

WILLKOMMEN / BIENVENUE / WELCOME



Gasthof zum Falken

Restaurant • Hotel • Bar

gasthofzumfalken.ch



Altbekanntes, bestempfohlenes Haus.
Holzstich 1889



Postkarte um 1895

Öffnungszeiten:

Montag – Samstag

Sonntag

17.00 – 23.30 Uhr

geschlossen

Küche von 17.30 – 21.30 Uhr

Lieber Gast:

Wir freuen uns, Sie als Gast in unserem Gasthof begrüßen zu dürfen und versichern Ihnen, dass alle Gerichte frisch und mit viel Sorgfalt zubereitet werden. Wir legen Wert darauf, dass viele Zutaten aus der Region stammen.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber

Fleisch-/Fischdeklaration / Declaration of meat/fish:

Backendl (AT)/ Nuggets (TH*), Rind / Beef (CH), Schwein, Porc (CH), Fisch/ Shrimps (VN*), Pferd / Horse (EU*), Känguru / Kangaroo (AUS*), Lamm / Lamb (NZ*), Bison /Bison (CA)

* kann mit AML oder leistungsfördernden Hormonen erzeugt sein.





Vegetarische Gerichte



Alle Preise in unserer Karte sind inkl. MwSt




Salate & Vorspeisen

	CHF	CHF
	Klein / small	Gross / large
 Kleiner grüner Salat an Hausdressing Small green salad	9.50	
 Gemischter Salat an Hausdressing Mixed salad	12.50	
Falken-Salat mit Speck und Ei an Hausdressing Bowl of green salad, tomato, egg, bacon	16.30	20.40
Thurgauer Rieslingschaumsuppe White wine cream soup	9.50	13.50

Flammenkuchen

Elsässer Flammenkuchen mit Speck, Zwiebeln, Schmand Alsacian tarte flambée with bacon, onions and sour cream		19.50
--	--	-------

Fingerfood

 Onion-Rings – jeweils 7 Stück - Zwiebelringe im Bierteig		12.50
 Spring Rolls – jeweils 7 Stück - Gemüse-Frühlingsrollen frittiert		12.50
 Mozzarella Sticks – jeweils 7 Stück - im Bierteig frittiert		12.50
Chicken Nuggets – jeweils 7 Stück -		12.50
Crispy fish «Fischknusperli» * – jeweils 7 Stück - Pangasiusknusperli im Bierteig frittiert		12.50
Portion Twister-Frites		11.50
Pommes Frites, Pommes Soufflées oder Röstisticks (hash brown sticks)		10.50
Zum Fingerfood servieren wir eine Sauce nach Wahl / Additionally, we serve one sauce of your choice: Cocktail, Tartar, Sweet & Sour, Curry, BBQ, Knoblauch (Garlic) jede weitere Sauce		1.50

Unsere Klassiker

Berliner Currywurst Sausage with curry sauce		14.00
Knusprige Spare Ribs (ca. 550g) crispy grilled spare ribs		24.50
Schweinsnitzel (CH) Wiener Art ca. 200g serviert mit Preiselbeeren / breaded pork escalope with cranberries		20.50

Dazu servieren wir / We serve with it

Pommes-Frites, Röstisticks (hash browns sticks), Pommes Soufflées, Nudeln (noodles)	7.50
Twister, Salat mit Hausdressing (green salad with house dressing), Gemüse (vegetables)	9.50

HOT STONE SPEZIALITÄTEN

Sanftes Garen auf dem heissen Granit-Stein! Der Granit-Stein verhindert eine grosse Rauchentwicklung und das Bratgut spritzt kaum. Diese Methode ist sehr schonend und macht das Bratgut butterzart. Dazu servieren wir Café de Paris, hausgemachte Knoblauch- und Cocktail-Sauce sowie eine Beilage nach Wahl.

