

Weinkarte

Wasser macht weise, lustig der Wein.
Drum trinken wir beides, um beides zu sein.

Entdecken Sie die edlen Erzeugnisse der innovativsten Winzer als Begleiter zu einem guten Essen oder als zu einem gemütlichen Aperitif in unserem Friedheim Gade.

Flaschenweine im Offenausschank weiss

10cl

WEISSWEIN Schweiz

Kaiserspan Hitzkirch Traubensorte: Pinot Gris	2016	8.50
Fechy Cave de la Crausaz; Bettems Frères SA Traubensorte: Gutedel (Chasselas)	2016	6.00
Sauvignon Blanc de Satigny AOC Domaine du Paradis Traubensorte: Sauvignon blanc. Barrique ausgebaut	2015	7.50
Yvorne Pot du Commandant		6.50

ROSÉ WEIN Schweiz

10 cl

Kaiserspan, Weingut Gelfingen Hitzkirch; Traubensorte: Blauburgunder rosé	2016	8.00
--	------	------

WEISSWEIN Italien

Arneis DOCG Pradalupo Roero Traubensorte: Arneis	2016	7.50
---	------	------

Flaschenweine im Offenausschank rot

10cl

ROTWEIN Schweiz		
Cuvée Kaiser Kaiserspan AOC Traubensorte: Blauburgunder, Zweigelt	2016	8.50
Arzo Merlot del Ticino, Barrique DOC, Gialdi Traubensorte: 100% Merlot, Barriqueausbau	2013	9.00
ROTWEIN Italien		
Toscana Bolgheri DOC Rosso « Pean », Bazella Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Cabernet-Franc	2013	8.50
Amarone della Valpolicella DOC; SANTI Traubensorten: Corvina, Rondinella und Molinara	2012	9.50
ROTWEIN Spanien		
Tamaral Reserva Ribera del Duero DO Traubensorte: Tempranillo	2012	9.00
ROTWEIN Argentinien		
PURO Malbec - Ojo de Vino Agua – Dieter Meier Traubensorte: 100% Malbec	2016	7.50

Spezieller Tropfen für Sie ausgewählt

Weisswein

Wallis

Roussanne Blanc AOC – Domaine de la Pleine Lune, Fully Traubensorte: Roussanne (Ursprung Côtes du Rhône) Eignet sich zu Jacques Muschel, Ente, Pilze und Weichkäse.	2014	75cl 57
Riesling AOC Valais – Cave des Bernunes, Sierre Traubensorte: Riesling Gut zum Aperitif, Käse, Fisch und kalten Vorspeisen.	13/14	60
Humagne Blanche AOC - Pierre-Maurice Carruzzo Chamoson Traubensorte: Humagne Blanche Eignet sich zu Vorspeise, weissem Fleisch, Fisch und Alpkäse.	2015	59
Petite Arvine AOC – John et Mike Favre St. Pierre de Clages, Valais Traubensorte: Petite Arvine Eignet sich zu Kalbfleisch, Geflügel in Sauce, einige Meeresfische und Alpkäse.	2015	62

Waadt

Gewürztraminer AOC - Domaine de Chantemerle Tartagnin Traubensorte: Gewürztraminer Wird gerne zu allen Gelegenheiten getrunken.	2015	57
---	------	----

“S’hed solangs hed”

Spezieller Tropfen für Sie ausgewählt

Rotwein

Wallis

Rouge la Tine, fût de chêne, Gamaret AOC – Cave la Tine, Vétroz 2014 74
Traubensorte: Gamaret Reichenstein
Eine Klasse für sich zu rotem Fleisch, Blauschimmelkäse.

Cuvée Carmin Coteaux de Sierre AOC – Bagnoud Vins Valençon, Flanthey 2015 62
Traubensorte: Assemblage von Gamaret, Diolinoir und Cabernet Sauvignon.
Passt zu rotem Fleisch, Lamm und gereifter Hartkäse.

Humagne rouge Valais AOC – Gérard Dorsaz Fully VS 2015 62
Traubensorte: Humagne Rouge
Sehr fein zu rotem Fleisch, Wild und Hartkäse.

