

## APÉRO - TIME



GLAS CHAMPAGNER

FR. 12.50

GLAS PROSECCO

FR. 8.50

APEROL SPRITZ

FR. 10.00

HUGO

FR. 10.00

PINK LADY

FR. 10.00

CINZANO ROYAL

FR. 10.00

SIZILIANER « BICICLETTA »

FR. 10.00

CAMPARI MILANO

FR. 10.00

PINK LADY ALKOHOLFREI

FR. 7.00

MOJITO ALKOHOLFREI FR. 7.00

Alle Preise inklusive MwSt.

## UNSERE WEISSWEINE IM OFFENAUSSCHANK



EPESES	10CL	FR. 5.00 (LEICHT, FRUCHTIG IN DER NASE)
KERNER MAGDEN	10CL	FR. 7.00 (FEINFRUCHTIG, FRISCH)
ARNEIS DAMILANO	10CL	FR. 7.00 (TROCKEN, ELEGANT, FRISCH)
NOUNAT BINIGRAU	10CL	FR. 9.50 (DER FRISCHE AUS MALLORCA)
CHARDONNAY LENOTTI	10CL	FR. 6.50 (TROCKEN, LEICHT, DELIKAT)

## ROSÉWEIN IM OFFENAUSSCHANK

TORRES DE CASTA ROSADO, MIGUEL TORRES, SPANIEN 10CL FR. 6.50  
PERFEKTER SOMMERWEIN!

Alle Preise inklusive MwSt.

## UNSERE ROTWEINE IM OFFENAUSSCHANK



BLAUBURGUNDER, LEIMENTAL (BLAUBURGUNDER)	10CL	FR. 6.00
BARBERA, ITALIEN, PIEMONT (BARBERA)	10CL	FR. 6.00
PRIMITIVO DI SAN MARZANO, ITALIEN, PUGLIA, (PRIMITIVO)	10CL	FR. 7.00
ROSSO BASTARDO, ITALIEN, ABRUZZEN (MONTEPULCIANO)	10CL	FR. 8.00
MANO A MANO, SPANIEN (TEMPRANILLO)	10CL	FR. 7.50
BALTASAR, SPANIEN (TEMPRANILLO)	10CL	FR. 8.50
DON CARLOS, SPANIEN (BOBAL, TEMPRANILLO, CABERNET)	10CL	FR. 9.00
MALBEC 1884 RESERVE, ARGENTINIEN (MALBEC)	10CL	FR. 8.00

Alle Preise inklusive MwSt.

# UNSER ROSÉWEIN/ SOMMERWEIN

TORRES DE CASTA ROSADO

(GARNACHA, CARIÑENA)

MIQUEL TORRES, KATALONIEN, SPANIEN

FR. 43.00

Der Torres De Casta Rosado ist im Geschmack aromatisch frisch und harmonisch ausgewogen mit viel saftiger Frucht und guter Säure. Im Bouquet verschmelzen fruchtige Aromen von reifen Waldbeeren und etwas Granatapfel.



Alle Preise inklusive MwSt.

# CHAMPAGNER/SCHAUMWEINE



## MANDOIS

(Pinot Noir, Pinot meunier, Chardonnay)  
Feinfruchtiger und harmonischer Cuvée.  
Frankreich, Fr. 80.00

## VEUVE CLIQOUT

(Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)  
Ein Champagner im klassischen, noblen Stil.  
Frankreich, Fr. 95.00

## PROSECCO FRANZIA CORTA PRIMUS CUVÉE

(100% Chardonnay)  
Intensive Perlage, guter Schaum, strohgelbe Farbe mit leichten, grünen Reflexen.  
Ein ausgezeichnete Geschmack, mit einem herrlichen Abgang. Kann während dem ganzen Essen genossen werden.  
Italien, Fr. 60.00

Alle Preise inklusive MwSt.

# WEISSWEINE SCHWEIZ

## ST. SAPHORIN LES TOURELLES

(Chasselas)

Gehaltvoll im Gaumen. Frisch und fruchtbetont mit angenehmer Säure und geschmeidiger Textur.

Passt zu Krustentieren und weissem Fleisch.

Vins et vignobles Les Tourelles, Puidoux, Lavaux AOC

Fr. 49.00

## JOHANNISBERG DU VALAIS JULIUS

(Johannisberg)

Am Gaumen samtig und extrareich mit Aromen von Mirabellen, Lindenblüten und gedörrten Früchten.

Ein insgesamt gut strukturierter, sehr trinkfreudiger und erfrischender Wein mit einem feinen mineralischen Abgang. Passt zu Krustentiere, Geflügel und Spargel.

