

Offene Rotweine

Schweiz

50 cl

Luzern	Dagmerseller Blauburgunder		21.--
Waadt	Salvagnin aoc	25cl 8.--	18.--
	Epesses rot aoc		22.--
Wallis	Dôle aoc	20cl 8.--	19.--
	Pinot noir aoc		21.--
	Humagne rouge aoc		22.--
Ostschweiz	Hallauer		19.--
Herrschaft	Fläscher Blauburgunder		22.--
Tessin	Merlot del Ticino Vallombrosa		22.--

Frankreich

Bordeaux	St-Emilion a.c		20.--
----------	----------------	--	-------

Italien

Südtirol	Kalterersee Auslese		15.--
Toscana	Chianti Classico DOC		19.--
Piemont	Barbera DOC		21.—
	Tintaro 50% Barbera, 50% Cabernet Sauvignon		23.50
Trentino	Amarone della Valpolicella		26.50

Spanien

Rioja	Rioja DOCa Bordón Crianza	18cl 7.--	21.--
-------	---------------------------	-----------	-------

Australien

South-East	Shiraz Cabernet Sauvignon		20.--
------------	---------------------------	--	-------

inkl. MWST

Offene Weissweine

Schweiz						50 cl
Luzern	Dagmerseller Chrüzberger Riesling x Sylvaner					20.--
Waadt						
<i>La Côte</i>	Mont-sur-Rolle	10cl 4.--	25cl 7.50			19.--
<i>Lavaux</i>	Epeses aoc	10cl 4.50	25cl 8.80			20.--
<i>Chablais</i>	Yvorne aoc					21.--
Wallis	Fendant aoc	10cl 4.20	37,5cl 13.50			18.--
	Petite Arvine aoc					26.--
	Ermitage (leicht süss)					26.--
	Chardonnay aoc					26.--
Tessin	Bianco del Ticino DOC					20.--

Offene Roséweine

Wallis	Oeil de Perdrix aoc	10cl 4.50	20 cl 8.80			20.--
--------	---------------------	-----------	------------	--	--	-------



inkl. MWST

Weisse Flaschenweine

Schweiz		37.5cl	70/75 cl
Wallis	Petite Arvine du Valais aoc - Les Pyramides		39.50
	Adrian Mathier Nouveau Salquenen		
	Komplexe Aromatik, welche an reife Früchte erinnert. Passt zu: Hors-d'oeuvres, Meeresfische, Kaninchenfleisch		
	La Goutte perlée aoc Valais - Johannisberg		39.50
	G. Liand & fils à Savièse Cave de l'Angelus		
	Seine reichhaltige Fülle und seinen sortentypischen, charmanten Geschmack begeistern. Passt zu: Apéritif, Spargeln und Pilzgerichten		
Waadt			
<i>Lavaux</i>	St. Saphorin aoc - Roche Ronde		38.50
	J. & P. Testuz, Cully		
	Würzig, generös und füllig im Mund Passt zu: Fisch, Beinschinken, Geflügel oder Hartkäse		
	Paradoxe aoc		39.50
	Jean Vogel & fils - Grandvaux		
	Aus den ältesten Chasselas-Trauben des Lavaux hergestellt, fruchtig und frisch Passt zu: Fisch und Krustentiere		
	Dézaley aoc - L'Evêque		41.--
	Fonjallaz SA, Epesses		
	Aus Chasselas-Trauben gekeltert. Harmonisch und doch charaktervoll. Passt zu: Fisch an Saucen und Käsegerichte		
<i>Chablais</i>	Yvorne aoc - Chant des Resses	21.--	38.--
	Association Viticole d'Yvorne, Yvorne		
	Fruchtig, blumig mit für Yvorne typisch mineralischen Noten. Im Gaumen lebhaft mit wuchtigem Ansatz. Passt zu: Apéritif, Salz- und Süßwasserfischen		
Tessin	Bianco del Ticino - Vallombrosa		38.--
	Lucchini Giovanni SA, Lamone		
	Die Weissweine sind eher selten im Tessin. Ein besonderer Wein, versuchen Sie! Passt zu: Leichten Vorspeisen		

inkl. MWST

Rosé Flaschenweine

Schweiz

70/75 cl

Neuenburg

Oeil de Perdrix aoc - Château d'Auvernier

38.50

Helles Lachsrot, blumig und leicht würzig, Rosé mit warmen Abgang. Eine Schlossabfüllung und eleganter Klassiker

