

## Unsere Weinlieferanten

---



Winestore and More



## Weine im Offenausschank

---

### Prosecco

#### **Prosecco DOC Treviso, Pavin**

Grösse: 1 dl

Preis: Fr. 9.-

### Weissweine

#### **Burgwegler, Niederurnen, Hans Schindler**

Grösse: 1 dl

Preis: Fr. 7.-

#### **Yvorne Obrist SA, Vevey, Clos du Rocher**

Grösse: 1 dl

Preis: Fr. 9.-

#### **Chardonnay, Scaia Trevenezie**

Grösse: 1 dl

Preis: Fr. 7.-

#### **Domaine de La Baume, Les Maries**

Grösse: 1 dl

Preis: Fr. 7.-

### Roséweine

#### **Nobler Rosé VDPS, Jürg Saxer**

Grösse: 1 cl

Preis: Fr. 8.-

### Rotweine

#### **Humagne Rouge AOC "Les Mazots", Maurice Gay, Valais**

Grösse: 1 dl

Preis: Fr. 9.-

#### **Vallombrosa DOC Ticino, Tamborini**

Grösse: 1 dl

Preis: Fr. 8.50

#### **Il Passatore, No. 1**

Grösse: 1 dl

Preis: Fr. 9.-

#### **Puro Corte, Ojo de Agua, Argentinien, Dieter Meier**

Grösse: 1 dl

Preis: Fr. 8.50

## Champagne, Prosecco

---

### Laurent-Perrier

Grösse: 75 Cl

Preis: Fr. 99.-

<b>Herkunft</b>	Champagne
<b>Traubensorten</b>	Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier
<b>Beschreibung</b>	Trocken, Delikater und frischer Duft mit schöner Komplexität. Noten von Zitrusfrüchten und weißem Obst. Der Ansatz ist frisch und gleichzeitig geschmeidig. Der Wein ist vollmundig und ausdrucksvoll
<b>Passt zu</b>	Klassischer Aperitif

### Laurent-Perrier Cuvee Rose

Grösse: 75 Cl

Preis: Fr. 148.-

<b>Herkunft</b>	Champagne
<b>Traubensorte</b>	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
<b>Beschreibung</b>	Brut, anhaltender Mousseux, attraktive und anregende Frucht, beschwingt und charmant
<b>Passt zu</b>	Klassischer Aperitif

### Prosecco DOC Treviso, Pavin

Grösse: 75 cl

Preis: Fr. 59.-

<b>Herkunft</b>	Mareno di Piave
<b>Traubensorte</b>	Prosecco
<b>Beschreibung</b>	Trocken, sehr sortentypisch, sehr klar und fein.
<b>Passt zu</b>	Klassischer Aperitif

## Weissweine aus der Schweiz

---

### Burgwegler, Niederurnen, Hans Schindler

Grösse: 75 cl

Jahrgang: 2016

Preis: Fr. 45.-

<b>Herkunft</b>	Niederurnen, Glarnerland
<b>Traubensorte</b>	Chardonnay
<b>Beschreibung</b>	sehr fruchtig, trocken
<b>Passt zu</b>	Aperitif, kalte Vorspeisen

### Yvorne Obrist SA, Vevey, Clos du Rocher

Grösse: 75cl

Jahrgang: 2016

Preis: Fr. 62.-

<b>Herkunft</b>	Waadt
<b>Traubensorten</b>	Chasselas
<b>Beschreibung</b>	Elegante, hellgelbe Robe. Fruchtig und harmonisch.
<b>Passt zu</b>	Idealer Wein zum Aperitif. Vorspeisen, Käse.

### Domaine de la Braziere Serge Dentan

Grösse: 75cl

Jahrgang: 2017

Preis: Fr. 45.-

<b>Herkunft</b>	Tartegnin
<b>Traubensorten</b>	Chasselas
<b>Beschreibung</b>	Rundheit, Glätte und fruchtig sind die üblichen Merkmale dieses Weines.
<b>Passt zu</b>	Dieser Wein ist der ideale Begleiter zum Aperitif, Spargeln, Fische

### Cure d'Attalens blanc, Obrist, Lavaux AOC

Grösse: 75cl

Jahrgang: 2016

Preis: Fr. 56.-

<b>Herkunft</b>	Waadt
<b>Traubensorten</b>	Chasselas
<b>Beschreibung</b>	Prickelnde, leuchtende, hellgoldgelbe Robe. Fruchtige Aromenpalette mit blumigen Noten.
<b>Passt zu</b>	Ein aristokratischer Wein zum Aperitif und ein hervorragender Begleiter zu Vorspeisen, Fisch- und Meerfrüchteterrinen.