Swiss Dry Aged Beef Gourmet-Fleisch aus der Region



Das Fleisch wird am Knochen mindestens 3 Wochen knapp über dem Gefrierpunkt abgehangen, im modernen Fachjargon "dry aged" (trocken gereift). Das Dry Aged Beef ist eine ganz besondere Delikatesse, welche sich jeder Fleischliebhaber auf keinen Fall entgehen lassen sollte. Durch den besonderen Reifungsprozess erhält das Fleisch nicht nur einen besonders intensiven Geschmack, sondern wird vor allem auch extrem zart. Unser Entrecôte und Rindsfilet ist **SCHWEIZER DRY AGED BEEF** und entspricht höchstem Qualitätsstandard.

SWISS DRY AGED BEEF:

Rindsfilet / Tenderloin

jede weiteren

Entrecôte Lady's-Like

Entrecôte Gent's Like

jede weiteren / each more



CH	150g	43.00
	50g	8.50
CH	200g	43.00
CH	300g	50.50
	100g	8.50

STEAKS AND MORE:

Western-Schweinssteak / pork steak

Holzfäller-Schweinssteak / pork steak

Bison Entrecôte Lady's-Like / bison

Bison Entrecôte Gent's-Like / bison

Pferde-Entrecôte Lady's-Like / horse

Pferde-Entrecôte Gent's-Like / horse

Känguru-Entrecôte Lady's-Like / kangaroo

Känguru-Entrecôte Gent's-Like / kangaroo

Lammrückenfilet Lady's-Like provencial / saddle of lamb

Lammrückenfilet Gent's-Like provencial / saddle of lamb

jede weiteren / each more

CH	200g	28.00
CH	300g	32.50
CA	200g	43.00
CA	300g	50.50
EU	200g	40.00
EU	300g	46.50
AUS	200g	34.50
AUS	300g	41.50
NZ	200g	37.50
NZ	300g	45.00
	100g	8.50
	ca. 300g	48.50

Fleischspieß (nicht als Tellergericht)

Stücke von Rindsentrecôte, Schweinssteak, Bison, Pferd, Känguru /

pieces of beef, pork, bison, horse, kangaroo on a spit

INKLUSIV EINER BEILAGE / INCLUDED ONE DISHES

Salat mit italienischem oder Hausdressing, Saisongemüse (seasonal vegetables), Nudeln (noodles), Pommes-Frites, Twister, Pommes Soufflés, Röstisticks (hash browns sticks)

Hausgemachtes Tartar aus kochgereiftem Rindsfilet

Mit unserer selbstgemachten Würzmischung frisch zubereitetes Tartar, serviert	100g	24.50
mit Zwiebeln, Essiggurken und Kapern, dazu Toast und Butter.	150g	32.00
Marinated with our home-made sauce our tatar is served with onions, caper, pickles, toast and butter.	200g	37.50
Wählen Sie / choose: mild, medium or hot		
mit Eigelb / optionally with an egg yolk		1.00
mit 2cl Cognac / optionally served with 2 cl Cognac		4.50



Burgerspezialitäten

 Swissalpburger	15.20
Mac`n`Cheese Burger (Maccaroni mit zartem Cheesy Schmelz, pikante Crunchy-Panade), im handcrafted Homestyle Bun (Weizen-Kartoffel) Tomate, Zwiebeln und Cole Slaw (Maccaroni with a tender cheesy melt, spicy crunchy breading), in a handcrafted homestyle bun (wheat potato), tomato, onion and cole slaw	
Cheeseburger	12.50
handcrafted Homestyle Bun, Cole Slaw, Rinds-Patty, Raclettekäse, Essiggurke, Tomate, Zwiebeln cole slaw, swiss cheese, pickle, tomato, onions	
Falken Burger	14.50
handcrafted Homestyle Bun, Rinds-Patty, Cole Slaw, Speckstreifen, Spiegelei, Tomate, Zwiebeln cole slaw, bacon, fried egg, tomato, onions	
BBQ-Burger	14.50
handcrafted Homestyle Bun, Rinds-Patty, Cole Slaw, BBQ-Sauce, frittierte Zwiebelringe, Speckstreifen cole slaw, BBQ-Sauce, onion rings, bacon	
Backhendl Burger	15.50
handcrafted Homestyle Bun, Backhendl Wiener Art, Cole Slaw, Tartar Sauce, Tomate, Zwiebeln / fried chicken Viennese Style, cole slaw, tartar sauce, tomato, onions	
Jumbo Falken Burger (ca. 200g) mit Swiss Premium Dry Aged Beef	18.80
handcrafted Homestyle Bun, Cole Slaw, Speckstreifen, Spiegelei, Tomate, Zwiebeln / cole slaw, bacon, fried egg, tomato, onions	

