

Herzlich Willkommen

## im Grillrestaurant Ampersand

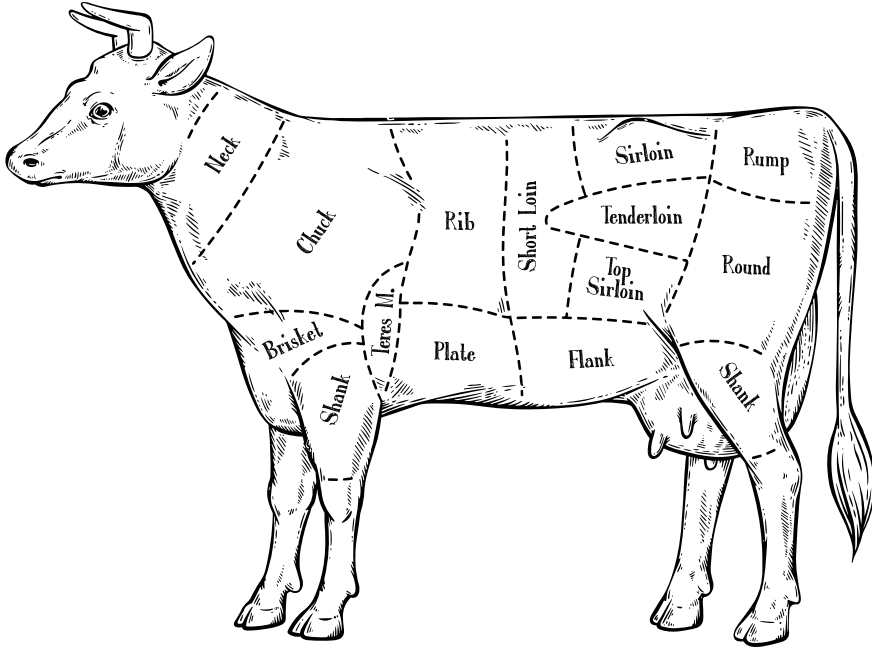
Der offene Grill steht im Zentrum unseres Restaurants und um ihn dreht sich bei uns Alles. Entsprechend präsentiert sich auch unsere Speisekarte: Der Grillgeschmack steht im Mittelpunkt.

Am Herzen liegen uns aber auch die Grundprodukte. Ob Fleisch, Fisch oder Gemüse, um Sie zu begeistern, sind wir mit allen Sinnen auf der Suche nach innovativen Produkten. Wo immer möglich von lokalen Produzenten, die unsere Werte teilen.

Das Schweizer Buchenholz knistert und ist angefeuert: Wir freuen uns sehr, unsere Leidenschaft für den Grill mit Ihnen zu teilen!

**Philip Spieser**  
Gastgeber Ampersand

# SPEISEKARTE



## TERES MAJOR

Zart wie ein Filet aber kräftiger im Geschmack. Was sich anhört wie das Steak Ihrer Träume, trifft in der Tat auf das Metzgerstück zu. Das Premiumsteak, das man hierzulande nur selten hinter der Theke beim Metzger findet, ist eine echte Delikatesse. Das sollten Sie sich nicht entgehen lassen!

## CUT OF THE WEEK

Wöchentliche Empfehlung eines «Second Cuts» der Schweiz.

## SECOND CUTS

Anders als der Name es vermuten lässt, handelt es sich bei «Second Cuts» nicht um mindere Qualität. Im Gegenteil: «Flank Steak», «Hanging Tender» oder «Spider» haben volles Aroma und Biss und sind dadurch eine wunderbare Alternative zu den Edelstücken des Rindes. Lassen Sie sich beraten und überraschen!

RARE  
STARK BLUTIG

MEDIUM-RARE  
BLUTIG

MEDIUM  
ROSA

MEDIUM-WELL  
LEICHT ROSA

WELL DONE  
DURCHGEBRATEN

**Ampersand Salat** 11.80

Blattsalat mit Grillcroûtons, Kräutern, Kernen und Nüssen  
 Grillierte ASC Riesenkrevette pro Stück 7.80  
 mit 12 Monate gereiftem Tessiner Rohschinken 50g 9.00

**Suppe von der auf der Glut grillierten Ramati-Tomate** 12.50

mit Basilikumöl, Crème fraîche und Grillfocaccia

**Grillierte Riesencrevetten** 22.50

mit Zitronen-Knoblauchöl, Caponata und Huusbrot Crostini

**Marbacher Burrata** 19.50

mit Rauchmandel-Pesto, grillierten Aprikosen,  
 Cherrytomaten, Rucola und knuspriger Focaccia

**Tatar vom Schweizer Rind** Klein 75g 29.00

mit Eigelbcreme, fermentierter Chilisauce, Gross 150g 38.00  
 gepickelten Radieschen und Grillfocaccia

