

## Spirituosenkarte

### Fruchtbrände

aus Walliser Aprikosen

Abricotine, Morand (eisgekühlt)	2 cl	43 %	9.90
---------------------------------	------	------	------

Arnold Keiser aus Notikon beliefert uns mit

Pflümli (eisgekühlt)	2 cl	40 %	8.00
----------------------	------	------	------

Zwetschgen (eisgekühlt)	2 cl	40 %	8.00
-------------------------	------	------	------

Kirsch (eisgekühlt)	2cl	40 %	8.50
---------------------	-----	------	------

Holunder	2cl	40 %	9.50
----------	-----	------	------

Birne (eisgekühlt)	2cl	40%	9.00
--------------------	-----	-----	------

Albert Büchele vom Michelehof in Hard, einer kleinen Brennerei am Bodensee, empfiehlt seine Brände bei 15°C bis 17°C zu trinken

Mirabellenfruchtbrand 2002	2 cl	41 %	10.20
----------------------------	------	------	-------

Von der Distillerie Etter aus Zug bekommen wir

Quitten (eisgekühlt)	2 cl	41 %	9.90
----------------------	------	------	------

Haselnüssli	2 cl	40 %	10.90
-------------	------	------	-------

Kirsch – die Zuger Spezialität

Jahrgangs-Wildkirsch 1996/2009	2 cl	42 %	13.90
--------------------------------	------	------	-------

Wechselkirsch 2005/2007	2 cl	42 %	10.90
-------------------------	------	------	-------

Vieille Kirsch	2 cl	42 %	10.00
----------------	------	------	-------

aus der Williams Birne

Vieux Williams	2 cl	40 %	10.00
----------------	------	------	-------

Jubiläumsfruchtbrand, Fruchtbaum	2 cl	41 %	14.20
----------------------------------	------	------	-------

Zum 125 Jahr Jubiläum wurde eine Cuvée aus Zuger Kirsch, Williams, Traubenbrand, Gravensteiner Apfel und Framboise komponiert. Dieser harmonische 5-Früchtebrand nimmt Sie mit auf eine einzigartige Entdeckungsreise für Nase und Gaumen. Zart, fein, fruchtig

## Destillerie Matter, Aarwangen

Himbeer 2 cl 41 % 16.00

in der Nase breite, reife und marmeladige Fruchtausprägung; Im Gaumen vielschichtig, lang anhaltend. Für den Inhalt einer 2dl Flasche benötigte es 8 kg Himbeeren.

Prune Löhr 2 cl 41 % 9.90

## Diese Brände stammen aus dem Elternhaus von Doris Huber-Amsler.

Alter Kirsch 1954 2 cl 41 % 9.90

## Haueter Destillate, Niederrohrdorf

Scheinquitten 2015 2 cl 42 % 10.50

## Maison Carree

Mirabelle 2 cl 41 % 11.50

## Grappe und Marc

### Hausgrappa für 8 Jahre im Eichenfass gealtert

Grappa di Arneis, Alì di Poglio, Piemonte 2 cl 40 % 9.90

Grappa di Moscato, Alì di Poglio, Piemonte 2 cl 42 % 9.90

### Regionales

#### Etter Distillerie, Zug

Grappa Ticino „Merlot“ (eisgekühlt) 2 cl 41 % 9.90

#### Aus dem Tessin

#### D. Huber, Monteggio

Grappa aus der Americano Traube 2 cl 42 % 9.90

#### Joe Pfister, Cantina di Ronco, Castelrotto

Grappa „Brown Sugar“ di Merlot, 2 cl 40 % 11.20

24 Monate gereift in Barrique Fässern, leicht süsse Note

#### Guido Brivio, Mendrisio

Grappa „Elegantia“ di Merlot 2 cl 43 % 10.80

Der Trester der Merlot Trauben wird ohne Pressen vom Wein getrennt und darauf sofort im Wasserbad gebrannt. Verfeinert und gereift wird der Elegantia in kleinen französischen Eichenfässern



## Il Tagliato, Greve in Chianti

**Balze d'istrice** 2 cl 42 % 12.00

Der Grappa BALZE D'ISTRICE wird ausschliesslich aus der Destillation des Tresters des Weingutes gewonnen. Der frisch abgepresste und aromareiche Trester wird sogleich zur Verarbeitung in die Distillerie Alboni in Colle Val d'Elsa gebracht. Alboni ist eine kleine und traditionelle Distillerie, die mit der klassischen Wasserbad-Methode im diskontinuierlichen Zyklus arbeitet. Diese handwerkliche Destillationsmethode garantiert, einen Extrakt herzustellen, der die facettenreichen und delikaten Aromen der Trauben am besten reflektiert.

