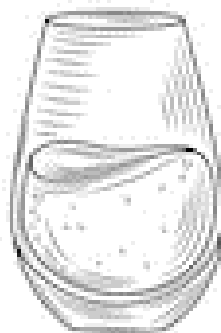


# Unsere Weine



alle Preise in CHF, inklusiv gesetzlicher MwSt.



# Weine im Offenausschank

## Weiss

<b>Féchy, 1er Grand Cru – Fischer AOC</b> <i>Chasselas</i> Hammel SA, Domaine de Fischer, Waadt	10cl	6
<b>La Jouvence – Merlot Vaudois Blanc de Noir AOC</b> <i>Merlot</i> Hammel SA, Waadt	10cl	6.3
<b>Compleo Cuvée Blanc</b> <i>Pinot Gris / Chardonnay</i> Staatskellerei Zürich	10cl	6
<b>Boada Viñas Viejas</b> <i>Verdejo</i> Grupo Yllera, Rueda DO, Spanien	10cl	6.8

## Rosé

<b>Val d'Eve, Œil de Perdrix</b> <i>Rosé Pinot noir</i> Hammel SA, Waadt AOC	10cl	6.9
--	------	-----

## Rot

<b>Aione, IGT</b> <i>Sangiovese / Cabernet-Franc / Cabernet Sauvignon</i> Podere L'AIONE – Montecatini, Toskana, Italien	10cl	9
<b>Compleo Cuvée Noire</b> <i>Pinot noir / Gamaret / Cornalin</i> Staatskellerei Zürich	10cl	6.8
<b>Boada Tempranillo</b> <i>Tempranillo</i> Grupo Yllera, Ribera del Duero DO, Spanien	10cl	6
<b>Mas Bécha Classique Plus+</b> <i>Syrah / Grenache / Mourvedre</i> Domaine Mas Bécha, AOP Frankreich	10cl	7

## Prosecco / Champagne

<b>Prosecco DOC, Vigna Verde Millesimato</b> <i>Glera, Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris</i> Cantina Vigna Verde, Veneto, Italien	10cl	9
<b>Cuvée Royale Blanc, Brut, Edition pour Burkhalter - Group</b> <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, Waadt

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, Waadt

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 58

*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 53

*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

**Compleo Cuvée Blanc** 75cl 42

*85% Pinot Gris / 15% Chardonnay*

Staatskellerei Zürich

Hellgelbe Farbe, grünliche Akzente. Ein zauberhaft aromatisches Bouquet mit Aromen nach Grapefruit, Holunderblüten &  
einer Spur Rharbersaft. Die von Agrumen geprägte Aromatik setzt sich am Gaumen fort: nun auch Limetten &  
Orangenzesten, unterlegt von einer passenden Fruchtsüsse, lebendig & feintexturiert;  
saftig im anhaltenden Abgang.  
Apéro, Plättli, vegetarische Gerichte, Geflügel



## Spanien

### **Boada Viñas Viejas**

75cl

48

*Verdejo*

Grupo Yllera, Rueda DO

Brillantes Strohgelb mit grünlichem Schimmer. Intensive Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel, pink Grapefruit, Zitronenzeste & Litschi. Auch Noten von Honigmelone, Frühlingsweide & einem Hauch von Orangenblüte. Feingliedrig strukturiert, mit subtiler, aber präsenter Säure, der dem Wein grossartige Frische verleiht. Am Gaumen vollmundig & mit viel aromatischer Komplexität.

Apéro, kalte Platte, Fisch, Schwein, Vegetarische Gerichte

## Rosé

## Schweiz

### **Val d'Eve, Œil de Perdrix**

75cl

48

*Rosé Pinot noir*

Hammel SA, Waadt 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



# Rotweine

## Schweiz

### **Exelsis Rouge, Vin de Pays Suisse**

75cl 52

*Ripasso verfahren, Cabarnets, Gamaret, Garanoir*  
Hammel SA, Waadt

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 59

*Galotta / Garanoir*  
Hammel SA, Waadt 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 Rebgrärten 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

