

Willchömid zuenis!

Schön, dass Sie bei uns sind. Lassen Sie sich von unserem vielseitigen und qualitativ hochwertigen Angebot aus Küche und Keller verwöhnen.

Wir sind bestrebt, Ihr Wohlbefinden mit einem aufmerksamen Service zu steigern und Ihnen einen angenehmen und erinnerungswürdigen Aufenthalt zu beschern. Haben Sie spezielle Wünsche? Unser Serviceteam erfüllt diese nach Möglichkeit gerne.

In unserem Weinkeller finden sich über 100 edle Tropfen aus aller Welt. Einige dieser Weine bieten wir Ihnen auch im Offenausschank an. Welcher Wein ist wohl der passende für Sie? Unsere Mitarbeiter beraten Sie fachkundig und mit grosser Freude.

Profitieren Sie von unseren zusammengestellten „Weinreisen“ ab Seite 4 und nehmen Sie die Gelegenheit wahr, tolle und ausgewählte Weine zu geniessen.

Unser Küchenteam legt Wert auf einheimische, saisonale und frische Produkte. Im Zentrum unserer Küche stehen die verwendeten Zutaten und ihre Zubereitung, die zum höchsten Genuss verhelfen.

Wir danken Ihnen herzlich für Ihren Besuch und wünschen „än Guetä“ und „zum Wohl“!

Gastgeber René Koch und sein Team

Dr Reihe nah

Seite 3	Unsere Monatsempfehlung
	7dl Qualitätsweine weiß im Offenausschank
Seite 4	7dl Qualitätsweine rot im Offenausschank
Seite 5	Variationen von Weinreisen durch Europa
Seite 6	Feine Weine in 37,5 cl Flaschen
	Weissweine
Seite 8	Schweiz
Seite 10	Österreich, Frankreich
Seite 11	Italien
Seite 12	Chile, Australien
	Roséwein
Seite 12	Schweiz: Wallis
	Rotwein
Seite 13	Schweiz
Seite 15	Frankreich
Seite 16	Italien
Seite 21	Österreich
Seite 22	Spanien, Portugal
Seite 23	Australien, Argentinien
Seite 25	Dessertweine
Seite 27	Offene Weine 5 dl Qualität
Seite 28	Prosecco, Muscato, Champagner
Seite 29	Portweine
Seite 31	Soft drinks
Seite 32	Kaffee

Monätswy zum Probierä

Rotwein Italien

1 dl Fl.

Marchese di Villamarina, Aleghero DOC, 2003 14.00 89.00

Produzent: Sella & Mosca

Traubensorte: Cabernet Sauvignon

Der Jungwein reift in französischen Barrique, anschliessend in grossen Eichenfässern. Glänzendes Granatrot mit rubinroten Reflexen, in der Nase reich duftend nach roten Beeren, Würze, Zedernholz und etwas Schokolade. Ein eleganter facettenreicher Wein mit herrlichen geschmeidigen Tanninen. Ein „Muss“ zu T-Bone-Steak, Rehrücken, Kalbskotelette wie auch Wildschweinbraten. Tre bicchieri im Gambero rosso.

7 dl Qualität zum Probierä

Weissweine Schweiz

1 dl Fl.

Misox „Il Saggio“ Chardonnay, AOC 2010 8.90 59.00

Produzent: Jacob Rohner Weinbau, Fläsch

Traubensorte: Chardonnay

Der Chardonnay ist im Misox gewachsen, bringt einen eleganten, feinen Wein mit einer sortentypischen Frucht hervor. 2/3 des Weines werden im Stahltank vinifiziert, der Rest gelangt zum biologischen Säureabbau und zur Reifung ins Barrique. Ergänzt feine Fischgerichte, macht aber auch als Apéro eine gute Figur.

Portugal

Borges Alvarinho Vinho Verde DOC 2008 7.70 49.00

Produzent: Sociedade Vinhos Borges

Traubensorte: Alvarinho

Hellgelbe Farbe, elegantes Aroma, Geschmack von tropischen Früchten und leichtes Zitrusaroma. Im Gaumen ausgewogen bei frischer Säure, fruchtiger Abgang. Passt besonders zum Apéro sowie auch zu Geflügel, Fisch oder Meeresfrüchten.

Spanien

Catalunya Vina Esmeralda DO 2010 7.30 46.00

Produzent: Torres

Traubensorten: Moscatel, Gewürztraminer

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Zeigt sich in der Nase verführerisch, reife Aprikosen vermischt mit Moscato-Aromen. Im Mund herrlich süffig mit knackiger Säure. Passt ausgezeichnet zu orientalischen Gerichten, Melonen mit Rohschinken, Fisch und Geflügel.

Rotweine

Schweiz

1 dl FI.

Graubünden **Capinero, Graubünden, AOC 2009** **9.30 59.00**
Produzent: Jacob Rohner Weinbau, Fläsch 2009 Magnum 125.00
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Pinot Noir
 Dieser Wein ist eine ausgeglichene Assemblage von Pinot Noir aus Zizers und Cabernet Sauvignon aus dem Misox. Der Pinot bringt eine gewisse Fülle und Reichheit, der Cabernet Struktur und Tiefgründigkeit. Dieser Wein reift ca. ein Jahr in gebrauchten Barriques.

Italien

Veneto **Amarone della Valpolicella classico DOC 2007** **15.50 98.00**
Produzent: Masi Agricola, Veneto 2006/07 Magnum 230.00
Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara
 Für diesen Amarone werden nur die besten Valpolicella-Trauben behutsam in Handarbeit gelesen. Dunkles undurchsichtiges, fast schwarzes Rubinrot. Sehr konzentriert und fruchtig. Begleitet von Aromen von Pflaumenkompott, Würze, Holz und Brotrinde. Sehr kompakt mit feinen Tanninen. Eleganter Abgang. Ein wunderbarer Begleiter zu kräftigen Fleischgerichten, Wild und reifem Käse.

Portugal

Quinta da Lagoalva Reserva, 2006 **7.40 47.00**
Produzent: Quinta da Lagoalva
Traubensorten: Alf rocheiro, Cabernet Sauvignon, Syrah
 Sehr schönes, komplexes Aroma mit leichten Tabaknoten sowie einem typischen Charakter nach roten Beeren. Im Gaumen mit viel Körper, harmonisch und lang anhaltend. Passt zu Lamm, Wildbraten und gegrillten Fleischstücken.

Frankreich

Bordeaux **Château Croix-Mouton 2006** **10.20 64.00**
Produzent: Bordeaux supérieur AC
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
 Purpurrot mit violetten Reflexen, in der Nase rote und blaue Beeren, Würze, dezente Röstaromatik und grüne Peperoni. Weiche Tannine, schöne Komplexität, frische Frucht mit feiner Holznote. Dieser vielseitiger Essensbegleiter ist ausgezeichnet mit 89 Parker Punkten.

Zum Gnüössä

Variation 1

Apéro

1 Cüpli Champagner Laurent Perrier Brut

Zur Vorspeise

1 Glas (10 cl) Zizerser Chardonnay von
Weinbau J. Rohner, Fläsch

Zum Hauptgang

1 Glas (10 cl) Aramone Costasera (Masi)

Zum Dessert

1 Glas (4 cl) 20jährigen Portwein

CHF 53.00

Variation 2

Apéro

1 Glas (4 cl) Portwein weiss

Zur Vorspeise

1 Glas (10 cl) Apocalisse (Chardonnay, Sémillon, Merlot)
aus dem Tessin des Weinguts Angelo Delea, Losone

Zum Hauptgang

1 Glas (10 cl) Château Croix-Mouton
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)
Bordeaux, Bordeaux supérieur ac

Zum Dessert

„Belle d`Octobre“ AOC Valais
Rebsorte: Malvoisie (Grauburgunder)