### Dézaley "Les Egralets", Obrist, Waadt AOC

Grösse: 75cl

Jahrgang: 2016

Preis: Fr. 68.-

<b>Herkunft</b>	Waadt
<b>Traubensorten</b>	Chasselas
<b>Beschreibung</b>	Wunderbar hellgelbe Robe. Sehr fruchtig, ausdrucksstark, reichhaltig, jedoch lieblich. Schöne, harmonische Struktur, Honignoten.
<b>Passt zu</b>	Ideal zum Aperitif und ein herausragender Begleiter zu Vorspeisen, Fisch- und Meeresfrüchteterrinen, Süsswasserfischgerichten, weissem Fleisch, Käsespezialitäten oder zu einer reichhaltigen, würzigen Käseplatte.

## Weissweine aus der Schweiz

---

### Chardonnay Neuchâtel AOC, Château d'Auvernier

Grösse: 75cl

Jahrgang: 2015

Preis: Fr. 59.-

<b>Herkunft</b>	Neuenburg
<b>Traubensorten</b>	Chardonnay
<b>Beschreibung</b>	Lebhaftes, fruchtiges Bouquet, tiefe im Gaumen. Diesen Chardonnay geniesst man am Besten zum Essen.
<b>Passt zu</b>	Fisch in Sauce, Meeresfrüchte, Geflügel

### Pinot Gris Neuchâtel AOC, Château d'Auvernier

Grösse: 75cl

Jahrgang: 2015

Preis: Fr. 59.-

<b>Herkunft</b>	Neuenburg
<b>Traubensorten</b>	Pinot Gris
<b>Beschreibung</b>	Trockener Wein von dunkler Goldfarbe.
<b>Passt zu</b>	Appetithäppchen, Terrinen, Fisch, Geflügel, kräftigem Käse

## Weissweine aus Frankreich

---

### Domaine de La Baume, Les Maries

Grösse: 75cl

Jahrgang: 2017

Preis: Fr. 48.-

<b>Herkunft</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Traubensorte</b>	Sauvignon Blanc
<b>Beschreibung</b>	Aromatisch nach Limette & Pink Grapefruit, Fruchtig und Frisch
<b>Passt zu</b>	Krustentieren, Lachs & Aperitif

### Gewürztraminer Vin D`Alsace AC, Wolfberger

Grösse: 75cl

Jahrgang: 2017

Preis: Fr. 49.-

<b>Herkunft</b>	Elsass
<b>Traubensorte</b>	Gewürztraminer
<b>Beschreibung</b>	frische Muskat-Aroma. Spezialität aus dem Elsass. In der Nase intensives Bouquet. Im Gaumen vollmundig und lang anhaltend
<b>Passt zu</b>	Apero, kalte Vorspeisen, Leber

## Weissweine aus Österreich

---

### Grüner Veltliner Federspiel Eder

Grösse: 75cl

Jahrgang: 2016

Preis: Fr. 49.-

<b>Herkunft</b>	Wachau
<b>Traubensorten</b>	Grüner Veltliner
<b>Beschreibung</b>	Frischer Duft und feine Hefenoten in der Nase werden unterstützt von einer eleganten Mineralität. Saftige Struktur die sich im Gaumen fortsetzt. Mittelschwer und sehr süffig.
<b>Passt zu</b>	Geflügel, Fisch, Meeresfrüchten, Apéro, Käse

## Weissweine aus Italien

---

### Scaia Trevenezie

Grösse: 75cl

Jahrgang: 2017

Preis: Fr. 44.-

<b>Herkunft</b>	Veneto
<b>Traubensorte</b>	Garganega, Chardonnay
<b>Beschreibung</b>	Intensiv und anhaltend mit Noten von Ananas, Tropenfrüchten
<b>Passt zu</b>	rohem Fisch, Pastagerichten mit Gemüse.

