



## GENUSS PUR



*Zu einem feinen Essen passt ein guter Tropfen.*

Unsere Auswahl an Weinen beginnen wir in unserem heimischen Weinbaugebiet. Hierfür beliefern uns die umliegenden Weinbauern mit vorzüglichen Weiss-, Rosé- und Rotweinen.

In unserer Weinkarte setzen wir die Weinreise quer durch Europa fort und bieten edle Tropfen aus Italien, Frankreich, Spanien und aus der neuen Welt an.



## WEISSWEINE SCHWEIZ

### THURGAU



<b>Müller-Thurgau / Michael Broger</b> <b>OTTENBERG AOC / 2015</b> <i>Eigenbau Im Weinberg, gekeltert von Michael Broger.</i>	75cl 39.00
<b>Rütishauser Cuvée/ Gewürztraminer</b> <b>Müller-Thurgau/ 2015/16</b> <i>Ein Wein von herrlicher Fruchtigkeit, besonderer Eleganz und Harmonie.</i>	75cl 38.00
<b>Ottoberger Weissherbst / Michael Broger</b> <b>OTTENBERG AOC/ 2015</b> <i>Ein wunderbarer erfrischender leicht rosa Wein.</i>	75cl 42.00

### WALLIS



<b>Heida de Valais / Charles Bonvin</b> <b>VALAIS AOC / 2017</b> <i>Charles Bonvin, Sion - das älteste Walliser Weinhaus im Wallis!</i> <i>Fruchtig, delikates Bukett mit Aromen von Nüssen und Haselnüssen; rassig und elegant, er präsentiert sich mit einer schönen Lebhaftigkeit und einem langen Abgang. Hervorragend zu Aperitif; Fischsuppe, Walliserteller, Trockenfleisch, Eintopf, Sauerkraut, geräucherter Schinken, Alpkäse</i>	75cl 52.00
<b>Petite Arvine / Charles Bonvin</b> <b>VALAIS AOC / 2015</b> <i>Uraltes einheimisches Gewächs aus der Domaine Brûlefer in Sion.</i> <i>Aromatisches Bukett, zart und subtil, Aromen von Rhabarber und Grapefruit. Im Gaumen fruchtige exotische Noten nach Rhabarber und Grapefruit, mit einem für die Rebsorte typischen leicht salzigen Finale. ZU Aperitif, Austern, Muscheln, Languste, Meeresfrüchte, Meeres- und Süßwasserfischterrinen. Auszeichnung: Goldmedaille Mondial du Vin de Bruxelles, Etoile d'Or du millésime "la Meilleure des Meilleures"</i>	37.5cl 29.00



## WAADT



**Epesses AOC "Chanoz Dessus" / J&M Dizerens** 37.5cl 25.00 75cl 47.00  
**LUTRY/ Chasellas / 2015/16**

Ein fruchtiger, würziger Wein mit einer robusten Struktur mit passender Säure, der im Gaumen eine angenehm bittere Note hinterlässt. Passt hervorragend zu Aperitif, Vorspeisen und Fischgerichten.

**St. Saphorin AOC "Vignefol" / J&M Dizerens** 37.5cl 22.00 75cl 43.00  
**LUTRY/ Chasellas / 2015/16**

Ein gehaltvoller und fruchtiger Chasellas. Vollmundig und langanhaltend im Gaumen, mit einer zart bitteren Note im Abgang. Passt hervorragend als Aperitif, zu Fischgerichte in Sossen, weisses Fleisch und milden Käse

**Yvorne "Clos du Rocher"** 37.5cl 27.00 75cl 52.00  
**Obrist SA / VEVEY / 2017**

Ausbau in grossen Eichenfässern. Fruchtig, tiefgründig und komplex Nase. Im Gaumen körperreich, ausgewogen, schmeichelnd, mit mineralischen Noten, Rasse und Finesse. Passt hervorragend zu marinierte Antipasti, Krustentier-Terrine, Spargelgerichte, Eglifilets, weisses Fleisch, Bergkäse, Hobelkäse, Vacherin Mont d'Or.

