

## Härzlich Willkomä!

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

In unserem Weinkeller befinden sich über 100 edle Tropfen aus aller Welt. Einige dieser Weine bieten wir Ihnen auch im Offenausschank an. Profitieren Sie von unseren zusammengestellten „Weinreisen“ ab Seite 5 oder fragen Sie unsere Mitarbeiter nach den aktuellen Tagesweinen.

Unser Küchenteam um Matthias Bruns legt Wert auf einheimische, saisonale und frische Produkte, die sie mit Vorlieben zu immer neuen Variationen verarbeiten.

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

Gastgeber Marcel Neuhaus & Team

# Dr Reihe nah

## **Empfehlungen**

- Seite 3 7dl Qualitätsweine im Offenausschank  
Seite 5 Üsi Empfählig  
Seite 6 Magnum

## **Weißweine**

- Seite 8 Schweiz  
Seite 10 Österreich, Frankreich  
Seite 11 Italien  
Seite 12 Chile, Australien

## **Rosé**

- Seite 12 Schweiz

## **Rotwein**

- Seite 13 Schweiz  
Seite 14 Frankreich  
Seite 16 Italien  
Seite 19 Österreich  
Seite 20 Spanien, Portugal  
Seite 21 Australien, Argentinien, Chile  
Seite 22 Dessertweine  
Seite 23 37,5 cl Flaschen  
Seite 24 Offene Weine 5 dl Qualität

## **Schaumweine**

- Seite 25 Prosecco, Moscato, Champagner  
Seite 26 Portweine  
Seite 27 Soft Drinks  
Seite 28 Kaffee

# 7 dl Qualität zum Probierä

## Weissweine im Offenausschank

### Schweiz

		1 dl Fl.
Aargau	<b>Wetzel Chardonnay 2014</b> <b>Weingut Jürg Wetzel, Ennetbaden</b> <b>Chardonnay</b> Dieser Chardonnay aus dem Kanton Aargau überrascht immer wieder. Der Ausbau im Barrique ergänzt die klassische Frucht-Aromatik mit einem schönen Schmelz, etwas Honig und einer Prise Vanille im Abgang.	<b>9.30 59.00</b>

### Italien

Friuli	<b>Sauvignon, Colli Orientali Friuli DOC, 2014</b> <b>Torre Rosazza</b> <b>Sauvignon Blanc</b> Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen, in der Nase betörende Düfte Von Grapefruit, Stachelbeeren und frisch gemähtem Gras. Im Gaumen intensiv fruchtig mit typischer Sauvignon blanc Charakteristik. Der Wein wirkt sehr frisch und herrlich komplex.	<b>8.70 55.00</b>
--------	--	-------------------

### Portugal

Duoro	<b>Borges Alvarinho Vinho Verde DOC 2013</b> <b>Sociedade Vinhos Borges</b> <b>Alvarinho</b> 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.	<b>7.40 47.00</b>
-------	--	-------------------

### Spanien

Catalunya	<b>Vina Esmeralda DO 2014</b> <b>Torres</b> <b>Moscatei, Gewürztraminer</b> 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.	<b>7.30 46.00</b>
-----------	--	-------------------

## **Rotweine im Offenausschank**

### **Schweiz**

**1 dl Fl.**

<b>Graubünden</b>	<b>Capinero, Graubünden AOC 2012</b>	<b>9.30</b>	<b>59.00</b>
	<b>Jacob Rohner Weinbau, Fläsch</b>		
	<b>Cabernet Sauvignon, Pinot Noir</b>		

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. 12 Monate in gebrauchten Barriques.

### **Italien**

<b>Venetien</b>	<b>Brolo Campofiorin, Rosso del Veronese IGT, 2011</b>	<b>7.70</b>	<b>49.00</b>
	<b>Masi Agricola, Corvina, Rondinella, Oseleta</b>		

Sattes Kirschrot, fruchtig in der Nase, unterstrichen mit Aromen von Dörrfrüchten, Heu und Rosinen. Gut strukturiert mit mittellangem Abgang. Unkomplizierter, vielseitig einsetzbarer Essensbegleiter.

### **Spanien**

<b>Yelca</b>	<b>Castaño Colección, Yelca DO, 2011</b>	<b>8.50</b>	<b>54.00</b>
	<b>Borges Castano</b>		

Intensive purpurrote Farbe, in der Nase sehr komplex, Aromen nach Brom- und Heidelbeeren sowie leicht mineralische Noten. Am Gaumen körperreich, fruchtig, ausgewogen mit festen und reifen Tanninen.

### **Frankreich**

<b>Bordeaux</b>	<b>Château Cap de Faugères 2011</b>	<b>10.00</b>	<b>64.00</b>
	<b>Côtes de Castillon AC</b>		
	<b>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</b>		

Mittleres Purpur, süßes nach Amarenakirschen duftendes Bouquet. Gradlinig im Gaumen mit gutem Potential, fein und harmonisch. 89 Parker Punkte und 16 Punkte im Weinwisser

# Üsi Empfählig

## Variation 1

### Apéro

Champagner Laurent Perrier Ultra Brut / 10 cl

### Zur Vorspeise

Wetzel, Chardonnay

Weinbau J. Wetzel, Ennetbaden / 10 cl

### Zum Hauptgang

Barolo Batasiolo, Nebbiolo

Beni di Batasiolo / 10 cl

### Zum Dessert

Floralis Moscatel Oro, Vino de Licor / 10 cl

Torres

50% Moscatel de Aleiandra 50%

Moscatel de Gano Menudo

**CHF 45.00**

## Variation 2

### Apéro

Moscato d'Asti DOCG / 10 cl

### Zur Vorspeise

Pinot Grigio Lageder

Alois Lageder / 10 cl

### Zum Hauptgang

Château Cap de Faugères

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Côtes de Castillon ac / 10 cl

### Zum Dessert

Portwein, Roncao 20 anos / 4 cl

**CHF 42.00**

## Variation 3

### Apéro

Portwein weiss / 4 cl

### Zur Vorspeise

Heida, Vispertmine

Robert Gilliard, Wallis / 10cl

### Zum Hauptgang

Capinero, Cabernet Sauvignon und Pinot Noir

Weinbau J. Rohner, Fläsch / 10cl

### Zum Dessert

Aleatico (roter Dessertwein)

Sovana DOC, Toscana – Antinori / 10cl

**CHF 39.00**

# Magnum

150cl

## Schweiz

<b>Grau- bünden</b>	<b>Capinero, Graubünden, 2012 / 13</b> <b>Jacob Rohner Weinbau, Fläsch</b> <b>Cabernet Sauvignon, Pinot Noir</b> 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.	<b>123.00</b>
<b>Aargau</b>	<b>Wetzel Pinot noir «Auslese» 2011 / 12</b> <b>Weingut Jürg Wetzel, Ennetbaden</b> <b>Pinot noir</b> Dieser kräftige Pinot noir aus hochreifen Aargauer-Trauben, wird Umsichtig im Holz vergoren und ausgebaut, so dass Aromen und Tannine ein harmonisches Gaumenspiel zwischen Dörrfrüchten und dunkle Beeren eingehen eine vielschichtige Struktur.	<b>123.00</b>

