

ATELIER WEINE

Weinset

Gerne kombinieren wir den passenden Wein zu Ihrem Menu.
We are happy to combine the matching wine with your menu.
2 Weine - 20 CHF
Jeder weitere / each more + 9 CHF



SCHAUMWEIN UND SÜSSWEIN

	dl	Flasche
Prosecco Brut Nudo DOC Colli del Soligo (Glera) Trockener und feiner Prosecco aus einem der bekannten Häuser des Veneto.	11.90	66.00
Champagne AOC Brut Prestige Pierre Mignon (Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay) Teufelhof-Spezialabfüllung, direkt beim Winzer in der Champagne selektioniert.	16.90	111.00
Beerenauslese Cuveé 2019 Gerhard Kracher (Welschriesling, Chardonnay) Feine Aromen nach Mandarinen und Honig, mit süßem Abgang. Der Klassiker vom Neusiedlersee.	0.5 dl 9.90	3.75 dl 69.00

WEISS

	dl	Flasche
📍 Weisser Burgunder CS 2022 Weingut Claus Schneider (Weissburgunder) Am Gaumen beglückend sanfte Harmonie durchdrungen von der so milden, feinen Frische, wieder ganz bei sich ausgewogen, das Thema wird angenommen, die frischherbe Mineralität kommt und geht in einem seidenweichen, klaren Strom.	10.90	72.00
📍 Heida AOC 2023 Jean-Renè Germanier (Heida) Aromen von Aprikose und Pfirsich ein Hauch Zitronenschale. Der Wein ist gleichzeitig rassig und somit lebendig. Schöner mineralischer Abgang. Wunderbarer Allrounder für den Sommer. Traditionelle Walliser Rebsorte	11.20	73.00
Rueda DO K-Naia 2023 Bodegas Naia (Verdejo, Sauvignon Blanc) Frische, helle Frucht und leicht herb und doch sehr bekömmlich. Am Gaumen saftig. Süsse Frucht und eine dezente Mineralität mit frischem Ausklang prägen diesen Wein.	8.90	58.00
Mâcon AOC La Roche-Vineuse Vieilles Vignes 2022 Oliver et Corinne Merlin (Chardonnay) Ein schöner Burgunder mit Balance und Eleganz mit Aromen von weissem Pfirsich, Birne und einen mineralischen Abgang.	10.50	69.00
📍 Baselbieter Kerner AOC 2023 Kellerei Siebe Dupf (Kerner) Der elegante Verwandte des Riesling-Silvaners zeigt sich sortentypisch mit blumig-würzigen Aromen von Rosen- und Holunderblüten und einem Hauch Muskat.	10.90	72.00
Roero Arneis DOCG 2023 Enrico Vaudano & Figli (Arneis) Allrounder aus dem Piemont, passt zum Apéro, Fisch- oder Gemüsegerichten. Herrlich bekömmlich, frisch und spritzig.	8.20	54.00

ROSÉ

📍 Solothurner Pinot Noir Rosé AOC «Screaming Devil» 2023 Tschäpperli & Wyniger Gruppe (Pinot Noir) Mit dem Weingut Tschäpperli haben wir aus alten Pinot-Noir Rebstöcken aus Dornach einen eigenen Rosé kreiert. Dieser ist harmonisch, weich und leicht zu trinken. Er besticht durch schöne Noten von Beeren und einem leichten Hauch von Rosen. Ein sommerlicher Rosé aus der Region welcher Freude macht.	10.50	69.00
---	-------	-------

📍 = Lokale Produkte

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST

ATELIER WEINE & DIGESTIF



Teufelhof-Tipp

Täglich wechselnde Trouvaillen
aus dem Teufelhof-Keller auf Anfrage.