Cornalin Coteaux de Sierre AOC – Bagnoud Vins Valençon, Flanthey Valais 2015 64
Traubensorte: Cornalin
Passt zu rotem Fleisch, Lamm und gereifter Hartkäse.

Malbec VDPS – Domaine Fernand Cina, Salquenen VS 2016 70
Traubensorte: Malbec
Geeignet zu rotem Fleisch, Lamm und Rindsfilet.

Waadt

Intensus La Côte « Inspiration » AOC - Caves Cidis Morges VD 2014 61
Traubensorten: Assemblage aus Cabernet Franc, Merlot, Gamaret, Galotta.
Methode wie bei Ripasso aus getrockneten Gamaret Trauben.
Perfekt zu Rindsfilet, Grilladen, Wild oder zu kräftigem Käse.

“S’hed solangs hed”

Flaschenweine Schweiz > weiss

Luzern		75cl	150cl
Kaiserspan, Weingut Gelfingen Hitzkirch	2016	58	
Traubensorte: Pinot Gris			
Eignet sich zu Aperitif und Pilzragout, Poularde an Rahmsauce und Dessert			
Waadt			
Féchy AOC La Côte Cave de la Crausaz; Bettems Frères SA	2016	41	
Traubensorte: Gutedel (Chasselas)			
Eignet sich zu Aperitif und Fisch & Käsespezialitäten.			
Cure d'Attalens Grand Cru Chardonne AOC; Obrist SA	2016	51	102
Traubensorte: Gutedel (Chasselas)			
Eignet sich zu Aperitif und Fischspezialitäten & leichte Gerichte			
Dezaley Chemin de Fer AOC; Luc Massy	2016	59	
Traubensorte: Gutedel (Chasselas)			
Passend zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch an Sauce, weissem Fleisch, Hart- und Weichkäse.			
Sauvignon Blanc de Satigny AOC Domaine du Paradis	2015	52	
Traubensorte : Sauvignon blanc. Barrique ausgebaut			
Eignet sich zum Aperitif und Vorspeisen			
Wallis			
Chardonnay; "La Guérite" Maurice Gay, Valais AOC	2015	49	
Traubensorte: Chardonnay			
Passend zu Vorspeisen, Fisch an Sauce, weissem Fleisch, Hart- und Weichkäse.			
Cuvée Madame Rosmarie Blanc AOC, Adrian Mathier	15/16	51	
Traubensorten: Petite Arvine, Sylvaner, Pinot Blanc und Pinot Gris			
Eignet sich zu Aperitif, zu Geflügel, weissem Fleisch			
Ambassadeur Fumè Blanc Gros Rhin A. Mathier AOC	2015	65	
Traubensorte: Sylvaner / Barriqueausbau			
Eignet sich zu Meeresfische und Schalentiere sowie geräucherter Fisch.			
Tessin			
Bianco Rovere DOC, Guido Brivio	2015	62	
Traubensorte: Bianco di Merlot / Barriqueausbau			
Eignet sich zu Meeresfische und Schalentiere sowie geräucherter Fisch.			

Flaschenweine Schweiz > rot

		75cl	150cl
Luzern			
Cuvée Kaiser Kaiserspan AOC	2016	58	
Traubensorte: Blauburgunder, Zweigelt Passt zu Fleisch und Gemüse Gerichten.			
Kaiserspan Zweigelt AOC	2016	58	
Traubensorte: Zweigelt Hervorragend für Fleischgerichte und Käse			
Wallis			
Cuvée Madame Rosmarie AOC, Adrian Mathier	2015	54	98
Traubensorten: Humagne, Cabernet, Syrah, Pinot noir, Barriqueausbau. Ein wunderbarer Begleiter zu Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Käse.			
Graubünden			
Maienfelder Pinot Noir Barrique, Markus Stäger	2015	62	
Traubensorte: Blauburgunder / Barriqueausbau Eignet sich zu: Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Käse.			
Tessin			
«Vigna d'Antan» Ticino Rosso DOC	2013	62	
Traubensorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Barriqueausbau Idealer Begleiter zu Polenta, Pasta oder Risotto; sowie Fleisch und Fischgerichte.			
Arzo Merlot del Ticino, Barrique DOC, Gialdi	2013	64	
Traubensorte: 100% Merlot, Barriqueausbau Passt zu rotem kräftigem Fleisch, Weichkäse.			

