

Schweiz

Graubünden

Rotwein

Malanser Beerliwein von Salis

ein Pinot Noir aus der Bündler Herrschaft, gewachsen im Winzerdorf Malans am jungen Rhein. Leicht bekömmliches, fruchtiges Bouquet.

Passt zu Fleischgerichten, Bündner Spezialitäten und reifem Käse

Fr. 46.50

Wallis

Rotwein

Cuvée Madame Rosmarie A. Mathier Salgesch

die Traubensorten Cabernet Sauvignon, Humagne, Syrah und Pinot Noir, welche Madame Mathier in dieser Spezialität vereint, wirken sehr harmonisch und wunderbar fruchtig. Passt zu Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Käse

Fr. 46.50

Weisswein

Fendant „Du Ravin“ A. Mathier Salgesch

Chasselas Gutedel, dieser trockene Weisswein ist bemerkenswert fruchtig, süffig, elegant und harmonisch, kurz ein Wein für jeden Anlass.

Fr. 36.00

Cuvée Madame Rosmarie A. Mathier Salgesch

die Kombination der verschiedenen Traubensorten Amigne, Arvine, Gros Rhin und Hermitage verleiht dem Wein ein wundervolles Bouquet.

Passt zu Aperitif, Meeresfischen, Geflügel und asiatischen Gerichten

Fr. 46.50

Waadt

Rotwein

Epesses AOC, Terra Water Testuz Treytorrens

Traubensorten: Gamay, mit wenig Blauburgunder. Dieser Rotwein von einem tadellosen Halt, hat schöne Aromen von kleinen roten Früchten: Kirschen, Himbeeren und Johannisbeeren. Der dominante Gamay verleiht ihm eine Entwicklung von Eleganz und Feinheit. Passt sehr gut zu Wurstwaren, Pasteten, Schinken und Ente

Fr. 41.00

Weisswein

St. Saphorin, Roche Ronde Testuz Treytorrens/Lavaux

Fruchtige, mineralische Nase. Würzig und generös im Mund, leicht prickelnder Abgang. Passt zu Aperitif, Fisch, Geflügel, Beinschinken, Hartkäse

Fr. 46.50

Italien

Weisswein

Le Fologhe Lugana d.o.c., Lenotti

Trockener Weisswein, geschmeidig, gut strukturiert mit ausgeprägtem Fruchtbukett. Die Farbe ist leicht strohgelb, mit Grünschimmer. Als Aperitif, passt zu Fisch, Meeresfrüchten, Vorspeisen und leichten Gerichten

Fr. 36.00

Benedictus Federweiss IGT

100% Nebbiolo/Chiavennasca. Blumige, blütenartige Note, Holunder und Rebenblüten. Angenehmer Aperitif, ausgezeichnet auch zu Vorspeisen.

Passt zu Geflügel, Eiern und weichem Käse
im Offenausschank je dl

Fr. 33.00

Fr. 4.50

Rotwein

Chianti Classico Riserva le Bocce Tamborini Carlo SA

Rebsorten: Sangiovese 90%, Canaiolo 10%. Rubinrot mit orangen Reflexen. Reich und komplex mit Himbeer-, Veilchen- und Vanilletönen. Vornehmer, edler und harmonischer Charakter. Geeignet zu Wildgerichten, rotem Fleisch Fr. 42.00

Villa Antinori L. & P. Antinori, Toscana

Traubensorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah. Ein samtiger Tropfen mit harmonischem Bouquet von markantem Charakter und reichem Gehalt. Passt zu Teigwaren- und Fleischgerichten Fr. 42.00

Valpolicella Classico Superiore DOC Ripasso, Le Crosare, Cantine Lenotti

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara. Dieser Valpolicella hat eine kirschrote Farbe, einen verführerischen Duft nach reifen Beeren, Kaffee und Schokolade. Passt zu kräftigen, gut gewürzten Gerichten, gebratenem Fleisch im Offenausschank je dl Fr. 41.50
Fr. 6.00

Sessanta Anni Primitivo di Manduria DOC Feudi di San Marzano

Traubensorte: Primitivo aus 60-jährigen Rebstöcken. Intensiv, leuchtendes Rubinrot. Komplexes, breites und fruchtiges Bouquet nach Kirschenkonfitüre mit Nuancen von Zwetschgen und Tabakblättern. Ein betörender, körperreicher einer der edelsten und kräftigsten Vertreter seiner Traubensorte. Passt zu rotem Fleisch, Grilladen, rezente Pastagerichte im Offenausschank je dl Fr. 69.00
Fr. 9.50