## Frankreich

<b>Bordeaux</b>	<b>Château Cap de Faugères 2009</b> <b>Côtes de Castillon AC</b> <b>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</b> Mittleres Purpur, süßes nach Amarenakirschen duftendes Bouquet. Gradlinig im Gaumen mit gutem Potential, fein und harmonisch. 91 Parker Punkte und 17 Punkte im Weinwissen	<b>123.00</b>
-----------------	--	---------------

## Italien

<b>Veneto</b>	<b>Brolo Campofiorin, Rosso del Veronese IGT, 2011</b> <b>Masi Agricola,</b> <b>Corvina, Rondinella, Oseleta</b> Sattes Kirschrot, fruchtig in der Nase, unterstrichen mit Aromen von Dörrfrüchten, Heu und Rosinen. Gut strukturiert mit mittellangem Abgang. Unkomplizierter, vielseitig einsetzbarer Essensbegleiter.	<b>99.00</b>
---------------	---	--------------

<b>Sardinien</b>	<b>Cannonau di Sardegna DOC, Riserva 2010</b>	<b>99.00</b>
	<b>Sella &amp; Mosca</b>	
	<b>Cannonau</b>	
	Während 24 Monaten in großen slowenischen Eichenfässern ausgebaut. Rubinrot mit granatroten Reflexen, würzig und ausdrucksvooll das Bouquet, harmonisch und samtig der Gaumen mit zarten Pflaumen und dezenten Holznoten im Finale.	
<b>Trentino</b>	<b>TERRE DI SAN LEONARDO 2011</b>	<b>109.00</b>
	<b>Vigneti delle Dolomiti IGT</b>	
	<b>Tenuta San Leonardo</b>	
	<b>Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot</b>	
	Eine klassische Bordeaux-Assemblage zu 80% für 18 Monate in großen slowenischen Eichenfässern ausgebaut, 20% für mindestens sechs Monate in französischen Barriques. Tiefgründiges Rubinrot; kraftvolle, noble Beerennase mit Noten von Zwetschgen, Brombeeren und süßlichen Gewürznuancen. Ein Wein von großer Harmonie mit herrlichem aromatischem Finale.	
<b>Spanien</b>		
<b>Ribera</b>	<b>Ribera Del Duero DO Crianza, 2011</b>	<b>109.00</b>
<b>Del Duero</b>	<b>Tamaral, Ribera del Duero</b>	
	<b>Tempranillo</b>	
	Dieser Wein besticht durch seine Ausgeglichenheit von Säure und Tanninen. In der Nase entfaltet er feine Fruchtaromen und im Gaumen fühlt man den Geschmack nach reifen Früchten und Tabak, Hauch von Mandelaromen.	
<b>Navarra</b>	<b>Pago de Cirsus Single Vineyard , DO 2011</b>	<b>103.00</b>
	<b>Pago de Cirsus – Inaki Nunez</b>	
	<b>Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon</b>	
	Die Vinifikation geschieht in französischen Eichenbarrique. In den Aromen spiegeln sich Brombeeren, Weichselkirschen, Cassis und reife Waldhimbeeren, dazu gesellen sich Noten nach weißen Pfeffer und Eukalyptus.	

## Diä Wiissä

<b>Schweiz</b>		<b>75cl</b>
<b>Schwyz</b>	<b>Chiemer Gold Riesling-Silvaner 2014 Sunnehof, Immensee Riesling - Silvaner</b>	<b>47.00</b>
	Kräftiger Weißwein mit viel Schmelz und dem gewissen Etwas In Form von leichter Restsüsse. Chiemer Gold passt wunderbar zum Apéro. und Süßwasserfischen. Ebenso begleitet er exotische Speisen mit Curry und Kokos.	
<b>Ost- schweiz</b>	<b>Rutishauser „Cuvée Special“ 2012 Rutishauser Gewürztraminer/Räuschling und Müller-Thurgau</b>	<b>46.00</b>
	Ein Wein von herrlicher Fruchtigkeit, schöner Eleganz und Harmonie. Ergänzt sich sehr gut mit Vorspeisen wie Terrinen und Meeresfrüchten.	
<b>Grau- bünden</b>	<b>L`Amicizia, AOC, 2013 Jacob Rohner Weinbau, Fläsch Freisamer, Rheinriesling, Gewürztraminer, Riesling Silvaner</b>	<b>49.00</b>
	Die Freundschaft zwischen verschiedenen Traubensorten und den zwei Weinbauregionen Nord- und Südbünden. Durch aromaschonende doppelte Kaltgärung entsteht ein geruchs- intensiver Wein mit ausgeprägter Muskatnote und knackig frischer Säure.	
	<b>Zizerser Chardonnay Graubünden 2011 / 12 Jacob Rohner Weinbau, Fläsch Chardonnay</b>	<b>59.00</b>
	Im Barrique gereift. Dieser Wein zeichnet sich durch exotische Fruchtnoten und feine Röstaromen in der Nase aus. Im Gaumen ein reiches Frucht-Säurespiel, sowie eine komplexe und vielschichtige Struktur eines kräftigen Rotweines ähnlich.	
<b>Tessin</b>	<b>Apocallise DOC, 2014 Angelo Delea Chardonnay, Sémillion und Merlot</b>	<b>53.00</b>
	Frischer Wein, wohlriechend mit einer aromatischen Note dieser Trauben. Im Geschmack trocken, intensiv und beständig.	

