

## *Sehr geehrte Gäste*

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

*Meine persönlichen Favoriten sind die Weine aus der Schweiz sowie Italien und Spanien inklusive Mallorca. 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 sowie 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.*

*Auf unserer Karte finden Sie auch Weine, die von renommierten Weinkritikern beurteilt wurden. Hier möchte ich drei wichtige nennen:*

### *Robert Parker (RP) und James Suckling (JS)*

*Bewertungsschema: 50 Punkte - 100 Punkte*

- 80 bis 89 Punkte: überdurchschnittlich bis sehr gut
- 90 bis 95 Punkte: hervorragend
- 96 bis 100 Punkte: außerordentlich

### *René Gabriel (RGA)*

*Bewertungsschema: 0 - 20 Punkte*

- 14 bis 16 Punkte: sehr gut
- 16 bis 17 Punkte: ausgezeichnet
- 18 bis 20 Punkte: außerordentliche Spitzenqualität



*In unserem Wein-System „Enomatic“ finden Sie 8 ausgesuchte Rotweine, die wir dank moderner Technik ohne Qualitätsverlust ebenfalls im Offenausschank anbieten können. 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

## **Tête de Pinot Nadine Saxer / Neftenbach**

**Rebsorte:** Pinot Noir, Selektion der besten Reblagen

**Charakter:** Reife Beerenfrucht, Röstaromatik sowie dunkle Schokolade prägen die Nase dieses Weines, im Gaumen gehaltvoll mit einer rauchigen Note und einer harmonischen Tanninstruktur

**Empfehlung:** diverse Fleischgerichte, Wild, Käse- und Fleischplatte

Ff. CHF 63.00

dL. CHF 9.00

## **Cinque Schloss Heidegg Luzern AOC**

**Rebsorte:** Merlot, Syrah, Cabernet franc, Gamaret und Cabernet Jura

**Charakter:** „Cinque“ beeindruckt mit einer kräftigen, rubinroten Farbe. In der Nase dominieren Aromen von Gewürzen. Im Gaumen wirkt er ausgewogen und elegant, mit würzigen und feinfruchtigen Noten. Im Abgang präsentiert er angenehme Gerbstoffe mit langanhaltenden, harmonischen und feinen Röstaromen von den Barriques.

**Empfehlung:** Schmorgerichten, Grilladen von Fleisch oder Geflügel, würzigen Käsesorten

Ff. CHF 74.00

dL. CHF 10.50

## **Syrah Diego Mathier AOC**

**Rebsorte:** Syrah

**Charakter:** Dieser Syrah erzeugt einen kräftigen, sehr farbintensiven Wein. Jung getrunken, ist er herb und wild. Im Verlaufe der Jahre entwickelt er würzige Duftnoten von Veilchen und Reseda, die sich mit der Zeit in Pfeffer- und Wildaromen verwandeln.

**Empfehlung:** Lamm- und Rindsfleisch, Wild und Käse.

Ff. CHF 64.00

dL. CHF 9.00

## **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

Ff. CHF 57.00

dL. CHF 8.00

## **Barbera d'Alba DOC Elena, Sarotto**

**Rebsorte:** Barbera

**Charakter:** Der "Elena" wird 12 Monate in Barriques und anschliessend 12 Monate in der Flasche ausgebaut. Er hat eine sehr intensive Rubinfarbe mit Violettreflexen. Der Duft ist opulent, komplex mit reifen Früchten. Im Geschmack zeigt er einen guten Körper, gut ausgewogene Struktur, harmonische Tannine und Säure und ist anhaltend im Abgang.

Ff. CHF 62.00

dL. CHF 9.00

## **Monsordó Rosso Langhe**

**Rebsorte:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

**Charakter:** Obwohl ein Blend aus den 3 grossen, französischen Sorten, ist die Herkunft unverkennbar: Schlank und sehr strukturiert gebaut, mit dem typischen, leicht staubigen Tannin, schönes, rotbeeriges Fruchtextrakt, ausgewogene Trinkigkeit, lange anhaltend, Eleganz.

