

Sehr geehrte Weinliebhaber

Die Welt des Weines ist fast unendlich. Eine stetig wachsende Anzahl an Rebsorten, Winzern, Anbaugebieten und Produktionsmethoden stehen zur Auswahl.

Vor einigen Jahren war das Interesse an Weinen von weit ausserhalb Europas sehr gross. Australien, Neuseeland, Südafrika, Chile oder Argentinien, um nur einige zu nennen. Heute konzentriert sich das Interesse wieder auf Weine unserer umliegenden Länder. Meine persönlichen Favoriten sind die Weine aus Italien, Spanien inklusive Mallorca und Portugal. Entsprechend stattlich ist auf unserer Weinkarte die Auswahl von Weinen aus diesen Ländern. Natürlich finden Sie auf unserer Weinkarte auch ausgesuchte Gewächse aus der Schweiz, Frankreich und sogar 2 hervorragende Weine aus Argentinien. Selbstverständlich habe ich jeden Wein bei Degustationen und Quervergleichen kennenlernen dürfen. Auch haben mich spannende Gespräche mit Winzern bei Reisen auf die Weingüter inspiriert.

Mit Sicherheit finden Sie auf unserer Weinkarte einige Weine, deren Herkunftsgebiet oder Namen Sie vielleicht kennen aber nicht dessen Produzenten, Jahrgänge die Sie noch nicht degustieren konnten oder Neuheiten, von denen Sie sich gerne überzeugen möchten.....

Vielleicht haben Sie ja zum Apéro oder der Vorspeise Lust auf ein spritzig, frisches Glas Weisswein und möchten danach zum Hauptgang einen edlen Rotwein geniessen.....

Nicht immer ist die gemütliche Tischrunde gross genug, um diesen Wünschen mit einer oder zwei ganzen Flaschen Wein gerecht zu werden.....

..... daher bieten wir Ihnen in unserem Wein-System „Enomatic“ je 4 ausgesuchte Weiss- und Rotweine auch im Offenausschank an. Ein wahrer Genuss - Deziliter für Deziliter. Gerne beraten wir Sie zur aktuellen Auswahl.

Ich wünsche Ihnen „guten Appetit“ und „zum Wohl“

*Stephan Fröhlich
Ihr Gastgeber*

Spezialitäten im Offenausschank



Weisswein

Heida du Valais AOC, Maitre de Chais

Rebsorte: Heida

Charakter: Birnengerüche, Citronelle, Duft von Rhabarber auf einem Bouquet von Zitrusfrüchten. Füllig am Gaumen mit einer gewissen Säure.

Empfehlung: Apéro, Fisch, Schalentiere, exotische Küche.

Fl. CHF 57.00

dL. CHF 8.00

Chardonnay delle Venezie, Corte Giara, Allegrini

Rebsorte: Chardonnay

Charakter: Goldene Farbe. Üppig im Bouquet, Äpfel, Blumen, etwas Caramel.

Am Gaumen weich, recht füllig mit einigem Schmelz und einer reifen Caramelnote.

Vollmundiger und typischer Chardonnay.

Empfehlung: Apéro, Salate, leichte Vorspeisen, Fisch

Fl. CHF 42.00

dL. CHF 6.00

Calamar, Bodegas Val de Vid, Rueda DO

Rebsorte: Verdejo

Charakter: Helles Grüngold. Sehr strahlendes Bouquet mit dezenter Tropenfrucht und typischen Noten von Kräutern, z.Bsp. Anis. Im Gaumen erfrischend, knackig und trotzdem weich, mit einem charaktervollem Abgang mit leicht grünherben Noten, erinnert auch an Grapefruit und Stachelbeeren.

Empfehlung: Apéro, Vorspeisen, Fisch, Gemüsegerichte. Auch zu Käse probieren!

Fl. CHF 48.00

dL. CHF 7.00

Rosado, Bodegues Macia Batle

Rebsorte: Manto Negro, Callè

Charakter: Glänzendes Hellrot. Frischfruchtiges Bouquet, Himbeeren, Erdbeeren, Melone. Am Gaumen weich und gefällig, sehr mild und vollmundig.

Empfehlung: Apéro, helles Fleisch

Fl. CHF 46.00

dL. CHF 6.50

Rotwein

Amarone della Valpolicella DOC, Corte Giara, Allegrini

Rebsorte: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

Charakter: Gekeltert aus Getrockneten Trauben. Ausbau in Barriques und grossen Holzfässern. Einfach zugänglicher Amarone von nicht allzu grosser Schwere. Weich und füllig, dezente Süsse, dunkle Frucht, Rosinen, etwas Schokolade, Gewürznoten, auch im Gaumen. Erfreulich lang anhaltende Aromatik.

