

WEISSWEINE SCHWEIZ

37.5 cl 75 cl

Graubünden

Malanser, von Salis

54.00

Pinot Blanc (Weissburgunder)

Bereits in der Nase cremig wirkende, dezente Aromen von Zitrus und exotischen Früchten. Seine ausladende Gaumenfülle endet auf einer belebenden Saftigkeit.

Passt zum Aperitif, Vorspeisen sowie Fischgerichten

Fläscher, Weingut Hermann

47.00

Riesling – Sylvaner AOC (Müller-Thurgau)

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Leichte Kohlensäure, sehr fruchtig und würzig. Herrliche Aromen von Zitrusfrüchten. Präzise Säure und leichte Restsüsse verleihen diesem Wein eine ausgewogene Harmonie. Jung trinken.

Waadt

Aigle AOC Grand Cru „Aléo“, Chappuis

25.00 50.00

Chasselas

Der bekannte Qualitätswein aus der Chasselas-Traube ist in der Nase fruchtig und frisch. Im Gaumen gehaltvoll mit leichter Säure. Zum Aperitif, Fisch und Meeresfrüchten ist er der passende Wein aus dem Waadtland.

Epesses AOC La République, Fonjallaz

48.00

Chasselas

Lebhaft und fruchtig, schöner mineralischer Ausdruck in der Gaumenmitte. Aromen von Bitterorange im Finale.

Wallis	37.5	75cl
<i>Fendant de Sion „Sans Culotte“, Charles Bonvin</i>		48.00
Chasselas		
Dieser Fendant aus Sion hat ein helles Goldgelb, ist fruchtig und im Gaumen trocken, voll mit komplexem, langem Abgang. Als Aperitif oder zu Fisch, Fondue und Käse ist er ein rassisger Begleiter.		
 <i>Petite Arvine du Valais AOC, Charles Bonvin, Sion</i>	29.00	58.00
Petite Arvine		
Helles, grünliches Gelb. In der Nase exotische Aromen nach grünen Zitronen, Ananas, rosa Grapefruit und Blüten. Im Gaumen kräftig und komplex, elegante Säure mit einem harmonischen und langanhaltenden Abgang. Der ideale Begleiter für Aperitif, Austern, Krusten- und Schalentieren, Meeresfische, Fischterrinen, Geflügel und feinem Käse.		
 Tessin		
<i>Merlot „Bianco Rovere“, Brivio</i>	37.00	74.00
Merlot		
Ein Spitzenwein aus der Merlot-Traube weiss vinifiziert. Er wird für 5 Monate im Eichenholz ausgebaut. Eine strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen; reiches äusserst liebliches Bouquet, fein und bemerkenswert elegant, mit einer angenehmen Note von Vanille und Röstaromen. Im Gaumen leicht trocken mit würzigen Aromen. Passt gut zum Aperitif, Fisch und weissem Fleisch.		
 Neuchâtel		
<i>Oeil des Roches, AOC Grillette</i>		44.00
Pinot Noir		
Samtige Robe mit orangefarbenen Reflexen, für den Neuenburger Pinot Noir typische feine und elegante Nase. Schöne Reife mit Beerenaromen, am Gaumen harmonisch und ausfüllend. Ein vorzüglicher Begleiter zu Fleisch, Geflügel, geräuchertem Seefisch oder nicht allzu rezentem Käse.		

WEISSWEINE ITALIEN

37.5 cl

75 cl

150 cl

Veltlin

Opera Bianco IGT Mamete Prevostini,

47.00

80% Chardonnay, 20% Sauvignon

Durch leichte Antrocknung der Trauben erhält der Wein viel Finesse und kräftige Aromatik. Das Bouquet ist frisch und fruchtig; am Gaumen setzen sich dann feine Aromen nach gelben Früchten dezent durch.

Alto Adige

Barthenau Vigna S.Michele, DOC AC, J. Hofstätter, Tramin

62.00

Pinot Bianco

Ein ausgesprochen eleganter Wein von ausgeprägter Struktur mit einem reichen, vielschichtigen Bouquet. Auf der Zunge präsentiert er sich ausserordentlich harmonisch, einhüllend, mit ausgeprägten Fruchtnoten und fein ausbalancierter Säure.

Sardinien

Anghelia Bianco Isola dei Nuraghi IGT (150cl)

88.00

Vermentino

Ein frischer und fruchtiger Vermentino, wie man ihn auch in den Ferien liebt und geniesst.

In der Nase weisse Früchte, angenehme Würzigkeit, feine Mandelnote; am Gaumen fein, weich fliessend, trocken und angenehm.