**Tiradito vom Schweizer Lachs** 18.50

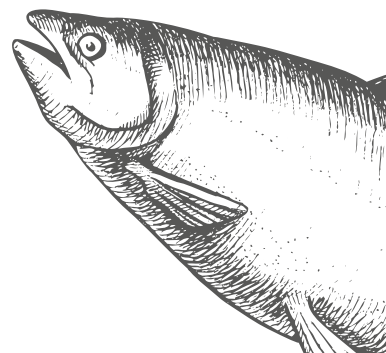
mit geräuchertem Limettenöl, gepickelten roten Zwiebeln  
 und Sbrinz

**Ampersand Vorspeisenplatte** pro Person 19.00

Suppe von der auf der Glut grillierten Ramati-Tomate,  
 Marbacher Burrata, gebeizter Schweizer Lachs  
 ab 2 Personen

**SWISS PRIME LACHS -  
 PURE ALPINE SALMON**

In Lostello – dem wunderschönen Misox (GR) – liegt die erste Lachsfarm der Schweiz. Hier wachsen die Lachse in frischem Bergwasser auf, es wird gänzlich auf Chemikalien und Antibiotika verzichtet. Dies ist möglich aufgrund der innovativen Kreislaufanlage, welche gleichzeitig Ressourcen spart und das Ökosystem kaum belastet. Das Ergebnis geniessen Sie heute auf Ihrem Teller: frisch, gesund, nachhaltig und geschmacklich wunderbar.



## SHARING-PLATTEN

«Shared Meals» oder «Shared Plates» sind in aller Munde, das Teilen ist einer der grossen aktuellen Food-Trends. Unkompliziert und gesellig verbindet es nämlich leckere Gerichte mit dem, was ein Essen zum Erlebnis macht: Der Gesellschaft und dem Miteinander.

### Ampersand Grillplatte

Second Cut vom Schweizer Rind, Merguez, Schweizer Poulet «Piri-Piri» und Lamm von der Göscheneralp.

ab 2 Personen

Alltagshunger pro Person ca. 300g Fleisch **57.50**

Bärenhunger pro Person ca. 400g Fleisch **72.50**



Unsere Sharing-Platten werden mit dreierlei hausgemachten Grillsaucen, saisonalem Grillgemüse sowie einer Beilage nach Wahl serviert.

### Beilagen

- Saisonaler Salat
- Saisonales Grillgemüse
- Innerschweizer Pommes frites
- Süsskartoffel frites
- Rosmarinkartoffeln
- Fregolotto

### Saucen

- Miso Hollandaise
- Chilli-Aioli
- saisonale Grillsauce

**Grilliertes Entrecôte** 200g **53.00**

Schweizer Rind 300g **74.00**

---

**Grilliertes Rindsfilet** 200g **62.00**

Schweizer Rind 300g **84.00**

---

**Grilliertes Teres Major** 220g **49.00**

Dieses Stück ist je nach Verfügbarkeit auch in grösseren Portionen erhältlich.  
Aufpreis nach Gewicht.

---

Alle unsere Fleischgerichte werden mit dreierlei hausgemachten Grillsaucen, saisonalem Grillgemüse sowie einer Beilage nach Wahl serviert.

### Beilagen

- Saisonaler Salat
- Saisonales Grillgemüse
- Innerschweizer Pommes frites
- Süsskartoffel frites
- Rosmarinkartoffeln
- Fregolotto

### Saucen

- Miso Hollandaise
- Chilli-Aioli
- saisonale Grillsauce

## DER GÖSCHENER ALP

### Grilliertes vom Göschener Alp Lamm

51.00

serviert mit dreierlei Grillsaucen, saisonalem Grillgemüse und einer Beilage nach Wahl

---

## HEIMISCHEN GEWÄSSERN

Die Schweiz bietet mehr als Egli und Felchen, gerade im Bereich der Zuchtfischerei zeigt sich die Schweiz innovativ und nachhaltig.

### Grillierter Schweizer Lachs

49.50

mit cremigem Fregolotto, lauwarmer Caponata und Zitronen-Estragon-Schaum

---

## ALLER WELT

Rund um den Globus wird der Grill zelebriert, mit verschiedenen Einflüssen, Gewürzen und Saucen. Bei diesem Gericht öffnen wir die Türe zur weiten, spannenden (Grill-)Welt.

### Pulpo vom Holzkohlegrill

45.50

auf Hummus, mit gerösteten Ruebli und Ofentomaten

---

## DEM GARTEN

Auch Freunde der fleischlosen Kost kommen auf ihre Grillkost(en)!

### Grillierte Ruebli auf Hummus

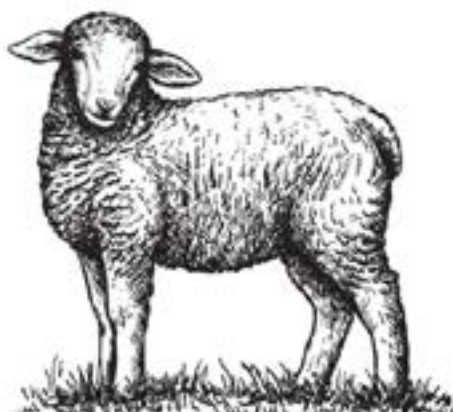
34.00

mit Schweizer Hirtenkäse, Ofentomaten, Minze, Avocado und geröstetem Pitabrot

---

## UNSER ALPLAMM

Inmitten der Urner Alpen leben unsere Lämmer. 650 an der Zahl. Ob ihre Freiheit, die frische Luft oder die mystische Region für den sagenhaften Geschmack ihres Fleisches verantwortlich ist, können wir nicht genau sagen. Für uns zählt, dass wir Ihnen eine besondere Gaumenfreude bereiten können.