### I Sistri IGT Toscana, Felsina

Grösse: 75cl

Jahrgang: 2014

Preis: Fr. 59.-

<b>Herkunft</b>	Toscana
<b>Traubensorte</b>	Chardonnay
<b>Beschreibung</b>	Eine goldgelbe Farbe mit bernsteinartigen Reflexen. Der Chardonnay zeigt ein intensives, nuancenreiches Bouquet mit gut eingebundenem Holzton, an Akazienhonig erinnernd
<b>Passt zu</b>	Wurst, Käse, Antipasti, Vorspeisen, Salat, Fisch.

### Vette di San Leonardo IGT, Tenuta San Leonardo

Grösse: 75cl

Jahrgang: 2016

Preis: Fr. 55.-

<b>Herkunft</b>	Trentino
<b>Traubensorte</b>	Sauvignon blanc
<b>Beschreibung</b>	Helles Strohgelb, mit grünlichen Reflexen; in der Nase verführerisch und elegant. Der Abgang ist appetitanregend.
<b>Passt zu</b>	Schöner Partner zur leichten Küche. Zum Beispiel zur geräucherten Forelle mit Blattsalaten, zu Spargelrisotto, oder als bekömmlicher Aperitif.

## Roséwein

---

### **Nobler Rosé VDPS, Jürg Saxer**

**Grösse: 75cl**

**Jahrgang: 2017**

**Preis: Fr. 56.-**

<b>Herkunft</b>	Winterthur
<b>Traubensorten</b>	Pinot Noir
<b>Beschreibung</b>	Ein frischer, spritziger Sommerwein.
<b>Passt zu</b>	Apéro, Vorspeisen.

### **Monte Odina, Rosado**

**Grösse: 75cl**

**Jahrgang: 2015**

**Preis: Fr. 52.-**

<b>Herkunft</b>	Spanien, Monte Odina
<b>Traubensorten</b>	Aus Cabernet Sauvignon-Trauben rein gekeltert
<b>Beschreibung</b>	Klares Rubinrot mit kräftigen Fruchtaromen, besonders nach Kirschen
<b>Passt zu:</b>	Zum Apéro, zu Vorspeisen und kalten Fleischplatten

## Rotweine aus der Schweiz

---

### Burgwegler, Pinot Noir Reserve, Hans Schindler

Grösse: 75cl

Jahrgang: 2015

Preis: Fr. 62.-

<b>Herkunft</b>	Niederurnen
<b>Traubensorten</b>	Pinot Noir
<b>Beschreibung</b>	Kräftig, fruchtig mit viel markanten Tanninen
<b>Passt zu</b>	Dunkles Fleisch und ebenfalls vorzüglich zu Wildgerichten

### Jenins Pinot Noir, AOC GR, Cottinelli

Grösse: 75cl

Jahrgang: 2016

Preis: Fr. 55.-

<b>Herkunft</b>	Jenins, Graubünden
<b>Traubensorte</b>	Blauburgunder
<b>Beschreibung</b>	Teilweise in Barrique aus französischer Eiche ausgebaut, entsteht ein Pinot Noir, vornehm und gehaltvoll, von tiefroter Farbe.
<b>Passt zu</b>	Dunkles Fleisch, Wild mit kräftigen Saucen.

### Syrah du Valais, AOC Fût de Chêne

Grösse: 75cl

Jahrgang: 2015

Preis: Fr. 55.-

<b>Herkunft</b>	Wallis
<b>Traubensorten</b>	Syrah
<b>Beschreibung</b>	Optisch zeigt sich dieser Wein in einem tiefe Purpurrot mit violetten Reflexen. Im Geschmack wirkt ein dichtes, fruchtiges Bouquet sowie komplexe Aromen nach Vanille und Cassis.
<b>Passt zu</b>	roten und gegrillten Fleischsorten

### Humagne Rouge AOC "Les Mazots", Maurice Gay, Valais

Grösse: 75cl

Jahrgang: 2015

Preis: Fr. 66.-

<b>Herkunft</b>	Wallis
<b>Traubensorten</b>	Humagne Rouge
<b>Beschreibung</b>	Eine Rarität von intensiv purpurroten Farbe und reichhaltigem Aroma von Stachelbeeren. Im Gaumen eine schöne Struktur mit ausgewogenen Tanninen und Gewürznoten. Langes, schmeichelndes Finale.
<b>Passt zu</b>	Trockenfleisch, Fleischpasteten, Wildgerichte mit frischen Pilzen.