ROSEWEIN ITALIEN

Veltlin

Rosato „Monrose“, Mamete Prevostini

44.00

Nebbiolo

Frische Noten nach roten Beeren und blumige Noten, fein unterlegt mit würzigen Komponenten und einem Hauch Minze. Im Gaumen angenehm frisch und fruchtig mit einem aromatischen Körper, Hagebutten Pflaumen und weisser Flieder, wunderschön trocken gehalten, weich fliessend bis ins anhaltend fruchtige Finale.

Passt zu Apéro, leichten Vorspeisen, Pasta Gerichten, hellem Fleisch und rezentem Käse.

ROTWEINE SCHWEIZ

37.5 cl 75 cl 150 cl

Graubünden

Fläscher Pinot Noir AOC Weingut Thomas Marugg

57.00

Blauburgunder

Ausbau im Edelstahltank und in grossen, gebrauchten Holzfässern.

Runder Körper, angenehm fruchtig und samtig mit geschmeidigen Tanninen und saftigem Schmelz.

Passt zu kaltem Fleisch, Pasta und stark gewürzten Speisen.

Fläscher Blauburgunder Barrique, H.-R. Adank

45.00 76.00

Ein echter Fläscher, aus einer Auslese von Trauben bester Rebberg Lagen mit Eichenfassausbau. Tiefes Rubinrot, die verführerische Finesse der Pinot-Nase, harmonisch verschmolzen mit den Röstaromen des Barriques.

Fläscher, Weingut Hermann

52.00

Pinot noir classic AOC

Mittleres Rubinrot, fruchtig, würzig, Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, leicht pfeffrig, Nelken, Wachholder. Jugendliche Tannine, eleganter Körper, besonders deutliche rote Beeren Aromatik.

Malanser Pinot Noir Auslese, Familien Liesch

53.00

Blauburgunder

Fruchtiger, geschmeidiger Pinot Noir, sehr kräftig. Passt zu allen Fleisch- und Pilzgerichten.

Mayenfelder Pinot Noir, Schloss Salenegg

32.00 64.00 128.00

Blauburgunder

Reift nach der Gärung in grossen Eichenfässern.

Feinfruchtig und von einer sanften Würze geprägt, zeigt mit einer feinen Rauch Aromatik und seinen Anklängen nach Zimt und Himbeeren ganz deutlich seine Herkunft.

Passt zu rotem Fleisch, perfekt zu Wild, Käse und Raclette.

Tessin

Merlot Barrique „Riflessi d’Epoca, Brivio

42.00 84.00

Merlot

Der in den sonnigen Rebbergen des Mendrisiotto wachsende Merlot hat eine intensive, rubinrote Farbe sowie ein Bouquet mit einem Hauch reifer Früchte. Im Gaumen mit perfekter Harmonie von Gerbstoffen und Säure. Ein eleganter Wein, passend zu Fleisch und reifem Käse.

ROTWEINE ITALIEN

37.5 cl

75 cl

150 cl

Veltlin

Riserva Valtellina Superiore DOCG, Mamete Prevostini

66.00

Nebbiolo (Chiavennasca)

Nach einer Gärung von 18 Tagen im Stahltank, reift dieser harmonische Riserva mit dem leuchtenden Granatrot und den würzigen Aromen für 24 Monate im Eichenholzfass und nochmals 1 Jahr auf der Flasche. Der kräftige, gut strukturierte und sehr harmonische Wein begleitet die berühmten „Pizzoccheri“, eine Veltliner-Pastaspezialität aus Buchweizenmehl, hervorragend.

Sforzato di Valtellina DOCG „Corte di Cama“, Mamete Prevostini

82.00

164.00

Nebbiolo (Chiavennasca)

Die Ernte erfolgt im Oktober in Kisten und die Trauben werden dann bis im Dezember auf dem Dachboden „luftgetrocknet“. Die rosinierten Trauben werden abgepresst und die Gärung erfolgt anschliessend während 12 Tagen im Stahltank. Der wuchtige Sforzato reift für 15 Monate in vorwiegend neuen Holzfässern (Barrique) und nochmals 10 Monate auf der Flasche. Ein hervorragender Begleiter zu Wild, kräftigen Fleischspeisen, Veltlinerspezialitäten und würzigem Käse.

Piemonte

Barbera d'Asti DOCG „Soliter“, Pescaja

52.00

Barbera

Frische, sehr saftige rote Frucht, ein Hauch ätherische, pflanzliche Frische. Am Gaumen saftig, sanfte rote Frucht, weich, süss jung geschmeidig, mit einer frischen Biese, herb, Kräuter, völlig unbeschwert. Ganz unkompliziertes Trinkvergnügen mit viel junger, ungetrübter, leichter Lebensfreude!

