

Offenweine

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Weissweine				
Fendant	3.90	7.80	11.70	19.50
Johannisberg du Valais	4.20	8.40	12.60	21.00
Yvorne	4.60	9.20	13.80	23.00
Cuvée de Heida, Johannisberg, Fendant	4.10	8.20	12.30	20.50
Rosé				
Oeil-de-Perdrix Charmelieu	4.20	8.40	12.60	21.00
Rotweine				
Epesses rouge	4.60	9.20	13.80	23.00
Goron Vin de pays	3.80	7.60	11.40	19.00
Merlot	3.80	7.60	11.40	19.00
Vully Pinot Noir	4.60	9.20	13.80	23.00
Rotwein 50 cl mit Zapfenverschluss				
Ripasso della Valpolicella DOC				25.00
Humagne Rouge du Valais AOC				29.50
Weisswein Sélection 50 cl mit Zapfenverschluss				
Pinot blanche Cave du Rhodan				28.50

Weissweine

Schweiz

Cuvée Noé Aigle AOC Domaie Louis Bovard **70 cl** **Fr. 42.00**

Ursprungsort : Schweiz (Genfersee, Kanton Waadt)
Rebsorte : Gutedel (Chasselas)
Degustation: Diskrete Nase auf frischen Duftnoten von Zitrus- und weissen Früchten. Fruchtiger, üppiger Mund schönster Nachhaltigkeit.
Passt zu: Weisses Fleisch – Fischgerichte - Aperitif

Schaumwein

Bricco Dolce **75 cl** **Fr. 48.50**
10 cl **Fr. 6.50**

Ursprungsort : Italien
Degustation: Aromatischer und süsser Schaumwein mit fruchtiger Eigenschaften
Passt zu: Apéro, Dessert, Mixgetränke

Rotweine

Schweiz

Pinot Noir "Leukersonne"

75 cl Fr. 45.00

Ursprungsort : Schweiz (Wallis)
Rebsorte : Pinot Noir
Degustation: Dieser Wein überzeugt durch sein intensives und anregendes Bouquet. Im Gaumen fallen seine jugendlich frischen Beerenaromen auf.
Passt zu: Rotem Fleisch, Cordonbleu

Extasis clos du Châtelard Grand Cru

75 cl Fr. 47.00

Ursprungsort: Schweiz (Chablais AOC, Grand Cru Villeneuve)
Rebsorte: Cabernet/Merlot
Degustation: In der Nase eine grosse Tiefe, mit aromatischen und fruchtigen Düften, nach edlem geräuchertem Holz (Eiche, Kirsche), mit feinen Noten (Vanille, Lakritze). Im Gaumen überzeugt der Extasis mit einer reichen und extrem vielfältigen Palette von Aromen (Brombeere, Kirsche, Heidelbeere, Muskat, Kurkuma, schwarzem Pfeffer und Kaffe)
Passt zu: Rotem Fleisch, Wildgerichte, Cordonbleu

Magistral Pinot Noir AOC Barrique

75 cl Fr. 61.00

Ursprungsort: Schweiz (Jenins, Graubünden)
Rebsorte: Pinot Noir (Blauburgunder)
Degustation: Rote und dunkle Beerenfrüchte prägen das Bukett. Dezente Noten von Eichenholz, schwarzem Pfeffer und Vanille runden den Duft ab.
Vergärung der reifen Trauben während 16 Monaten auf der Feinhefe im französischem Barriques.
Passt zu: Rotem Fleisch, Wildgerichte, Cordonbleu

Spanien

Beso de Rechenna Vino Tinto Utiel-Requena DOC Crianza 75 cl Fr. 36.00

Ursprungsort: Utiel-Requena in der Region Valencia
Rebsorte: Bobal
Degustation: Dieser reinsortige Bobal-Wein gehört zu den Gehaltvollen, Nachhaltigen, Ausgewogenen, Fruchtigen und Frischen. Er glänzt im Glas ganz dunkel schwarzrot mit leichten Violetreflexen, in die Nase steigen recht kräftige, komplexe Düfte von Kirsche, Pflaume, schwarzen Beeren, Dörripflaume sowie Röstnoten von Biskuit, Kaffee, Kakao und Toastbrot.
Passt zu: Rotem Fleisch, Wildgerichten, Cordonbleu

Toro «Valbusenda» Bodegas Valbusenda 75 cl Fr. 44.00

Ursprungsort: Toro - Zamora
Rebsorte: Tempranillo
Degustation: Intensive, rubinrote Farbe, Bouquet nach reifen Beeren und Gewürzen, herbe Tannine, ein Wein mit Kraft und Eleganz.
Passt zu: Wild und Fleischgerichten.