## Rotweine aus der Schweiz

---

### Domaine de la Braziere, Serge Dentan

Grösse: 75cl

Jahrgang: 2017

Preis: Fr. 52.-

<b>Herkunft</b>	Tartegnin
<b>Traubensorten</b>	Diolinoir-Merlot
<b>Beschreibung</b>	10 Monate in Eichenfässern . Wein mit viel Charakter
<b>Passt zu</b>	Dunkles rotem Fleisch, Käse und ebenfalls vorzüglich zu Wildgerichten

### Vallombrosa DOC Ticino, Tamborini

Grösse: 75cl

Jahrgang: 2014

Preis: Fr. 58.-

<b>Herkunft</b>	Tessin
<b>Traubensorte</b>	Merlot
<b>Beschreibung</b>	Sehr dunkles Weinrot mit violetten und auch schwarzen Reflexen. Nussiges Bouquet. Im Gaumen ein Mundvoll Wein.
<b>Passt zu</b>	Bündnerfleisch, Aufschnitt, Carpaccio. Rotem Fleisch, Wildbret und Käse.

### [XX](#) Quattromani Ticino DOC, Guido Brivio

Grösse: 75cl // 150 cl

Jahrgang: 2015

Preis: Fr. 159.-// Fr 299.-

<b>Herkunft</b>	Tessin
<b>Traubensorte</b>	Merlot
<b>Beschreibung</b>	Das Bouquet ist frisch, mit einem leicht fruchtigen oder von Kräutern durchzogenen Einschlag. Der Geschmack ist streng und vollmundig, der Duft angenehm und von einer komplexen Gefälligkeit.
<b>Passt zu</b>	Rotes Fleisch, Braten, Wild und weiteren Fleischspeisen oder Alp-Hartkäse

## Rotweine aus Italien

---

### Barolo DOCG, Luca Bosio

Grösse: 75cl

Jahrgang: 2013

Preis: Fr. 89.-

<b>Herkunft</b>	Piemont
<b>Traubensorten</b>	Nebbiolo
<b>Beschreibung</b>	Trocken mit seidigem Tannin, vollmundig.
<b>Passt zu</b>	Käse und geschmortem Fleisch.

### Amarone Cl.Sel.Silvio Vantini, Corte Lenguin

Grösse: 75cl

Jahrgang: 2013

Preis: Fr. 139.-

<b>Herkunft</b>	Veneto
<b>Traubensorten</b>	70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara
<b>Beschreibung</b>	Dunkles Kirschrot. In der Nase herrlich frisch duftend nach reifen Pflaumen, süsse Gewürztöne im Bouquet; saftig, vielschichtig und lebendig Körper.
<b>Passt zu</b>	Zu kräftigen Fleischgerichten, Wild, reifem Käse.

### Amarone Soprasasso Valp.DOC, MGM Mondo del Vino

Grösse: 75cl

Jahrgang: 2013

Preis: Fr. 72.-

<b>Herkunft</b>	Veneto
<b>Traubensorten</b>	Corvinone, Corvina, Molinara, Rondinella
<b>Beschreibung</b>	Purpurrot. Aromen erinnern an Amarena-Kirschen und Pflaumenkompott. Die Fruchtsüsse macht diesen Roten zum Charmeur, ohne schwer und aufdringlich zu wirken.
<b>Passt zu</b>	Braten, reifem Käse, rotem Fleisch

### Il Passatore, No. 1

Grösse: 75cl

Jahrgang: 2017

Preis: Fr. 66.-

<b>Herkunft</b>	Norditalien, dieser spannende Wein ist eine Fusion aus den wunderbaren Weinregionen in den Ausläufern der Alpen: (piemont&Veneto)
<b>Traubensorten</b>	Geheimnis
<b>Beschreibung</b>	ein komplexer Wein
<b>Passt zu</b>	Dieser Wein ist der ideale Begleiter zu Hauptgerichten, gebratenem Fleisch und kräftigem Käse.

