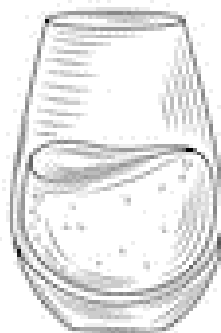


Unsere Weine



alle Preise in CHF, inklusiv gesetzlicher MwSt.



Weine im Offenausschank

Weiss

Féchy, 1er Grand Cru – Fischer AOC <i>Chasselas</i> Hammel SA, Domaine de Fischer, La Côte	10cl	6
La Jouvence – Merlot Vaudois Blanc de Noir AOC <i>Merlot</i> Hammel SA, Vaud	10cl	6.3
Twanner AOC <i>Nobling / Chasselas</i> Riem & Daepp, Bielersee	10cl	5.5
Verdejo Rueda, DO <i>Verdejo</i> Bodegas Aura, Rueda, Spanien	10cl	6.8

Rosé

Val d`Eve, Œil de Predrix <i>Rosé Pinot noir</i> Hammel SA, Vaud AOC	10cl	6.9
---	------	-----

Rot

Aione, IGT <i>Sangiovese / Cabernet-Franc / Cabernet Sauvignon</i> Podere L`AIONE – Montecatini, Toskana, Italien	10cl	8.5
La Petite Lune Bordeaux AOC <i>Merlot / Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc.</i> Hammel Sa	10cl	7.5
Exelsis Rouge, Vin de Pays Suisse <i>Ripasso verfahren, Cabarnets, Gamaret, Garanoir</i> Hammel SA, Vaud	10cl	7.4
Nero d`Avola “Andrero” IGT <i>Nero d`Avola</i> Alibrianza, Sizilien, Italien	10cl	5.5

Schaumwein / Champagne

Val d`Eve, Blanc Brut <i>Chasselas, Chardonay, Pinot Blanc, Pinot Gris</i> Hammel SA	10cl	9
Cuvée Royale Blanc, Brut, Edition pour Burkhalter - Group <i>Pinot-Noir, Chardonnay, Meunier</i> Joseph Perrier & Fils, Champagne	10cl	12.5



Weissweine

Schweiz

St. Saphorin Grand vin vaudois, AOC 70cl 52

Chasselas

Riem & Daepp, Waadt

Helles Goldgelb & fruchtig in der Nase mit intensiven Aromen nach gelben Steinfrüchten.
Gehaltvoll am Gaumen, frisch & Frucht betont mit angenehmer Säure & geschmeidiger Textur.
Fisch, weissem Fleisch, Käse

La Jouvence – Merlot Vaudois Blanc de Noir AOC 75cl 44

Merlot

Hammel SA, Vaud

Hellgelbe Robe mit bernsteinfarbenen Reflexen. In der Nase fabelhafte Aromen von
Mandarinen, Mango & Ananas. Ausgewogener Gaumen mit fruchtiger Aromatik & eleganter Struktur.
Das Finale wird von einer leichten mineralischen Note begleitet.
Schmorbraten, Lamm, Hirschmedaillon, Pilzrisotto, milder Käse

Féchy, 1er Grand Cru – Fischer AOC 70cl 42

Chasselas

Hammel SA, Domaine de Fischer, La Côte

Hellgelbe brillante Farbe. In der Nase zeichnet sich der Wein durch elegante
fruchtige & blumige Noten aus. Im Gaumen ein Hauch salziger Noten mit einem typischen
Kreideton der Ton-Kalk-Erde & einem nachhaltigen, langen Abgang.
Apéro, Fisch, weissem Fleisch, weicher oder harter Käse.

Le Tsare, AOC 75cl 42

Chardonnay

Niklaus Wittwer, Wallis

Die helle, strohgelbe Farbe im Glas & die verführerischen Aromen, die an Zitrusfrüchte,
Quitten & Blütenhonig erinnern, laden zum Geniessen ein.
Am Gaumen präsentiert sich der Körper dezent füllig & leicht cremig mit einer leicht erfrischenden Säure.
Apéro, Fisch, Geflügel, Kalb, Raclette & Frischkäse

Aagne, AOC 75cl 47

Riesling-Silvaner

Familie Gysel, Schaffhausen

In der Nase ist der Rheinriesling geprägt von Aromen wie Apfel, Limetten und Aprikose. Sehr prägnant ist die lebendige
Säure im Gaumen, welche den Wein erfrischend und knackig macht. Mit der weichen Gaumenfülle und dem rassig,
mineralischen Abgang wirkt dieser Wein ausgewogen und belebend.
Apéro, leichter Sommerküche, Geflügel

