



Herzlich Willkommen

Wir freuen uns, Ihren **Appetit** mit unserer **Winter-Karte** zu stillen
und Ihr **Avers-Erlebnis** mit unseren sorgfältig zubereiteten
Speisen und erfrischenden **Getränken** zu erweitern.

Wir wünschen Ihnen
einen genussvollen Aufenthalt!

Ihre Gastgeber

Lisa Harnal & Dominic Heldstab
mit Küchenchef Giorgio Verde

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.




Deklaration Herkunft:

Rind: Schweiz, **Kalb:** Schweiz, **Schwein:** Schweiz, **Poulet:** Schweiz,


Forelle: Alvaneu, Graubünden (www.ranch-farsox.ch), **Black Tiger Crevetten:** Vietnam 





Salate & Vorspeisen

| | | |
|--|-------|---|
| Gebratener Ziegenkäse mit Honig & Baumnüssen auf Salatbett | 12.50 |  |
| Knackiger grüner Blattsalat | 8.00 |  |
| Bunt gemischter Salat | 10.00 |  |



Unsere hausgemachten Dressings zur Wahl:
Heidelbeer, Französisch oder Curry

| | | |
|---|---------------------------------------|---|
| Fritto Misto all'Italiana - für 2 Personen Reiskugel mit Salami, Spaghettiküchlein mit Schinken & Erbsen und Kartoffelkrokette - paniert & frittiert, garniert mit eingelegtem Gemüse | 18.00 | |
| Parmigiana di Melanzane – ein Klassiker der Neapolitanischen Küche mit Parmesan gratinierte Auberginen | 15.00 |  |
| Capetta Plättli mit Bündnerfleisch, Bio-Salsiz aus dem Avers, Rohschinken und urchigem Bergkäse | Portion 19.50 für 2 Personen 36.00 | |
| Focaccia mit Rosmarin – warm aus dem Pizzaofen | 5.00 | |

Suppen

| | | |
|--|-------|---|
| Minestrone mit «Engelshaaren» und Parmesan | 9.50 |  |
| Bündner Gerstensuppe | 10.00 | |
| Bündner Gerstensuppe mit Wienerli | 12.50 | |
| Tagessuppe | 9.00 |  |

Für unsere kleinen Gäste

| | |
|--|---|
| Bären-Schmaus – Spaghetti an Tomatensauce oder Sauce Bolognese | 11.50  / 13.50 |
| Bartlis Geier – Chicken Nuggets mit Pommes frites | 14.50 |
| Mungge-Pfiff - Wienerli mit Pommes frites | 13.50 |
| Portion Pommes frites | 7.50  |

Bei den Kindertellern ist eine Kugel Glace nach Wahl im Preis inbegriffen.



Hauptgerichte

| | |
|---|-------|
| Capetta-Hackbraten, gefüllt mit Spinat und Schinken an kräftiger Bratensauce | 23.00 |
| Sanft geschmorte Kalbshaxe | 36.00 |
| Spätzli mit Bergkäse, Speck & Röstzwiebeln | 17.50 |
| Penne al Ragù Genovese – «das Gold Neapels» Pasta mit sanft geschmortem Fleisch und roten Zwiebeln | 19.50 |
| Kartoffel-Gnocchi an Gorgonzola-Sauce mit Baumnüssen | 18.50 |
| Parmesan-Risotto mit Pilzen (Champignons, Austernseitlinge, Shiitake und Namekotake) | 21.00 |
| Alvaneuer Forellen-Filets an feiner Zitronensauce | 34.00 |
| Pasta mit Füllung: | |
| Ravioli mit Polenta- und Montasiokäse-Füllung an Salbei-Butter | 19.50 |
| Steinpilz-Ravioli an leichter Rahmsauce mit Parmesan | 21.50 |
| Capuns an leichter Rahm-Bouillon mit Trockenfleisch und Salsiz | 32.50 |
| kleine Portion | 26.50 |
| Vegetarische Capuns an leichter Rahm-Bouillon | 28.50 |
| kleine Portion | 23.50 |
| Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter und buntem Salat | 21.50 |
| Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück | 22.00 |
| Beilagen: | |
| Mediterranes Gemüse | 5.00 |
| Pommes frites | 5.00 |
| Parmesanrisotto | 5.00 |

Dessert

| | |
|--|-------|
| Hausgemachte Engadiner Nusstorte | 7.00 |
| Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und einer Kugel Vanilleglace | 14.50 |

Fragen Sie nach dem Tagesdessert oder unserer Glacekarte...