## Rotweine aus Italien

---

### **Carano Lagrein Riserva DOC, Baron di Pauli**

**Grösse: 75cl**

**Jahrgang: 2015**

**Preis: Fr. 69.-**

<b>Herkunft</b>	Südtirol
<b>Traubensorten</b>	Lagrein
<b>Beschreibung</b>	Charakterstark kräftig, dunkelrot und sehr fruchtig.
<b>Passt zu</b>	Kalb, Rind, Schwein, Lamm, Wild, Grill, Käse, Pilzgerichten

### **Lagrein Riserva "Porphy", Terlan**

**Grösse: 75cl**

**Jahrgang: 2014**

**Preis: Fr. 138.-**

<b>Herkunft</b>	Südtirol
<b>Traubensorten</b>	Lagrein
<b>Beschreibung</b>	Sattes, undurchdringliches Rubinrot mit violetten Reflexen. Facettenreich und äusserst intensiv in der Nase, mit einem Hauch von Lakritze, Kaffeebohnen, Vanilleschote.
<b>Passt zu</b>	Kalb, Rind, Schmorgerichte, Wild

### **XX Brunello di Montalcino DOCG, Podere Brizio, Dievole**

**Grösse: 75cl // 150 cl**

**Jahrgang: 2013**

**Preis: Fr. 139.-// Fr 259.-**

<b>Herkunft</b>	Toscana
<b>Traubensorten</b>	Sangiovese
<b>Beschreibung</b>	Der Wein ist von wahrer Grösse: Vielschichtig mit süssen Schwarzkirschen, Röstaromen und etwas floralen Nuancen.
<b>Passt zu</b>	Wild, gegrilltem rotem Fleisch und gereiften Käsesorten

### **XX Brunello di Montalcino , DOCG, Banfi**

**Grösse: 75cl // 150 cl**

**Jahrgang: 2012**

**Preis: Fr. 80.-// Fr.158.-**

<b>Herkunft</b>	Toscana
<b>Traubensorten</b>	Sangiovese
<b>Beschreibung</b>	Reiches Farbenspiel, Tiefe, Komplexität und Opulenz, welche durch den eleganten, langen Abgang abgerundet werden.
<b>Passt zu</b>	Fleischgerichte, reife Käsesorten.

### **Bolgheri Rosso DOC, Michele Satta**

**Grösse: 75cl**

**Jahrgang: 2015**

**Preis: Fr. 56.-**

<b>Herkunft</b>	Toscana
<b>Traubensorten</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Syrah, Teroldego
<b>Beschreibung</b>	Jugendliches Granatrot. In der Nase offen und fruchtig.
<b>Passt zu:</b>	Passt zu rotem Fleisch, edlen Pastagerichten sowie zu würzigen Käsesorten.

## Rotweine aus Italien

---

### **IL PASSO Rosso, Sicilia IGT**

**Grösse: 75cl**

**Jahrgang: 2015**

**Preis: Fr. 48.-**

<b>Herkunft</b>	Sizilien
<b>Traubensorten</b>	Merlot, Nero d'Avola
<b>Beschreibung</b>	Dieser Wein überzeugt durch sein fruchtiges Aroma kombiniert mit balsamischen Noten und Vanille. Er ist ein reichhaltiger und runder Wein mit weichen Tanninen, lang anhaltend und gut ausgewogen
<b>Passt zu</b>	Der ideale Begleiter zu Lammkarrée mit Kräuterkruste oder auch zu aromatischem Käse wie, Taleggio oder Tête de Moine

### **Buio Buio, IGT Cantina Mesa**

**Grösse: 75cl**

**Jahrgang: 2013**

**Preis: Fr. 72.-**

<b>Herkunft</b>	Sardinien
<b>Traubensorten</b>	Carignano
<b>Beschreibung</b>	Kräftiges Rubinrot, zeigt rote Früchte, balsamische Noten, komplex, schöne Tannine, weich, schöner Abgang.
<b>Passt zu</b>	Wild, rotem Fleisch, gereiftem Hartkäse

## Rotweine aus Spanien

---

### Rioja Parcela N° 5 DOCa, Luis Alegre

Grösse: 75cl

Jahrgang: 2014

Preis: Fr. 59.-

<b>Herkunft</b>	Rioja
<b>Traubensorten</b>	Tempranillo
<b>Beschreibung</b>	In der Nase erinnert an Früchte mit würzigen Noten und sehr ausgewogenem Tannin.
<b>Passt zu</b>	Ein guter Begleiter zu Wild, gegrilltem Fleisch, Lamm oder Kalb.

