

Schaumweine

Sparkling Chardonnay Pierre Zéro (Alkoholfrei)

Pierre Chavin



Alkoholgehalt: Kein Alkohol

Rebsorte: Chardonnay

Charakteristik: Feinperlig und hellgelb glänzt der weisse Schaumwein Pierre 0%. Das blumige Bouquet erinnert an tropische Früchte, Pfirsich und Litschi. Im Gaumen folgt ein fruchtiger Geschmack, ausgeglichen durch eine feine Frische.

Passt zu: Aperitif, Sommerwein, Süsswasserfisch

Preise 32.50 / 7.5 dl
6.00 / 1 dl

Prosecco d'Oro DOC

Val d'Oca



Anbaugebiet: Valdobbiadene

Rebsorte: Glera

Charakteristik: Frisch und harmonisch, angenehm bukettreich, gut strukturiert und erfrischend. Ein leichter, ansprechender Schaumwein.

Passt zu: Aperitif, Sommerwein, Süsswasserfisch

Preise 9.50 / 1 dl
17.00 / 2 dl
36.50 / 7.5 dl

Moët & Chandon Ice Imperial

Moët & Chandon



Anbaugebiet: Champagne

Rebsorte: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

Charakteristik: Er überzeugt mit seinen kräftigen Aromen tropischer Früchte und eisiger Frische.

Passt zu: Aperitif, Süsse Gerichte, Begleiter zu einem leichten Essen sowie zu jeder Gelegenheit, Vorspeisen

Preise 98.00 / 7.5 dl

Gerne informieren wir Sie über den aktuellen Jahrgang



L. Roederer Collection

Roederer

Anbaugebiet: Champagne
Rebsorte: Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

Charakteristik: Blasses Goldgelb. Feiner Duft nach exotischen Früchten etwas Birne und Brioche. Vollmundig mit langem Abgang.

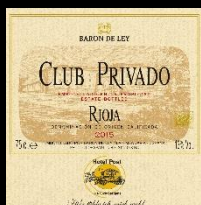
Passt zu: Aperitif, Süsse Gerichte, Begleiter zu einem leichten Essen sowie zu jeder Gelegenheit, Vorspeisen

Preise 98.00 / 7.5 dl

Weissweine

Rioja Blanco DOCa

Baron de Ley



Anbaugebiet: Rioja
Rebsorte: Viura

Charakteristik: Leuchtend blass-gelbe Farbe mit leicht grünen Reflexen. In der Nase frisch, mit komplexen Aromen nach Früchten und Kräutern. Am Gaumen gut ausbalanciert, frisch mit einer angenehmen Säure. Ein ausgeglichener Wein mit einem bemerkenswerten Abgang.

Passt zu: Aperitif, Fleischplatten und Käse, Fischgerichte, Leichte Fleischgerichte

Preise 6.00 / 1 dl
39.00 / 7.5 dl

New Age White

New Age N.V.



Anbaugebiet: Argentinien, Mendoza
Rebsorte: Torrontes, Riesling

Charakteristik: Der New Age ist ein jugendlicher Wein für Junge. Spritzig mit einem Rest an Kohlensäure. Viel Frucht und Eleganz. Aromen von Zitrus und Orange

Passt zu: Aperitif, Fleischplatten und Käse, Fischgerichte, Leichte Fleischgerichte, Chionise

Preise 39.50 / 7.5 dl

Gerne informieren wir Sie über den aktuellen Jahrgang



Krems Grüner Veltliner

W. Krems Reserve



Anbaugebiet: Österreich, Kremstal
Rebsorte: Grüner Veltliner

Charakteristik: Wunderbarer sortentypischer, fruchtig-würziger Veltliner. Sehr schöne säure und eine gute Tränenbildung.

Passt zu: Aperitif, Fleischplatten und Käse, Fischgerichte, Leichte Fleischgerichte

Preise 57.50 / 7.5 dl

Yvorne AOC

Château Maison blanche



Anbaugebiet: Chablais (Waadt)
Rebsorte: Chasselas

Charakteristik: Blassgelbe Robe, mächtiger Auftakt, rassiger Wein mit viel Frucht und einer leichten Honignote. Am Gaumen gut strukturierter, voller und eleganter Körper.