Dazu servieren wir / We serve with it

Pommes-Frites, Röstisticks (hash browns sticks), Pommes Soufflés, Nudeln (Noodles)	7.50
Twister, Salat mit Hausdressing (green salad with house dressing), Gemüse (vegetables)	9.50

Röstispezialitäten

BW-Röschti	24.50
mit Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce / with sausage of veal and onion gravy	
 Röschti	19.00
mit 2 Spiegeleiern / with 2 fried eggs	
 “Chäs”-Röschti	19.50
mit Käse überbacken / gratinated with cheese	
Röschti „Studi“	26.50
mit Beefburger, Raclettekäse, Spiegelei, Tomate, Essiggurke, Zwiebeln with beefburger, cheese, fried egg, tomato, pickles, onions	
extra Spiegelei, Käse, oder Speck / extra fried egg, cheese or bacon	2.00

Dessertkarte

CHF klein CHF gross

Coupe Dänemark

Vanilleglacé mit heisser Schokolade und Schlagrahm
Vanilla ice cream with hot chocolat and wipped cream

9.00 12.50

Coupe Hotberry

Vanilleglacé mit heissen Beeren und Schlagrahm
Vanilla ice cream with hot berries and wipped cream

9.00 12.50

Eiscafé „Falken“

Vanilleglacé mit Espresso gerührt und Schlagrahm
Vanilla ice cream with espresso and wipped cream

12.50

Warmer Schokoladenkuchen vom Beck nebenan:
mit Whiskyglacé (LAPHROAIG 10 Y) oder mit Vanilleglacé,
Früchten und Schlagrahm
Chocolate cake with **whisky or vanilla ice cream**, fresh fruits and wipped cream



13.00

Warmer Zwetschgenstreuselkuchen vom Beck von nebenan:
mit Vanilleglacé und Schlagrahm
Warm plum cruble cake with vanilla ice cream and wipped cream



13.00

Warmes Thurgauer Apfeltörtchen vom Beck von nebenan:
mit Vanilleglacé und Schlagrahm
Warm apple pie with vanilla ice cream and wipped cream



13.00

“Caramelchöpfli”

mit frischen Früchten und Rahm /
Flan of caramel with fresh fruits and wipped cream

12.50

Hausgemachtes Erdbeer Parfait

serviert mit Butter Streusel Crumble /
Strawberry parfait served with butter crumble

12.50

Glacebecher vom Bauernhof Schaub Mettendorf: div. saisonale Sorten

Fragen Sie unsere Mitarbeiter!



6.00

Glacesorten vom Bauernhof Schaub Mettendorf:

Sorbet Kugeln (in den Sorbets ist keine Laktose vorhanden)
Zitronen, Erdbeer, Zwetschgen,
lemon, strawberry, plum sorbet



pro Kugel / per scoop 3.00

Rahmglacé Kugeln

Vanille, Schokolade, Mocca, Whisky (LAPHROAIG 10 Y)
vanilla, chocolat, coffee ice cream

pro Kugel / per scoop 3.00

mit Schnaps / with spirit

Zuschlag / additional 4.50

Schlagrahm / with wipped cream

Zuschlag / additional 1.50

Falken Piccolino

Espresso oder Café Crème mit einer Kugel Glacé/Sorbet nach Wahl
Espresso or coffee cream with one scoop of ice cream/sorbet of your choise