### Roda N°1, Rioja Reserva DOCa,, Bodegas Roda

Grösse: 75cl

Jahrgang: 2010

Preis: Fr. 120.-

<b>Herkunft</b>	Rioja
<b>Traubensorten</b>	Tempranillo
<b>Beschreibung</b>	war 16 Monate im Barrique. Bio-Anbau. In der Nase Aromen von Brombeeren, Kirschen, Erdbeeren, Vanille, Rauch, Leder, Mineralien, im Gaumen sehr kräftig, tief, weiches Tannin.
<b>Passt zu</b>	Ein guter Begleiter zu gegrilltem Fleisch, Hartkäse

### [XX AALTO](#), Aalto Bodega

Grösse: 75cl // 150 cl

Jahrgang: 2015 // 2014

Preis: Fr. 89.-// Fr. 199.-

<b>Herkunft</b>	Ribera del Duero
<b>Traubensorten</b>	Tempranillo
<b>Beschreibung</b>	Granatrote Farbe. In der Nase Noten nach Blaubeeren, Himbeer.
<b>Passt zu</b>	Vor allem Fleischgerichte

### Aalto PS, Bodegas Aalto/Mariano Garcia

Grösse: 75cl

Jahrgang: 2015

Preis: Fr. 288.-

<b>Herkunft</b>	Ribera del Duero
<b>Traubensorten</b>	Tempranillo
<b>Beschreibung</b>	Granatrote Farbe. In der Nase feine Röstaromen, fruchtig. Am Gaumen komplex, kraftvoll, beerige Aromen,
<b>Passt zu</b>	Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel.

### Monte Odina, Crianza, Somontano

Grösse: 75cl

Jahrgang: 2014

Preis: Fr. 52.-

<b>Herkunft</b>	Spanien
<b>Traubensorten</b>	Assemblage aus Merlot und Cabernet Sauvignon
<b>Beschreibung</b>	Ausbau im Eichenfass während 8 Monaten. Kirschrot. Aromen nach reifen Früchten, auch nach Cassis. Feine Röstaromen. Gewürznoten. Körperreich und komplex. Lang anhaltender, harmonischer Abgang.
<b>Passt zu</b>	Braten und Eintöpfen.

## Rotweine aus Österreich

---

### Zweigelt Rubin Carnuntum, Weingut Glatzer

Grösse: 75cl

Jahrgang: 2015

Preis: Fr. 59.-

<b>Herkunft</b>	Carnuntum
<b>Traubensorten</b>	Zweigelt
<b>Beschreibung</b>	Fest strukturierter Sortenklassiker mit saftiger Kirschfrucht und kernigem Tannin - ein gebietstypischer Zweigelt von der Markengemeinschaft Rubin Carnuntum auserwählt
<b>Passt zu</b>	Gerichten mit dunklem Fleisch sowie zu Weichkäse

### Das Phantom, E.A.Burgenland, Kirnbauer

Grösse: 75cl

Jahrgang: 2015

Preis: Fr. 99.-

<b>Herkunft</b>	Burgenland
<b>Traubensorten</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz (Syrah), Blaufränkisch
<b>Beschreibung</b>	Im Gaumen erinnert er an elegante Cassisfrucht. Sein langer Abgang überzeugt sehr finessenreich und vollmundig.
<b>Passt zu</b>	Dieser Wein ist der ideale Begleiter zu saftigen Medaillons vom Kalbsfilet und Lamm mit einem kräftigen Morchelrisotto.

### Pannobile, Gernot Heinrich

Grösse: 75cl

Jahrgang: 2015

Preis: Fr. 99.-

<b>Herkunft</b>	Neusiedlersee
<b>Traubensorten</b>	Zweigelt und Blaufränkisch
<b>Beschreibung</b>	ausgebaut im neuen Holz in der Nase einladende Röstaromen, Duft nach Amarenaweichseln, lange am Gaumen
<b>Passt zu</b>	Lamm, Rind sowie kräftige Saucen

### Schwarz Rot Johann Schwarz

Grösse: 75cl

Jahrgang: 2015

Preis: Fr. 132.-

<b>Herkunft</b>	Neusiedlersee
<b>Traubensorten</b>	Zweigelt
<b>Beschreibung</b>	Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase ein Hauch von dunklen Beeren und feiner Edelholzwürze. Am Gaumen rotbeergie Nuancen. Saftig elegante Textur und gut integrierte Tannine, im Finale angenehme Extraktsüsse.
<b>Passt zu</b>	Rind, Kalb, Schmorgerichte

## Rotweine aus Argentinien

---

### **Puro Grape Selection Malbec, Ojo de Agua, Argentinien, Dieter Meier**

**Grösse: 75cl**

**Jahrgang: 2015**

**Preis: Fr. 110.-**

<b>Herkunft</b>	Mendoza
<b>Traubensorten</b>	Malbec
<b>Beschreibung</b>	Dieser reinsortige argentinische Malbec verführt mit Noten von schwarzen Früchten, Kräutern und Veilchen im Bukett
<b>Passt zu</b>	gegrilltem Rindersteak, Lamm- und Rinderbraten.