**Balze d'istrice Barriqueausbau** 2020 2cl 42% 12.00

Eine wichtige Voraussetzung ist, dass wir eine kleine, artisanale Destillerie gefunden haben, die alles manuell und nicht industrialisiert mit der entsprechenden Fürsorge verarbeitet. Natürlich wird nur der eigene Trester der höchsten Qualität verwendet und äusserst sanft gepresst, sodass dieser nicht trocken, sondern Feucht ist.

## Azienda Agricola Canneto, Montepulciano

**Grappa di Vinnace di Vino Nobile** 2cl 42%  
9.90

Destilliert von der Brennerei Bonollo aus dem Trester des Vino Nobile Canneto, ein milder, feinwürziger Grappa di Vino Nobile. Viel Noblesse steckt in der zurückhaltenden Duftigkeit. Der Alkohol ist harmonisch eingebunden

## Marc / Tresterbrände

**Marc «Schloss Salenegg»** 2cl 40 %  
12.40

Er wird in alten Brennhafen zum Schloss-Marc gebrannt, ein «Häfelibrand» nach alter Väter Sitte. Der Marc wird unter dem Dach von Salenegg während fünf Jahren dem klimatischen Wechsel der Jahreszeiten ausgesetzt und reift so in französischen Barriques zum aromatischen, charaktervollen Jahrgangsdestillat heran

## Provins, Valais

**Marc de Dôle « La Gotta »** 2cl 40 %  
9.40

wird ganz langsam destilliert und dann in den Kellern von Provins jahrelang bis zur vollen Reife im Fass gelagert

## Alois Gölles, Riegersburg, Steiermark

**Muskateller Tresterbrand von Tement** 2cl 48% 11.40

Von allen Muskatsorten bringt der Gelbe Muskateller das zarteste und feingliedrigste Aroma, gepaart mit einer erfrischenden Säure. Dieses blumige Bouquet des Muskatellers ist – was den Einen oder Anderen erstaunen mag - auch im Tresterbrand in konzentrierter und verdichteter Form noch ausgeprägter als im Wein.

## Schwarzenbach, Meilen

**Completer Marc** 2 cl 41.5 % 10.40

## Lienhard & Vögeli

**Der Weisse Geist** 2 cl 40 % 8.00

Christian Hermann, Fläsch				
Riesling Tresterbrand	2 cl	41%		14.00

## Vieille Prunes

### Vieille Prunes

Vieille Prunes, Morin	2cl	41 %	9.80
-----------------------	-----	------	------

Das Original stammt aus Frankreich. Aus Zuckerpflümli destilliert, vom Kellermeister jahrelang gelagert und gepflegt

Vieille Prunes, Etter Zug	2cl	41 %	11.70
---------------------------	-----	------	-------

eine wunderbare, zarte Pflümli-Spezialität aus kleinen Schweizer Löhrpflaumen

Vieille Prunes, Studer,	2cl	42 %	10.40
-------------------------	-----	------	-------

Speziell ausgesuchte, voll ausgereifte Edel-Pflaumen dienen als Basis für den feinen Studer Vieille Prune «Réserve Baron Louis»

## Calvados

Eine wunderbare Spezialität aus Äpfeln, die ausschliesslich aus der Normandie stammen. Wie die Champagne wird auch die Normandie in Appelationen eingeteilt.

Calvados, Dupont	1985	2 cl	42 %	12.80
------------------	------	------	------	-------

Der Calvados Vintage 1985 der Familie Dupont wurde in Eichenfässern und getoasteten Barrels gelagert. Die 2malige Destillation, die 6 Monate nach der Fermentation stattfindet macht den wohlschmeckenden Calvados .

