



BEI UNS KÖNNEN SIE WAS ERLEBEN.

auch im Glas!...

Wir freuen uns, Sie bei uns auf dem Berg zu begrüßen!

Unser Haus bietet Ihnen ein Weinangebot, das aus tollen Weinen der Schweiz zusammengestellt ist.

Von Schaffhausen bis ins Wallis versuchen wir ihnen die Produkte aus Verschiedenen Regionen näher zu bringen.

Wir kaufen unseren Wein direkt beim Produzenten ein und pflegen zu den Weinbauern einen guten Kontakt.

Die kleine Schweiz zeigt hier eine Grösse, die unsere ganze Aufmerksamkeit verdient.

Viel Spass und Genuss bei der Wahl Ihres Favoriten!

Ihre Gastgeber  
Andrea + Andreas Fetscher

---

### Öffnungszeiten:

Mittwoch	09:00 – 24:00 Uhr
Freitag	09:00 – 24:00 Uhr
Samstag	09:00 – 24:00 Uhr
Sonntag	09:00 – 22:00 Uhr

---

# Zum Starten...

---

## Aperitif mit Alkohol

Cynar	4 cl	Fr. 7.70
Campari	4 cl	Fr. 7.70
Martini bianco / rosso	4 cl	Fr. 7.70
Cüpli (Bacchus von Remigen)	10 cl	Fr. 9.00
Hugo	20 cl	Fr. 9.50
Aperol Spritz	20 cl	Fr. 9.50
Gespritzter Wein (süss / sauer)	20 cl	Fr. 7.80
Hausapero (Fragen Sie unser Serviceteam)	20 cl	Fr. 9.50

## Aperitif ohne Alkohol

Sanbitter	10 cl	Fr. 6.00
Tomatensaft (Michel)	20 cl	Fr. 5.80
Orangensaft (Michel)	20 cl	Fr. 5.90
Orangensaft	1 lt	Fr. 16.50
Hausapero (Fragen Sie unser Serviceteam)	20 cl	Fr. 8.00

## Cocktail mit Alkohol

Mojito		Fr. 13.00
Caipirinha		Fr. 13.00

## Cocktail ohne Alkohol

Paradiso		Fr. 10.50
Virgin Caipirinha		Fr. 10.50

# Empfehlung Weisswein

---

## **Marengo bianco** – Chardonnay + Chasselas (TI, AOC)

Angelo Delea, Losone

Klassischer Blanc de Noir, zeigt

seine Fruchtigkeit und sein Gehalt sehr schön.

Farblich ist er hell mit einer leicht gelblichen Note. Er verbirgt seine Stärke im Geschmack. Dieser Weisswein kommt auch bei wahren Rotweinliebhabern sehr gut an, da er die klassische Weissweinsäure nicht mitbringt.

Auf Eis serviert, ein toller Wein zum Apéro und Einstieg beim Nachtessen.

(Offenausschank aus 7.5dl Flasche)

1 dl / Fr. 7.50

5 dl / Fr. 35.50

7.5 dl / Fr. 49.50

## **Oberflacher Pinot Gris** – Pinot Gris (AG, AOC)

Peter Zimmermann, Oberflachs

Die fruchtige, gehaltvolle Aromatik ist eine wundervolle Ergänzung zu einem weichen Auftakt, begleitet von feiner Säurestruktur – Viel Körper und Fülle machen den Wein reich im Geschmack.

(Offenausschank aus 7.5dl Flasche)

1 dl / Fr. 7.90

5 dl / Fr. 36.50

7.5 dl / Fr. 52.00

# Empfehlung Rotwein

---

## Tränkimeier – Gamaret Barrique (AG, AOC)

Lukas Baumgartner, Tegerfelden

Unser Hauswein aus der Traubensorte Gamaret. Der Wein wurde nach dem Rütihöfler-Unikat „**TRÄNKIMEIER**“ benannt. Diesen runden Wein mit harmonischen Tanninen und einer tollen Farbe empfehlen wir gerne zu rotem Fleisch und dem Tartarenhut.

(Offenausschank aus 7.5dl Flasche)

1dl / Fr. 7.50

5dl / Fr. 35.50

7.5dl / Fr. 54.00

## Cabernet Jura – Cabernet (AG, AOC)

Peter Zimmermann, Oberflachs

Ein Wein der mit seinem intensiv dunkelroten Farbton glänzt. Ein edler Tropfen mit Charakter, im Bouquet dunkle Beeren und ein Hauch von schwarzer Schokolade.

Dieser Wein zeigt alle klassischen Merkmale eines Cabernet und kommt durch seinen schönen und eleganten Abgang ganz ohne Holzausbau aus. Gerne empfehlen wir Ihnen diesen Tropfen zu Rind, Lamm und gebratenem Fisch.

