

Spezialitäten vom Zürichsee

Weissweine

Riesling x Sylvaner 75 cl 54

Küsnacht – Gottlieb Welti

Rebsorten: Riesling x Sylvaner

Der Riesling bringt die Säure und der Sylvaner seine Frucht dazu. Er ist auch bekannt als Müller Thurgau. Passend zu Süsswasserfischen und hellem Fleisch.

Riesling x Sylvaner 75 cl 53

Uerikon – Familie Hasler

Rebsorten: Riesling x Sylvaner

Er ist ein idealer Begleiter zu Süsswasserfischen, hellem Fleisch und auch als Aperitifwein bestens geeignet.

Riesling x Madeleine Royale 75 cl 55

Stäfa – Lüthi Weinbau

Rebsorte: Riesling x Madeleine Royale

Der Wein wird im 800 Liter Marsanay-Eichenholzfass vergoren. Sehr dezente Röst-Aromatik, Banane, Muskat, körperreich, anhaltende, gut eingebundene, milde Säure.

Pinot Gris Élevé En Barrique 75 cl 62

Stäfa – Lüthi Weinbau

Rebsorte: Pinot Gris

8 Monate in gebrauchten Barriques vergoren und ausgebaut. Der Wein zeichnet sich durch Veilchen und diskrete (Vanille)-Holznote aus, hat einen trocken und trotzdem süsslichen, samtigen Auftakt, ein ausgewogenes Alkohol-Säure-Verhältnis und ist nachhaltig.

Compleo Cuvée Blanc 75 cl 56

Zürich – Staatskellerei Zürich

Rebsorten: Pinot Gris, Chardonnay

Mittleres Gelb, goldene Reflexe. Ein Verbund von fruchtigen und floralen Noten im Bouquet: Ananas und Limetten sowie der Duft weisser Blüten, schliesslich einige Honignoten.

**Aufgrund Ernteausschlag durch Frostschäden,
sind Zürichsee-Weine nur in geringer Menge verfügbar**

Sauvignon Blanc 75cl 57
Obermeilen – Weinbau Schwarzenbach
Rebsorte: Sauvignon Blanc

*Erfrischender Weisswein mit intensiven Aromen nach Grapefruit und Zitrusfrüchten.
Elegante Säure, langanhaltend im Abgang. Hervorragend zu Entrées, Fisch und Apéro.*

Scheurebe Sternenhalder 75 cl 63
Stäfa – Lüthi Weinbau
Rebsorte: Scheurebe

*Dieser Wein wird im Stahltank ausgebaut und hat ein dicht gewobenes Fruchtbild.
Im Bouquet, Grapefruit, Litchi und Honigmelone. Mit mollig süsser Fruchtmitte,
viel Schmelz und von reifer Säure getragener Gaumenfluss, anhaltend im Abgang.*

Roséwein

Küsnachter Schiller 75 cl 57
Küsnacht – Gottlieb Welti
Rebsorten: Riesling x Sylvaner, Clevner

Eine Harmonie von Riesling x Sylvaner und Clevner als Rosé gekeltert, wobei der Clevner überwiegt.

**Aufgrund Ernteausfall durch Frostschäden,
sind Zürichsee-Weine nur in geringer Menge verfügbar**

Rotweine

Pinot Noir „Clevner“ 75 cl 55

Küsnacht – Gottlieb Welti

Rebsorte: Pinot Noir

Der Pinot Noir aus Küsnacht, der hier eben auch Clevner genannt wird, ist im Weinbau-gebiet Zürich die Rebsorte. Er ist gut trinkbar, leicht und trocken. Passend zu Wurstwaren und Kalbfleisch.

Blauburgunder 75 cl 58

Obermeilen – Weinbau Schwarzenbach

Rebsorte: Blauburgunder

Der aus der Nachbargemeinde stammende Pinot Noir ist teilweise kräftiger und trockener als der Küsnachter Pinot Noir. Passt im Herbst gut zu Wildgerichten und wird wegen seiner Struktur generell lieber in der kalten Jahreszeit getrunken.

Cuvée Rouge 75 cl 57

Küsnacht – Weingut Diederik

Rebsorten: Pinot Noir, Dornfelder, Gamaret

Den Trauben, die für diesen Wein gelesen wurden, bekommt die Südwestlage in Küsnacht am Zürichsee besonders gut. Dieses Cuvée aus Pinot noir, Dornfelder und Gamaret freut sich am meisten über die Gesellschaft von Poulet oder Züri-Geschnetzeltm.

Mon Crima 75 cl 54

Uerikon – Familie Hasler

Rebsorten: Merlot, Regent, Pinot Noir

Mon Crima ist eine beliebte Rotweinspezialität vom Rütihof, die aus Merlot, Pinot Noir und wenig Regent gekeltert wird. Die Merlot-Trauben werden im Bleniotal (TI) gelesen und nach Uerikon geliefert, wo sie noch am selben Abend verarbeitet werden.

**Aufgrund Ernteausschlag durch Frostschäden,
sind Zürichsee-Weine nur in geringer Menge verfügbar**

WEISSWEINE

Schweiz

Waadtland

St. Saphorin „Vignefol“ 75 cl 55

Lutry – J. & M. Dizerens

Rebsorte: Chasselas

Ein idealer Aperitifwein. Passt sehr gut zu Fischspeisen und Spargeln.

Epesses „Vignefol“ 75 cl 55

Lutry – J. & M. Dizerens

Rebsorte: Chasselas

Der Epesses mit seiner aromatischen, schönen Säure und seinem fruchtigen, langen Abgang gilt als der beste Chasselas für Aperitifs.