## IM BROT

### Ampersand Burger

37.00

Pattie aus 200g Schweizer Rind, Käse, Knusperzwiebel, Cole Slaw vom grillierten Kohl, Speck und hausgemachte Burgersauce

---

### Pulled Pork Burger

34.50

Cole Slaw vom grillierten Kohl, Burgersauce, Tomaten, Gurken und Knusperzwiebeln

---

### Green Mountain Burger «Ächt Schwiiz»

34.50

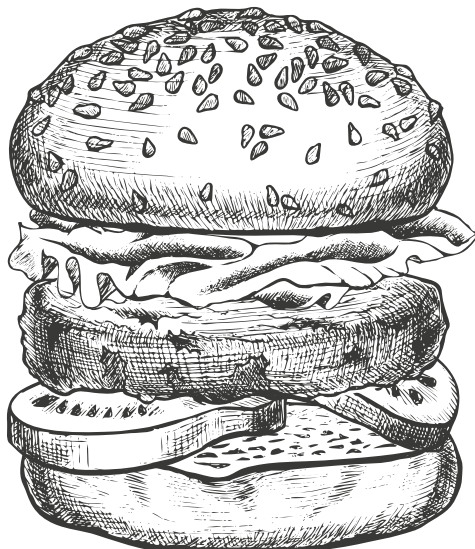
Cole Slaw vom grillierten Kohl, Burgersauce, Käse, Tomaten, Gurken und Knusperzwiebeln

---

Alle unsere Burger werden mit Innerschweizer Pommes Frites oder Salat serviert.

## GREEN MOUNTAIN BURGER

«Null Fleisch – ächt Schwiiz» ist bei Green Mountain Burger Programm. Das vegane Burger-Pattie ist eine Schweizer Entwicklung und wird auch hierzulande produziert. Wobei Green Mountain mehr ist als «nur» vegan, es setzt nämlich auf den neuesten Food-Trend: «plant-based». Dabei handelt es sich um natürliche, unverarbeitete Pflanzenprodukte wie Hülsenfrüchte, Getreide oder Gemüse. Plant-based-Produkte sind also quasi die Stars der veganen Szene: sieht aus wie Fleisch, schmeckt wie Fleisch und bringt die volle Power an Ballaststoffen, Proteinen und Vitaminen.



### Karamellisiertes Millefeuille 14.50

mit Maracuja-Creme, Himbeergel und Kokosnussglace

---

### Tiramisu «Ampersand» Style 14.50

mit gegrilltem Schokoladen-Biskuit, Beeren, Eiskaffee glace und Mascarpone-Espuma

---

### Café Gourmand 10.50

feinster Kaffee von der Kaffee-Rösterei Rast in Ebikon mit einer kleinen süssen Begleitung

---

### Kugel Glace pro Kugel 5.50

Caramel, Vanille, Caffè Croccante, Schokolade, Erdbeer, Kokosnuss, Mango-Passionsfrucht, Zitrone

---

## HÄRKONFT MET HÄRZBLUET

Unsere Produkte stammen von Produzenten, die wir sorgfältig ausgewählt haben, bestens kennen und wenn immer möglich aus der Region stammen. Von Herstellern, die unsere hohen Ansprüche an Qualität teilen und jederzeit ihr Bestes geben. Und mit deren Art und Weise, wie sie ihre Produkte anbauen, pflegen und verarbeiten, wir uns identifizieren können. Weil sie es so machen, wie wir es auch machen würden: «Met Härzbluet».

Ein Auszug aus unserer Lieferantenliste

#### Fleisch:

Metzger Gabriel AG, Wolfenschiessen  
Felder AG Fleischwaren, Schwyz

#### Gemüse:

Keller Früchte + Gemüse AG, Sins  
MUNDO AG, Rothenburg

#### Fisch:

G. Bianchi AG, Zufikon  
Fischhuus, Ebikon

## DEKLARATION

Wir verwenden nur Fleisch und Eier aus der Schweiz, sowie zertifizierten Fisch (MSC/ASC) aus nachhaltiger Zucht oder Fischerei. Wir unterstützen nachhaltige Zuchtanlagen und beziehen daher unseren Lachs aus der Schweiz und den Pulpo aus dem Atlantik. Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt, mit Ausnahme derjenigen, die ausdrücklich anderes gekennzeichnet sind.