Barolo DOCG, Marchesi di Barolo

84.00

Nebbiolo

Der berühmte Piemonteser Rotwein aus der Nebbiolo-Traube, hat eine wunderbare dichte, rubinrote Farbe; reintonige, frische Nase mit Hauch von Veilchen, kernig und lang mit wacher Säure. Passt hervorragend zu Geflügel, Wild und rotem Fleisch.

Alto Adige

Lagrein Alto Adige DOC, Kellerei St. Michael Eppan

48.00

Lagrein

Dieser Lagrein ist geprägt von der rubinroten Farbe und den vielfältigen Aromen nach reifen roten Früchten. Ein voller, angenehm warmer und intensiver Wein mit samtiger Weichheit. Er passt ausgezeichnet zu Braten und reifem Käse, aber auch als Wein einfach zum Geniessen.

Veneto	37,5	75 cl	150 cl
<i>Ripasso della Valpolicella DOC „Mara“, Cesari</i>		51.00	102.00
Corvina, Rondinella, Molinara Ein hochwertiger, klassischer Ripasso-Wein. Im Januar wird der Valpolicella einer Refermentierung auf dem Trester des Amarone unterzogen. Ausbau für ca. 12 Monate im Barrique. Typische Aromen nach reifen Früchten, Konfitüre und Kirschen. Im Gaumen voll mit einem warmen und eleganten Körper. Empfehlung zu Wild, gegrilltem und geschmortem Fleisch.			
<i>Amarone della Valpolicella DOC, Cesari</i>	42.00	80.00	160.00
Corvina, Rondinella, Molinara Dieser charaktervolle, kräftige, aromatische und ausgewogene Rotwein wird aus teilweise oder ganz getrockneten Traubenbeeren gekeltert. Intensives Granatrot, Aromen von Schokolade und Dörrfeigen, im Gaumen voll und intensiv mit seidigem Tannin und langem Abgang. Passend zu rotem Fleisch, Wild und Käse.			
Toscana			
<i>Insoglio del cinghiale, Toscana IGT</i>		58.00	116.00
Syrah, Cabernet Franc und Merlot Jugendliches Purpurrot; fruchtige Nase mit viel Brombeer, Cassis und dezenten Gewürznoten. Im Gaumen süsse Frucht begleitet von leicht vegetabiler Würze. Saftige Frische, gut stützende Säure und moderne Holzaromatik. Sehr gut gelungen. Vielseitiger Begleiter zu gebratenem und gegrilltem Rind- und Kalbfleisch, reichhaltigen Pastagerichten und würzigem Käse.			
<i>Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Avignonesi</i>		73.00	
Prugnolo gentile (Sangiovese) Dunkles, jugendliches Rot, in der Nase konzentriertes Bouquet von Brombeeren, Dörrpflaumen und Korinthen, im Gaumen ein wuchtiger Körper mit einer saftigen Säure und einem markanten Tannin. Ein kraftvoller, robuster Wein der zu rotem Fleisch und Käse bestens passt.			
<i>Brunello di Montalcino DOC, Loacker</i>		96.00	
Sangiovese grosso Der Wine Enthusiast findet Schokolade, saftig-fleischige Frucht, Gewürze und einen Hauch von Leder in der Nase. Im Mund viel Dichte bei relativ wenig Säure. Viel Schwarzkirsche, Minze, getoastetes Eichenholz, Espresso. Zu gebratenem Fleisch und Wild.			

Umbria

37.5 cl 75 cl 150 cl

Ziggurat, Montefalco rosso DOC, Bio, Tenuta Castelbuono

52.00

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sagrantino
Komplexe Aromatik von Kirschen, Zwetschgen, dazu würzige Aromen nach Zimt und Nelke, feine Röstaromatik.
Eleganter, samtiger Auftakt, tolle Balance und wunderschöne Harmonie, kräftige Tannine, saftiger, langanhaltender Abgang.
Passt zu Käse-/Fleischplatte und Pasta.

Apulien

Elo Veni, Leone de Castris, Salento

46.00

Negroamaro
Im Aroma finden sich Gewürznelken und ein Korb von roten Früchten. Am Gaumen satte frische Frucht, mild, vollmundig und weich mit einer gut eingebundenen Säure.
Passt zu Pasta mit Steinpilzen, Vitello Tonnato, Kurzgebratenes, verdure miste.

Sardinien

Buio Buio Isola dei Nuraghi IGT Barrique, Cantina Mesa

68.00 136.00

Carignano
„Buio Buio“ heisst im Italienischen „sehr dunkel“. Und das ist dieser Spitzenwein der Cantina Mesa. Zu 100% aus der Rebsorte Carignano gekeltert, besticht er durch samtige Opulenz und hervorragende Länge.

Rocca Rubia Riserva Carignano del Sulcis DOC, Santadi

29.00 58.00 116.00

Carignano
Steht seinem Bruder Terre Brune kaum nach. Die Aromen von Holz und Trockenfrüchten sind zwar noch nicht so ganz ausgeprägt, im Mund ist er aber schon geschlossen und warm.