**Cure d'Attalens** 37.5cl 24.00 75cl 44.00  
**Obist SA / VEVEY / 2016**

Eine feine und elegante Nase mit einem blumigen Duft und Noten von etwas Birnen. Im Gaumen vollmundig und zart schmelzend, rassig mit viel Raffinesse. Passt hervorragend zu Vorspeisen, Fisch- und Meeresfrüchteterinnen, Eglifilets, Saibling, Hecht, weisses Fleisch, Fondue mit Freiburger Vacherin. Ausbau in Stahltanks und grossen Eichenholzbehältern. Auszeichnung Sélection des Vins Vaudois – Silbermedaille.

## TESSIN



**Merlot del Ticino Barrique „Bianco Rovere“** 37.5cl 33.00 75cl 63.00  
**Guido Brivio/ MENDRISIO / 2016**

Ein Spitzenwein aus Merlot-Trauben weiss gekellert. Sie werden sanft gepresst. Der Most gärt in neuen Eichenfässern, wo er dann während 8 Monaten reift. Reiches Bukett, fein und bemerkenswert elegant, mit einer angenehmen Note von Vanille und Röstaromen. Im Gaumen leicht trocken mit würzigen Aromen. Empfehlung: gut als Aperitif, zu Fisch und weissem Fleisch.



## WEISSWEINE ITALIEN

### PIEMONT



**Langhe Arneis DOC „Vigne di Hortensia“**  
**Pietro Rinaldi /ALBA / 2015**

75cl 54.00

*In der Langhe liegt das Weingut wunderbar eingebettet in den verschiedenen Rebbergen. Seit 1920 kultivieren sie Wein. Eine lange Tradition. Heute, werden hier immer noch Große Weine produziert. In der Nase ein intensiver Duft nach weißen Blüten und Zitrusfrüchten. Im Gaumen fruchtig mit klassischer Fruchtnote und Mineralität im Abgang. Passt hervorragend zu Vorspeisen und Hauptgerichten mit Fisch- und Krebstiere.*

### SARDINIEN



**Vermentino di Gallura DOCG „Petrezza“**  
**Masone Mannu / MONTI / 2015**

75cl 46.00

*In einem Land, in dem es nach Myrte und Wachholder duftet, wo eine blühende Natur und köstliche Früchte die Liebhaber echten guten Geschmacks begrüßen, erhebt sich die TENUTA MASONE MANNU. In der Nase fein und elegant mit floralen Eindrücken und Duft nach reifen Früchten und Zitronenkraut. Am Gaumen frisch und fruchtig. Passt hervorragend zu Aperitif, zu ersten Gängen und Risotto, zu frittiertem Fisch und jungem Käse.*

### SIZILIEN



**Bianco IGT „Angimbé“**  
**Cusumano / SIZILIEN/ 2016**

75cl 39.00

*Rebsorten: 70% Inzolia, 30% Chardonnay*

*Ein junger aber bereits renommierter Betrieb des dynamischen Brüderpaares Alberto und Diego Cusumano. Fruchtige Aromen mit Noten nach reifer Ananas, voller und eleganter Körper mit viel Frucht.*



## WEISSWEINE ÖSTERREICH

### KAMPTAL



#### **Sauvignon Blanc**

75cl 56.00

#### **Weingut Reinhard Waldschütz / ELSARN / 2014/15**

Explodiert schon in der Nase, von Brennesseln und gelbem Paprika übergehend zu Holunder und tropischen Früchten. Cremig und stoffig, kräftig mit eleganter Textur. Empfehlung: zu Aperitif, Fisch, leichten Speisen und reifen Käse.

## WEISSWEINE FRANKREICH

### BURGUND



#### **Chablis AOC, Bouchard Père et Fils 2015**

37.5cl 28.00 75cl 52.00

Delikate, florale Noten, im Gaumen lebendig, nervig und mit einer feinen, mineralischen Fruchtnote.