Pierre-Alain Mathier Vins et vignobles Julius, Salgesch

Fr. 49.00

## CURE D'ATTALENS GRAND CRU AOC

(Chasselas)

In der Nase eine Aromenpalette mit blumigen Noten. Schöne ausgewogene Struktur im Gaumen.

Angenehm langanhaltender Abgang. Ein schöner Vertreter seines Terroirs.

Obrist Vevey, Waadt

Fr. 49.00

Alle Preise inklusive MwSt.

## YVORNE CLOS DU ROCHER

(Chasselas)

In der Nase überzeugt dieser Wein mit einer fruchtigen und harmonischen Note.  
Im Gaumen ist er sehr körperreich, ausgewogen und schmeichelt mit einer mineralischen Note.  
Ein idealer Wein zum Aperitif, zu weissem Fleisch oder zu einer würzigen Käseplatte.

Obrist vevey, Waadt

Fr. 52.00

## MAGDENER KERNER AOC

(Kerner)

Der Kerner ist sehr feinfruchtig mit einem unaufdringlichen leichten Muskatbukett. Er besticht mit seiner Würze, den Aromen von exotischen Früchten und Steinfrüchten. Ein sehr bekömmlicher Wein, der sowohl zum Apéro wie auch zu verschiedensten Speisen der ideale Begleiter ist.

Siebe Dupf Kellerei, Liestal

Fr. 49.00

## DÉZALEY MARSENS DEL LA TOUR GRAND CRU

(Chasselas)

Vollmundig geprägt von gelben Steinfrüchten und Lindenblüten mit einer sehr fein abgestimmter Frucht-Säure-Balance und einem grossartigen Abgang.

Vins et Vignobles Les Tourelles, Puidoux, Lavaux AOC

Fr. 58.00

## DÉZALEY GRAND CRU

(Chasselas)

Eine schöne, harmonische Struktur mit einer leichten Honignote. Angenehmes, langanhaltendes, wohl abgerundetes Finale.

Obrist Vevey, Lavaux

Fr. 55.00

## VINATTIERI BIANCO

(Chardonnay, Sauvignon Blanc)

Im Glas helles, leuchtendes Gelb. Die Nase wird verwöhnt von exotischen Aromen wie Papaya, Lychee, Ananas und frisch gepflückten Quitten. Im Gaumen zeigt er sich spritzig und gehaltvoll.

Vinattieri Ticinesi, Tessin

Fr. 55.00

## WEISSWEIN ÖSTERREICH

### UNPLUGGED

(CHARDONNAY)

Kräftiges Grüngelb, in der Nase Aromen von Melonen und geröstete Mandeln. Am Gaumen stoffig, warm, elegant, weich und fein strukturiert mit langem Abgang

Hannes Reh, Burgenland

Fr. 55.00

Alle Preise inklusive MwSt.



# WEISSWEINE SPANIEN

## NOUNAT

(PRENSAL BLANCO, CHARDONNAY)

Im Gaumen mündet der Nounat mit viel frischer Fruchtkonzentration und samtiger Struktur und einer schmelzigen Säure. Lassen Sie sich die naschhafte und anregende Sensation nicht entgehen.

Finca Binígrau, Mallorca

Fr. 56.00

## BLANCO NIEVA SAUVIGNON BLANC

(SAUVIGNON BLANC)

In die Nase gelangen Aromen von weissem Pfirsich, Blumenblüten, Stachelbeeren und Gletscherbonbons. Im Gaumen präsentiert sich diese Neuheit schön frisch mit guter Säure und beeindruckender Länge

VIÑEDOS DE NIEVA, RUEDA

FR. 42.00

# WEISSWEINE FRANKREICH

## GEWÜRZTRAMINER GRAND CRU HENGST

(Gewürztraminer)

Trauben von sieben verschiedenen Rebsorten, geben dem Süsswein ein Aroma von Quitten, Ananas, Honig und Zimt.

Paul Buecher, Elsass

Fr. 59.00

## CHABLIS FOURCHAUME 1ER CRU

(CHARDONNAY)

INTENSIV UND KOMPLEX, IN DER NASE BLÜTENAROMEN, ANANAS UND PAMPELMUSE. AM GAUMEN FRUCHTIGE AROMEN, SEHR LANG UND FEIN MIT VIEL CHARME UND SATTER, LEICHT SALZIGER MINERALITÄT.

La Chablisienne, Burgund

Fr. 54.00

# WEISSWEINE ITALIEN

## ARNEIS CERETTO

(Arneis)

Der Arneis hat ein typisches fruchtiges Bouquet, mit einer Note von Birne und Apfel.

