

# Das Wichtigste zuerst

---

## **Alkoholfrei**

**Sommercocktail mit Holunderblütenschaum** 7.00

**Erfrischender Basilikum-Limettenaperitif** 7.00

**Der «Aktuelle» fragen Sie unseren Service** 8.50

## **Mit «Schuss»**

### **Aperitif Maison**

Holundersirup vermischt mit leichtem, spritzigem Weisswein 9.00

**1 Glas («Cüpli») Zahners Schaumwein brut** 12.00

Blanc de blanc (Rebsorte Pinot blanc), nach klassischer Methode im eigenen Keller von Hand gerüttelt

### **Basilikum Kir Royal**

Basilikum-Limettensirup vermischt mit leichtem, trockenem Zahners Schaumwein - so mag's die Seniorchefin 12.00

### **Zahners Holunder Kir Royale**

Holundersirup vermischt mit leichtem, trockenem Zahners Schaumwein 12.00

**Der «Aktuelle» fragen Sie unseren Service** 13.00

## **Unsere Empfehlung ab 2 Personen:**

### **Schlemmer-Menü «Petri Heil!»**

70.00

Ein nach Fang und Marktangebot zusammengestelltes Menü mit einem Salade nouvelle als Vorspeise, zwei Fischgerichten und einer kleinen Tarte Tatin als Abschluss

## Der Chef empfiehlt 7/10 Flaschenweine im Offenausschank

---

		<b>5/10</b>	<b>3/10</b>	<b>1/10</b>
<b>Weisswein</b> <b>Ostschweiz</b>	<b>Ossinger Riesling Silvaner</b> Fruchtige Spätlese H. Wiesendanger, Ossingen	30.00	18.00	6.00
	<b>Truttiker Weissburgunder</b> König der Ostschweizer Weissweine im Barrique Ausgebaut Familie Zahner, Truttikon	40.00	24.00	8.00
<b>Rotwein</b> <b>Ostschweiz</b>	<b>Cuvée Flüe</b> Die Traubensorten Regent, Dornfelder & Maréchal Foch, im Barrique zu einem fruchtigen, runden Ostschweizer gereift, leicht gekühlt serviert Wein Stamm, Thayngen	37.50	22.50	7.50

## Offene Weine

---

		<b>5/10</b>	<b>3/10</b>	<b>1/10</b>
<b>Weisse Weine</b>	<b>Steiner Räuschling</b> Rebgut des Hotel Rheinfels Wein Stamm, Thayngen	30.00	18.00	6.00
	<b>Yvorne</b> H.Badoux Aigle	32.50	19.50	6.50
<b>Rosé Wein</b>	<b>Steiner Gredhauswein Rosé</b> Rebgut des Hotel Rheinfels	30.00	18.00	6.00
<b>Rot Wein</b>	<b>Steiner Beerli</b> Rebgut des Hotel Rheinfels	30.00	18.00	6.00

# Weissweine

---

		7/10	3/8
Ostschweiz	<b>Ossinger Riesling-Silvaner</b> H. Wiesendanger, Ossingen	40.00	
	<b>Steiner Räuschling</b> Wein Stamm, Thayngen	46.00	
	<b>Truttiker Weissburgunder</b> im Barrique ausgebaut Familie Zahner, Truttikon	54.00	31.50
	<b>Steiner Chardonnay</b> Wein Stamm, Thayngen	54.00	
	<b>Steiner Sauvignon blanc</b> Wein Stamm, Thayngen	54.00	
	<b>Pinot Gris</b> H. Wiesendanger, Ossingen	46.00	
Bündner Herrschaft	<b>Fläscher Chardonnay</b> Jann Marugg, Fläsch	58.00	
Lavaux	<b>Dézaley Clos des Abbayes</b> Ville de Lausanne	64.00	
Chablais	<b>Yvorne Petit Vignoble</b> H. Badoux, Aigle	56.00	31.50
Valais	<b>Petite Arvine Maitre de Chais</b> Provin Sion	67.00	
Rheinhessen (DE)	<b>Westhofener Riesling trocken</b> Wittmann	54.00	
Pfalz (DE)	<b>Riesling Kalkofen GG</b> Von Winning	68.00	

1.5l

<b>Nahe (DE)</b>	<b>Höllenpfad Riesling trocken</b> Dönnhoff	62.00	
	<b>Riesling Rotenberg GG 2020</b> Gut Hermannsberg	70.00	
	<b>Riesling Felseneck GG 2018</b> Schäffer Fröhlich	92.00	184.00
<b>Markgräflerland (DE)</b>	<b>Chardonnay R</b> Fritz Wassmer	56.00	
	<b>Chardonnay Roter Berg 2016</b> Fritz Wassmer	95.00	
<b>Burgund (FRA)</b>	<b>Chassagne-Montrachet</b> Domaine Bernard Moreau et Fils	89.00	180.00

## Rosé

---

<b>Ostschweiz</b>	<b>Steiner Gredhauswein Rosé</b> Von edlen Blauburgunder Trauben Rebgut des Hotel Rheinfels Wein Stamm Thayngen	44.00
-------------------	--	-------

## Schaumwein/Champagner

---

<b>Ostschweiz</b>	<b>Zahners Schaumwein brut</b> Blanc de blanc ( Weissburgunder)	68.00
<b>Bündner Herrschaft</b>	<b>Blanc de noir brut</b> Pinot noir, Familie Hansruedi Adank	74.00
<b>Champagne</b>	<b>Moët Chandon</b> Brut Impèrial"	79.00
	<b>Agrapart &amp; Fils</b> 7 Crus Brut	85.00
	<b>Laurent-Perrier</b> Cuvée Rosé	110.00