### PAUILLAC



#### **Blanc de Lynch-Bages sec**

75cl 112.00

#### **Château Lynch Bages / PAUILLAC / 2014**

Traubensorte Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

Auf 4,5 ha des 90 ha umfassenden Château Lynch Bages werden drei weissen Rebsorten angepflanzt. Die Lese der Trauben wird von Hand bewältigt. Die Vergärung erfolgt in thermoregulierten Edelstahltanks. Anschliessend reift der Wein während einigen Monaten in französischen Barriques. In der Nase Aromen von Pfirsich, Blüten mit einem Hauch von Röstaromen. Im Gaumen elegant mit saftiger Säure mit Aromen von Vanille und Pfirsich. Im Abgang frisch und harmonisch.



## WEISSWEINE AUSTRALIEN

### BAROSSA VALLEY



**Chardonnay BIN 65**

75cl 43.00

**Lindemans / BAROSSA / 2016**

*Ausbau In amerikanischen und französischen Eichenfässern vergärt, 30% davon mit biologischem Säureabbau. Ein Blend aus gleichnamigen Trauben von Spitzenweinbaugebieten im Südosten Australiens. Der Wein zeichnet sich aus durch spezielle Eleganz und Sanftheit. Besticht in der Nase mit delikaten Melonen- und Feigenaromen sowie mit Noten von Grapefruit und Zitrusfrüchten. Im Gaumen weiche, cremige Aromen von Vanille-Rösteiche, frischer Säure und einem lange anhaltenden Finish. Passt zu Apéritif, Salat, Meeresfrüchte.*

## SÜSSWEINE ITALIEN

### FRIULI



**Vino Dolce „Noans“ DOC Süsswein**

37.5cl 58.00

**La Tunella / Ippolis FRIULI / 2015**

33% Riesling renano, 33% Sauvignon, 33% Traminer  
Aromatico

*Ein intensives und komplexes Bukett von kandierten Früchten und Honig. Im Gaumen, frische, aromatische Noten von kandierten Orangen, Limonen und Zitronat und eingemachten Aprikosen. Ein vorzüglicher Wein. Köstlich zu trockenem Feingebäck oder zu mildem Gorgonzola mit Akazienhonig oder einfach zum geniessen.*



## ROSÉWEIN SCHWEIZ

### NEUENBURG



**Oeil de Perdrix AOC** 75cl 42.00

**Grilette, CRESSIER / 2014/15**

*Blauburgunder*

*Der authentische Neuenburger Rosé mit seinem unvergleichlichen Charakter. Der Name Oeil-de-Perdrix stammt daher, dass seine Farbe den Augen eines frisch erlegten Rebhuhns ähnlich ist. Oeil-de-Perdrix ist nicht einfach ein „Rosé“, sondern ein nach kurzem Maischekontakt gepressten Pinot Noir. Fruchttige Nase, Pfingstrose, Kirsche, Erdbeere. Im Gaumen ist der Wein frisch mit einer angenehmen Spritzigkeit die den Wein sehr lebhaft macht. Passt hervorragend zu Vorspeisen, Spargeln, Schinken im Teig, weissem Fleisch und Teigwaren.*

## ROTWEIN SCHWEIZ

### THURGAU



**Blauburgunder / Michael Broger** 75cl 44.00

**OTTOBERG AOC / 2014**

*Pinot noir*

**Squana / Familie Wolfer** 75cl 54.00

**WEINFELDEN / 2016**

*Sequana war bei den Kelten die Quellgöttin der Seine. Diese Assemblage wurde mit den frühreifen Rotweinsorten Regent, Garanoir, und Léon Millot zusammen mit Pinot noir kreiert. Der Wein zeigt ein sattes Dunkelrot und ist mit süsfruchtigen Aromen mild im Geschmack*