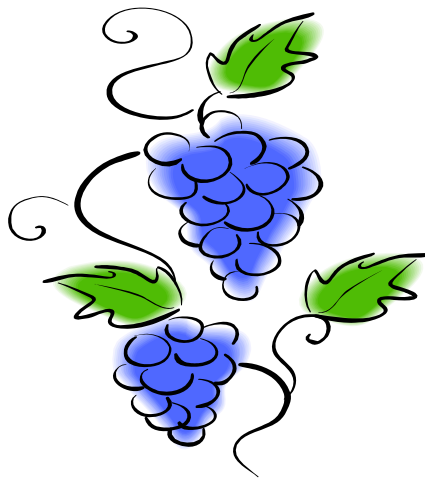
**Bündner
Herrschaft**

Schiller - Zur alten Post

37.--

Georg Schlegel, Jenins

Hellroter Wein, eine Assemblage mit mehrheitlich Roten Trauben und wenig Weissen Trauben, eine Bündner-Spezialität



inkl. MWST

Rote Flaschenweine

Schweiz 70/75 cl

Luzern **Dagmerseller Blauburgunder** 39.--
Bisang Weinbau, Inés & Thomas Heller
Fruchtbetont, elegant mit angenehmer Säure.
Passt zu: Tomatengerichte und scharfe Speisen

Castelen Barrique 42.--
Kaspar Tschümperlin, Castelen, Alberswil
Ein Wein aus nächster Nähe.
Assemblage aus den Rebsorten Garanoir und Dornfelder.
Dunkelfarbiger Rotwein mit einem ausgewogenen Körper
und feinen Tanninen.
Passt zu: Rotem Fleisch

Wallis **Pinot noir Nouveau Salquenen** 36.50
JeanAdrian Mathier, Salgesch
Herrlich ausgeglichener Pinot noir mit lieblichem Abgang
Passt zu: Schweinssteak und Fleisch an Sauce

Syrah aoc Valais – Thorium 45.--
G. Liand & fils à Savièse
Aus dunkelroten, extraktreichen Trauben gekeltert
eine Traube, die am besten im Wallis gedeiht
Passt zu: Schmorbraten, dunklem kräftigem Fleisch und Wild

Humagne rouge aoc 38.--
Cave Saint-Mathieu
Eine Spezialität aus alten roten Walliser Humagne-Trauben.
Passt zu: Kalter Fleischplatte, Metzgete, Berner Platte, Rehpfeffer

Waadt
La Côte **Mont-sur-Rolle aoc - Domaine de Crochet** 36.--
Leichter frischer Rotwein
Passt zu: Leichten Gerichten, Pasta

Lavaux **St. Saphorin aoc - Terra Matter** 38.--
J. & P. Testuz, Cully
Tiefes Granatrot mit einer Nase von Cassis und roten Früchten.
Passt zu: Unseren Jogging-Tellern (Gemüse und Fleisch)

inkl. MWST

Schweiz

70/75 cl

Neuenburg **Magie noire – aoc Neuchâtel** **45.--**
Caves du Prieuré, Cormondrèche

Garanoir-, Gamaret-, Pinot noir-Trauben im Barrique-Ausbau
Sehr weich und liebenswürdig, erinnert an reife Beeren
Passt zu: Cordon-bleu und allen Fleischgerichten

Bündner **Fläscher Blauburgunder** **39.--**
Herrschaft **Thomas Marugg**

Kräftig in der Farbe, gehaltvoll, angenehme Tanninstruktur.
Passt zu: Wildspezialitäten, Schmorbraten, Zieri-Teller

Mayenfelder Schloss Salenegg, **44.--**
Weingut Schloss Salenegg, Mayenfeld

Der typische Blauburgunder aus der Bündner Herrschaft mit
fruchtiger Nase und elegant ausgewogenen Gerbstoffen.
Herrschaftliche Kultur der Natur!
Passt zu: Rotem Fleisch, kaltem Fleischteller oder als
Glas Rotwein nach dem Feierabend

Tessin **Merlot - Vallombrosa** **38.--**
Lucchini Giovanni SA, Lamone

Der typische Tessinerwein erinnert an die warmen
Sommernächte!
Passt zu: Risotto und Teigwarengerichte

Österreich

St. Laurent **42.--**
Weingut Leopold Aumann

Rebsorte Laurent, eine der feinsten heimischen Rotweinsorte.
Kräftige dunkelrote Farbe, sehr feiner fruchtiger Weichselduft.
Passt zu: Rindfleisch, Lamm und Pastagerichte mit roter Sauce