Blangé Ceretto, Piemont

Fr. 55.00

## ARNEIS LANGHE DOC DAMILANO

(ARNEIS)

Strohgelber Weisswein mit delikater, frischer und fruchtiger Nase. Trocken, elegant, harmonisch und frisch.

Damilano, Piemont

Fr. 49.00

## Chardonnay Venezia Lenotti

(Chardonnay)

Im Gaumen leicht und fein mit einem anhaltenden, saftig und delikaten Abgang.

Vorspeisen, gegrilltem Fisch und leichten Gerichten.

Cantine Lenotti, Veneto

FR. 42.00

# ROTWEINE SCHWEIZ

## HOFSTETTER BLAUBURGUNDER

(Pinot Noir)

Beste Blauburgunderqualität mit hohen Öchslegraden. Kräftig, dicht, harmonisch, gerbstoffbetont.

Crescenz Rebwinzer Hofstetten

Nordwest-Schweiz

Fr. 39.50

## CURE D'ATTALENS GRAND CRU AOC

(Gamay, Pinot Noir, Galotta, Regent, Merlot)

Eleganter und delikater Rotwein mit feinem und fruchtigem Aroma. Ausgeprägter Charakter, harmonisch langanhaltender Abgang.

Obrist Vevey, Lavaux

Fr. 59.00

## MAIENFELDER BLAUBURGUNDER AOC

(Pinot Nero)

Mittleres Rubinrot mit violetten Reflexen. Eine jugendliche Frische mit Noten von roten Beeren (reife Erdbeeren) und einer dezenteren Gewürznote (Lorbeer, Nelken) schmeicheln der Nase. Im Gaumen wird diese Aromatik bestätigt, ergänzt durch dezente, reife Tannine und eine stramme, abrundende Säure.

Komminoth, Graubünden

Fr. 62.00

Alle Preise inklusive MwSt.

### LIGORNETTO DOC 2011

(Merlot)

Eleganter, kräftiger und wuchtiger Körper, fruchtig im Gaumen mit einem würzigen Finale.

Vinattieri Ticinesi, Tessin

Fr. 72.00

### Ludiano Merlot Ticino DOC

(Merlot)

Sattes Rubinrot. In der Nase fruchtig, leicht würzig, ein sortenreiner Merlot. Im Gaumen frisch und komplex mit unverwechselbaren Terroir-Aromen, noble Tannine, was auf ein vielversprechendes Alterungspotenzial hinweist.

Tamborini, Tessin

Fr. 57.00

## ROTWEINE FRANKREICH

### CHÂTEAU SEGONZAC 2009

(Petit verdot)

Kräftiges Rubinrot, fast schwarz, ausdrückstarker, harmonischer Duft nach reifen Beeren. Am Gaumen kraftvoll, samtige Tannine, schwelgerische Frucht, Noten von Kakao und einem Hauch Schokolade, perfekte Struktur, wunderbar lang.

Château Segonzac, Côtes de Bordeaux

Fr. 62.00

Alle Preise inklusive MwSt.

### CHÂTEAU DU RETOUT 2009

(Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot)

Tiefes Purpur. Feines Veilchen - und Brombeerbouquet mit tintiger Würze. Saftiger Gaumen mit reifen Tanninen, blaue Fruchtnoten und Dank des hohen und sehr reifen Petit-Verdot-Anteils, viel schwarzer Pfeffer im Finale.

(Haut-Medoc)

Fr. 68.00

### CHÂTEAU CAMBON LA PELOUSE 2009

(Haut-Medoc)

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Reifes, leicht kompottig wirkendes Waldbeerenbouquet, zeigt schon in der Nase eine eindrückliche Fülle. Im Gaumen gebündelter Charme, tolle Kirschentöne, stoffiges Extrakt.

Fr. 69.00

### CHÂTEAUNEUF DU PAPE COLOMBIS 2006

(Grenache, Syrah)

Samtige Tannine umgeben ein Bouquet von schwarzen Beeren am Gaumen, in der Nase nach Süssholz und roten Früchten duftend. Ein optimaler Begleiter zu vielen Gerichten.