<b>Waadt</b>	<b>Aigle „Les Murailles“ AOC, 2012</b>	<b>63.00</b>
	<b>Henri Badoux, Aigle</b>	
	<b>Chasselas</b>	
	Traditionelle Gärung im Edelstahltank, hellgelbe Farbe, reich an Früchten, dicht und harmonisch. Dieser Wein passt sehr gut zu Fischgerichten und Käse.	
	<b>Aigle „Vin Blanc District d'Aigle“ AOC 2012</b>	<b>43.00</b>
	<b>M. Cottier et Fils</b>	
	<b>Chasselas</b>	
	Hellgelbe Farbe, Lindenblütenaroma. Ein eleganter runder und fruchtiger Wein. Ein guter Begleiter zu Gerichten mit Schalentieren, Fisch oder Geflügel	
	<b>Château de Vufflens blanc, AOC 2012</b>	<b>46.00</b>
	<b>Boll &amp; Cie., Morges Vufflens-le-Château</b>	
	<b>Chardonnay</b>	
	Von 20jährigen Rebstocken 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.	
	<b>Yvorne „Grand petit Vignoble“ AOC 2012</b>	<b>59.00</b>
	<b>Henri Badoux</b>	
	<b>Chasselas</b>	
	Traditionelle Gärung im Edelstahltank, goldgelbe Farbe. Energisch mit schönen Rebblütenaroma passt er sehr gut zu Krustentierspeisen sowie zu Käse- und Pilzgerichten.	
	<b>Epesses „La République“ Lavaux AOC 2013</b>	<b>56.00</b>
	<b>Patrick Fonjallaz</b>	
	<b>Chasselas</b>	
	Ein hellgelber Wein, spritzig und fruchtig. Bietet sich als Begleiter zu Fisch, Fleisch und Spargel an.	
<b>Wallis</b>	<b>Fendant „ Les Murettes“ AOC 2013</b>	<b>48.00</b>
	<b>Robert Gilliard</b>	
	<b>Chasselas</b>	
	Strohgoldene Farbe, frisch fruchtig und blumig. Dieser Wein passt sehr gut als Apéro und zu Hartkäse, sowie zu Fischgerichten.	
	<b>Cave Fin Bec Johannisberg du Valais AOC 2013</b>	<b>58.00</b>
	<b>Yvo Mathier</b>	
	<b>Sylvaner</b>	
	Gold farbig mit grünen Reflexen, in der Nase intensiv, fruchtig und blumig mit exotischer Fruchtnote. Im Gaumen ein weicher Auftakt, frischer und saftiger Mittelteil, harmonischer, breiter Körper.	

<b>Wallis</b>	<b>Gilliard „Petit Arvine“ AOC Valais 2014</b>	<b>56.00</b>
	<b>Robert Gilliard</b>	
	<b>Petit Arvine</b>	
	Hellgelbe Farbe, Edelstahlankreifung, finessenreich mit eleganter Würze. Im Gaumen zartes, blumiges Zitronenaroma mit einem frischen Abgang.	
	<b>Heida AOC Valais 2014</b>	<b>54.00</b>
	<b>Robert Gilliard</b>	
	<b>Heida (weisser Traminer)</b>	
	Der in den höchsten Weinbergen angepflanzte Wein Europas. Dieser gleichzeitig erfrischende und üppige Tropfen, der zarte Duftnoten von Baum- und Haselnüssen in sich trägt, ist voller Lebhaftigkeit und von schöner Nachhaltigkeit. Ein Wein von Struktur, frisch und mineralisch in perfekter Harmonie. Lang anhaltender Abgang.	
	<b>Johannisberg Clos du Brûlé-Fer 2012</b>	<b>59.00</b>
	<b>Robert Gilliard</b>	
	<b>Silvaner</b>	
	Reife Früchte, Ananas, leicht hefig, fein prickelnd, füllig, zarte bitter und salzige Noten. Ein Wein von Struktur. Passt zu Spargeln, Terrinen Weichkäse, Raclette oder Fondue	

## Österreich

<b>Nieder- österreich</b>	<b>Setzer „Grüner Veltliner“ Weinviertel DAC 2013</b>	<b>48.00</b>
	<b>Setzer, Hohenwarth</b>	
	<b>Grüner Veltliner</b>	

Klassischer Veltliner, pfeffrig, würzig, extraktreich und fruchtig. Trocken ausgebaut harmoniert dieser Wein sehr gut mit Geflügel-, Rind- und Schweinefleisch.

## Frankreich

<b>Loiretal</b>	<b>Sancerre Domaine Daulny AOC, 2014</b>	<b>68.00</b>
	<b>Etienne Daulny</b>	
	<b>Sauvignon Blanc</b>	
	Schönes Goldgelb, feine und delikate Aromen von 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.	
<b>Chablis</b>	<b>Chablis 1<sup>er</sup> Cru, Fourchaume 2013</b>	<b>74.00</b>
	<b>Domaine Roland Lavantureux</b>	
	<b>Chardonnay</b>	
	Helles Gold. Vielschichtiges, schönes Bouquet mit Noten von Blüten, Zitronen, Brotrinde, Feuerstein. Weiche und leicht cremige Struktur mit frischer, zitroniger Säure, lang anhaltender Aromatik und Mineralität passt sehr gut zu Fisch und Geflügel	

**Côtes du-Rhône** **Châteauneuf du Pape blanc 2013** **79.00**  
**Domaine des Sénéchaux**  
**Grenache blanc, Clairette**  
**Bourbulenc, Rousanne**  
Sattes Gelb. Üppiges, ausladendes Bouquet mit Blumenduft, Noten von Äpfeln und Kräutern. Füllig und recht schwer, mild in der Säure, viel reife Frucht. Ein interessanter, selten anzutreffender Weisswein aus einer altehrwürdigen Appellation.

**Côtes-Catalanes** **Tabula Rasa 2013** **69.00**  
**Domaine des Enfants**  
**Grenache gris, Grenache blanc, Carignan blanc, Macabeu**  
Kräftiges klares Goldgelb. Intensive Aromen nach reifen Birnen Und Äpfeln, Aprikosen, Zedernholz. Am Gaumen trocken mit milder Säure, dezente Gerbstoffe, einem kräftigen im Moment noch etwas holzbetonten Körper und sehr langem würzigen Abgang.

## Italien

**Friuli** **Sauvignon Torre Rosazza, Colli Orientali Friuli DOC, 2014** **55.00**  
**Torre Rosazza**  
**Sauvignon Blanc**  
Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen, in der Nase betörende Düfte Von Grapefruit, Stachelbeeren und frisch gemähtem Gras. Im Gaumen intensiv fruchtig mit typischer Sauvignon blanc Charakteristik. Der Wein wirkt sehr frisch und herrlich komplex.

**Alto Adige** **Porer Pinot Grigio Lageder, DOC 2014** **57.00**  
**Alois Lageder**  
**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 eine trockene und frische Säure. Mittellanger Agang.

**Umbria** **San Giovanni ,Orvieto classico superiore DOC 2013** **52.00**  
**Antinori – Castello della Sala**  
**Grechetto, Procanico, Pinot Blanc, Riesling, Viognier**  
Funkelndes Strohgelb, in der Nase feingliedrig mit Noten von Äpfeln, Birnen, etwas Ananas mit einem Hauch frischem Heu. Im Gaumen saftig frisch, reife gelbe Früchte, dezente exotische Noten. Lang anhaltender Abgang mit herrlicher Säure.

**Toscana** **Poggio Ai Ginepri Bianco IGT 2010** **49.00**  
**Tenuta Argentiera**  
**Vermentino, Viognier, Sauvignon Blanc**  
Leuchtende strohgelbe Farbe. Ein frisches Bouquet mit fruchtigen Duftnoten wie Birne, Banane, Aprikose und Melone. Am Gaumen frisch und angenehm und gleichzeitig gut ausgewogen.

## Chile

<b>Casa-Blanca-Valley</b>	<b>Alexandre "Chardonnay" Cuvée, 2012</b>	<b>63.00</b>
	<b>Casa Lapostole, Santa Cruz</b>	
	<b>Chardonnay</b>	

Voller, samtiger, goldfarbener Wein, mit schönem Schmelz im Bouquet, Geschmack von tropischen Früchten und gerösteten Haselnüssen. Passt zu Geflügel, jungem Käse und gegrilltem Fleisch.

## Australien

<b>Barossa Valley</b>	<b>Koonunga Hill „Chardonnay“ 2014</b>	<b>52.00</b>
	<b>Penfold's, Barossa Valley</b>	
	<b>Chardonnay</b>	

Ein gelb-grüner Wein, fruchtig mit Birnen und Feigenaromen, ein guter Begleiter zu Fisch, Spargel und Apéro.

## Dä Rosé

### Schweiz

<b>Wallis</b>	<b>Oeil de Perdrix du Valais AOC 2014</b>	<b>49.00</b>
	<b>Joseph Gattlen</b>	
	<b>Pinot Noir</b>	

Elegant fruchtig, harmonisch, nobel. Ein angenehmer leichter und frischer Wein. Er passt zu Speisen aller Art, vom Aperitif bis zum Nachtisch.

# D' Rotwii

## Schweiz

<b>Schaff- hausen</b>	<b>Cuvée HWG AOC 2013</b> <b>HWG Weine, Wilchingen</b> <b>Pinot Noir, Regent</b> Pinot Noir und Regent – vereinigen sich in diesem Cuvée. Kräftiges Rot, offenes Bouquet mit Noten von roten und schwarzen Früchten prägen diesen aussergewöhnlichen Wein.	<b>59.00</b>
<b>Grau- bünden</b>	<b>La Fiducia, Merlot 2012</b> <b>Jakob Rohner Weinbau, Fläsch</b> <b>Merlot</b> Das eigentliche Hauptprodukt des Weinbau J. Rohner. Dieser Merlot wird klassisch, ohne Holzeinsatz, ausgebaut. Durch eine rigorose Ertragsregulierung zeichnet er sich durch eine üppige, fineszenzreiche Merlotbeerennase aus. Facettenreiche, intensive und tiefgründige Fruchtigkeit.	<b>62.00</b>
<b>Misox</b>	<b>„Trio“, AOC 2012</b> <b>Jacob Rohner Weinbau, Fläsch</b> <b>Malbec, Syrah, Merlot</b> In der Nase erinnert er an Süssholz, Lakritze und Cassis. Wärmend und pfeffrig, mit samtigen Gerbstoffen zeigt er sich im Gaumen.	<b>64.00</b>
<b>Aargau</b>	<b>Wetzel Pinot noir «Auslese» 2012</b> <b>Weingut Jürg Wetzel, Ennetbaden</b> <b>Pinot noir</b> Dieser kräftige Pinot noir aus hochreifen Aargauer-Trauben, wird Umsichtig im Holz vergoren und ausgebaut, so dass Aromen und Tannine ein harmonisches Gaumenspiel zwischen Dörrfrüchten und dunkle Beeren eingehen eine vielschichtige Struktur.	<b>59.00</b>
<b>Thurgau</b>	<b>Garanoir Sunnehalde Weinfelden, 2014</b> <b>Rutishauser</b> <b>Garanoir</b> Im Gaumen überrascht dieser Wein durch seinen milden und weichen Auftakt. Der kraftvolle Körper verleiht ihm einen anhaltenden Abgang. Passt zu Fleischgerichten aller Art, gegrilltem Fleisch, Halbhartkäse	<b>58.00</b>
<b>Tessin</b>	<b>Merlot di Losone, „Saleggi“ DOC 2013</b> <b>Angelo Delea, Losone</b> <b>Merlot</b> Rubinrot mit violetten Reflexen, kräftig, gehaltvoll, typisch, voll und anhaltend im Abgang. Passt zu Lamm und kräftigen Speisen.	<b>58.00</b>

<b>Wallis</b>	<b>Gattlen „Syrah“ AOC Valais 2012</b>	<b>62.00</b>
	<b>Joseph Gattlen</b>	
	<b>Syrah</b>	
	Der Wein wird während mehreren Monaten in neuen Eichenfässern ausgebaut. Dunkelrote und leicht violette Farbe, ausgewogen, Noten von Himbeeren und feinen Gewürzen.	
	<b>Gattlen „Humagne Rouge“ AOC Valais 2012</b>	<b>62.00</b>
	<b>Joseph Gattlen</b>	
	<b>Humagne rouge</b>	
	Dieser Humagne Rouge reift vor der Abfüllung mehrere Monate in französischen Barrique-Fässern. Ein kräftiger, charaktervoller und robuster Wein.	
	<b>Cornalin AOC Valais 2013</b>	<b>69.00</b>
	<b>Robert Gillard</b>	
	<b>Cornalin</b>	
	Cornalin ist eine der ältesten Rebsorten im Kanton. 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.	
	<b>Diolinoir AOC Valais, 2013</b>	<b>62.00</b>
	<b>Robert Gillard</b>	
	<b>Diolinoir</b>	
	Der Diolinoir zeichnet sich durch Finesse und Kraft aus und verfügt über eine sehr schöne Länge. Ein rarer Wein, der alles hat, um zu gefallen. Im Gaumen wirkt dieser Diolinoir breit, reich, kräftig, mit ausgeprägten Tanninen. Passt wunderbar zu Rotes Fleisch, Lamm und Käse	

## Frankreich

### Bordeaux

<b>Côtes de- Castillon</b>	<b>Château Cap de Faugères 2011</b>	<b>64.00</b>
	<b>Côtes de Castillon AC</b>	
	<b>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</b>	
	Mittleres Purpur, süßes nach Amarenakirschen duftendes Bouquet. Gradlinig im Gaumen mit gutem Potential, fein und harmonisch. 89 Parker Punkte und 16 Punkte im Weinwisser	
	<b>Château d'Aiguilhe 2009</b>	<b>86.00</b>
	<b>Côtes de Castillon AC</b>	
	<b>Merlot, Cabernet Franc</b>	
	15-20 Monate in bis zu 80% neuen französischen Barriques ausgebaut. Intensives Purpurrot, in der Nase elegante Röstnote, Veilchen und Kirschen. Seidige Tanninstruktur, schöne Komplexität. 88 Parkerpunkte, Wine Spectator 90 Punkte	