Fl. CHF 68.00

dL. CHF 10.00

Palazzo della Torre IGT, Allegrini (Ripasso)

Rebsorte: Rondinella, Corvina Veronese, Sangiovese

Charakter: Der mittels Ripasso-Methode produzierte Wein verfügt über einen eleganten Körper, eine gute Struktur und einen langen Abgang. Intensiv rubinrot mit Waldbeeren und reifen Früchten. 30% der Trauben wurden während 2 bis 3 Monaten reduziert (im Stil der grossen Amarone) und danach mit dem übrigen Saft vinifiziert.

Empfehlung: Zu Fleisch, Grill, würzige Gerichte, reife Käse

Fl. CHF 57.00

dL. CHF 8.00

Obac do/mo, Bodega Binigrau, Mallorca

Rebsorte: Syrah, Cabernet Sauvignon, Callè, Manto Negro

Charakter: Leicht reifendes Dunkelrot. Vielschichtig und spannend im Duft, anfänglich viel Tabak und Raucharomen, dann getrocknete Früchte und Blütenduft. Im Gaumen straff und mächtig strukturiert mit viel Tannin und einigem süssen Extrakt, dunkler Frucht und Noten von schwarzer Schokolade im langen Abgang.

Fl. CHF 65.00

dL. CHF 9.50

Atteca, Bodegas Ateca

Rebsorte: Grenache

Charakter: Von Hand geerntete und selektionierte Trauben von 80 - 120 Jahre alten Reben bilden die Grundlage für diesen außergewöhnlichen Wein. Gewachsen auf über 900 Meter über Meer, im Barrique ausgebaut. Rubinrot mit Violett nuancen. Rootbeeriges Bouquet, Kirschen und asiatische Gewürze. Dicht und gehaltvoll, sehr weich zum trinken.

Fl. CHF 58.00

dL. CHF 8.00

Weisswein

Schweiz

Fl. 75 cl

Heida du Valais AOC, Maître de Chais

CHF 57.00

Rebsorte: Heida

Charakter: Birnengerüche, Citronelle, Duft von Rhabarber auf einem Bouquet von Zitrusfrüchten. Füllig am Gaumen mit einer gewissen Säure.

Empfehlung: Apéro, Fisch, Schalentiere, exotische Küche.

Petite Arvine du Valais AOC, Maître de Chais

CHF 57.00

Rebsorte: Petite Arvine

Charakter: Typisches Aroma von rosa Grapefruit und Zitrusfrüchte. Charakteristische mineralischen Gerüche der Arvine aus den Weinbergen von Fully. Der Abgang enthüllt die ganze Kraft und Nachhaltigkeit dieses Weins.

Empfehlung: Apéro, Schalentiere, Rauchlachs und Meerfische.

Saint-Léonard du Valais AOC, Maître de Chais

CHF 51.00

Rebsorte: Gutedel

Charakter: Feinheit und intensiver Mineraliengeschmack hinterlassen auf der Zunge seidenweiche Empfindungen dank gipshaltiger Dominanz der Böden.

Empfehlung: Als Aperitif oder zu Fisch, Schalentiere oder traditionellen Käsegerichten wie Raclette und Fondue.

Epesses, La République AOC

CHF 48.50

Rebsorte: Chasselas

Charakter: In der Farbe helles Gelb mit grünen Reflexen. In der Nase Zitruston, Aromen von Lindenblüten, Quitten und frischem Brot. Im Gaumen feine Kohlensäure, Aromen von Limette und Hefengebäck. Endet sauber und spritzig.

Empfehlung: Aperitif, Fisch, Schalentiere, Käse

Italien

Chardonnay delle Venezie, Corte Giara, Allegrini

CHF 42.00

Rebsorte: Chardonnay

Charakter: Goldene Farbe. Üppig im Bouquet, Äpfel, Blumen, etwas Caramel. Am Gaumen weich, recht füllig mit einigem Schmelz und einer reifen Caramelnote. Vollmundiger und typischer Chardonnay.

Empfehlung: Apéro, Salate, leichte Vorspeisen, Fisch

Roero Arneis AOC, Cantina Vietti

CHF 52.00

Rebsorte: Arneis

Charakter: Der Wein ist körperreich, jedoch mit dieser speziellen kühlen Frische ausgestattet, welche diesen Typus so beliebt gemacht hat. In der Nase Aromen von gelben Früchten, unterlegt von Zitrustönen und feiner Kräuterwürze.

Empfehlung: Apéro, Salate, grillierter Fisch

Pinot Grigio, Collio DOC

CHF 44.00

Rebsorte: Pinot Grigio

Charakter: Sehr feingliedriges Bouquet, das nach exotischen Früchten und Blüten duftet. Im Gaumen saftiges, zartes Extrakt, süffig.

