

Weinkarte

Wir haben mit viel Liebe zum Wein, einige ausgezeichnete Weine speziell zu unserem Speiseangebot für Sie zusammengetragen, die nur darauf warten, von Ihnen ausgesucht und genossen zu werden.



Unsere Weine im Offenausschank

WEISSWEIN

Roero Arneis DOC	Cantina Nebbiolo	1 dl	Fr. 7.50
Traubensorte: Arneis			

ROTWEIN

Valpolicella Ripasso DOC	Bennati	1 dl	Fr. 8.50
Traubensorten: Corvina, Rondinella und Molinara			

Primitivo di Manduria DOC	Masseria Trajone	1dl	Fr. 7.00
Traubensorte: Primitivo			

Bricco delle Conchiglie DOC	Casa Terra Felice	1dl	Fr. 6.00
Traubensorten: Merlot, Syrah			

WEISSWEIN

SCHWEIZ

Wallis

75cl

Ville de Sierre AOCV

Adrian Mathier

2017

Fr. 47.00

Traubensorte: Chasselas

Dank dem sonnenverwöhnten Traubengut verbleibt im vergorenen Jungwein eine raffinierte Restsüsse, die die jugendliche Frucht elegant abrundet.

Eignet sich zu, Aperitif, Süsswasserfisch und Krustentiere.

Petite Arvine de Molignon AOCV

Adrian Mathier

14/15

Fr. 49.00

«Les Pyramides»

Traubensorte: Petite Arvine

Komplexe Aromatik, welche an reife Früchte erinnert, dominiert von Rhabarberkompott und Grapefruit. Im Gaumenbereich entwickelt sich eine ausgewogene, komplexe Struktur mit einer sehr schönen Frische und dem typischen salzigen Abgang.

Perfekt zu Aperitif, Meeresfische und Schalentiere, Geflügel, Hors d' Oeuvres und Hartkäse.

Cuvée Madame Rosmarie weiss AOCV

Adrian Mather

2012

Fr. 52.00

Traubensorten: Petite Arvine, Sylvaner, Pinot Blanc und Pinot Gris

In der Farbe ein kräftiges Gelb. Der Duft erinnert an exotische Früchte mit einer leichten lieblichen Note. Im Gaumen fruchtig, vollmundig und lang anhaltend mit viel Finesse.

Eignet sich zu: Aperitif, Geflügel, weissem Fleisch und Schweizer Küche.

Waadt

Aigle AOC «Royal»

Eric Waldvogel

2016

Fr. 47.00

Traubensorte: Chasselas

Helles Gelb; offene, sehr frische und fruchtige Nase.

Im Ansatz rund, geprägt von schöner Frucht.

Ideal als Apéro, zu Meerfrüchten, Fisch, weissem Fleisch., Geflügel und Hartkäse

WEISSWEIN

SCHWEIZ

Luzern

Riesling-Silvaner AOC Kaiserspan Weingut Kaiserspan 2015 Fr. 49.00

Traubensorte: Riesling-Silvaner

Dieser Wein präsentiert sich elegant und zeichnet sich durch die Sortentypische Spritzigkeit aus. Das fruchtige Aroma gefällt dem Gaumen und ergibt einen weichen und eleganten Geschmack.

Eignet sich zu diversen Hors d' Oeuvres, Süsswasserfisch, einheimischem Käse oder als schöner Aperitif.

Tessin

75cl

Prà Bianco DOC Guido Brivio 2013 Fr. 44.00

Traubensorten: Chardonnay, Sémillon, Sauvignon Blanc

Dezente fruchtige Aromen von Pfirsich, mit einem Anflug von Flieder und Thymian im Bouquet. Am Gaumen entfaltet sich die kräuter-würzige Komponente und leitet über zu frischen Zitrusnoten im gut anhaltenden Abgang.

Eignet sich zu: leichten Gerichten von Geflügel und Gemüsegratin.

ITALIEN

Piemont

Roero Arneis DOC Cantina Nebbiolo 2017 Fr. 47.00

Traubensorte: Arneis

Farbe: Helles gelb mit ausgeprägten, grünlichen Reflexen. Umfangreiches Bouquet, reich an Gerüchen nach Blumen, aromatischem Gras, Äpfeln und exotischen Früchten. Reicher und sicherer Geschmack, der seidig-weich ist und einen sanften mineralischen Abgang hat.

Schmeckt sehr gut zu Vorspeisen aus Fisch und Meeresfrüchten oder würzigen Vorspeisen.

Alle Preise sind in Schweizer Franken, inkl. MwSt.

ROTWEIN

SCHWEIZ

Wallis

75cl

Cuvée Madame Rosmarie AOCV Adrian Mathier 2016 Fr. 57.00

Traubensorten: Humagne, Cabernet, Syrah, Pinot noir, Barrigueausbau
Dunkle, rubinrote Farbe. Schöne volle Frucht, von Kirschen beherrscht und
von feinen Holznoten unterstützt. Robuste Tannin ausgeglichen im Gaumen
mit einem sehr feinen Finale. Sehr schöne Harmonie.

Ein Wein der fast zu allem passt!

Humagne Rouge AOCV «Les Pyramides» Adrian Mathier 2017 Fr. 57.00

Traubensorte: Humagne Rouge

Der Humagne Rouge präsentiert sich im dunklen granatrot.

An der Nase expressiv duftet er nach Holunder Gelee mit einer feinen Unterholz-Note.

Charmant und mit einer feinen Tannin-Struktur.

Eignet sich zu: Rotem Fleisch, Wildspezialitäten und Käse.

Bündner Herrschaft

Maienfelder Pinot Noir Markus Stäger 2016 Fr. 59.00

Traubensorte: Blauburgunder

Kirschrot ist die Farbe. Duft nach Nelken und roten Beeren mit einem feinen
Aromanachhall. Kraftvoller, gut strukturierter Wein. Beeriges Aroma und
angenehme Tannin Struktur.

Eignet sich zu Käse, Trockenfleisch und Braten.

ROTWEIN

SCHWEIZ

Tessin

Merlot del Ticino DOC Matasci Tenero 2015 Fr. 43.00

«Vino Generoso»

Traubensorte: Merlot

Rubinrot mit granatroten Reflexen. Im Aroma Pflaumenkompott und Weichselkirschen. Weicher Auftakt mit beeriger, eleganter Fülle.

Kaum spürbare Gerbstoffe.

Eignet sich zu rotem Fleisch, Wild und Risotto oder Pasta.

Ticino Rosso DOC «Vigna d'Antan» Guido Brivio 2014 Fr. 64.00

Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon / Barriqueausbau

Feine Röstaromen wie Vanille, Mokka, Zimt und weissem Pfeffer tragen zur komplexen Nase bei. Weich, kräftig und gleichzeitig sehr elegant. Gut strukturiert und mit einem langem, harmonischem Abgang.

Eignet sich zu kräftigem Fleisch, dunklem Geflügel wie Ente, Perlhuhn und Wild.

ROTWEIN

ITALIEN

Ruché DOCG Casa Terra Felice 2013 Fr. 48.00

Traubensorte: Ruché

Rubinrote Farbe. Das Bukett öffnet sich zu Veilchen, Heu und Vanillenoten.

Reich an orientalischen Gewürzen wie Kümmel und Pfeffer.

Geschmack: Warmer Körper am Gaumen, ist charakterisiert durch seine perfekte

Balance, grossartige Feinheit und einen langen aromatischen Abgang.

Er ist ein würdevoller Wein, der zu Trockenfleisch, Wild, aber ausgezeichnet zu

Käse passt.

Valpolicella 75cl

Ripasso Soraighe DOC Bennati 2015 Fr. 51.00

Traubensorten: Corvina, Rondinella und Molinara

Intensiver Duft nach reifen Beeren, Kaffee und Schokolade. Im Gaumen vollmundig,

kräftig mit Noten von Kompott, dunklen Beeren, süssen Tabakblättern

und Röstaromen. Ein wirklich charaktvoller und fruchtbetonter

Tropfen mit einem einladenden und langen Finale.

Ein herrlicher Wein zu feinen Fleischgerichten.

Amarone della Valpolicella Cantina Monteforte 2013 Fr. 72.00

Classico DOC

Traubensorten: Corvina Veronese, Rondinella, Molinari

Dunkles Purpur, eine Fülle von Gewürznoten in der Nase, dazu Rosinen, Dörrfrüchte, Schokolade,

Konfitüre aus schwarzen Früchten. Dicht und konzentriert im Gaumen.

Kräftige, schön ausgewogene Tannine und dann ein nicht endender Abgang.

Eignet sich zu: Wildgerichte, Grilladen, Kaninchen, Lamm

und speziell zum Ausklang eines gemütlichen Essens mit reifen und würzigen Käsesorten.

ROTWEIN

ITALIEN

Toscana

Bolgheri Rosso DOC «Pean» Soc. Agr. Batzella 2015 Fr. 52.00

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc / Barriqueausbau

Sattes Rubinrot, in der Nase ist der Pean geprägt von einem schönen Aroma nach dunklen Beeren, gefolgt von einem weichen, würzigen Nachhall.

Im Geschmack rund und körperreich mit voller Frucht und geschmeidigen Tanninen.

Ideal zu kräftigen Fleischgerichten, würziger Pasta und reifem Käse.

Brunello di Montalcino DOCG Tenuta Argiano 2012 Fr. 78.00

Traubensorte: Sangiovese Grosso

Schönes Rubinrot; anspringende Nase mit schönen Fruchtnoten von Weichseln und gekochten Früchten. Saubere Holzarbeit; zeigt im Gaumen eine gut und leicht rustikale Struktur.

Der ideale Begleiter zu kräftigen Mahlzeiten, Wild und Hartkäse.

Apulien

75cl

Primitivo di Manduria DOC Masseria Trajone 2016 Fr. 42.00

Traubensorte: Primitivo

Granatrot, beeriger Auftakt mit dezenten Pflaumenaromen. Im Gaumen stoffig, süffig und aromatisch, mit würzigen Aromen und viel reifen schwarzen Beeren.

Schöne Harmonie zwischen Frucht und Gerbstoffen.

Ein rustikaler, warmherziger Italiener mit Schmelz.

ROTWEIN

ITALIEN

Salice Salentino DOC Masseria Trajone 2013 Fr. 42.00

Traubensorten: Negroamaro, Malvasia Nera

Kräftiges Granatrot, schöne Duftaromatik von reifen dunklen Früchten wie Brombeere, füllig im Gaumen mit reifem Tannin, intensive Aromen und schöne Länge im Abgang. Passt zu Geflügel, Kalb, Rind, Hase, Grilladen und Käse.

SPANIEN

Rioja

Rioja DOCa Crianza «Edulis» Bodegas Altanza 2014 Fr. 49.00

Traubensorte: Tempranillo

Prächtiges dichtes Kirschrot; dichte Nase mit einem Hauch von Tabak, Kaffee und feinem Holz; im Mund gute Struktur und Tannin reich. Ein Wein mit viel Konzentration und Kraft, die sich voll entfaltet.

FRANKREICH

Bordeaux

Château de Malleret MC Cru bourgeois Haut Médoc 2010 Fr. 64.00

Traubensorten: 46% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Intensives Granat mit rubinfarbenen Reflexen.

Kräftiger, sehr typischer Geruch nach dunklen Beeren wie Cassis, Blaubeeren und Pflaumen. Dazu sehr subtile Holz- und Würzaromen.

Mittelgewichtiger, sehr harmonisch eleganter Gaumen.

Harmoniert sehr gut mit kurz gebratenem, dunklem Fleisch und reifen Käse.

Alle Preise sind in Schweizer Franken, inkl. MwSt.

Top-50 Weine

WEISS

	10 cl	50 cl
<i>Epesses AOC</i>	Fr. 5.00	Fr. 24.50
<i>Johannisberg AOC</i>	Fr. 5.00	Fr. 24.50
<i>Merlot Bianco DOC</i>	Fr. 5.00	Fr. 24.50

ROSE

<i>Oeil de Perdrix AOC</i>	Fr. 5.00	Fr. 24.50
----------------------------	----------	-----------

ROT

<i>Epesses Rot AOC</i>	Fr. 5.00	Fr. 24.50
<i>Merlot del Ticino DOC</i>	Fr. 5.00	Fr. 24.50
<i>Salvagnin AOC</i>	Fr. 5.00	Fr. 24.50

50 cl Flaschen mit Korkverschluss

<i>Hospices de Salquenen Rot AOCV</i>	2017	Fr. 32.00
Traubensorten: Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Gamay		

Es hät solangs hät

Neuchâtel

Pinot Gris

Château d'Auvernier

2012

Fr. 44.00

Traubensorte: Pinot Gris

Helles Gelb mit einer zarten strohfarbenen Nuance. Blumige, vegetabile und fruchtige Aromen strömen in die Nase. Im Gaumen wirkt er trocken, fruchtig, lebendig mit einem mittelschlanken Körper und einem angenehm anhaltenden Abgang. Eignet sich zu Aperitif, Vorspeisen und Süsswasserfischen.

Luzern

Cabernet Dorsa

Josef & Heidi vom Südhang 2013

Fr. 44.00

Traubensorten: Cabernet Dorsa Pinot noir, Dornfelder

Rubinrot im Auge, würzig in der Nase.

Frische Waldbeeren im Mund, Blüten und Nektar zum Abschied.

Ein Stilver Geist.

50 cl Flaschen mit Korkverschluss

Hospices de Salquenen Weiss AOCV

Fr. 27.00

Traubensorten: Chasselas, Chardonnay, Pinot Blanc

Tindaro DOC

Fr. 27.00

Traubensorten: Barbera, Cabernet Sauvignon

Rioja DOC „Capitosa“

Fr. 27.00

Traubensorte: Tempranillo