**Empfehlung:** rotes Fleisch, weisses Fleisch, Pasta

Ff. CHF 62.00

dL. CHF 9.00

## **Rioja Muga Riserva, Bodegas Muga**

**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.

Ff. CHF 62.00

dL. CHF 9.00

## **Obac do/mo, Bodega Binigrau, Mallorca**

**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. Ein Spitzenwein aus Mallorca!

Ff. CHF 65.00

dL. CHF 9.50

# Weisswein & Roséwein

## Schweiz

### **Rischer Solaris , Biohof Breiten Rotkreuz**

**Rebsorte:** Solaris

**Charakter:** Dichter Weisswein mit wunderschönem Süss-Säure-Spiel und anhaltender Aromafülle. Feine Fruchtaromen, sehr frisch und weich zu trinken  
**Empfehlung:** Aperitif, Vorspeisen, Fisch oder einfach nur so

Ff. CHF 56.00

dL. CHF 8.00

### **Rosenau Riesling-Sylvaner AOC , Kastanienbaum**

**Rebsorte:** Riesling-Sylvaner

**Charakter:** In der Nase frische Blütendüfte von Apfel, Aprikose und Pfirsich. Im Gaumen gehaltvoll, mineralisch und ausgewogen. Langer Ausklang mit milder, bekömmlicher Säure.  
**Empfehlung:** Aperitif, Süsswasser-Fisch, Spargel, Käse

Ff. CHF 54.00

### **Seetaler Johanniter, AOC Luzern**

**Rebsorte:** Johanniter

**Charakter:** Exotisches Fruchtaroma, das an Ananas und Kiwi erinnert. Im Gaumen präsentiert er sich gehaltvoll und harmonisch. Eine leichte Restsüsse rundet diesen Wein ab. Er ist kräftiger als ein Riesling-Sylvaner und hat etwas mehr Rasse als ein Pinot gris.  
**Empfehlung:** Aperitif, Vorspeisen, Fisch, Meeresfrüchte, Fondue

Ff. CHF 54.00

dL. CHF 7.80

### **Solaris Sitenrain, Meggen (Bio-Wein)**

**Rebsorte:** Solaris

**Charakter:** Er überzeugt mit intensiven Aromen von exotischen Früchten und Honig. Diese, kombiniert mit einer spürbaren Süssigkeit ergeben eine konzentrierte Gaumenfülle. Die frische Säure harmonisiert vorzüglich mit dem leichten Restzucker  
**Empfehlung:** Aperitif, Vorspeisen, Fisch,

Ff. CHF 61.00

### **Räuschling, Nadine Saxer / Neftenbach**

**Rebsorte:** Pinot Noir

**Charakter:** Die Nase präsentiert sich dezent blumig sowie mit einer erfrischenden Zitrusaromatik, im Gaumen geprägt durch eine gute Struktur und einem ausgewogenen Körper.  
**Empfehlung:** Apéro, Süsswasserfisch, Käsegerichte

Ff. CHF 52.00

### **Nobler Rosé, Nadine Saxer / Neftenbach**

**Rebsorte:** Pinot Noir

**Charakter:** Dieser Rosé zeigt in der Nase eine dezente Note von Quitte sowie Zitrusaromatik, im Gaumen ist dieser Wein geprägt von einer erfrischenden, spritzigen Art. Ein idealer Wein für warme Sommertage.  
**Empfehlung:** Apéro, asiatische Gerichte, leichte Sommerküche

Ff. CHF 48.00

dL. CHF 7.00

# Weisswein

## Schweiz

### **Cuvée Madame Rosmarie Mathier blanc AOC**

**Rebsorte:** Petite Arvine, Pinot Blanc, Sylvaner und Pinot Gris

Fl. CHF 55.00

**Charakter:** Für die schöne Frische und die leichte Salznote ist der Petite Arvine verantwortlich. Der Pinot Blanc verleiht ihm einen Hauch von exotischen Früchten. Der Pinot Gris gibt dem Cuvée Madame Rosmarie Mathier seine Vollmundigkeit und ist für die leichte Restsüsse verantwortlich. Der Sylvaner verleiht ihm seine Langlebigkeit.

**Empfehlung:** Aperitif, Meeresfische und Krustentiere, Geflügel, Asiatische Gerichte.

### **Heida AOC, Les Pyramides, Adrian Mathier**

**Rebsorte:** Heida

Fl. CHF 56.00

**Charakter:** An der Nase fruchtbetont, erinnert an Aprikosen und Pfirsiche. Im Gaumen vollmundig mit diskreten, gut eingebundenen Röstnoten. Im Abgang langanhaltend, begleitet von leichten, eleganten Tanninen.