Empfehlung: Apéro, Fisch, weissem Fleisch

Frankreich

fl. 75 cl

Blanc de Lynch Bages, Bordeaux AC

CHF 92.00

Rebsorte: Sauvignon Blanc, Sémillon

Charakter: In der Nase dominieren Aromen von Stachelbeeren, Mirabellen, Aprikosen und Nougat. Im Gaumen ist er füllig mit tollem Röstaroma und gut eingebundener Säure. Ein Wein, der schon jung getrunken viel Freude bereitet.

Empfehlung: Fisch, Schalentiere, weisses Geflügel, Käse

Sancerre AC, Sancerre AC

CHF 54.00

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Charakter: Der Sancerre «Moulin de Vrillères» zeigt in der Nase Aromen, die an Akazienblüten und Farnkraut erinnern. Im lebhaften und gut ausbalancierten Geschmack zeigt er sich mineralisch, wie es für die Appellation Sancerre typisch ist.

Empfehlung: Spargel, Fisch, Salate, leichte Sommergerichte

Spanien

Calamar, Bodegas Val de Vid, Rueda DO

CHF 48.00

Rebsorte: Verdejo

Charakter: Helles Grüngold. Sehr strahlendes Bouquet mit dezenter Tropenfrucht und typischen Noten von Kräutern, z.Bsp. Anis. Im Gaumen erfrischend, knackig und trotzdem weich, mit einem charaktvollen Abgang mit leicht grünherben Noten, erinnert auch an Grapefruit und Stachelbeeren.

Empfehlung: Apéro, Vorspeisen, Fisch, Gemüsegerichte. Auch zu Käse probieren!

Rosado, Bodegas Macia Batle

CHF 46.00

Rebsorte: Manto Negro, Callet

Charakter: Glänzendes Hellrot. Frischfruchtiges Bouquet, Himbeeren, Erdbeeren, Melone. Am Gaumen weich und gefällig, sehr mild und vollmundig.

Empfehlung: Apéro, helles Fleisch

Süsswein / Dessertwein

Malaga

Fl. 37.5 cl

Selección Especial, Bodegas Jorge Ordoñez, Malaga

CHF 48.00

Rebsorte: 100% Muskat von Alexandria

Charakter: Hellgoldene, kristallklare Farbe. Im Bouquet intensiver Duft nach zum Teil exotischen Blüten und Früchten. Jasmin, Lindenblüten, Honig. Am Gaumen dezent ölig, üppige Süsse, mild in der Säure. Sehr schön ist der langanhaltende Ausklang auf den Aromen der Muskattraube. Trotz der Süsse hat der Wein eine schöne Balance und blumige Frische.

Empfehlung: Sehr schön zu Dessert.

Champagner & Schaumwein

Frankreich

Fl. 75 cl

Deutz brut classic, Champagne AC

CHF 84.00

Rebsorte: Je zu 1/3 Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay.

Charakter: Ausgestattet mit feinsten Perlage. Das sehr ausgeprägte Bukett offenbart zunächst blumige Nuancen von Weißdorn und weissen Blüten. Am Gaumen dominieren Aromen von getoastetem Brot, Mandeln und reifen Birnen. Die Frische des Chardonnay harmonisiert prächtig mit der Geschmeidigkeit des Pinot Noir und Meunier.

Empfehlung: Apéro und leichte Gerichte

Italien

Fl. 75 cl

BOLLICINA Frizzante, Cantina Maschio, DOC Trevisio

CHF 51.00

Rebsorte: Glèra (ehemals Prosecco)

Charakter: Ein absolut reines und feinfruchtiges Bouquet. Ein Hauch Blütenaromen sowie dezente Fruchtaromen können notiert werden. Im Gaumen frisch, elegant, sehr schön balanciert, mit feinperliger und cremiger Kohlensäure aus natürlicher Vergärung.

Empfehlung: Apéro und leichte Gerichte

1 dl
CHF 7.50

Rotwein

Schweiz

Fl. 75 cl

Roncaia, Merlot del Ticino DOC

CHF 52.50

Rebsorte: Merlot

Charakter: Ein absolut reines und feinfruchtiges Bouquet. Ein Hauch Blütenaromen sowie dezente Fruchtaromen können notiert werden. Im Gaumen frisch, elegant, sehr schön balanciert, mit feinperliger und cremiger Kohlensäure.

Empfehlung: Apéro und leichte Gerichte

Epesses Rouge AOC, La République

CHF 52.00

Rebsorte: Pinot Noir

Charakter: Bei diesem Wein dominieren die Aromen von roten Früchten. Im Gaumen saftig und süffig, mit feiner Würze, die an Kümmel erinnert.