Flaschenweine Schweiz > rose

Luzern			
Kaiserspan, Weingut Gelfingen Hitzkirch;	2016		58
Traubensorte: Blauburgunder rosé Eignet sich zu Aperitif und Pilzragout, Poularde an Rahmsauce und Dessert			
Neuenburg			
Œil de Perdrix de Neuchâtel AOC Château d'Auvernier	2016		54
Traubensorte: Blauburgunder (Pinot Noir) und pino gridot Passend zu Aperitif, und leichte Fleischgerichte			

Flaschenweine Italien > weiss

75cl

Piemont

Arneis DOCG Pradalupo Roero

2016

50

Traubensorte: Arneis

Passend zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch an Sauce, weisses Fleisch.

Toskana-Maremma

Fattoria La Pupille Poggio Argentato IGT

2016

55

Traubensorte: Sauvignon Blanc, Traminer

Passend zu leichten Speisen, Fisch und Aperitif

Flaschenweine Frankreich > weiss

Loire

Pouilly Fumé Traditon Domaine Cullus . Masson-Blondelet

13/14

75

Traubensorte: Chardonnay

Eignet sich gut zu Vorspeisen aus Fisch und Meeresfrüchten

Chablis

Chablis AC La Croix St. Joseph, J. Moreau & Fils

2014

52

Traubensorte: Sauvignon blanc

Schmeckt sehr gut zu Vorspeisen aus Fisch und Meeresfrüchten

Flaschenweine Österreich > weiss

Wachau

Grüner Veltliner Smaragd Kollnitz F. Pichler

2015

69

Traubensorte: 100 % Grüner Veltliner

Idealer Apéro oder zu Fisch

Flaschenweine Frankreich > rot

75cl

Burgund

Chambolle-Musigny Premier Cru «Les Feusselottes» 2011 73
Traubensorte: Blauburgunder (Pinot Noir)
Ideal passt er zu gebratenem Fleisch oder Geflügel.

Pommard Premier Cru «Clos de Verger» 2014 67
Traubensorte: Blauburgunder (Pinot Noir)
Ideal passt er zu gebratenem Fleisch oder Geflügel.

St. Emilion

Château Faugères Grand Cru MO AC 2012 93
Traubensorten: Merlot, Cabernet- Franc, Cabernet- Sauvignon
Ein wunderbarer Begleiter zu Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch,
Wild und Käse.

Château Péby Faugères Grand Cru MO AC 2006 125
Traubensorte: 100% Merlot
Ein wunderbarer Begleiter zu Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch,
Wild und Käse.

Côte du Castillon

Château Cap de Faugères 11/13/14 62
Traubensorten: 85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Ideal passt er zu gebratenem Fleisch oder Geflügel.

Haut-Médoc

faug Mallet Haut-Médoc 2012 92
Traubensorten: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Barriques
Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch, sowie reife Weichkäse.

Smith Haut Lafitte

Le Petit Haut Lafitte Rouge, Pessac-Leognan 2012 76
Traubensorten: 55 % Cabernet Sauvignon, 45% Merlot / Barriques
Idealer Begleiter zu Fleisch und Fischgerichte.

Languedoc

Château Moulin de Ciffre 2014 61
Traubensorten: Syrah, Grenache, Mourvedre
Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch sowie reife Weichkäse.