Yvorne „Avy“ 75 cl 57

Yvorne – Association Viticole Yvorne

Rebsorte: Chasselas

Dieser Wein weist eine strahlend-hellgelbe Farbe auf und besitzt eine frische, fruchtige, blumige und mineralische Note. Der Körper ist ausgewogen, elegant und zeigt ein langer Abgang. Er ist ein idealer Begleiter zu Käse, Süsswasserfischen oder auch als Aperitif sehr passend.

Aigle „Les Murailles“ 75 cl 59

Aigle – Henri Badoux

Rebsorte: Chasselas

Er gilt als Klassiker unter den Waadtländer Weinen. Sein eindrückliches und markantes Etikett („Eidechli Wein“) ist auch im Ausland bekannt. Er gilt als besonders charakterstarker und ausgeprägter Chasselas Wein.

Neuenburg

Auvernier Blanc 75 cl 52

Auvernier – La Maison Carrée

Rebsorte: Chasselas

Die Farbe ist ein helles Strohgelb mit einer leichten Trübung; in der Nase sind dezente Aromen von Grapefruits, Minzeblättern, grünen Äpfeln und Hefe; der Körper ist schlank, geprägt von einer dezenten Bitternote und einer erfrischenden Säure, der Abgang ist anregend und kurz.

Wallis

Fendant „ Les Corbassières“ 75 cl 55

Sion – Niklaus Wittwer

Rebsorte: Chasselas

Die Chasselas-Traube, auch Gutedel genannt, darf nur im Wallis Fendant genannt werden. Der Wein ist trocken und passt zu Aperitif, Käse und Käsefondue.

Sylvaner (Johannisberg) 75 cl 59

„Côteaux de Sierre“

Sierre – Nicolas Zufferey

Rebsorte: Sylvaner

Der Sylvaner, auch als Johannisberg (Schutzbezeichnung nur im Wallis) bekannt, bringt hier, auf steilen, geschützten Südhängen einen vollmundigen Wein. Er ist ein fruchtiger und süffiger Spargelwein und kann auch sehr gut als Aperitifwein serviert werden.

Savagnin Blanc (Païen) 75 cl 62

Sierre – Nicolas Zufferey

Rebsorte: Savagnin Blanc (Païen)

Diese alte, Walliser Rebe ergibt säurebetonte, zitrusfruchtige Weine. Von der Struktur und dem Aufbau her, ist er ein typischer Sommerwein. Passend zu Gemüse und Spargel.

Petite Arvine De Molignon

Les Pyramides

75 cl 64

Salgesch – Adrian Mathier

Rebsorte: Petite Arvine

Die komplexen Aromen erinnern an reife Früchte, dominiert von Rhabarber-kompott und Grapefruit. Im Gaumenbereich entwickelt sich eine aus-gewogene, komplexe Struktur mit einer sehr schönen, riefen Säure und dem typischen salzigen Abgang.

Assemblage Blanc 75 cl 74

Sierre – Nicolas Zufferey

Rebsorten: Johannisberg, Savagnin, Riesling

Die beiden ersten typischen Reben ergeben mit dem bekannten Riesling einer der besten, wenn auch nicht bekanntesten Weine. Der Barrique-Ausbau gibt diesem Wein eine ganz besondere Note. Passend zu Spargeln und Salzwasserfischen.

Cuvée Madame Rosemarie Mathier 75 cl 63

Salgesch – Adrian Mathier

Rebsorten: Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris, Sylvaner

Für die schöne Säure und die leichte Salznote ist der Petite Arvine verantwortlich. Der Pinot Blanc verleiht ihm einen Hauch von exotischen Früchten. Der Pinot Gris gibt dem Wein seine Vollmundigkeit und ist für die leichte Restsüsse verantwortlich. Der Sylvaner verleiht ihm seine Langlebigkeit.

Tessin

Merlot Bianco Rovere 75 cl 71

Mendrisio – Guido Brivio

Rebsorte: Merlot

Die reiche Nase besticht durch ihre delikate und anmutige Eleganz und offenbart feine Noten von Vanille und Rauch. Überaus charakteristisch am Gaumen, zeigt sich dieser Barrique-Wein leicht trocken, aromatisch, rund und optimal strukturiert. In seinem Abgang kommt schliesslich seine einzigartige Persönlichkeit vollends zum Tragen.

Graubünden

Malanser Chardonnay 75 cl 72

Malans – Ueli & Jürg Liesch

Rebsorte: Chardonnay

Helles Gelb, Zitrusaromen, vielschichtig, mineralische Noten. Gehaltvoll, mit viel Schmelz und guter Balance. Idealer Begleiter zu Fisch und hellem Fleisch.

Malanser Pinot Gris 70 cl 64

Malans – Ueli & Jürg Liesch

Rebsorte: Pinot Gris

Fruchtige Nase mit Ananas, vollmundig, runde und schöne Säure. Voller weicher Abgang. Passt zu Spargeln, hellem Fleisch oder einer Käseplatte.

Österreich

Grüner Veltliner „Allerheiligen“ 75 cl 57
Kamptal – Schloss Gobelsburg
Rebsorte: Grüner Veltliner

Dieser leichte, klassische, goldfarbene Veltliner zeichnet sich besonders durch seine pfeffrige und würzige Note im Bouquet aus. Sehr trocken im Charakter, mineralisch, viel Frucht, aber auch mit beträchtlicher Säure, vereint er gekonnt Duftigkeit und Substanz in einem Stil.

