

Flaschenweine im Offenausschank

	Glas 10 cl	Flasche 75 cl
Schaumwein		
- Prosecco di Vaidobbienne Superiore Extra Dry Villa Sandi	6.90	47.00
Weissweine		
- Johannisberg L'Alizè Cave Emery	6.90	49.00
- Sauvignon Blanc Pays d'Oc Les Jamelies	6.50	37.00
- Roero Arneis Trinità Malvirà	7.90	49.00
Rosèwein		
- Il Rosè di Casanova Toscana La Spinetta	7.00	48.00
Rotweine		
- Merlot Ticino, Biasca Premium Gialdi	7.90	49.00
- Onyx Noir du Valais Cave Emery	7.90	49.00
- Ripasso Valpolicella Collina del Sorriso	6.90	46.00
- Negroamaro Puglia, Baroncelli	7.50	48.00
- Primitivo di Manduria I Vercesi	7.90	49.00



Il Palermo
Bar & Restaurant

Weissweine

Schweiz

Yvorne _____ 49.00
Chant de Resses

Traubensorte: Chassellas
Herkunft: Chablais, Waadt
Produzent: Artisan Vignerons d`Yvorne
Ausbau: Stahltank
Notiz: Erfrischend und lebhaft, Lindenblüten und
Feuersteinduft

Johannisberg du Valais _____ 48.00
L`Alizè

Traubensorte: Johannisberg
Herkunft: Ayent, Wallis
Produzent: Cave Emery
Ausbau: Stahltank
Notiz: Herrliche Aromen von Südfrüchten
Am Gaumen mild und weich
Schöne Balance von Frische und Frucht

Italien

Roero Arneis _____ 49.00
Trinità

Traubensorte: Arneis
Herkunft: Canale, Piemont
Produzent: Az. Agr. Malvirà
Ausbau: 80% Stahltank, 20% kurz Barrique
Notiz: Grüne Äpfel, Banane
Vielschichtig, gehaltvoll



Il Palermo
Bar & Restaurant

Il Vermentino
Bianco Toscana

_____ 52.00

Traubensorte: Vermentino
Herkunft: Toscana
Produzent: La Spinetta
Ausbau: Stahltank
Notiz: Knackig, frisch, trocken
Bietet viel Trinkgenuss

Frankreich

Sauvignon Blanc
Pays d'Oc

_____ 44.00

Traubensorte: Sauvignon Blanc
Herkunft: Pays d'Oc
Produzent: Les Jamelles
Ausbau: Stahltank
Notiz: Bekömmlich, erfrischend
Zitrus- und Ananasaromen

Rosèwein

Il Rosé Toscana

_____ 48.00

Traubensorte: Sangiovese
Herkunft: Region Pisa, Toscana
Produzent: La Spinetta
Ausbau: Stahltank
Notiz: Lachsrote Farbe
Himbeer- und Kirschenaromen, frisch



Il Palermo
Bar & Restaurant

Rotweine

Schweiz

Onyx Noir du Valais _____ 49.00

Traubensorten: Humagne rouge, Cornalin und Gamaret
Herkunft: Wallis
Produzent: Cave Emery
Ausbau: Stahltank
Notiz: Rubinrote Farbe
Düfte von Waldbeeren oder Holunder
Am Gaumen weich und vielschichtig

Yvorne rouge _____ 47.00
Feu d`Amour

Traubensorte: Pinot Noir
Herkunft: Gemeindegebiet von Yvorne, Waadt
Produzent: Artisan Vignerons d`Yvorne
Ausbau: Stahltank
Notiz: Leicht und bekömmlich
Himbeer- und Kirschenduft

Merlot Ticino _____ 49.00
Biasca Premium

Traubensorte: Merlot
Herkunft: Gemeindegebiet Biasca, Leventina, Tessin
Produzent: Gialdi SA
Ausbau: 10 Monate in 1- und 2jährigen Barriques
Notiz: Brombeeren, Pflaumen
Weich mit feinen Tanninen

*Maienfelder
Blauburgunder*

_____ 56.00

Traubensorte: Blauburgunder
Herkunft: Gemeindegebiet Maienfeld
Bündner Herrschaft
Produzent: Paul Komminoth
Ausbau: Stahltank
Notiz: Frischer Duft von roten Beeren
Lebhaft und zugänglich

*Fläscher Pinot Noir
Reserve Barrique*

_____ 78.00

Traubensorte: Pinot Noir
Herkunft: Gemeindegebiet Fläsch
Bündner Herrschaft
Produzent: Christian Herrmann
Ausbau: Barrique
Notiz: Feine Röstaromen
Seidiges Tannin

Italien

*Ripasso Valpolicella
Collina del Sorriso*

_____ 46.00

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara
Herkunft: Valpolicella, nördlich Verona
Produzent: Collina del Sorriso
Ausbau: Grosse Eichenfässer
Notiz: Dunkle Beeren, Dörrobst
Leicht lieblich und bekömmlich