Flaschenweine Italien > rot

		75cl	150cl
Valpolicella Veneto			
Ripasso SOLANE Valpolicella Classico Superior DOC; Santi	2014	52	
Traubensorten: 70 % Corvina, 30 % Rondinella			
Passt zu rotem kräftigem, rotem Fleisch, Weichkäse			
Amarone della Valpolicella DOC; SANTI	2012	69	
Traubensorten: Corvina, Rondinella und Molinara			
Wird traditionell zu Wild, gegrilltem oder geschmortem Fleisch; Käse serviert.			
Piemont			
Barolo "Monfalletto, DOCG Cordero di Montezemolo	2013	85	
Traubensorte: 100% Nebbiolo, 24 Monate im Holzfass			
Eignet sich zu reifem Käse, Braten, dunkles Fleisch, sowie Wild.			
Barbera d' Alba Superiore "Croere" Terre da vino	2015	55	
Traubensorte: Barbera / 18 Monate in Barriques gereift.			
Ideal zu kräftigen Fleischgerichten, würziger Pasta und reifem Käse.			
Toscana			
Bolgheri DOC Rosso «Pean», Bazella	2013	60	
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet-Franc	2013		109
12 Monate Barriqueausbau			
Ideal zu kräftigen gebratenen Fleischgerichten, Pasta und reifem Käse.			
SIEPI IGT, Mazzei	2013	116	
Traubensorten: Sangiovese, Cabernet- Sauvignon & Franc, Barriqueausbau			
Ideal zu kräftigen gebratenen Fleischgerichten, Pasta und reifem Käse.			
Ilatraia Brancaia IGT Rosso Toscano; Maremma IGT	2013	92	
Traubensorten: Cabernet-Sauvignon, Sangiovese, Petit-Verdot;			
18 Mt. in Barriqu gereift. Eignet sich zu Braten, sowie Wild, Käse.	2013		176
ALDONE, Merlot Toscana IGT, Terre del Marchesato	2013	105	
Traubensorte: Merlot	2013		210
Passend zu rotem Fleisch und als Begleitung bei Käse			
Salento			
TATOR Primitivo del Salento IGT, Poggio Le Volpi	2014	59	
Traubensorten: Primitivo / Barriqueausbau	13/14		108
Eignet sich zu Braten, gebratenem Fleisch, sowie Wild und reifem Käse.			
Sizilien			
"Gergenti" Nero d'Avola & Sangiovese Sicilia IGT	2013	52	
Traubensorten: Nero d'Avola und Sangiovese / Barriqueausbau	2009		94
Passt zu kräftigem Fleisch, gebratenem Fisch, sowie Weichkäse.			

Jahrgänge können abweichen. Fragen Sie uns!

Preise sind in CHF inkl. 8 % MwSt

Flaschenweine Spanien > rot

Rioja			
LAN "A MANO" Edición Limitada, Rioja DOCa	2012	75cl 89	150cl
Traubensorten: 85 % Tempranillo, 10 % Mazuelo und 5 % Graciano			
Eignet sich zu: Tapas, würzige Geflügelgerichte, gegrilltes rotes Fleisch oder Wildspezialität.			
Tahon de Tobelos DOCa Reserva Bodegas Tobelos	2012	61	
Traubensorte: 100% Tempranillo, 18 Monate Barrique			
Eignet sich zu: Tapas, würzige Geflügelgerichte, gegrilltes rotes Fleisch oder Wildspezialitäten.			
Priorat			
Finca Dofi Tinto Cosecha DOC; Alvaro Palacios	2014	98	
Traubensorten: Garnacha, Syrah, Garinena, Cabernet- Sauvignon	2014		192
17 Monate in neuen französischen Barricas. Unfiltriert!			
Eignet sich zu Braten, gebratenem Fleisch Wild und reifer Käse.			
Almansa			
ALAYA D.O.P. Bodegas Atalaya	2014	89	
Traubensorte: Alicante Bouschet 15 Monate Barrique Ausbau.			
Eignet sich zu Braten, gebratenem Fleisch, Wild und reifer Käse.			
Castilla y Leon			
Mauro Tinto Cosecha CO; Bodegas Mauro	2015	78	
Traubensorten: 90% Tempranillo, 10% Syrah /	2014		152
16 Monate in alten französischen und amerikanischen Barriques ausgebaut.			
Eignet sich zu: Tapas, würzige Geflügelgerichte, gegrilltes rotes Fleisch, Eintopf oder Wildspezialitäten.			
Ribera del Duero			
Tamaral Reserva Ribera del Duero DO	2012	64	
Traubensorte: Tempranillo	2011		124
Eignet sich zu Wildspezialitäten und dunkles Fleisch.			