Domaine Ferrando, Isabel Ferrando, Côtes du Rhône

Fr. 95.00

# ROTWEINE ITALIEN

## SITO MORESCO 2012

(Nebbiolo, Merlot, Cabernet)

Feiner Duft nach roten Beeren, eleganter Stil mit viel Kraft

Angelo Gaja, Piemont Fr. 95.00

37.5 cl 2012 Fr. 50.00

## TERRA MAGICA PRIMITIVO DI MANDURIA

(Primitivo)

Dieser edle Wein lässt keine Wünsche offen und offenbart Primitivo in hochwertigster Weinmacherskunst. Im Auftakt imponiert der Wein mit seinen fein strukturierten Tanninen und der edlen Vanille, die ihm die milde französische Eiche verleiht. Am Gaumen trägt er üppig aber mit genügender Eleganz die reife dunkle Fruchtpalette auf. Ein äusserst harmonisches und lang anhaltendes Finish krönt dieses Meisterstück der Weinmacherskunst. Passt perfekt zu rotem Fleisch und Grilladen, zarten Pastagerichten, ein idealer Meditationswein.

Cantina Marzano, Puglia

Fr. 88.00

## MASI AMARONE RISERVA 2007

(Costasera)

Der Amarone von Masi hat einen relativ modernen Stil. Er ist ein perfekter Begleiter zu rotem Fleisch, Wild und reifen Käse.

Masi, Veneto Fr. 88.00

37.5 cl 2008 Fr. 45.00

Alle Preise inklusive MwSt.

### **AMARONE RUBINELLI 2010**

(Corvina, Rondinella, Corvinone)

Der Amarone ist ein kraftvoller, körperreicher Wein mit beachtlichem Weingehalt.  
Die Sensation am Gaumen ist samtig-warm, es ist ein abgerundeter, gut ausgewogener Wein.

Rubinelli Vajol, Veneto

Fr. 98.00

### **MONTEPIROLO 2007**

(Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)

Tiefes, intensives Rubinrot. Charakteristischer Duft nach Veilchen. Passt zu Rindfleisch oder Wildschwein.

San Patrignano, Emilia-Romagna

Fr. 79.00

### **CORONATO**

(Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot)

In der Nase intensiv und komplex. Am Gaumen gut strukturiert mit angenehmer Säure.

Der Wein hat einen langen eleganten Abgang.

Bolgheri, Toskana

Fr. 85.50

### **MAQARI CA' MARCANDA 2008**

(Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)

Straffe Tanninstruktur, Nase mit dichter Frucht und vielschichtigen Aromen.

Angelo Gaja, Toskana

Fr. 92.00

Alle Preise inklusive MwSt.



## ENTDECKUNG AUF UNSERER WEINREISE

### BRIC DU LUV DOC 2010

(Barbera)

Im Gaumen zeigt sich eine unglaublich lange Fruchtaromatik mit Noten von Cassis und reifen, schwarzen Kirschen. Restlos überzeugend. Der Massstab in Italien, was Barbera anbelangt! Geeignet zu Risotto mit Pilzen, schön zu kräftigen Fleischspeisen, Pasta, Poulet, Rindfleisch, Hase, Wild und zu gereiftem Käse.

Ca`Viola, Piemont

Fr. 85.00

## ENTDECKUNG AUF UNSERER WEINREISE

### BAROLO SOTTOCASTELLO DOC 2008

(Nebbiolo)

In der Nase entfaltet sich der Sottocastello in würzigen Noten, mit klaren Hinweisen auf dunkle Beeren, sowie ein Hauch von Eukalyptus, Tabak und weisser Schokolade. Sehr harmonischer Rotwein. Der perfekte Begleiter zu Pasta, Fleisch herzhaftes Rindfleischgerichte, Schmorgerichte, Wildschwein, Rebhuhn, Wildente und Hartkäse.

Ca`Viola, Piemont

Fr. 95.00

### IL CARBONAIONE 2009

(Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano, Malvasia)

Dunkles Purpurrot mit violettreflexen. Sehr offenes, beeriges Bouquet (Zwetschgen, Pflaumen) mit schöner Vanille-, Kaffee- und Röstholaromatik.

Poggio Scalette, Toskana

Fr. 82.00

### **LE SERRE NOUVE 2009**

(Cabernet Sauvignon, Merlot)

Die Trauben wurden von Hand in kleinen Kisten geerntet. Eleganter Begleiter zu mediterranen Gerichten mit Rindfleisch, Lamm und Wild mit aufwändigen Beilagen oder einfach so zum Geniessen.

Ornellaia, Toskana

Fr. 96.00

### **IL PINO DI BISERNO 2009**

(Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot)

In der Nase frisches Holz, tiefgründige dunkle Fruchtnoten, etwas Leder, Speck und Rauch. Ein schöner Begleiter für edle Gerichte wie gebratenem Fleisch, Wildgerichten und würzigem Käse.

Tenuta Campo di Sasso, Toskana

Fr. 89.00

### **CAPOGATTO 2008**

(Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot)

In der Nase extrem dicht, dunkle Früchte. Im Gaumen sehr vielschichtig, edelste Holzaromen, Cassis, Kirschen und Vanille. Edler Begleiter zu einem Rindsfilet vom Grill, Lammkoteletten oder einem Entrecôte double.

Podere Poggio Scalette, Toskana

Fr. 84.00

### **CAMPO AL FICO DOC 2010**

(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)

Tiefes Rubinrot. Komplex mit süssen, würzigen und mineralischen Noten, Aromen nach Brombeere, Johannisbeere und Heidelbeere. Schöne Struktur mit samtigen Gerbstoffen. Elegant, intensiv und lang-anhaltender Abgang.

Bolgheri, Toscana

Fr. 89.00

### **INSOGLIO DEL GINGHIALE IGT 2012**

(Syrah, Cabernet franc, Merlot, Petit Verdot)

Jugendliches Purpurrot; fruchtige Nase mit viel Brombeeren, Cassis und dezenten Gewürznoten; im Gaumen mit Fruchtsüsse beginnend, begleitet von leicht vegetabiler Würze.

Tenuta di Biserno, Toscana

Fr. 55.00

### **LUDI ROSSO MARCHE IGT 2009**

(Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah)

Intensives Rubinrot. Anhaltender Duft, mit reifen Fruchtaromen vor allem Kirsche und Brombeere und Lakritzenoten. Herb und elegant, mit grosser Geschmackszunahme, charaktervoll und mit feinen Gerbstoffen, weich und rund.

Azienda Vitivinicola, Ercole Velenosi, Marken

Fr. 74.00

### **SAGRANTINO DI MONTEFALCO 2007**

(Sagrantino)

Dunkles Rubinrot. Brombeer- und Heidelbeerkonfituren- Aromen mit intensiver Kirschnote und etwas Leder.

Cesarini Sartori, Umbrien

Fr. 79.00

### **ROSSOBASTARDO 2010**

(Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot)

Herrlich leuchtendes Rubinrot, das Bouquet zeigt viel Frucht. Am Gaumen ist er weich, geschmeidig und ausgewogen mit einem nachhaltigen Abgang. Perfekt zu Fleischgerichten.

Cesarini Sartori, Umbrien

Fr. 49.00

### **BRUNELLO DI MONTALCINO**

(100% SANGIOVESE GROSSO)

Im Gaumen erhaben, konzentriert und vollmundig mit Noten von Dörrfrüchten, Schokolade und Röst-aromen. Ein grosser, komplexer und nuancenreicher Wein mit einem langen Finale. Passt gut zu Lammrücken, Wild, Entrecote, Rindsfilet und zu vielen Käsesorten.

Tenuta Pietranera, Toscana

Fr. 98.00

### VALPOLICELLA RIPASSO LENOTTI

(Corvina, Rondinella, Molinara)

Im Gaumen vollmundig, kräftig mit Noten von Kompott, dunklen Beeren, süssen Tabakblättern und Röstaromen.

Passt gut zu kräftigen, gut gewürzten Gerichten

Cantine Lenotti, Valpolicella

Fr. 52.00

## ROTWEINE SPANIEN

### LAN D-12 2007

(Tempranillo)

Elegantes Bouquet, frische rote Beeren, Brombeeren, untermalt von einem Hauch Lakritze und leichter Würze.

Vollmundiges Finale, fleischig und doch seidig angenehm-von schöner Persönlichkeit.

Bodegas Lan, Rioja

Fr. 55.00

### LAN CULMEN 2005

(Tempranillo, Mazuelo, Graciano)

Sehr einladendes, dichtes und fleischiges Bouquet, dass an Heidelbeeren und Vanillestangen erinnert.

Er entfaltet ein feinkörniges, tragendes Tannin und endet im schönen Nachhall mit viel dunkler Beerenfrucht.

Bodegas Lan, Rioja

Fr. 125.00

### VERATON TINTO 2010

(100% Garnacha)

Leuchtendes, dunkles Rot. Klares, strahlendes Bouquet, viel Blütenduft, schwarze Beeren, Caramel und Kaffee.  
Füllig, üppig und viel süßes Extrakt. Passend zu Grilladen, Tapas und Pasta.

BODEGAS ALTO MONCAYO, CAMPO DE BORJA

Fr. 78.00

### LAN EDICION LIMITADA 2006

(Tempranillo, Mazuelo, Graciano)

Helle, Kirschrote Farbe mit violetten Reflexen. Komplexe und elegante Nase mit Noten von reifen Kirschen und Waldbeeren. Dieser LAN hinterlässt einen langen Abgang mit mineralischen Noten, die ihren Ursprung zeigen.

Bodegas Lan, Rioja

Fr. 98.00

### DEHESA DE LUNA 2010

(Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon)

Das Bouquet ist von reifer Beerenfrucht und floralen Noten geprägt. Der Spanier weist sowohl verführerisch-elegante wie auch mächtige gehaltvolle Seiten auf.

Tierra de Castilla, La Mancha

Fr. 65.00

### **BLUE LABEL 2010**

(Monastrell, Cabernet Sauvignon, Syrah)

Intensiv und ätherisch duftend nach Kaffee, Leder, Kokos, Kräutern, Minze, Blütenduft.

Kein scheuer Wein, sondern ein intensives Kraftpaket!

Bodegas Juan Gil, Jumilla

Fr. 78.00

### **ALAYA "ORO" 2011**

(Alicante Bouschet)

Fast schwarze Farbe, enorm fruchtiges Bouquet mit Noten von Brombeeren, Lakritze, Pfeffer, Minze, Schokolade.

15 Monate im Barrique ausgebaut.

Bodegas Atalaya, Almansa

Fr. 89.00

### **CLIO 2010**

(Monastrell, Cabernet Sauvignon)

Schön und vielschichtiges Bouquet, rote Frucht, Veilchen, Tabak und Lakritze. Eine saftige Säure stützt den Wein und lockert die portweinartige Fülle etwas auf und bringt eine erstaunliche Balance in diesen "full-bodied" Wein.

Bodegas El Nido, Jumilla

Fr. 98.00

### **SANT GALL 2010**

(Syrah, Manto Negro, Cabernet Sauvignon)

In der Nase Aromen von eingemachten roten Früchten mit Anklängen von Süssholz und Konfekt.

Breit und geschmeidig mit angenehmer Säure und sanften Tanninen.

Bodegas Biniagual, Mallorca

Fr. 58.00

### **RIOJA CRIANZA DOC**

(Tempranillo, Graciano, Mazuelo)

Im Gaumen Noten von Kompott und Gewürzen, unterlegt von Aromen von Tabakblättern und Schokolade.

Ein ausgewogener, mittelschwerer Wein mit weichen Tanninen.

Passt zu vielen Fleischgerichten, sowie zum geselligen Beisammensein

Bodegas Primicia, Alavesa

Fr. 39.00

### **MANO A MANO 2010**

(100% Tempranillo)

Kirschrote Farbe. In der Nase Süsskirschen und Veilchen. Am Gaumen reife, schwarze Frucht, Kakao, florale und

balsamische Nuancen. Würzig, frisch mit einem vollen, ausgeglichenen Abgang.

Bodega Mano a Mano S.L. VÍno de la Tierra de Castilla

Fr. 49.00



### **AALTO PS 2010**

(100% Tinta Fina)

Intensive dunkle Fruchtnoten. Am Gaumen ausgeprägte, konzentrierte Frucht. Schön integrierte Tannine.

Ein langes Finale, der Wein hat grosses Potential!

Aalto, Ribera del Duero

Fr. 130.00

### **MAURO 2010**

(100% Tempranillo)

Am Gaumen vollmundig, runde, fruchtige mit leicht beerigen Nuancen. Schön eingebundene Tannine.

Ein langes, fruchtiges und frisches Finale...

Mauro, Castilla y Leon

Fr. 95.00

### **MAURO VS 2010**

(Tempranillo, Syrah)

Dunkelrote Farbe. In der Nase rote und schwarze Früchte. Am Gaumen fruchtig, elegante Tanninen. Viel Kraft, Eleganz und Frische. Ein volles, fruchtiges Finale.

**93 Parker Punkte**

Mauro, Castilla y Leon

Fr. 125.00

## ROTWEIN VON CHILE

MANSO DE VELASCO 2007

(Cabernet Sauvignon)

100 jährige Rebstöcke

Sehr dunkles Purpur mit violetten Reflexen. Typischer Cabernet Sauvignon-Duft nach konzentriertem Cassis, etwas Tabak und frischem Holz. Sehr stoffig und tiefgründig auch am Gaumen. Viel Kraft und Biss.

Begleitet gut Fleischgerichte und Käse.

Miguel Torres

Fr. 85.00

## ROTWEINE VON ARGENTINIEN

PASSO DOBLE 2009

(Malbec, Corvina, Merlot)

Rundes Bouquet mit fruchtigen Noten und würzigen Nuancen. Top Wein zu vernünftigem Preis.

Masí, Mendoza

Fr. 48.00

Alle Preise inklusive MwSt.

### THE PRESIDENT `S BLEND

(85 % Malbec von 61-jährigen Rebstöcken, Cabernet Sauvignon, Syrah)

Die Tanninen und die Struktur, sowie die würzigen Noten vom Cabernet Sauvignon und der fruchtige Charakter vom Syrah, harmonisieren perfekt mit den einzigartigen Eigenschaften der Malbec-Traube. Ein perfekter Blend der den hohen Ansprüchen einer Präsidentin wie Evita Perron gerecht wird.

Passt gut zu Rind und Lamm, Schmorbraten und kräftigen Gerichten, sowie zu Käse.

Bodegas Escorihuela, Belgrano, Mendoza

Fr. 98.00

### MALBEC 1884

(MALBEC)

Intensive Aromen nach roten und schwarzen Beeren, sowie Pflaumen und Kirschen. Eleganter Abgang mit sanften Tanninen. Passt gut zu Rind und Lamm, sowie zu Schmorbraten, Hartkäse und Pasta.

Bodegas Escorihuela, Mendoza

75 CL Fr. 55.00

Magnum Fr. 110.00

# ROTWEINE VON ÖSTERREICH

## PHANTOM 2011

(Blaufränkischer, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah)

Dichtes Rubinrot. Im Bouquet frisch, rote Beeren, Blumen, Röstaromen. Im Gaumen elegant, mittelgewichtig, sehr ausgewogen. Finessenreicher, erfrischender Rotwein, idealer Essensbegleiter.

K+K Kirnbauer, Mittelburgenland

Fr. 79.00

## SCHWARZ ROT 2012

(100% Zweigelt)

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen, in der Nase ein Hauch von dunklen Beeren, feiner Edelholzwürze. Am Gaumen rotbeerige Nuancen. Saftig, elegante Textur, gut integriertes Tannin, im Finale angenehme Extrassüsse.

Hans Schwarz, Weingut schwarz

Fr. 98.00

## UNPLUGGED 2013

(100% ZWEIFELT)

Dunkles, kräftiges Purpur mit hellroten Reflexen am Gaumen sehr kräftig und würzig aber mit gut definierter Frucht. Weichsel und Kirschen, ausdrucksstarker, schöner Trinkfluss.

Hannes Reh, Burgenland,

Fr. 58.00

Alle Preise inklusive MwSt.

# RARITÄTEN AUS UNSEREM WEINKELLER

## BARBARESCO 2003

(Nebbiolo)

Rubin und Granatrot, ausdrucksvoller Duft an welkende Veilchen erinnernd. Fleischig, mit guter Struktur, aromatisch und reich an Feinheiten.

Angelo Gaja, Piemont

Fr. 230.00

## CONTEISA 1998

(Nebbiolo, Barbera)

Der neue Spitzenwein aus dem Rebberg Conteisa ist ein Nebbiolo von beeindruckender Tiefe und Vielschichtigkeit. Ein lakritzbetontes Gewächs von feinsten Frucht.

Angelo Gaja, Piemont

Fr. 280.00

## SOLARE 2005

(Sangiovese, Malvasia Nera)

Reiches und ausgewogenes Bouquet. Voll, aromatisch, samtig, harmonisch, elegant und geschmackvoll. Langer warmer Abgang, körperreicher Ausklang mit Kaffeenoten.

Capannelle, Toskana

Fr. 98.00

Alle Preise inklusive MwSt.

### CA' MARCANDA 2000/03

(Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)

Nase mit dichter Frucht und vielschichtigen Aromen. Voller Körper, engmaschige Textur.

Angelo Gaja, Toskana

Fr. 175.00

### SASSICAIA 2000

(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)

Dunkelviolett, fast schwarz die Farbe. Dunkle Beeren, nobles Holz und leichte Rauch- und Minztöne in der Nase.

Ein klassischer Begleiter zu Fleischmahlzeiten.

Tenuta San Guido, Toskana Fr. 190.00

37.5 cl 1998 Fr. 95.00

### QUADO AL TASSO 2006

(Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)

Intensives Rubinrot. Ein grosser und würdiger Wein!

Passt zu kurz gebratenem Fleisch, rassisger Pasta und edlem Käse.

Antinori, Toskana

Fr. 135.00

### TIGNANELLO 2008

(Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)

Schönes Kirschrot. Sehr reich an Aromen; duftend nach Dörrobst, Edelhölzer und dezenter Cassisfrucht.

Passt zu edlen Pastagerichten, mariniertem Braten, Ossobucco.

Antinori, Toskana Fr. 125.00

Alle Preise inklusive MwSt.