Rosso Toscana Traluna IGT

Traubensorte: Sangiovese, Alicante Buchet
Brillantes, tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen. Aromen von dunklen Beeren und schwarzen Kirschen, Röstaromen. Passt zu Kalb, Käse, Pasta. Fr. 37.00

Malvasia Nera SUD Salento IGT Feudi di San Marzano

Traubensorte: Malvasia Nera, rubinrot mit Violettreflexen. Das Bouquet ist würzig-fruchtig nach reifen roten Beeren. Im Gaumen ist der Wein robust und fruchtbetont mit Noten von Beerenkonfitüre und Waldfrüchten. Ein vollmundiger, runder, harmonischer Wein mit einer angenehmen leichten und natürlichen Süsse. Passt zu scharfen Teigwaren, asiatischen Gerichten, Fruchttorten und Kuchen Fr. 39.00

Firriato Santagostino

Traubensorte: Nero d'avola - Syrah. Der Wein hat eine tiefe rubinrote Farbe und zeigt Noten von reifen roten Früchten mit würzigen Nuancen. Elegante Tannine streicheln den Gaumen und geben einen langen anhaltenden Abgang. Er wird als bester Rotwein der sizilianischen neuen Generation angesehen. Empfohlen zu Rindfleisch, Wild und kalten Fleischplatten im Offenausschank je dl Fr. 41.00
Fr. 5.90

Spanien

Rotwein

Rioja Eridano

Ein Wein mit einer moderren Kresenz, der aus 100% Tempranillo produziert wird. Der Rioja Eridano Crianza hat ein zart mineralisches, intensives Bouquet von roten Früchten, Röstaromen und Lebkuchengewürz. Am Gaumen ist er überwiegend fruchtig, hat eine geradlinige Struktur und er zeichnet sich durch einen fruchtigen Abgang aus. Fr. 50.00

Priorat els pics

Traubensorten: Garnacha, Carinena und Cabernet Sauvignon

Er hat eine sehr dunkle Farbe, ist intensiv, kraftvoll und doch noch voller Charme und mit einer fast explosiven Fruchtfülle. Das vom Schlefergrund typische, mineralische Aroma ist auch noch im Gaumen lange Zeit anhaltend und hat eine perfekte Balance mit der Wucht und der Dichte des Weines.

Fr. 52.00

Australien

Weisswein

Bear Crossing Chardonnay Angove's, Renmark

Traubensorte: 100% Chardonnay. Brillante strohgelbe Farbe. In der Nase duftet er nach reifen Pfirsichen, Melonen und exotischen Früchten. Im Gaumen erfrischend mit Aromen von Nüssen, Bananen und Röstaromen. Passt zu Geflügel, Meeresfrüchten, Salatteller, gebratenem Fleisch im Offenausschank je dl

Fr. 39.00

Fr. 5.30

Rotwein

Lindemans BIN 50

South Australia Shiraz-Traube aus Coonawarra, tiefrote Farbe, intensives, fruchtiges Bouquet; im Mund beerig und würzig. Empfohlen zu Rindfleisch, Wild und Fleischplatten

Fr. 39.50

Cuvée Terra Barossa Thorn Clarke Wines, Angaston

Traubensorten Shiraz, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon. In der Nase feines Zedernholz, Kirschen Röstaromen. Im Gaumen saftig und würzig mit einem Aromenspiel von dunklen Beeren, Tabak und Röstaromen. Geeignet zu rotem Fleisch, Grilladen, Lamm, Wild und Käse

Fr. 45.00

Argentinien

Rotwein

Kaiken Malbec Reserva

Traubensorte: Malbec. Im Gaumen angenehm weich, samtige Textur. Blaubeeren, ein Hauch Minze, süße Schokolade und Cassis betören die Nase. Im Gaumen hat das Feuerwerk seine Fortsetzung und endet in einem ausgewogenen Abgang. Passt zu Fleisch, Wild, reifem Käse

Fr. 37.00

Kaiken Cabernet Sauvignon Reserva Mendoza

Traubensorte: Cabernet Sauvignon. Er besticht durch herrliche Aromen im Bouquet mit Konzentration nach schwarzen Johannisbeeren und feinen Vanilletönen. Im Gaumen zeigt er eine wunderbare Balance von Tannin und Körper. Passt zu Fleisch, Wild, reifem Käse

Fr. 37.00

Champagner

Laurent Perrier brut 7.5 dl

Fr. 90.00

Cüpli 1 dl offen

Fr. 13.00

Sekt

Prosecco 1 dl offen

Fr. 7.50