



Schweizer Weine

Die besondere geografische Lage der Schweiz, inmitten von vier grossen Weinbauländern (Frankreich, Italien, Deutschland und Österreich)-bringt es mit sich, dass auch die Schweizer Weine sehr verschiedene Charakteren besitzen. In Verbindung mit der Vielfalt der Rebsorten offenbart sich die Vorzüglichkeit der Lagen im kontrastreichen Gelände der Schweiz: Rhône- und Rheintal, Seegestade, an die Flanken abschüssiger Hänge sich klammernde Weinberge. Die Rebfläche der Schweiz umfasst knapp 15000 Hektaren. Die bedeutendsten Rebbauggebiete befinden sich in der französischsprachigen Schweiz, namentlich in den Kantonen Wallis, Waadt, Genf und Neuenburg. Das Tessin und das bündnerische Misox, bilden das italienischsprachige Weinbauggebiet. Die übrigen Rebbauf Flächen sind allesamt in der Deutschschweiz angesiedelt.

Flaschenweine Rot

Epesse AOC

Sfr. 39.50

7.5 dl

*Anbauggebiet: Waadt, Lavaux
Traubensort: Gamay und Pinot Noir
Charakter: Brillantes Weinrot; Aromen von roten Beeren; auf dem Gaumen weiche Textur, rund, mit reifen, ebenso weichen Tanninen, dezente Rasse; eleganter, leichter und süffiger Abgang. Wird zu allen Fleischsorten sowie zu Wild und Käse getrunken.
Alkohol Vol: 12.5%
Trinktemperatur: 14 – 16° C*

Aigle Monseigneur

Sfr. 42.—

7.5dl

*Anbauggebiet: Waadt, Chablais
Traubensorte: Pinot Noir (Blauburgunder)
Charakter: Leuchtendes, dichtes, kräftiges Purpur; Typische Blauburgunderaroma mit Noten von reifen Früchten und Unterholz; Sehr geschmackvoll mit einer geschmeidigen, sinnlichen Textur; Weiche, runde Tannine. Passt zu Rind- und Lammfleisch, Wild und Käse.
Alkohol Vol: 12.7%
Trinktemperatur: 14 – 16° C*



Pinot Noir AOC

Sfr. 38.—

7.5dl

- Anbaugbiet:** *Wallis*
Traubensorte: *Pinot Noir*
Charakter: *Der Pinot Noir ist die weitverbreiteste Rebsorte im Wallis, und stammt ursprünglich aus dem Burgund. Der Pinot Noir hat bei uns einen prädestinierten Standort gefunden. Hier kann er sich zu einem grossen und rassigen Wein entfalten, wenn sich zum Extrakt auch die delicate und subtile Fruchtigkeit sowie die aromatische Frische und Eleganz gesellen. Dazu beansprucht der Pinot Noir nicht nur die sorgfalt des Winzers, sonder auch die Kunst des Kellermeisters. Der kräftige Rotwein harmoniert vorzüglich zu Fleisch, Wild und Käse.*
- Alkohol Vol:** *13.3%*
Trinktemperatur: *14 – 16° C*

Selezione d'Ottobre, Merlot del Ticino DOC

Sfr. 38.—

7.5dl

- Anbaugbiet:** *Tessin*
Traubensorte: *Merlot*
Charakter: *Mittlere rubinrote Farbe; Feiner Duft nach reifen Brombeeren und Tönen von Unterholz; Weiche Stuktur begleitet von Fruchtnoten, harmonischer Abgang; Gute Balance zwischen Körper, Säure und Gerbstoff. Geignet zu rotem Fleisch, Kaninchen, Lasagne und Käse.*
- Alkohol Vol:** *12.5%*
Trinktemperatur: *14 – 16° C*

San Zeno Riserva, Merlot del Ticino DOC

Sfr. 42.50

7.5dl

- Anbaugbiet:** *Tessin*
Traubensorte: *Merlot*
Charakter: *Kräftiges Rubinrot; Intensives Bouquet von Weichselkirschen und Gewürzen; weicher, ausladender Körper, gut ausbalanciert und harmonische mit präsenten, reifen, gut eingebetteten Tanninen; Anhaltender, charakturvoller, mittelkräftiger Abgang. Wird zu rotem Fleisch, Wild und Hartkäse getrunken.*
- Alkohol Vol:** *13%*
Trinktemperatur: *16 – 18° C*



Italienische Weine

Italiens geografische Gegebenheiten bringen es mit sich, dass es für den Weinbau beinahe jede ideale Kombination aus Höhenlagen, Breitengrad und Sonneneinstrahlung gibt. Die Alpen schirmen die feuchte Kälte aus dem Norden ab, und der Witterungsverlauf entlang der Appenninen begünstigt das Wachstum in den einzelnen Regionen vom Norden bis an die Südspitze. Das Piemont und die Toskana sind wohl die bekanntesten Rebgebiete. Immer öfter stehen jedoch auch andere Regionen, vor allem die südlichen Anbauggebiete wie Apulien, Sizilien und Sardinien im Blickpunkt der Fachpresse. Die Trauben der dort vorhandenen autochthonen Rebsorten werden heute mit modernsten kellerwirtschaftlichen Methoden ausgebaut.

Flaschenweine Rot

Anfora Zinfandel del Puglia IGT **Sfr. 40.50** **7.5dl**

Anbaugbiet: *Apulien*
Traubensorte: *100% Zinfandle*
Charakter: *Intensives Purpurrot; Duftnote von roten- und schwarzen Beeren und einem Hauch von angsengtem Holz; dichte, üppige, warme Textur mit weichen, präsenten Tanninen, auf Gaumen dezente Vanillenote; voller, warmer, anhaltender und recht kräftiger Abgang.*
Alkohol Vol: *13.5%*
Trinktemperatur: *17° C*

Bonera IGT Sicilia Mandrarossa **Sfr. 41.—** **7.5dl**

Anbaugbiet: *Sizilien*
Traubensorte: *50% Cabernet Sauvignon, 50% Nero d'Avola*
Charakter: *Rubinrot mit purpurroten Reflexen; Vielfältige Duftnote von Gewürzen und feine Holzaromatik; Weicher Auftakt, konzentrierte Beerigkeit, schöne Fülle mit subtilen Röstnoten und guteingebundenen Tanninen; Nachhaltiger Abgang; Idealer Alltagswein zu mittelschweren Gerichten, Aufschnittplatten, Rotes Fleisch, Grilladen, Hartkäse.*
Alkohol Vol: *13.5%*
Trinktemperatur: *17° C*



Primitivo del Salento IGT Pilùna

Sfr. 42.50

7.5dl

- Anbaugbiet:** *Puglia, Süditalien*
Traubensorte: *Primitivo*
Charakter: *Ein toller Wein offenbart sich im Bouquet; reife Fruchtnote und zugleich frische Beeren sowie Gewürzaromen, die an die mediterrane Macchia erinnern, ergänzen den intensive Eindruck in der Nase. Die elegante, fruchtige Struktur und die kraftvolle, mächtige Textur vereinen sich zu einem typischen Wein aus dem Süden, der zu gefallen weiss. Dicht und kräftiges Aroma. Passt gut zu rotem Fleisch, Braten, Wildfondue, Wild und Käse*
Alkohol Vol: *14%*
Trinktemperatur: *16 – 18° C*

Barbera d'Alba Fossamara

Sfr. 40.50

7.5dl

- Anbaugbiet:** *Castellinaldo – Roero*
Traubensorte: *100% Barbera*
Charakter: *Rubinroter Wein bei Alterung Tendenz zu Granatrot; Der Geruch ist intensive und charakteristisch, der bei Alterung dazu neigt athetisch zu werden. Trocken, körperreich, durch angemessene Lagerung harmonischer angenehmer, voller Geschmack; lang im Abgang. Passt zu rotem Fleisch, Grilladen und Wild*
Alkohol Vol: *13.5%*
Trinktemperatur: *18° C*

Passimiento Terre Siciliane IGT Nero d'Avola

Sfr. 43.50

7.5dl

- Anbaugbiet:** *Sizilien*
Traubensorte: *70% Nero d' Avola, 30% Frappato*
Charakter: *Tiefes Rubinrot, in der Nase offen und aromatisch mit Würznoten von Nelken und Zimt, viel vollreife, schwarzer Frucht und rosinierten Noten; Am Gaumen viel samtiges Tannin, süsslicher Schmelz, voller Körper, ein kräftiger, fleischiger, saftiger Wein mit viel Charm. Geeignet zu Rind- und Schweinefleisch, Fondue Chinoise und Hartkäse*
Alkohol Vol: *13%*
Trinktemperatur: *16 – 18° C*



Amarone della Valpolicella Classico

Sfr. 58.--

7.5dl

Speziell beim Amarone ist die Qualität der Haut der Trauben von enormer Bedeutung, denn sie ist prägend für die Tannine, die Farbe und die Geschmacksintensität. Übrigens, die Legende besagt, dass ein Kellerarbeiter in den 1930er-Jahren eigentlich Recioto kreieren wollte, den Wein aber in den Fässern vergass. Die Fermentierung setzte sich fort, der Zucker wurde umgewandelt zu Alkohol was auch die Bitterkeit erklärt.

Die Trauben reifen auf den Hügeln der kleinen Orte rund um Verona in einer Höhe von 150 bis 400 Meter über dem Meeresspiegel heran. Sie werden von Hand gelesen, meist bei Tagesanbruch oder am Abend. So wird vermieden, dass die geernteten Trauben allzu großer Hitze ausgesetzt sind, und an Frische verlieren.

Anbaugebiet: *Venetien*

Traubensorte: *Corvina, Rondinella, Molinara*

Charakter: *Dieser Spitzenwein aus Venetien hat eine intensive, granatrote Farbe. Die für die Region prägende Traubensorten Corvina, Rondinella und Molinara verleihen dem Wein seinen einzigartigen Geschmack. Im Bouquet intensive und anhaltende Kirscharomen; Am Gaumen ist er samtig, leicht bitter und erinnert an Kirsche und Bittermandeln. Das italienische Amaro bedeutet übersetzt übrigens Bitter. Passt hervorragend zu rotem Fleisch und Wild.*

Alkohol Vol: *15%*

Trinktemperatur: *16 – 18° C*





Spanische Weine

Der Charme und die Wärme des spanischen Charakters ist von Region zu Region unterschiedlich, aber immer aufrichtig und grosszügig. Wo man hinkommt, überall ist Gastfreundschaft grossgeschrieben. Spanien kann sich mit 1.2 Mio. Hektaren einer grösseren Weinbaufläche rühmen als jedes andere europäische Land. Dennoch hat es lediglich etwa einen Drittel der italienischen Weinbau-Produktion aufzuweisen. Das trockene Klima führt dazu, dass der Wein extensiv angebaut wird und die Erträge je Rebstock niedriger sind als in anderen Erzeugerländern.

Flaschenweine Rot

Fontal Crianca La Mancha DO

Sfr. 38.--

7.5dl

Anbaugebiet: *La Mancha*
Traubensorte: *Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot*
Charakter: *Intensives Rubinrot; Aromen von Vanille, schwarzen Beeren und etwas angesengtem Eichenholz; weicher, mittelkräftiger eleganter Wein mit einer dezenten Rasse; Schön balancierter, anhaltender Abgang. Eignet sich zu Verschiedenen, mittelkräftigen Gerichten, wie einer zart gebratenen Pouletbrust.*
Alkohol Vol: *13.5%*
Trinktemperatur: *18° C*

Rioja Vina Tobia, Crianza DOC

Sfr. 42.50

7.5dl

Anbaugebiet: *Rioja, Bodegas Tobia*
Traubensorte: *100% Tempranillo*
Charakter: *Rubinrote Farbe, schöne Harmonie von Aromen schwarzer Beeren und Vanille; Elegant weiche Struktur, samtig, elegant, getragen von reifen Tanninen; Eleganter mittelkräftiger Abgang; Eignet sich zu Steaks, grilliertem Fleisch und Fleischgerichte mit Saucen.*
Alkohol Vol: *14.5%*
Trinktemperatur: *16 – 18° C*

Rioja DOCa Crianza Bodegas el Coto

Sfr. 40.50

7.5dl

Anbaugebiet: *Rioja, Bodegas El Coto*
Traubensorte: *Tempranillo*
Charakter: *Intensives und dichtes Rot; Aromatisches Bouquet nach schwarzen Früchten, begleitet von würzigen Komponenten und der Röstaromatik des Eichenholzes. Fülliger Geschmack mit guter Struktur; Lang anhaltender und aromatischer Abgang; Passt zu rustikalem Essen und rotem Fleisch,*
Alkohol Vol: *13.5%*
Trinktemperatur: *16 – 18° C*



Französische Weine

Frankreich ist unbestritten das Lieblingskind der Rebe. Es bringt weit mehr verschiedenartige Weine hervor als jedes andere Land. Auf einer Rebfläche von nahezu 900'000 Hektaren gedeihen Spitzenweine von grossen Mannigfaltigkeit, deren klangvolle Namen Musik in den Ohren des Weinkenners sind.

Flaschenwein Rot

Châteauneuf-du-Pape AOC

Sfr. 48.50

7.5dl

Anbaugebiet: *Côtes du Rhône*

Traubensorte: *Grenache, Syra, Mourvèdre*

Charakter: *Die Farbe ist Rubinrot; Nach einer Belüftung öffnen sich Aromen von schwarzen Beeren und eingekochten Steinfrüchten; Der Körper ist wuchtig, gezeichnet von einem präsenten Tannin, einer dezenten Säure und einem einhüllenden Alkohol; Der Abgang ist haftend und anhaltend. Geeignet zu Grilladen vom Rind und Schwein, Gerichten vom Lamm und Wild, sowie Halbhart- und Hartkäse.*

Alkohol Vol: *14.5%*

Trinktemperatur: *18° C*

Österreichische Weine

Österreich ist ein überschaubares Weinland. Die im Ertrag befindlichen rund 48'000 Hektaren Rebfläche werden von etwa 32'000 Weinbauern bewirtschaftet. Der österreichische Weinbau konzentriert sich auf die östlichen Bundesländer Niederösterreich, Burgenland, Steiermark und Wien. Höchst unterschiedliche Bodenformationen prägen den Charakter der österreichischen Weine.

Flaschenweine Rot

Zweigelt Hochberg, Josef Tesch

Sfr. 42.50

7.5dl

Anbaugebiet: *Burgenland*

Traubensorte: *Zweigelt, sie heisst auch -Blauer Zweigelt, Rothburger oder Zweigeltrebe*

Charakter: *Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe in der Nase Heidelbeeren, feine Weichsel- und Zwetschgennote, am Gaumen voller Kraft und Saft, mürbes Tannin, feinherbe Extraktsüße, nach Kirschen im Nachhalt. Zu kräftigen Fleischgerichten und Wild geniessen.*

Alkohol Vol: *13.5%*

Trinktemperatur: *17 – 18° C*



Flaschenweine Weiss

Aigle les Murailles AOC

Sfr. 42.—

7.0dl

Anbaugebiet: Waadt, Chablais

Traubensorte: Chasselas (Gutedel)

Charakter: *Tiefes, klar funkelnendes Zitronengelb; Fein und delikat; Evoziert frische Lindenblüten begleitet von mineralischen und kreidehaltigen Noten, typisch für dieses von Gips durchzogene Terroir; Elegant und fruchtig entfaltet er Lindenblüten- und Mangoaromen, begleitet von einer subtilen mineralischen Note; Grosszügig breitet sich seine mächtige Struktur am Gaumen aus; Ein bemerkenswertes Finale dank seiner üppigen, sinnlichen Grosszügigkeit; Geeignet zu Fisch, Geflügel, Pilzgerichten, Spargel, Käse und Aperitif.*

Alkohol Vol: 12.5%

Trinktemperatur: 11° C

Dézaley L'Arbelète AOC

Sfr. 42.--

7.0dl

Anbaugebiet: Waadt, Lavaux

Traubensorte: Chasselas

Charakter: *Duftige Blütenaromen mit Feuersteinnoten und heftigen Nuancen, geschmeidig im Antrunk, vollmundig, klassisch, lang mit milden mineralischen Noten, erinnert an Karamell im weichen Abgang. Passt zu Süsswasserfisch, Käsespeisen und Aperitif.*

Alkohol Vol: 12.5%

Trinktemperatur: 11° C

Mon Blanc AOC, Niklaus Wittwer

Sfr. 43.50

7.5dl

Anbaugebiet: Wallis

Traubensorte: Amigne, Altesse, Humagne Blanc, Pinot Noir

Charakter: *Die Farbe ist hell und strohgelb. Die Nase freut sich über Aromen von weissen Steinfrüchten, Äpfeln und exotischen Früchten. Der Körper ist markant und mit zart bitterlichen Konturen und einer dezenten Lieblichkeit, die von einer bekömmlichen, leicht salzig ausklingenden Säure aufgefangen wird, ausgestattet. Geeignet zu Apéritif, Fisch, Raclette und Käsefondue.*

Alkohol Vol: 12.5%

Trinktemperatur: 9° C



Dézaley Grand Cru, Cave de l'Hôpital

Sfr. 43.50

7.0dl

- Anbaugebiet:*** *Waadt, Lavaux*
Traubensorte: *100% Chasselas, aus 1 Hektare Grand Cru-Lagen im Dézaley*
Charakter: *Viel frische und schöne Frucht im Gaumen, mit feinen Mandel- und Honignoten; In der Nase verbreitet sich mit etwas Luft ein wohliger Duft von Lindenblüten; Lang anhaltender Abgang; Nicht allzu kühl, bei ca. 12°C servieren. Zu Fisch, Spargeln, Raclette, Fondue und Aperitif geniessen.*
Alkohol Vol: *12.5%*
Trinktemperatur: *10 – 12° C*

La Coquine, Assemblage blanc, Cave Emery

Sfr. 24.—

5.0dl

- Anbaugebiet:*** *Wallis*
Traubensorte: *80% Chasselas, 15% Pinot blanc, 5% Petite Arvine*
Charakter: *Lichtgrüne Farbe, vielsichtige Fruchtaromen nach frischen Äpfeln und Bananen mit floralen Noten; Prickelnd frischer Auftakt, herrliches Zusammenspiel der Fruchtnoten mit Fülle, Kraft und eleganz und der perfekt eingebauten Säure. Er ist vollmundig mit leicht salzigem Abgang. Ein trendiger, süffiger Apèrowein und idealer Begleiter von leichten Speisen.*
Alkohol Vol: *11.8%*
Trinktemperatur: *8 – 10° C*

