



GETRÄNKE- UND WEINKARTE

Spritz	Luxardo Spritz (Luxardo Aperitivo, Prosecco, Soda)		12.50
	Negroni Sbagliato (Jsoffa rosso, Luxardo bitter, Prosecco)		12.50
	k2 Spritz (Aperitivo Rosato, Tonic)		12.50
	Gespritzter Weisswein (süss oder sauer)		9.00
Alkohol- freie Aperitifs	Festivo Portofino Apfel-Ingwer-Zitrone	25 cl	7.00
	San Bitter (serviert mit Orangenscheibe und Pfefferminz)	10cl	6.00
Soft- drinks	Wasser mit ohne	5.0 dl	4.20
	(Wir spenden einen Teil an Wasser für Wasser)	1.0 l	8.40
	Valser Classic Silence	3.3 dl	5.00
	Möhl Apfelshorley	3.3 dl	5.50
	Rivella rot	3.3 dl	5.50
	Coca Cola Coca Cola Zero	3.3 dl	5.50
	Kinley Tonic Bitter Lemon	2.0 dl	5.00
	Huus-Eistee	4.0 dl	6.00
(Wir spenden einen Teil an Wasser für Wasser)			
Bier	Valaisanne Lager (CH) 4.8%	3.3 dl	6.00
	Valaisanne Juicy IPA (CH) 5.2%	3.3 dl	9.00
	Amboss Blonde (CH) 4.8%	3.3 dl	6.50
	Amboss Weizen (CH) 5.0%	5.0 dl	8.50
	Feldschlösschen, alkoholfrei (CH) 0.0%	3.3 dl	6.50
	Radler, alkoholfrei (CH) 0.0%	3.3 dl	6.00
		2.0 dl	5.00
	<i>Internationale Spezialitäten</i>		
	Poretti no 4 (IT) 5.0%	3.3 dl	7.00

k2 | Maag
Bar
Bistro



MAAG
MOMENTS
CULTURE
GASTRO
EVENTS

*Alle Preise dieser Karte sind in CHF und inklusive MWST
Wein, Bier, Cider ab 16 J. Spirituosen, Aperitifs & Alcopops ab 18 J.





Weiss, Rosé & Rot

Canallas Blanco DO Bodegas Arraez, ES	1.0 dl	8.00
Chardonnay Caliz DOC Kurtatsch, IT	1.0 dl	9.00
Zürbieter Cuvée weiss AOC Weingut Landolt, CH	1.0 dl	9.50
Canallas Rosado DO Bodegas Arraez, ES	1.0 dl	8.00
Canallas Tinto DO Bodegas Arraez, ES	1.0 dl	8.00
Cuvée Particuliere AOP Cahor Château Lamartine, FR	1.0 dl	9.50
Thurgauer Cabernet Dorsa Weingut Landolt, CH	1.0 dl	9.80

Prosecco

Prosecco Il Colle DOC Treviso Il Colle, IT	1.0 dl	10.00
--	--------	-------

Flaschen

Weiss

Canallas Blanco D.O. Bodegas Arràez Valencia, Spanien Merseguera, Moscatel de Alejandria, im Stahltank ausgebaut Strohgelbe Farbe, komplexes Aroma, Noten von weissen Früchten Apéritif, leichte Vorspeise, Fisch	2023	49.00
Chardonnay Caliz DOC, Kurtatsch Südtirol, Italien Chardonnay, im Stahltank ausgebaut, vegan Gelb mit grünen Reflexen. Im Aroma sehr krautig, Gras und Spargel. Etwas Lebkuchengewürz. Frisch und fruchtiger Abgang.	2023	58.00
Grüner Veltliner Ried Goldberg, Weingut Zahel Wien, Österreich Grüner Veltliner im, Stahltank ausgebaut, vegan, Demeter Intensives Strohgelb, würzig, pfeffrige Aromen nach reifen Äpfeln und grünem Pfeffer, feine balancierte Säure, vollmundiger Geschmack mit elegantem würzigem Finish.	2023	54.00
Zürbieter Cuvée weiss AOC, Weingut Landolt Kanton Zürich, Schweiz Riesling-Sylvaner, Pinot Gris, Sauvignon Blanc, Blanc de noir im Stahltankausbau, vegan Feines Hellgelb. Süssliche Fruchtaromen, lebendig, frisch. Am Gaumen rund, fruchtig und fein.	2023	62.00

k2 | Maag
Bar
Bistro



*Alle Preise dieser Karte sind in CHF und inklusive MWST
Wein, Bier, Cider ab 16 J. Spirituosen, Aperitifs & Alcopops ab 18 J.





Rot

Thurgauer Cabernet Dorsa Chrachtenfels AOC, Weingut Landolt 2022 78.00

Thurgau, Schweiz

Cabernet Dorsa im, Barrique ausgebaut, vegan Kräftiger und farbintensiver Wein. Fruchtig mit einer pfeffrigen Note. Gut strukturierter, vollmundiger und ausgewogener Körper.