### **Aagne, AOC**

75cl 53

*Pinot noir*  
Familie Gysel, Schaffhausen

In der Nase begeistern sortentypische Aromen von roten Beeren und würzige Noten von Lakritze. Der Körper zeigt sich überraschend füllig mit einem samtigen Tannin und einer ausgewogenen Struktur. Der anhaltende Abgang rundet das schöne Gesamtbild ab und trägt zum feinen Weingenuss aus der Ostschweiz bei.  
Kalbefeisch, Geflügel, Bratwurst

### **Compleo Cuvée Noire**

75cl 47.6

*Pinot noir / Gamaret / Cornalin*  
Staatskellerei Zürich

Das Bouquet von Pilzen & Karamellbonbons zeigt eine komplexe Aromastruktur & viel Finesse. Die dominanten Nuancen von Himbeere, Kirsche & Vanille prägen ihre individuelle Textur. Ein fruchtiger Rotwein mit einem mittelkräftigen Körper & dominanter Säure, der seine lebendige Struktur mit fein entwickelten Tanninen auf Zunge & Amal am Kopf ausbalanciert.  
Wild, Tartar, Kalbfleisch



## Frankreich

### **Mas Bécha Classique Plus+**

75cl

49

*Syrah / Grenache / Mourvedre*

Domaine Mas Bécha, AOP Côtes du Roussillon

Ein tiefdunkler, rubinfarbener Wein, der nie ein Barrique von innen gesehen hat. Trotzdem ist er kräftig, & charakterstark. Er besticht durch seine Duftvielfalt: Reife, rote Beeren, Cassis, schwarze Oliven & etwas Garrigue-Kräuter. Die Tannine sind sehr sanft & seidig. Am Gaumen zeigt er eine angenehme, verführerische Struktur. Der Abgang hält, was die Nase verspricht & er bleibt schön lange, sanft, aber präsent.

rotem & weissem Fleisch, vegetarische Gerichte, Bratwurst

## Spanien

### **Boada Tempranillo**

75cl

42

*Tempranillo*

Grupo Yllera, Ribera del Duero DO

Attraktive dunkle kirschrote Farbe mit blau - violetten Farbtönen. Kraftvoll in der Nase mit reifen Aromen von roten Beerenfrüchten (Maulbeeren & rote Johannisbeeren) zusammen mit subtilen komplexen Aromen aus der Eiche (Vanille, Gewürze & geröstete Kaffeebohnen). Am Gaumen vollmundig mit einer weichen, samtigen Textur. Ein langer Abgang mit wilden Aromen von roten Beeren & Vanille am Ende.

Fleisch, Wild, Eintopf, Käse



# Italien

**Papagena, Barbera d'Alba, DOC** 75cl 55

*Barbera*

Fontanafredda, Piemont

Intensive, rubinrote Robe in seiner Jugend, die mit den Jahren in ein Granatrot übergeht.  
Charakteristische & intensive Blumen- & Fruchtaromen mit leichten  
Edelholz-, Vanille- & Gewürznoten. Geschmackreich, mit schöner Präsenz, trocken, rund & samtig.  
Vorspeisen, kräftigen Fleischgerichten, Käse

**Nebbiolo d'Alba, DOC** 75cl 58

*Nebbiolo*

Marne Brune, Fontanafredda, Piemont

Das Bouquet des Marne Brune Nebbiolo d'Alba von Anis zeigt aromatische Komplexität und viel Genusspotential. Die hervorstechenden Noten von Rosen und Kirsche gestalten ihre individuelle Textur. Ein fruchtiger Rotwein mit kräftigem Körper und hervorstechender Säure, welcher kräftig mit satten Gerbstoffen auf Zunge und im Gaumen seine individuelle Struktur entfaltet.

Rohschinken, Rindfleisch

**Aione, IGT** 75cl 63

*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- Südwestlage, bepflanzt mit der alten & seltenen Rebsorte Pugnittelto.  
Dichter, dunkler Wein mit voller, nuancierter Frucht, feinen Kirschen- & Holunderaromen, 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



# Prosecco / Champagne

## Italien

### **Prosecco DOC, Vigna Verde Millesimato**

75cl

63

*Glera, Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris*  
Veneto / Italien

Sein feines Goldgelb verleiht jedem Anlass eine extravagante Note. Ein Prosecco mit mittelkräftigem Körper & dominanter Säure, welcher auf Zunge & im Gaumen fein moussierend seine individuelle Struktur entfaltet.

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...