Deutschland

Riesling „W“ 75 cl 60
Mosel – Weingut Markus Molitor
Rebsorte: Riesling

Aromenspiel aus reifen Gelbfrüchten, Aprikosen, auch wiederum Zitrus-frucht, mit feiner Extraktsüsse und präzisiertem Säurespiel in Balance.

Frankreich

Meursault „Les Grands Charrons“ 75 cl 98
Burgund – Michel Bouzereau & Fils
Rebsorte: Chardonnay

Ein sehr harmonisch abgestimmtes Bouquet, das an Williamsbirne, Quittengelée und getoastetes Weissbrot erinnert. Füllig und von exzellenter Crèmigkeit; sanfte Honignoten führen ins präzisiert gekelterte Finale.

Guy Allion Sauvignon Blanc 75 cl 51
Loire – Domaine Du Haut Perron
Rebsorte: Sauvignon Blanc

Ein erfrischender Weisswein mit intensiven Aromen nach Holunderblüten und Pflaumen, einer kräftigen Säure und Stachelbeeren im Gaumen.

Sancerre „La Vigne Blanche“ 75 cl 66
Loire – Henri Bourgeois
Rebsorte: Sauvignon Blanc

Saftig und erfrischend der Auftakt, Stachelbeeren und Grapefruit, auch etwas Orangenschale; sehr ausgewogen und gehaltvoll, aromatisch intensiv bleibend bis ins ausgedehnte Finale.

Gewürztraminer „Cuvée Vierge“ 75 cl 62
Elsass – Domaine Valentin Zusslin
Rebsorte: Gewürztraminer

Dieser Elsässer überzeugt mit seiner zarten Bitternote, seiner dezenten Lieblichkeit, welche von einer wahrnehmbaren Säure getragen wird. Seine goldgelbe Farbe ist von Honigblüten- und Muskataromen umgeben.

Italien

Pinot Grigio „Villa del Canlungo“ 75 cl 54
Friaul – Eugenio Collavini
Rebsorte: Pinot Grigio

Dieser Wein von heller Farbe aus dem Friaul ist elegant-charaktervoll, trocken und samtig. Er eignet sich als Aperitif und passt generell zu Fisch-gerichten und Vorspeisen.

Chardonnay „Alto Adige“ 75 cl 54
Südtirol – Alois Lageder
Rebsorte: Chardonnay

Markant ist die grün bis gelb schimmernde Farbe, die lebhaft, frische Säure und das zarte Aroma, das an Südfrüchte erinnert. Passend zu Antipasti und geräucherten Fischen.

Löwengang 75 cl 87
Südtirol – Alois Lageder
Rebsorte: Chardonnay

Glanzhelle, goldgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Der feine Holzgeschmack und die Struktur des Weines bilden geschmacklich eine harmonische Einheit. Anhaltender Abgang mit frischem Bittermandelton.

Roero Arneis 75 cl 68
Piemont – Bruno Giacosa
Rebsorte: Arneis

Gefällige Frische mit sehr delikaten Fruchtnoten von Banane und Pfirsich. Passend als Aperitifwein und zu Salaten.

Roero Arneis 75 cl 60
Piemont – Prunotto
Rebsorte: Arneis

Hellgelb in der Farbe. In der Nase Düfte von Birnen und Mandeln, begleitet von mineralischen Aromen. Im Gaumen sehr frisch und rassig, sowie lebhaft und trocken im Abgang. Ein sehr vielschichtiger und dennoch süffiger Weisswein.

Spanien

You & Me 75 cl 55
Rias Baixas – Bodegas Vionta
Rebsorten: Albariño

Das Gebiet ist neben dem Baskenland das kühlfte von Spanien, was es zu einem klassischen Weissweingebiet macht. 97% sind mit der vorzüglichen würzigen Albariño-Rebe bestockt.

Chardonnay „Jean Leon“ 75 cl 55
Penedes – Jean Leon
Rebsorte: Chardonnay

Dieser Wein reifte vier Monate im Eichenfass und sechs im Stahltank. Die eindruckliche, elegante Farbe und sein intensives Eichenholzaroma erinnert im Geschmack an Vanille, Früchte und reife Bananen.

* Nur sehr beschränkt verfügbar.
Alle Preise in CHF, inkl. MwSt

SCHAUMWEINE

Prosecco Millesimato 75 cl 59

Veneto – Vinicola Caccaro
Rebsorte: Prosecco

Die Farbe ist ein helles Grüngelb, die Aromen erinnern an Zitrusfrüchte, Quitten und Pfirsiche. Im Gaumen ist eine zarte Bitternote, verschmolzen mit einer dezenten Lieblichkeit, gestützt von einer erfrischenden, prickelnden Säure. Der Abgang ist haftend und kurz anhaltend.

Segura Viudas Brut Reserva Cava DO 75 cl 65

Penédes – Segura Viudas
Rebsorten: Parellada, Macabeo, Xarel-lo

Die mineralischen Noten der Kalk- und Kreidenböden kommen bei diesem Cava besonders gut zur Geltung und verleihen ihm eine elegante, Frische. Ein feiner Cava, der mit seiner fruchtigen und eleganten Art ein mediterranes Ambiente ausstrahlt.

Laurent Perrier Brut 75 cl 95

Champagne – Laurent Perrier
Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

150 cl 185

Die Farbe ist blassgolden, die Perlen fein und beständig. Das delikate Bouquet ist frisch und komplex in der Nase, mit Noten von Zitrus- und weissen Früchten.

Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut 75 cl 133

Champagne – Laurent Perrier
Rebsorte: Pinot Noir

Ein feinperliger Champagner in elegantem, lachsfarbenem Ton. Klares und sehr frisches Bukett mit einer breiten Duftpalette von roten Früchten. Im Ansatz sehr klar und säuerlich-fruchtig.

Laurent Perrier Grand Siècle 75 cl 159

Champagne – Laurent Perrier
Rebsorten: Pinot Noir, Chardonnay

Seine leuchtend-gelbe Farbe und die subtilen Aromen von Haselnüssen, gerösteten Mandeln und Brioche machen diesen Wein zum idealen Begleiter von raffinierten Speisen.

Moët & Chandon „Dom Pérignon“ 75 cl 259

Champagne – Moët & Chandon
Rebsorten: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Anfängliche Nuancen von frischen Mandeln und Grapefruit gehen über in Aromen von Cashewnüssen und Gewürzen, abgerundet von leicht getoastetem Brioche. Samtig breitet er sich auf der Zunge aus.

Moët & Chandon Brut Impérial 75 cl 109

Champagne – Moët & Chandon
Rebsorten: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Dieser Champagner weist strohgelbe bis grünliche Farbnuancen auf. Ein delikates Aroma von Linden- und Rebblüten sind der erste Eindruck.

Veuve Clicquot Brut 75 cl 114

Champagne – Veuve Clicquot Ponsardin
Rebsorten: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Ein Cuvée abgerundet mit feinem und lebhaftem Charakter. Durch seine Leichtigkeit hervorragend als Aperitif oder als Begleiter zum Essen.

ROSEWEIN

Oeil De Perdrix Neuchâtel 75 cl 59

Auvernier – Domaine E. de Montmollin

Rebsorte: Pinot Noir

Rote Früchte, wie Himbeeren und Erdbeeren und eine leichte Exotik. Im Gaumen ist er erfrischend aber gehaltvoll, ausgewogen in der Säure und Körperfülle.

ROTWEIN

Schweiz

Wallis

Dôle Les Corbassières 75 cl 58

Sion – Niklaus Wittwer

Rebsorten: Pinot Noir und Gamay

Ein angenehmer Wein mit ausgewogener Säure und Körper. Er ist relativ gehaltvoll, rund und weist eine gewisse Eleganz auf. In der Nase erinnert der Wein an dunkle Beeren, Himbeere, Kirschen und Lakritz.

Humagne Rouge 75 cl 67

Chamoson – Michel Boven

Rebsorte: Humagne Rouge

Ein ausdrucksvolles Bouquet aus Kräutern und Waldbeeren kennzeichnen Weine aus dieser Rebe. Passend zu Fleisch und rustikalen Gerichten.

Syrah Diego Mathier 75 cl 80

Salgesch – Adrian Mathier

Rebsorte: Syrah

Jung getrunken ist er herb und wild. Im Verlauf der Jahre entwickelt er würzige Duftnoten von Veilchen und Reseda, die sich mit der Zeit in Pfeffer- und Wildaromen verwandeln.

„3 x 3“ Assemblage Rouge 75 cl 78

Sion – Niklaus Wittwer

150 cl 165

Rebsorten: Merlot, Cabernet, Syrah

Ein sehr interessantes Cuvée, welches sehr körperreich, kräftig, ja beinahe rassig ist.

Mon Rêve Special 75 cl 68
Salgesch – Familie Caldelari-Schnyder
Dôle wäre ein beleidigender Name für diesen Tropfen. Dieser Wein ist traumhaft.

Pinot Noir Barrique 75 cl 76
Salgesch – Familie Caldelari-Schnyder
Ein gut ausgeprägter, im Barrique ausgebauter Wein. Passend zu allen dunklen Fleischgerichten.

Cuvée Madame Rosemarie Mathier 75 cl 68
Salgesch – Adrian Mathier
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Humagne Rouge
Der Cabernet Sauvignon gibt dem Wein seinen fruchtigen Geschmack. Der Humagne Rouge mit seinen Tanninen gibt ihm die Rasse. Der Syrah ist verantwortlich für die feine Pfeffernote.

Graubünden

Malanser Blauburgunder 75 cl 63
Malans – Ueli & Jürg Liesch
Rebsorte: Blauburgunder
Dieser Wein wurde nach traditioneller, schonender Maischegärung sorgfältig gekeltert. Der Wein erinnert an frische, beerige Früchte. Im Gaumen ist er füllig und erinnert an feine weiche Tannine.

Fläscher Pinot Noir AOC 75 cl 62
Fläsch – Weingut Davaz
Rebsorte: Pinot Noir
Sattes Rubinrot, intensiv, komplexe und elegante Burgunderaromen. Konzentrierte, lang anhaltende Frucht mit feinen, weichen Tanninen.

Maienfelder Pinot Noir Classic 75 cl 62
Maienfeld – Lampert
Rebsorte: Pinot Noir
Rubinrote Farbe mit kirschroten Reflexen. Die Aromen in der Nase erinnern an rote Beeren. Im Gaumen ist ein weicher, eleganter Körper mit einem dezenten, reifen Tannin und einer saftigen Säure.

Tessin

Merlot „Runchet“ 75 cl 58
Lamone – Tamborini
Rebsorte: Merlot

Er ist ein perfekt ausgewogener, typischer, leichter Merlot.