### **XX Puro Corte, Ojo de Agua, Argentinien, Dieter Meier**

**Grösse: 75cl // 150 cl**

**Jahrgang: 2016**

**Preis: Fr. 62.-// Fr. 122.-**

<b>Herkunft</b>	Mendoza
<b>Traubensorten</b>	Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Petit Verdot, Shiraz
<b>Beschreibung</b>	Dunkelrot. Ansprechendes Bouquet, erinnert an Fruchtkonfitüren.
<b>Passt zu</b>	Fleischgerichten aller Art

## Rotweine aus Chile

---

### **Syrah Reserva Single Los Toros, De Martino Vineyards**

**Grösse: 75cl**

**Jahrgang: 2011**

**Preis: Fr. 89.-**

<b>Herkunft</b>	Maipo Valley
<b>Traubensorten</b>	Syrah
<b>Beschreibung</b>	Dunkles Rot mit violetten Reflexen. Im Bouquet warme Aromen von Pflaumen und Provencekräuter. Im Körper gute Fülle, kräftige Tannine mit etwas schwarzer Schokolade.
<b>Passt zu</b>	Rind, Wild

### **Carmenère Reserva Legado Maipo Valley**

**De Martino Vineyards**

**Grösse: 75cl**

**Jahrgang: 2015**

**Preis: Fr. 59.-**

<b>Herkunft</b>	Maipo Valley
<b>Traubensorten</b>	Carmenère
<b>Beschreibung</b>	Dunkle rote Farbe. Intensives und komplexes Bouquet mit Aromen von roten Früchten und schwarzem Pfeffer. Im Hintergrund feine Eichentöne. Die konzentrierte Frucht und die weichen Tannine bringen eine schöne intensive Fülle, gute Struktur und ein elegantes Finish
<b>Passt zu</b>	rotem Fleisch, Lamm, Wild, Hartkäse

## Rotweine aus Frankreich

---

### Château Siran MC Margaux AC, Grand Cru exceptionnel

Grösse: 75cl

Jahrgang: 2011

Preis: Fr. 129.-

<b>Herkunft</b>	Bordeaux
<b>Traubensorten</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
<b>Beschreibung</b>	Dunkelrote Farbe. Schön abgerundeter, fruchtiger Wein.
<b>Passt zu</b>	Ausgezeichnet zu roten Fleischgerichten und Wild.

### Savigny-lès-Beaune AOC 1er Cru, Villamont, Clos des Guettes

Grösse: 75cl

Jahrgang: 2014

Preis: Fr. 139.-

<b>Herkunft</b>	Burgund
<b>Traubensorten</b>	Pinot Noir
<b>Beschreibung</b>	Schönes, dichtes Kirschtrot mit granatroten Reflexen. Aromen von kleinen schwarzen und roten Beeren.
<b>Passt zu</b>	Saftiges Stück Rindfleisch, gebratene Entenleber.

## Süsswein aus Österreich

---

### Tetuna Trockenbeerenauslese, Robert Goldenits

Grösse: 37,5cl

Jahrgang: 2015

Preis: Fr. 89.-

<b>Herkunft:</b>	Burgenland, Österreich
<b>Traubensorten</b>	Chardonnay, Welschriesling
<b>Beschreibung</b>	helles, leicht bräunliches Rubinrot, schöne Botrytiswürze, Beerenkonfit am Gaumen tolle Frucht mit einem sehr langen Abgang, geprägt vom Säure/Zuckerspiel
<b>Passt zu</b>	Blauschimmelkäse, Süßspeisen



## Spirituosen und Softgetränke

---

### Aperitif & Bitter

Campari	23 %	4 cl	CHF 7.00
Cynar	16 %	4cl	CHF 7.00
Martini bianco	16 %	4 cl	CHF 7.00
Martini rosso	16 %	4 cl	CHF 7.00
Pastis	45 %	4cl	CHF 7.00
Sherry Tio Pepe	15,5 %	4 cl	CHF 7.50
Appenzeller Alpenbitter	29 %	4 cl	CHF 7.00
Fernet Branca	42 %	2 cl	CHF 7.00
Averna	30 %	4 cl	CHF 7.00