7.50

Getränkekarte

MINERALWASSER / RED BULL / FRUCHTSÄFTE

Mineral offen

	CHF 2.5dl	CHF 4dl
Schnitzwasser mit / ohne Kohlensäure	4.10	5.30
Coca Cola, Cola-Zero, Citro, Eistee	4.10	5.30
Rivella rot	4.10	5.30
Süssmost / Apfelschorle	4.10	5.30
Orangen-, Ananas-, Passions- oder Cranberrysaft	4.30	6.30
Hausgemachte Falken Limos		6.90

Flaschen/Dosen

Cola Zero, Fanta	33cl	5.20
Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer (Thomas Henry)	20cl	5.00
Red Bull	25cl	5.50
Sanbitter	10cl	5.00
Gazosa Ticinese (Bügelflasche)	35cl	5.80
Traube, Mandarine, Limone oder Heidelbeere		
Piz Sardona – Das Schweizer Mineralwasser aus Mels -		
Nr. 0 ohne Kohlensäure / Nr. 2 mit Kohlensäure,	40cl	6.40
Nr. 0 ohne Kohlensäure / Nr. 2 mit Kohlensäure	75cl	9.60
Frauenfelder-Hahnenwasser	25cl	1.50
	1 Liter	5.00

BIERE / APFELWEIN

Biere offen

	CHF 2.5dl	CHF 4dl	CHF 1 Liter	CHF 1.5 Liter
Edelfalke «Premium-Lager»	4.50	6.60	14.50	19.80
Eidgenoss	4.50	6.60	14.50	19.80
Schwarzer Falke	4.60	6.70	15.00	21.00
Panaché süss oder sauer, Edelfalke	4.50	6.60		

Lady-Stange

Litchi-Sirup, Citro, Edelfalke	25cl	4.80
--------------------------------	------	------

Flaschenbiere

Falken 1895 (Stammhausbier, Bügelflasche)	33cl	6.20
Falken Lager	50cl	6.40
Hülse Original / Ice / Lemon	33cl	6.20
Hülse Fusion (Moscato 65% / Bier 35%)	33cl	7.90
Rudolf Doppelbock hell	33cl	7.00
Falken-Weizen	50cl	7.80

«Thurgauer Ciden»

Mostinder (Thurgauer Cider)	30cl	6.60
-----------------------------	------	------

Bier / Apfelwein alkoholfrei

Falken Hülse Free	33cl	6.20
Erdinger Weizen	50cl	8.00
Möhl Apfelwein trüb	50cl	7.00

Wir haben insgesamt über 33 verschiedene, internationale Biersorten, schauen Sie in unsere separate Bierkarte!

Kaffee- / Teekarte

CHF

KAFFEE / HEISSGETRÄNKE

Kaffee / Espresso / Milchkaffee	4.50
Cappuccino	5.50
Doppelter Espresso	6.00
Latte Macchiato / Chococcino	7.00
Heisse Ovo / Schoggi	4.50
Punsch (Orangen/Rum ohne Alkohol)	4.70
Zuschlag Mélange oder Sirup	1.50

EILLES - Willkommen in der Welt des Tees „für höchste Ansprüche“

Sorten: Earl Grey – Darjeeling Schwarztee - Grüntee Asia - Rooibos Vanilla – Kräutergarten – Pfefferminz – Kamillen – Sommerbeeren - Vita Orange – Linden-/Holunderblüten - Hagebutten mit Hibiskus