Merlot Riflessi D'Epoca 75 cl 88
Mendrisio – Guido Brivio
Rebsorte: Merlot

*Brillantes, sehr intensives Rubinrot. Dieser Merlot präsentiert sich betont würzig.
In seiner Harmonie von Tanninen und Säure optimal ausgewogen. Garantiert seine
Qualität eine beträchtliche Langlebigkeit.*

Österreich

Pannobile

75 cl 80

Neusiedlersee – Gernot Heinrich
Rebsorten: Zweigelt, Blaufränkisch

Beim Pannobile haben wir im Glas ein dunkles Rubinrot, mit violetterm Rand. In der Nase Kirsche, Himbeere, Dörrpflaume, Rauch, Kakao, Vanille, Nelken, Zeder und florale Noten. Am Gaumen ist der Wein saftig, mit wunderbarer Frucht und ausgewogen. Feinmaschiges Tannin, Feinwürzigkeit und gut eingebundenes Holz sind ebenfalls wahrzunehmen. Der Nachhall ist sehr lang mit Aromen von Schokolade, Kirschen, Gewürzen. Er passt hervorragend zu Terrinen, Wild und rotem Fleisch.

Schwarz Rot

75 cl 115

Burgenland – Weingut Schwarz, Andau
Rebsorte: Zweigelt

*Der Kultwein von Johann Schwarz...
Sehr floraler Beginn mit Veilchen und Orangenblüten, dahinter edle Würze mit schwarzem tasmanischem Pfeffer und Lakritze sowie blaubeerige Konturen feinen Grib zeigend, schlank mit schmalen Schultern, fein aufrauend auf der Zunge, Black Kurant und Graphitnoten im sehr eleganten Finale mit feinem Nachhall nach Holunder, wird als einer der elegantesten Schwarz Rot in die Geschichte eingehen, mit Potential.*

Frankreich

Bordeaux

Château Montfollet

75 cl 69

Blaye – AOC

Sehr dunkles, sattes Granat mit violett-schwarzen Reflexen. Druckvolles Bouquet, Pflaumen, Cassis, Dörrfrüchte, Bananen, dunkles Karamell, dunkles Bounty, fast etwas an einen Tempranillo erinnernd. Im Gaumen voll, cremig, mit üppigem Körper, und Cassis. Ein genialer, überragender, aber auch sehr modern vinifizierter Wein. Hier wird bewiesen, dass die Region Blaye zu ganz grossartigen Weinen fähig ist.

Château Gloria 2011 75 cl 92
St. Julien – AOC

Reife, klare Fruchtnase, Brombeere. Zartschmelzender Gaumen, feine Gerbstoffe, mit opulenter Textur und toller Fruchtigkeit. Ein wunderschöner Finessenwein, zart und delikater mit mittlerem Körper, dabei trotzdem kräftig und konzentriert.

Château Lagrange 2013 75 cl 87
Pomerol – AOC

Aufhellendes Rubin-Granat. Würziges, aber auch etwas kühles Bukett mit schwarzen Beeren und Heidelbeerstauden sowie Tabakblätter; zeigt sich noch zurückhaltend im ersten Ansatz. Im Gaumen fein und lang mit viel schwarzbeeriger Aromatik, Black Currant und Brombeeren.

Burgund

Volnay „Les Caillerets“ 2008 75 cl 148

Côte de Beaune – Domaine Boillot, 1er Cru
Rebsorte: Pinot Noir

Der Wein, überflüssig zu erwähnen, 100 Prozent Pinot Noir. Erinnert in der Nase an schwarze Kirschen und Lakritze. Am Gaumen überwiegen geschmeidige Tannine, eine schöne, ausgewogene Säure und ein überaus gefälliger Abgang.

Beaune „Les Theurons“ 2009 75 cl 92

Côte de Beaune – Louis Jadot, 1er Cru 1999 150 cl 198

Rebsorte: Pinot Noir

Beaune, auf halbem Weg zwischen Chablis und Lyon, ist zu Unrecht eher unbekannt. In Fachkreisen zählen die mächtigen, denkwürdigen Weine von nachhaltigem Abgang, zu den absoluten Spitzenburgunder.

Santenay „Clos De Malte“ 2011 75 cl 88

Côte de Beaune – Louis Jadot

Rebsorte: Pinot Noir

20 Kilometer südwestlich von der Stadt Beaune liegt Santenay. Hier wachsen feste, langlebige Weine von tiefer Farbe, die zu den Stärksten der Côte de Beaune zählen. Markant sind die beerigen Aromen und der kernige, tanninhaltige Körper.

Chambolle Musigny 2012 75 cl 116

Côte de Nuits – Jean-Jaques Confuron

Rebsorte: Pinot Noir

Dieser charaktervolle, rubinrote Wein besticht durch seine tiefe Säure und die samtigen, noblen Tannine. In der Nase erinnert er an Beerenfrüchte, Gewürznelken und angesengtes Holz. Zu mittelkräftigen Fleischgerichten und Weichkäse dient er als hervorragender Begleiter.

Gevrey Chambertin „Les Gazetières“ 2011 75 cl 145

Côte de Nuits – Louis Jadot, 1er Cru

Rebsorte: Pinot Noir

Dieser rubinrote, erstklassige Wein, präsentiert sich mit seinen ausdrucksvollen Aromen reifer Rot- und Schwarzbeeren, vermischt mit einem Rosen- und Nelkenduft. Seine noblen Tannine werden von einer gut wahrnehmbaren Säure getragen. Er passt zu mittelkräftigen Gerichten, wie zum Beispiel Kalbssteak und reifem, nicht zu scharfem Weichkäse.

Rhonetal

Châteauneuf-Du-Pape „Bosquet de Papes“ 75 cl 94

Avignon – Earl Boiron Maurice & Nicolas

Rebsorten: 13 verschiedene

Er ist einer der berühmtesten Weine Frankreichs und setzt sich aus einer ganzen Liste von roten und weissen Trauben zusammen. Er verfügt über den höchsten gesetzlich vorgeschriebenen Mindestalkoholgehalt.

La Sagesse De Grenache Pur 75 cl 73

Côtes du Rhône – Domaine Gramenon

Rebsorte: Grenache

Languedoc

Les Grès 75 cl 66

Languedoc - Château de la Négly

Rebsorte: Grenache, Syrah

Tiefes Purpurrot. Verführerisches Bouquet nach schwarzen und roten Beerenfrüchten, florale Noten, schwarzer Tee, Gewürze. Geschmeidig am Gaumen, in perfekter Harmonie zwischen Kraft und Frische, betörende Frucht dunkler Brombeeren, Cassis, rote Kirschen, eine Spur getrockneter Aprikosen. Samtige Tannine, feine Kräuterwürze mit etwas Lakritze begleiten den langen Abgang und machen den Wein unvergesslich.

Italien

Veneto

Amarone Della Valpolicella 75 cl 73

Veneto – Corte Giara by Allegrini
Rebsorten: Corvina, Rondinella

Rubinrot, granatfarbene Akzente. Ein tiefgründiges Bouquet nach reifer, roter Frucht wie Zwetschgen und Backpflaumen, Wildkirschen, auch Vanillenoten und Zedernholz. Sehr reich und vollmundig am Gaumen, Aromen nach Korinthen und getrockneten Feigen, aber auch würzige Elemente und süsses Kakao; sehr rund und ausgesprochen intensiv, mit elegant eingebetteten Tanninen; geröstete Haselnüsse im Potenzial aufzeigenden, lange haften bleibenden Finale.

Amarone Vajo Amaron 75 cl 105

Veneto – Serègo Alighieri, Sant' Ambrogio di Valpolicella
Rebsorten: Corvino, Rondinella, Molinara

Der Wein mit einem konzentrierten Rubin. Das Bouquet ist intensiv ausströmend und erinnert an überreife Weichselkirschen, Rhabarber, Enzian und Kakao. Der Körper ist weich und ist auf zwei Ebenen strukturiert. Zum einen spüren wir markante Frucht- und Gewürzaromen, zum anderen deutliche Holznuancen. Ein grosser, anmutender Wein. Ideal passend zu rotem Fleisch, Braten und anderen kräftigen Gerichten. Hervorragend zu einem gut gereiften Käse.

Piemont

Barbaresco 75 cl 68

Piemont – Beni di Batasiolo, La Morra
Rebsorte: Nebbiolo

Der Nebbiolo zeigt sich – nach zweijährigem Ausbau im grossen Eichenholzfass – dunkel in seiner Rebe, mit klassischen Düften von Dörrobst, Nüssen und etwas Rottanne. Im Gaumen sehr weich, und feingliederig-elegant und zum Schluss mit spürbarem Holzeinsatz. Passend zu Fleischgerichten, Federwild und Käse.

Barbera d'Alba Superiore 75 cl 62

Piemont – Beppe Dosio
Rebsorte: Barbera

Die Farbe ist rubinrot. Die Aromen erinnern an Steinfrüchte und Gewürze. Der Körper ist geprägt von einem leicht kernigen Tannin und einer bekömmlichen Säure, die zusammen mit dem schön eingebundenen Alkohol zu einer feinen Süffigkeit führt.

Barolo "Tortoniano" 75 cl 83

Piemont – Michele Chiarlo, Calamandrana
Rebsorte: Nebbiolo

Granatrote Farbe, rubine Akzente. Am Gaumen von schöner Explosivität, wiederum rotfruchtig geprägt; viel gut strukturierter Körper und eine tolle Ausdruckskraft; die reifen Tannine verschmelzen sich aufs Schönste mit der Frucht, ohne den typischen Barolo-Charakter zu verliehen; die Aromatik ist sehr fein und lässt nicht nach bis ins anhaltende, viel Potenzial aufzeigende Finale.

Toskana

Chianti Classico „Péppoli“

75 cl 58

Toskana – Antinori, Florenz

Rebsorten: Sangiovese, Canaiolo Nero, Trebbiano, Malvasia

Der Chianti aus der Region um Florenz zählt zu den ganz grossen Namen. 14 Monate Eichfasslagerung machen ihn zu einem harmonischen Wein mit tiefem Bouquet und markantem Charakter. Passend zu Braten und Wild.

Lucente

75 cl 68

Toskana – Frescobaldi & Mondavi, Florenz

Rebsorten: Merlot, Sangiovese, Merlot

Ein komplexes Bouquet, das Noten nach Sauerkirschen und roten Johannisbeeren offenbart, auch Himbeergelee, angereichert mit röstartigen Aromen nach Kakao und Crémant-Schokolade. Am Gaumen ausgewogen und harmonisch, die dichte Fruchtaromatik steigert sich nach und nach, von fester Struktur und gekonnt eingebetteten Gerbstoffen; sehr angenehm die zarten Vanille-Aromen und das süssliche Caramel; ein temperamentvoller Toskaner, der bis ins anhaltende Finale höchsten Trinkgenuss offenbart.