<b>Médoc</b>	<b>Château d'Escurac, 2008</b> <b>Cru bourgeois supérieur Médoc AC</b> <b>Merlot, Cabernet Sauvignon</b> Die Nase wird mit einer intensiven Note von Holunder und Brombeeren verwöhnt, leicht untermauert mit Rosenduft und Würze. Im Abgang besitzt der Wein eine schöne Länge mit feinen Röstnoten.	<b>76.00</b>
	<b>Moulin Château La Lagune 2011</b> <b>Château La Lagune</b> <b>Cabernet Sauvignon</b> <b>Merlot, Petit Verdot</b> Sattes Purpurrot mit opakem kern. Cassis und Pflaumennase untermauert mit etwas Eukalyptus und dezenter Barriques-Röst-Aromatik. Kurzer Auftakt mit langem fein strukturiertem Mittelteil. Ausgeprägtes Tannin trägt den langen Abgang.	<b>89.00</b>
	<b>Château Clarke 2009 Listrac AC</b> <b>Cru bourgeois supérieur</b> <b>Baron Edmond de Rothschild</b> <b>Merlot, Cabernet Sauvignon</b> Im Bouquet konzentriert nach reifem Steinobst und Eichenholznote mit würzigen Komponenten. Die Farbe ist sehr intensiv kirschrot. Der Gaumen erfährt eine Geschmacksfülle von schwarzen Beerenfrüchten mit Rauch und Röstaromen. 90-92 Parkerpunkte, Wine Spectator 89-91 Punkten	<b>92.00</b>
<b>St-Emilion</b>	<b>Petit Figeac 2011</b> <b>Château Figeac</b> <b>Cabernet Sauvignon</b> <b>Cabernet Franc, Merlot</b> Kräftiges Rubinrot mit dunkler Mitte und aufhellendem Rand. Schwarze Kirschen, reife Waldbeeren, Zimt, ausgesprochen attraktiv, feine Röstaromen. Im Gaumen mittlere Säure, markantes Tannin dass noch völlig reif ist.	<b>94.00</b>
<b>St-Estéphe</b>	<b>Château Lafon-Rochet 2008</b> <b>St-Estéphe Grand Cru</b> <b>Château Lafon-Rochet</b> <b>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</b> 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. Ausgezeichnet mit 91 Wine Spectator Punkten.	<b>106.00</b>

<b>Côtes-du-Rhône</b>	<b>Châteauneuf-Du-Pape AOC 2011</b> <b>Château Saint-Jean</b> <b>Grenache, Syrah, Carignan</b> Dichtes Violetttrot, intensives Aroma nach reifen, schwarzen Beeren Ein kraftvoller und komplexer Wein, der über eine schöne Tanninstruktur verfügt. Passt wunderbar zu dunklem Fleisch.	<b>65.00</b>
	<b>Crozes Hermitage Domaine de Thalabert 2010</b> <b>Paul Jaboulet Aîné</b> <b>Syrah</b> Intensive, komplex und präzise im Duft. 12 Monate Ausbau im Barrique, 20% neu. Gekochte, frische Beeren, Tannenreis, etwas Wildbrett. Satt muskulös und fest am Gaumen, herrliche Dichte ohne Durchhänger, gestützt Von feinkörnigem Tannin. Lange anhaltend mit saftiger Frucht und etwas Rauch-Kohle- Noten.	<b>97.00</b>
<b>Côtes-Catlanes</b>	<b>L'Enfants Perdu 2012</b> <b>Domaine des Enfants</b> <b>Grenache, Carignan</b> <b>Syrah, Lladoner Pelut</b> Dunkles Granatrot. Wilder Charakter nach dunklen Früchten, Garigues, schön integriertes Holz, Mineralik anzeigend. Im Gaumen weicher Auftakt in breiten, molligen Mittelteil Wenig Säure, prägnantes Tannin. Passt wunderbar zu Grilladen Mediterrane Küche und Pastagerichte.	<b>72.00</b>
<b>Italien</b>		
<b>Veneto</b>	<b>Amarone Classico della Valpolicella DOC</b> <b>Pergole Vece 2011</b> <b>Le Salette</b> <b>Corvina, Rondinella, Corvinone, Oseleta, Croatina</b> 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.	<b>148.00</b>
<b>Sizilien</b>	<b>Cygnus – Sizilien IGT, 2012</b> <b>Tasca d'Almerita,</b> <b>Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon</b> Der Ausbau des Jungweines findet in französischen Barrique- fässern 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.	<b>62.00</b>

<b>Piemonte</b>	<b>Barolo Batasiolo, 2011</b>	<b>68.00</b>
	<b>Beni di Batasiolo</b>	
	<b>Nebbiolo</b>	
	Mittleres Granatrot mit purpurroten Reflexen. In der Nase elegante Würznoten, frisches Holz, Dörrobst und Kirschen begleitet von einer feiner Fruchtsüsse im Gaumen. Zeigt eine kräftige Struktur mit präsente, bereits geschliffene Tannine. Langer Abgang.	
	<b>"Sovrana" Barbera d' Alba, DOC, 2012</b>	<b>52.00</b>
	<b>Beni di Bastasiolo</b>	
	<b>Barbera</b>	
	Intensives Purpurrot. Aromen von dunklen Beeren, Cassis und edlem Holz. Im Gaumen frisch mit saftiger Säure, gutem Schmelz mit einer leichten Note von Pfeffer und feinen Tanninen.	
	<b>Mompertone rosso DOC, 2012</b>	<b>64.00</b>
	<b>Prunotto</b>	
	<b>Barbera, Syrah</b>	
	Rubinrot mit violetten Reflexen; reichhaltiges Bouquet mit Noten von Pflaumen, Kirschen, Gewürzen und Kaffee; dicht und fleischig im Gaumen, saftige Säure und fruchtbetontes Finale. Ein erfreulicher neuer, moderner Wein aus dem Piemont. 92 Parker Punkte	
<b>Sardegna</b>	<b>Cannonau di Sardegna DOC, Riserva 2011</b>	<b>47.00</b>
	<b>Sella &amp; Mosca</b>	
	<b>Cannonau</b>	
	Während 24 Monaten in großen slowenischen Eichenfässern ausgebaut. Rubinrot mit granatroten Reflexen, würzig und ausdrucksvooll das Bouquet, harmonisch und samtig der Gaumen mit zarten Pflaumen und dezenten Holznoten im Finale.	
<b>Puglia</b>	<b>Masseria Maime, Salento IGT, 2011</b>	<b>78.00</b>
	<b>Tormaresca</b>	
	<b>Negroamaro</b>	
	Nur die besten Lagen – mit der autochthonen Traubensorte Negroamaro bestockt – werden für den Topwein der Azienda verwendet. Die Endreifung findet in kleinen Barriques statt. Sehr frische Düfte von Cassis und Holunder zarten Schokoladen- und Mokka-Aromen. 90 Parker Punkte.	
	<b>Cappellaccio, Castel del Monte DOC Riserva, 2008</b>	<b>45.00</b>
	<b>Rivera</b>	
	<b>Aglianico</b>	
	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. 91 Parker Punkte	