### Chateau du Breuil

Die Normandie, das Land der Kontraste, bietet allen unseren Sinnen ungeahnte Freuden. Das im Herzen des Pays d'Auge gelegene Château du Breuil mit seinem Fachwerk und den rosa Dachziegeln ist eines der schönsten Beispiele für das architektonische Erbe dieser Region

Das unter Denkmalschutz stehende Château du Breuil liegt inmitten eines Parks mit hundertjährigen Bäumen. In dem im 16. - 17. Jahrhundert erbauten Schloß ist heute eine der berühmtesten Calvadosbrennereien.

Calvados " Château du Breuil" 15 Jahre	2cl	41 %	11.20
--	-----	------	-------

Calvados " Château du Breuil" 20 Jahre	2cl	41 %	11.60
--	-----	------	-------

## Rhum

Angostura	1919	2cl	45%	12.50
-----------	------	-----	-----	-------

Angostura 1919 ist ein speziell geblendeter und mehrfach preisgekrönter Rum, hergestellt aus bis zu 10 Jahre gereiften Destillaten. Dieser Rum erhielt seinen Namen von Fässern aus dem Jahr 1919, welche im Jahre 1932 nach einem Lager-Brand entdeckt wurden.

The last Barrel		2 cl	42%	12.00
-----------------	--	------	-----	-------

The last Barrel gold	2 cl	42%	12.00
<b>Rum 1823 Etter Söhne AG, Zug</b>	2cl	40%	14.00

## Armagnacs

Man unterscheidet 3 Armagnac Anbaugebiete: Bas Armagnac, Haut-Armagnac und Teneraze. Das Bas-Armagnac stellt in der Regel das beste Gebiet dar. Die Spitzenlagen des Bas-Armagnac werden wiederum Grand Bas genannt.

im Unterschied zu Cognac wird der Armagnac nur einmal destilliert und anschließend für 3 - 20 Jahren in den typischen schwarzen Eichenholzfässern gelagert. Hier entwickelt sich auch sein dunkler, bernsteinfarbener Glanz, sowie das typische Aroma von Backpflaumen, Vanille, Süssholz und vielem mehr. In der Regel hat er einen stärkeren Geschmack als der Cognac und wird daher als sehr edel und geschmeidig bezeichnet. Jahrgangsarmagnac: darf sich nur dieser Armagnac nennen, der ausschließlich die Trauben eines Jahrgangs enthält. Sogar der jährliche Flüssigkeitsverlust, der "Part der Engel" (Anteil der Engel, La part des anges) wird mit den Bränden desselben Jahrgangs aufgefüllt.

<b>Armagnac, Baron de Sigognac</b>	<b>1968</b>	<b>2 cl</b>	<b>40 %</b>
	<b>12.50</b>		

Die Kraft eines Armagnacs von Baron de Sigognac beruht nicht auf seinem Alkoholgehalt, sondern auf seiner rustikalen Art. Jede Phase seiner Entwicklung ist darauf abgestellt, diese ausserordentlichen Charaktereigenschaften herauszuheben. Dabei spielt die Lagerung in den grobfaserigen, aus einheimischen Mooreichen gefertigten 400-Liter-Fässern eine Hauptrolle. Während der jahrelangen Lagerung verdunstet ein grosser Teil des edlen Weinbrandes (la part des anges). Was aber von einem ausgereiften Baron de Sigognac bleibt und schliesslich in die schlichte Flasche (bouteille armagnacaise) abgefüllt wird, duftet nach Aromen von Pfirsichen, Pflaumen, Birnen, Veilchen und den Kiefern des Landes.