**Empfehlung:** Apéro, Fisch, Schalentiere, exotische Küche.

### **Molignon AOC**

**Rebsorte:** Chasselas

Fl. CHF 49.00

**Charakter:** Brillante Farbe mit goldenen Reflexen. Die sonnenverwöhnte Ernte zeichnet sich durch viel Volumen und eine zurückhaltende Säure aus. Die Frucht der alten Rebstöcke bringt ein edles Bouquet mit einer mineralischen Note hervor, das auch an Dörrobst erinnern mag. Im Gaumen zeigt der Terre Promise de Molignon Reife und Ausgeglichenheit.

dL. CHF 7.00

**Empfehlung:** Aperitif, Süsswasser-Fisch, Käse

### **Dézaley Le Philosophe AOC**

**Rebsorte:** Chasselas

Fl. CHF 56.00

**Charakter:** Der moderne Chasselas. Im Duft erinnert er an Mineralien und Zitrone. Im Gaumen mit frischer, präsenter Säure und etwas Kohlensäure. Kompakter und dichter als die Chasselas der traditionellen Machart.

**Empfehlung:** Apéro und leichte Gerichte

## Italien

### **Chardonnay Bosco del Merlot, Venezien**

**Rebsorte:** Chardonnay

Fl. CHF 44.00

**Charakter:** Blassgelbe Farbe. In der Nase frisch duftend, typisch fruchtig mit Düften von goldenem Apfel. Im Gaumen dann einladend mit einem angenehm säuerlichen Geschmack der seine Freundlichkeit preist.

dL. CHF 6.20

### **Blanché Arneis DOC, Ceretto**

**Rebsorte:** Arneis

Fl. CHF 52.00

**Charakter:** Angenehm fruchtig, mit erstaunlich viel Körper und milder Säure.

Im eher delikatem Bouquet finden sich Aromen von Apfel und Birne, Banane

und Pfirsich, im Gaumen dominieren Frische und seidige Eleganz.

**Empfehlung:** Apéro, Salate, grillierter Fisch

dL. CHF 7.50

### **Pinot Grigio Tudaio DOC, Bosco del Merlo**

**Rebsorte:** Pinot Grigio

Fl. CHF 49.00

**Charakter:** Hellgelbe Farbe mit leichten Kupferfarbtönen. Bouquet: Intensiv, erinnert an Akazienblüten. Geschmack: Trocken mit einem breiten und geschmeidigem Körper

**Empfehlung:** Apéro, Fisch, weissem Fleisch

## Süsswein / Dessertwein

### Malaga

*Selección Especial, Bodegas Jorge Ordóñez, Malaga RP 92 Punkte*

**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.

Fl. CHF 48.00  
(Fl. 37.5 cl)

### Italien

*Moscato d'Asti DOCG, Saracco*

**Rebsorte:** 100% Moscato

**Charakter:** Reintönige, aromatische Muskatfrucht mit blumigen Noten; frisch, sanft perlend, mit vollem Körper, intensivem Aroma, langem Abgang und einer perfekten Ausgewogenheit zwischen Süsse und Säure. Süss aber nicht klebrig, leicht aber nicht belanglos. Eine erfrischende, verführerische Köstlichkeit aus dem Piemont. Moscato vom Allerfeinsten!

**Empfehlung:** Ein idealer Begleiter von Nachspeisen aller Art, zu Gebäck, lauwarmen Früchtekuchen, Panettone, Früchtedesserts, Sorbets...

Fl. CHF 51.00

Fl. 37.5 cl  
Fl. CHF 27.50

## Champagner & Schaumwein

### Frankreich

*Taüttinger Brut Réserve ac/mo, Champagne*

**Rebsorte:** 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay.

**Charakter:** Klassisches Bouquet mit Duft von Haselnüssen, weissen Blüten, Brotkruste. Feine cremige Mousse, elegant und fein, erfrischende Struktur. Dezente Honig- und Nussnoten

**Empfehlung:** Der Klassiker zu fast jeder Gelegenheit

Fl. CHF 84.00

### Italien

*BOLLICINA Frizzante, Cantina Maschio, DOC Trevisio*

**Rebsorte:** Glera (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

Fl. CHF 54.00  
dl. CHF 8.00

# Rotwein

## Schweiz

### **Zweigelt Luzern AOC, Weinbau Kaiserspan**

**Rebsorte:** Zweigelt

**Charakter:** Leuchtendes, jugendliches Rubinrot mit etwas Violett, sehr beeriges Bouquet mit Brombeer- und Kirschenaromen. Im Gaumen mit feiner Fruchtsüsse und schönem Schmelz, elegant und angenehm füllig und weich im Abgang