Heisse Getränke

| | |
|---------------------------------------|------|
| Café Crème | 4.20 |
| Schale | 4.60 |
| Espresso | 4.20 |
| Doppelter Espresso | 5.40 |
| Ristretto | 4.20 |
| Cappuccino | 5.00 |
| Latte Macchiato | 6.00 |
| Heisse Schoggi \ Ovomaltine | 4.50 |
| Schoggi \ Ovi mélange (mit Rahmhaube) | 5.50 |
| Punsch (Orangen, Apfel oder Rum) | 4.20 |

Heisse Getränke mit Schuss

| | |
|---|------|
| Hus Kafi (Kahlua, Brandy, Kaffee und Schlagrahm) | 7.50 |
| Irish Coffee (Tullamore Dew, Kaffee und Schlagrahm) | 8.00 |
| Kafi Bailey's \ Kafi Amaretto mit Schlagrahm | 7.50 |
| Kafi Luz \ GT \ Fertig | 6.80 |
| Coretto Grappa | 6.00 |
| Carajillo (mit Brandy flambierter Espresso) | 7.50 |
| Glühwein | 7.50 |

Tee von Crowning's Tea

(Teegenuss nach englischer Tradition, gemischt und abgepackt in Appenzell)

| | |
|-------------------|------|
| Earl Grey | 4.20 |
| English Breakfast | 4.20 |
| China Grüntee | 4.20 |
| Pfefferminz | 4.20 |
| Hagebutten | 4.20 |
| Kamille | 4.20 |
| Verveine | 4.20 |
| Lindenblüten | 4.20 |
| Fruchtschale | 4.20 |
| Abendkräuter | 4.20 |



Wasser im Glas

| | | |
|-----------------------------|-----|------|
| Passugger | 3dl | 3.90 |
| | 5dl | 5.60 |
| Avner Wasser in der Karaffe | | 2.00 |

aus der Flasche

| | | |
|--------------------------|-------|------|
| Passugger | 3.5dl | 4.60 |
| Passugger | 7,7dl | 7.50 |
| Allegra (stilles Wasser) | 3.5dl | 4.60 |
| Allegra (stilles Wasser) | 7.7dl | 7.50 |

Fruchtsäfte im Glas

| | 2dl | 3dl |
|-----------------|------------|------------|
| Orange | 2.60 | 3.90 |
| Pink Grapefruit | 2.90 | 4.30 |

Süssgetränke im Glas

| | 3dl | 5dl |
|------------------------|------------|------------|
| Coca Cola | 3.90 | 5.60 |
| Citro | 3.90 | 5.60 |
| Rivella rot | 3.90 | 5.60 |
| Ice Tea Lemon | 3.90 | 5.60 |
| Apfelshorley | 3.90 | 5.60 |
| Schweppes Bitter Lemon | 3.90 | 5.60 |
| Schweppes Tonic | 3.90 | 5.60 |

Aus der Flasche

| | | |
|--|-------|------|
| Sanbittèr rot (alkoholfrei) | 1.0dl | 3.90 |
| Gazosa al Mirtillo (Heidelbeer-Limonade) | 3.5dl | 4.90 |
| Gazosa al Lemon (Zitronen-Limonade) | 3.5dl | 4.90 |
| Sinalco | 3.0dl | 4.80 |
| Rivella rot / blau | 3.3dl | 4.80 |
| Apfelshorley | 3.3dl | 4.80 |
| Vivi Kola | 3.3dl | 5.30 |
| Vivi Kola Zero | 3.3dl | 5.30 |



Bier

Vom Fass (Calanda Edelbräu, 5.2% Alc. Vol)

| | | |
|------------|-----|------|
| Herrgöttli | 2dl | 3.30 |
| Stange | 3dl | 4.40 |
| Kübel | 5dl | 6.50 |

Gegen den grossen Durst

| | | | |
|--------------------------|----|------|-------|
| Calanda Lager im Stiefel | 2l | 5.2% | 25.00 |
|--------------------------|----|------|-------|