### **BIBBONA, TENUTA DI BISERNO 2007**

(Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot)

Dicht und vielschichtig in der Nase mit Noten von schwarzen Kirschen, Brombeeren, Schokolade, Mokka und Vanille.

Wuchtiger, gaumenfüllender Körper von grosser Komplexität.

Antinori, Toskana

Fr. 160.00

### **ORNELLAIA 2010**

(Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)

Dunkles Purpurrot. Konzentriert die Nase; tiefgründig, Frucht kombiniert mit Kokos-/Schokoladen-Aromen, frisches Holz mit feinen Röstaromen. Edler Begleiter zu festlichen Mahlzeiten, gegrilltem Fleisch, Braten und Wild.

Ornellaia, Toskana

Fr. 220.00

### **SASSOSOLO IGT 2008**

(100% Cabernet Sauvignon)

Pflanzlicher Duft mit Waldbeerennoten. Würzig, körperreich, mit weichen Gerbstoffen, langanhaltender Abgang.

Passt zu weissem und rotem Fleisch, Grilladen, Geflügel und reifem Käse.

Bolgheri, Toskana

Fr. 150.00

### FOURISOLCO 2009

(100% Cabernet Franc)

Tiefes Rubinrot. Intensiv und angenehm. Trocken, körperreich und samtig. Passt zu Geflügel, Braten und reifem Käse.

Bolgheri, Toskana

Fr. 150.00

### GRAN DEFENSA 1998

(Garnacha, Tinta, Garro, Samsó, Monastrell, Cariñena)

Granatrot im Glas, schwarze Beere, Pflaume, Schokolade, Thymian und Pfeffer in der Nase. Cremiger Abgang mit süßem Tannin. Ein fast unbeschreiblicher Wein der jeder mal probiert haben sollte.

Torres, Katalonien

Fr. 103.00

### SUGARILLE - BRUNELLO DI MONTALCINO 2000

(Sangiovese)

Die einzigartige Position und Bodenstruktur der Lage Sugarille verleihen diesem Wein Ausdruck, Charakter und Kraft.

Angelo Gaja, Toskana

Fr. 190.00

### RUBICON 2003

(Cabernet Sauvignon)

Ein kräftiger Klassiker aus dem Nappa Valley, wird biologisch produziert.

Vor allem 2003 war ein Spitzenjahrgang im Nappa Valley.

Rubicon Estate, Napa Valley

Fr. 170.00

Alle Preise inklusive MwSt.



### **ALTO MONCAYO 2010**

(Garnacha)

Unglaublich intensives Bouquet, vielschichtig, würzig und natürlich mit warmen Beeren- und Kirschenaromen, sowie Cassis. Gute Struktur offenbart sich am Gaumen. Reife Tannine kombiniert mit viel reifer Frucht. Schlicht gewaltig!

Bodegas Alto Moncayo, Campo de Borja

**100 Parker Punkte**

Fr. 108.00

### **FLOR DE PINGUS 2010**

(100% Tempranillo)

Am Gaumen ein opulenter, reiner Wein mit integrierten Tanninen und einem Bouquet von Frucht und Würzigkeit.

Ein langer, intensiver und fruchtbetonter Abgang.

Flor de Pingus

**95 Parker Punkte**

Fr. 150.00

### **TERREUS 2009**

(100% Tempranillo)

Granatrote Farbe. Am Gaumen elegant mit seidigen, feingliedrigen Tanninen und dichte Aromatik.

Fruchtig mit einem vollen, langen Finale.

Mauro, Castilla y Leon

Fr. 140.00

## UNSERE DESSERTWEINE

JUSTIN VINERY, KALIFORNIEN

(Cabernet Sauvignon)

Ein Dessertwein der besonderen Art, seine Farbe ist dunkel und die Produktionsart ist wie ein Portwein.

Paso Robles

37.5 cl Fr. 45.00

LA PERLARA DOCG, ITALIEN

(Garganega)

Dieser Recioto ist von kräftiger, strohgelber Farbe. Im Duft langanhaltend, intensiv fruchtig-blumig nach Sultaninen, getrockneten Feigen und Nüssen. Im Gaumen mischt sich die Edelsüsse mit einprägsamen Gewürznoten.

Ca' Rugate, Verona

50cl Fr. 65.00

CHÂTEAU LA RIVIÈRE, FRANKREICH

(Semillon, Muscadelle & Sauvignon Blanc)

Intensives Bouquet nach Honig und Blumen-passt perfekt zu Desserts, Aperitifs und Gänseleber.

Sauternes AC, bordeaux

37.5 cl Fr. 65.00

Alle Preise inklusive MwSt.