Alle Preise sind in CHF inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

# Rotweine

---

<b>Ostschweiz</b>	<b>Steiner Gredhauswein</b>	44.00	
	Rebgut Hotel Rheinfels Wein Stamm Thayngen		
	<b>Cuvée Flüe</b>	51.00	
	Regent, Dornfelder & Maréchal Forch im Barrique gereift, leicht gekühlt serviert Wein Stamm, Thayngen		
	<b>Truttiker Blauburgunder Barrique</b>	54.00	29.00
	Familie Zahner, Truttikon		
	<b>Amar-Edi</b>	88.00	
	Pinot Noir passito Amarone der Familie Zahner, Truttikon		
	<b>Prestige</b>	69.00	
	Pinot Noir, Merlot, Malbec Wein Stamm, Thayngen		
<b>Bündner Herrschaft</b>	<b>Pinot Noir Passion</b>	69.00	
	Donatsch «zum Roten Ochsen», Malans		
	<b>Hörler Pinot Noir</b>	56.00	
	Martina und Silas Hörler, Fläsch		
	<b>Hörler Pinot Noir Kalkofen</b>	69.00	
	Martina und Silas Hörler, Fläsch		
<b>Bordeaux (FRA)</b>	<b>Château D`Aiguilhe</b>	83.00	
	Comtes von Neipperg		
<b>Burgund (FRA)</b>	<b>Savigny-lès Jarrons</b>	85.00	
	Premier Cru 2018, Pierre Guillemont		
<b>Toscana(ITA)</b>	<b>Le Macchiole</b>	74.00	
	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah 2021 Bolgheri Rosso,		
<b>Ribera del Duero (SPA)</b>	<b>Vina Sastre DO Crianza</b>	65.00	

# Weissweine aus Max`s Schatztruhe

---

		Flasche	Magnum
<b>Schaffhausen</b>	<b>Element 5</b> Blanc de Pinot Noir Barrique Wein Stamm, Lindenhof, Rötiberg, Aagne	70.00	
<b>Bündner Herrschaft</b>	<b>Chardonnay Unique 2017</b> Donatsch	155.00	
	<b>Malanser Completer 2018</b> Th. Studach	110.00	
<b>Rheingau (DE)</b>	<b>Riesling GG Kiedrich Gräfenberg 2018</b> Robert Weil	100.00	
<b>Nahe(DE)</b>	<b>Riesling GG Hermannshöhle 2016</b> Dönnhoff	110.00	
<b>Bordeaux (FRA)</b>	<b>Le Petit Haut Lavitte Blanc 2020</b> Smith Haut Lafitte	80.00	
<b>Burgund (FRA)</b>	<b>Puligny-Montrachet Folatières 2017</b> Premier Cru Joseph Drouhin	140.00	
	<b>Meursault Les Rougeots 2018</b> Potinet-Ampeau	115.00	
	<b>Meursault 2019</b> Pierre-Yves Collin-Morey	140.00	
	<b>Meursault-Poruzots 1<sup>er</sup> Cru 2018</b> Domaine Antoine Jobard	170.00	
	<b>Bienvenues-Batard-Montrachet Grand Cru</b> 2017 Etienne Sauzet	550.00	
	<b>Bienvenues-Batard-Montrachet Grand Cru</b> 2014 Domaine Leflaive	2000.00	

Alle Preise sind in CHF inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

# Rotweine aus Max`s Schatztruhe

---

		Flasche	Magnum
<b>Ostschweiz</b>	<b>Pinot Noir Nr.3 2018</b> Schlossgut Bachtobel	75.00	150.00
<b>Bündner Herrschaft</b>	<b>Malanser Pinot Noir 2018</b> Thomas Studach	110.00	
	<b>Valäris 2017</b> Martina und Silas Hörler, Fläsch	110.00	
	<b>Selvenen Pinot Noir 2017/2016</b> Georg Fromm	78.00	160.00
	<b>Fidler Pinot Noir 2017</b> Georg Fromm	98.00	
	<b>Unique Pinot Noir Malans 2016</b> Th.Donatsch	155.00	
	<b>Pinot Noir 2018</b> D.u.M Gantenbein	165.00	
<b>Baden (DE)</b>	<b>Spätburgunder CCL 2015</b> Fritz Wassmer	80.00	
	<b>Spätburgunder Roter Berg Kenzingen 2017</b> Fritz Wassmer	95.00	

# Getränke

---

## Warme Getränke

Kaffee, Espresso, koffeinfreier Kaffee	4.60
Doppelter Espresso	6.80
Cappuccino/ Kaffee mélange/ Latte Macchiato	5.80
Tee	4.40
Tasse heisse Milch (dampferhitzt)	4.20
Tasse Schokolade oder Ovomaltine	4.40

## Alkoholfreie Getränke

Heniez rot ( 33cl)	5.10
Heniez grün / blau (50cl)	7.00
Elmer Citro, Cola, Shorley (33 cl)	5.10
Eistee (30 cl)	4.40
Rivella rot oder blau (33 cl)	5.10
Schweppes (18 cl)	5.00
Süssmost (33 cl)	5.10
Traubensaft rot (20 cl)	5.20
Orangen- oder Tomatensaft (20 cl)	6.40

## Bier und Most

Falken Stammhaus / Spezialbier hell / Falken (Alkoholfrei) (33 cl)	5.50
Falken Export Lager hell (50 cl)	6.40
Möhl Saft vom Fass mit oder Ohne Alkohol (50 cl)	6.40