*Barbera d'Alba
Ornati*

_____ 56.00

Traubensorte: Barbera
Herkunft: Monforte d'Alba, Piemont
Produzent: Marco und Tiziana Parusso
Ausbau: Stahltank
Notiz: Reife dunkle Früchte
Harmonisch, mittelkräftig

*Il Nero
di Casanova*

_____ 49.00

Traubensorte: Sangiovese
Herkunft: Region Pisa
Produzent: La Spinetta
Ausbau: 9 Monate franz. Eiche
Notiz: Kirschen und Tabaknoten
Vielschichtig
Elegant

*Brunello di
Montalcino*

_____ 78.00

Traubensorte: Sangiovese
Herkunft: Montalcino, Toskana
Produzent: Ciacci Piccolomini
Ausbau: Teils Barrique, teils grosse Holzfässer
Notiz: Zwetschen, Lakritze
Kräftig und würzig

*Primitivo di Manduria
I Vercesi*

_____ 49.00

Traubensorte: Primitivo
Herkunft: Manduria, Apulien
Produzent: Nicola Barese
Ausbau: Kurze Zeit in Barrique
Notiz: Brombeer und Vanillearomen
Füllig, lieblich und geschmeidig

*Negroamaro Puglia,
Baroncelli*

_____ 48.00

Traubensorte: Negroamaro
Herkunft: Apulien
Produzent: Nicola Barese
Ausbau: Stahltank
Notiz: Fruchtig und lieblich.
Brombeer- und Holunderaromen,
unterstützt von Schokolade- und Kakaonoten

*Amarone della
Valpolicella
Terre di Verona*

_____ 74.00

Traubensorte: Corvina Veronese, Rondinella
Herkunft: Veneto, Valpolicella-Zone
Produzent: Cantina Sociale della Valpantena
Ausbau: Grosse Eichenfässer
Notiz: Ausgewogen und gehaltvoll
Bukett von Rosinen, Feigen und Dörrobst

Frankreich

Château La Grace Dieu _____ 68.00
Grand Cru

Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon
Herkunft: St. Emilion, Bordeaux
Produzent: Vignobles Pauty
Ausbau: Franz. Barrique
Notiz: Schwarze Früchte und Gewürze
Tolle Struktur
Samtig

Nicolas _____ 42.00
Côtes Catalanes

Traubensorte: Grenache Noir
Herkunft: Perpignan, Côtes Catalanes
Produzent: Domaine Lafage
Ausbau: Teils Barrique, teils Stahltank
Notiz: Waldbeerenaromen
Am Gaumen konzentriert und rund

Châteauneuf-du-Pape _____ 66.00

Traubensorten: Syrah, Mourvèdre, Grenache und andere
Herkunft: Gemeindegebiet Châteauneuf -du-Pape
Produzent: Jèrôme Quiot
Ausbau: Betontanks und ein Teil Barrique
Notiz: Gewürz- Lakritze- und Lederaromen
Angenehm kräftig

Spanien

Rioja Reserva _____ 56.00
Alberdi

Traubensorte: Tempranillo
Herkunft: Rioja, Oberer Ebro
Produzent: La Rioja Alta
Ausbau: Mind. 2 Jahre amerikanische Eiche und
1 Jahr Flasche
Notiz: Intensiv, ausgewogen
Kraftvoll

Ribera del Duero _____ 62.00
Crianza

Traubensorte: Trempranillo, Cabernet Sauvignon
Herkunft: Duerotal
Produzent: Bodegas Arzuaga
Ausbau: 16 Monate Barrique
Notiz: Modern und elegant
Röstaromen und balsamische Noten



Il Palermo
Bar & Restaurant

Kaffee

<i>Kaffee</i>	4.40	<i>Kaffee Fredo</i>	4.90
<i>Milchkaffee</i>	4.60	<i>Cappuccino</i>	4.90
<i>Espresso</i>	4.40	<i>Latte Macchiato</i>	5.20
<i>Espresso Macchiato</i>	4.50	<i>Doppelter Espresso</i>	5.90

Kaffee und Co mit Güx

<i>Kaffee mit Grappa</i>	8.80	<i>Kaffee Baileys mit Rahm</i>	8.50
<i>Kaffee mit Vecchia Romagna</i>	6.80	<i>Kaffee Amaretto mit Rahm</i>	8.50

Milchgetränke

<i>Ovomaltine</i>	2 dl	4.80	<i>Milch</i>	2 dl	3.50
<i>Schokolade</i>	2 dl	4.80			
<i>Rahmzuschlag</i>		1.50			

Frischer Tee

<i>Schwarztee</i>	4.40	<i>Grüntee</i>	4.40
<i>Pfefferminze</i>	4.40	<i>Früchtetee</i>	4.40
<i>Verveine/Zitrone</i>	4.40		