	4.70
--	------

KAFFEE ODER TEE MIT SCHNAPS

Cafe Zwetschgen/Chrüter/Honigchrüter/Kernobst/Pflümli	3cl	7.50
LUZ / GT (Schnaps nach Wahl)	3cl	7.50
Cafe Coretto Grappa	3cl	9.90
Schümli-Pflümli, Kaffee Baileys / Amaretto	3cl	9.00
Hot Whisky	4cl	10.50
Flämmlì (Espresso mit Williams)	4cl	10.50

FALKEN SPECIAL COFFEE'S

mit Alkohol

Irish Coffee	Jameson Whisky, Kaffee, Sahne	3cl	9.90
Gaelic Coffee	Ballantines Whisky, Kaffee, Sahne	3cl	9.90
Coffee Royal	Maxim Cognac, Kaffee, Sahne	3cl	9.90
Swiss Coffee	Kirsch, Kaffee, Sahne	3cl	9.90
Coffee Di Saronno	Amaretto, Kaffee, Sahne	3cl	9.90
Mexican Coffee	Kahlua, Kaffee, Sahne	3cl	9.90
Hazelnut Coffee	Frangelico, Kaffee, Sahne	3cl	9.90
Walliser Kaffee	Williams, Kaffee, Sahne	3cl	9.90
Havanna Coffee	Havanna Club, Kaffee, Sahne	3cl	9.90
Kaffee Biberfladen	Appenzeller, Kaffee, Sahne	3cl	9.90
Spanish Coffee	Cuarenta y Tres 43, Kaffee, Sahne	3cl	9.90

ohne Alkohol

Orange Coffee	Orangensirup, Kaffee, Sahne	3cl	8.70
Hazelnut Coffee	Nuss-Sirup, Kaffee, Sahne	3cl	8.70
Vanilla Coffee	Vanillesirup, Kaffee, Sahne	3cl	8.70
Amaretto Coffee	Amarettosirup, Kaffee, Sahne	3cl	8.70

COCKTAILS MIT ALKOHOL

		CHF
Café del Mar	Cappuccino, Amaretto, Crash-Eis, Rahmhaube	13.00
Caipirinha	Cachaça, Limetten, Rohrzucker, Crash-Eis	13.00
Caipiroska	Vodka, Limetten, Rohrzucker, Crash-Eis	13.00
Cuba Libre	brauner Rum, Limetten, Cola, Crash-Eis	13.00
Erdbeer-Caipirinha	Cachaça, Erdbeermark, Limetten, Rohrzucker, Crash-Eis	13.00
Erdbeer-Mojito	Bacardi, Limetten, Minzeblätter, Mineralwasser, Erdbeermark	13.00
Geile Paula	Saurer Apfel, Grüne Banane, Malibu, Orangensaft	13.00
Geiler Sepp	Blue Curacao, Batida de Coco, Ananassaft, Orangensaft	13.00
Godfather sour	Amaretto, Jack-Daniels, Sweet & Sour	13.00
Long Island Icetea	Vodka, Tequilla, Trippele Sec, Bacardi, Gin, Cola, Sweet & Sour	19.70
Mai Tai	Havanna, Triple Sec, Ananassaft, Nussirup	13.50
Madagaskar	Malibu, Vodka, Vanille-Sirup, Blue Curaçao, Orangensaft	13.00
Margaritha Erdbeer/Mango	Tequilla, Triple Sec, Sweet & Sour, Erdbeer- oder Mangomark, Crasheis	13.00
Mojito	Bacardi, Limetten, Minzeblätter, Mineralwasser	13.00
Pina Colada	Rum, Batida de Coco, Cream of Coconut, Ananassaft, Sahne	13.00
Sex on the beach	Vodka, White Peach, Cranberrysaft, Ananas- und Orangensaft	13.00
Seventy-Seven	Gin, Jameson, Sweet & Sour, Sprite	13.00
Small Island Icetea	Vodka, Tequilla, Triple Sec, Bacardi, Gin, Cola, Sweet & Sour	13.00
Swimming Pool	Vodka, Bacardi, Blue Curaçao, Cream of Coconut, Ananassaft	13.00
Tequilla Sunrise	Tequilla, Grenadine, Orangensaft	13.00
Vanilla Dream	Ananassaft, Amaretto, Vanille-Eis	13.00
White Russian	Vodka (White oder Caramel, je nach Wunsch), Kahlua, Sahne	13.00