Flaschenweine Österreich > rot

Burgenland		75cl
Unplugged, Hannes Reeh	2015	62
Traubensorte: Zweigelt		
Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch sowie reife Weichkäse.		

Flaschenweine Südamerika > rot

Argentinien Mendoza		
PURO Malbec - Ojo de Vino Agua - Dieter Meier	2016	52
Traubensorte: 100% Malbec		
Passt zu Tapas, Tartar, Grilladen (Asados), geschmortes Fleisch, Wildspezialitäten, Weichkäse,		

Dessert Wein

		5cl
Ermitage du Valais AOC «Merle des Roches Domaine du Mont d'Or	2011	8.50
Traubensorte: Ermitage (Marsanne Blanche)		
Entenleberterrinen oder Dessertwein		
Gemma Pinot Noir Saphir AOCV; Adrian & Diego Mathier,	2012	8.50
Nouveau Salquenen AG		
Traubensorte: Pinot Noir mit kleinen Beeren vom Typ „Nicollier“.		
Süßspeisen mit Schokolade oder Beeren, Hartkäse.		

Schaumweine und Champagner

Frankreich Champagne	10cl	75cl	150cl
Laurent Perrier Brut	15	80	
Traubensorte: 45% Chardonnay, 40% Pinot Noir sowie 15% Pinot Meuni			
Moët & Chandon N.I.R. Nectar Imperial Rosé Dry	15	92	178
Traubensorte : Pinot meunier, Pinot Noir			
RUINART Champagne, Ruinart R de Ruinart Brut		90	
Traubensorten: Chardonnay, Pinot Noir			
Italien Veneto			
Prosecco Monte Corbino Brut; Vallis Marene	9.50	58	
Traubensorte: Prosecco (100%)			

Bier

Lady Herrgöttli Lager	10 cl	3.00
Herrgöttli Lager	20 cl	4.00
Stange	30 cl	4.50
Eichhof alkoholfrei	33 cl	4.90
Erdinger Weissbier	50 cl	6.80

Aperitifs

	%	4 cl
Aperol	11,0 %	7.00
Averna	29,0 %	8.00
Vermouth, Cinzano oder Martini weiss	15,0 %	6.00
Cynar	16,5 %	7.00
Cynar Orange	16,5 %	7.50
Campari	23,0 %	7.00
Campari Orange	23,0 %	7.50
Appenzeller Alpenbitter	29,0 %	6.50
Pernod	40,0 %	6.00
Fernet Branca	40,0 %	7.00
Underberg Originalflacon	44,0 %	6.00
Porto rot oder weiss Sandemann	19,5 %	8.00
Sherry Jerez, medium dry Sandeman	15,0 %	8.00
Sherry Extra dry, Tio Pepe	15,0 %	8.00
Ramazotti Amaro	30,0 %	8.00
Aperol Spritz	1 dl	10.00
Hugo	1 dl	12.00

Liköre

Cointreau Angers	40,0 %	8.00
Baileys original, Irish cream	17,0 %	8.00
Amaretto	28,0 %	8.00

Wodka

Beluga Noble	40,0 %	16.00
Russian Standard Platium	40,0 %	8.50
Stolichnaya Orginal	40,0 %	8.50
Smirnoff Red Label	37,5%	8.50
Absolut	40,0 %	8.50

