur.

Tschida. Himmel auf Erden. 2014. Burgenland. Österreich. 91.-
Cabernet Sauvignon. Zweigelt. Sauerkirschen. Erde. Juicy. Gereifter wilder Wein

Clos de Rouge Gorge. 2012. Roussillon. Frankreich. 107.-
Carnigan. Dunkle Beeren. Tannine. Gereifter Naturwein.

La Stoppa. Macchiona 10Anni Dopo. 2002. Emilia Romagna. Italien. 103.-
Bonarda. Barbera. Überreife Frucht. Gewürze. Gereift. Una Bomba.

RARITÄTEN & EINZELFLASCHEN

WEISSWEIN (Alle Flaschen 75cl, ausser anders vermerkt.)

Bruyère & Houillon Arbois Croix Rouge. 2014. Chardonnay. Jura. Frankreich. 198.-

Cavarodes. Ostrea Virgula. 2016. Savagnin. Jura. Frankreich. 125.-

Ganevat. Grusse en Billat. 2015. Chardonnay. Jura. Frankreich. 185.-

Ganevat. Grand Teppes Vieux Vignes. 2016. Chardonnay. Jura. Frankreich. 211.-

Ganevat. Champ Poids. 2016. Chardonnay. Jura. Frankreich. 154.-

Ganevat. Arbois Schiste. 2016. Savagnin. Jura. Frankreich. 165.-

Ganevat. Cuvee Orégane. 2015. Chardonnay & Savagnin. Jura. Frankreich. 198.-

Ganevat. Les Miraculés. 2017. Chardonnay. Jura. Frankreich. 182.-

Ganevat. Arces. 2018. Chardonnay. Jura. Frankreich. 149.-

Ganevat. La Gravière. 2018. Chardonnay. Jura. Frankreich. 118.-

Ganevat. Les Survivants. 2017. Chardonnay. Jura. Frankreich. 196.-

Ganevat. Chalasses Marne Bleues. 2015. Savagnin. Jura. Frankreich. 222.-

Labet. Fleur de Savagnin. 2017. Savagnin. Jura. Frankreich. 135.-

Labet. En Chalasses. 2016. Chardonnay. Jura. Frankreich. 125.-

Labet. En Billat. 2016. Chardonnay. Jura. Frankreich. 125.-

Labet. La Rheine. 2017. Chardonnay. Jura. Frankreich. 135.-

St. Pierre. Chateau Renard. 2018. Chardonnay. Jura. Frankreich. 123.-

St. Pierre. Les Dalles en Amphores. 2018. Chardonnay. Jura. Frankreich. 123.-

St. Pierre. Les Brulees. 2016. Chardonnay. Jura. Frankreich. 134.-

De Moor. Mont Milieu Chablis 1er Cru. 2017. Chardonnay. Burgund. Frankreich. 174.-

De Moor. Aligoté. 2014. Chardonnay. Burgund. Frankreich. 158.-

De Moor. L'Humey du Temps Chablis. 2018. Chardonnay. Burgund. Frankreich. 138.-
De Moor. Coteau de Rosettes Chablis. 2017. Chardonnay. Burgund. Frankreich. 149.-
Chassorney. Saint-Romain Combe Bazin. 2018. Chardonnay. Burgund. Frankreich. 145.-
Werlitsch. EX Vero II. 2007. Sauvignon & Chardonnay. Steiermark. Österreich. 137.-
Werlitsch. Ex Vero II. 2011. Sauvignon & Chardonnay. Steiermark. Österreich. 132.-
Werlitsch. Ex Vero III. 2007. Sauvignon & Chardonnay. Steiermark. Österreich. 144.-

ROTWEIN (Alle Flaschen 75cl, ausser anders vermerkt.)

Bruyère & Houillon Arbois Croix Rouge. 2015. Poulsard. Jura. Frankreich. 198.-
Ganevat. Chonchons. 2018. Poulsard. Jura. Frankreich. 158.-
Ganevat. J'en Veux Encore. 2019. Pinot Noir & Pinot Gris d'Alsace. Jura. Frankreich. 97.-
Ganevat. Julien en Billat. 2019. Pinot Noir. Jura. Frankreich. 169.-
St. Pierre. Les Corvées. 2016. Pinot & Poulsard. Jura. Frankreich. 138.-
Durrieux. Les Point. 2017. Pinot Noir. Burgund. Frankreich. 174.-
Durrieux. Les 1er Point. 2017. Pinot Noir. Burgund. Frankreich. 198.-
Durrieux. La Gouzeaut. 2017. Pinot Noir. Burgund. Frankreich. 141.-
Durrieux. Ghost Night. 2017. Pinot Noir. Burgund. Frankreich. 180.-
Durrieux. Mars Attack. 2017. Pinot Noir. Burgund. Frankreich. 314.-
Chassorney. Puits de Chaux. 2013. Pinot Noir. Burgund. Frankreich. 167.-
Cornelissen. Magma. 2017. Nerello Mascalese. Sizilien. Italien. 377.-