Canallas Tinto D.O. Bodegas Arràez 2021 49.00

Valencia, Spanien

Monastrell, Tempranillo, im Barrique ausgebaut Kirschrote Farbe, würzige Aromen nach roten Früchten und Vanille Kalte Platte, Pasta, mediterrane Küche

Crianza Rioja DOCa, Bodegas Paco Garcia 2020 72.00

Rioja, Spanien

Tempranillo, Garnacha im Barrique ausgebaut, vegan Rubin-rot und violett schimmernd. Vielschichtiges Bouquet mit leicht würziger Note, fruchtig und mineralisch. Aromen von reifen Früchten. Erinnert an Trüffel. Ausgewogener, samtiger Wein.

Mauro VS, Bodegas Mauro 2019 145.00

Castilla Y Leon, Spanien

Tempranillo, 26 Mt. Barrique Gehaltvoller, kräftiger Rotwein mit Aromen von Beeren, Schokolade Geschmortem und grilliertem roten Fleisch, Wild

Cuvée Particuliere AOP, Cahors Château Lamartine 2019 68.00

Cahors, Frankreich

Malbec, Tannat im Holzfass ausgebaut

Sehr schöne tiefviolette Farbe, typisch für die Appellation.

Intensive und komplexe Nase nach roten Früchten und feinen Gewürzen. Am Gaumen Noten nach Lakritze.

Am Gaumen sehr üppig mit weichen Tanninen unterlegt.

Saftige Frucht mit sehr langem Abgang.

k2 | Maag
Bar
Bistro



MAAG
MOMENTS
CULTURE
GASTRO
EVENTS

*Alle Preise dieser Karte sind in CHF und inklusive MWST
Wein, Bier, Cider ab 16 J. Spirituosen, Aperitifs & Alcopops ab 18 J.





Rot

Montepulciano d'Abruzzo, Fontefico 2019 59.00

Abruzzen, Italien

Montepulciano, teilweise im Barrique ausgebaut Kräftiger Rotwein, langer Abgang, Noten von Pfeffer und Lakritze Pasta, rotes Fleisch

Sestile Morellino di Scansano DOCG, Le Stadère 2020 74.00

Toscana, Italien

Sangiovese, Grosses, Holz- und Stahltankausbau, vegan Leuchtend rubinrote Farbe mit Granatreflexen, sehr fruchtiges, frisches und vielfältiges Gewürzaroma, in dem Noten von Brombeeren und Pflaumen sowie zarte Nuancen von Heilkräutern und Nelken erkannt werden. Die samtigen, knackigen und lebhaften Tannine werden durch ein ausgezeichnetes Volumen und eine angenehme Säure unterstützt. Schmackhafter und mineralischer Abgang, der Eleganz und Ausgewogenheit verleiht.

Therra IGT Toscano Rosso Pedernuovo a Palazzone 2020 84.00

By Giovanni Bulgari

Toscana, Italien

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Barriqueausbau Intensive rubinrote Farbe. Noten von Heidelbeeren und Waldbeeren mit süssen Gewürzen. Kräuter, Röst- und Rauchnoten. Am Gaumen sehr üppig mit weichen Tanninen unterlegt. Saftige Frucht mit sehr langem Abgang.

Meisterwerk, Weingut Markus IRO 2022 92.00

Burgenland, Österreich

Cabernet Franc, Merlot, Zweigelt, Barrique ausgebaut Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Cassisnoten, unterlegt mit Edelholzwürze, etwas Amarenakirschen, dunkle Mineralik, Röstaromen klingen an. Komplex, elegant, gut eingebundene Säure, feines Tannin, Nougat im Abgang, schwarze Kirschen im Nachhall.

Champagne & Prosecco

Prosecco Il Colle DOC Treviso | Il Colle, IT 65.00

Rosé Prosecco il Colle | Il Colle, IT 80.00

Perrier-Jouët Grand Brut Champagne | Perrier-Jouët, F 105.00

*Änderungen beim Jahrgang vorbehalten

k2 | Maag
Bar
Bistro



MAAG
MOMENTS
CULTURE
GASTRO
EVENTS

*Alle Preise dieser Karte sind in CHF und inklusive MWST
Wein, Bier, Cider ab 16 J. Spirituosen, Aperitifs & Alcopops ab 18 J.





Digestifs

Limoncello 30%	4 cl	9.00
Averna Amaro 29%	4 cl	9.00
Amaretto Disaronno 28%	4 cl	9.00
Grappa Paesanella di Barolo 41%	4 cl	10.00

Spirituosen

Absolut Vodka 40%	4 cl	10.00
Jameson Irish Whiskey 40%	4 cl	6.00
Maker's Mark Bourbon Whiskey 40%	4 cl	12.00
Havana Club Anejo especial 40%	4 cl	10.00
Beefeater London Dry Gin 40%	4 cl	10.00
Tanqueray Gin 41%	4 cl	12.00
Tequila espolon reposado 40%	4 cl	14.00
Zusatz Mineral		4.00

After Dinner

Whiskey Sour (Jameson Zitronensaft, Zuckersirup)	15.00
Amaretto Sour (Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft)	15.00
Espresso Martini (Vodka, Kahlua, Espresso, Zuckersirup)	15.00

