

Aperitif

Aperol-Spritz (Prosecco mit Aperol und einem Schuss Mineral)	1 dl	12.00
Hugo (Holunderblütensirup mit Minze, Prosecco und Mineral)	1 dl	12.50
Virgin Hugo Holunderblütensirup mit Minze, Ginger Ale und Mineral	1 dl	10.00
Limoncello Tonic Limoncello mit Basilikum, Tonic Water und Mineral	1 dl	12.50
Pimm's Cup (Pimms mit Ginger Ale)	1 dl	12.50
Rossini (Erdbeerpüree mit Prosecco)	1 dl	11.50
Virgin Hugo Holunderblütensirup mit Minze, Ginger Ale und Mineral	1 dl	10.00
Campari Orange	4 cl	9.00
Apérol	4 cl	9.00
Appenzeller Alpenbitter	4 cl	6.00
Averna	4 cl	6.00
Campari	4 cl	6.00
Cynar	4 cl	6.00
Fernet Branca	4 cl	6.00
Martini Bianco	4 cl	6.00
Pernod	4 cl	6.00
Ramazotti	4 cl	6.00

Schorlen

Weissweinschorle sauer	2 dl	8.00
------------------------	------	------

Mineralwasser

Wasser in der Karaffe:

CHF

Glas mit oder ohne Kohlensäure	30 cl	3.50
Karaffe mit oder ohne Kohlensäure	50 cl	5.50
Karaffe mit oder ohne Kohlensäure	1 Liter	8.50

Wir weisen Sie höflichst daraufhin, dass wir für „Hahnenwasser“ einen Unkostenbeitrag verrechnen.	pro Gast	1.50
--	----------	------

Tafelgetränke

Ice-Tea	Offenausschank	30 cl	3.80
Ice-Tea	Offenausschank	50 cl	5.80
Apfelschorle	Offenausschank	30 cl	3.80
Apfelschorle	Offenausschank	50 cl	5.80

Süssmost «Ramseier»		33 cl	4.80
Coca Cola		33 cl	4.80
Coca Cola Zero		33 cl	4.80
Fanta		33 cl	4.80
Rivella Rot / Blau		33 cl	4.80
Citro		33 cl	4.80
Schweppes Tonic/Bitterlemon/Hibiskus		20 cl	4.80

Fruchtsäfte

Orangensaft «Michel»		20 cl	5.50
Tomatensaft «Michel»		20 cl	5.50

Kinder-Getränke

Glas Milch		20 cl	1.50
Glas Sirup		20 cl	1.50
Liter Sirup		1 Liter	5.50

«Café Barone»  aus Gelterkinden

Kaffee oder Espresso		4.50
Doppelter Espresso		6.50
Milchkaffee «Cafe au lait» /Cappuccino		5.50
Kaffee mélange (mit Schlagrahm)		6.00
Kaffee Lutz		7.50

Milch-Getränke

Kalte oder warme Milch	20 cl	3.50
Kalte oder warme Schoggi /Ovo	20 cl	4.80
mélange (mit Schlagrahm)	+	1.50

Tee  aus Basel

*English Breakfast Schwarztee, Pfefferminze,
Hagebutten&Hibiscus, Eisenkraut, Kamille,
Swiss Mountain Tea, Kalahari Lemongrass*

Pro Tasse	20 cl	4.50
Im Kännchen als Portion	40 cl	6.50
Tee mit Rum	20 cl	7.50

Bier

Feldschlösschen Spezial	Offenausschank	30 cl	4.50
Valaisanne Zwickel	Offenausschank	30 cl	4.70
Grimbergen Blonde	Offenausschank	25 cl	4.70

Flaschen

Farnsburg Amber	33 cl	4.90
Farnburger Zwickel	33 cl	4.90
Farnsburger Lager	33 cl	4.90
Schneider Weisse	50 cl	6.00
Schneider Weisse ohne Alkohol	50 cl	6.00

Feldschlösschen Bügel	50 cl	6.00
Feldschlösschen Alkoholfrei	33 cl	4.80

Bitte beachten Sie unsere separate Offenweinkarte

Spirituosen

Portweine & Sherry

Sandero, Medium Dry Sherry	4 cl	8.00
Toro Albala Don PX Convento Selection 1946	4 cl	25.00

Schweizer & Internationale Obstbrände

Farnsburger Kirsch 2000	2 cl	8.00
Hof Leimen - Zwetschge	2 cl	7.00
Hof Leimen - Quitte	2 cl	8.00
Williamine, Morand,	2 cl	9.00
Basler Kirsche 2004, Rochelt, Tirol	2 cl	19.00
Orange 2006, Rochelt, Tirol	2 cl	21.00

