

Weine im Offenausschank

Weissweine

	1 dl	2dl	5dl
<i>Féchy AOC, Testuz</i>	4.00	7.80	18.50
<i>U2 Chardonnay Australien, Barossa</i>	4.00	7.80	18.50
<i>St. Saphorin AOC, Badoux</i>	4.70	9.20	21.50
<i>Maienfelder Riesling x Sylvaner, von Salis</i>	4.80	9.40	22.00
<i>La Coquine AOC Valais, Cave Emery</i>	5.50	10.50	22.50

Roséwein

<i>Foglia al Vento, Rosato della Toscana IGT, Triacca</i>	3.80	7.40	17.50
---	------	------	-------

Rotweine

<i>GaUCHO Malbec, Deluxe, Argentinien</i>	4.00	7.80	18.50
<i>Patrizertrunk Terrazze Retiche di Sondrio IGT Triacca</i>	3.80	7.40	17.50
<i>4U Cabernet Sauvignon/Merlot Australien, Barossa</i>	4.20	8.20	19.50
<i>Malanser Blauburgunder, von Salis</i>	4.80	9.40	22.00
<i>Rioja DOCA Bordon Crianza, F Espanolas</i>	4.90	9.60	24.50

Prosecco

<i>Prosecco Brut Contarini</i>	1 dl	7.00
<i>Valdobbiadene DOC</i>	3.75 dl	22.00
	7.5 dl	42.00

Weissweine

Schweiz

Maienfelder Riesling x Silvaner 2006/07 75cl 43.00
von Salis Graubünden

*Angenehmer, fruchtiger Weisswein mit leichter Muskatnote.
Harmoniert mit: Spargeln, Süsswasserfisch und Exotisch-pikantem Essen.*

Malanser Pinot Blanc 2006/07 75cl 49.00
von Salis Graubünden

*Der Pinot Blanc ist durch Mutation aus der Blauburgunder Rebe hervorgegangen. Der Wein ist neutral im Bouquet, elegant und harmonisch im Gaumen
Harmoniert mit: Apéro, Spargeln, Geflügel und weissem Fleisch.*

Epesses AOC, Terre à Boire 2006/07 70cl 48.50
Louis Bovard, Cully Waadt

*Der Wein präsentiert sich rassig, frisch und mit einem kräftigen, vollmundigen Körper.
Harmoniert mit: Apéro, Vorspeisen und leichten Gerichten.*

La Coquine AOC, 2006/07 50cl 25.50
Cave Emery, Ayent Valais

*Assemblage aus Chasselas, Pinot Blanc und Petite Arvine.
Wunderschönes süss-saure Spiel. Eine Spezialität aus dem Valais
Harmoniert mit: Krustentieren, Fisch, Geflügel, Käse und weissem Fleisch*

Italien

San Bartolomeo Bianco IGT 2006/07 75cl 38.50
Fratelli Triacca Toscana

*60% Chardonnay, 40% Incrocio Manzoni, 3 Monaten Barrique.
Von strohgelber Farbe, verbreitet er in der Nase feine Düfte von gelben Früchten und zudem mineralische und nach Vanille duftende Noten. Im Gaumen ist er frisch, vollmundig, weich und überrascht mit einem langen Abgang.
Harmoniert mit: Fisch, Meeresfrüchten, weissem Fleisch, Geflügel und Käse*

Australien

U2 Chardonnay 2006/07 50cl 18.50
Salisbury Winery Barossa

*Noten nach Grapefruit und Melonen, lang anhaltender Abgang
Feine Tannine, sehr angenehm zum trinken.
Harmoniert mit: Spargeln, Fisch, weissem Fleisch, Geflügel und Käse*

Südafrika

Sauvignon Blanc 2007 75cl 38.50
Clos Malverne Stellenbosch
Heller, klarer und sauberer Sauvignon Blanc. Das Bouquet zeigt keine grasigen Töne, sondern verschiedene tropische Fruchtaromen, erinnernd an die neuseeländischen Sauvignon Blancs
Harmoniert mit: Apéro, Meeresfrüchten Fisch und Geflügel

Roséweine

Italien

Foglia al Vento IGT 50cl 17.50
Fratelli Triacca Toscana
Fruchtige Himbeer- und Erdbeeraromen. Der Körper ist weich, spritzig und erfrischend.
Harmoniert mit: Apéro, Fisch und weissem Fleisch