Empfehlung: leichte Gerichte, auch zu Fisch geeignet

Pinot Noir du Valais AOC, Maître de Chais

CHF 51.00

Rebsorte: Pinot Noir

Charakter: Schön gezeichneter, schwereloser Mund, überraschende Harmonie von Weichheit in bemerkenswerter Verschmelzung. Gut strukturierter, stattlicher Wein, elegant und lang in einem aromatischen und fruchtigen Finale.

Empfehlung: Gerichte aus rotem Fleisch an Saucen, mariniertes Wild, reifer Käse

Syrah du Valais AOC, Maître de Chais

CHF 56.00

Rebsorte: Syrah

Charakter: Tiefrote Farbe, würzige Nase, Nelke- und Pfefferaromen.

Struktur ist solide, massiv und kraftvoll.

Empfehlung: Hier kann man alle Schmackhaften Fleischsorten auftragen, wie auch Wild

Frankreich

Fl. 75 cl

Château Grès St-Paul Romanis, Languedoc-Roussillon AC

CHF 55.00

Rebsorte: Syrah, Grenache, Mourvèdre

Charakter: Kräftige, rubinrote Farbe. Das Bouquet braucht Luft, wartet dann mit schönen Fruchttönen auf. Im Gaumen zeigt sich vor allem der Syrah.

Der fruchtbetonte Rote ist elegant mit gut eingebetteter Säure und einem recht langen Abgang. Ein unkomplizierter Tischwein

Château Citran, Cru Bourgeois Supérieur

CHF 62.00

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot

Charakter: In der Nase Röst- und Gewürzaromen sowie Aromen von schwarzes Kirschen. Im Gaumen dominiert bestes Cabernet-Sauvignon-Parfüm mit Cassis und Zedernholz

Château Troplong Mondot, Grand Cru classé St-Emilion AC

CHF 105.00

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc

Charakter: Die Reben von Troplong Mondot wachsen auf den mit Kalktuff durchsetzten Plateau von St-Emilion und haben beste Voraussetzungen, um grosse Weine zu produzieren. Die Nase zeigt Kirschen, rote Beeren, Caramel und Barriquenoten.

Empfehlung: Saucengerichte, Grilladen

Italien

fl. 75 cl

Amarone della Valpolicella DOC, Corte Giara, Allegrini

CHF 68.00

Rebsorte: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

Charakter: Gekeltert aus Getrockneten Trauben. Ausbau in Barriques und grossen Holzfässern. Einfach zugänglicher Amarone von nicht allzu grosser Schwere. Weich und füllig, dezente Süsse, dunkle Frucht, Rosinen, etwas Schokolade, Gewürznoten, auch im Gaumen. Erfreulich lang anhaltende Aromatik.

Palazzo della Torre IGT, Allegrini (Ripasso)

CHF 57.00

Rebsorte: Rondinella, Corvina Veronese, Sangiovese

Charakter: Der mittels Ripasso-Methode produzierte Wein verfügt über einen eleganten Körper, eine gute Struktur und einen langen Abgang. Intensiv rubinrot mit Waldbeeren und reifen Früchten. 30% der Trauben wurden während 2 bis 3 Monaten reduziert (im Stil der grossen Amarone) und danach mit dem übrigen Saft vinifiziert.

Empfehlung: Zu Fleisch, Grill, würzige Gerichte, reife Käse

Magnum 150 cl
CHF 120.00

Passum Barbera d'Asti DOC Superiore, Cascina Castlet

CHF 69.00

Rebsorte: Barbera

Charakter: Aromen von frischem Röstkaffee, gekochten Früchten, Pflaumenkompott, Datteln und Feigentöne, Rosinen und feine Rauchtöne. Im Gaumen breiter Körper mit Fülle, Dichte und für den Barbera so typische erfrischende Frucht. Der Wein wird sechs Monate in Holzfässern ausgebaut und reift weitere 18 Monate in der Flasche.

Barolo DOCG, Boroli

CHF 78.00

Rebsorte: Nebiolo

Charakter: 24 monatiger Ausbau in Barriques und grossen Holzfässern, sowie 12 Monate Flaschenreifung. Reifes Ziegelrot. Florales, parfümiertes Bouquet, dazu etwas Lorbeer, Kirsche, Leder. In der Struktur knochig und trocken, einiges an Röstaromen, Vanille, Tabak. Lang im Abgang, klingt schön nach mit Noten von Zedernholz.

