



## *Weinkarte*

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



v23-04-15.1

## *Aperitif*

### *Alpenrösli*

*Prosecco, Rosensirup* 9.00

### *Hugo*

*Prosecco, Holunderblütensirup* 10.00

### *Bellini*

*Prosecco, Pfirsichmark* 11.00

### *Americano*

*Campari, Vermouth rosso, Soda* 9.00

### *Negroni*

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

### *Spritz Weisswein*

*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*

*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 57.00

### *Nobler Weisser*

*Nadine Saxer  
Neftenbach* *Vielschichtige Aromastruktur, verbunden mit gutem Gehalt und feinen Fruchtsäuren. Der Wein zieht viel Fülle, Fruchtextrakt und Gaumenspiel.* 75cl 51.00

### *Petite Arvine AOC Valais 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 57.00

### *Sauvignon Blanc*

*Cave du Rhodan  
Salgesch* *In der Nase findet sich der typische Duft der Traubensorte: Frisches Gras, exotische Früchte, Zitrusnoten und Passionsfrucht. Am Gaumen wiederum sehr fruchtig und dicht; lebhaftes und anhaltendes Finale.* 75cl 55.00

## Weisswein

### Chardonnay

Hess  
Select  
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 "Basa"

Vinos Telmo  
Rodriguez  
Rueda Explosives, komplexes und frisches Bouquet, in dem sich blumige Noten mit Zitrus und tropischen Früchten vereinigen. Kräftige Aromen und angenehme, erfrischende Säure. 70cl 49.00

### 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

### Soave Capitolo 08 Pasqua DOC

Pasqua Vicneti  
Verona Florale Aromen und feine Honignoten finden sich im fein nuancierten Bouquet. Am Gaumen extraktreich und weich, mit diskreter Säure. 75cl 46.00

## Rosé

### Nobler Rosé

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 49.00

## Rotwein

### Cornalin Baracca

*Cave du Rhodan Salgesch* 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

*Gérald Besse Martigny* 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 56.00

### *Cabernet Sauvignon*

Hess  
Select  
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

	<i>Baracca Wy Weiss (Johannisberg)</i>		
<i>Sélection Baracca</i>	<i>Halb-trocken, natürlich, fruchtig und appetitanregend genießt man diesen Wein zu allen Gelegenheiten.</i>	<i>10cl</i>	<i>7.00</i>
	<i>Nobler Weisser</i>		
<i>Nadine Saxer Neftenbach</i>	<i>Vielschichtige Aromastruktur. Der Wein zeigt viel Fülle, Fruchtextrakt und Gaumenspiel.</i>	<i>10cl</i>	<i>8.00</i>
	<i>Soave Capitolo 08 Pasqua DOC</i>		
<i>Pasqua Vicneti Verona</i>	<i>Florale Aromen und feine Honignoten finden sich im fein nuancierten Bouquet.</i>	<i>10cl</i>	<i>7.00</i>

## Rosé offen

	<i>Nobler Rosé</i>		
<i>Nadine Saxer Neftenbach</i>	<i>Dieser Rosé ist aus der Pinot Noir Traube gekeltert. Ein frischer Sommerwein.</i>	<i>10cl</i>	<i>8.00</i>

## Rotwein offen

	<i>Baracca Wy Rot (Cornalin)</i>		
<i>Cave D'Uvrier Uvrier</i>	<i>Reiches Bouquet von schwarzen Früchten, dazu ein würziger Hauch von Süssholz</i>	<i>10cl</i>	<i>7.00</i>
	<i>Nobler Blauer</i>		
<i>Nadine Saxer Neftenbach</i>	<i>Reiffruchtiger Pinot Noir Spätlese mit einem gehaltvollen und komplexen Körper.</i>	<i>10cl</i>	<i>8.00</i>
	<i>Primitivo di Manduria</i>		
<i>Viticultori di San Marzano Apulien</i>	<i>Kräftiges Rubin. Samtiger Auftakt, abgelöst von blau- und schwarzbeeriger Frucht.</i>	<i>10cl</i>	<i>7.00</i>



## *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>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>