Wein & Bier gibt es ab 16 Jahren. Gebranntes ab 18 Jahren. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. der gesetzlichen MwSt. Euroumrechnung zum Tageskurs. Über Zutaten und allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



**GETRÄNKEKARTE**

## IN SACHEN WEIN

Es ist unser Anspruch, das Thema Grill möglichst vielseitig zu präsentieren und internationale Einfüsse in den Gerichten spürbar zu machen. Ein bisschen enger stecken wir den Rahmen in Sachen Wein, wo wir ausschliesslich auf europäische Gewächse setzen, mit der Überzeugung, dass die «alte Weinwelt» alles bietet, was ein wunderbarer Begleiter zu den Ampersand Gerichten braucht.

## CHEFS CHOICE

Alle Weine auf der Karte haben ihren eigenen Charakter und überzeugen auf eine eigene Art. Um sie bei der Wahl des passenden Weines zu unterstützen haben wir unsere persönlichen Lieblingsweine in der Karte mit einer kurzen Beschreibung ergänzt. Selbstverständlich steht ihnen auch das Ampersand-Team mit Rat und Tat bei der Weinauswahl gerne zur Seite.

## SCHAUMWEIN

<b>uiuiui Spumante Pericoloso</b> Weingut Kilian Hunn Baden (DE)	1dl	9.00
<b>Bollinger Special Cuvée Brut</b> Champagne (FRA)	1dl	17.00

## WEISSWEIN

<b>Cuvée blanche AOC</b> Gebrüder Kumin, Schwyz Riesling x Sylvaner, Blanc de Noir, Muscat	2024	1dl	8.20
<b>Chiar di Luna DOC</b> Angelo Delea, Tessin Merlot	2024	1dl	9.20
<b>Chardonnay Vieilles Vignes</b> Château Martinolles, AOP Limoux Chardonnay	2024	1dl	9.20

## ROSÉWEIN

Kilian Hunn «Junge Frische» Weingut Kilian Hunn, Baden DE Spätburgunder	2025	1dl	9.00
---	------	-----	------

## ROTWEIN

Merlot Ticino DOC Angelo Delea, Tessin Merlot	2023	1dl	9.20
---	------	-----	------

Patu' Salento IGP Giustini Primitivo	2024	1dl	9.00
--	------	-----	------

17 by Pinea Ribera DO Bodegas Pinea Tempranillo	2020	1dl	16.00
---	------	-----	-------

## LIKÖRWEIN

Porto Sao Noel Tegerfelden Gamaret	4cl	9.00
--	-----	------

Jungwinzer Noel, der jüngste Sohn der Baumgartners, keltert diesen Edel-Likör nach seinen eigenen Vorstellungen und nach klassischem Portweinverfahren aus auserlesenen Gamaret Trauben.

## Schaumwein

Bollinger Special Cuvée Brut 75cl 120.00  
Champagne (FRA) 150cl 235.00

Bollinger Champagne Grande Année Brut 2014 75cl 205.00  
AOC millesime 2014  
Champagne (FRA)  
95 Punkte: Robert Parker / 98 Punkte: A. Galloni

Bollinger Grande Année 2015 Champagne 2015 75cl 265.00  
ROSÉ  
Champagne (FRA)

uiuiui Spumante Pericoloso 75cl 60.00  
Weingut Kilian Hunn  
Baden (DE)

## Roséwein

Kilian Hunn «Junge Frische» 2025 75cl 60.00  
Weingut Kilian Hunn, Baden DE  
Spätburgunder

# Weisswein

## Schweiz

### Luzern

**Sauvignon Blanc AOC Luzern** 2023 75cl 72.00  
Weingut Kastanienbaum  
Sauvignon Blanc

**Weissburgunder AOC Luzern** 2024 75cl 65.00  
Weingut Bisang  
Weissburgunder

### Schwyz

**Cuvée Blanche AOC**  2024 75cl 58.00  
Gebrüder Kümin  
Riesling x Sylvaner, Blanc de Noir, Muscat

Frisch und wunderbar fruchtig kommt dieser Weisswein daher, die weiche Restsüsse macht ihn unverwechselbar. Der Cuvée blanche passt zum Apéro und leichten Vorspeisen.

### Waadt

**St. Saphorin Dizerens** 2023 70cl 56.00  
J & M Dizerens  
Chasselas

### Wallis

**Fin Bec Mer Sél. N° 22** 2023 70cl 65.00  
Cave Fin Bec Sion  
Assemblage der Rebsorten aus dem Wallis und  
Viognier aus den Côtes du Rhône.

Der Fin Bec Mer Sél. N° 22 aus der Linie «Assemblages du Rhône» von Cave Fin Bec steht für eine einzigartige lukullische Wein-Allianz zwischen Frankreich und der Schweiz. Entlang der Rhone wurden einige exquisite Terrassenlagen für diese Cuvée selektioniert. Die Rhone hat ihren Ursprung an der Quelle des Rhonegletschers in der Schweiz und endet im französischen Marseille, wo sie ins Mittelmeer mündet. Dieser Weisswein mit viel Finesse und Eleganz hat schöne, fruchtige und frische Noten.