ROT	dl	Flasche
<p>📍 Pinot Noir La Tour Réserve 2022 Weingut Jauslin (Pinot Noir) Ein Eleganter, Rotbeeriger, fassgereifter Pinot Noir aus Muttenz mit einem samtigen Abgang</p>	10.90	72.00
<p>Rosso del Ticino DOC Sottoroccia 2022 Tenuta San Giorgio (Merlot, Cabernet Franc) Ein feiner, fruchtiger und mittelgewichtiger Rotwein aus dem Tessin, welcher in grossen Holzfässern des Barriques gereift ist.</p>	10.90	72.00
<p>Botrosecco DOC Le Mortelle 2022 Fattoria Le Mortelle (Cabernet Sauvignon, Cabernet franc) Ein gehaltvoller und gekonnt strukturierter Wein mit feinen schwarzbeerigen Noten. Dazu würzige Holznoten, im Gaumen satt und griffig und ein schöner langer Abgang.</p>	9.90	65.00
<p>Languedoc AOC Le Coeur 2022 Domaine des Fabregues (Syrah, Carignan) Ein vollmundiger Rotwein mit straffem Tannin und deiner knackigen Säure. Die Aromen erinnern an Heidelbeere, Brombeere und Waldboden aber auch Vanille und Tabak.</p>	9.60	62.00
<p>Primitivo «Orion» Salento IGT 2023 Masseria Li Veli (Primitivo) Ausgeprägte Nase von süssen Früchten, roten Beeren und Gewürzen.</p>	9.60	62.00
<p>Toro DO Romanico 2022 Teso la Monja (Tempranillo) Saftige, tief-dunkle Frucht, Brombeeren, schwarze Johannisbeere, mit dem unverkennbaren warmen mineralischen Tempranillo, dazu reichlich parfümiert, florale Noten.</p>	9.90	65.00
<p>Puro Malbec 2022 Dieter Meier / Ojo de Agua (Malbec) Fruchtbetonter, aus biozertifizierten Trauben vinifizierter Wein mit viel Komplexität, Saftigkeit und Körper.</p>	9.90	65.00
DIGESTIF	2 CL	4 CL
<p>Grappa Lo Chardonnay Nonino</p>	41%	12.50 / 17.50
<p>Grappa Tre Soli Tre Berta</p>	43%	16.50 / 21.50
<p>Vielle Prune Barrique Urs Hecht / Gunzwiler Destillate)</p>	40%	13.00 / 20.50
<p>Vielle Apricotine Barrique Urs Hecht / Gunzwiler Destillate</p>	40%	13.50 / 20.50
<p>Berner Rosen Brand Teufelhof Hausmarke / Kasers Schloss</p>	40%	12.50 / 19.50

📍 = Lokale Produkte

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST

ATELIER DRINKS



Probieren Sie unseren
Teufel-Welcome-Drink!
CHF 16.50

APERITIFS

Apérol Spritz (Prosecco, Apérol)	14.70
Kir Royal (Champagner, Crème de cassis)	16.90
Blanc Cassis (Weisswein, Crème de cassis)	8.10
Gespritzter Weisswein (süss oder sauer)	8.10

Klassiker

Campari	21%	4 cl	9.90
Cynar	16.5%	4 cl	9.90
Martini bianco, rosso	15%	4 cl	9.70

Anis-Aperitif

Ricard	45%	4 cl	14.50
		2 cl	8.50
Pernod	40%	4 cl	14.50
		2 cl	8.50
Pastis	45%	4 cl	14.50
		2 cl	8.50

Bitter

Ramazzotti	30%	4 cl	10.50
Averna	32%	4 cl	11.00
Fernet Branca	40%	4 cl	11.00
Sanbittèr (alkoholfrei)		1 dl	6.90

BIERE



📍 «Bengel» (Stadtmauer Brauer) vom Fass	5%	3 dl	6.00
📍 «Engel» (Stadtmauer Brauer) vom Fass	5%	3 dl	6.00
📍 «Teufel» (Stadtmauer Brauer) vom Fass	5%	3 dl	6.50
📍 «Schlingel» (Stadtmauer Brauer) vom Fass	5%	3 dl	7.00
📍 «Kleinbasler Vagabund» Flasche	4.8%	3.3 dl	7.00
Waldhaus (Hefeweizen)	5.6%	5 dl	9.50
Waldhaus Weisse (alkoholfrei)	0.4%	5 dl	9.50
Waldhaus Diplom Pils (alkoholfrei)	0.5%	3.3 dl	6.90

📍 = Lokale Produkte

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST

ATELIER DRINKS



MINERALWASSER

Passugger, Perrier (mit Kohlensäure)	3.3 dl	5.00
Allegra (ohne Kohlensäure)	3.3 dl	5.00
Passugger, Allegra	5 dl	7.90
Passugger, Allegra	10 dl	12.60

SOFTGETRÄNKE

NYCHA Kombucha Bergkräuter	2.5 dl	5.40
Hausgemachter Eistee	3 dl	6.90
Coca-Cola, Coca-Cola zero	3.3 dl	5.60
Gazosa al limone, all' arancia amara, al mandarino	3.3 dl	5.90
Rivella rot, blau	3.3 dl	5.60
Fever Tree Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	2 dl	5.60

SÄFTE

Orangensaft frisch gepresst	2 dl	7.90
Michael Ananassaft, Grapefruitsaft,		
Granini Tomatensaft	2 dl	6.30
Ramseier Multivitamine Nektar	2 dl	6.30
Citron pressé (kalt oder heiss)	2 dl	6.90

MILCH, MILCH-MISCHGETRÄNKE

Kalte oder warme Milch	2 dl	4.40
Kalte oder warme Ovomaltine	2 dl	5.10
Caotina surfen	2 dl	5.60

KAFFEE

HANOWITZ & PAGE
DIRECT TRADE
COFFEE ROASTERS

☛ Espresso, Ristretto		5.00
☛ Kaffee		5.20
☛ Schale		5.90
☛ Latte Macchiato, Cappuccino		6.50

TEE

Tee aus biologischem Anbau	Kanne	8.90
(Verschiedene Sorten)	Tasse	5.60

☛ = Lokale Produkte

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST