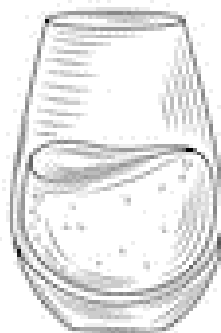


Unsere Weine



alle Preise in CHF, inklusiv gesetzlicher MwSt.



Weine im Offenausschank

Weiss

Fährbeizli – Wy, Vully <i>Chasselas</i> Riem & Daepp, Murtensee	10cl	5.5
La Jouvence – Merlot Vaudois Blanc de Noir AOC <i>Merlot</i> Hammel SA, Waadt	10cl	6.3
Compleo Cuvée Blanc <i>Pinot Gris, Chardonnay</i> Staatskellerei Zürich	10cl	6
Boada Viñas Viejas <i>Verdejo</i> Grupo Yllera, Rueda DO, Spanien	10cl	6.8

Rosé

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

Rot

Compleo Cuvée Noire <i>Pinot Noir, Gamaret, Cornalin</i> Staatskellerei Zürich	10cl	6.8
Aione, IGT <i>Sangiovese, Cabernet – Franc, Cabernet Sauvignon</i> Podere L`AIONE - Montecatini, Toskana, Italien	10cl	9
Boada Tempranillo <i>Tempranillo</i> Grupo Yllera, Ribera del Duero DO, Spanien	10cl	6

Prosecco / Champagne

Asolo Prosecco DOCG <i>Glera</i> Cantina Montelliana, Friaul - Julisch Venetien, Italien	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, 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 45

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.

Aagne, AOC

75cl 53

Riesling - Silvaner

Familie Gysel, Schaffhausen

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

Compleo Cuvée Blanc

75cl 42

Pinot Gris, Chardonnay

Staatskellerei Zürich

Hellgelbe Farbe, grünliche Akzente. Ein zauberhaft aromatisches Bouquet mit Aromen nach Grapefruit, Holunderblüten & einer Spur Rhabarbersaft. 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

Italien

Vermentino «L'isoletta»

75cl

49

Vermentino, Viognier

Russo, Toscana IGT

In der Nase blumige Aromen & einen frischen Anflug von Minze, am Gaumen aromatisch & tänzerisch leicht, abgerundet mit angenehmen Noten von weissem Flieder, Quitte & Aprikosen.

Apéro, kalte Platte, Fisch

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

Aagne Pinot Noir Rosé, AOC

75cl

53

Rosé Pinot Noir

Familie Gysel, Schaffhausen

Ein zartes Rosa mit leicht violetten Reflexen. Feinfruchtige Düfte von Erdbeeren, Quitten sowie etwas Süsskirsche. Frischer Eindruck mit raffinierter Säure, gleichzeitig füllig & komplex im Abgang. Ein idealer Wein für warme Sommertage.

Apéro, gebratener Fisch, kalte Speisen, helle 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 Extrakte süsse.
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

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

Aagne, AOC

75cl 53

Pinot Noir
Familie Gysel, Schaffhausen

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

Compleo Cuvée Noire

75cl 47.6

Pinot Noir, Gamaret, Cornalin
Staatskellerei Zürich

Strahlendes Rubinrot. Eine feinfruchtige Nase, die Noten nach roten Kirschen & Preiselbeeren offenbart, dahinter einige Würznoten & Akzente von Edelholz. Am Gaumen ausgesprochen einnehmend, geschmeidig, mit bezaubernden rotbeerigen Fruchtnoten, auch Caramel & einige pfeffrigen Noten, sehr intensiv; eine angenehme Fruchtsüsse begleitet das ausdrucksstarke, elegante Finale. Ein Gaumenschmeichler mit Würze.
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

Rioja Crianza – Viña Pomal Centenario

75cl

58

Tempranillo

Bodega Bilbainas, Rioja DOCa

Die fruchtigen Aromen des Viña Pomal Centenario Rioja Crianza von schwarzer Kirsche, Schokolade & gekochter Brombeere drücken viel Charakter mit einer ganz besonderen Struktur aus. Danach zeigen die fruchtigen Nuancen von Backpflaume, Gewürznelke & Marmelade ihren eigenen Charakter. Das bleibt im Gedächtnis: Sein sattes Rubinrot verleiht jedem Anlass eine besondere Note. Mit verhalten fein ausgebauten Tanninen, kräftigem Körper & frischer Säure präsentiert dieser fruchtige Rotwein seine makellose Qualität.

Lasagne, rotes Fleisch, Barbecue



Italien

Barbera d'Alba, DOC 75cl 59

Barbera

Papagena, 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 & viel Genusspotential. Die hervorstechenden Noten von Rosen & Kirsche gestalten ihre individuelle Textur. Ein fruchtiger Rotwein mit kräftigem Körper & hervorstechender Säure, welcher kräftig mit satten Gerbstoffen auf Zunge & 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, Cabernet - Sauvignon, Cabernet - 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 Pugnitello.

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

Asolo Prosecco DOCG

75cl

63

Glera

Cantina Montelliana, Friaul - Julisch Venetien, Italien

Ein trockener Schaumwein der sich im Glas mit seiner brillanten, platingelben Farbe zeigt, beständig & fein ist. Im Gaumen entfalten sich die Aromen von Zitronen, Birnen, Zitronengräser, Nashi - Birne & Grapefruits. Er zeigt sich dabei nie grobschlächtig oder karg, sondern rund & geschmeidig. Im Abgang begeistert er schließlich mit schöner Länge & erneut Anklänge an Grapefruit & Apfel.

Apéro, 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...