Amerika

White Zinfandel Blush rosé 2006/07 75cl 35.00
Beringer Vineyards Kalifornien
Dieser Rosé birgt die Aromen von Erdbeeren, reifen Beeren, Pfirsich und Wassermelone sowie einem Hauch Orange. Er hat eine angenehme Fruchtigkeit und Spritzigkeit am Gaumen.
Harmoniert mit: Apéro und leichten Speisen

Prosecco

Italien

Prosecco Valdobbiadene Contarini DOC 37cl 22.00
Spumante Extra Dry 75cl 42.00
Sehr feiner, sauberer Duft. Erinnert an Akazienblüten. Gute Perlage mit sehr ansprechender Mousse und typischer Gaumenaromatik.
Harmoniert mit: Apéro, Käse und Nachspeisen

Rotweine

Schweiz

Malanser Blauburgunder 2006/07 50cl 22.00

Von Salis Graubünden

Sehr aromatischer, körperreicher Wein. Harmonisch, Weich, ein trinkfrelidiger Bündnerwein.

Harmoniert mit: Braten, Bündner Spezialitäten und grilliertem Fleisch.

Zizerser Blauburgunder 2007 70cl 45.50

Von Salis Graubünden

Dunkles Rubinrot. Vielschichtiger, interessanter Wein, geprägt durch mineralische Note aufgrund spezieller Bodeneinflüsse.

Harmoniert mit: Fleischgerichte, Kalte Platte, Bündnerspezialitäten und Hartkäse

Malanser Spätlese Barrique 2006 75cl 52.50

Von Salis Graubünden

Leuchtende violett-rote Farbe, blumiges Bouquet, unterstützt von feinen Vanilletönen; kräftig und komplex im Gaumen, sauber integriertes Holz, langer Abgang.

Harmoniert mit: Fleisch, Teigwaren und Bündner Spezialitäten.

Australien

4U Cabernet / Merlot 2004/06 50cl 19.50

Vinery Barossa Vale Barossa

Der junge Wein zeicht bereits einen wunderschönen Frucht. Im Gaumen präsentiert er sich sehr grosszügig.

Harmoniert mit: weissem Fleisch, Geflügel und Grill Spezialitäten

Koonunga Hill Shiraz Cabarnet 2005 75cl 45.50

Penfolds Wines Barossa

Traditionelle Kelterung und Reifung während 10 Monaten in Barriques aus Amerikanischer und Französischer Eiche.

Jugendlich, pulsierend Rot mit purpurnem Rand. Bouquet von fleischigen reifen Zwetschen und dunklen Kirschen. Fruchtiger von gut integrierter Eiche geprägter Geschmack mit einem warmen, langen Abgang. Kraftvoller, sehr harmonischer, runder und ausgesprochen frischer Wein.

Harmoniert mit: Pasta, rotem Fleisch und Grillspezialitäten.

Italien

La Madonnina Riserva DOCG 2004 75cl 39.50

Fratelli Triacca, Greve Toscana

Ein sehr eleganter, gut strukturierter Chianti, kräftig und samtig zugleich, mit dem typischen Geschmack roter Beeren, Pflaumen und Aromen, die vom Holz herkommen.

Harmoniert mit: Fleischgerichten, Teigwaren und Hartkäse

Amarone della Valpolicella Classico DOC 2004 50cl 32.50

Villa Molino Veneto

Rebsorten: 50% Corvina / 40% Rondinella / 10% Molinara

Intensive rote Farbe mit Granatreflexen, fruchtiges Bouquet mit schönen Würznoten, im Gaumen voll und samtig.

Harmoniert mit: Braten, rotem Fleisch und Schwein

Vino Nobile Di Montepulciano 2004 75cl 49.50

Az. Agricola La Ciarliana Toscana

Intensives Purpur. In der Nase Salbei, Nusstöne, Heuduft, Lakritze, Johannisbeeren. Im Gaumen feine Tannine, Vanille, Brombeeren anhaltend und ausgeglichen.

Harmoniert mit: Fleischgerichten, Teigwaren und Hartkäse

Rocca Rubia Riserva DOC 2005 75cl 52.00

Cantina Santadi Sardinien

Klare, tiefe, brombeerrote Farbe; intensives Bouquet von schwarzen Beeren, Dörrobst, Zimt und Backpflaumen, verbunden mit angenehmen Röstaromen; gut strukturierter Körper, schön fleischig mit langem Abgang.