Spirituosen

		2cl	4cl
Gebrannte Wasser aus Weggiser Brennereien:			
vom Brünnihof, Familie Camenzind			
Zwetschgen, Träsch, Chrüter	40,0 %	6.00	
Kirsch	40,0 %	7.00	
vom Langenzihl, Familie Stalder			
Williams	40,0 %	8.00	
Quitten	45,0 %	8.00	
Wildpflaumen	41,0 %	8.00	
Mirabellen	41,0 %	8.00	
Äntebüsi	33,0 %	5.00	8.00
Vieille Kirsch	33,0 %	9.00	
Vieille Prune (Alte Zwetschge)	36,5 %	9.00	
Vieille Poire (Alte Williams)	47,5 %	9.00	
Absinthe	45,0 %	8.00	
Weinkellerei Eggisbühl			
Marc Pino Noir	40,0 %	9.00	14.00
Marc Pino Noir Barrique	40,0 %	9.00	14.00
Diverse Grappas			
Grappa di Barolo/Barbera/Moscato, Sibonna Barrique	42,0 %	9.00	15.00
Grappa di Arneis	42,0 %	9.00	15.00
Grappa XO Aged Cuvée No 1	44,0 %	10.00	16.00
Grappa di Barolo, Pesanella	41,0 %	9.00	14.00
Grappa di Brunello di Montalcino	43,0 %	10.00	16.00
MARZADRO GRAPPA LE GIARE AMARONE	41,0 %	15.00	21.00
Marc de Bourgogne Morin Père et Fils	40,0 %	9.00	15.00
Calvados Morin Père et Fils	40,0 %	9.00	15.00
Cognacs			
Remy Martin VSOP	40,0 %	10.00	
Martell ***	40,0 %	8.00	
Ferte de Partenay Hors d'Age, Vieil Armagnac	40,0 %	14.00	
Whiskies			
SÄNTIS MALT Swiss Highlander würzige Gerste, reines Quellwasser aus dem Appenzeller Hochland			
Allan's Gold, Pur Malt Single Cask Bettens frères SA Fechy	42,0 %	12.00	
Jack Daniels	40,0 %		10.00
Canadian Club	40,0 %		9.00
Ballantines	40,0 %		8.00
Chivas Regal 12 Jahre,	40,0 %		14.00
Lagavulin Islay Single Malt Scotch	43,0 %	14.00	
Rum			
Zacapa XO; Solera Gran Reserva Especial	40%	18.00	

Jahrgänge können abweichen. Fragen Sie uns!
Preise sind in CHF inkl. 8 % MwSt

Mineral- und Süsswasser	20 cl	30 cl	50 cl	100 cl
--------------------------------	-------	-------	-------	--------

Mineralwasser Knuttwiler natur, mit/ohne Kohlensäure	3.00	4.00	6.00	9.00
Grander Wasser			3.00	
Eistee offen	3.00	4.00	6.00	

	20 cl	33cl	50 cl	
Rivella rot; blau, Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Schweppes Tonic Water und Bitter Lemon	4.90	4.90		
Gazosa Coldesina aus Bellinzona (Zitro)		5.00		
Nestea Lemon		4.90		

Fruchtsäfte

Süssmost Ramseier		4.90		
Apfelwein Ramseier ohne Alkohol			6.50	
Orangenjuss «Michel»	4.80			
Tomatenjuss «Michel»	4.80			

Warme Getränke

Kaffee, Espresso mit Crème, Hag mit Crème, Milchkaffee		4.30		
Kaffee mit Schlagsahne und Schokopulver		5.50		
Spezialitäten: Cappuccino, Macchiato		4.70		
Doppelter Espresso		5.20		
Kaffee fertig Träsch, Zwetschgen, Chrüter, Pflümli, Halb-Halb		7.00		
Kirsch, Friedheim		7.00		
Kaffee- oder Espresso Coretto (1 Schuss Grappa)		6.00		
Tee mit Crème oder Zitrone		4.30		
Kräutertees		4.30		
mit Rum (Grog)	2 cl	7.00		
Eilles Tee (Spezialtee):				
«Bio Vervenia» oder «Grüner Tee Asia Superior»		4.50		
Portionen Kaffee Crème, Tee Crème oder Zitrone (2 Tassen)		7.20		
Ovomaltine oder Schokoladen warm (dampferhitzt) oder kalt		4.50		
Milch warm (dampferhitzt) oder kalt		3.50		

ÖFFNUNGSZEITEN

Restaurant

Montag und Dienstag Ruhetag

Mittwoch bis Sonntag

11.30 bis 15.00 und 18.00 bis 23.00

Küche

12.00 bis 13.30 und 18.00 bis 20.30