**Empfehlung:** Alle Fleischgerichte und Käse

*Fl. CHF 56.00*

### **Tête de Pinot Nadine Saxer / Neftenbach**

**Rebsorte:** Pinot Noir, Selektion der besten Reblagen

**Charakter:** Reife Beerenfrucht, Röstaromatik sowie dunkle Schokolade prägen die Nase dieses Weines, im Gaumen gehaltvoll mit einer rauchigen Note und einer harmonischen Tanninstruktur

**Empfehlung:** diverse Fleischgerichte, Wild, Käse- und Fleischplatte

*Fl. CHF 63.00*

### **Cinque Schloss Heidegg Luzern AOC**

**Rebsorte:** Merlot, Syrah, Cabernet franc, Gamaret und Cabernet Jura

**Charakter:** „Cinque“ beeindruckt mit einer kräftigen, rubinroten Farbe. In der Nase dominieren Aromen von Gewürzen. Im Gaumen wirkt er ausgewogen und elegant, mit würzigen und feinfruchtigen Noten. Im Abgang präsentiert er angenehme Gerbstoffe mit langanhaltenden, harmonischen und feinen Röstaromen von den Barriques.

**Empfehlung:** Schmorgerichten, Grilladen von Fleisch oder Geflügel, würzigen Käsesorten

*Fl. CHF 74.00*

### **Riserva Merlot di Gudo, Sasso Chierico**

**Rebsorte:** Merlot

**Charakter:** Der Sasso Chierico Riserva präsentiert sich mit einer rubinroten Farbe, einem komplexem Bukett mit einer Vanillenoten, und ein voller und robuster Geschmack mit einer Nuance von Kräutern und Lakrize

**Empfehlung:** Alle Fleischgerichte und Käse

*Fl. CHF 68.00*

### **Pinot Noir de Salquenen Non filtré Oskar Mathier AOC**

**Rebsorte:** Pinot Noir

**Charakter:** Schönes, intensives, wenn auch leicht mattes Rubinrot. Würzige Nase, wobei die Aromen von vollreifen Kirschen und Cassis hervorstechen. Schöner, fruchtiger Auftakt im Mund mit feinen Tanninen, die sich im Gaumen sehr angenehm entwickeln. Sehr harmonisch und ausgewogen. Die Frucht des Pinot Noir kommt voll zum Tragen

**Empfehlung:** Geflügel, Kalb-, Schwein- und Rindfleisch, Wild und Käse

*Fl. CHF 58.50*

### **Syrah Diego Mathier AOC**

**Rebsorte:** Syrah

**Charakter:** Dieser Syrah erzeugt einen kräftigen, sehr farbintensiven Wein. Jung getrunken, ist er herb und wild. Im Verlaufe der Jahre entwickelt er würzige Duftnoten von Veilchen und Reseda, die sich mit der Zeit in Pfeffer- und Wildaromen verwandeln. Auf dem Höhepunkt seiner Reife entwickelt er einen harmonischen Geschmack, der an vollständige Perfektion grenzt.

**Empfehlung:** Lamm- und Rindfleisch, Wild und Käse.

*Fl. CHF 64.00*

# Rotwein

## Italien

### **Amarone Classico della Valpolicella, Le Salette 2014**

**Rebsorte:** Corvina, Corvinone, Croatina, Rondinella

Ff. CHF 74.00

**Charakter:** Vielschichtiges, dichtes Bouquet, Im Bouquet Noten von Schokolade, dunklen Früchten, Tabak, Zedernholz, Veilchen. Am Gaumen wuchtig, mit viel Extraktsüsse, dunkler Frucht und kräftiger aber reifer Tanninstruktur. Der wohl beste Wein um einen geselligen Abend angemessen zu beenden.