### Tessin

**Chiar di Luna DOC**  2024 75cl 60.00  
Angelo Delea  
Merlot

Unser Favorit aus dem Tessin: die Familie Delea produziert diesen intensiv-fruchtigen weissen Merlot, der im Gaumen frisch daherkommt und ein Bouquet von Pffirsich, Birne und Melone entfaltet.

## Frankreich

### Languedoc

Chardonnay Vieilles Vignes

Château Martinolles, AOP Limoux

Chardonnay

2024 75cl 60.00

### Burgund

Meursault AOC Blanc

Château de Pommard

Chardonnay

2020 75cl 120.00

## Italien

### Piemonte

Langhe Arneis

Prunotto

Roero Arneis

2023 75cl 65.00

## Österreich

### Grüner Veltliner

Der grüne Veltliner ist die wohl bekannteste autochthone Traube und sogleich die wichtigste weiße Sorte in Österreich. Aus ihr werden tolle Weine hergestellt, von extrem trocken bis natürlich süß, vom jungen leichten bis hin zum hochreifen Prädikatswein. Charakteristisch dabei bleibt jedoch das sogenannte «Pfefferl», eine Geschmacksnote, die an frisch gemahlene Pfeffer erinnert. Lassen sie sich von unserer Freude am «Weissgipfler» – wie die Traube in seiner Heimat auch genannt wird – anstecken und probieren sie einen der wunderbaren Weine.

**Ried Kremser Goldberg Kremstal DAC** 2022 75cl 65.00  
 Winzer Krems  
 Grüner Veltliner

## Deutschland

**Kilian Hunn «Junge Wilde» Grauburgunder** 2023 75cl 53.00  
 Weingut Hunn, Baden  
 Grauburgunder

**Cuvée Maximilian Trocken** 2023 75cl 56.00  
 Markus Molitor, Mosel  
 Riesling, Pinot Blanc, Müller-Thurgau

## Bulgarien

**Les Amandiers** 2021 75cl 70.00  
 Katarzyna Estate, Oberthrakische Tiefebene  
 Chardonnay, Sauvignon Blanc

**Contemplations Sauvignon Blanc** 2022 75cl 60.00  
 Katarzyna Estate, Oberthrakische Tiefebene  
 Sauvignon Blanc

# Rotwein

## Schweiz

### Luzern

**Zweigelt AOC** 2024 75cl 62.00  
Weingut Bisang  
Zweigelt

**Megger Barrique AOC** 2022 75cl 70.00  
Wingut Letten  
Pinor Noir, Garanoir

**Männlich Barrique AOC** 2023 75cl 72.00  
Weingut Bisang  
Garanoir, Gamaret, Zweigelt

**Le Rouge Cuvée AOC Luzern** 2024 75cl 75.00  
Weingut Kastanienbaum  
Gamaret, Merlot, Pinot Noir

### Aargau

**Pinotivo by Noel** 2021 75cl 64.00  
Baumgartner Weinbau  
Pinot Noir, Diolinoir

### Tessin

**Merlot Ticino DOC** 2023 75cl 59.00  
Angelo Delea  
Merlot

**Merlot Carato Reserva DOC** 🍷 2021 75cl 93.00  
Angelo Delea  
Merlot

**Diamante Rosso del Ticino DOC** 2019 75cl 146.00  
Angelo Delea, Tessin  
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet  
Sauvignon, Petit Verdot, Syrah

Die Sonnenstube der Schweiz darf auf keiner Weinkarte fehlen, denn die Merlot-Weine aus dem Tessin sind auch international anerkannt. Der Carato Reserva von der Familie Delea wird aus den besten Trauben der Weinberge um Locarno gekeltert. Rubinrot und komplex, mit Cassis- und Tabaknoten, vereint dieser Tropfen das Beste aus der Tessiner Weinwelt. Dazu ein grilliertes Stück Schweizer Fleisch vom Buchenholz-Grill? Mmmmmh.....

### Graubünden

**Marschallgut Reserve AOC** 2019 75cl 72.00  
Weinhaus Cottinelli  
Pinot Noir

### Neuchâtel

**Passerillé Vernissage VdP** 2021 75cl 106.00  
Grillette Domaine De Cressier  
Cabernet Franc

## Italien

### Die Super-Toskaner

Meist sind es wunderschöne Erinnerungen, die einem beim Gedanken an den letzten Toskana-Ausflug vor dem geistigen Auge erscheinen: Olivenbäume, das Meer, die kleinen Städtchen, das Essen und sicher auch die Weine. Die Toskana ist eine der ältesten Weinbauregionen Europas, schon die Etrusker haben ca. 1'000 v.C. nachweislich Weinbau betrieben. In dieser wunderschönen Region ist die Sangiovese Traube die Königin und sie ist Heimat des Chianti. In den 80er Jahren kamen jedoch die «neuen» Toskaner so richtig auf. Hier wurden erstmals andere Trauben verwendet als Sangiovese. Dies führte anfänglich dazu, dass diese «Super Toskaner» als normale Tafelweine bezeichnet wurden, da sie nicht mit der engen, der Tradition verbundenen, Gesetzgebung konform waren. Wir finden, dass zu den Grilladen über dem Holzfeuer diese Tropfen wie die Faust aufs Auge passen und daher schenken wir dieser Region ein spezielles Augenmerk. Salute!