Spanien

Verdejo Rueda, DO 75cl 48

Verdejo

Bodegas Aura, Rueda

Ein leichter, frischer, fruchtiger Wein. In der Nase intensive Noten von Stachelbeere, Quitte & einen Hauch von frischem
Gras. Im Gaumen ist er trocken & leicht spritzig, aromatisch & schön harmonisch.
Apéro, Pasta



Rosé

Schweiz

Val d'Eve, Œil de Predrix

75cl

48

Rosé Pinot noir

Hammel SA, Vaud AOC

Klare, leuchtende rosafarbene Robe. Das Bouquet ist umfangreich & frisch mit attraktiven Noten von Zitrusfrüchten, kleinen roten Früchten & Rosenblüten. Am Gaumen gefällig, fruchtig & ausgewogen.

Schöne & aromatische Länge...

Apéro, gebratener Fisch, kalte Speisen, Fleischgerichte

Frankreich

Domaine de Figuière Bio, Première

75cl

61

Mourvèdre, Cinsault, Grenache

Hammel SA, Côtes de Provence

In der Nase ist die Vielschichtigkeit dieses Rosés deutlich:

Ananas, Litchi, Aprikose, Nektarine, provenzalische Kräuter, Pfeffer & leichte Muskatnoten sind erkennbar.

Im Gaumen dominieren üppige Erdbeer & zarte Gewürz-Aromen mit einem leicht salzigen, langen Abgang.

Fisch, Curry - Gerichten, kräftigen Käsesorten



Rotweine

Schweiz

Exelsis Rouge, Vin de Pays Suisse 75cl 52

Ripasso verfahren, Cabarnets, Gamaret, Garanoir
Hammel SA, Vaud

Schöne, stark granatfarbige Robe. Die Nase offenbart intensive Aromen nach schwarzen Früchten, milden Gewürzen & balsamische Noten mit einem Fond von Röstnoten. Im Gaumen sehr harmonisch & raffiniert, die Tannine sind seidig & gut eingebettet. Langanhaltender Abgang & überaus angenehme Extraktsüsse.
Pasta, Risotto, rotem Fleisch, Geflügel, Pilze, milder Käse

Château Pictet-Lullin 75cl 69

Galotta / Garanoir
Hammel SA, La Côte AOC

Purpurrotes Gewand. In der Nase ein explosives Bouquet von Waldbeeren, Brombeere, Heidelbeere, Holunder mit floralen Anklängen von Veilchen. Der seidige Gaumen verführt die Geschmacksknospen mit seiner seidigen Textur mit einem Herz aus Gewürzen, schwarzen Früchten & aromatischen Kräutern, die sich in unser Gedächtnis einbrennen. Der mit weichen & saftigen Tanninen umhüllte Abgang zeigt eine schöne aromatische Persistenz.
Wurstwaren, gegrilltes Fleisch, Geflügel, Lamm, Trüffelrisotto, mit Fleisch gefüllte Ravioli

Runchet Merlot del Ticino DOC 75 cl 52.5

100% Merlot
Hammel SA, Tessin

Dieser Tessiner Rotwein wurde ausschliesslich aus Merlot - Trauben, welche in verschiedenen Tessiner Rebärten reifen, gekeltert. Bei der Weinbereitung, welche nach modernsten Gesichtspunkten durchgeführt wurde, lag der Hauptaugenmerk auf Primäraryomen, Leichtigkeit & weniger auf Gerbstoffen & somit auf Langlebigkeit. Resultat: Es entstand ein weicher, zarter Wein, ausgesprochen fruchtig, fein und harmonisch & unterscheidet sich sehr von der gewohnten Tamborini-Tradition
Vorspeise, Fisch, weissem Fleisch, magerem Käse

Gamay No 35, AOC 75cl 45.5

Gamay
Niklaus Wittwer, Wallis

Die Farbe ist ein brillantes, helles Purpurrot. Die Aromen sind ausdrucksvoll & erinnern an Brombeeren, Preiselbeeren, Cassis & Veilchen. Am Gaumen präsentiert sich ein charmant gebauter Körper von dezenter Fülle mit weichen Konturen von einem reifen Tannin & einer schön eingebundenen, erfrischenden Säure. Ein fruchtiger, ausgewogener, charmanter Wein.
kalte Platte, Schweinebraten, Gerichten an Currysauce, Pasta

Frankreich

La Petite Lune Bordeaux AOC 75cl 52.5

Merlot / Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc.
Hammel Sa

Kompaktes Rubinrot für das Auge. Intensive Nase mit Noten von reifen & knackigen schwarzen Früchten, mazerierten Blumen & raffinierten Gewürzen. Vollmundig & seidig am Gaumen, wo er feine Tannine aufweist.
Pasta mit Wildsauce, Rindesfilet.