### **Palazzo della Torre IGT, Allegrini (Ripasso)**

**Rebsorte:** Rondinella, Corvina Veronese, Sangiovese

Ff. CHF 57.00

**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 (Stil des Amarone) und danach mit dem übrigen Saft vinifiziert.

**Magnum**  
Ff. CHF 120.00

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

### **La Poja IGT Allegrini 2007 (Rarität) JS 95 Punkte**

**Rebsorte:** 100% Corvina

Ff. CHF 115.00

**Charakter:** Sattes Granat-Rubin. Das Bouquet ist noch roh, die Früchte wirken wie frisch gepflückt und gehackt, Cassis, Himbeeren, Walderdbeeren, feine Rauchnoten (das zeigt Tiefe), Lakritze, dunkles Edelholz und ein Hauch Kaffee. Sehr dicht, konzentriert ohne streng zu wirken, gebündeltes Finale, im Gaumen wieder ein Nektar von extrem konzentrierter Frucht. Einer der ganz grossen Weine Italiens.

**Empfehlung:** Zu grilliertem oder gebratenem Fleisch, Wild, Trüffel, Käse

### **Barolo DOCG, Ceretto RP 92 Punkte**

**Rebsorte:** Nebiolo

Ff. CHF 92.00

**Charakter:** Tiefdunkles Rot. In der Nase Aromen von Rosen und leichtem Durft von Holz. Ein schön abgerundeter Wein mit ausgezeichneten Taninnen und einer ausgewogener Säure.

**Empfehlung:** Trüffel, Risotto, Geschmortes, rotes Fleisch

### **Barbera d'Alba DOC Elena, Sarotto**

**Rebsorte:** Barbera

Ff. CHF 62.00

**Charakter:** Der "Elena" wird 12 Monate in Barriques und anschliessend 12 Monate in der Flasche ausgebaut. Er hat eine sehr intensive Rubinfarbe mit Violetreflexen. Der Duft ist opulent, komplex mit reifen Früchten. Im Geschmack zeigt er einen guten Körper, gut ausgewogene Struktur, harmonische Tannine und Säure und ist anhaltend im Abgang.

### **Monsordo Rosso Langhe**

**Rebsorte:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Ff. CHF 62.00

**Charakter:** Obwohl ein Blend aus den 3 grossen, französischen Sorten, ist die Herkunft unverkennbar: Schlank und sehr strukturiert gebaut, mit dem typischen, leicht staubigen Tannin, schönes, rotbeeriges Fruchtextrakt, ausgewogene Trinkigkeit, lange anhaltend, Eleganz.

**Empfehlung:** rotes Fleisch, weisses Fleisch, Pasta

### **Saffredi, Fattoria Le Pupille, 2011 RGA 20 Punkte JS 95 Punkte**

**Rebsorte:** 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Syrah

Ff. CHF 105.00

**Charakter:** Sattes Granat-Rubin. Das Bouquet ist noch roh, die Früchte wirken wie frisch gepflückt und gehackt, Cassis, Himbeeren, Walderdbeeren, feine Rauchnoten (das zeigt Tiefe), Lakritze, dunkles Edelholz und ein Hauch Kaffee. Stoffiger Gaumen, sehr dicht, konzentriert ohne streng zu wirken, ausgeglichene Adstringenz, helles Malz über dem sämigen Extrakt, gebündeltes Finale, im Gaumen wieder ein Nektar von extrem konzentrierter Frucht. Zeigt jetzt schon eine fraglose Perfektion

# Rotwein

## Italien

### **Achelo Cortona La Braccessa, Antinori**

**Rebsorte:** 100% Syrah

**Charakter:** Ein intensiver, jungfruchtiger Syrah mit schöner, rot-violetter Farbe. Neben viel beeriger Frucht schimmern Noten von Rauch und Tannenreis durch. Süffig, weiches und schön stoffiges Fruchtextrakt, etwas Vanille und einfach viel saftige Frucht. Der Achelo eignet sich perfekt als herzhafter Begleiter kräftiger Grilladen wie zum Beispiel Lammkottlets oder Steaks.

Ff. CHF 54.00

### **Fontalloro igt/mo, Felsina 2008 RP 94 Punkte**

**Rebsorte:** Sangiovese

**Charakter:** In der Nase zeigen sich rote Früchte, mit einem vordergründigen Duft der an Tabak, Leder und Erde erinnert. Am Gaumen wunderbar ausgewogen, die Tannine, der Alkohol und die Frucht bilden eine harmonische, sehr elegante Einheit die gut strukturiert in ein langanhaltendes Finale mündet.