CHF 45.00

Variation 3

Apéro

1 Cüpli Moscato

Zur Vorspeise

1 Glas (10 cl) Borges Alvarinho Vinho Verde
Sociedade Vinhos Borges

Zum Hauptgang

1 Glas (10 cl) Capinero (Cabernet Sauvignon
und Pinot Noir) Weinbau J. Rohner

Zum Dessert

1 Glas (10 cl) Aleatico (roter Dessertwein)
Sovana DOC, Toscana - Antinori

CHF 39.00

Us de chliine Fläschä

Weisswein		37,5cl
Umbria	Campogrande Orvieto classico DOC, 2010 Produzent: Antinori – Santa Christina Traubensorten: Procanico, Grechetto, Verdello Verdelho, Drupeggio, Malvasia Helles Strohgelb. In der Nase sehr frisch und fruchtig. Feine Exotik, Birnen und etwas Honig. Im Gaumen spritzig mit guter Säure, angenehm trocken. Grüner Apfel, florale Noten und ein mittellanger Abgang zeichnen diesen Wein aus. Ein idealer Wein zum Apéro, zu Vorspeisen aller Art, Meeresfrüchten und leichten Fischgerichten.	22.00
Rotwein		
Sardegna	Cannonau Di Sardegna Riserva, DOC 2007 Produzent: Sella & Mosca Traubensorte: Cannonau (Grenache) Die Vinifikation der Maische erfolgt im Stahltank, anschliessend wird der Wein während 24 Monaten in grossen slowenischen Eichenfässern ausgebaut. Schönes Rubinrot, würzig und ausdrucksvoll das Bouquet, harmonisch und samtig der Gaumen mit zarten Pflaumen- und dezenten Holznoten im Finale. Eignet sich zu Gnocchi, Ragout, Saltimbocca, Pasta- und Reisgerichten sowie Grilladen.	24.00
Toskana	Villa Antinori rosso, IGT 2007 Produzent: Antinori Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot, Syrah Die Trauben werden nach der malolaktischen Gärung (biologischen Säureabbau) für 12 Monate im Barrique ausgebaut. Glänzendes Rubinrot mit violetten Reflexen, in der Nase verführerisch duftend nach roten und dunklen Beeren, reife Kirschen, leichte Vanille und feine Röstnoten. Im Gaumen geschmeidig, fein geschliffene Tannine, dicht und feine Frucht. Dieser Wein ist ein vielseitiger Begleiter zu Fleisch, Pasta und Geflügel. Ausgezeichnet wurde der Wein mit due Bicchieri im Gambero Rosso und mit 88 Punkten im Wine Spectator.	31.00

	<p>Le Difese, IGT Toscana, 2008 Produzent: Tenuta San Guido Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Sangiovese 12 Monate in französischen und amerikanischen Barriquen gereift bekommt der Wein ein funkelndes Rubinrot. Beeindruckend komplexe Nase mit Noten von dunklen Kirschen und Beeren untermalt mit etwas Schokolade und Holz. Ein geschmeidiger Wein mit eleganten, gut eingebundenen Tanninen. Vielseitiger Begleiter zu Gerichten mit Rindfleisch, Lamm, Pasta und Tockenfleischspezialitäten.</p>	36.00
Puglia	<p>Il Falcone, Castel del Monte DOC, Riserva, 2006 Produzent: Rivera Traubensorten: Uva di Troja, Montepulciano Ausgezeichnet mit 3 Sterne Decanter ist dieser in französischen Barrique gereifter Wein. Gehaltvoll und nobel das Bouquet, dunkles Purpurrot, nach roten Beeren und Kirschen duftend, dazu dicht im Gaumen, leicht würziger Struktur und viel Schmelz. Ideal zu kräftigen Fleischgerichten und Lammbraten.</p>	36.00

Diä Wiissä

Schweiz		75cl
Luzern	Luzerner Riesling-Silvaner, AOC, 2010 Produzent: Weingut Toni Ottiger, Kastanienbaum Traubensorte: Riesling-Silvaner Dezente Blütendüfte und fruchtige Aromen von Pfirsich, Melone und Holunder. Frischer Eindruck im Gaumen mit viel Rasse. Idealer Apérowein, passend zu Spargeln, Süsswasserfisch und Weichkäse.	49.00
Ost-schweiz	Rutishauser „Cuvée Special“ 2008/09 Produzent: Rutishauser Traubensorten: Gewürztraminer/Räuschling und Müller-Thurgau Ein Wein von herrlicher Fruchtigkeit, schöner Eleganz und Harmonie. Ergänzt sich sehr gut mit Vorspeisen wie Terrinen und Meeresfrüchten.	46.00
Graubünden	L` Amicizia, AOC, 2010 Produzent: Jacob Rohner Weinbau, Fläsch Traubensorten: Freisamer, Rheinriesling, Gewürztraminer, RieslingxSilvaner Die Freundschaft zwischen verschiedenen Traubensorten und den zwei Weinbauregionen Nord- und Südbünden. Durch aromaschonende doppelte Kaltgärung entsteht ein geruchsintensiver Wein mit ausgeprägter Muskatnote und knackig frischer Säure. Er wirkt eher lieblich, wurde aber vollständig trocken ausgebaut. Der Wein eignet sich besonders gut als Apéro, leichten Vorspeisen und asiatischen Gerichten.	49.00
Waadt	Aigle „Les Murailles“ AOC Waadt, 2009 Produzent: Henri Badoux, Aigle Traubensorte: Chasselas Traditionelle Gärung im Edelstahltank, hellgelbe Farbe, reich an Früchten, dicht und harmonisch. Dieser Wein passt sehr gut zu Fischgerichten und Käse.	63.00
	Aigle „Vin Blanc District d'Aigle“ AOC Waadt 2009/10 Produzent: M. Cottier et Fils Traubensorte: Chasselas Hellgelbe Farbe, Lindenblütenaroma. Ein eleganter runder und fruchtiger Wein. Ein guter Begleiter zu Gerichten mit Schalentieren, Fisch oder Geflügel	43.00

	<p>Château de Vuflens blanc, AOC Waadt 2009 46.00 Produzent: Boll & Cie., Morges Vuflens-le Château Traubensorte: Chardonnay Von 20jährigen Rebstöcken kommt das Lesegut für diesen Wein. Goldgelbe Farbe, trocken, spritzig, rassig präsentiert er sich als vielseitiger Wein z.B. als Apéro, zu Fisch oder hellem Fleisch.</p>
	<p>Yvorne „Grand petit Vignoble“ AOC 2008 59.00 Produzent: Henri Badoux, Aigle Traubensorte: Chasselas Traditionelle Gärung im Edelstahltank, goldgelbe Farbe. Energisch mit schönen Reblütenaroma passt er sehr gut zu Krustentierspeisen sowie zu Käse- und Pilzgerichten.</p>
	<p>Epesses „La République“ Lavaux AOC Waadt 2010 56.00 Produzent: Patrick Fonjallaz Traubensorte: Chasselas Ein hellgelber Wein, spritzig und fruchtig. Bietet sich als Begleiter zu Fisch, Fleisch und Spargel an.</p>
	<p>Saint-Saphorin „Vignefol“ AOC 2009 58.00 Produzent: Alain Parisod, Grandvaux Traubensorte: Chasselas Ein rassiger, frischer, kräftiger und vollmundiger Wein mit goldgelber Farbe. Passt zu Vorspeisen (Terrinen) und leichten Gerichten.</p>
Wallis	<p>Fendant „ Les Murettes“ AOC 2010 48.00 Produzent: Gilliard, Robert Traubensorte: Chasselas Strohgoldene Farbe, frisch fruchtig und blumig. Dieser Wein passt sehr gut als Apéro und zu Hartkäse, sowie zu Fischgerichten.</p>
	<p>Cave Fin Bec Johannisberg du Valais AOC 2010 58.00 Produzent: Cave fin Bec, Marthier Traubensorte: Sylvaner Gold farbig mit grünen Reflexen, in der Nase intensiv, fruchtig und blumig mit exotischer Note nach Ananas, Grapefruit, Passionsfrucht und Zitronengras. Im Gaumen ein weicher Auftakt, frischer und saftiger Mittelteil, harmonischer, breiter Körper. Er passt sehr gut als Apéro, zu Spargeln und Geflügelgerichten.</p>
	<p>Gattlen „Petit Arvine“ AOC Valais 2010 64.00 Produzent: Gattlen Traubensorte: Petit Arvine Hellgelbe Farbe, Edelstahltankreifung, finessenreich mit eleganter Würze. Er passt besonders zu Käse und Desserts.</p>