COCKTAIL OHNE ALKOHOL

Adam & Eva	Apfelsaft, Orangensaft, Grenadinesirup, Ginger Ale	9.90
Café del Mar	Cappuccino, Amaretto-Sirup, Crash-Eis, Rahmhaube	9.90
Caipirinha	Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker, Crash Eis	9.90
Caribbean-Dream	Mango-Mark, Spicy Mangosirup, Orangensaft, Zitronensaft	9.90
Erdbeer Caipirinha	Erdbeermark, Limetten, Rohrzucker, Mineralwasser	9.90
Erdbeer-Mojito	Mojitosirup, Limetten, Minzeblätter, Erdbeermark, Mineralwasser	9.90
Margaritha Erdbeer/Mango	Tequilla-Sirup, Sweet & Sour, Erdbeer- oder Mangomark, Crasheis	9.90
Mojito	Mojitosirup, Limetten, Minzeblätter, Mineralwasser	9.90
Vanilla Dream	Amarettosirup, Ananassaft, Vanillesirup, Vanilleeis	9.90
Virgin Colada	Cream of Coconut, Ananassaft, Sahne	9.90

SHOT'S

Hot Shot	Cuaranta y Tres, weisser Vodka, Cointreau, Zitronenscheibe	4cl	9.50
Flaming B52	Kahlua, Baileys, Cointreau	4cl	8.50
Black Russian	Kahlua, weisser Vodka	4cl	8.50
Fliegender Hirsch	mit 2cl Jägermeister und Red Bull	2cl	8.50
Cucaracha	Tequilla, Kahlua	4cl	8.50
Sambuca	Sambuca mit Kaffeebohne	4cl	8.50
Tequilla	Tequilla Silver/Gold mit Zitronen/Orange	4cl	8.50
Saurer Apfel	Berentzen Saurer Apfel	4cl	8.50
Shot Fläschli	diverse Sorten	2cl	6.00

APERITIF / DIGESTIF / LIQUEUR

	Vol. %	CL	CHF
Martini bianco / rosso	16%	6cl	8.50
Cynar	16%	4cl	8.50
Campari	23%	4cl	8.50
Pastis	30%	4cl	8.50
Ramazotti Amaro	30%	4cl	8.50
Appenzeller	29%	4cl	8.50
Jägermeister	35%	4cl	8.50
Amaretto / Baileys	18%	4cl	8.50
Kahlua	27%	4cl	8.50
Frangelico / Malibu / Grüne Banane	24%	4cl	8.50
Passoa	12%	4cl	8.50

SPIRITUOSEN / BRÄNDE

	Vol.-%	CL	CHF
Cuarenta y Tres 43	31%	4cl	8.50
Kirsch / Kerobst / Chrüter / Pflümüli / Zwetschgen / Williams	38%	4cl	8.00
Schälle Bur (Schwyzer Honig Chrüter)	30%	4cl	8.00
Williams Morand	43%	4cl	9.50
Cointreau / Vieille Prune / Calvados	40%	4cl	9.50
Marillenbrand	40%	4cl	9.50
Krautinger	42%	4cl	9.50

VODKA

Vodka Russian Standard	40%	4cl	9.00
Vodka Belvédère	40%	4cl	13.00

RUM

Bacardi Carta blanca / Carta oro	40%	4cl	9.00
Ron Millonario XO Reserva Especial	40%	4cl	17.50
A.H.Rise Non plus Ultra Ambre d'Or Excellence	42%	4cl	14.50
El Falcone Reserva Especial	42%	4cl	14.50
Distilled and aged for a minimum of 5 years in Belize			