(Offenausschank aus 7.5dl Flasche)

1dl / Fr. 7.60

5dl / Fr. 36.00

7.5dl / Fr. 52.50

# Halbliter und offenweine

---

## Weisswein

**Mon Blanc** – Grauburgunder, R + S, Lafnetscha (VS, DOC)

Charly Wenger, Salgesch

Ein Wein, welcher mit der seltenen Lafnetscha – Traube gekeltert wurde.

1 dl / Fr. 5.70

5 dl / Fr. 26.90

**Tegerfelder** – Riesling + Sylvaner (AG, AOC)

Lukas Baumgartner, Tegerfelden

Toller Riesling mit vielen exotischen Früchten in der Nase und mild im Gaumen.  
Ideal zum Apéro.

1 dl / Fr. 5.70

5 dl / Fr. 26.90

## Rosé

**Oeil de Perdrix** – Pinot Noir (VS, AOC)

Charly Wenger, Salgesch

Lachsfarbener, milder und charmanter Rosé. Charly pflegt hier eine Tradition der Weinverarbeitung geschickt und mit Ausdauer. Ein herrlich schöner Wein an heissen Tagen und zu Fischgerichten.

1 dl à Fr. 6.00

5 dl à Fr. 27.00

7.5 dl Fr 49.50

# Rotwein

## Merlot Delea - Merlot (TI, AOC)

Angelo Delea, Losone

Körperreicher, fruchtiger und harmonischer Wein mit glänzender Frucht. Ein einfacher Landwein aus dem Tessin.

5dl / Fr. 26.80

## Oberflachser Blauburgunder - Blauburgunder (AG, AOC)

Peter Zimmermann, Oberflachs

Eleganter Wein mit Beeren- und Fruchtaromen und einem weichen Körper. bestellen Sie den Wein im Sommer leicht gekühlt, er wird zum geheimen Favorit.

5dl / Fr. 26.90

## Ripazzo - Cortailod (AG, AOC)

Nauer, Bremgarten

Ein Wein der in einem brillanten Rubinrot erscheint. Dieser Wein wurde in französischen Barriques ausgebaut. Süssliches Aroma, feine Würzigkeit, wunderbare Mundfülle und ein mittlerer Abgang zeichnen ihn aus.

(Offenausschank aus 7.5dl Flasche)

1dl / Fr. 7.30

5dl / Fr. 34.50

7.5dl / Fr. 49.00

## Mò Mò - Merlot (TI, DOC)

Angelo Delea, Losone

Ein typischer Tessiner Merlot, die Trauben aus Mendrisiotto zeigen den ganzen Flair der Sonnenstube. Ein leichter und unkomplizierter Wein.

(Offenausschank aus 7.5dl Flasche)

1dl / Fr. 7.50

5dl / Fr. 35.00

7.5dl / Fr. 49.50

## **Heida** – Heida (VS, AOC)

Charles Bonvin, Sion

Der Heida kommt aus den höchstgelegenen Weinbergen Europas. Die bekannte Lage verpflichtet auch Charles Bonvin, dem Ruf gerecht zu werden.

Dieser Heida hat ein leichtes Nussaroma und kommt mit einem frischen Bouquet daher. Ideal zum Apéro oder auch zu einem genüsslichen Fondue.

Fr. 54.00

## **Sauvignon Blanc** – Sauvignon Blanc (AG, AOC)

Bruno Hartmann, Remigen

Ein Wein mit sehr exotischer Nase; Früchte der Südsee zeigen sich. Spritzig und harmonisch im Gaumen mit feinem Abgang. Ein sehr schöner Begleiter zu Apéro, Fisch und leichten Gerichten.

Fr. 54.00

## **Epesses** – Chasselas (VD, AOC)

Les Frères Dubois, Cully

Dieser Epesses Petite Versailles besticht mit einer eleganten Nase nach dezenteren Fruchtaromen, gelbe Pflaumen, begleitet von einer leichten Brioche-Note.

Im Gaumen ausgesprochen weich – Passt ausgezeichnet als Aperitif, perfekt zu Fisch oder zum Vesperteller.

Fr. 44.00

## **Fläscher Pinot Noir** – Blauburgunder (GR, AOC)

Thomas Marugg, Fläsch

AUS DER SONNIGEN HERRSCHAFT UND DURCH DIE GESCHICKTE HAND DES WINZER'S ERLANGT der Wein einen Abgang und Körper der nicht nur Blauburgunder – Liebhaber ins Schwärmen bringt. Der Pinot Noir wird als Spätlese geerntet und erlangt dadurch zusätzliche Kraft.