**Die Auslese Nr. 2 / Schlossgut Bachtobel** 75cl 62.00

**WEINFELDEN / 2014/15**

*Im Eichenfass ausgereift*



## WALLIS



### **Humagne Rouge AOC**

75cl 49.00

#### **Charles Bonvin / SION / 2016**

Charles Bonvin - das älteste Walliser Weinhaus im Wallis! 1858 gegründet. Heute, nach 4 Generationen, setzen junge und dynamische Kräfte und produzieren Qualitätsweine welche die feinsten Gourmets entzücken. Typische Nase, komplexes Bukett, wilder Duft. Im Gaumen solid und konzentriert; schöne Harmonie, füllig, Tannine gut eingebunden. Passt bestens zu Fleischgerichte im allgemeinen, Kaninchenfrikassee, Ragout, Pfeffergerichte, Wild, Rehrücken, und Hirschenmedaillons.

## TESSIN



### **Merlot del Ticino „Dogaia“ DOC**

75cl 58.00

#### **Guido Brivio / MENDRISIO / 2014/15**

Gamaret / Merlot Die charakteristisch kräuterbetonte Nase der Merlot-Traube verrät darüber hinaus deutliche Noten von reifen Früchten. Auf dem Gaumen zeigt er sich geradlinig, vollfleischig und betont weinig und verlässt diesen erstaunlich nachhaltig. Die besten in den Tessiner Rebbergen angebauten Gamaret- und Merlottrauben, werden mit langem Mazerieren (ca. 10 Tage) bei kontrollierter Temperatur in Wein umgewandelt. Die malolaktische Gärung erfolgt in neuen Barriques mit mittlerem "Toasting". Dieser elegante Rotwein begleitet sozusagen jegliches Essen, seien es Vor- genauso gut wie Hauptspeisen

### **Merlot del Ticino IGT „Gota“**

75cl 54.00

#### **Kopp von der Crone / BARBEGNO / 2013**

Ausbau: 6 Monate in mehrjährigen Barriques

Als Mitglieder der Tessiner Selbstkelterer (AVVT) verarbeiten sie ausschliesslich eigene Trauben und legen sehr grossen Wert auf einen möglichst schonenden Umgang mit der Natur und der Biodiversität. Denn, ein guter Wein entsteht im Rebberg. Voller, seidiger Merlot mit reifen Pflaumennoten und würzigen Akzenten, rund und sehr lang mit feinem Tannin ausklingend. Passt hervorragend zu Fleischgerichten und gut gereiftem Käse.





## ROTWEIN ITALIEN

### PIEMONTE



**Barbera d'Alba Superiore DOC „Bricco Cicchetta“** 75cl 56.00  
**Pietro Rinaldi / ALBA / 2014/15**

In der Langhe liegt das Weingut wunderbar eingebettet in den verschiedenen Rebbergen. Seit 1920 kultivieren Sie Wein. Eine lange Tradition. Heute, werden hier immer noch Große Weine produziert. In der Nase intensiver Duft nach reifen Früchten, Lakritze und einem Hauch von Gewürzen und Vanille. Im Gaumen kraftvoll mit fruchtigen Noten von reifen Beeren und einem mineralischen, langem Abgang. Passt hervorragend zu geschmortem Rindfleisch und Nudeln und Pilzen.

**Barolo „Bonfante“ DOCG** 75cl 68.00  
**Bonfante & Chiarlo / 2012/13**

Nebbiolo Traube

Das Weingut wurde im Jahr 1992 von Silvano Casiraghi gegründet. Sein Ziel war TOP Weine zu produzieren. Reintönige, frische Nase mit Hauch von Veilchen und Noten von Teer, kernig und lang mit wacher Säure. Passt hervorragend zu Geflügel, Wild und rotem Fleisch.

### FRIULI



**Refosco DOC** 75cl 45.00  
**La Tunella / IPPLIS / 2013/14**

Ausbau in französischen Holzfässern von 25 hl.