### Klare Destilate

Gordon's Dry Gin	37.5 %	4 cl	CHF 12.00
Wodka Gorbatschow	40 %	4 cl	CHF 9.00
Bacardi,	40 %	4 cl	CHF 11.00

### Obstbrände

Kirsch, Berghof	37.5 %	2 cl	CHF 6.00
Williams, Berghof	40 %	2 cl	CHF 6.00
Vieille Prune	43 %	2 cl	CHF 9.00
Calvados père et fils	43 %	2 cl	CHF 9.00
Calvados Château de Breuil	43 %	2 cl	CHF 14.00

### Likör

Amaretto di Saronno	28 %	2 cl	CHF 7.00
Cointreau	40 %	2 cl	CHF 9.00
Grand Marnier	40 %	2 cl	CHF 9.00
Bailey's Irish Cream	17 %	4 cl	CHF 7.00

## Spirituosen und Softgetränke

---

### Grappa, Marc

Grappa Dellavalle	40 %	2 cl	CHF 18.00
Marc Cottinelli Spezial	40 %	2 cl	CHF 9.00
Grappa di Brunello, Altesino	42 %	2 cl	CHF 16.50
Grappa di Barbera, Berta Reccanivo	45 %	2 cl	CHF 21.50
Grappa Amarone Gione	45 %	2 cl	CHF 12.00
Grappa Poli	45 %	2 cl	CHF 19.00
Grappa Barolo	45 %	2 cl	CHF 10.00
Grappa Amarone	45 %	2 cl	CHF 10.00
Grappa Brunello	45 %	2 cl	CHF 10.00
Grappa Sibana	45 %	2 cl	CHF 14.00
Grappa Nonino	45 %	2 cl	CHF 14.00

### Cognac

Davidoff Classic	40 %	2 cl	CHF 16.50
Remy Martin	40 %	2 cl	CHF 12.00
Hennesy	40 %	2cl	CHF 11.00
Olard	40 %	2cl	CHF 22.00
Chabasse	40 %	2cl	CHF 24.00

### Whisky Single Malt Scotch Whisky

Dimple 15 Jahre	40 %	4 cl	CHF 16.50
Jack Daniels single barrel	40 %	4 cl	CHF 15.00
Johnnie Walker			
Black/Red Label	40 %	4 cl	CHF 10.00
Chivas Regal	40 %	4 cl	CHF 14.00
Brandy de Jerez	40 %	4cl	CHF 12.00
Jim Beam	40 %	4cl	CHF 16.00
Ballantines	40 %	4cl	CHF 8.00
Daluihinmie	40 %	4cl	CHF 18.00
Dalmore 12 Jahre	40 %	4 cl	CHF 16.50

### Rum

Matusalem	40 %	4cl	CHF 12.00
Ron Zacapa	40 %	4cl	CHF 22.00

## Spirituosen und Softgetränke

---

### Bier

Adler Fass (Hell/Dunkel)	33 cl	CHF 4.50
Weissen	50 cl	CHF 7.00
Dunkle Perle	33 cl	CHF 4.50
Buegel-Spez	50 cl	CHF 5.50
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	CHF 4.50

### Mineral- und Süsswasser

Glarner Elmer	50cl	CHF 6.00
	100 cl	CHF 11.00
Coca-Cola, Coca-Cola light	33 cl	CHF 4.50
Sprite/ Fanta	33 cl	CHF 4.50
Rivella rot, blau und grün	33 cl	CHF 4.50
Apfelsaft, Obi	33 cl	CHF 4.50
Schweppes Tonic	20 cl	CHF 4.50
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	CHF 4.50

### Frucht- und Gemüsesäfte

Traubensaft rot	18 cl	CHF 4.50
Tomatensaft	20 cl	CHF 4.50

### Warme Getränke

Kaffee crème, Espresso		CHF 4.50
Cappuccino		CHF 5.00
Doppelter Espresso		CHF 5.50
Coretto grappa		CHF 6.00
Schoggi/Ovomaltine		CHF 4.00
Latte Macchiato		CHF 5.50
Milchkaffee		CHF 4.50
Tee		CHF 4.00