Aus der Flasche

| | | | |
|--|-------|------|------|
| Appenzeller Quöllfrisch dunkel | 5.0dl | 5.2% | 6.50 |
| Appenzeller Weizenbier (Bio) | 5.0dl | 5.2% | 7.80 |
| Birra Menabrea Ambrata (Amber-Bier aus dem Piemont) | 3.3dl | 5.0% | 5.00 |
| Ichnusa (Sardinien) | 3.3dl | 4.7% | 5.00 |
| Calanda Edelbräu | 3.3dl | 5.2% | 5.70 |
| Calanda Lager | 5.8dl | 4.8% | 7.10 |

Alkoholfreies Bier

| | | | |
|------------------------------------|-------|------|------|
| Calanda 0.0% | 3.3dl | 0.0% | 5.60 |
| Appenzeller Weizenbier alkoholfrei | 5.0dl | 0.0% | 7.80 |

Saft

| | | | |
|--------------------------------|-------|------|------|
| Möhl Saft vom Fass, naturtrüb | 5.0dl | 4.0% | 6.50 |
| Möhl Saft vom Fass alkoholfrei | 5.0dl | 0.0% | 6.50 |



Schaumweine

| | 1dl | 7.5dl |
|---|------------|--------------|
| Prosecco DOC, "Casa Canevel" brut, Masi Canevel | 7.00 | 49.00 |

Weine im Offenausschank

| | |
|--------------------------------------|------|
| Gespritzter Weisser, süss oder sauer | 7.50 |
|--------------------------------------|------|

Weiss

| | 1dl | 3dl | 5dl |
|--|------------|------------|------------|
| Malanser Riesling-Sylvaner AOC, Cottinelli, Schweiz | 7.20 | 21.60 | 36.00 |
| Chardenoir – Assemblage aus der Bündner Herrschaft, Cottinelli | 6.70 | 20.10 | 33.50 |
| Piuma Bianca IGT, Terrazze Retiche di Sondrio, Italien | 4.90 | 14.70 | 24.50 |
| Pinot Grigio DOC delle Venezie, Emozione Cantina al Poggio | 3.60 | 10.80 | 17.50 |

Rosé

| | 1dl | 3dl | 5dl |
|--|------------|------------|------------|
| Rosato Alghero DOC, Sella & Mosca, Sardinien | 4.20 | 12.60 | 21.00 |

Rot

| | 1dl | 3dl | 5dl |
|---|------------|------------|------------|
| Malanser Pinot Noir AOC, Cottinelli | 7.20 | 21.60 | 36.00 |
| Cannonau di Sardegna Riserva DOC, Sella & Mosca | 5.60 | 16.80 | 28.00 |
| Rioja Vino Tinto Crianza DOCa, "Ed. Lim. Barricas", Luis Alegre | 6.30 | 18.90 | 31.50 |
| Colossal Reserva Tinto, Casa Santos Lima, Lissabon | 5.00 | 15.00 | 25.00 |



Flaschenweine 5dl

Weiss

Pinot Grigio DOC delle Venezie, Emozione Cantina al Poggio **5dl** 17.50

Rosé

Oeil de Perdrix Vaudois AOC, Obrist **5dl** 23.00

Rot

Tremune AOC GR, Cottinelli **5dl** 28.00

Eine vorzügliche Cuvée aus der Bündner Herrschaft mit den Traubensorten Cabernet Dorsa, Diolinoir, Merlot, Pinot Noir, Zweigelt

Valtellina „Stägafässli“, superiore DOCG, Cottinelli 24.00

Ripasso della Valpolicella DOC, Cami, Cantina Valpantena 34.50

Flaschenweine 7.5dl

Weissweine Schweiz

Malanser Riesling-Sylvaner AOC, Cottinelli 49.00

Die Riesling-Sylvaner-Trauben werden sorgsam von Hand gelesen und entrappt.

Die Gärung und der Ausbau erfolgt ausschliesslich in Edelstahl tanks.

Der Malanser Riesling-Sylvaner hat eine hellgelbe Farbe und Aromen von Zitrusfrüchten. Im Gaumen ist er sehr weich und fruchtbetont. Raffinierte und harmonische Säurestruktur und mit wenig natürlicher Kohlensäure.