Die Brüder Massimo und Marco Zorzettig haben mit grosser Konstanz bewiesen, dass sie zu einer jungen Generation ernstzunehmender Produzenten aus dem Friaul gehören. Fruchtige und würzige Noten mit Anklängen von Röstaromen, wilder Brombeere, Himbeere, Kakao und Tabak. Im Gaumen vollem Geschmack mit feines, delikates Vanillearoma. Passt ausgezeichnet zu Fleisch, Geflügel, Wild.



## TOSKANA



**PHILIP Toscana IGT / Mazzei / CASTELLO DI FONTERUTOLI / 2013**

1dl 10.00 75cl 69.00

100% Cabernet Sauvignon

Nach beinahe zwei Jahrhunderten ist es an der Zeit dem enthusiastischem Traubenzüchter Philip Mazzei (1730 bis 1816) ein "Denkmal" zu setzen. Körperreich, reif und mit sehr langem Abgang. Intensiv, voluminös, reif, intrigant; langer Nachgeschmack, komplex und frisch.

**Rosso della Toscana DOCG „Solengo“ Argiano/ MONTALCINO / 2008/09**

75cl 98.00

Merlot, Syrah, Petit Verdot, Cabernet-Sauvignon

Solengo, was einzelgängerisches Wildschwein bedeutet wurde vom Star Önologen Dr. Giacomo Tachis vinifiziert. Bouquet reifer Früchte, schwarze Johannisbeere und Brombeere, veredelt mit geröstetem Eichenholz. Am Gaumen weich, Konzentration üppiger Früchte, ausgeglichen und milden Tanninen. Komplex im Gaumen. Ein hochwertige Blend, der Wein wird für 15-17 Monate in neuen französischen Eichen-Barriques gelagert.

**Brunello di Montalcino DOCG Argiano/ MONTALCINO / 2011/13**

75cl 85.00

Sangiovese

Argiano's Geschichte reicht lange in die Vergangenheit zurück. Hier suchten weise Männer den Ara Jani, den legendenumwobenen Altar des römischen Gottes Janus. Auf Wunsch der Adelsfamilie Pecci aus Siena, wurde während der Renaissance die herrliche Villa di Argiano auf einem wunderschönen Hügel im Südwesten von Montalcino errichtet. Seit dem Jahre 1992 ist das Gut im Besitz der Gräfin Noemi Marone Cinzano. Bouquet nach überreifen Früchten und im Gaumen trocken, warm, samtig und harmonisch mit langem Abgang. Passt hervorragend zu gebratenem und gegrilltem Fleisch und Wild. Ein Wein zum Geniessen.



## TOSKANA



<b>Le Volte / Tenuta dell'Ornellaia</b> <b>TOSCANA IGT / 2014</b> 67% Merlot, 13% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon	1dl 7.50			75cl	49.00
<b>Guidalberto / Tenuta San Guido / TOSCANA IGT / 2014</b> 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot				75cl	67.00
<b>Il Pino di Biserno / TOSCANA IGT / 2014/15</b> 45 % Cabernet Franc   20 % Cabernet Sauvignon   25 % Merlot 10 % Petit Verdot	1dl 12.00			75cl 150cl	95.00 165.00
<b>Le Serre Nuove dell'Ornellaia / Tenuta dell'Ornellaia / TOSCANA / 2015</b> 50% Merlot, 34% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 9% Cabernet franc				75cl	86.00
<b>Concerto / Castello di Fonterutoli / 2013</b> 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon	1dl 14.50	37.5cl 56.00		75cl 150cl	95.00 195.00
<b>Paleo Rosso / Le Macchiole / TOSCANA IGT / 2014</b> 100% Cabernet Franc				75cl	125.00
<b>Guado al Tasso / Antinori / TOSCANA IGT 2013</b> 55% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 18% Cabernet franc, 2% Petit Verdot				75cl	127.00

## VENETO



<b>Amarone della Valpolicella DOC Bure Alto 2013</b> Corvina, Rondinella, Molinara				75cl	73.00
<b>Ripasso della Valpolicella „Mara” / G. Cesari QUINZANO / 2015</b> Corvina, Rondinella, Molinara			75cl 47.00	150cl	98.00