<b>Armagnac, Paul du Vignau</b>	<b>1979</b>	<b>2cl</b>	<b>40%</b>
	<b>15.60</b>		

Paul du Vignau VSOP reift mindestens fünf Jahre. Sein Geschmack ist samtig und weich, gefolgt von einem intensiven, feurigen Abgang

<b>Armagnac, Baron Sigognac</b>	<b>1976</b>	<b>2 cl</b>	<b>40 %</b>
	<b>19.50</b>		

Ein exquisiter Jahrgangs-Armagnac aus dem Hause Bordeneuve in der Gascogne. Zu Beginn süss, dann eine aromatische Explosion mit Noten von Trockenobst, süssen Gewürzen und ausgezeichneten Aromen von kandierten Pflaumen. Schönes und langes Finale nach gerösteten Haselnüssen und Vanille, leichte Rancionote. Die Destillerie Bordeneuve erzeugt die bemerkenswerten Armagnacs ausschliesslich aus Weinen ihrer eigenen Weinberge.

<b>Armagnac, Castarède</b>	<b>1936</b>	<b>2cl</b>	<b>40 %</b>	<b>29.00</b>
----------------------------	-------------	------------	-------------	--------------

Ein fast 100 jähriger Armagnac mit grosser und reifer Aromenvielfalt. Seidig wärmend am Gaumen. Die Familie Castarède gründete im Jahre 1832 das erste in der Region Armagnac eingetragene Handelsunternehmen Frankreichs. Sie bauen 3 weisse Rebsorten (Ugni-Blanc, Folle Blanche und Colombard) an und lagern die Armagnacs in zwei jahrhundertealten Kellern in denen günstige isotherme Bedingungen herrschen. Das Haus produziert zwar nur geringe Mengen, gehört aber zu den renommiertesten Erzeugern der Region.

## Spanischer Weinbrand

**Miguel Torres** 2cl 38% 9.90

hergestellt aus den Traubensorten Parellada und Ugni blanc. Reift bis 20 Jahren in Fässern aus Limousin Eiche.

Goldmedaille, weltweit beste Brandy Trophäe, International Wine & Spirit Competition 2006 und 2007. Goldmedaille International Spirits Challenge 2007.

## Cognac

Cognac ist immer eine Komposition aus verschiedenen Eau-de-vies verschiedener Jahrgänge. .Mischt man sehr junge Jahrgänge erhält man einen V.S. oder V.S.O.P.

Ältere Jahrgänge erhalten die Bezeichnung X.O.

Cognac der Einstufung Very Special oder \*\*\* muss zwei Jahre im Fass gelagert sein, wobei nur die jüngste Komponente zählt.

Réserve, Very Old oder Very Superior Old Pale (blass) bezeichnen Brände, die mindestens vier Jahre im Fass gelagert wurden.

Viele Häuser orientieren sich beim VSOP nicht so sehr am Alter, als vielmehr an der gleich bleibenden Qualität. Als weitere Bezeichnungen Extra, Napoléon, Vieux, Vieille Réserve, eXtra Old (mindestens 12 bzw. 15 Jahre im Fass (bei XO, anders als bei VS und VSOP, gesetzlich nicht festgelegt)),

**Davidoff EXTRA** 2 cl 43 % 19.70

wird ausschliesslich aus sehr intensiven und reichen Bränden komponiert die teilweise bereits mehr als 40 Jahre lagern

**Davidoff CLASSIC V.S.O.P.** 2 cl 40 %  
11.10

hergestellt aus kräftigen Bränden, die vorwiegend in jungen Fässern herangereift sind. Er wird aus mehr als 40 Bränden vermählt, die bis zu 20 Jahre gereift sind. Davidoff Classic zeichnet sich durch einen kraftvollen Stil mit Balance, der reif und ausgewogen wirkt. Mindestens 4 Jahre im Barrique gelagert.

**Gaston de Lagrange, VSOP** 2 cl 40 %  
11.40

**Park Traditional Reserve, XO** 2 cl 40 %  
11.70

**Léopold Gourmel, Premières Saveurs** 2 cl 40 % 9.90

Der "Benjamin" gibt durch seine "weichgoldene" Farbe die ganze Frische eines natürlichen Cognacs zum Ausdruck. Er präsentiert den Gaumen Aromen von weissen Früchten Birne und Pfirsich, unterstützt durch delikate Vanillenoten. Zart und sauber. .Mindestens 6 Jahre Fasslagerung.

