



## *Weinkarte*

*Alle Preise in CHF und inkl. 7,7% MwSt.*



*v18-04-20.1*

## *Aperitif*

### *Alpenrösli*

*Prosecco, Rosensirup* 9.00

### *Hugo*

*Prosecco, Holunderblütensirup* 9.00

### *Bellini*

*Prosecco, Pfirsichmark* 11.00

### *Americano*

*Campari, Vermouth rosso, Soda* 9.00

### *Negroni*

*Campari, Bombay Sapphire, Vermouth rosso, Soda* 10.00

### *Spritz Weisswein*

*Aperol, Weisswein, Soda* 9.00

### *Spritz Prosecco*

*Aperol, Prosecco, Soda* 9.00

## *Schaumweine*

### *Prosecco*

*Valdobbiadene* Cüpli 9.00

### *Champagner*

*Perrier-Jouët Grand Brut* 75cl 89.00

## Weisswein

### *Baracca Johannisberg*

*Rachel Boven  
Cave Ardévaz  
Chamoson* *Nuancenreicher Johannisberg, elegant, mit verführerischen Blumen- und Mandelnoten. Der ideale Begleiter zu Fondue.* 75cl 49.00

### *Heida AOC Valais 2017*

*Cave du Rhodan  
Salgesch* *Der Heida besitzt ein delikates Bukett mit Aromen von Haselnüssen, im Mund präsentiert er sich frisch und körperreich mit einer schönen Lebhaftigkeit und einem langen Abgang.* 70cl 55.00

### *Nobler Weisser*

*Nadine Saxer  
Neftenbach* *Vielschichtige Aromastruktur, verbunden mit gutem Gehalt und feinen Fruchtsäuren. Der Wein zieht viel Fülle, Fruchtextrakt und Gaumenspiel.* 75cl 49.00

### *Petite Arvine AOC Valais 2017 Gold*

*Cave du Rhodan  
Salgesch* *Sie hat eine Vielfalt von exotischen Aromen. Einen kräftigen Körper in Harmonie mit einer schönen Säure. Nicht zu vergessen ist das typische, leicht salzige Finale.* 75cl 55.00

### *Cuvée Germanus AOC*

*Germanus-Kellerei  
St. German* *Der aus der Chasselas Traube gekelterte Wein bietet Fülle und Ueppigkeit. Trocken, natürlich, rassig und appetitanregend geniesst man diesen Wein zu allen Gelegenheiten.* 75cl 47.00

## Weisswein

### Chardonnay

*Beringer  
Founder's Estate  
California* Helles Strohgelb, einladende Aromen, die an reife Birnen, Äpfel, Mango und Ananas erinnern. Am Gaumen frisch und komplex, mit eingebundener Säure, nur ein Hauch Vanille. 75cl 49.00

### Verdejo "Varietal" José Pariente

*Vinos Sanz,  
Rueda* Explosives, komplexes und frisches Bouquet, in dem sich blumige Noten mit Zitrus und tropischen Früchten vereinigen. Kräftige Aromen und angenehme, erfrischende Säure. 70cl 46.00

### Sauvignon Blanc

*Nadine Saxer  
Neftenbach* Wunderbarer, blumiger Holunderduft und feine exotische Ausprägung im Gaumen. Dort zeigt er seine schöne Fülle, wiederum verpackt in viel reiner und typischer Sauvignon Aromatik. 75cl 51.00

### Lugana DOC Garda

*Monte del Fra,  
Veneto* Ausgesprochen duftig und offen im Bouquet. Am Gaumen mit sehr viel Aroma nach weissen Blüten, Aprikosen und würzigen Brennessel Aromatik. 75cl 48.00

## Rosé

### Oeil-de-Perdrix

*Nadine Saxer  
Neftenbach* Die kurze Kontaktzeit der Maische und die anschliessende schonende Pressung hat dem Wein nur wenig Gerbstoffe gebracht, was den typischen Rosé oder Oeil-de-Perdrix ausmacht. Ein frischer Sommerwein. 75cl 48.00

## Rotwein

### *Diolinoir Sélection Baracca*

Rachel Boven  
Cave Ardévaz  
Chamoson

Reiches Bouquet von schwarzen Früchten:  
Brombeeren und Kirschen. Dazu ein würziger  
Hauch von Süssholz. Am Gaumen geschmeidig,  
würzig und fein. Köstlich!

70cl 52.00

### *Nobler Blauer Pinot Noir Spätlese*

Nadine Saxer  
Neftenbach

Reiffruchtige Note, gehaltvoller und komplexer  
Körper. Durch den Ausbau im alten Holzfass hat  
dieser Rotwein seine Tannine zur vollständigen  
Reife gebracht. Ein unvergleichlich nobler  
Tropfen.

75cl 49.00

### *Gamay*

Germanus-Kellerei  
St. German

Der für seine überwältigenden Aromen und die  
Heiterkeit seiner Fruchtigkeit berühmte Gamay  
wird in unserem Keller speziell vinifiziert. Unser  
Gamay ist ein fruchtiger, süffiger Wein mit klarer  
Note von rosa Pfeffer.