## SARDINIEN



**Rosso IGT „Entu“ / Tenuta Masone Manu  
CARIGNANO/ 2014/15**

75cl 54.00

Ausbau zu 30% in Barriques für 12 Monaten In einem Land, in dem es nach Myrte und Wachholder duftet, wo eine blühende Natur und köstliche Früchte die Liebhaber echten guten Geschmacks begrüßen, erhebt sich die TENUTA MASONE MANNU. Einen verführerischen Duft nach roten Waldfrüchten und Röstaromen. Im Gaumen elegant und harmonisch mit einem komplexem Abgang nach reifen Aromen. Empfehlung zu Fleisch, Teigwaren, Grilladen, halb fettem Käse von mittlerer Reife.

## SIZILIEN



**Rosso Sicilia IGT „Benuara“  
Cusumano / 2015/16**

75cl 46.00

Ausgeprägte Aromatik nach Brombeer- und Himbeerkonfitüre, voller und dichter Körper, strahlt Wärme aus, fruchtig.

## ROTWEIN SPANIEN

### RIOJA



**Valserrano Reserva Tinto DOC  
Viñedos Marquesa / 2012/13**

75cl 58.00

Tempranillo

Ausbau: 24 Monate in amerikanische und französische Eichenholzfässer

Familienbetrieb, in der 4. Generation, erzeugt seit 1880 nur Weine aus den eigenen 50 ha Weinbergen um Villabuena, die das ganze Jahr hindurch mit Liebe und Hingabe gepflegt werden. Da nur eingene Trauben verwendet werden, ist eine gewissenhafte und strenge Selektion des Traubengutes möglich, was in der hohen Qualität der erzeugten Weine zum Ausdruck kommt. In der Nase feine Aromen nach roten Kirschen, Preiselbeeren und Röstnoten. Im Gaumen rund mit geschmeidigem Tannin. Passt hervorragend zu rotem und gegrilltem Fleisch sowie Käse zum feinen Begleiter. Ein Reserva der Superklasse!



## RIOJA



<b>Rioja Castroviejo</b> <b>Viñedos Marquesa / 2017</b> Tempranillo <i>Im Bouquet elegante Aromen, feine und ausgewogene Mischung aus Fruchtaromen, Lakritze und Vanille, im Gaumen körperreich, rund und ausgewogen, geschmackvoll, kräftig, sehr fruchtig, anhaltend und sehr lang im Abgang</i>	375cl	28.00	75cl	45.00
<b>Roda I Reserva / Bodegas Roda / RIOJA DOCa / 2009</b> 95% Tempranillo, 5% Graciano			75cl	94.00
<b>Macan / Rothschild Vega Sicilia / RIOJA DOCa / 2010</b> 100% Tempranillo			75cl	108.00

## JUMILLA



<b>Clio / Bodega El Nido / JUMILLA / 2014</b> 70% Monastrell und 30% Cabernet Sauvignon			75cl	89.00
--	--	--	------	-------

## TORO



<b>Pintia / Bodegas Pintia / TORO / 2013</b> 100% Tempranillo	1dl	13.00	75cl	85.00
--	-----	-------	------	-------

## RIBERA DE DUERO



<b>Aalto / Aalto Bodegas / RIBERA DEL DUERO 2014</b> 100% Tempranillo			75cl	89.00
			150cl	185.00
<b>Alion / Bodegas Alion-Vega Sicilia / RIBERA DEL DUERO 2013</b> 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot			75cl	132.00

## PRIORAT



**Tinto DOQ "L'Obaga"**

75cl 49.00

**Vinicola del Priorat / GRATALLOPS /2015**

Garnacha / Garignena,

Die Vinicola del Priorat ist ein Zusammenschluss von Winzern aus der D.O.Ca. Nase nach leicht süsslichen schwarzen Früchten, begleitet von einem Hauch von Pflaumen. Lakritze und Schokolade. Im Gaumen gehaltvoll, reich und gut integriertes Tannin und mit einem ausgezeichneten, langen und intensiven Abgang. Empfehlung: zu rotem Fleisch, Bündnerplatten, Wild und feinem Käse. Auszeichnung: 90 Parker Punkte.