GIN

Bombay Sapphire Gin	40%	4cl	9.50
Hendrick's	41.4%	4cl	11.50
Gin 82	45%	4cl	13.50
Sorachi Hop Gin	45%	4cl	13.50
Gin Gin	44.4%	4cl	15.00
Ginstr Dry Gin aus Stuttgart "dreimaliger Weltmeister"	41.4%	4cl	15.00

COGNAC / BRANDY

Maxime Trijol VSOP Cognac Grande Champagne	40%	4cl	13.50
Carlos I	38%	4cl	10.50

ABSINTH

JANIS Brennerei Francis Martin	65%	3cl	10.00
APHRODITE Brennerei Claude-Allain Bugnon	55%	3cl	10.00

Alle Absinth werden mit Eiswasser serviert und können auf Wunsch mit karamellisiertem Zucker flambiert werden.

GRAPPA PAESANELLA

Grappa Amarone / Moscato / Brunello	41%	4cl	9.80
-------------------------------------	-----	-----	------

GRAPPA Berta / Villa de Varda

Grapp'Angelo Barrique Traube: Barbera d'Asti, 45 Vol.-%	2cl	CHF 7.25	4cl	CHF 14.50
Berta Tresolitre ca.8 Jahre Traube: Nebbiolo da Barolo, 45 Vol.-%	2cl	CHF 7.25	4cl	CHF 14.50
Villa de Varda Stravecchia Nonno Giovanni 40 Vol.-%	2cl	CHF 7.25	4cl	CHF 14.50

WHISKY

Scotch Ballantines	40%	4cl	9.50
Bourbon Whisky Jim Beam	40%	4cl	9.50
Tennessee Whisky Jack Daniels	43%	4cl	11.50
Irish Whisky Jameson	40%	4cl	9.50

MIT ZUSATZ

mit Mineral oder Saft				3.00
mit Red Bull/Fläschli				3.50

Zudem haben wir ein grosses **Whisky/Single Malt** und **Zigarren** Angebot!
Verlangen Sie bei unseren Mitarbeitenden die Karten!

Weinkarte / Prosecco / Aperitif's

PROSECCO COLLALTO / Strada -schweizer Schaumwein-

	CL	CHF
Cüpli Prosecco	10cl	9.00
Flasche Prosecco	75cl	43.50
Cüpli Strada	10cl	8.50
Strada Extra Dry Vin Mousseux	75cl	42.00

SPEZIELLE APERITIF'S

Aperol Prosecco	11 Vol%	4cl	11.00
Gespritzter Weisswein (süss oder sauer)			8.00
Hugo (Weisswein, Holunderblütensirup, Limetten und Pfefferminze)			9.50
Lilly (Lillet (Weinlikör), Limetten, Tonic oder Ginger Ale)			9.50

ALKOHOLFREIE APERITIF'S

Roter Hugo (Sanbitter, Holunderblütensirup, Limetten und Pfefferminz)			9.50
Sanbitter Cocktail (Sanbitter, Soda und Orangenscheibe)			9.00
Martini Floreale (weiss) / Vibrante (rot) pur	CHF 6.50	6cl	mit Tonic 10.00

WEISSWEINE im Offenausschank

10cl	7.00
20cl	13.00
30cl	19.00
50cl	29.00

Schweiz

Lindengelb Chardonnay AOC 75cl

38.50

Weingut: Lindenhof Schaffhausen

Traube: Chardonnay / Ausbau im Barrique

Charakter: trocken, mineralisch, gut strukturiert, Zitrusnoten und Frische

EPESES «LA REPUBLIQUE» Lavaux AOC 75cl

35.50

Weinkellerei: Patrick Fonjallaz

Traube: Chasselas

Charakter: weicher Auftakt, leichte Kohlensäure, angenehmer Abgang

Deutschland

Hörner Grauburgunder «Steinbock» 75cl

33.50

Weinkellerei: Hörner

Traube: Grauburgunder

Charakter: erfrischende Struktur, reife Quitte, grüner Apfel, süsse Melone, mineralisch