75cl 47.00

### *Baracca Merlot*

Rachel Boven  
Cave Ardévaz  
Chamoson

Vollmundiger Merlot mit Aromen von roten  
und schwarzen Beeren. Im Gaumen frisch,  
saftig, mit feinen, gut eingebundenen Tanninen.  
Fruchtbetontes Finale.

70cl 52.00

### *Primitivo di Manduria*

Viticultori di San  
Marzano  
Apulien

Kräftiges, undurchdringliches Rubin. Fein-  
duftender Kirschensaft, unterlegt von etwas  
Zimtwürze. Samtiger Auftakt, abgelöst von viel  
blau- und schwarzbeeriger Frucht.

75cl 48.00

## Rotwein

### *Sessantanni Primitivo di Manduria*

Viticoltori di San  
Marzano  
Apulien

*Ein betörender, körperreicher, vollmundiger und edler Wein mit Aromen von Kakao, Tabak und Vanille. Wohl einer der edelsten und kräftigsten Vertreter seiner Traubensorte.*

75cl 64.00

### *Ripasso Valpolicella Classico Superiore*

Antonio Vaona  
Veneto

*Volles und kräftiges Rot. Duft nach schwarzen Kirschen, Gewürzen und Vanille; gut strukturiert mit grossem Körper. Aromen von Lakritze, Veilchen und reifen Früchten.*

75cl 52.00

### *Pesquera Ribera del Duero*

Bodegas Alejandro  
Fernandez  
Duero

*Intensives Purpur mit rubinroten Reflexen. Backpflaumen und edle Tabaknoten in der unverkennbaren Pesquera Nase, auch Birnbrot, Brombeergelee und schwarzer Holunder.*

75cl 54.00

### *Merlot*

Beringer  
Founder's Estate  
California

*Fruchtiger und geschmeidiger Merlot. Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, Aromen nach roten Früchten, Vanille, reifen schwarzen Kirschen und Pflaumen; am Gaumen fruchtig, leicht würzig.*

75cl 51.00

### *Cuvée de l'Orpailleur 15,5% vol.*

Frédéric Dumoulin  
L'Orpailleur  
Uvrier

*Im Amarone-Stil hergestellter Wein aus teilgetrockneten Syrah- und Cabernet Franc Trauben. Sehr konzentriert, dicht und massiv mit intensiven Frucht- und Gewürznoten und leichter Süsse im Abgang.*

75cl 82.00

## Weisswein offen

*Baracca Wy Weiss (Chardonnay)*  
*Sélection Baracca* Trocken, natürlich, fruchtig und appetitanregend 10cl 7.00  
geniesst man diesen Wein zu allen Gelegenheiten.

*Nobler Weisser*  
*Nadine Saxer* Vielschichtige Aromastruktur. Der Wein zeigt 10cl 8.00  
*Neftenbach* viel Fülle, Fruchtextrakt und Gaumenspiel.

*Lugana DOC Garda*  
*Monte del Fra,* Duftig und offen im Bouquet; am Gaumen viel 10cl 7.00  
*Veneto* Aroma nach weissen Blüten, Aprikosen.

## Rosé offen

*Oeil-de-Perdrix*  
*Nadine Saxer* Dieser Rosé ist aus der Pinot Noir Traube 10cl 8.00  
*Neftenbach* gekeltert. Ein frischer Sommerwein.

## Rotwein offen

*Baracca Wy Rot (Diolinoir)*  
*Rachel Boven* Reiches Bouquet von schwarzen Früchten, 10cl 8.00  
*Cave Ardévaz* dazu ein würziger Hauch von Süssholz  
*Chamoson*

*Nobler Blauer*  
*Nadine Saxer* Reiffruchtiger Pinot Noir Spätlese mit einem 10cl 8.00  
*Neftenbach* gehaltvollen und komplexen Körper.

*Primitivo di Manduria*  
*Viticultori di San* Kräftiges Rubin. Samtiger Auftakt, abgelöst von 10cl 7.00  
*Marzano* blau- und schwarzbeeriger Frucht.  
*Apulien*



## *Edelbrände*

### *Roter Weinbergpfirsich*

*Vallendar  
Liköre* *Siegerbrand vom Brenner des Jahres 2012. Blitzsaubere Aromen mit vollen, klaren Pfirsichnoten. Dicht und füllig am Gaumen, satte Süsse, harmonisch und rund.* 25% 2cl 9.00

### *Grappa di Nebbiolo da Barolo „Amandola“*

*Grappa  
Spezialitäten* *Der Trester stammt aus der berühmten Barolo Lage Ciabot Mentin Cinestra von Clerico im Piemont.* 49% 2cl 10.00

### *Grappa di Barbera & Grignolino „Il Millin“ Jahrgang 1994*

*Grappa  
Spezialitäten* *Brand aus Bio Barbera und Grignolino Trauben der Azienda Agricola Il Millin. Gereift in kleinen Eichenholzfässern. Harmonischer, weicher Grappa mit schöner Intensität.* 43% 2cl 13.00