## ROTWEIN ÖSTERREICH

### NEUSIEDLERSEE



**Zweigelt Barrique**

75cl 52.00

**Jaculine Klein / ANDAU /2015/16**

Jacquelines Traum selbst war selber Wein zu produzieren. Im elterlichen Betrieb wurden auf 26 ha Trauben produziert. Durch naturnahe Pflege und Bearbeitung der Weingärten, schonende Verarbeitung und Vinifizierung schafft sie es, kompakte, ausdrucksvolle Weine zu erzeugen! In der Nase Anklänge von Kirschen und reifen Beerenfrüchten. Im Gaumen leicht würzig mit präziser Frucht. Ein vollmundiger Rotwein mit feiner Tanninstruktur. Empfehlung: zu dunklem Fleisch, Grilladen und Hartkäse.

## ROTWEIN FRANKREICH

### CÔTE DU RHÔNE



**Châteauneuf-du-Pape AOC  
2014**

37.5cl 32.00 75cl 56.00

Eine strenge Selektion der Trauben sowie die Verwendung von mehr als 80 % Grenache Noir sind Garantien für eine ausserordentliche Qualität. Der Jungwein reift nach der Kelterung in französischen Eichenholzfässern. Fülliger, reicher Körper, schöne und starke Fruchtkomponenten.

**Gigondas  
2013**

75cl 51.00

70 % Grenache-Trauben, 20 % Syrah und 10% Mourvèdre  
9 Monate Reifung in grossen Eichenfässern. Intensive Aromen von Früchten, Nüssen wie auch ein feiner Duft von Lakritze. Grosszügig, kräftig mit präsenten Tanninen. Eleganter und langanhaltender Abgang.



## CÔTE DU BEAUNE



**Volnay** 75cl 75.00  
**Henri de Villamont / 2013**  
*Delikater Beerenduft und feine Röstaromen, hervorragende Harmonie zwischen Körper und Eleganz, reichhaltig, komplex, voluminös.*

## CÔTE-DU-NUITS



**Nuits St. George AOC** 75cl 61.00  
**Henri de Villamont / 2014**

**Chambolle- Musigny AOC** 75cl 72.00  
**Henri de Villamont / 2011**

## SAINT-EMILION



**Château Mauvinon Grand cru** 37.5cl 32.00 75cl 66.00  
**2012/13**  
*Vollmundig und sehr kräftiger Körper.*

**Château Angelus 1er Cru AC** 75cl 289.00  
**2006**  
*Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet Franc .  
Würzig-aromatisches Bouquet nach Pfeffer, Nüsse, schwarzer Schokolade und dunkler Kirsche, Schwarzbrot und Pumpernickel. Samtiger, weicher Gaumen, mit einer Aromatik schwarzen Beeren. Anschmiegsame Tannine, aromatischer, langer Nachhall nach Tabak, noblen Teeblättern und Guinness- Malztönen. Passt hervorragend zu Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.*



## PAUILLAC



**Réserve Comtesse de la Lalande AC**  
**2ème vin du Ch. Pichon / 2013/14**

75cl 95.00

*38% Merlot, 53% Cabernet Sauvignon, 9% Petite Verdot.*

## ROTWEIN AUSTRALIEN

**Shiraz/Cabernet Koonunga Hill**  
**Penfolds / 2015/16**

37.5cl 26.00 75cl 51.00

*Reiches Fruchtaroma mit deutlichem Vanilleton, vollmundig, würzig, mit viel Tannin. Ein wuchtiger, aber ausgewogener Wein.*