<b>Puglia</b>	<b>Salice Salentino „Riserva“ DOC 2013</b>	<b>46.00</b>
	<b>Candido Salento, Apulien</b>	
	<b>Negroamoro, Malvasia Nero</b>	
	In der Nase ein ätherisches, dichtes und würziges Aroma. Vollmundig und angenehm herb, sehr wohlschmeckend.	
	<b>Primitivo, Torcicoda Salento IGTC, 2013</b>	<b>52.00</b>
	<b>Tormaresca</b>	
	<b>Primitivo</b>	
	Bouquet von roten Beeren, reifen Pflaumen und Trockenfeigen, dazu feine Röstaromen und Noten von Mandeln. Saftig im Gaumen, anhaltend und schöne nachwirkenden Abgang.	
<b>Marche</b>	<b>San Lorenzo, Rosso Conero DOC 2012</b>	<b>49.00</b>
	<b>Umani Ronchi</b>	
	<b>Montepulciano</b>	
	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.	
<b>Toskana</b>	<b>Le serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri DOC 2010</b>	<b>91.00</b>
	<b>Ornellaia</b>	
	<b>Merlot, Cabernet Sauvignon</b>	
	<b>Petit Verdot, Cabernet Franc</b>	
	Die Trauben für den Le Serre Nuove von Hand geerntet und streng Selektioniert. Leuchtendes, intensives Rubinrot. In der Nase dichte Frische, strahlend fruchtige Aromen. Dazu ein Hauch Gewürze, blumige Noten, etwa Tabak und feine Röstnuancen. Langer, intensiver Abgang von ausgezeichneter aromatischer Nachhaltigkeit.	
	<b>Guidalberto, IGT 2013</b>	<b>87.00</b>
	<b>Tenuta San Guido</b>	
	<b>Cabernet Sauvignon, Merlot</b>	
	Für fünfzehn Monate im Barrique ausgebaut Intensives Rubinrot mit purpurroten Reflexen. Der Wein wirkt in der Nase kompakt, zeigt Noten von dunklen Beeren, Cassis und Kirschen, Pflaumen, Im Gaumen viel Schmelz und seidige Gerbstoffe, dunkle Kirschen und reife Beeren, etwas Tabak und Mocca. Ein ausgezeichneter Jahrgang, der die Region wunderbar zu repräsentieren vermag. 91 Parkerpunkte, Wine Spectator 91 Punkte.	
	<b>Cabreo "Il Borgo" IGT Toscana 2011</b>	<b>97.00</b>
	<b>Tenute del Cabreo</b>	
	<b>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</b>	
	Gärung und Ausreifung erfolgen im französischen Eichenbarrique. Rubinrote Farbe, im Gaumen Noten von Leder, Zederholz und Himbeeren. 87 Parker Punkte und 93 Punkte im Wine Spectator	

<b>Toskana</b>	<b>Chianti Classico, DOCG "Pèppoli" 2012 Antinori</b> <b>Sangiovese, Merlot und Syrah</b> Dunkles Purpur, intensive Aromen von Dörrobst, Nüssen und Unterholz. Im Gaumen geschmeidig, voll und fruchtig. Ein vorzüglicher Begleiter zu hellem Fleisch, Risotto und Flammkuchen.	<b>62.00</b>
<b>Emilia- Romagna</b>	<b>Giacò Emilia IGT 2010 Vila di Corlo</b> <b>Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot</b> Die Traubensorten stammen aus biologischem Anbau und werden separat Angepflanzt, gelesen und im Stahltank vergoren. Gesamthaft werden nur ca. 9000 Fl. Abgefüllt. Dunkles Rubin mit Purpurnen Reflexen. Im Gaumen saftig mit viel Frucht und Schmelz. Ein Genuss zu würziger Pasta und gebratenem Fleisch	<b>81.00</b>
<b>Trentino</b>	<b>TERRE DI SAN LEONARDO 2012 Vigneti delle Dolomiti IGT Tenuta San Leonardo</b> <b>Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot</b> Eine klassische Bordeaux-Assemblage zu 80% für 18 Monate in großen slowenischen Eichenfässern ausgebaut, 20% für mindestens sechs Monate in französischen Barriques. Tiefgründiges Rubinrot; kraftvolle, noble Beerennase mit Noten von Zwetschgen, Brombeeren und süßlichen Gewürznuancen. Ein Wein von großer Harmonie mit herrlichem aromatischem Finale.	<b>52.00</b>

## Österreich

<b>Nieder- österreich</b>	<b>Setzer Zweigelt, Qualitätswein 2014 Setzer, Hohenwarth, Zweigelt</b> Dunkelrote Farbe, attraktiv in der Nase nach Kirschen duftend. Er passt zu Wild- und Fleischgerichten.	<b>48.00</b>
<b>Burgen- Land</b>	<b>HILLside Burgenland Cuvée 2012 Weingut Leo Hillinger Syrah, Zweigelt, Blaufränkisch</b> Sattes Dunkelrot. Dunkelbeerig und noch jugendlich frisch im Bouquet mit etwas Blütenduft. Im Gaumen mit guter Säure, viel dunkle Frucht und etwas Karamellnoten. Ausgewogener Rotwein für viele Gelegenheiten	<b>56.00</b>

## Spanien

<b>Ribera Del Duero</b>	<b>Ribera Del Duero DO Crianza, 2011 / 12 Tamaral, Ribera del Duero Tempranillo</b> Dieser Wein besticht durch seine Ausgeglichenheit von Säure und Tanninen. In der Nase entfaltet er feine Fruchtaromen und im Gaumen fühlt man den Geschmack nach reifen Früchten und Tabak, Hauch von Mandelaromen.	<b>52.00</b>
<b>Navarra</b>	<b>Pago de Cirsus Single Vineyard , DO 2013 Pago de Cirsus – Inaki Nunez Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon</b> Die Vinifikation geschieht in französischen Eichenbarrique. In den Aromen spiegeln sich Brombeeren, Weichselkirschen, Cassis und reife Waldhimbeeren, dazu gesellen sich Noten nach weißen Pfeffer und Eukalyptus.	<b>49.00</b>
<b>Yecla</b>	<b>Castaño Colección, Yelca DO, 2011 Borges Castano Monastrell</b> Intensive purpurrote Farbe, in der Nase sehr komplex, Aromen nach Brom- und Heidelbeeren sowie leicht mineralische Noten. Am Gaumen Körperreich, fruchtig, ausgewogen mit festen und reifen Tanninen.	<b>54.00</b>