Empfehlung: Zu Fleisch, Grill, würzige Gerichte, reife Käse

Chianti Riserva DOCG, Fattoria Terrabianca

CHF 66.00

Rebsorte: Sangiovese, Cannaiolo

Charakter: Schönes Rubin-Granat. Sehr intensives, fast berausches Bouquet mit Aromen von Lavendel, Pilzen, Moschus, Minze. Sehr gut strukturiert im Gaumen mit würzigen Noten und einem Hauch von Vanille. Weich, rund und langanhaltend. Volle Aromatik bis zum Schluss

Ruit Hora DOC Bolgheri, Caccia al Piano

CHF 68.00

Rebsorte: 65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah

Charakter: Ausbau während 15 Monaten im Barrique. Ohne Filtration abgefüllt. Jugendliches, dunkles Rot. Edles, ätherisches Bouquet, erinnert an Lavendel, Parfum, getrocknete Blumen. Sehr balancierte und frische Struktur, mit dezentem, ganz leicht trocknendem Gerbstoff und feinem Schmelz. Schöne, unaufdringliche Frucht und etwas holzige Noten im Abgang

Rubio, Montalcino, San Polo Allegrini

CHF 46.00

Rebsorte: Sangiovese

Charakter: Jugendliches, dunkles Rubinrot. Würzig und dunkelfruchtig im Bouquet. Robuste Struktur mit typisch trockenem Gerbstoff und lebendiger Säure, gut abgepuffert von einem schönem, fülligem Extrakt. Geradliniger Sangiovese

Empfehlung: Ein idealer Begleiter zu Pasta und anderer mediterraner Küche.

Vino Nobile de Montepulciano, Boscarelli

CHF 74.00

Rebsorte: 90% Prugnolo Gentile (Sangiovese) 10% Canaiolo nero

Charakter: In Eichenfässern bis maximal 3500 Liter während 15 Monaten ausgebaut. Intensives Rubin, Wildbeeren-Aromen in der Nase distinguert, nicht überquellend. Im Gaumen breitgefächert, sehr komplex, im Abgang lang nachhallend.

Empfehlung: Kräftige, würzige Gerichte

Principessa IGT, Rosso Toskana, Fattoria Terrabianca

CHF 51.00

Rebsorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon**Charakter:** Im Glas jugendliches Weinrot mit schöner Dichte. In der Nase dominieren Aromen von Waldbeeren, gekochten Erdbeeren und Röstnoten. Dieser Tropfen ist im Gaumen äusserst saftig und kann deshalb schon jung genossen werden.**Empfehlung:** Ein idealer Begleiter zu Pasta und anderer mediterraner Küche**Campaccio IGT, Rosso Toskana, Fattoria Terrabianca**

CHF 72.00

Rebsorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon**Charakter:** Gewachsen im Herzen des Chianti Classico bei Siena. Schon an der Farbe, dem dunklen Rubin, sieht man die Fülle und Kraft. Im feinen Bouquet erkennt man viele verschiedene Aromen: Waldfrüchte, der Duft von Gewürzen und edlem Holz, von Lakritze, Kakao und aromatischem Tabak. Im Gaumen zeigt sich die elegante und kraftvolle Struktur, mit reifem Tannin und einem besonders harmonischen Abgang. Ein Wein mit ausserordentlichen Eigenschaften! Konzentration, Reichtum an Frucht und Farbe**Primitivo di Manduria DOC, Passo del Cardinale**

CHF 42.00

Rebsorte: Primitivo (Zinfandel)**Charakter:** Intensiver, konzentrierter Duft nach getrockneten Weinbeeren, feine Würze, Vanille, feine Röstaromen, Schwarztee, Tabak etwas Zedernholz. Im Gaumen voller Auftakt, feine Extrasüsse, warmer, kräftiger und eleganter Wein**Tasari, igt/mo, Stefano Caruso**

CHF 44.50

Rebsorte: Nero d'Avola, Merlot**Charakter:** Leuchtendes, dunkles Rubinrot. Sehr würziges und florales Bouquet, erinnert auch etwas an Tannenharz. Im Gaumen ausgewogen mit milder Struktur und zurückhaltenden Tanninen. Frisch in der Säure und beerige Frucht**Chiaromonte Rosso, IGT Sicilia, Casa Firriato**

CHF 42.00

Rebsorte: Nero d'Avola**Charakter:** Ausgewogene Säure und Tannine. Ein Wein von guter Struktur und Länge, leichte Aromen von schwarzen Beeren und Gewürzen.**Empfehlung:** Passt hervorragend zu italienischen Gerichten und Fleischgerichten**Salice Salentino DO, Cantine due Palme**