Chardenoir weiss Graubünden AOC, Cottinelli 46.00

Assemblage aus Pinot noir- und Chardonnay-Trauben. Helle Farbe mit leicht exotischem, süsslichem Fruchtaroma in der Nase. Im Gaumen leichte Süsse und eine frische, oder geradezu erfrischende Säure.



Yvorne AOC „Près-Roc“, Obrist

47.50

Der kernige Körper vereint Fruchtigkeit und Eleganz, ein kräftiger, harmonischer Wein mit Charme. Der Boden der Yvorne-Lagen ist steinig, mitteltief und gut durchlässig. Dies verleiht diesem Wein eine mineralische Note.

Weissweine Italien

Greco di Tufo DOCG, Mastroberardino, Kampanien

46.00

Die antike Traubensorte Greco di Tufo ergibt für diesen Wein ein glänzendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Jugendliche, frische und präzise Nase. Elegante Aromen von reifem Kernobst wie Apfel und Birne. Dazu gesellen sich kräutrige und mineralische Nuancen. Fruchtig-würzig, mit Noten von Blütenhonig und Birnen. Der Abgang ist von mittlerer Länge und mineralisch geprägt.

Piuma Bianca IGT, Terrazze Retiche di Sondrio, Plozza

34.00

Eine erfrischende, körperreiche Spezialität aus den Weingärten der Veltliner „Terrazze Retiche“. La Piuma Bianca (die weisse Feder) ist ein junger Weisswein, der aus Chardonnay- und den roten Nebbiolo- Trauben gewonnen wird. Dieser Wein bleibt aber trotzdem weiss, weil die Nebbiolo Trauben unmittelbar nach dem Mahlen dieser Trauben vom Trester getrennt wird.

Weissweine Spanien

Barahonda White Organic, Yecla DO, Bodega Seniorio de Barahonda

39.00

Klare und intensive gelbe Farbe mit hellgrünen Farbtönen. In der Nase tropische Früchte und ein Hauch von Zitrus. Am Gaumen Aromen von Frische und Eleganz mit einem langen Abgang, wo die charakteristischen grünen Früchte - typisch für die Verdejo-Trauben – eindeutig vorhanden sind.

Rosé Italien

Rosato Alghero DOC, Sella & Mosca, Sardegna

27.00

Nach der Lese werden die Trauben –Sangiovese und Cannonau - entrappt und einige Stunden an der Maische gelassen, um die optimale Farbausbeute zu erreichen. In der Nase fruchtige Noten von süssen, roten Beeren und etwas Würze. Im Gaumen frisch, mit zarten Fruchtaromen von Himbeeren. Untermalt mit einer eleganten und saftigen Säure, frisch und anhaltend im Abgang.



Rotweine Schweiz

Molina, AOC Graubünden, Cottinelli

62.00

Dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen. Fruchtig, beeriger Auftakt in der Nase. Im Gaumen sehr komplex, dicht und aromaintensiv. Geschmack von schwarzen Johannisbeeren und reifem Holunder. Hinzu kommen Caramel- und Röstaromen. Im Abgang lang und fruchtbetont. Traubensorten: Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Diolinoir, Gamaret, Merlot, Regent, Zweigelt

Magnumflasche (150cl)

135.00

Malanser Pinot Noir AOC GR, Cottinelli

49.00

Er glänzt durch seine rubinrote Farbe. In der Nase präsentiert er sich mit einem herrlichen, leichten Duft nach Himbeeren. Im Gaumen wiederum frische Frucht von feiner Struktur in Kombination mit einer angenehm dezenten Gewürznote.

Merlot Ticino DOC "Baiocco", Guido Brivio

49.00

Aus den besten Rebbergen der Tessiner Hügel im Mendrisiotto werden die Trauben für diesen traditionellen Merlot gelesen. Während rund 8 Monaten ruht der Wein in den „Cantine“ - in den Felsen gegrabene Keller des Monte Generoso. Der Wein hat eine intensiv rubinrote Farbe mit violetten Nuancen. Das Bouquet wird untermalt durch einen Hauch reifer Früchte und Heu-Aroma.