## Portugal

<b>Douro</b>	<b>Borges Douro „Reserva“ DOC 2009 Sociedade Vinhos Borges Tinta Roriz,Sousao, Touriga Nacional</b> Wird nur in guten Jahren produziert. Klare, kräftige rote Farbe. Das Bouquet ist blumig mit intensiven Aromen roter Beeren mit erdigen, rauchigen Nuancen.	<b>48.00</b>
	<b>Lello Douro „Reserva“ 2010 Sociedade Vinhos Borges Touriga-Nacional, Tinta-Roriz, Touriga Franca</b> Tiefe rubinrote Farbe, in der Nase sehr intensive Aromen nach sehr reifen Früchten, Pflaumen und Holz. Am Gaumen ist er frisch und hat eine ausgewogene Säure, mit gutem Volumen und weichen Tanninen.	<b>45.00</b>
<b>Dao</b>	<b>Borges Douro Dao “Reserva” DOC 2008 Sociedade Vinhos Borges Touriga Nacional, Tinta Roriz, Trineadeira</b> Kräftiges, dunkelrot, intensive Aromen von roten Beeren mit erdigen rauchigen Nuancen. Entfaltet sich gut zu Lamm- und Rindfleisch, Wild und zu würzigen Käse. Ausbau in Eichenfässern, dicht und geschmeidig.	<b>52.00</b>

## Australien

<b>Barossa Valley</b>	<b>Plexus 2011</b> <b>John Duval Wines, Barossa Valley</b> <b>Shiraz, Grenache, Mourvedre</b>	<b>83.00</b>
<p>Lebhaftes, tiefes Purpurrot. Noten von warmen Maulbeeren und Kirsch. Im Gaumen ist er intensiv aber elegant mit hervorragenden Fruchtnoten. Dieses selektionierten Traubenguts von Jon Duval folgte eine 15-monatige Reifung in französischen Eichenfässern. Ein wunderbarer Wein, welcher sehr gut zu dunklem Fleisch passt. Ausgezeichnet mit 91 Weine Spectator Punkte 2014</p>		

## Argentinien

<b>Mendoza</b>	<b>Enzo, Mendoza 2011</b> <b>Valentin Bianchi</b> <b>Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot</b>	<b>92.00</b>
<p>Aus den reichhaltigen Armenvariationen der Cabernet Sauvignon Frucht und der neuen Eiche resultiert ein äußerst harmonischer, samtweicher Wein. Ein robuster Körper und eine starke Persönlichkeit machen ihn einzigartig. in der Nase und im Gaumen, mit einem geschmackvollen, bleibenden Finish von Cassis, Kirschen und Schokolade. 21monatige Reifung in neuer französischer und amerikanischer Eiche. Entfaltet sich gut zu Rindfleisch. Ausgezeichnet mit 91 Weine Spectator Punkte</p>		

## Chile

<b>Central Valley</b>	<b>Clos Apalta 2008</b> <b>Lapostolle</b> <b>Carmenère, Cabernet Sauvignon, Merlot</b>	<b>98.00</b>
<p>Tiefe, intensive und purpurrote Farbe. Fruchtaromen von Zwetschgen, roten Kirschen und getrockneten Feigen. Darauf folgen süßliche Gewürznoten von Vanille und Mokka. Kraftvoller und langhaltender Abgang. Es folgt die Vergärung in kleinen Holzfässern und 24monatige Reife in Französischen Eichenbarriques. Ausgezeichnet mit 94 Weine Spectator Punkte 2014</p>		

## Diä Süessä

		10 cl	50 cl
<b>Schweiz</b>			
<b>Wallis</b>	<b>„Belle d`Octobre“ AOC Valais</b>	<b>10.80</b>	<b>49.00</b>
	<b>Robert Gilliard</b>		
	<b>Malvoisie (Grauburgunder)</b>		
	Goldgelb in der Farbe, mit Aromen von kandierten Früchten, Honig, Süßmandeln und Quitten, unterstützt durch eine ausgewogene Säure mit langem Abgang.		
<b>Italien</b>			
	<b>Aleatico 2013, Sovana DOC, Toskana</b>	<b>14.50</b>	<b>65.00</b>
	<b>Antinori - Aldobrandesca</b>		
	<b>Aleatico</b>		
	Bekömmlicher und aromatischer Dessertwein. Rote Beerenfrucht. Weich im Gaumen, ganz wenig Kohlensäure mit einer dezenten Süße.		
	<b>Brachetto 2013, Brachetto d`Acqui DOCG</b>	<b>9.00</b>	<b>75 cl</b>
	<b>Braida/Giacomo Bologna</b>		
	<b>Brachetto</b>		
	Helles Rubinrot mit Purpurnuancen. Üppiges und aromatisches Bouquet, überwiegend reife, rote Früchte und Rosen. Im Geschmack ist er lieblich, weich, zart und schmeichelnd.		
<b>Spanien</b>			
	<b>Floralis Moscatel Oro, Vino de Licor</b>	<b>10.50</b>	<b>50 cl</b>
	<b>Torres</b>		
	<b>50% Moscatel de Aleiandra</b>		
	<b>50% Moscatel de Gano Menudo</b>		
	Bernsteinfarbig, fülliges, komplexes Bouquet, an Orangenblütenhonig, Zitronen, getrocknete Rosinen und Tabakduft erinnernd. Harmonisch mit fruchtigem Nachhall.		

# Us de chliine Fläschä

## Weisswein

37,5cl

### Italien

<b>Umbria</b>	<b>Campogrande Orvieto classico DOC, 2013 / 14</b>	<b>22.00</b>
	<b>Antinori – Santa Christina</b>	
	<b>Procanico, Grechetto, Verdello Verdelho, Drupeggio, Malvasia</b>	
Helles Strohgelb. In der Nase sehr frisch und fruchtig. Feine Exotik, Birnen und etwas Honig. Im Gaumen spritzig mit guter Säure, angenehm trocken.		

## Rotwein

37,5cl

### Italien

<b>Sardegna</b>	<b>Cannonau Di Sardegna Riserva, DOC 2010</b>	<b>24.00</b>
	<b>Sella &amp; Mosca</b>	
	<b>Cannonau (Grenache)</b>	
Während 24 Monaten in großen slowenischen Eichenfässern ausgebaut. Schönes Rubinrot, würzig und ausdrucksvoll das Bouquet, harmonisch und samtig der Gaumen.		

<b>Toskana</b>	<b>Guidalberto, IGT 2013</b>	<b>49.00</b>
	<b>Tenuta San Guido</b>	
	<b>Cabernet Sauvignon, Sangiovese</b>	
Für fünfzehn Monate im Barrique ausgebaut. Intensives Rubinrot mit purpurroten Reflexen. Der Wein wirkt in der Nase kompakt, zeigt Noten von dunklen Beeren, Cassis und Kirschen, Pflaumen, Im Gaumen viel Schmelz und seidige Gerbstoffe, dunkle Kirschen und reife Beeren, etwas Tabak und Mocca. Ein ausgezeichneter Jahrgang, der die Region wunderbar zu repräsentieren vermag. 91 Parkerpunkte, Wine Spectator 91 Punkte.		