CHF 45.00

Rebsorte: Negroamaro, Malvasia Nera**Charakter:** Dichtes, tiefes Rubinrot; vielfältiges, sehr intensives Frucht-Bouquet, Noten von Kompott und schwarzen Kirschen, kräftig mit pfeffrigen Noten und einem dichten Körper, perfekte Säure und guteingebaute Tannine. Langes Finale.**Empfehlung:** Passt zu rotem Fleisch, Roast-Beef, Wild, Käse

Spanien

fl. 75 cl

Rioja Muga Reserva, Bodegas Muga

CHF 58.00

Rebsorte: 70% Tempranillo, 20% Garnacha, 10% Mazuelo und Graciano

Charakter: Komplex und klassisch im Bouquet, Leder, Zigarrenkistli, Gewürze, Orangen. Im Gaumen ausgewogen und elegant, trotzdem mit einigem Schmelz und guter Länge, frisch in der Säure und mild im Gerbstoffgerüst. Die perfekte Balance aller Komponenten macht den Wein einfach trinkbar ohne aber auf Tiefe und Kraft verzichten zu müssen.

37.5 cl

CHF 32.00

Veraton, Bodegas Alto Moncayo

CHF 72.00

Rebsorte: Monastrell

Charakter: Von Hand geerntete Trauben. Ausbau in Barriques. Dunkles Kirschrot mit violetten Reflexen. Aroma kraftvoll mit Noten von reifen, roten Beeren, Röstaromen und leicht rauchigen Tönen. Am Gaumen sehr lang, mit grossartiger Struktur mit reifen und süssen Tanninen. Sehr angenehm und erstaunlich leicht zu trinken.

Elias Mora Toro DO Semicrianza, Viña Dos Victorias

CHF 51.00

Rebsorte: Tinta de Toro (Tempranillo)

Charakter: Undurchdringliche, fast schwarze Farbe, dichtes einladendes Bouquet mit Aromen von Pflaumen und Brombeeren. Im Gaumen kräftig, harmonisch, leicht verständlich, wiederum Brombeeraromen. Mittlere Säure, mittleres Tannin, weicher Abgang.

Crianza, Bodegas Vina Vilano

CHF 54.00

Rebsorte: Tempranillo

Charakter: Von Hand geerntete Trauben. Jungdliches, sehr dichtes Dunkelrot mit etwas Violett nuancen am Rand. Pure, strahlende dunkelbeerige Frucht, etwas Gewürz, rauchige Noten. Kernige und satte Struktur aber recht geschliffene Gerbstoffe. Frische und saftige Frucht im Gaumen, macht Lust auf mehr. Sehr schön balancierter Essensbegleiter.

Atteca, Bodegas Ateca

CHF 58.00

Rebsorte: Grenache

Charakter: Von Hand geerntete und selektionierte Trauben von 80 - 120 Jahre alten Reben bilden die Grundlage für diesen außergewöhnlichen Wein. Gewachsen auf über 900 Meter über Meer, im Barrique ausgebaut. Rubinrot mit Violett nuancen. Rootbeeriges Bouquet, Kirschen und asiatische Gewürze. Dicht und gehaltvoll, sehr weich zum trinken.

Juan Gil Silver Label DO, Bodegas Juan Gil

CHF 49.00

Rebsorte: Monastrell

Charakter: Von Hand geerntete Trauben. Ausbau in Barriques. Dunkles Kirschrot mit violetten Reflexen. Aroma kraftvoll mit Noten von reifen, roten Beeren, Röstaromen und leicht rauchigen Tönen. Am Gaumen sehr lang, mit grossartiger Struktur mit reifen und süssen Tanninen. Sehr angenehm und erstaunlich leicht zu trinken.

Vega Moragona, Vinas Viejas, Bodegas La Magdalena

CHF 46.00

Rebsorte: Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Charakter: Dunkles, jugendliches Rot. Riecht nach Cassis und anderen dunklen Beeren, etwas Holz und Kokos. Sehr kräftig mit prägnantem, körnigem Gerbstoff und einigem an süssem Extrakt, eher auf der schweren Seite. Dunkle Frucht mit Schokoladenoten, schöne Länge.

Obac do/mo, Bodega Binigrau, Mallorca

CHF 65.00

Rebsorte: Syrah, Cabernet Sauvignon, Callet, Manto Negro

Charakter: Leicht reifendes Dunkelrot. Vielschichtig und spannend im Duft, anfänglich viel Tabak und Raucharomen, dann getrocknete Früchte und Blütenduft. Im Gaumen straff und mächtig strukturiert mit viel Tannin und einigem süssen Extrakt, dunkler Frucht und Noten von schwarzer Schokolade im langen Abgang.