Der sympathische, weltoffene Inhaber Olivier Blanc ist Herz und Kopf des Hauses Gourmel. Mit seiner kompromisslosen Qualitätsphilosophie und den sagenhaften Beständen reifer Cognacs aus besten Lagen, bietet Gourmel pures, naturreines Geschmackerlebnis für Wein- und Cognac-Liebhaber.

**Otard VSOP** 2cl 40% 10.60

Die verwendeten Trauben für diesen Brand stammen teils aus der Petite Champagne sowie teils aus der Grand Champagne. Eine derartige Melange bezeichnet man auch als Fine Champagne, wobei beim Otard V.S.O.P. mindestens die Hälfte der Trauben aus der Grande Champagne stammen.

Farblich präsentiert sich der Otard V.S.O.P. golden mit einem leichten Rotschimmer. In der Nase wird zunächst erstmal alles überwältigt von beißendem Alkohol, der sich nach einer Weile auch nur wenig verringert. Im Hintergrund erkennt man etwas blumige und fruchtige Noten, mit etwas Vanille.

**Hennessy fine** 2cl 40% 10.00

Hennessy Fine de Cognac ist das neueste Produkt der Hennessy Familie und ein wahres Erlebnis für die Sinne - vom Aroma bis zum modernen Flaschendesign. Er besteht aus ca. 60 Eaux-de-vie, die bis zu 10 Jahre gereift sind. Stil: Finesse und Harmonie, elegant mit blumigen Aromen, leicht und mit einer delikatsten Eichenholznote.

## Whiskys

### Blended Whiskys

Ballantine's	4 cl	40 %	8.40
Chivas Regal, 12 Years	4 cl	40 %	9.40
Johnny Walker black Label, 12 Years	4 cl	40 %	9.00

### Single Malts

#### Highlands

**Glenlivet 12 Jahre** 2 cl 40% 11.40

kräftig, eher fruchtig, als würzig. Im Nachklang – süß und würzig.

Leicht golden mit vollem Malt-Aroma und Speyside-Fruchtigkeit. Schmeckt voll, nach reifem Holz und weist Pflaumennoten auf. Im Abgang mit mittelsüßem finish.

#### Speyside

**Glenfarclas 21 Jahre,** 2 cl 43 % 14.60

kraftvoll, weich, würzig und üppig

Ein voll aromatischer, typischer Speyside-Malt, der eine Menge Charakter durch den hohen Prozentsatz, der bei der Reifung verwendeten Sherry-Fässer bekommt.

**Glen Deveron 1992** 2 cl 40 % 13.00

Sehr malzige Süße, ein bisschen spitz auf der Zunge, im Abgang, verschwindet das Malz, dafür entwickelt sich Schärfe. Rund und reif mit einem guten langen finish

Aus der Brennerei Macduff

**Macallen 12 Jahre,** 2 cl 40 % 14.60

Geschmack- Malz, Sherry, elegant, rund und voluminös im Nachklang rund und schön ausklingend, mit vollem Körper und Andeutungen von Frucht. Top Class – anerkannt von der Industrie als einer der drei besten sowohl als Single Malt wie auch zum Blenden

## Isle of Skye

Talisker, 2 cl 45 % 19.20

Geschmack- schwer und cremig auf der Zunge, pfeffrig, süß, Kräutertöne, Teer, Salz und Jod. Reiches Seetang-Aroma mit süß-torfigem Bukett und anhaltendem, pfeffrigen Nachgeschmack, der am Gaumen explodiert.

## Schweizer Whisky

Johnett 2007 2 cl 40 % 12.80

Die Heimat von JOHNETT liegt im malerischen Zugerland mitten im Herzen der Schweiz. Mindestens drei Jahre reift der JOHNETT im einzigartigen, besonders feuchten Klima der Höllgrotten. Die Lagerung in speziellen Barrique-Eichenfässern aus dem Weingut Rosenau der Familie Ottiger im luzernischen Kastanienbaum verleiht dem Destillat eine aussergewöhnliche Geschmacksnote. Und macht JOHNETT Swiss Single Malt Whisky zu einem sinnlichen Erlebnis für passionierte Geniesser.  
Distillerie Etter, Zug