	<p>Heida AOC Valais Produzent: Robert Gilliard Rebsorten: Paien, Heida (weisser Traminer) Heida, der in den höchsten Weinbergen Europas angepflanzt wird – namentlich im Vispertal, ist der Oberwalliser Wein schlechthin. Mittlerweile gereicht er auch dem französischsprachigen Wallis zu Ehren, wo seine Qualitäten und seinen Originalität hoch geschätzt werden. Dieser gleichzeitig erfrischende und üppige Tropfen, der zarte Duftnoten von Baum- und Haselnüssen in sich trägt, ist voller Lebhaftigkeit und von schöner Nachhaltigkeit. Im Geschmack überwältigt er durch seinen Charakter und seiner Eleganz. Ein Wein von Struktur, frisch und mineralisch in perfekter Harmonie dank der süssen, samtigen und großzügigen Tanninen. Lang anhaltender Abgang. Eine ideale Ergänzung zum Apéro, Geflügel und reifem Käse.</p>	54.00
Tessin	<p>Apocallise 2010 DOC Produzent: Angelo Delea Traubensorten: Chardonnay, Sémillion und Merlot Moderne Weinerstellung, frischer Wein, wohlriechend und mit einer aromatischen Note dieser Trauben. Strohweiss mit grünen Reflexen, fruchtig mit exotischem Fruchtaroma. Im Geschmack trocken, intensiv und beständig.</p>	56.00
 Österreich		
Nieder-österreich	<p>Setzer „Grüner Veltliner“ Weinviertel DAC 2010 Produzent: Setzer, Hohenwarth Niederösterreich Traubensorte: Grüner Veltliner Klassischer Veltliner, pfeffrig, würzig, extraktreich und fruchtig. Trocken ausgebaut harmonisiert dieser Wein sehr gut mit Geflügel-, Rind- und Schweinefleisch.</p>	48.00
 Frankreich		
Chablis	<p>Chablis „Fourchaume“ 1° grand Cru, AOC 2008 Produzent: Bouchard Père & Fils Traubensorte: Chardonnay Fermentation und Ausbau erfolgt in großen Eichenholzfässern. Subtile Noten nach Blüten von Obstbäumen verbunden mit einer ganz feinen Holzaromatik. Im Gaumen Honig und mineralischen Noten. Trocken fruchtig passt er hervorragend zu weißem Fleisch.</p>	84.00
Loiretal	<p>Sancerre Domaine Daulny AOC, 2010 Produzent: Etienne Daulny Traubensorte: Sauvignon Blanc Im oberen Loiretal liegt das Städtchen Sancerre. Schönes Goldgelb, feine und delikate Aromen nach Stachelbeeren und Noten von Kräutern. Frisch und fruchtig und mit guter Fülle im Gaumen harmoniert dieser Sancerre sehr gut zum Apéro und mit Fisch- und Geflügelgerichten.</p>	68.00

Italien

St. Michel-Eppan	Sauvignon Blanc, Lahn, Alto Adige DOC 2009 Produzent: St. Michel-Eppan, Südtirol Traubensorte: Sauvignon Blanc Die Weingärten „Lahn“ liegen in Eppan und geben diesem Wein schon in seiner Jugend eine kräftige Struktur, dicht und komplex. Schmackhafte Aromen wie Holunder und Honig hinterlassen eine Fülle von anhaltenden Empfindungen im Gaumen. Harmoniert mit Meeresfrüchten, asiatischer Küche und Frühlingsgemüse.	55.00
Alto Adige	Pinot Grigio Lageder, DOC 2009/10 Produzent: Alois Lageder Traubensorte: Pinot Grigio Die Pinot Grigio-Trauben stammen aus ausgesuchten Lagen in Margreid und Salurn. Blasses Strohgelb mit feinem Bouquet von Honig, Stroh und Galiamelone verleihen dem Wein eine feine Exotik. Im Gaumen fühlen Sie eine trockene und frische Säure. Mittellanger Abgang. Ein idealer Begleiter zu Vorspeisen, Geflügel-, Fisch und Risottogerichten.	57.00
Umbria	Conte Della Vipera IGT, 2008 Produzent: Antinori – Castello della Sala Traubensorten: 90% Sauvignon Blanc, 10% Chardonnay Die Gärung erfolgt beim Sauvignon Blanc in Stahltanks und durchläuft keinen Säureabbau. Durch die Zugabe von einem kleinen Teil Chardonnay (separat in Barrique vergoren) erhält dieser Wein eine intensive, strohgelbe Farbe. In der Nase ein fruchtbetontes Bouquet nach Grapefruit, Holunderblüten, Birnen und Stachelbeeren. Harmoniert sehr gut zu Gerichten mit Krustentieren, Salzwasserfischen sowie hellem Fleisch.	64.00
Toskana	Poggio ai Ginepri 2010 IGT Bolgheri bianco Produzent: Tenuta Argentiera Rebsorten: Vermentino, Viognier und Sauvignon Blanc. Die Tenuta Argentiera ist ein sehr junges Weingut, das ihren ersten Wein 2003 abgefüllte. Dass die erste Abfüllung bereits ein grosser Erfolg war, ist dem berühmten Piero Antinori zu verdanken, der Partner in diesem Joint-Venture ist und all seine Erfahrungen in das neue Projekt mit eingebracht hat. Die Weine wurden von Jahr zu Jahr besser und gehören mittlerweile zur absoluten Top-Klasse in Bolgheri. Leuchtendes Strohgelb. Feine, fruchtige Aromatik mit Noten Birne, Aprikose und etwas Banane. Zarte, blumige Noten von Lavendel und etwas frischem Gras. Am Gaumen angenehm frisch mit zarter Mineralität und sehr erfrischender Säurestruktur. Sommerliche Küche wie Salate und leichten Fischvorspeisen oder Meeresfrüchten aller Art.	49.00

Chile

Casa- Blanca- Valley	Alexandre "Chardonnay" Cuvée 2007/09 Produzent: Casa Lapostole, Santa Cruz Casablanca Valley Traubensorte: Chardonnay Voller, samtiger, goldfarbener Wein, mit schönem Schmelz im Bouquet, Geschmack von tropischen Früchten und gerösteten Haselnüssen. Dieser Wein passt zu Geflügel, jungem Käse und gegrilltem Fleisch.	63.00
-------------------------------------	---	--------------

Australien

Barossa Valley	Koonunga Hill „ Chardonnay“ South Eastern 2007/08 Produzent: Penfold´s, Barossa Valley Traubensorte: Chardonnay Ein gelb-grüner Wein, fruchtig mit Birnen und Feigenaromen, ein guter Begleiter zu Fisch, Spargel und Apéro.	52.00
---------------------------	--	--------------

Dä Roséwii

Schweiz

Wallis	Gattlen „Oeil de Perdrix“ AOC Valais 2009 Produzent: Gattlen Traubensorte: Pinot Noir Ausgewählte Walliser Pinot Noir-Trauben werden bereits vor der Vergärung gepresst, so dass nur ein zartes Lachsrosa an die Trauben erinnert. Feine Himbeeraromen in der Nase, die sich im Gaumen bestätigen. Ein Wein mit einem runden und fruchtigen Charakter. Harmoniert mit Vorspeisen, leichten Gerichten und zum Apéro.	49.00
---------------	---	--------------

D' Rotwii

Schweiz

Luzern	Luzerner Pinot Noir, AOC, 2010 Produzent: Weingut Toni Ottiger, Kastanienbaum Traubensorte: Pinot Noir Intensive Düfte von schwarzen Beeren und Kirschen mit würzigen Nuancen. Kräftig im Gaumen mit samtigen Tanninen. Passender Begleiter zu Gemüsegratin, Risotto und Fleischgerichten.	52.00
Schwyz	Leutschner Clevner Spätlese Schwyz 2009 Produzent: Gebrüder Kümin, Freienbach Traubensorte: Pinot Noir Tiefroter, fruchtiger und geschmeidiger Wein, ein guter Begleiter zu hellen Fleischgerichten.	49.00
Graubünden	Rutishauser Winzergold Zizers Spätlese 2009 Produzent: Rutishauser Weinkellerei AG Traubensorte: Pinot Noir Ein kraftvoller, vollmundiger und außergewöhnlicher Wein mit wunderschönem Fruchtgeschmack. Harmonisiert mit Trockenfleisch, Braten, Steaks und Wildgerichten.	53.00
	La Fiducia, Merlot 2009 Produzent: Jakob Rohner Weinbau, Fläsch Traubensorte: Merlot Das eigentliche Hauptprodukt des Weinbau J. Rohner. Dieser Merlot wird klassisch, ohne Holzeinsatz, ausgebaut. Durch eine rigorose Ertragsregulierung zeichnet er sich durch eine üppige, finessenreiche Merlotbeerennase aus. Facettenreiche, intensive und tiefgründige Fruchtigkeit. Ein ausdrucksstarker Merlot, welcher hervorragend Fleisch- und Wildgerichte begleitet.	62.00
Waadt	Sire Thomas Parfum de Vigne VD, 2007 / 08 Produzent: Jean Jacques Steiner Traubensorten: Gamaret, Garanoir, Diolinoir Das Schmuckstück des Clos de St-Bonnet! Eine subtile Assemblage aus streng limitierter und selektionierter Produktion. Rubinrote Farbe, tief und geschmeidig, sanfte Tannine und fein im Bouquet. Finessenreich und komplex passt er gut zu Wild, rotem Fleisch und Käse.	62.00
	Garanoir Côtes de L'Orbe VD AOC, 2007 Produzent: Christian Dugon Traubensorten: Kreuzung Gamay und Reichensteiner Kräftig und füllig, ideal zu Fleischgerichten.	68.00

Wallis	<p>Gattlen „Syrah“ AOC Valais 2008 Produzent: Gattlen Traubensorte: Syrah Die Syrah-Traube ist eine der Haupttrebensorten der Côtes-du-Rhône in Frankreich. Anfang des 20. Jahrhundert wurde sie auch im Wallis angepflanzt. Der junge Syrah-Wein wird während mehreren Monaten in neuen Eichenfässern ausgebaut, was ihm ein besseres Lagerpotenzial gibt. Dunkelrote und leicht violette Farbe, jung und ausgewogen, wunderschöne Noten nach Himbeeren und feinen Gewürzen. Harmoniert mit Fleisch-, Wild- und Käsegerichten.</p>	66.00
	<p>Gattlen „Humagne Rouge“ AOC Valais 2009 Produzent: Gattlen Traubensorte: Humagne rouge Der Humagne Rouge ist eine einheimische Traubensorte, die nur im Wallis zu finden ist. Dieser Humagne Rouge reift vor der Abfüllung mehrere Monate in französischen Barrique-Fässern. Ein kräftiger, charaktervoller und robuster Wein. Harmoniert mit kräftigen Fleischspeisen, Grilladen, Hartkäse.</p>	68.00
	<p>Gamaret AOC Valais 2007 Produzent: Christian Dugon Traubensorten: Gamay, Reichensteiner Sehr intensiver, eindeutiger und klarer Duft von reifen Beeren. Er ist abgerundet, kräftig und harmonisch. Er passt hervorragend zu Wildgerichten.</p>	67.00
	<p>Cornalin AOC Valais Produzent: Robert Gilliard Rebsorte: Cornalin Zu 100% ein Walliser! Cornalin ist eine der ältesten im Kanton angepflanzte Rebsorte, ein wahrhafter Schatz aus Walliser Erbe. Obwohl er von den Kennern begeistert aufgenommen worden ist, bleibt er aufgrund seiner Seltenheit weitgehend unbekannt. Der Cornalin der mit seiner Frucht zu geizen pflegt und die ersten Plätze an der Sonne besetzt, reift äusserst spät und zeigt sich erst noch launisch dabei. Dafür bietet er ein wunderbar komplexes Bouquet und einen vollkommenen Körper. Wenn er in seiner Jugend zwar herrlich, wenn auch ein wenig kapriziös ist, so entwickelt er sich im Lauf der Jahre zu einem Wein von erlesener Finesse. Vollmundig, kräftig und ausgeglichen, seidige Tannine, schöner langer Abgang mit Aromen von kandierter Schwarzkirsche und Unterholz. Ein sehr schöner Begleiter zu Gerichten mit Kalbsfleisch, Wild und Käse.</p>	69.00

Tessin	Merlot di Losone, „Saleggi“ DOC Tessin 2009 Produzent: Angelo Delea, Losone Traubensorte: Merlot Rubinrot mit violetten Reflexen, kräftig, gehaltvoll, typisch, voll und anhaltend im Abgang. Passt zu: Lamm und kräftigen Speisen.	58.00
	„Carato“ Ticino DOC Merlot 2007 / 08 Produzent: Angelo Delea, Losone Traubensorte: Merlot Rubinrot mit violetten Reflexen, dunkle Früchte, kräftig, zeigt Vanillenoten, Dörrpflaumen und Brombeeraromen, voll und beständig, kraftvoll, schöner Abgang. Passt zu dunklem Fleisch, Braten und Wildgerichten.	78.00
 Frankreich		
Bordeaux	Château Durfort-Vivens Margaux, AOC, 2001 Produzent: Gonzague Lurton Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc Leuchtend rot, Aromen von Heidelbeeren, Pflaumen, Tabak und rotem Pfeffer, unterlegt von einer feinen Röstnote. Im Gaumen saftig mit guter Säure und feinen Gerbstoffen.	104.00
	Château Durfort-Vivens Margaux, AOC, 2004 Produzent: Gonzague Lurton Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc Fein und rassig, duftet nach Kirsche, Veilchen und schwarzem Trüffel. Ein Wein von großer Eleganz	102.00
	Château Monbrison Cru bourgeois Margaux AOC 2003 Produzent: E. M. Davis et Fils Traubensorten: Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet Franc und Petit-Verdot Dunkles Rubinrot, verhaltene Kirschfrucht in der Nase, am Gaumen ein eleganter Wein mit wenig Tanninen, mittlerer Abgang. Geschmeidig, sanft mit angenehmer Leichtigkeit. Sehr zugänglich.	102.00
	Château Cantenac Brown, 2004 3ème cru classé Margaux AOC Produzent: Lucien Lurton Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc Er erinnert zart an Rosinen und Feigen, am Gaumen feine Gewürznoten, samtige Tannine. Dunkelrote Farbe, Brombeer-, Johannisbeer- und Edelfholzaromen. Er passt sehr gut zu Fleisch-, Wild- und Hartkäsegerichten.	117.00

	Château Haut-Bages-Libéral, 2003 5éme cru classé Pauillac AOC Produzent: Haut Bages Libéral Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Ein lebendiger Wein. In diesem Stadium oft spröde, zeigt sich der 2003er mit schöner Samtigkeit und mittlerer Dichte, relativ komplett. Ein Bordeaux mit hervorragendem Preis-Leistungsverhältnis.	118.00
	Château Phélan-Ségur, AOC St. Estèphe, 2004 Produzent: Phélan-Ségur Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc Dunkles, dichtes Rubinrot. In der Nase neben der dunklen Beerenfrucht, komplexe Aromen von Kakao, Kaffee und Schokolade. Im Gaumen sehr feine Bitterstoffe mit mineralischer klassischer Note. Langer Abgang mit viel Bitterschokolade.	98.00
Burgund	Nuits-de-Saint Georges 2003 Burgund AOC Produzent: Bouchard Père & Fils Traubensorte: Pinot Noir Ein Wein der Küste, nach roten Früchten und Kirschen duftend, gut strukturiert, weich und gefällig, harmonisiert sehr gut mit Pilz- und Käsegerichten.	140.00
Italien		
Venetien	Rionda Corvina Merlot Veneto IGT 2005 Produzent: Cantina Sociale di Negrar Traubensorten: Corvina, Merlot Rubinrote Farbe mit Granatreflexen, fruchtiger Geruch mit Kirsch und Gewürznoten, im Geschmack weich und rund, milde Tannine.	49.00
	Campofiorin, Rosso del Veronese IGT, 2008 Produzent: Masi Agricola, <u>als Magnum 2007</u> Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara Durch eine gezielte zweite Gärung mit ganzen angetrockneten Trauben, erhält der Wein einen höheren Alkoholgehalt, Reichtum an Farbe und Tannin, sowie eine stärkere Aromenausprägung. Der Ausbau erfolgt in großen Holzfässern. Dunkles Purpur, fruchtig in der Nase, unterstrichen mit Aromen von Dörrfrüchten, Heu und Rosinen. Gut strukturiert mit mittellangem Abgang. Unkomplizierter, vielseitig einsetzbarer Essensbegleiter.	52.00 99.00

Sizilien	<p>Nero d´Avola „Cusumano“ IGT Sizilien 2010 48.00 Produzent: Morgante Vini Traubensorte: Nero d´Avola Das Rebgut ist von Hand gelesen. Dichte, rote Farbe mit violetten Reflexen, in der Nase Aromen nach Wacholder-Beeren und Eingemachtem, harmonischer, eleganter und schön abgerundeter Körper, charaktervoll ist er ein sehr guter Begleiter zu Gerichten mit Salami, Schinken, Pasta und Käse mittleren Reifegrades.</p>
	<p>Cygnus – Sizilien IGT, 2007/08 67.00 Produzent: Tasca d´Almerita, als Magnum 2007/08 129.00 Rebsorten: Nero d´Avola, Cabernet Sauvignon Der Ausbau des Jungweines findet in französischen Barriquefässern statt. In der Nase feiner Duft nach roten Beeren, Vanille, Schokolade und Kräuter, begleitet durch feingeschliffene Tannine. Dieser Wein begeistert durch elegante Säure und seinem langem Abgang. Genauso vielseitig wie seine Düfte ist der Wein. Ein Begleiter zu vielen verschiedenen Gerichten wie Geflügel, Kalbsfleisch und Pasta.</p>
Piemonte	<p>Barolo Batasiolo, 2006 64.00 Produzent: Beni di Batasiolo Rebsorte: Nebbiolo Mittleres Granatrot mit purpurroten Reflexen. In der Nase elegante Würznoten, frisches Holz, Dörrobst und Kirschen begleitet von einer Feinen Fruchtsüsse im Gaumen. Zeigt eine kräftige Struktur mit präsenten, bereits geschliffenen Tannine. Langer Abgang. Passt ausgezeichnet zu Pasta, Brassato, Polenta und Wild</p>
Sardinien	<p>Cannonau di Sardegna DOC, Riserva 2007 49.00 Produzent: Sella & Mosca als Magnum 2007/08 94.00 Traubensorte: Cannonau Nur die Auslese der Cannonau Trauben wird für die Riserva verwendet. Vinifikation der Maische im Stahltank. Anschliessend wird der Jungwein während 24 Monaten in grossen slawonischen Eichenfässern ausgebaut. Rubinrot mit granatroten Reflexen, würzig und ausdrucksvoll das Bouquet, harmonisch und samtig der Gaumen mit zarten Pflaumen und dezenten Holznoten im Finale. Eigent sich zu Gnocchi, Ragout, Saltimbocca und Pastagerichten</p>
	<p>Marchese di Villamarina, Aleghero DOC, 2003/04 89.00 Produzent: Sella & Mosca Traubensorte: Cabernet Sauvignon Der Jungwein reift in französischen Barrique, anschliessend in grossen Eichenfässern. Glänzendes Granatrot mit rubinroten Reflexen, in der Nase reich duftend nach roten Beeren, Würze, Zedernholz und etwas Schokolade. Ein eleganter facettenreicher Wein mit herrlichen geschmeidigen Tanninen. Ein „Muss“ zu T-Bone-Steak, Rehrücken, Kalbskotelette wie auch Wildschweinbraten. Tre bicchieri im Gambero rosso.</p>

Puglia	<p>Neprica, Puglia IGT, 2009 45.00 Produzent: Tomaresca Traubensorten: Negroamaro, Primitivo, Cabernet Sauvignon Ausgezeichnet mit due bicchieri im Gambero rosso hat der Wein mit einer reichen Duftnote von roten und schwarzen Beeren in der Nase einen mittleren Abgang begleitet von kernigen Tanninen. Vielseitig, ergänzt er in erster Linie sehr gut Fleisch- und Pastagerichte.</p>
	<p>Masseria Maime, Salento IGT, 2007 78.00 Produzent: Tomaresca Traubensorte: Negroamaro Nur die besten Lagen – mit der autochthonen Traubensorte Negroamaro bestockt – werden für den Topwein der Azienda verwendet. Die Endreifung in kleinen Barriques verfeinert den Wein zur Vollendung. Sehr frische Düfte von Cassis und Holunder gefolgt von zarten Schokoladen- und Mokka-Aromen begleiten einen Wein mit intensiver, fast schwarzen Farbe. Er zeigt sich dicht, stoffig und schmelzig im Mund, frische Tannine und im Nachhall sehr kräftig, würzig und temperamentvoll. Ideal zu Gerichten mit Lamm und Wild. Ausgezeichnet wurde der Wein im Gambero rosso mit tre bicchieri und Parker 90 Punkte.</p>
	<p>Il Falcone, Castel del Monte DOC, Riserva, 2005/06 64.00 Produzent: Rivera Traubensorten: Uva di Troja, Montepulciano Ausgezeichnet mit 3 Sterne Decanter ist dieser in französischen Barrique gereifte Wein. Gehaltvoll und nobel das Bouquet, dunkles Purpurrot, nach roten Beeren und Kirschen duftend, dazu dicht im Gaumen, leicht würziger Struktur und viel Schmelz. Ideal zu kräftigen Fleischgerichten.</p>
	<p>Cappellaccio, Castel del Monte DOC Riserva, 2005 45.00 Produzent: Rivera Traubensorte: Aglianico Nur die besten Aglianico-Trauben werden für diesen Wein verwendet. Ausgebaut in französischen Barrique erhält der Wein ein dunkles Violett und präsentiert sich voluminös und geschmeidig mit sanften Tanninen und leicht würzigem Finale. Feine Nuancen von Nuss und Gewürzen sind im Gaumen spürbar. Ausgezeichnet wurde dieser Wein mit Parker 91 Punkten und im Decanter mit 4 Sterne. Ein hervorragender Begleiter zu Braten- und Wildgerichten, aber auch zu Käse harmoniert er sehr gut.</p>
Toscana	<p>Chianti Classico, DOCG "Pèppoli" 2008 62.00 Produzent: Antinori Traubensorten: Sangiovese, Merlot und Syrah Dunkles Purpur, intensive Aromen von Dörrobst, Nüssen und Unterholz. Im Gaumen geschmeidig, voll und fruchtig. Ein vorzüglicher Begleiter zu hellem Fleisch, Risotto und Flammkuchen.</p>

<p>Cabreo "Il Borgo" IGT Toscana 2007 Produzent: Tenute del Cabreo Traubensorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon Gärung und Ausreifung erfolgen in französischen Eichenbarrique. Rubinrote Farbe, im Gaumen Noten von Leder, Zederholz und Himbeeren hält der Wein, was er verspricht. Ausgezeichnet mit tre bicchieri im Gambero Rosso 2009. Harmoniert mit gegrilltem Fleisch, Wild und Käse.</p>	<p>97.00</p>
<p>Le Volte, IGT Toscana, 2009 Produzent: Tenute dell'Òrnellaia Traubensorten: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon Reifung des Jungweins in 2-4 jährigen Barriques. Fast schwarzes Purpurrot, in der Nase reife, dunkle Beeren, schwarze Kirschen mit einem Hauch von Schokolade und Tabak. Im Gaumen voll und saftig mit elegantem Röstaromatik. Finessenreiche Eleganz und langes Finale. Ein herrlicher Begleiter zur italienisch-mediterranen Küche mit Rind, Lamm, Kaninchen und Pasta sowie Antipasti.</p>	<p>68.00</p>
<p>Le Difese, IGT Toscana, 2009 Produzent: Tenuta San Guido <u>als Magnum</u> 2009 Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Sangiovese Zwölf Monate in französischen und amerikanischen Barriques gereift, bekommt der Wein ein funkelnbes Rubinrot. Beeindruckend komplexe Nase mit Noten von dunklen Kirschen und Beeren untermalt mit etwas Schokolade und Holz. Ein geschmeidiger Wein mit eleganten gut eingebundenen Tanninen. Vielseitiger Begleiter zu Gerichten mit Rindfleisch, Lamm, Pasta und Trockenfleischspezialitäten.</p>	<p>69.00 133.00</p>
<p>Vino Nobile Cerro 2007 Vino Nobile di Montepulciano DOCG Produzent: Fattoria del Cerro Traubensorten: Sangiovese, Colorino, Mannolo Südlich von Montepulciano befinden sich die Reblagen der Fattoria del Cerro. Der Ausbau dieses Weines erfolgt nach der Handlese in slowenischen Holzfässern und französischen Barriques. Mittleres Rubinrot mit leicht violetten Reflexen, in der Nase rote Früchte, Nüsse und etwas Holz. Weiche, saftig frische Tannine, noble Kraft. Ein vielseitiger Begleiter zu Fleischgerichten wie Lamm, Wild und Geflügel sowie zu Trockenfleisch und Käse.</p>	<p>58.00</p>
<p>Villa Antinori rosso, IGT 2007 Produzent: Antinori Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot, Syrah Die Trauben werden nach der malolaktischen Gärung (biologischen Säureabbau) für zwölf Monate im Barrique ausgebaut. Glänzendes Rubinrot mit violetten Reflexen, in der Nase verführerisch duftend nach roten und dunklen Beeren, reife Kirschen, leichte Vanille und feine Röstnoten. Im Gaumen geschmeidig, fein geschliffene Tannine, dicht und feine Frucht. Ausgezeichnet wurde der Wein mit due Bicchieri im Gambero Rosso und mit 88 Punkten im Wine Spectator.</p>	<p>57.00</p>

Poggio ai Ginepri 2008	49.00
DOC Bolgheri rosso	
Produzent: Tenuta Argentiera	
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Syhrah und Merlot	
<p>In der Farbe ein intensives und dunkles Rot mit violetten Reflexen. Ein sehr intensives und frisches Bouquet mit Noten von reifen Früchten von Kirschen und Erdbeeren, Zitrusfrüchten und einem leichten würzigen Duft. Am Gaumen rund und komplex mit reifen Tanninen. Im Abgang würzig und mineralisch mit Noten von Lakritze und einem angenehmen fruchtigen Nachgeschmack. Ein Wein, der zu kräftigen Gerichten, Pasta, gegrilltem Fleisch und nicht zu lang gelagertem Käse passt.</p>	
Villa Donoratico	72.00
DOC Bolgheri rosso	
Produzent: Tenuta Argentiera	
Rebsorten. Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	
<p>Intensiv tiefes Rubinrot. Im Bouquet balsamische Duftnoten von Minze, Eukalyptus, Rosmarin, Lorbeer und Salbei, gefolgt von Lakritze, schwarzem Pfeffer, Brombeeren, Pflaumen, Cassis und Schokolade. Im Abgang tauchen intensive Noten von getrockneten Tomaten und reifen Kirschen auf. Ein frischer und mineralischer Wein von guter Struktur und samtigen Tanninen.</p>	
Argentiera 2007	110.00
DOC Bolgheri Superiore	
Produzent: Tenuta Argentiera	
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	
<p>In der Farbe dunkles und intensives Rubinrot. Im Bouquet zeigt sich der Wein sehr komplex mit Aromen von Minze, Eukalyptus, Lakritze und Kaffee, gefolgt von Fruchtnoten wie Pflaumen, Cassis, Brombeeren und Kirschen. Im Geschmack überwältigt er durch seinen Charakter und seine Eleganz. Am Gaumen spürt man sofort den fruchtigen Geschmack. Wein von Struktur, frisch und mineralisch in perfekter Harmonie dank der süßen, samtigen und großzügigen Tanninen. Lang anhaltender Abgang.</p>	
Marche	49.00
San Lorenzo, Rosso Conero DOC 2007/08	
Produzent: Umani Ronchi	
Traubensorte: Montepulciano	
<p>Dunkles Kirschrot, in der Nase intensiv duftend nach getrockneten Beeren, Früchten sowie Nüssen und Rosinen. Im Gaumen von mittlerer Struktur, würzigem Geschmack mit spürbarer Holzaromatik. Schön trocken und aromatisch im Abgang. Leckerer Begleiter zu mediterranen Gerichten und Pasta.</p>	

Apulien	Salice Salentino „Riserva“ DOC 2005 Produzent: Candido Salento, Apulien Traubensorten: Negroamoro, Malvasia Nero Ein Wein mit schönem Rubinrot, dass mit zunehmender Reife orange Reflexe annimmt. An der Nase tönt er ein ätherisches, dichtes und würziges Aroma an, vollmundig jedoch angenehm herb und sehr wohlschmeckend. Harmoniert mit Pastagerichten mit kräftigen Saucen, gebratenem Fleisch, Geflügel oder Grilladen.	46.00
	Primitivo di Manduria „Archidamo“ DOC, 2007/08 Produzent: Pervini di Manduria Traubensorte: Primitivo Kirschrot mit violetten Reflexen, schöne Vanille- und Kirscharomen, konzentriert, gut strukturiert, körperreich und harmonisch im Gaumen. Er passt sehr gut zu Nudelgerichten mit Fleischsaucen und Ragout.	47.00
Piemonte	„Sovrana“ Barbera d´Alba, DOC, 2008 Produzent: Beni di Bastasiolo Traubensorte: Barbera Intensives Purpurrot. Aromen von dunklen Beeren, Cassis und edlem Holz (Barrique). Im Gaumen frisch mit saftiger Säure, gutem Schmelz mit einer leichten Note von Pfeffer und feinen Tanninen. Vielseitig einsetzbarer Essensbegleiter zu Antipasti, Pasta und Brassato.	52.00
Lombardia	„Passione“, Terrazze retiche di Sondrio IGT, 2006, Produzent: Casa Vinicola Plozza Traubensorte: Nebbiolo Der Jungwein wird nach einer Lagerung von 4-5 Jahren in Kastanien-Holzfässern zusätzlich 10-15 Monate in neuen amerikanischen Barrique ausgebaut. Tiefe Farbe, sinnliches Bouquet mit raffinierter Fruchtigkeit. Voll und kraftvoll im Gaumen. Passt gut zu Entrecôte und Pilzgerichten.	115.00
 Österreich		
Nieder- österreich	Setzer Zweigelt, 2009, Qualitätswein Produzent: Setzer, Hohenwarth, Niederösterreich Traubensorte: Zweigelt Dunkelrote Farbe, attraktiv in der Nase nach Kirschen duftend. Er passt zu Wild- und Fleischgerichten.	48.00
Mittel- burgen- land	Wohlmuth´s Aristos, 2007, Qualitätswein Produzent: Gerhard Wohlmuth Traubensorten: Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon Kräftiges, jugendliches Rubinrot, in der Nase angenehme Frucht-Süsse nach erntefrischen Herzkirschen, feine Holzwürze. Er wurde für ein Jahr im Barrique ausgebaut, ist lebendig und genüsslich. Harmoniert mit kräftigem Wild, Rind, Lamm und Hauptspeisen mit dunklen Saucen.	68.00

Spanien

Rioja	„Ibéricos“ DOCA, Crianza, Torres 2007 Produzent: Torres - Rioja Traubensorte: Tempranillo Tiefes Rubinrot. In der Nase feine Noten von Waldbeeren, Heidel- und Brombeeren mit eleganten Barriquenoten untermalt. Im Gaumen frisch, mit weichen Tanninen und schöner Frucht, etwas Vanille und Würze. Idealer Begleiter zu Grilladen, Eintöpfen und geschmortem Fleisch.	52.00
--------------	---	--------------

Portugal

Ribatejo	Quinta do Falcão „Ribatejo“ V.R.R., 2005 Produzent: Casa Agricola Quinta do Falcão Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Periquita Touriga Nacional Granatrote Farbe, intensive Aromen, die an rote Früchte und Blumen erinnern. Am Gaumen fruchtig, harmonisch elegant, langer Abgang. Ein passender Wein zu Lamm, rotem Fleisch, Gratin und Käse.	48.00
-----------------	--	--------------

Quinta da Lagoalva Reserva, 2006 Produzent: Quinta da Lagoalva Traubensorten: Alf rocheiro, Cabernet Sauvignon, Syrah Sehr schönes, komplexes Aroma mit leichten Tabaknoten sowie einem typischen Charakter nach roten Beeren. Im Gaumen mit viel Körper, harmonisch und lang anhaltend. Passt zu Lamm, Wildbraten und gegrillten Fleischstücken.	47.00
---	--------------

Alentejo	Villa Santa IGT, 2004 / 05 Produzent: Joas Portugal Ramos Traubensorten: Aragonês, Trincadeira, Cabernet Sauvignon Das Bouquet ist von leichter, offener Frucht geprägt. Ebenso ausgewogen wie das Bouquet zeigt sich der Körper, feinkörniger Gerbstoff und kräftige Säure bilden eine elegante Struktur. Ein Wein für Pilz-, Wurst- und Pastagerichte.	62.00
-----------------	--	--------------

Esporáo	„Reserva“ DOC 2007 Produzent: Herdade do Esporado Traubensorten: Aragonês, Trincadeira, Cabernet Sauvignon Elegante Aromen von roten Beeren mit floralen Nuancen und leichtem Eichenholz. Ein komplexer Wein mit gut dosierten Tanninen. Passt sehr schön zu rotem Fleisch, Weichkäse und Gänseleberparfait.	64.00
----------------	--	--------------

Douro	<p>Niepoort „Allez Santé“ Douro DOC 2007 Produzent: Niepoort Traubensorten: Touriga Franca, Touriga Nacional Tinto Roriz</p> <p>Die Trauben stammen aus dem Herzstück des portugiesischen Douro-Tals. Dunkle Farbe mit fruchtigen Noten von roten und schwarzen Beeren. Am Gaumen ist der Wein fruchtig und jung, sehr mineralisch und expressiv mit ausbalancierter Säure. Runde frische Tannine mit einem schönen Abgang.</p>	58.00
	<p>Borges Douro Dao "Reserva" DOC 2005 Produzent: Sociedade Vinhos Borges Traubensorten: Touriga Nacional, Tinta Roriz Touriga Franca</p> <p>Kräftiges dunkelrot. Intensive Aromen von roten Beeren mit erdigen rauchigen Nuancen. Ausbau in Eichenfässern, dicht und geschmeidig. Entfaltet sich gut zu Lamm- und Rindfleisch, Wild und zu würzigem Käse.</p>	60.00
	<p>Quinta do Vallado Douro Tinto, DOC 2005 Produzent: Quinta do Vallado Traubensorten: Neuanpflanzungen von Tinta Roriz, Touriga Nacional, Sousao, Touriga Franca</p> <p>Gute Struktur, runde Tannine. Reife, rote Fruchtaromen, komplexer Körper und langer Abgang. Ein harmonischer Begleiter zu rotem Fleisch und Käse.</p>	48.00

Australien

South-Eastern	<p>Bin 45 „Cabernet Sauvignon“ South Eastern 2010 Produzent: Lindemans, Coonawarra Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Ruby Cabernet</p> <p>Aromen von wilden Beeren, ein Hauch von Rhabarber und Würzigen Vanillenoten auf einem Hintergrund von rauchiger Eiche. Harmoniert mit Rind, Lamm und Kalb.</p>	52.00
	<p>Bin 40 „Merlot“ South Eastern 2010 Produzent: Lindemans, Coonawarra Traubensorte: Merlot</p> <p>In der Nase sehr blumig. Im Gaumen sehr zart, die Tannine sind gut integriert. Ein tolles Preis-Leistungs-Verhältniss mit viel Finesse. Ein wunderbarer Wein, welcher sehr gut zu Rindfleisch und Pasta passt.</p>	47.00

	Koonunga Hill „Cabernet & Shyras“		
	South Eastern 2008	37cl	36.00
	Produzent: Penfold´s, Barossa Vally	75cl	55.00
	Traubensorte: Shyras, Cabernet Sauvignon		
	Bouquet von fleischigen, reifen Zwetschgen und dunklen Kirschen. Fruchtiger, von gut integrierter Eiche geprägter Geschmack mit einem warmen, langen Abgang. Harmoniert mit kräftigen Fleischgerichten, Grilladen, Pasta und Käse.		
South-Australia	Thomas Hyland Shiraz 2004		64.00
	Produzent: Penfolds		
	Traubensorte: Syrah		
	Dieser klassisch-australische Shiraz zeigt sich würzig-fruchtig, mit typischem Duft nach Eukalyptus und Brombeeren und einem sehr angenehmen Tanninbiss. Gut strukturiert, nicht zu wuchtig und fein im Abgang.		
Argentinien	Malbec Navarra Correas 2007/08		54.00
	Produzent: Navarra Correas		
	Traubensorte: Malbec		
	Aromen nach Himbeeren und Gewürzen sowie feine Noten von Pflaumen und Trauben. Am Gaumen kräftig mit einem langen, weichen und fruchtigen Abgang. Ein ausgeglichener Wein mit einer ausgewogenen Struktur. Harmoniert mit Antipasti, Grilladen und allen Sorten von Fleisch.		

Diä Süessä

		10 cl	37.5 cl
Neusee-land	Noble Riesling 2008 Produzent: Palliser Estate Traubensorte: Riesling Palliser Weine in Martinborough liegt in der südlichen Ecke der Nordinsel von Neuseeland. Dezente fruchtige Aromen von Pfirsich, Melone und Holunder. Frischer Eindruck im Gaumen. Idealer Dessertwein.	13.00	42.00
		10 cl	50 cl
Schweiz	„Belle d` Octobre“ AOC Valais Produzent: Robert Gilliard Rebsorte: Malvoisie (Grauburgunder) Punkto Anmut, Lieblichkeit und Harmonie ist sie die Königin. Nicht vergeblich nennt man sie „Belle d` Octobre“. Zu ihrem betörenden Duft von überreifen Trauben kommt ein Hauch von Quitten hinzu. Kostbar wie sie ist, verführt sie mit samtiger Fülle. Goldgelb in der Farbe, mit Aromen von kandierten Früchten, Honig, Süssmandeln und Quitten, unterstützt durch eine ausgewogene Säure mit langem Abgang. Ein Muss zu Gänseleber und Nachspeisen.	10.80	49.00
Italien	Aleatico 2007, Sovana DOC, Toskana Produzent: Antinori - Aldobrandesca Traubensorte: Aleatico Bekömmlich und aromatischer Dessertwein. Rote Beerenfrucht. Weich im Gaumen, ganz wenig Kohlensäure mit einer dezenten Süsse. Zum Schluss leicht trocken und dennoch saftig.	14.50	65.00
Spanien	Floralis Moscatel Oro, Vino de Licor Produzent: Torres Traubensorte: 50% Moscatel de Aleiandra 50% Moscatel de Gano Menudo Bernsteinfarbige Robe. Fülliges, komplexes Bouquet, an Orangenblütenhonig, Zitronen, getrocknete Rosinen und Tabakduft erinnernd. Harmonisch mit langem Finale und fruchtigem Nachhall.	10.50	47.00

		10 cl	75 cl
Italien	<p>Anghelu Riju 2004, Vino Liquoroso, Riserva Produzent: Sella & Mosca, Sardegna Traubensorte: Cannonau Nach der Lese werden die Trauben in Holzkassetten angetrocknet. So verlieren sie ca. 30-40% des Gewichts und der Zuckergehalt steigt. Die Verfeinerung erfolgt in kleinen 250 Liter Holzfässern für mindestens fünf Jahre. Portweinähnliche Nase, Aromen von Dörr- obst und Rumtopf. Üppig und süsslich-voll am Gaumen, dabei aber angenehm kräftig und würzig.</p>	16.50	100.00
	<p>Brachetto 2010, Brachetto d` Acqui DOCG Produzent: Braida/Giacomo Bologna Traubensorte: Brachetto Farblich zeigt sich dieser Süsswein in hellem Rubinrot mit Purpurnuancen. Üppiges und aromatisches Bouquet, welches überwiegend nach reifen, roten Früchten und Rosen duftet. Im Geschmack ist er lieblich, weich, zart und schmeichelnd.</p>	9.00	62.00

D' Halbeli

	10 cl	50 cl
Weiss		
Féchy	5.00	21.00
Yvorne	6.50	27.00
Epresses	6.70	28.00
Rosé		
Oeil de Perdrix	5.50	24.00
Rot		
Gamay	5.30	23.00
Beaujolais	5.80	25.00
Dôle	5.50	24.00
Merlot del Ticino	6.70	28.00
Hemina	5.30	23.00
Salice Salentino DOC Pervini Deluxe 2009	4.80	22.50
Traubensorten: Negroamaro, Malvasia		
Villa Molino San Vito Rosso Veronese IGT 2007	7.50	35.00
Traubensorte: Corvina		
4U, Cabernet/Merlot Australia Southcorp, Deluxe 2009	6.50	27.00
Traubensorte: Cabernet, Merlot		

D' Schuumwii

Prosecco, Muscato 10 cl 75 cl

Italien Prosecco di Valdobbiadene blu IGT, Val d'Oca 8.00 49.00
 Frisch und harmonisch, angenehm bukettreich. Ein leichter und ansprechender Schaumwein.