Il Palermo
Bar & Restaurant

Mineralwasser / Tafelwasser

<i>Rhäzünser</i>	35 cl	4.80	<i>Arkina blau</i>	35 cl	4.80
<i>mit CO2</i>	50 cl	5.80	<i>ohne CO2</i>	50 cl	5.80
	100cl	9.50		100cl	9.50
<i>Coca Cola</i>	33 cl	4.80	<i>Rivella</i>	33 cl	4.80
<i>Zero</i>			<i>Rot, Blau</i>		
<i>Sprite</i>	33 cl	4.80	<i>Süssmost</i>	33 cl	4.80
<i>Fanta Orange</i>	33 cl	4.80	<i>Apfelschorle</i>	33 cl	4.80
<i>Schweppes</i>	20 cl	4.50	<i>Nestea Pfirsich</i>	33 cl	4.80
<i>Bitter Lemon, Tonic</i>			<i>Lemon</i>		

Fruchtsäfte

<i>granini</i>	20 cl	5.50
<i>Orangensaft,</i>		
<i>Fruchtcocktail</i>		
<i>Michel</i>	20 cl	4.80
<i>Tomatensaft,</i>		
<i>Bodyguard</i>		

Hausgemachter Ischtee

20 cl	3.60
30 cl	4.50
50 cl	5.70

Sirup von les Sirupiers de Berne

<i>Besser aus Ystee</i>			<i>Elfen</i>		
<i>Holunderblüten</i>			<i>Granatapfel</i>		
<i>Zitronenmelissen</i>			<i>Himbeeren</i>		
<i>Mit</i>	20 cl	3.60	<i>Mit</i>	20 cl	3.90
<i>Hahnenwasser</i>	30 cl	4.60	<i>Mineralwasser</i>	30 cl	4.90
	50 cl	5.80		50cl	5.90

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWSt.



Il Palermo
Bar & Restaurant

Zum Aperero

<i>Martini Bianco</i>	4 cl	6.50	<i>Aperol</i>	4 cl	6.50
<i>Campari</i>	4 cl	6.50	<i>Gin Tanqueray</i>	4 cl	11.00
<i>Cynar</i>	4 cl	6.50	<i>Gin Hendrix</i>	4 cl	11.00
<i>Ramazotti</i>	4 cl	6.50	<i>Rum Havanna</i>	4 cl	11.00
<i>Pastis</i>	4 cl	6.50	<i>Vodka Xellent</i>	4 cl	11.00

Mixgetränke

<i>Aperol Spritz</i>	8.80	<i>Campari Orange</i>	8.50
<i>Hugo</i>	8.50	<i>Cynar Orange</i>	8.50
<i>Gespritzter Weisswein</i>	7.90	<i>Gin Tonic</i>	13.50
<i>Blanc Cassis</i>	7.50	<i>Rum Cola</i>	13.50
		<i>Vodka Orange</i>	13.50

Portwein

<i>Taylor's</i>	4 cl	8.50
<i>Tawny Port</i>		
<i>10 Years old</i>		

Calvados

<i>Calvados</i>	2 cl	9.50
<i>Hors d'Age</i>		

Likör

<i>Baileys</i>	4 cl	8.50	<i>Amaretto</i>	4 cl	8.50
<i>Irish Cream</i>			<i>di Saronno</i>		
<i>Limoncello</i>	4 cl	8.50			

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWSt.



Il Palermo
Bar & Restaurant

Schnäppli

<i>Vieille Prune</i>	<i>2 cl</i>	<i>8.50</i>	<i>Vieille Quitten</i>	<i>2 cl</i>	<i>8.50</i>
<i>Vieille Mirabelle</i>	<i>2 cl</i>	<i>8.50</i>	<i>Kirschentraum</i>	<i>2 cl</i>	<i>8.50</i>

Grappa

<i>di Arneis</i>	<i>2 cl</i>	<i>11.00</i>	<i>di Amarone</i>	<i>2 cl</i>	<i>12.50</i>
<i>di Freisa</i>	<i>2 cl</i>	<i>11.00</i>	<i>di Barolo 9 Anni</i>	<i>2 cl</i>	<i>12.50</i>

Whisky

<i>Schottland</i>			<i>Schottland</i>		
<i>Old Pulteney</i>	<i>4 cl</i>	<i>10.50</i>	<i>Glendornach</i>	<i>4 cl</i>	<i>14.50</i>
<i>12 Years old</i>			<i>18 Years old</i>		
<i>Oak Cask</i>			<i>Sherry Cask</i>		

Cognac

<i>Rémy Martin</i>	<i>2 cl</i>	<i>8.50</i>
<i>VSOP</i>		

Brandy

<i>Vecchia Romagna</i>	<i>2 cl</i>	<i>8.50</i>
------------------------	-------------	-------------