Grappa

Il Moscato, Nonino	2 cl	8.00
Il Prosecco Barrique, Nonino	2 cl	9.00
Tignanello, Antinori	2 cl	10.00
Sassicaia 2007, Tenuta San Guido	2 cl	14.00
Grappa Riserva, Eligio dell'Ornellaia	2 cl	12.00
Picolit, Nonino aus der 10l Flasche	2 cl	16.00

Armagnac

Armagnac «Vaghi» 1963	2 cl	15.00
Vieille Armagnac 1929 (rar)	2 cl	19.00

Cognac

Cognac V.S.O.P., Remy Martin	2 cl	10.00
------------------------------	------	-------

Whisky / Bourbon

Glenmorangie, 12 years, Sauternes-Cask	4 cl	7.00
Bourbon, Four Roses	4 cl	8.00
Bourbon, Jim Beam	4 cl	8.00
Jack Daniels, Gentleman Jack	4 cl	10.00
Canadian Club	4 cl	8.00

Rum

Milionario Solera R.E. Peru	2 cl	8.50
Ron Zacapa, XO (rar)	2 cl	13.00

Specials

«Fee Verte», Absinth 2012	2 cl	8.00
---------------------------	------	------

Liköre

Amaretto di Saronno	4 cl	10.00
Cointreau	4 cl	10.00
Grand Marnier	4 cl	12.00



Das Weingut Orvina

Die Philosophie von Orvina

Ehrliche und unverfälschte Weine zu produzieren, das soll unser oberstes Ziel sein. Leidenschaft und Begeisterung stehen bei unserem Schaffen ganz klar im Vordergrund. Dies zeigt sich auch im rigorosen und kompromisslosen Auswahlverfahren, was das Traubengut anbelangt. Aus diesem Grunde ist die Produktion im Vergleich zu vielen anderen Weingütern auch wesentlich kleiner; dafür aber sind die Weine unvergleichlich in Geschmack, Reichtum und Lagerfähigkeit.

Das Weingut

Das Weingut ist aufgeteilt in zwei Parzellen: Das „Amphitheater“ mit einer Anbaufläche von 1,7 Hektaren und das „Château“ mit einer Anbaufläche von rund 1,2 Hektaren. Die Hauptsächlichen Reben sind Furmint, Zeta, Chardonnay & Pinot Noir. Die Reben wurden allesamt im Jahre 2004 neu angepflanzt. Seit 2008 wird der **biologische Anbau** praktiziert und die Weine sind auch dementsprechend als biologische Weine zertifiziert.

Jürg Richter-Dettwiler obliegt die Gesamtleitung der Firma sowie die Verantwortung für die einzelnen Weinsorten und die einzelnen Assemblagen. Jürg Richter ist seit 1990 ein ausgewiesener Fachmann und Spezialist in allen Bereichen, was Süssweine aus Ungarn oder Frankreich (Sauternes) anbelangt. István Dorogi ist der Kellermeister und Önologe von Orvina. Seine langjährigen Erfahrungen bei den besten Winzern von Ungarn garantieren qualitativ hochstehende und charaktvolle Weine.

Zeta Royal Sweet Selection 2008

Die Königskategorie, vergleichbar mit der Aszú Essencia, welche meist nur in ganz guten Jahren produziert werden kann und mindestens 180 Gramm Restzucker pro Liter enthält. Die Lagerfähigkeit dieser edelsüßen Provenienz beträgt viele Jahrzehnte, wobei der Wein mit jeder Dekade wohl noch ein Bisschen besser wird...

Zeta Sweet Selection 2008 Goldmedaille 2012

Dieser fruchtig süsse Wein eignet sich besonders vor dem Essen als Apéro oder zu einem feinen Käse. Es ist eine lieblich süsse Provenienz mit einer wunderbaren Fruchtnote und exotischen Aromen. Auch diesen Wein kann man gut und gerne 10-20 Jahre lagern.

Chardonnay Selection 2013

Dieser Wein ist trocken ausgebaut mit einer ausbalancierten Säure, einer mineralischen Note sowie den typischen Citrus- & Vanille Aomen. Ideal als Apéro oder Essensbegleiter für Fisch und Meeresfrüchte.

Rosé Selection 2013

Dieser Wein, vollmundig im Geschmack, aus Pinot Noir Trauben hergestellt, passt herrlich zu Käse oder einer kalten Fleischplatte. Dank seinem fruchtig-elegantem Aroma ist er aber auch nur als Apéro herrlich zu trinken.