Harmoniert mit: Fleischgerichten, Teigwaren und Hartkäse

Barolo Campo dei Buoi DOCG 2003 75cl 68.00

Az. Agricola Costa di Bussia Piemont

Wunderschönes, komplexes Bouquet, gut strukturiert und elegant im Gaumen. In der Nase schöne Aromen von geröstetem Holz, Tabak und Vanille. Duftend nach reifem roten Früchten, schöner und langer Abgang

Harmoniert mit: rotem Fleisch, Wild, und Grillgerichten

Südafrika

Thelema Shiraz 2004/05 75cl 52.50

Thelema Mountain Vineyard Stellenbosch

Der Wein reifte rund ein Jahr im Eichen-Barrique vorwiegend französischer Herkunft. In der Nase zeigt er typische würzige und pfeffrige Noten. Der Körper ist recht kräftig, trotzdem wirkt er elegant und ausgewogen.

Harmoniert mit: Rind- und Lammfleisch, Braten und Reife Käse

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Spanien

Casa de la Ermita Crianza Barricado 2004 75cl 42.50

Casa de la Ermita Jumilla

Ein grosser und voller Rotwein, samtig weich. In der Nase schöne Aromen von geröstetem Holz, Vanille und würzig. Duftend nach reifen roten Früchten. Im Gaumen zeigen sich weiche Tannine. Im Abgang ist der Wein offen und lang anhaltend wobei sich die Aromen des Holzes widerspiegeln.

Harmoniert mit: Braten, rotem Fleisch und Geflügel.

Rioja Bordon Crianza DOCG 2003 50cl 24.00

Bodegas Franco Espanolas Logrono

Dieser aus Tempranillo und Garnache gekeltete Wein hat ein ausgewogenes Aroma, sowie körperrreiche und gut integrierte Tannine. Weich und anhaltend im Abgang.

Harmoniert mit: Pasta, rotem Fleisch und Geflügel

Amerika

Zinfandel Vintner's Reserve 2004 75cl 54.00

Kendall-Jackson Kalifornien

Dieser Zinfandel reift während acht Monaten in kleinen französischen und amerikanischen Eichenfässern heran. Fruchttige Himbeer- und schwarze Steinfruchtaromen werden von leichten Schokoladentönen und braunem Zucker überlagert. Süsse Eiche mit einem würzigen, pfeffrigen Finish runden den Gaumen ab.

Harmoniert mit: Lamm, Rind, Wild und Braten

Chile

Merlot Reserva 2004 75cl 39.50

Vina Echeverria

In grossen Eichenfässern reift der Wein 4 Monaten lang, bevor er weitere 8 Monaten in 225-Liter französischen und amerikanischen Eichenbarriques ruht. Rubinrote Farbe mit Ziegelsteintönen. Ein Aroma von roten Früchten mit einem Hauch von Tabak und delikaten würzigen Noten. Gut ausbalanciert von mittlerem Körper und sanften reifen Tanninen. Langer Abgang

Harmoniert mit: Pasta, Risotto und rotem Fleisch.

Dessertweine

Masetto Dulcis Bianco Dolomiti IGT, 37,5cl 42.00

Endrizzi, San Michele all'Adige

Traubensorten: Moscato Giallo, Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay und Gewürztraminer.

Kräftiges Gelb, aromatisches und fruchtiges Bukett. Lieblicher und vollkommener Geschmack. Die natürliche Restsüsse wird harmonisch und fein eingebunden. Verfeinerung im Barrique für 2 Jahre.

Harmoniert mit: Dessert, Käse oder Geflügelleberpastete.

Vin Santo, Toscana IGT, 37,5cl 84.00

Poggio al Sole

Vin Santo (heiliger Wein) ist der klassische Dessertwein der Toscana. Die klassischen weissen Traubensorten Trebbiano und Malvasia werden nach der Lese auf dem Dachboden getrocknet. Die rosinenartigen Trauben werden anschliessend gekeltert und in kleinen Eichenfässern ausgebaut. Der Wein besticht durch seine Bernsteinfarbe, seinem betörenden Duft nach Rosinen, Aprikosen und Honig und seinem ausgewogenen Süsse-Säurespiel.

Porto Niepoort

Niepoort Tawny 10 years 4cl 9.50

Niepoort Dry White 4cl 6.50