Magnum 150 cl

CHF 142.00

Sestafino, Finca Ses Talaioles, Mallorca

CHF 58.00

Rebsorte: Syrah, Merlot, Tempranillo, Callet, Manto Negro

Charakter: Von Hand geerntet und selektioniert, Ausbau in gebrauchten Barriques aus russischer und französischer Eiche. Unfiltriert. Sattes, jugendliches Dunkelrot. Nach Belüftung schönes Bouquet mit Duft nach in Alkohol eingelegten Früchten und verschiedenen Kräutern. Straff strukturiert mit noch jugendlichem Gerbstoff, schöner Frucht und dezenter Vanillenote. Klassisch gemacht, etwas Bordeaux-Stil.

Magnum 150 cl

CHF 124.00

Portugal

fl. 75 cl

Terra do Zambujeiro, Quinta do Zambujeiro

CHF 76.00

Rebsorte: Aragonez, Trincadeira, Castelao Frances, Alicante Bouschet, Touriga Nacional

Charakter: Handlese, Selektion von Hand, 3-4 Wochen Maischekontakt, 24-monatiger Ausbau in französischen Barriques, davon ca 55% neu. Ein sehr üppiger Wein mit einer barocken

37.5 cl

CHF 42.00

Aromenfülle. Im Bouquet sehr vielfältig und intensiv, duftet nach getrockneten und roten Früchten, nach Blüten kombiniert mit Röstaromen und etwas Leder. Am Gaumen samtige Textur, voll, lang anhaltender und kräftiger Gerbstoff, schöne Länge. Feine Bitterschokolade-Note im Abgang.

Magnum 150 cl

CHF 162.00

Vinha da Palestra Douro DOC, Encostas do Douro

CHF 45.00

Rebsorte: Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca

Charakter: In der Farbe sattes Kirschrot mit feinem Wasserrand. Im Bouquet zeigen sich Aromen von Rosinen, Zwetschgenschalen und roten gekochten Früchten (Kirschen). Im Gaumen seidene Gerbstoffe und gut stützende Säure. Ein Wein mit eigenständigem Charakter.

Empfehlung: Passt zu Grilladen und zu Alltagsgerichten

Fabelhaft Douro DOC, Dirk Niepoort

CHF 51.00

Rebsorte: Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Cão, Tinta Barroca

Charakter: In der Nase zeigen sich Aromen von Erdbeeren, Rosinentöne und Pflaumen. Im Gaumen tolle Struktur mit lebhafter Säure und reifem Tannin. Im Abgang überzeugt er durch seine Länge und widerspiegelt das Terroir des Douro-Tals. Ein frischer Wein, der Spass machen soll - was übrigens auch die Etikette betrifft: Die Fabel von Wilhelm Busch wird garantiert für heiteren Gesprächsstoff sorgen

Argentinien

fl. 75 cl

Amancaya Gran Reserva Mendoza, Bodegas Caro

CHF 65.00

Rebsorte: Malbec, Cabernet Sauvignon

Charakter: Hinter Amancaya steht das Erfolgstrio Nicolas Catena, Barons de Rothschild und Estela Ines Perinetti. Der Wein wird während 11 Monaten in französischen Eichenfässern ausgebaut. In der Farbe tiefdunkles Rot mit violetten Reflexen. In der Nase Veilchentöne, Holunder, Black Currant, Heidelbeeren, Vanilleschoten und ein nobler Toastton. Bei Belüftung öffnet sich ein Bouquet von Sauerkirschen, Pflaumen und ein herrlich frisches Cabernet-Parfum. Im Gaumen junge sehr feine aber reife Gerbstoffe. Tolle Balance mit gut eingebundener Säure.

PURO - Corte D'Oro, Ojo de Vino, Dieter Meier

CHF 65.00

Rebsorte: Malbec, Cabernet Sauvignon (aus biologischem Anbau)

Charakter: Das Top-Cuvée von Dieter Meier. Sattes, jugendliches Dunkelrot. Würziges, blaubeeriges Bouquet, erinnert an Brombeeren und Heidelbeeren. Im Gaumen sehr füllig und mit kräftigem Gerbstoff, noch etwas jugendlich ungestüm, mit viel und lang anhaltender Aromatik. Klingt lange nach, mit Röstaromen, Kräuternoten und etwas Vanille. Herzhafter Essenbegleiter, perfekt zu Fleisch vom Grill und zu vielen anderen kräftigen Gerichten.