## Irish Whisky

Tullamore Dew 4 cl 40 % 10.40

## Aquavit – Gin - Wodka - Rhum

### Aquavit

Akvavit Aalborg (eisgekühlt) 2 cl 40 %  
9.30

### Gin

Gordon's London, dry Gin(eisgekühlt) 4 cl 40 % 10.50

Gin 1616 4 cl 40 % 10.50

Charakteristisch für den Gin sind zehn „Botanicals“ (pflanzliche Zutaten), und zwar Zitrone, Mandel, Süßholz, Wacholder, Schwertlilie, Angelica, Koriander, Zimtkassie, Kubeben-Pfeffer und Paradieskörner, die den für Gin typischen Wacholdergeschmack abschwächen und ergänzen, so dass er milder schmeckt als typische London Dry Gin

Appenzeller 27 4cl 45% 12.00

Aussgeprägtes Wacholderaroma, leichte Koriandernote und der ausgewogene Mischung aus asiatischen Gewürzen geben dem Gin 27 eine Frische und Würze. Den aussergewöhnlichen Namen verdankt dieser Gin seinem Entstehungsort, der Weissbadstrasse 27 mitten in Appenzell. Sein Rezept? Das wird gut gehütet, wie so manch anderes in Appenzell.

BCN Gin Prior Barcelona dry Gin 4cl 40% 12.00

BCN Gin wurde von Aquavida Lops mit Wein aus dem Priorat kreiert. Hinzu kommen Wacholder, Rosmarin, Fenchelkraut, Pinienkerne, Zitronenkraut und Feigen aus dem Gebirge vom Priorat.

Zitronenschale aus dem Süden von Katalonien und reine Quellwasser aus der «Font del Mas Petit», welches durch den Schieferstein sehr mineralisch ist. Alle Bestandteile sind 100% natürlich.

**KI NO BI Kyoto Dry Gin** 4cl 45.7% 15.00

Wir kennen es bereits vom Whisky: Wenn Japaner etwas machen, dann mit extremer Präzision und grosser Hingabe. Gin auf Reisbasis mit Yuzu (Zitrusfrucht), Hinoki (Zypresse) und Sansho (japanischer Pfeffer).

## Wodka

**Van Hoo Wodka (eisgekühlt)** 2 cl 40 %  
9.70

Van Hoo Wodka stammt von der ältesten Destillerie (1740) in Belgien. Nach vierfacher Destillation wird das eigentlich fertige Produkt zusätzlich noch holzkohlefiltriert. Daraus resultiert ein extrem milder ultra Premium Wodka. Im Jahre 1998 führte das "Beverage Tasting Institute of Chicago" eine Blinddegustation mit 80 Vodkas durch. VAN HOO erhielt 91 von 100 möglichen Punkten und erreichte somit den fünften Rang.

**Smirnoff Wodka(eisgekühlt)** 2 cl 40%  
9.20

**Ketel One Wodka (eisgekühlt)** 2 cl 40 %  
9.60

Ausgangsprodukt dieses niederländischen Premium Wodka ist Weizen, der nach traditionellem Verfahren in einer Kupferbrennblase äusserst langsam destilliert wird. Dies sorgt dafür, dass Ketel One Wodka sehr zart und ohne jegliches Brennen im Geschmack ist.

## Liköre

Amaretto 2 cl 28 % 9.30

Grand-marnier 2 cl 40 % 9.60

Grand-marnier "Cuvée du Centenaire" 2 cl 40 % 12.20

Cointreau 2 cl 32 % 9.60

Baileys 2 cl 17 % 9.20

Fruchtbrandlikör Williams, Etter 2 cl 20 %  
9.60

Fruchtbrandlikör Kirschbrand, Etter 2 cl 20 % 9.60

## Kräuter – etwas zum Verdauen

Aronen, hausgemacht (eisgekühlt) 2 cl 40 %  
6.90

Appenzeller 4 cl 11% 8.00

Ramazotti 4cl 30% 8.00

Barolo Chinato, Erbaluna Morra		4cl	16%
	8.00		
Fernet Branca		4cl	40%
			8.00