

Weinkarte

Baloise Lounge - VIP Tische

Weisswein

	7.5 dl	1 dl
Vigne Ardente Johannisberg AOC 2022 Wallis, Schweiz - Sylvaner Fruchtig, blumig, mineralisch	45	7
Vigne Ardente Petite Arvine AOC 2022 Wallis, Schweiz - Petite Arvine Zitrusfrucht, tropische Frucht, blumig, mineralisch	52	8
Yvorne Chablais AOC 2022 Domaine de l'Ovaille, Schweiz, Waadtland Chasselas Grapefruit, Mango, Melone, süsse Blüten, Rose, Holunderblüte, getrocknet vegetativ, Honig	69	10
Réserve de Vaudois Chablis AC 2021 Frankreich, Chablis - Chardonnay Reifer Apfel (Cox Orange), Steinobst, Grapefruit, blumig, vanille, mineralisch	75	

Rotwein

	7.5 dl	1 dl
Maienfelder Pinot Noir AOC 2021 Graubünden, Schweiz - Pinot Noir Fruchtig, Steinobst, Kirsche, Beeren, Himbeere	45	7
Roncaia Merlot Ticino DOC 2020 Tessin, Schweiz - Merlot Fruchtig, würzig	69	10
Barolo Le Coste di Monforte DOCG 2018 Barolo, Italien - Nebbiolo Sauerkirsche, Himbeere, Waldbeeren, Beeren- likör, Veilchen, Salbei, Lakritz, Zedernholz	75	
Châteauneuf-du-Pape rouge AC 2019 Châteauneuf-du-Pape, Frankreich Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah Sauerkirsche, Kirsche, Himbeere, Erdbeerkonfi- ture, Beerengelee, Kirschkonfitüre, Kakao, Karamel, Schokolade, Tabak, Süssholz	98	
Pommard AC 2020 Joseph Drouhin Côte de Beaune, Frankreich - Pinot Noir Sauerkirsche, Pflaume, Himbeere, Erdbeere, Heu, Lakritz, Vanille, Zimt, Waldboden	120	
Echo de Lynch-Bages de Château Lynch Bages AC 2018 Château Lynch-Bages, Frankreich, Pauillac Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdon Pflaume, Brombeere, schwarze Johannisbeere, Tabak, Holz-/Röstaromen	129	
Château Phélan-Ségur Cru Bourgeois AC 2016 Saint Estèphe, Frank- reich - Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot Rose, Eukalyptus, Vanille, Teer	149	
Brunello di Montalcino DOCG 2013 Tenuta Valdicava, Italien Montalcino Sangiovese Grosso Fruchtig, Leder, Tabak, Waldboden	159	
50 & 50 Merlot & Sangiovese IGT 2017 Toscana, Italien - Merlot, Sangiovese Aroma: gekochte Frucht, Würzig, Leder, Tabak, Holz-/Röstaromen	195	



Aria
 CATERING & SERVICES

Getränkekarte

Baloise Lounge - VIP Tische

Schaumwein

7.5 dl 1 dl

Prosecco DOC 39 7

Blumiger Auftakt. Im Gaumen kräftige Mousse und viel Frische mit fruchtigen Nuancen.

Moët & Chandon 89

Brut Impérial

Lebhafter und frischer Champagner mit wunderbaren Aromen und Äpfeln, Birnen, die sich mit dem angenehmen Geschmack von Napfkuchen und Butter verbinden. Elegante Aromen umschmeicheln die Nase.

Aperitif

Martini Bianco 15 % 4 cl 7

Campari 23 % 4 cl 7

Aperol Spritz 11 % 2 cl 9

Digestif

Vieille Prune 41 % 2 cl 7

Grappa 40 % 2 cl 7

Zwetschgen 37.5 % 4 cl 7

Kirsch 37.5 % 4 cl 7

Tschinscher 22.5 % 4 cl 6

Jägermeister 35 % 2 cl 5

Heuschnaps 25 % 2 cl 7

Rum

Black Tears 35 % 4 cl 14

Havana Club Añejo 7 Años 40 % 4 cl 14

Whisky

Whiskey Jack Daniel's 40 % 4 cl 14

Chivas Regal 12y 40 % 4 cl 14

Gin

Hendricks 41 % 4 cl 14

Monkey 47 47 % 4 cl 14

Vodka

Grey Goose 40 % 4 cl 14

Three sixty 37.5 % 4 cl 14



Aria
CATERING & SERVICES

Bier

Offen:

Feldschlösschen <small>Original</small>	3 dl	5
	5 dl	6.5
Panaché	3 dl	5
Feldschlösschen <small>Braufrisch</small>	3 dl	5.5
	5 dl	7

Flasche:

Alkoholfreies Bier	0.33 dl	5
Corona	0.35 dl	7

Mineral

	8 dl	4 dl	3,3 dl
Mineral <small>mit/ohne</small>	8	5	
Coca Cola <small>classic/zero</small>			5
Rivella <small>rot/blau</small>			5
Ice Tea			5
Apfelschorle			5
Fanta			5
Red Bull			5

Kaffee / Tee

Kaffee Crème	4
Espresso	4
Doppelter Espresso	5.5
Schale	4.5
Cappuccino	4.5
Latte Macchiato	5

Ovo, Schoggi <small>heiss/kalt</small>	4
Melange <small>erhältlich</small>	+ 0.5

Tee	4
Punch <small>Orangen und Rum</small>	4

Kafi Fertig	37,5 %	4 cl	6
Kafi Chrüter	37,5 %	4 cl	6
Kafi Baileys <small>mit Rahm</small>	17 %	4 cl	7
Kafi EHCO <small>Amaretto mit Rahm</small>	28 %	4 cl	7
Holdrio	37,5 %	4 cl	6
Minzen-Zwetschgen	37,5 %	4 cl	6
Grüeni Muus	17 %	4 cl	6