## Toskana

<b>Maria Shizuko Suvereto Merlot DOCG</b>	2018	75cl	110.00
Bulichella Merlot			
<b>Volta di Bertinga Toscana IGT</b>	2015/16/19	75cl	135.00
Bertinga Merlot			
<b>Brunello</b>			
<b>Brunello di Montalcino DOCG</b>	2016	75cl	205.00
Tenuta Valdicava Sangiovese Grosso 95 Punkte: Wine Spectator			
<b>Maremma</b>			
<b>Saffredi Maremma IGT</b>	2021	75cl	140.00
Fattoria Le Pupille, Toscana		150cl	290.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot 97 Punkte: Robert M. Parker			
<b>I Marchi Rosso Toscana IGT</b>	2021	75cl	105.00
La Vigna delle Scuderi	2021	150cl	210.00
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	2021	300cl	420.00
<b>Terra di Monteverro IGT</b>	2021	75cl	98.00
Monteverro Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot 93 Punkte: Fallstaff / 90 Punkte: Robert Parker			
<b>Monteverro IGT</b>	2017	75cl	190.00
Monteverro, Toscana		150cl	380.00
40% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 15% Merlot, 10% Petit Verdot 96 Punkte: Robert M. Parker			
<b>Giusto di Notri</b>	2019	75cl	114.00
Tua Rita	2019	150cl	230.00
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot 97 Punkte: James Suckling			

## Flaschenwein

---

**Redigaffi IGT** 2019 75cl 276.00  
Tua Rita, Toscana  
Merlot  
97 Punkte: Robert M. Parker

**Oreno IGT**  2020 75cl 140.00  
Tenuta Sette Ponti  
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot  
98 Punkte: James Suckling / 96 Punkte: Fallstaff

**Biserno** 2020 75cl 226.00  
Tenuta di Biserno, Toscana  
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,  
Merlot, Petit Verdot  
97 Punkte: Robert M. Parker

**Il Pino di Biserno** 2022 75cl 109.00  
Tenuta di Biserno 2021 150cl 221.00  
Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Petit Verdot

**Masseto** 2018 75cl 890.00  
Tenuta dell'Ornellaia, Toscana  
Merlot  
97 Punkte: Robert M. Parker

**Solaia Toscana IGT** 2018 75cl 590.00  
Tenuta di Tignanello, Toscana  
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese  
97 Punkte: Robert M. Parker

**Ornellaia** 2020 75cl 280.00  
Tenuta dell'Ornellaia  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

### Chianti

**Tignanello** 2020 75cl 196.00  
Tenuta di Tignanello, Toscana  
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
96 Punkte: Robert M. Parker

### Bolgheri

**Guado al Tasso DOC Superiore** 2021 75cl 210.00  
Tenuta Guado al Tasso, Toscana 150cl 420.00  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot  
97 Punkte: Robert M. Parker

**Orma IGT** 2020 75cl 116.00  
Podere Orma  
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot  
95 Punkte: James Suckling

**Le Serre Nuove** 2020 75cl 110.00  
Tenuta dell'Ornellaia  
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

### Piemont

**Bricco dell'Uccellone Barbera d'Asti** 2021 75cl 120.00  
Braida  
Barbera

**Sizilien**

**Mille e una Notte** 2019 75cl 97.00  
 Donnafugata  
 Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah

**Veneto**

**Amarone Valpolicella DOCG** 2022 75cl 82.00  
 La Groletta  
 Corvina, Rondinella

**Salento**

**Patu' Salento IGP** 2024 75cl 58.00  
 Giustini 2024 150cl 116.00  
 Primitivo

**Acinorè Limited Edition** 2022 75cl 89.00  
 Giustini  
 Primitivo

Der Winzer und Gründer Giuseppe Papadopoli vom apulischen Weingut Tenuta Giustini beherrscht absolut sein Handwerk. Eleganz und Finesse sind die Merkmale dieses Rotweins, der in der fruchtbaren und blühenden Landschaft zwischen dem Meer von Taranto und den Höhen des Itria-Tals in Apulien seinen Ursprung hat. Das Highlight ist die Weinbergparzelle, die nur einen Steinwurf, circa 5 Meter, vom Ufer des Mar Piccolo entfernt liegt, wo die Winde Scirocco und Tramontana entscheidend sind und die Reben auf einem Boden aus Lehm, Sand und Muschelfossilien kräftig wachsen. Der Acinorè Limited Edition, ist ein vielschichtiger, satter und kräftiger Primitivo di Manduria DOC, produziert aus den Trauben der ältesten Rebstöcke und ohne Restsüsse.