## ROTWEIN SÜDAFRIKA

**Pinotage**  
**Beyerskloof / 2014/15**

75cl 41.00

*Verschiedene zarte Holztöne. Stark und kräftig, tief, robust.*

*Gute Balance zu Frucht, Säure und Holz. Dank dieser Klasseweine wurde Beyers Truter vor zehn Jahren zum „Winemaker of the Year“ gewählt.*





## OFFENWEINE THURGAU

### WEISSWEIN



*Müller-Thurgau* **Ottoberger**  
*Federweisser* **Martin Wolfer**

2 dl	3dl	5dl
8.50	11.00	19.00
11.00	17.00	28.00

### ROSÉWEIN



*Iselisberg Oeil de Perdrix* **Rutishauser Weinkellerei**

2 dl	3dl	5dl
8.00	12.00	20.00

### ROTWEIN



*Ottoberger Pinot Noir* **Hauswein**

2 dl	3dl	5dl
9.50	13.50	23.00



## OFFENWEINE WESTSCHWEIZ

	2 dl	5dl
<b>Féchy</b>	9.00	22.50
<b>District d'Aigle</b>	9.00	22.50
<b>Fendant Valais DOC</b>	9.00	22.50
<b>Dôle Blanche Rouvinez</b>		17.00
<b>Dôle Valais Solaire</b>	8.00	20.00
<b>Fleurie</b>	8.50	21.00

## OFFENWEINE ITALIEN

	1dl
<b>Le Volte / Tenuta dell'Ornellaia</b>	7.50
<b>TOSCANA IGT / 2014</b> 67% Merlot, 13% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon	
<b>Il Pino di Biserno / TOSCANA IGT / 2014/15</b>	12.00
45 % Cabernet Franc   20 % Cabernet Sauvignon   25 % Merlot 10 % Petit Verdot	
<b>Concerto / Castello di Fonterutoli / 2013</b>	14.50
80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon	

## OFFENWEINE SPANIEN

	1dl
<b>Pintia / Bodegas Pintia / TORO / 2014/15</b>	13.00
100% Tempranillo	
<b>Aalto / Aalto Bodegas / RIBERA DEL DUERO 2014</b>	14.50
100% Tempranillo	



## PROSECCO ITALIEN

### VENETO



#### **Prosecco di Valdobbiadene DOCG**

Glas 10.00 75cl 65.00

#### **SANFELETTO / Casa Vinicola Sanfeletto,**

Das Weingut Sanfeletto wurde am 11. GRAND PREMIO PRIMAVERA DEL PROSECCO DOC als Campione 2007 und an der 11. Palio dei Vini Frizzante mit der Goldmedaille ausgezeichnet! Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Intensive, feine und anhaltende Perlage. Elegante blumige Note. Zart, angenehm und intensiv fruchtig. Ausgezeichnet als Aperitif, idealer Tischwein zu allen Speisefolgen, optimal auch zu Desserts.

## CHAMPAGNER FRANKREICH

### CHENAY – REIMS



#### **Cuvée des Ambassadeurs Brut**

Glas 15.00 37.5cl 54.00 75cl 94.00

#### **Comte Audoine de Dampierre**

Als im 17. Jahrhundert die Herstellung von Schaumwein erfunden wurde, war die Familie der Dampierre massgebend der Entwicklung des neuen Getränks beteiligt. 1880 brachten sie den ersten Champagner von hoher Qualität in den Handel; mit Erfolg bis zum heutigen Tag. Im Gaumen ist er weich und geschmeidig mit harmonischem Abgang. Zu jed Zeit, zum Apéro, Meeresfrüchten, Kalbfleisch und Käse. Dieser Champagner wird bevorzugt vieler Französischen Botschaftern wegen seiner Klasse, des tollen Geschmack. Auszeichnungen: 90/100 Wine Spectator! Gute Balance zu Frucht, Säure und Holz. Dank dieser Klasseweine wurde Beyers Truter vor zehn Jahren zum „Winemaker of the Year“ gewählt.

#### **Kir Royale**

Glas 15.00