Rotweine Italien

Cum Laude, Toscana IGT, Castello Banfi

52.00

Dunkles Purpurrot. In der Nase besticht der Wein mit einem fein abgestimmten Brombeer- und Pflaumenbouquet, untermalt von dezenten Lakritze- und Tabaknoten. Am Gaumen fruchtbetont, schmeichelnd, perfekt ausbalancierte Säure. Dichte, samtige Tannine von hoher Qualität. Der Abgang zeigt sich langanhaltend und ausgewogen.

Magnumflasche (150cl)

139.00



4 Amis, Langhe DOC, Elio Filippino, Piemont 72.00

Das Bouquet dieses Weins mit den Traubensorten Barbera, Cabernet Sauvignon, Nebbiolo und Syrah wird bestimmt von Aromen nach reifen Zwetschgen, frischen Brombeeren - unterlegt von dezenter Anklängen nach Paprika. Am Gaumen gibt dieser Rotwein seine volle Komplexität preis - die Aromen der Nase harmonieren perfekt mit dem gut strukturierten Körper und den weichen Tanninen. Das Finale wartet mit Länge, Eleganz und fein-fruchtigen Nuancen auf.

Redimore – Irpinia Aglianico DOC, Mastroberardino, Kampanien 49.50

Nach der Lese werden die autochthonen Aglianico-Trauben klassisch vergoren. Der Jungwein reift zwölf Monate in französischen Barriques. Dichte rubinrote Farbe mit violetten Reflexen; in der Nase fruchtig, würzig. Im Gaumen reife, schwarze Frucht, Zwetschgenkompott, warme Gewürze, etwas Tabak und dezente Röstaromatik mit elegant eingebundenen Tanninen.

Cannonau di Sardegna Riserva DOC, Sella & Mosca 39.00

Dieser Riserva präsentiert sich in einem granatroten Kleid, durchzogen von ziegelroten Reflexen. Sein Bouquet ist ausdrucksvoll, elegant und warm und sein harmonischer Körper ist mit einer angenehmen Holznote angereichert.

Magnumflasche (150cl) 82.00

Amarone della Valpolicella DOCG, Maso Maroni, Veneto 98.00

Dunkle, rubinrote Farbe. Im Bouquet sind angenehme Fruchtnoten zu erkennen, welche an reife Kirsche und Pflaume erinnern und zugleich auch Gewürznoten, sowie Schokoladen- und Nussnoten. Im Geschmack ist er körperreich, umhüllend, weich mit samtigen, eleganten Tanninen. Sehr lange anhaltend.



Rotweine Spanien

El Bicho Raro, Bodega Seniorio de Barahonda 56.00

Die Traubensorten Tintorera, Syrah und Monastrell verleihen diesem Wein eine kräftige dunkle Farbe, welche durch die 12-monatige Lagerung in französischen und amerikanischen Eichenfässern verstärkt wird. In der Nase Noten von Gewürzen und roten Früchten. Am Gaumen saftig und intensiv mit einem guten Körper - harmonisch, komplex und einzigartig.

Rioja Vino Tinto Crianza DOCa "Ed. Lim. Barricas" Luis Alegre 44.00

Sehr intensive Nase mit besonderen und intensiven, auf den Einsatz von neuer Eiche zurückzuführenden Gewürz- und Balsamnoten im Hintergrund. Aromen von schwarzer reifer Frucht mit Räuchernoten, sowie wahrnehmbare Vanille- und Tabaknoten. Samtig und mild am Gaumen. Herrliche Frische mit mineralischen Anklängen, ausgewogen, mit reifem Tannin, schön rund und anhaltend im Mund.

Alto Sios, Costers del Sio, Costers del Segre, Katalonien 68.00

Der Duft ist würzig, ledrige Aromen und Kakao prägen den Alto Sios. Gewürznoten und überreife Beerendaromen bilden das Bukett. Durch die 12-monatige Reifung in französischen Eichenfässern wirkt der Wein schon im trockenen, weichen Auftakt harmonisch. Fein geschliffenes Tannin und wieder reifste Waldbeeren sowie eine gut integrierte Fruchtsäure zeigen sich am Gaumen. Im Abgang spürt man die Würze noch einmal sehr gut, der Nachgeschmack wird zusätzlich von der Frische roter Johannisbeeren belebt.