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

Ff. CHF 82.00

### **Ruit Hora DOC Bolgheri, Caccia al Piano**

**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

Ff. CHF 68.00

### **Vino Nobile di Montepulciano La Braccessa / Antinori**

**Rebsorte:** Sangiovese

**Charakter:** Eine schöner, klassischer Montepulciano. Sehr typisch und fast verblüffend intensiv die Aromatik mit starker Lakritz-Note. Etwas dezenter dazu auch Noten von Veilchen, Steinkohle und getrockneten Früchten. Schöne, weiche und verführerische Fülle, solider Körper mit gutem, leicht sandigem Gerbstoff und einer erfrischenden Säure. Klingt lange nach mit Rotkirschen und wieder Lakritze. Ein hervorragender Essensbegleiter!

Ff. CHF 58.00

### **Logonovo, Montalcino**

**Rebsorte:** Sangiovese, Merlot, Sagrantino, Syrah, Petit Verdot

**Charakter:** Tiefes, kräftiges Rubinrot; intensives finessenreiches Bouquet mit dezenten Röstaromen vom Barrique-Ausbau; im Gaumen, samtig, vollmundig, reichhaltig mit weichen, runden Tanninen im mittellangen Abgang. Ein klassischer "Super Tuscan", ein Schmeichler, der dennoch alles andere als banal ist...

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

Ff. CHF 68.00

### **Rubino Rosso Toscana IGT (Bio-Wein)**

**Rebsorte:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

**Charakter:** Schöne rubinrote -Farbe. Sehr aromatisches Bouquet, mit Noten von Kirschen und Johannisbeeren. Fein und doch intensiv im Geschmack mit viel Frucht und dezenter, angenehmer Süsse. Dazu zeigt er sich harmonisch, zart und schön strukturiert.

Ff. CHF 46.00

### **Montepulciano d'Abruzzo, Villa Medoro**

**Rebsorte:** Montepulciano

**Charakter:** Bereits der „kleinste“ der mehrfach ausgezeichneten Montepulciano-Weine der Aufsteigerin Villa Medoro zeigt, was für ein Potential in dieser bis heute weit unterbewerteten Traubensorte steckt. Ein süffiger, eleganter und doch gehaltvoller Wein mit tollen Kräuter- und Gewürzaromen.

**Empfehlung:** Aromatische Antipasti, deftige Pastagerichte, saftige Fleischspeisen.

Ff. CHF 46.50



# Rotwein

## Spanien

### **Rioja Muga Riserva, Bodegas Muga**

**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.

Fl. CHF 64.00

**Magnum**

Fl. CHF 126.00

**Fl. 37.5 cl**

Fl. CHF 32.00

Fl. CHF 105.00

### **Rioja Prado Enea Gran Reserva RP 96 Punkte JS 98 Punkte**

**Rebsorte:** Tempranillo, Garnacha, Mazuelo

**Charakter:** Vollmundiges Aroma von Beeren und Pflaumen, Gewürzen, Nüssen, Schokolade, Tabak und Kräutern, sehr feines, mürbes Tannin lange Ausdauer, sowie ein angenehmes und umfassendes Finale. Der Muga Prado Enea Gran Reserva reift innerhalb von einem Jahr in Holzbehältern zu je 16.000 Litern und reift anschließend für mindestens 36 Monate in Barriquefässern und mindestens weitere 36 Monate in der Flasche.

Fl. CHF 72.00

### **Veraton, Bodegas Alto Moncayo 2013/14 RP 92 Punkte**

**Rebsorte:** Garnacha

**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.

Fl. CHF 56.00

### **5 Fincas, Reserva Ampurdán DO, Castillo Perelada**

**Rebsorte:** Garnatxa, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon.

**Charakter:** Intensives Kirschrot. Samtiges Aroma mit Anklängen an reife Früchte und balsamischer Röstnote. Am Gaumen ist der Wein weit, strukturiert und ausgeglichen. Die Tannine sind rund und poliert und die Säure sorgt für angenehme Frische. Ein Wein von ausgeprägter Persönlichkeit und mit einem langen Nachgeschmack.

Fl. CHF 54.00

### **Cair Cuvée, Bodegas Dominio de Cair, Ribera del Duero**

**Rebsorte:** 85% Tempranillo, 15% Merlot

**Charakter:** Schwarzkirschenfarbig, der Wein zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Brombeeren, Kirschen, Rauchfleisch und Schokolade. Am Gaumen sehr fleischig und saftig, langanhaltender Abgang

Fl. CHF 58.00

### **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 Violettnuancen. Rootbeeriges Bouquet, Kirschen und asiatische Gewürze. Dicht und gehaltvoll, sehr weich zum trinken.