<b>Piemonte</b>	<b>Barolo Batasiolo, 2011</b>	<b>35.00</b>
	<b>Beni di Batasiolo</b>	
	<b>Nebbiolo</b>	
Mittleres Granatrot mit purpurroten Reflexen. In der Nase elegante Würznoten, frisches Holz, Dörrobst und Kirschen begleitet von einer Feiner Fruchtsüsse im Gaumen. Zeigt eine kräftige Struktur mit präsenten, bereits geschliffene Tannine. Langer Abgang.		

## Frankreich

<b>Bordeaux</b>	<b>L'Angelot de Seguin 2012</b>	<b>42.00</b>
	<b>Château Seguin</b>	
	<b>Merlot, Cabernet Sauvignon</b>	
Von Hand geerntet und selektioniert. Im Stahltank vergoren. Dunkelfruchtiger Merlot-Cabernet Blend mit feinen Minzennoten und einer Spur Rauch. Weicher Gerbstoff, recht voluminös und opulent, schöne Röstaromen im Abgang.		

## Australien

<b>South- Eastern</b>	<b>Koonunga Hill „Cabernet &amp; Shiraz“ 2011/12</b>	<b>36.00</b>
	<b>Penfold's, Barossa Valley</b>	
	<b>Shiraz, Cabernet Sauvignon</b>	

Bouquet von fleischigen, reifen Zwetschgen und dunklen Kirschen. Harmoniert mit kräftigen Fleischgerichten, Grilladen, Pasta und Käse.

## D' Halbeli

<b>Weiss</b>	<b>10 cl</b>	<b>50 cl</b>
Féchy	<b>5.00</b>	<b>21.00</b>
Epesses	<b>6.70</b>	<b>28.00</b>
<b>Rosé</b>		
Oeil de Perdrix	<b>5.50</b>	<b>24.00</b>
<b>Rot</b>		
Dôle	<b>5.50</b>	<b>24.00</b>
Merlot del Ticino	<b>6.70</b>	<b>28.00</b>
<b>Salice Salentino</b>		
<b>DOC Pervini Deluxe 2011</b>		<b>22.50</b>
<b>Negroamaro, Malvasia</b>		
<b>Villa Molino San Vito Rosso</b>		
<b>Veronese IGT 2013</b>		<b>26.00</b>
<b>Corvina</b>		
<b>Amarone Della Valpolicella DOCG 2011</b>		
<b>Villa Molino</b>		<b>45.00</b>
<b>Corvina, Rondinella, Molinara</b>		

# D' Schuumwii und Schampagner

## Schweiz 10 cl      75 cl

<b>Grau- bünden</b>	<b>Crémant della Fiducia 2013</b>	<b>9.30</b>	<b>59.00</b>
<p>Ein roter Schaumwein nach dem klassischen Flaschen-gärverfahren aus Merlot, wenig Chardonnay und Pinot vinifiziert. In den darauffolgenden 18 Monaten entwickelt sich mittels grossem Aufwand ein fein perliger Schaumwein. Er zeigt sich feinfruchtig in der Nase. Im Gaumen komplettiert eine liebliche Fruchtsüsse und leichte Gerbstoffe den Ausklang.</p>			

## Italien

<b>Vigna Senza Nome 2013 / 14</b>	<b>9.00</b>	<b>55.00</b>
<p><b>Moscato d'Asti DOCG</b> Feiner Duft nach Muskateller-Trauben und Holunderblüten. Sehr erfrischend mit toller Balance von Süße und Säure. Feine Zitrusnoten mit zart-süßem, langen Abgang</p>		
<b>Prosecco di Valdobbiadene blu IGT</b>	<b>8.00</b>	<b>49.00</b>
<p><b>Val d'Oca</b> Frisch und harmonisch, angenehm bukettreich. Ein leichter und ansprechender Schaumwein.</p>		

## Frankreich

<b>Laurent Perrier Ultra Brut</b>	<b>15.00</b>	<b>98.00</b>
<p>Delikater und frischer Duft mit schöner Komplexität. Noten von Zitrusfrüchten und weißem Obst. Der Ansatz ist frisch und gleichzeitig geschmeidig, vollmundig und ausdrucksstark.</p>		
<b>Laurent Perrier Rosé</b>		<b>140.00</b>
<p>Klares und sehr frisches Bukett. Breite Duftpalette von Erdbeeren, Johannesbeeren und Himbeeren, schwarze Kirschen. Außergewöhnliche Frische. Einer der besten und beliebtesten Rosé Champagner.</p>		
<b>Laurent Perrier Brut Millésimé 2000</b>		<b>125.00</b>
<p>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.</p>		

## D' Portwii

### Unser Portwein

Der Portwein ist mit 500 Jahren Geschichte der älteste und berühmteste Wein aus Portugal. Unsere Portweine stammen alle von der im Jahre 1884 gegründeten „Sociedade dos Vinhos Borges S.A., Rio Tinto“.

4 cl

### Porto Dry (weisser Portwein)

5.50

Das füllige, süße Bouquet verführt durch die blumigen Noten, weich und feminin mit Nuancen exotischer Früchte, Waldhonig, reifen Bananen und Caramel. Eindrucksvolle Frucht und die floralen Aromen führen in den langen kraftvollen Abgang. Perfekt als Apéro auch als Digestif oder als Begleiter zu Foie gras oder einer Käseplatte.

### Soalheira old white (weisser Portwein)

6.50

Komplexe Aromen von Trockenfrüchten. Die Präsenz von Gewürznoten wie Curry werden hervorgehoben und enthüllen das Alter des Weins. Harmoniert mit reifem Käse und tropischen Früchten. Der Wein empfiehlt sich zum Apéro als auch zum Abschluss eines guten Essens.

### Porto Tawny

5.50

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

6.50

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 ausgezeichneter Digestif mit oder ohne Begleitung, aber auch ein harmonischer Begleiter zu einem Dessert mit gereiftem Käse.

### Roncao 20 anos

7.50

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

Mineralwasser	75 cl	CHF	7.50
Valser classic, silence	33 cl	CHF	4.50
Valser classic, silence	50 cl	CHF	5.50
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	20 cl	CHF	4.50
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	50 cl	CHF	6.50

## Diä Warme

Kaffee Crème	CHF 4.50
Espresso	CHF 4.50
Ristretto	CHF 4.50
Doppelter Espresso	CHF 5.70
Latte Macchiato	CHF 5.50
Schale	CHF 4.50
Cappuccino	CHF 5.00
Kaffee Mélange	CHF 5.00
Heisse Schokolade	CHF 4.50
Heisse Schokolade Mélange	CHF 5.00
Tee	CHF 4,50
Punsch (Apfel, Orange oder Rum)	CHF 4.50