Vino Nobile Di Montepulciano

75 cl 65

Toskana – Fattoria La Braccasca

Rebsorten: Prugnolo gentile, Merlot

Dank Merlot-Anteil ein sehr zugänglicher Vino Nobile mit viel Saft und Schmelz. Er wurde zwölf Monate in französischer Eiche ausgebaut und glänzt mit viel Frucht (Kirsche, Pflaume), warmen Gewürznoten und satten, seidigen Tanninen.

Cum Laude

75 cl 63

Toskana – Castello Banfi, Montalcino

Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah

Dunkles Purpurrot. In der Nase fein abgestimmtes Brombeeren- und Pflaumen-Konfitüren-Bouquet, untermalt von dezenten Lakritze- und Tabaknoten. Im Gaumen fruchtbetont, schmeichelnd, mit dichten samtigen Tanninen.

Rosso Di Montalcino

75 cl 60

Toskana – Castello Banfi, Montalcino

Rebsorten: Sangiovese, Canaiolo Nero

Der „Rote aus Montalcino“ verbringt zwölf Monate im Fass. Der Wein ist ausgewogen, intensiv und von rubinroter Farbe. Er besitzt ein aromatisches Bouquet nach Himbeeren und Pflaumen.

Brunello Di Montalcino

75 cl 91

Toskana – Castello Banfi, Montalcino

150 cl 198

Rebsorten: Sangiovese, Canaiolo Nero

Der Brunello aus Montalcino verbringt 24 Monate im Fass. Der Wein ist von robuster Struktur und sollte daher frühestens fünf Jahre nach der Lese getrunken werden. Nur so entwickelt sich der Geschmack nach Pflaumen, Lakritzen und Gewürzen.

Übriges Italien

Löwengang Cabernet

75cl 92

Südtirol – Alois Lageder

Rebsorte: Cabernet Sauvignon

Er hat eine tiefrote Farbe, ist jugendlich. Hat den Geschmack von Waldbeeren und Holunder, sowie einen Hauch Lakritze, in Kombination mit Gewürznoten (Paprika & Pfeffermischung) und ein dezent süssliches Aroma. Passend zu Rindfleisch, Lamm, Wild und Käse.

Malandrina

75cl 66

Basilicata – Masseria Cardillo

Rebsorte: Primitivo, Cabernet Sauvignon, Merlot

Saftige, schwarze Kirschen und Heidelbeergelee dominieren das sehr schön komponierte Bouquet, eine leicht blumige Note. Dichte Frucht wird ergänzt durch Nuancen nach getrockneten Feigen, etwas Baumnuss und Lakritze; die Tannine sind spürbar, aber äusserst gekonnt integriert;

Primitivo di Manduria

75 cl 56

Puglia – Cantine San Marzano

Rebsorte: Primitivo

Enorm charmantes, von viel dunkler Beerenfrucht und Caramel geprägtes Bouquet. Am Gaumen kraftvoll, Brombeerkonfitüre und Heidelbeeren; samtige Gerbstoffe runden den mediterranen Gesamteindruck ab; sehr intensiv und anhaltend im Finale.

Regaleali Rosso

75 cl 51

Sizilien – Tasca d'Almerita

Rebsorten: Nero d'Avola und Perricone

Die Aromen von Brombeeren, werden ergänzt durch rote Johannisbeeren und Cranberry in der Nase. Am Gaumen findet der Auftritt die entsprechende Fortsetzung. Feine Kräuter mischen sich in die Fruchtaromen.

Marchese Di Villamarina

75 cl 91

Sardinien – Sella & Mosca

150 cl 188

Rebsorte: Cabernet Sauvignon

Ein toller Cabernet Sauvignon von grosser Reife und intensivem Bouquet. Eine Neu- beziehungsweise Wiederentdeckung der letzten Jahre. Aussergewöhnlich im besten Wortsinne.

Spanien

Cabernet Sauvignon „Gran Coronas“ 75 cl 61

Penedes – Torres

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Tempranillo

Ein gut abgerundeter, reichhaltiger und samtiger Wein, welcher im Barrique ausgebaut wurde. Im Duft und im Geschmack erinnert dieser Tropfen an rote Beeren und Kaffeebohnen.

Jean Leon Cabernet Sauvignon Reserva 75 cl 71

Penedes – Jean Leon

Rebsorte: Cabernet Sauvignon

Ein mächtiger im Barrique ausgebaute Wein mit angenehmer Säure und im Geschmack tanninhaltig. Seine rauchige Note und seiner langer Abgang sind markant.

Les Terrasses 75 cl 82

Priorat – Alvaro Palacios

Rebsorten: Garnacha, Tempranillo, Mazuelo

Ein sehr eigenwilliger, doch trotzdem ausgewogener Wein, der sich zunehmender Beliebtheit erfreut, vollmundig, sowie von guter Qualität ist.

Artigas 75 cl 77

Priorat – Bodegas Mas Alta

Rebsorten: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Carignan

Eine köstlich parfümierte Nase nach gedörrten Pflaumen, Heidelbeeren und süssem Kakao, ergänzt durch eine dezente Honignote. Weich fließender Auftakt, abgelöst von einer temperamentvollen Aromatik mit vorwiegend schwarzer Frucht. Die Gerbstoffe sind fein eingebunden und von erstklassiger Qualität, die angenehme Frische sorgt für viel Saftigkeit.

Noralba Ecologico Crianza (Bio-Wein) 75 cl 55

Rioja – Castillo de Mendoza

150 cl 116

Rebsorte: Tempranillo

Der Wein wurde als bester Bio-Wein Spaniens ausgezeichnet...