Fl. CHF 65.00

### **Obac do/mo, Bodega Binigrau, Mallorca**

**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. Ein Spitzenwein aus Mallorca!

Fl. CHF 58.00

**Magnum**

Fl. CHF 142.00

Fl. CHF 58.00

### **Sestalino, Finca Ses Talaioles, Mallorca**

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

**Charakter:** Von Hand geerntet und selektionierte, 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 Vanillernote. Klassisch gemacht, etwas Bordeaux-Stil.

**Magnum**

Fl. CHF 124.00

# Rotwein

## Frankreich

Fl. CHF 72.00

**Château Teyssier, St. Emilion Jahrgang 2010 (RP 92/100) (JS 92/100)**

**Rebsorte:** 85% Merlot, 15% Cabernet Franc

**Charakter:** Fruchtbetonter, mittlgewichtiger und unkomplizierter Bordeaux.

Jugendliches Rubinrot. Duftiges, sehr fruchtiges Bouquet mit Noten von Cassis, diversen roten Früchten und etwas Minze. Im Gaumen saftig, viel Frucht, mit guten Tanninen und frischer Säure. Ein idealer Essensbegleiter

Fl. CHF 94.00

**Château La Tour du Pin, St. Emilion Grand Cru Jahrgang 2010 (RP 92/100)**

**Rebsorte:** 75% Merlot, 25 % Cabernet Franc

**Charakter:** Geschmeidiger Wein mit Aromen von Blumen, Kirschblüten, Anis und Kirsche

Im Abgang Noten von Himbeere. Ausgewogen und elegant Vollausgereifter Wein mit guter Tanninstruktur

## Portugal

Fl. CHF 76.00

**Terra do Zambujeiro, Quinta do Zambujeiro 2011 RP 92 Punkte**

**Rebsorte:** Aragonez, Trincadeira, Castelão 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 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 Bitterschokoladenote im Abgang.

**Magnum**

Fl. CHF 162.00

**Fl. 37.5 cl**

Fl. CHF 42.00

CHF 51.00

**Douro DOC Prazo de Roriz**

**Rebsorte:** Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela, Tinto Cão, Sousão

**Charakter:** An der Nase dominieren Aromen von roten Beeren und reifen Früchten. Weich und mit mittlerer Fülle im Gaumen präsentiert sich dieser Wein harmonisch rund und mit angenehmer Frische.

## Argentinien

Fl. CHF 65.00

**PURO - Corte D'Oro, Dieter Meier**

**Rebsorte:** Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot (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

**Prosecco BOLLICINA**, Cantina  
Maschio, DOC Trevisio

CHF 8.50

Gespritzter Weisswein

CHF 7.50

### Aus 7.5 dl. Qualität

10 cl      20 cl      30 cl      50 cl

*Chardonnay Bosco del Merlo*  
*Venezien*

CHF 6.20      CHF 12.40      CHF 18.60      CHF 31.00

## 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, Setteventi</i>	CHF 4.30	CHF 8.60	CHF 12.90	CHF 21.50

### Aus 7.5 dl. Qualität

10 cl      20 cl      30 cl      50 cl

*Primitivo di Manduria*  
*Feudi di San Marzano*

CHF 6.50      CHF 13.00      CHF 19.50      CHF 32.50  
Flasche 75 cl 46.00

«NERÉ» Nero d'Avola IGP

CHF 6.50      CHF 13.00      CHF 19.50      CHF 32.50  
Flasche 75 cl 46.00

# Digestiv

## Obstbrand

- Zuger Kirsch, Etter 41% vol** 2 cl  
**Fruchtsorte:** Diverse Kirschensorten der Region Zugersee CHF 7.50  
**Farbe:** Rein, kristallin  
**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 8.50  
**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 8.50  
**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 8.50  
**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 9.00  
**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 8.00  
**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 8.00  
**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 8.00  
**Farbe:** Hell-amberfarben  
**Duft:** Intensiv, mit weichen, würzigen Noten  
**Geschmack:** Reif, tiefgründig und samtig. Hervorragend ausgeglichene Holznoten. Langer Abgang