Burgenland **Small Hill rot** **38.--**
Leo Hillinger

Ein Cuvée aus 50% Merlot, 25% St. Laurent, 25% Pinot Noir
Der Trendwein der Jugend, trocken, mittelschwer, angenehm
Passt zu: Allen nicht allzu deftigen Gerichten

inkl. MWST

Frankreich

70/75 cl

Beaujolais	Fleurie a.c Georges Duboeuf, Romanèche-Thorins Rubinrot erinnert er im Gaumen an schwarze Kirschen, leichter Wein mit schönem Abgang. Passt zu: Schweinssteak, Eintöpfe, Geflügelfleisch	36.50
	Moulin-à-Vent a.c. Georges Duboeuf, Romanèche-Thorins Leichter Wein aus dem Beaujolais-Gebiet. Passt zu: Hellem Fleisch, Zobig-Plättli	36.50
Burgund		
<i>Côte-de-Beaune</i>	Santenay, 1er cru - La Comme Naigeon-Chauveau Ein fruchtbetonter Wein mit klassischem Pinot-Noir Aroma, fein und samtig Passt zu: Gerichte mit Rahmsaucen und reifer Käse	42.--
<i>Côte-de-Nuits</i>	Gevrey-Chambertin a.c. - Vieilles Vignes Domaine Marchand Frères Dieser Wein vereint Grazie und Kraft, mit einem würzigen, kräftigen Bukett. Passt zu: Fohlen, Rind- und Lammfleisch	49.50
Bordeaux		
St. Emilion a.c.	Château du Paradis - Cuvée Prestige Grand Cru Vignobles Raby-Saugeon SA 75% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon Aromen von roten, sehr gut gereiften Früchten verbunden mit schönen Rauch- und Vanillenoten Passt zu: Fondue Bourgignonne, Roastbeef	43.--
St. Estèphe a.c.	La Dame de Montrose – Grand cru classé 2. Selection Château Montrose Typischer Bordeaux, gehaltvoll und kräftig Passt zu: Fohlenfilet, Rinds-Entrecôte, Wild	49.50

inkl. MWST

Italien		70/75 cl
Toscana	Chianti Classico DOCG San Jacopo Castello Vicchiomaggio 90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Colorino Frisch, fruchtig, einladend. Passt zu: Grilladen, italienische Spezialitäten	36.--
Veneto	Amarone Classico DOC della Valpolicella In der Nase zeigen sich typische Aromen von getrockneten Traubenbeeren. Im Gaumen ist er kräftig, aber weich und ausgewogen. Passt zu: Rind- und Lammfleisch, Wildgerichte	56.--
Apulien	Primitivo di Manduria DOC Bukett von reifen Früchten und Tabak mit lieblichem Tannin und frischem Geschmack. Passt zu: Wild, Gegrilltem, Pasta und Käse	38.--
Piemont	Barbera Cru le CROCI Superiore DOC Intensiv purpurrot, äusserst ausgewogen Passt zu: Rotem Fleisch und gut gelagertem rezentem Käse	44.--
Sizilien	Sicilia rosso IGT Santagostino Firriato, Paceco Cuvée aus der einheimischen Nero d'Avola- und der Syrah-Taube. Dichter komplexer Körper mit schmeichelnden, weichen Tanninen. Barrique-Ausbau Passt zu: Fohlen, Rind- und Lammfleisch	38.--

Spanien

70/75 cl

Ribero del Duero

Valduero Reserva DO

49.50

Ein kräftiger, vollmundiger Wein mit sehr eleganten Aromen, die an Waldfrüchte erinnern. Im Mund ist er sanft und harmonisch.

Reservas werden nur in guten Jahren hergestellt.

Dieser Wein reifte während 24 Monaten in Eichenbarriques.

Passt zu: Rotem Fleisch, wild und hartem Käse

Bajo Aragon

Venta d'Aubert Tinto Vino de la Tierra

39.50

Das Weingut ist seit 1987 im Besitze des Schweizer Paares Ruth Brandestini und Hanspeter Mühlemann.

Saftige Beerenfrucht und sehr viel Finesse. Der Wein reifte während 24 Monaten in 2- und 3-jährigen Barriques.

Passt zu: Rind- und Lammfleisch, Eintopf-Gerichten



Schaumweine

Schaumweine sind ein herrlicher Genuss als Apéro oder zum Abschluss eines Menus. Haben Sie schon einmal Schaumwein als Begleiter zum Dîner versucht?

		37,5 cl	70/75 cl
Italien	Prosecco Spumante Extra Dry	23.--	31.--
	Cüpli Prosecco	dl	7.50
	Honig-Cüpli Ein Glas Prosecco mit einem Spritzer Honigwein	dl	8.50

Dessertwein

Keinen Platz mehr für ein Dessert? Wie wäre es mit einem Glas Süßwein?

Italien	Moscato d'Asti DOCG - Nivole Michele Chiarlo Frische, leicht gelbliche Farbe, beeindruckende Fruchtaromen von reifen Moscato-Trauben.	28.--	
	Das Glas	dl	9.50

inkl. MWST