Weine im Offenausschank

Weisswein

	10 cl	20 cl	30 cl	50 cl
<i>Féchy AOC,</i>	CHF 4.30	CHF 8.60	CHF 12.90	CHF 21.50
<i>Dôle blanche AOC</i>	CHF 4.30	CHF 8.60	CHF 12.90	CHF 21.50
BOLLICINA Frizzante , Cantina Maschio, DOC Trevisio			1 dl	CHF 7.50
Rebsorte: Glera (ehemals Prosecco)		Flasche	75 cl	CHF 51.00
<i>Gespritzter Weisswein</i>			1 dl	CHF 7.50
<u>Aus 7,5 dl. Qualität</u>				
<i>Chardonnay delle Venezie</i>	CHF 6.00	CHF 12.00	CHF 18.00	CHF 30.00
<i>Corte Giara, Allegrini</i>			Flasche 75 cl	CHF 42.00

Rotwein

	10 cl	20 cl	30 cl	50 cl
<i>Dôle Pichet AOC</i>	CHF 4.30	CHF 8.60	CHF 12.90	CHF 21.50
<i>Chianti DOCG, Cacciatori</i>	CHF 4.30	CHF 8.60	CHF 12.90	CHF 21.50
<u>Aus 7,5 dl. Qualität</u>				
<i>Primitivo di Manduria Passo del Cardinale</i>	CHF 6.00	CHF 12.00	CHF 18.00	CHF 30.00
			Flasche 75 cl	CHF 42.00
<i>Chiaromonte, Nero d'Avola IGT</i>	CHF 6.00	CHF 12.00	CHF 18.00	CHF 30.00
			Flasche 75 cl	CHF 42.00
<i>Salice Salentino, Cantine due Palme</i>	CHF 6.50	CHF 13.00	CHF 19.50	CHF 32.50
			Flasche 75 cl	CHF 45.00

Digestiv

Obstbrand

Zuger Kirsch, Etter 41% vol	2 cl
Fruchtsorte: Diverse Kirschensorten der Region Zugersee	CHF 7.00
Farbe: Rein, kristallen	
Duft: Erfrischend, fruchtig mit feinen Blütennoten	
Geschmack: Aromatisch und Gehaltvoll, reife Kirschen, harmonisch, mild und elegant	
Vieille Kirsch Barrique, Etter 42% vol	2 cl
Fruchtsorte: Diverse Kirschensorten der Region Zugersee	CHF 8.00
Farbe: Goldbraun	
Duft: Sanft, aromareich, vollfruchtig	
Geschmack: Mild, elegant und harmonisch, mit feinen Holz- und Vanillenoten	
Vieille Poire Williams Barrique, Etter 40% vol	2 cl
Fruchtsorte: Williamsbirnen, Rechtes Rhône Ufer, Wallis	CHF 8.00
Farbe: Goldbraun	
Duft: Elegant, aromareich und zartfruchtig	
Geschmack: fruchtig mit feinen Holz- und Vanillenoten, zartfruchtig und frucht-süsslich im Gaumen	
Vieille Prune Barrique, Etter 41% vol	2 cl
Fruchtsorte: Kleine Löhrpflaumen aus der Schweiz	CHF 8.00
Farbe: Goldbraun	
Duft: Sanft, aromareich, vollfruchtig	
Geschmack: Elegant und harmonisch, mit feinen Holz- und Vanillenoten, zart und harmonisch im Gaumen mit weicher Mandelnote, ausdrucksstark	

Grappa

Grappa Riserva di Porto, Sibona 40% vol	2 cl
Traubensorte: Nebbiolo	CHF 8.50
Farbe: Amberfarben	
Duft: Komplex und fein-fruchtig mit einer klaren Portonote	
Geschmack: Einzigartiger und eleganter Geschmack mit fruchtigem Abgang, getragen von einer sehr klaren Porto-Note (zusätzliche 2 Jahre Lagerung in gebrauchten Porto-Fässern)	
Grappa di Moscato Sibona 40% vol	2 cl
Traubensorte: Moscato	CHF 7.50
Farbe: Zart-strohgelb	
Duft: Schmeichelnd, intensiv und typisch für frisch gelesene Muskatellertrauben	
Geschmack: Weich, tiefgründig, mit unverwechselbarer Fülle an fruchtigen Aromata. Leicht lieblicher und anhaltender Abgang	
Grappa di Barbera, Sibona 40% vol	2 cl
Traubensorte: Barbera (Alba & Asti)	CHF 7.50
Farbe: Hell-strohgelb	
Duft: Männlich und sehr intensiv, ausgeprägt sortentypisch	
Geschmack: Trocken, reif, goldrichtig in Struktur und Harmonie, mit langem, kräftigem Abgang	
Grappa di Barolo, Sibona 40% vol	2 cl
Traubensorte: Nebbiolo da Barolo	CHF 7.50
Farbe: Hell-amberfarben	
Duft: Intensiv, mit weichen, würzigen Noten	
Geschmack: Reif, tiefgründig und samtig. Hervorragend ausgeglichene Holznoten. Langer Abgang	