Argentinien

NEW AGE Mendoza 75cl

32.50

Weinkellerei: Valentin Bianchi

Traube: Torrontés, Sauvignon Blanc

Charakter: leicht süsslich, Zitrus und Orange, trendiger Apérowein

Österreich

GRÜNER VELTLINER 75cl

35.50

Weingut: Rudol Rabl Vinum Optimum

Traube: Grüner Veltliner

Charakter: pfefferig, würzig, eher säuerliche Note

ROTWEINE im Offenausschank

CL

CHF

10cl	7.00
20cl	13.00
30cl	19.00
50cl	29.00

Schweiz

Engelwy Angelo Mio AOC 75cl

49.50

Weinkellerei: Weingut Engel Uesslingen TG

Traube: Merlot, Pinot Noir

Charakter: schwarzbeerig, würzig, leichtes Pflaumenaroma, im Gaumen vollmundig

Österreich

JOHANNESHOF REINISCH «Frauenfeld» 75cl

47.50

Weinkellerei: Reinisch Tattendorf

Traube: Zweigelt

Charakter: trocken, fruchtig und würzig, frisch und langanhaltend

Italien

SILENTIUM Primitivo di Manduria DOC 75cl

39.50

Weingebiet: Apulien

Traube: Primitivo

Charakter: intensiv und kraftvoll, dunkle Beeren, leichte Rauchnote

AMARANTA Montepulciano d'Abruzzo 75cl

44.50

Weinkellerei: Tenuta Ulisse

Traube: Montepulciano d'Abruzzo

Charakter: intensiv, anhaltend, fruchtig, gehaltvoll

SERPAIOLO Serpaia di Endrizzi 75cl

39.50

Weingebiet: Maremma Toscana IGP

Traube: Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Charakter: dunkle Früchte mit feiner Würzigkeit, weiche Tannine

Spanien

CARRAMIMBRE Bodegas Crianza 75cl

41.50

Weingebiet: Ribera del Duero DO

Traube: Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Charakter: würzig-beerige Note, in der Nase Vanille und Zimt

Portugal

Papa Figos CASA FERREIRINHA 75cl

37.50

Weingebiet: Douro - DOC

Traube: Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca, Touriga, Nacional

Charakter: rot- und schwarzbeerige Noten, in der Nase blumig mit Nuancen von Zedern

Schweiz**WOLFER Pinot Noir Sélection 75cl**

56.50

Weinkellerei Martin Wolfer Thurgau

Traube: Pinot Noir

Charakter: rote und dunkelrote Früchte, fruchtig, weich

Lindenhof «Chölle» AOC 75cl

57.50

Weingut Lindenhof, Hallau

Traube: Pinot Noir / Ausbau im Barrique

Charakter: Eine kräftige, dichte rote Frucht wird begleitet von angenehmem Schmelz und reifem Tannin.

Spanien**RIOJA VEGA Gran Reserva 75cl**

59.50

Weingebiet Rioja

Traube: Tempranillo, Graciano, Mazuelo

Charakter: gereifte Früchte, weich, vollmundig, reifer Tanin

CARRAMIMBRE Bodegas Reserva 75cl

60.50

Weingebiet Ribera del Duero DO

Traube: Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Charakter: würzig-beerige Note von Brombeeren, Cassis und Lebkuchen, gestützt von Tanninen

Italien**BARBICONE Russo 75cl**

62.50

Weingebiet Toscana IGT

Traube: Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Ciliegiolo, Colorino, Cannaiolo

Charakter: Bouquet von reifen Waldbeeren gepaart mit würzig-ledrigen Noten

MONTRESOR Ripasso della Valpolicella 75cl

51.50

Weinkellerei Montresor

Traube: Rondinella, Corvina Veronese, Molinara

Charakter: frisch, blumig, Veilchen, Abrundung herbe Früchte