Rotweine Portugal

Colossal Reserva Tinto, Casa Santos Lima, Lissabon 34.50

Rebsorten Alicante, Syrah, Tinta Roriz, Touriga Nacional
Von intensiver, rubinroter Farbe. In der Nase schöne Aromen von reifen, roten Früchten sowie florale Noten. Am Gaumen zeigt er eine grosse Komplexität mit Noten von Pflaumen, Brombeeren und Gewürzen. Gut integrierte Tannine. Langer, eleganter Abgang.



Spirituosen

Apéritifs & Bitter

4cl

| | | |
|-----------------------------------|-----|------|
| Jsotta Bianco (Schweizer Wermuth) | 17% | 6.20 |
| Jsotta Rosso (Schweizer Wermuth) | 17% | 6.20 |
| L'Aperitivo Nonino | 21% | 6.50 |
| Campari | 23% | 6.00 |
| Cynar | 17% | 6.00 |
| Appenzeller | 29% | 6.50 |
| Amaro Braulio di Bormio | 21% | 5.00 |

Liköre

4cl

| | | |
|------------------------------|-----|------|
| Limoncello Amalfitano I.G.P. | 30% | 5.50 |
| Bailey's Irish Cream | 17% | 6.50 |
| Amaretto di Saronno | 28% | 6.50 |

Grappa

2cl

| | | |
|------------------------------------|-------|------|
| Paesanella Grappa bianca | 37.5% | 5.00 |
| Nonino - il Moscato di Monovitigno | 41% | 6.50 |
| Nonino - lo Chardonnay (Barrique) | 41% | 7.00 |

Fruchtbrände

4cl

| | | |
|---------------|-----|------|
| Williams | 40% | 6.00 |
| Vieille Prune | 41% | 8.50 |

Cognac

4cl

| | | |
|--------------------------|-----|------|
| Camus Cognac VS Elegance | 40% | 9.50 |
|--------------------------|-----|------|

Whisky

4cl

| | | |
|---------------------------|-----|------|
| Johnny Walker Red Label | 40% | 7.50 |
| Johnny Walker Black Label | 40% | 9.50 |

Vodka, Gin, Rum

4cl

| | | |
|----------------------------|-------|------|
| Eristoff Vodka | 37.5% | 7.50 |
| Tanqueray's Gin | 43.1% | 9.00 |
| Havana Club Añejo Especial | 40% | 9.50 |

Mineralzusatz zu allen Spirituosen CHF 2.50



Edles aus dem Bündnerland, der Schweiz und der weiten Welt

| | | |
|---|-----------------|------------|
| Us am Avers | Alc. Vol | 4cl |
| Original Avner Chümmi Schnaps | 32.9% | 5.50 |
| Lärchen Schnaps | 40% | 6.50 |
| Arven Schnaps | 37.5% | 6.00 |
| Aus dem Puschlav | | 4cl |
| Puschlaver Berggeist | 25% | 6.00 |
| Ein herber Genuss - hergestellt nach altem Rezept mit 31 verschiedenen Kräutern | | |
| Aus dem Hause Kindschi | | 4cl |
| Bündner Röteli | 22% | 6.00 |
| Der Klassiker aus sonnengetrockneten Kirschen und Gewürzen | | |
| | | 2cl |
| Berg-Enzian, Spezialbrand | 43% | 6.00 |
| Ein herbes und aromatisches Destillat aus vergorenen und angesetzten Wurzeln des gelben Enzians | | |
| Aus dem Entlebuch | | 4cl |
| Studer's Dry Gin | 42.4% | 9.50 |
| Aus dem Appenzell | | 4cl |
| Säntis Malt, Edition Himmelberg | 43% | 14.50 |
| Schweizer Single Malt Whisky <i>kräftige Gewürznoten und Ingwer, intensives Röstaroma</i> | | |
| Single Malts aus Schottland | | 4cl |
| Dalwhinnie 15 years, Highlands | 43% | 12.00 |
| <i>Heidekraut, Honigsüsse, Vanille und leichter Torf</i> | | |
| Cragganmore, 12 years, Speyside | 40% | 11.00 |
| <i>gehaltvoll und trocken mit Honig und Toffee</i> | | |
| Caol Ila Whisky 12 years, Islay | 43% | 13.00 |
| <i>Frisch und appetitanregend. Spuren von Meer und Rauch.</i> | | |