**Spanien**
**Priorat**

**Artigas Priorat DOCa** 2022 75cl 89.00  
 Bodegas Mas Alta 2022 150cl 170.00  
 Garnacha, Carignan, Cabernet Sauvignon 2021 300cl 340.00

**Toro**

**Pintia DO** 2019 75cl 106.00  
 Bodegas Alquiriz, Grupo Vega Sicilia 2020 150cl 205.00  
 Tempranillo, 96 Punkte: Guía Proensa

**Ribera del Duero**

**17 by Pinea Ribera DO** 2020 75cl 115.00  
 Bodegas Pinea 2020 150cl 224.00  
 Tempranillo 2020 300cl 424.00

**Tintafina**

2020 75cl 63.00  
 Bodega y Viñedo Casa Rojo  
 Tempranillo

**Garmón**

2022 75cl 90.00  
 Garmón Continental  
 Tempranillo

## Flaschenwein

**Alión** 2020 75cl 150.00  
Bodegas y Viñedos Alión, Grupo Vega Sicilia  
Tempranillo

**Valbuena 5°** 2021 75cl 196.00  
Bodegas Vega Sicilia, Ribera del Duero DO  
Tempranillo, Merlot  
95 Punkte: Robert Parker

**Vega Sicilia Unico** 2015 75cl 400.00  
Bodegas Vega Sicilia, Ribera del Duero DO  
Tempranillo, Cabernet Sauvignon  
97 Punkte: Robert Parker

### Jumilla

**Macho Man Monastrell** 2020 75cl 68.00  
Casa Rojo  
Monastrell

## Frankreich

### Bordeaux

**Duchesse Aurélie** 2022 75cl 90.00  
Ets Jean-Pierre Moueix  
Merlot, Cabernet Franc

**Château Faugères St. Emillon AOC** 2019 75cl 108.00  
Château Faugères, St. Emillon,  
Grand Cru Classé 2019 150cl 225.00  
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

### Bordeaux - Pauillac

**Château Pontet Canet** 2020 75cl 256.00  
Château Pontet-Canet  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot  
92 Punkte: Robert Parker

### Bordeaux-Saint-Estèphe

**Château Cos d'Estournel Saint-Estèphe AOC** 2019 75cl 396.00  
Château Cos d'Estournel  
Cabernet Sauvignon, Merlot  
97 Punkte: Robert Parker

### Burgund

**Clos Marey Monge Micault** 2020 75cl 130.00  
Château de Pommard  
Pinot Noir

## Österreich

**Blaufränkisch Jois** 🍷 2022 75cl 69.00  
 Erich Scheibelhofer, Burgenland  
 Blaufränkisch

Ein wuchtiger Wein aus unserem Nachbarland Österreich, Traubensorte Blaufränkisch: konzentrierte schwarze Beeren, eine Lakritznote und manche behaupten sogar, Nougatschokolade wahrzunehmen. Das Trinkerlebnis ist grossartig!

**Massiv Rot** 2022 75cl 98.00  
 Keringer Wine Massiv Wines, Burgenland  
 Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon,  
 Rathay, Zweigelt

## Bulgarien

### Katarzyna

Christoph Trylinski hat sich anfangs der 2000er Jahre mit einem eigenen Weingut einen Traum erfüllt. Das Gut benannte er nach seiner Tochter Katarzyna. Nein, dies reicht noch nicht, um hier speziell erwähnt zu werden, dafür muss auch der Wein ausserordentlich gut sein. Mit Hilfe von etablierten Weinberatern wie dem Franzosen Michel Roland wurde die Weinkompetenz Schritt für Schritt erarbeitet und seit 2010 ist nun auch die Produktion in bulgarischer Hand. Sind sie bereit, etwas Neues zu probieren? Dann können wir ihnen die Weine vom Fusse des Rhodopi-Gebirges, nahe der Grenze zu Griechenland, wärmstens empfehlen.

**Contemplations Merlot & Malbec** 2021 75cl 60.00  
 Katarzyna Estate, Oberthrakische Tiefebene  
 Merlot, Malbec

**Limited Edition Cabernet Franc** 2016 75cl 106.00  
 Katarzyna Estate, Oberthrakische Tiefebene  
 Cabernet Franc

## Getränke

---

### Apéritifs

Jsotta Bianco - Swiss Made	17%	4cl	9.00
Jsotta Rosso - Swiss Made	17%	4cl	9.00
Campari	15%	4cl	8.00
Campari Orange	15%	4cl	11.50
Apérol			14.50
Hugo			14.50
Lillet Spritz			14.50
Cynar	15%	4cl	8.00
Ricard	45%	4cl	8.00
Averna	45%	4cl	8.00
Lillet	17%	4cl	8.00
Le Pastis Larusée	45%	4cl	9.00
Weisswein gespritzt (süss/sauer)			10.00

### Flaschenbier

Urbräu	3.3dl	6.20
Einsiedler Weizen	5dl	8.20
Einsiedler alkoholfrei	3.3dl	6.20
Einsiedler Dunkel	3.3dl	7.20
Einsiedler Radler	3.3dl	6.20
Äs gäächs Muotathaler Wildheubier	3.3dl	7.70
Bio Alpenbier naturtrüb	3.3dl	7.20
Maisgold	3.3dl	7.20

### Cocktails

Mikks Piña Colada	17.00
Mikks Caipirinha	17.00
Mikks Berry Sour	17.00
Negroni	17.00
Mikks Basil Smash	17.00
Mikks Amaretto Sour	17.00
Mikks Whiskey Sour	17.00
Mikks Espresso Martini	17.00

## Kaffee- & Milchgetränke

Feinster Kaffee von der Kaffee-Rösterei Rast in Ebikon.