Tamaral Roble 75 cl Fr. 38.50
10 cl Fr. 5.80

Ursprungsort : Ribera del Duero
Rebsorte : Tempranillo
Degustation: Dunkles Kirschrot, fruchtige Nase durch Pflaumen, Kirschen und dunkle Beeren. Gut erkennbare Holznote. Am Gaumen fruchtig mit reifen Tanninen.
Passt zu: Fleischgerichte, Lamm, Wild

Frankreich

Syrah Les Jamelles

75 cl Fr. 35.00

Ursprungsort:

Frankreich

Rebsorte:

Syrah

Degustation:

Dunkel granat in der Farbe, zeigt sich dieser Cru würzig, aromatisch und geschmeidig zugleich. Sein eleganter Gerbstoff verleiht ihm eine schöne Struktur.

Passt zu:

Zu Fleischplättli wie zu gebratenem Schwein, Wild und Geflügel, sowie Käsegerichte oder Rösti.

Château Tour Calon AOC

75 cl Fr. 52.00

Ursprungsort:

Bordeaux- St- Emillion

Rebsorte:

Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon

Degustation:

Intensive, rubinrote Farbe, Bouquet nach reifen Beeren und Gewürzen, weiche Tannine, ein leichter Wein mit Kraft und Eleganz.

Passt zu:

Zu Fleischgerichten.

Italien

Barbera d'Asti DOC Superiore "Nizza"

75 cl

Fr. 39.00

Ursprungsort:

Piemont Moasca

Rebsorte:

Barbera

Degustation:

"Der Barbera d'Asti ist sanft, trocken und körperreich.

Er hat eine intensive, dunkle rubinrote bis violette Farbe. Sein Bouquet ist aromatisch mit Nuancen von schwarzen Kirschen, Pflaumen und Eichenvanillin.

Am Gaumen zeigt er frische, fruchtige und angenehme Aromen mit Nuancen von Himbeeren und Pflaumen, eine ausgewogene Säure.

Passt zu:

Zu allen leichten Gerichten.

Nero d'Avola Sicilia IGT "Andrero"

75 cl

Fr. 39.50

Ursprungsort:

Alibrianza

Rebsorte:

Nero d'Avola

Degustation:

Der Wein hat ein frisches, angenehmes Bouquet und einen vollen samtigen Geschmack.

Passt zu:

Käse Fisch und Fleischgerichten.

Primitivo del Salento**75 cl Fr. 39.00**
10 cl Fr. 5.20

Ursprungsort:

Apulien

Rebsorte:

Zinfandel

Degustation:

Rubinrote Farbe, Bouquet nach reifen Beeren und Gewürzen, weiche Tannine, ein leichter Wein mit Eleganz. Im Abgang kommt die angenehme Säure zum Vorschein

Passt zu:

Allen „Hirschengerichte“

Amarone della Valpolicella Classico DOC "LA COETA"**75 cl Fr. 65.00**

Ursprungsort:

Venezien (Norditalien)

Rebsorte:

60% Corvina und Corvina Grossa, 5% Cabernet,
30% Rondinella, 5% Merlot

Degustation:

Rubinrot mit granatroten Reflexen.
Vollmundig, samtig weich, warm.

Passt zu:

Allen Fleisch sowie Fischgerichten

Portugal

Ramos Reserva

75 cl Fr. 41.00

10 cl Fr. 5.50

Ursprungsort :

Alentejano

Rebsorte :

Trincadeira, Aragonez, Syrah

Degustation:

Dieser Wein überzeugt durch sein intensives und anregendes Bouquet. Ausgewogene Balance durch fruchtige Note und dunklen Beeren.

Pass zu:

Rotem Fleisch, Poulet, Cordonbleu

Argentinien

Malbec Mendoza "Las Acequias Oak "

75 cl Fr. 39.00

Ursprungsort:

Argentinien

Rebsorte:

Malbec

Degustation:

Dieser Wein ist rubinrot mit violetten Reflexen. Ausbalancierte Tannine mit leichtem Abgang, roten Früchte mit Vanille und Schokoladen zeigen sich in der Nase.

Passt zu:

Cordonbleu, Rahmschnitzel, Wildgerichte