Tief dunkles Kirschrot, im Zentrum fast schwarz. Das Bouquet tief, breit und gewichtig.

Es riecht nach Eukalyptus, Zimt und eingekochten Pflaumen. Im Gaumen eine Fruchtbombe, die einem Mix aus verschiedenen Beeren gleichkommt.

Conde De Valdemar Tinto Reserva 75 cl 68

Rioja – Martinez Bujanda

150 cl 142

Rebsorten: Garnacha, Tempranillo, Mazuelo

Ein „Rioja Reserva“ war ein Jahr im Holzfass, mindestens aber auch zwei weitere Jahre in der Flasche. Der Conde de Valdemar ist ein gehaltvoller und ausgewogener Tropfen.

Torremilanos Crianza 75 cl 65

Ribera del Duero – Bodegas Peñalba Lopez
Rebsorte: Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Pflaumen und Blaubeeren in der mineralischen Nase, auch Holundersaft, Cassis, dunkle Baumnußschokolade und Tabak dahinter. Saftiger Gaumenfluss mit zartpelzigen Tanninen und noch jugendlich wirkendem Extrakt, blaue und schwarze Frucht in unzähligen Varianten, faszinierendes Wechselspiel zwischen mineralischer Frische und pflaumiger Süsse, bis ins samtige Finale viel Potential ausstrahlend. Der perfekte Essbegleiter zu herzhaften Speisen.

Hacienda Monasterio 75 cl 90

Ribera del Duero – Bodegas Hacienda Monasterio
Rebsorte: Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon

Ein toller Wein aus der spanischen Anbauregion Ribera del Duero. Die Cuvée aus 80 Prozent Tempranillo und je zehn Prozent Cabernet Sauvignon und Merlot wurde über 15 Monate in französischen Barriques aus Allier-Eiche ausgebaut - davon 60 Prozent alte und 40 Prozent neue Fässer. Entstanden ist ein herrlicher Wein, der als Solist ebenso punkten kann, wie als Speisebegleiter.

Pesquera Reserva 75 cl 96

Ribera del Duero – Bodegas Alejandro Fernández
Rebsorten: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot

Bestes Traubengut aus einzigartigen Spitzenlagen und minutiöser Mikrovinifikation zeichnen diesen Klassiker aus. Dunkles, dichtes Kirschrot mit violetten Reflexen, komplexes Bouquet mit Noten von Holunder, Cassis, schwarzen Früchten, gepaart mit einem Hauch Toffee und Vanille. Gehaltvoll, harmonisch, samtweicher Eintritt, reife Tannine, elegante Röstaromen. Nachhaltiger Abgang.

Portugal

Pacheca Reserva 75 cl 60

Douro – Quinta da Pacheca
Rebsorten: Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinto Cao, Tinta Amarela, Sousão

Dunkles Rubinrot. Aromen von reifen roten Früchten, leichte Nuancen von Vanille und Holz. Dicht, hochwertig und einem sehr langen Abgang. 12 Monate in Eichenfässern ausgebaut.

DESSERTWEIN

Italien

Moscato d'Asti „Vigna Senza Nome“

75 cl 64

Asti – Braida, Rocchette Tenaro

Rebsorte: Moscato

An der Nase wuchtige, erfrischende und verführerische Muskatfrucht. Nach Holunderblüten riechend. Feines Mineralien- und Kohlensäurespiel am Gaumen, lieblich, elegant und sehr, sehr süffig. Wiederum ausdrucksstarkes Muskat-Parfum. Eignet sich hervorragend als Abschluss üppiger Gerichte, zu Früchte- und Schokoladedessert oder einfach für zwischendurch.

Apero-Getränke

Früchtebowle ohne Alkohol		Liter	CHF	28.00
Früchtebowle mit Alkohol		Liter	CHF	53.00
Martini Bianco oder Rosso	15%	4 cl	CHF	7.30
Pastis 51	45%	4 cl	CHF	7.30
Campari Orange		4 cl	CHF	11.00
Kir (mit Weisswein)		10 cl	CHF	9.80
Kir Royal (mit Champagner)		10 cl	CHF	16.00
Sherry Tio Pepe	16%	4 cl	CHF	7.30

Bier

Züri hell		33 cl	CHF	7.20
Züri Amber		33 cl	CHF	7.20
Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei		33 cl	CHF	6.00
Erdinger Weissbier		50 cl	CHF	8.50

Säfte und Softgetränke

Orangensaft		Liter	CHF	15.50
Apfelsaft		Liter	CHF	15.50
Tomatensaft		Liter	CHF	19.50
Diverse Softgetränke		20 cl/33 cl	CHF	5.40
Henniez Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure		Liter	CHF	9.90

Kaffee

Kaffee, Espresso		Tasse	CHF	4.70
verschiedene Tee		Tasse	CHF	4.70

Digestifs

Whisky Ballantines	40%	4 cl	CHF	11.50
Cognac Remy Martin VSOP	40%	2 cl	CHF	11.00
Cognac Hennessy VSOP	40%	2 cl	CHF	7.00
Grappa di Brunello, Banfi	45%	2 cl	CHF	11.00
Grappa di Chardonnay, Nonino	41%	2 cl	CHF	8.00
Williamine Morand	43%	2 cl	CHF	7.00
La Vieille Prune	41%	2 cl	CHF	7.00
Fernet Branca	40%	4 cl	CHF	8.00
Averna	32%	4 cl	CHF	8.40
Ramazotti	30%	4 cl	CHF	8.40

Alle Preise in CHF, inklusive MwSt.