Kaffee crème, Espresso	5.30
Schale, Cappuccino	5.90
Espresso Macchiato	5.50
Doppelter Espresso, Latte Macchiato	6.60
Coretto Grappa	9.60

## Tee

von L'Art du Thé in Luzern Medina, Verveine, Darjeeling, Fruits-Symphonie Gunpowder, Kamille	5.60
--	------

## Alkoholfreie Getränke

Knutwiler Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	5dl	7.20
Rivella Rot, Blau	3.3dl	5.60
Sinalco Orange Original	3dl	5.60
Sinalco Cola / Sinalco Cola zero	3dl	5.60
Elmer Citro	3.3dl	5.60
Ramseier Apfelschorle Bio	3.3dl	5.60
Ramseier Huustee	5dl	6.60
Swiss Mountain Spring Tonic Water	2dl	6.50
Swiss Mountain Spring Bitter Lemon	2dl	6.50
Swiss Mountain Spring Ginger Ale	2dl	6.50
Swiss Mountain Spring Ginger Beer	2dl	6.50
Swiss Mountain Spring Alpine Bitter	2dl	6.50
El Tony Mate	3.3dl	7.10

Hahnenwasser ist kostenlos, jedoch verrechnen wir für die Dienstleistung CHF 3.00 pro 5 dl.

## Spirituosen

### Whisky

#### Schottland Festland

William Lawson's	40%	4cl	11.00
Glenmorangie 10 years	40%	4cl	15.00
Glenfiddich Single Malt 12 years	40%	4cl	13.00
Glenfiddich Project XX	47%	4cl	16.00
Balvenie Double Wood 12 years	40%	4cl	16.00
Aberlour A'bunadh	60.9%	4cl	20.00

#### Schottland Insel

Lagavulin 16 years	43%	4cl	19.00
Lagavulin Distillers Edition 2001	43%	4cl	26.00
Laphroaig Quarter Cask	48%	4cl	16.00
Talisker 10 years	46%	4cl	14.00
Ardbeg Uigedail	54%	4cl	22.00

#### USA

Eagle Rare Bourbon	45%	4cl	14.00
--------------------	-----	-----	-------

#### International

Coffey Malt Nikka	45%	4cl	18.00
Connemara 12 years	45%	4cl	20.00

#### Schweiz

Etter Johnett Swiss Single Malt	44%	4cl	22.00
Goldwaescher – Pure Rye Whisky	43%	4cl	14.00

### Rum

Escape Rum Barbados	37.5%	4cl	11.00
Escape Rum Panama	40%	4cl	11.00
Rum Zacapa 23 years	47%	4cl	16.00
Rum Kraken Black Spiced	40%	4cl	11.00
Rum Angostura 12 years	40%	4cl	19.00
Centenario Fundacion 20 years	40%	4cl	18.00
Pampero Aniversario	40%	4cl	14.00
Coruba 18 years	40%	4cl	20.00
Plantation Barbados	40%	4cl	17.00

### Gin

Silvus Swiss Dry Gin	40%	4cl	11.00
Tanqueray No. 10	47%	4cl	14.00
Monkey 47	47%	4cl	19.00
Breil Pur London Dry	45%	4cl	17.00
Carnets de Voyage La Suisse	40%	4cl	13.00
Carnets de Voyage Oslo	40%	4cl	13.00
		+ Zusatz	3.00

### Vodka

Sidian Swiss organic Vodka BIO	40%	4cl	12.00
		+ Zusatz	3.00

### Tequila

Tequila José Cuervo reposado	38%	4cl	12.00
		+ Zusatz	3.00

## Grappa

Von Angelo Delea aus dem Tessin

Grappa La Bianca	40%	2cl	8.00
Grappa La Bionda	40%	2cl	11.00
Grappa La Bruna	40%	2cl	12.00

## Obstbrände

Aus der Distillerie Etter in Zug

Vieille Prune	41%	2cl	8.50
Vieille Poire	40%	2cl	8.50
Kirsch	41%	2cl	8.50

## Weinbrände

Cognac Rémy Martin VSOP	40%	2cl	8.00
Brandy Vecchia Romagna	38%	2cl	7.50
Bas-Armagnac 12ans Domaine Tariquet	48.2%	2cl	11.00

## Liköre

Baileys	17%	4cl	8.00
Amaretto	28%	4cl	8.00
Cointreau	40%	4cl	8.00