Terre Brune Riserva Carignano del Sulcis DOC, Santadi

49.00 98.00 196.00

Carignano
Ein Spitzenwein aus dem Süden Italiens. Dunkles, reifes Rot; in der Nase konzentrierte Fruchtaromen, im Gaumen breiter, geschmeidiger Ansatz, vollmundig mit feiner Säure und Tanninen; ein Wein perfekt vinifiziert, der zu allen Fleischarten, reifem Käse oder einfach zum Geniessen hervorragend passt.

ROTWEINE SPANIEN

70 cl 150 cl

Mallorca

12 Volts Bodegas 4 Kilo vinicola S.L

58.00

Merlot, Syrah, Cabernet, Callet-Fogoneu

In der Nase sehr fruchtige Komponenten. Am Gaumen würzig, Kaffeenoten, schwarze Kirschen. Ein eleganter und langer Abgang.

Rioja

Ayuva Doca Crianza, Viñedos de Páganos, Laguardia

52.00

Tempranillo

Klare und frische Frucht, Cassis, ätherische Noten, vibrierend, dicht und dunkel aber nicht schwer, frisch und herb, langer dunkler Ausklang.

ROTWEINE ÖSTERREICH

Neusiedlersee

70 cl 150 cl

Zweigelt „Fuchsloch“ Gerald Tschida, Apetlon

64.00

Dieser Wein wurde in Barriquefässern ausgebaut. Voller, kräftiger, kirschfruchtiger Zweigelt. Im Gaumen elegante Frucht, nuancenreich und harmonisch. Mit passender Gerbsäure und komplexem, vollem Abgang. Empfehlung: zu dunklem Fleisch, Grilladen und Hartkäse.

Burgenland

Zweigelt «Unplugged» Hannes Reeh

55.00 110.00

Intensiver Duft nach Weichselkirschen, Pflaumen und Veilchen, getragen von feinem Edelholz, Vanille und gebrannten Mandeln. Gehaltvolle Tannine, abgerundet im Finale. Passt zu kräftiger Pasta, Rind, Lamm, Wild sowie reifem Käse.

ROTWEIN ARGENTINIEN

Mendoza

Malbec Reserva „Kaiken“

48.00

Malbec

Tiefgründiges Fruchtbouquet mit verschwenderischer Pflaumenfrucht, ausladender Gaumen, kräftiger Körper mit viel Schmelz, delikates Rosenparfüm und etwas Edelholz im nachhaltigen Finale.

CHAMPAGNER & PROSECCO

10 cl 20 cl 75 cl

Prosecco Sylvoz Le Colture

8.50

62.00

Vino Spumante NUDO, Rosato Extra Dry IGT

8.50

62.00

“R” de Ruinart Brut

120.00

Laurent-Perrier La Cuvée

98.00

OFFENE WEINE

WEISSWEINE SCHWEIZ	10cl	20cl	30cl	50cl
Graubünden <i>Fläscher Riesling x Sylvaner, Von Salis</i>	7.00	14.00	21.00	35.00
Waadt <i>Féchy AOC Testuz SA</i>	6.00	12.00	18.00	30.00
<i>Epresses AOC J.&M. Dizereus</i>	6.00	12.00	18.00	30.00
WEISSWEIN ITALIEN				
Sardinien <i>Vermentino Anghelia Bianco Isola dei Nuraghi (Magnum)</i>	7.50	15.00	22.50	37.50
ROSEWEIN ITALIEN				
Valtellina <i>Rosato «Monrose», Mamete Prevostini (7,5dl Flasche)</i>	6.00	12.00	18.00	30.00
ROTWEIN SCHWEIZ				
Graubünden <i>Bündner Blauburgunder, Von Salis</i>	6.50	13.00	19.50	32.50
ROTWEINE ITALIEN				
Veltlin <i>Botonero, Mamete Prevostini (7,5dl-Flasche)</i>	6.50	13.00	19.50	32.50
Veneto <i>Amarone della Valpolicella Amelia IGT</i>				45.00
Apulien <i>Elo Veni, Leone de Castris, Salento (7,5dl-Flasche)</i>	6.50	13.00	19.50	32.50
ROTWEIN ARGENTINIEN				
Mendoza <i>Malbec Reserva "Kaiken" (7,5dl-Flasche)</i>	6.50	13.00	19.50	32.50

Liebe Gäste

Würden Sie gerne einen guten Tropfen zum Essen bestellen, aber Ihr Auto steht draussen??

Kein Problem! Gerne überreichen wir Ihnen einen Flaschenbeutel, damit Sie den Rest des guten Tropfens zuhause fertig geniessen können. VIVA!