Vigna Senza Nome 2010, Moscato d'Asti DOCG 8.50 54.00
 Feiner Duft nach Muskateller-Trauben und Holunderblüten. Sehr erfrischend mit toller Balance von Süße und Säure. Feine Zitrusnoten mit zart-süßem, langen Abgang.

Champagner

Laurent Perrier Brut 14.00 95.00
 Delikater und frischer Duft mit schöner Komplexität. Noten von Zitrusfrüchten und weißem Obst. Der Ansatz 37.5cl 50.00
 Ist frisch und gleichzeitig geschmeidig, vollmundig und ausdrucksvoll.

Laurent Perrier Rosé 140.00
 Klares und sehr frisches Bukett. Breite Duftpalette von Erdbeeren, Johannesbeeren und Himbeeren, schwarze Kirschen. Außergewöhnliche Frische. Einer der besten und beliebtesten Rosé Champagner.

Laurent Perrier Brut Millésimé 2000 125.00
 Der Champagner enthält fast gleiche Anteile von Chardonnay und Pinot Noir. Anfangs sehr fruchtige, mineralische Noten mit Aromen von geröstetem Schalenobst und kandierten Zitrusfrüchten. Die darauffolgenden Noten von Dörrobst enthüllen die volle Reife des Weins. Der Pinot Noir gibt dem Wein eine gewisse Intensität und einen warmen Charakter.

Der Champagner für besondere Momente, aussergewöhnlicher Genuss auf 1300 m ü. M.

„Maison Salon“ 1997 650.00
 Ein einzigartiger Champagner für einzigartige Momente. Alles an diesem außergewöhnlichen Wein ist auf seine Einzigkeit ausgerichtet. Der Champagner Salon stammt aus einem einzigen Terroir, aus einer einzigen Grand Cru-Lage, aus einer einzigen Rebsorte dem Chardonnay und basiert ausschliesslich auf einem einzigen Jahrgang! Ein Blanc de Blanc der Extraklasse.

D' Portwii

Zur Geschichte des Portweins

Der Portwein ist seit 500 Jahren der älteste und berühmteste Wein aus Portugal. Der Portwein stammt aus Oporto und die Trauben kommen aus dem Douro-Tal mit ca. 26 000ha Rebbergen (im Vergleich Schweiz ca. 15 000ha - Stand 2000). Am 10. September 1756 wurde das Douro-Tal zum ersten D.O.C. Gebiet durch „Marques de Pombal“ erklärt und so konnten sie die Qualität des Portweins kontrollieren. Heute ist das „Instituto do vinho do Porto douro“ für die Kontrollen zuständig.

Unsere Portweine stammen vor allem von der im Jahre 1884 gegründeten „Sociedade dos Vinhos Borges S.A., Rio Tinto“.

	4 cl
Porto Dry (weisser Portwein)	6.50
Das füllige, süße Bouquet verführt durch die blumigen Noten, weich und feminin mit Nuancen exotischer Früchte, Waldhonig, reifen Bananen und Caramel. Der fruchtbetonte Körper überzeugt durch das harmonische Säurespiel, welches ihm trotz der Samtigkeit, der Süße und dem Volumen Frische verleiht. Eindrucksvolle Frucht und die floralen Aromen führen in den langen kraftvollen Abgang. Perfekt als Apéro als auch als Digestif oder als Begleiter zu Foie gras oder einer Käseplatte.	
Porto Ruby	6.50
Rubinrote Farbe, rauchig süß und sehr resistent. Er hat einen fruchtig und holzig betonten Geschmack begleitet von reifen Zimtaromen. Der Wein empfiehlt sich zum Apéro als auch zum Abschluss eines guten Essens.	
Porto Tawny	7.50
Vanille und Caramel verleihen diesem Portwein Komplexität, intensive Aromen von Waldbeeren und feinen Gewürzen dominieren und begeistern die Sinne. Der süsse Körper ist samtig und verfügt über eine optimale Säure. Die leichte Schärfe von schwarzem Pfeffer, Nuancen von Caramel, dunkler Schokolade und reifer Frucht reichen bis in das anhaltende Finale. Glänzendes Rubinrot mit goldenen Reflexen. Ein Portwein für viele Gelegenheiten.	

Soalheira 10 anos

12.50

Das delikate Bouquet besticht durch die intensiven Aromen von Trockenfrüchten, Haselnüssen und Mandeln, Vanille, Sauerkirschen und Früchtekompott. Es offenbart sich ein sehr eleganter komplexer Portwein. Im Gaumen zeigt er sich ausgewogen und kräftig mit Nuancen von Zitrusfrüchten, Pflaumen und dunkler Schokolade. Ein ausgezeichnete Digestif mit oder ohne Begleitung, aber auch ein harmonischer Begleiter zu einem Dessert mit gereiftem Käse.

Roncao 20 anos

14.50

Eine Assemblage aus verschiedenen Jahrgängen. Ein goldener, vielschichtiger und brillanter Wein, der beim Verkosten an die feinen Armagnacs erinnert. Das Bouquet verfügt über intensive Aromen von Trockenfrüchten, Orangen, Vanille und Caramel mit etwas Sauerkirschen und Kompott. Trocken und pikant wirkt er geschmeidig und dennoch kraftvoll. Begeistert als Dessert, für sich alleine oder mit Trockenfrüchten, schwarzer Schokolade und Süßspeisen von tropischen Früchten.

Diä chalte Getränk

Mineralwasser	75 cl	CHF 7.50
Valsler classic, silence	33 cl	CHF 4.50
Valsler classic, silence	50 cl	CHF 6.50
Hahnenwasser (einzeln)	50 cl	CHF 2.50
Coca-Cola classic, light oder zero	33 cl	CHF 4.50
Fanta	33 cl	CHF 4.50
Sprite	33 cl	CHF 4.50
Rivella rot, blau oder grün	33 cl	CHF 4.50
Ice Tea im Offenausschank	30 cl	CHF 4.00
	50 cl	CHF 5.00
Schweppes	20 cl	CHF 4.50
Tonic Water, Bitter Lemon		
Ginger Ale	25 cl	CHF 6.50
Red Bull	25 cl	CHF 6.50
Kalte Milch	20 cl	CHF 2.20

Diä Gsundä

Michel Orangensaft	20 cl	CHF 5.00
Michel Tomatensaft	20 cl	CHF 5.00
Roter oder weisser Traubensaft	20 cl	CHF 5.00
Apfelsaft, Apfelsaftschorle	33 cl	CHF 4.50
Suure Most (mit Alkohol)	50 cl	CHF 6.50

Diä warme Getränk

Kaffee Crème	CHF 4.00
Espresso	CHF 4.20
Ristretto	CHF 4.20
Doppelter Espresso	CHF 5.70
Latte Macchiato	CHF 5.70
Schale	CHF 4.50
Cappuccino	CHF 4.90
Kaffee Mélange	CHF 4.60
Heisse Schokolade	CHF 4.00
Heisse Schokolade Mélange	CHF 4.80
Tee	CHF 3.80
Punsch (Apfel, Orange oder Rum)	CHF 4.20