### *Macallan Amber - 1824*

*Speyside  
Schottland* *Entwicklung im Eichen-Sherry-Fass. Nase: blumig, zitrus-süss. Süsse Vanille und frisch geerntetes Getreide. Trauben und Zimt. Geschmack: Am Gaumen mischen sich grüne Äpfel und Zitronen mit Zimt.* 40% 2cl 11.00

### *Kirsch Seppetoni*

*Schnapsbrennerei  
Humbel* *Schnaps des Jahres 2006! Seltene schwarze, mittelgrosse Fricktaler Kirschen ergeben diese kräftig fruchtige Kirschspezialität.* 43% 2cl 11.00

## *Likör & Spirituosen*

<i>Sélection</i>	<i>Aprikosenbrand</i>	42%	2cl	9.00
<i>Baracca</i>	<i>Williams</i>	43%	2cl	9.00
	<i>Kirschwasser</i>	45%	2cl	7.00
	<i>Vieille Prune</i>	42%	2cl	9.00
	<i>Härdöpfeler</i>	43%	2cl	9.00
	<i>Grappolino</i>	43%	2cl	9.00
	<i>Marc Vieux</i>	43%	2cl	9.00

*Abgefüllt ausschliesslich für Baracca  
Zermatt, aus kleinen ausgewählten  
Brennereien. Natur und Frucht in ihrer  
konzentriertesten Form.*

<i>Spirituosen</i>	<i>Martini Bianco</i>	15%	4cl	8.00
	<i>Campari</i>	23%	4cl	8.00
	<i>Ramazotti Amaro</i>	30%	4cl	8.00
	<i>Zusatz Soda / Orangensaft</i>			+ 3.00

<i>Spirituosen</i>	<i>Willisauer Kirsch</i>	40%	2cl	5.00
	<i>Amaretto di Saronno Originale</i>	28%	4cl	8.00
	<i>Swiss Wodka XELLENT</i>	40%	4cl	11.00
	<i>Gin Bombay Sapphire</i>	37%	4cl	11.00
	<i>Havana Club Añejo 7 Años</i>	40%	4cl	11.00

## *Cocktails*

<i>Amaretto Sour</i> Amaretto, Orangensaft, Zitronensaft	10.00
<i>Caipirinha</i> Cachaça, Limetten, Rohrzucker	12.00
<i>Caipiroska</i> Xellent, Limetten, Rohrzucker	12.00
<i>Cranberry Mint Martini</i> Xellent, Minze, Limette, Zuckersirup, Cranberrysaft	13.00
<i>Gimlet</i> Bombay Sapphire, Lime Juice	10.00
<i>Gin Fizz</i> Bombay Sapphire, Zitronensaft, Soda	12.00
<i>Long Island Ice Tea</i> Wodka, Gin, Tequila, Rum, Triple sec, Zitronensaft, Cola	14.00
<i>Mojito</i> Havana, Limetten, Rohrzucker, Minze, Soda	12.00
<i>Pina Colada</i> Havana, Ananassaft, Rahm, Kokossirup	13.00
<i>Tequila Sunrise</i> Tequila, O-Saft, Grenadinesirup	12.00
<i>Whisky Sour</i> Bourbon, Zuckersirup, Zitronensirup	12.00

## *Drinks*

<i>Bloody Mary</i> Xellent, Zitronensaft, Gewürze, Tomatensaft	14.00
<i>Cape Codder</i> Xellent, frischer Limettensaft, Cranberrysaft	14.00
<i>Cuba Libre</i> Havana, Limetten, Cola	13.00
<i>Gin Tonic</i> Bombay Sapphire, Tonic	13.00
<i>Gin Lemon</i> Bombay Sapphire, Bitter Lemon	13.00
<i>Wodka Tonic</i> Xellent, Tonic	13.00
<i>Wodka Lemon</i> Xellent, Bitter Lemon	13.00
<i>Whisky Cola</i> Jack Daniel's, Cola	12.00

## *Getränke*

<i>Baracca Aqua</i>	<i>50cl / 100cl</i>	<i>5.00 / 9.00</i>
<i>Coca Cola, Coca Cola Zero</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>
<i>Ice Tea, Sprite</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>
<i>Schweppes Bitter Lemon, Schweppes Tonic</i>	<i>20cl</i>	<i>5.00</i>
<i>Shorley</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>
<i>Rivella rot, Rivella blau</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>
<i>Michel Orangensaft, Michel Tomatensaft</i>	<i>20cl</i>	<i>5.00</i>

## *Kaffee / Tee*

<i>Kaffee, Espresso, Tee</i>		<i>5.00</i>
<i>Cappucino</i>		<i>5.50</i>
<i>Doppelter Espresso</i>		<i>7.00</i>
<i>Latte Macchiato</i>		<i>6.00</i>

## *Biere*

<i>Valaisanne Lager offen</i>	<i>50cl</i>	<i>7.00</i>
<i>Baracca Bier</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>
<i>Valaisanne Lager</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>
<i>Feldschlösschen Alkoholfrei</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>