

## 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.*



## 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

150 cl 185

Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

*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 delikate 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

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.