Fr. 49.50

## **Syrah Clavien** – Syrah (VS, AOC)

Cave Clavien SA, Sion

Eine Traubensorte zeigt ihre Vielfältigkeit. Kombinieren können Sie diesen Wein mit allerlei Speisen. Sei es zum Tartarenhut mit den verschiedenen Fleischsorten oder bei einem schönen Stück Fleisch. Der Wein ist gehaltvoll und mit feinem Aroma.

Fr. 49.50

## **Unicus** – Cabernet Dorsa, Blauburgunder, Garanoir, Dornfelder (AG, AOC)

Bruno Hartmann, Remigen

Ein Jahr Lagerung in Schweizer Eichenfässern mit granatroten und violetten Reflexen. Dazu Frucht Komponente wie dunkle Beeren, etwas Kirschen und ein wenig Vanille. Viele Eindrücke sind mit dem Genuss verbunden – Ein toller Wein !

Fr. 58.00

## **Métissage** – Gamaret, Garanoir, (NE, AOC)

Caves de Chambleau, Colombier

Unser Favorit aus dem Kanton Neuenburg. Eine Assemblage ausgebaut im Barrique lässt unser Herz höher schlagen. Geniessen Sie den Wein zu rotem Fleisch oder dem Tartarenhut.

Fr. 59.50

## Nr. 6 – Cabernets, Merlot (SH, AOC)

Thomas und Mariann Stamm, Thayngen

Dunkelbeeriger, vollmundiger und gehaltvoller Wein. Der Begleiter zu Lamm, Rind und gegrillten Gerichten. Ein Geheim – Tipp!

Fr. 69.00

## Bonvin Cuvée 1858 – Syrah + Cornalin (VS, AOC)

Charles Bonvin, Sion

Pro Jahrgang werden 1858 Flaschen abgefüllt. Der Wein zeichnet sich aus durch seine tiefe und dichte Farbe mit fast schwarzem Schimmer. Mit Kirschduft und dezenten Holznoten hat dieser vollmundige Wein ein grosses Potential. Er passt hervorragend zu einem guten Stück Fleisch oder Käse.

Fr. 88.50

## Schaumwein

7.5dl

---

### Bacchus Brut – Bacchus (AG, AOC)

Bruno Hartmann, Remigen

Ein trockener Schaumwein aus dem Aargau. Hinterlässt ein hervorragendes Geschmacksaroma im Gaumen und trumpft mit einer komplexen Aromatik in der Nase auf. Ein Schaumwein, den wir wärmstens empfehlen können.

1dl /Fr.9.50

7.5dl Fr. 58.00

# Getränkekarte

---

## Getränke (Flaschen)

Saurer Most mit oder ohne Alkohol (Ramseier)	5 dl	Fr.	6.00
Cola light, Cola zero, Coca Cola, Rivella blau	33 cl	Fr.	4.90
Mineralwasserflasche mit / ohne Gas (Knutwiler)	5 dl	Fr.	6.70
Mineralwasserflasche mit / ohne Gas (Knutwiler)	7.5 dl	Fr.	8.80
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	20 cl	Fr.	4.70
Red Bull	25 cl	Fr.	6.00

## Offenausschank

Cola, Rivella, Citro, Süssmost (Ramseier), Eistee, Orangina,	2 dl	Fr.	3.60
	3 dl	Fr.	4.00
	5 dl	Fr.	5.80
	1 lt	Fr.	10.50
Sirup (Himbeer)	Kinder - Sirup	2 dl	Fr. 1.80
		1 lt	Fr. 6.60

## Warme Getränke

Kaffee Crème / Espresso / Nature / Hag		Fr.	4.20
Kaffee / Schoggi Mélange		Fr.	5.80
Milchkaffee / Cappuccino		Fr.	4.80
Latte Macchiato		Fr.	5.50
Latte Macchiato mit Sirup		Fr.	5.90
Tee Nature (Länggass Tee)		Fr.	4.70
Punsch ohne Alkohol (Apfel, Orangen, Rum)		Fr.	4.20
Ovo oder Schoggi		Fr.	4.50
Kaffee Rütihof (Überraschung)		Fr.	8.50
Kaffee Fertig / Luz (Zwetschgen, Träsch, Kräuter, Williams)		Fr.	5.50
Kaffee GT		Fr.	5.70
Coretto Grappa		Fr.	6.50

## Bier

FLASCHE MÜLLER BRÄU "BÜGEL"	58 cl	Fr.	5.90
Flasche Müller Bräu alkoholfrei	50 cl	Fr.	5.80
Flasche Müller Bräu alkoholfrei	33 cl	Fr.	4.80
Herrgöttli	20 cl	Fr.	3.90
Stange / Kübeli / Panaché	30 cl	Fr.	4.30
	50 cl	Fr.	5.80
Ur - Weizen Müller Bräu	50 cl	Fr.	6.50