Italien

Nebbiolo d'Alba, DOC

75cl

58

Nebbiolo

Marco Porello, Piemont

Der Nebbiolo d'Alba DOC von Marco Porello präsentiert sich im Glas in einem intensiven Granatrot & offenbart dabei seine herrlichen Aromen von Waldfrüchten, wie Himbeeren & Brombeeren. Diese werden harmonisch begleitet von den zarten floralen Noten von Veilchen & Heckenrosen, sowie von feinen Holznoten.

Am Gaumen schlank & würzig mit einer charakteristischen Säure & einer ausgezeichneten Struktur.

Pasta, Fleisch, mildem Käse

Aione, IGT

75cl

59.5

Sangiovese / Cabernet-Franc / Cabernet Sauvignon

Podere L' AIONE – Montecatini, Toskana

Weinberg in Südhanglage, mit teilweise über 80-jährigen Rebstöcken. Ca. 5000 Pflanzen/ha.

Dunkler, tiefer Purpur. Intensive & komplexe Frucht mit dezenten Eichenholzaromen. Kräftige Struktur, feine Gerbstoffe.

Reifung während ca. 12 Monaten in 300 lt. Barriques.

Grilladen, Burger, reifem Käse

Salve, IGT

75cl

84

Sangiovese

Podere L' AIONE – Montecatini, Toskana

Optimale Süd-Südwestlage. 6000 Pflanzen/ha. Schöner, dichter, eleganter komplexer Wein, nach Waldbeeraromen & schwarzen Kirschen duftend, mit einer leicht pfeffrigen Note.

Reifung in französischen 300 lt. Barriques während ca. 12 Monaten.

Grilladen, Schmorgerichten, reifem Käse, rotem Fleisch, Wild, Braten

Etico, IGT

75cl

78

Merlot / Petit Verdot / Cab. Sauvignon / Cab. Franc

Podere L' AIONE – Montecatini, Toskana

Südwestlage, optimale Besonnung und Durchlüftung. 6000 Pflanzen/ha. Kräftige Struktur, dunkle konzentrierte Farbe, Röstaromen mit gut integrierter Frucht. Reifung während ca. 12 Monaten in 300 lt. Barriques.

Grilladen, Schmorgerichte, Wild, reifem Käse

Terso, IGT

75cl

120

Pugnitello

Podere L' AIONE – Montecatini, Toskana

Kleine Parzelle in optimaler Süd-Südwest- Lage, bepflanzt mit der alten & seltenen Rebsorte Pugnitello.

Dichter, dunkler Wein mit voller, nuancierter Frucht, feinen Kirschen- & Holunder- Aromen, sowie einer leicht rauchigen Note. Schöne Fülle, gute Ausgewogenheit mit angenehmer Säure & gut eingebundenen Tanninen.

Reifung während ca. 12 Monaten in franz. 300 lt. Barriques.

Grilladen, Schmorgerichten, rotem Fleisch, Wild, Braten, reifem Käse



Schaumwein / Champagne

Schweiz

Val d'Eve, Blanc Brut

75cl

63

Chasselas, Chardonay, Pinot Blanc, Pinot Gris
Hammel SA

Dieser wundervolle Blanc des Blancs ist ein wahrhaftiges Feuerwerk feiner Perlung. Mit seiner hellgelben Robe zeichnet sich dieser Schaumwein durch seine perfekte Harmonie & sein delikates Bouquet von blumigen Noten vermischt mit Geschmäckern weissen Früchten, Zitrusfrüchten & exotischen Früchten aus. Ein angenehm langer & frischer Abgang.
Apéro, Fisch, Zitronen-Tarte, Sorbets

Frankreich

Cuvée Royale Blanc, Brut, Edition pour Burkhalter - Group

75cl

87.5

Pinot-Noir, Chardonnay, Meunier
Joseph Perrier & Fils, Champagne

Ein mittelkräftiger Körper & dominanter Säure, welcher auf der Zunge & im Gaumen fein moussierend seine lebendige Struktur entfaltet. Die Weinanbaugebiete des französischen Weingutes Champagne Joseph Perrier & Fils erstrecken sich über die Landschaften der Champagne.

Apéro, Fisch

Für einen erlesenen Digestif beraten wir Sie sehr gerne...