Passt zu: Aperitif, Fleischplatten und Käse, Fischgerichte, Leichte Fleischgerichte

Preise 69.00 / 7.5 dl

Riesling - Sylvaner

Weingut Violetti, Niederurnen GL



Anbaugebiet: Niederurnen
Rebsorte: Müller - Thurgau

Charakteristik: Die um 1880 von Professor Müller- Thurgau gezüchteten Sorten zeichnen sich durch ihre Fruchtbarkeit, das sympathische unverkennbare Muskatbukett, so wie die geringe Säure aus. Die Trauben reifen sehr früh, sind klein und dicht, die Beeren hellgelb, kupferrot verfärbend und der Wein rassig und süffig.

Passt zu: Aperitif, Fisch, Käse, leichten Fleischgerichten

Preise 58.50 / 7.5 dl

Gerne informieren wir Sie über den aktuellen Jahrgang



Riesling Silvaner AOC

Weingut Cottinelli



Anbaugebiet: Bündler Herrschaft
Rebsorte: Riesling - Silvaner

Charakteristik: Er zeigt sich sehr fruchtig mit feinen Kräutern und Zitrusaromen. Erfrischend, die Frucht dicht und aromatisch, unterlegt mit einer leichten Muskatnote am Gaumen. Im Abgang kommen die feine Mineralik und eine gut eingebundene Säure mit leichter natürlicher Kohlensäure zum Ausdruck, die dem Wein einen langen frischen Abgang bereitet.

Passt zu: Apéro, Vorspeisen, Fisch und hellem Fleisch

Preise 55.50 / 7.5 dl

Chablis AOC

Louis Latour



Anbaugebiet: Burgund
Rebsorte: Chardonnay

Charakteristik: Viele Finesse und kühle Mineralität. Im Bouquet zeigen sich exotische Fruchtaromen, dahinter feine, herbe Noten, die vom Terroir geprägt sind. Elegant und frisch am Gaumen, der Wein zum Fisch.

Passt zu: Aperitif, Fleischplatten und Käse, Fischgerichte, Leichte Fleischgerichte

Preise 67.00 / 7.5 dl

Chardonnay Classic

Beringer



Anbaugebiet: Kalifornien
Rebsorte: Chardonnay

Charakteristik: Hellgoldgelbe Farbe, üppige Aromen nach tropischen Früchten, Vanille und Zitrusfrüchten sowie ein leicht nussiger Geschmack im Abgang

Passt zu: Aperitif, Fleischplatten und Käse, Fischgerichte, Leichte Fleischgerichte, Fondue Chinoise

Preise 39.50 / 7.5 dl

Gerne informieren wir Sie über den aktuellen Jahrgang



Riesling - Sylvaner

Bürgli Glarus

Anbaugebiet: Glarus
Rebsorte: Riesling-Sylvaner

Charakteristik: Schmackhafter Weisswein mit grünlicher-hellgelber Farbe, blumigen Duft nach Gras- und Muskatnoten und frisch – aromatischem Geschmack.

Passt zu: Aperitif, leichte Vorspeise, gekochtem und gebratener Fisch, Sauerkraut, Spargeln

Preise 56.00/ 7.5 dl



Federweisser / Rosé

Bürgli Glarus

Anbaugebiet: Glarus
Rebsorte: Blauburgunder

Charakteristik: Sehr fruchtig mit leichter rosa Farbe, fruchtiger feiner Abgang.

Passt zu: Aperitif, Fleischplatten und Käse, Spargeln, Leichte Fleischgerichte, Fondue Chinoise

Preise 8.00/ 1dl
56.00/ 7.5 dl



Rotweine



Aalto

Aalto, Ribera del Duero

Anbaugebiet: Ribera del Duero
Rebsorte: Tinta Fina

Charakteristik: Sattes Purpur. Schwarzbeerig geprägte Aromatik, feine Kräuternoten, Edelholz und etwas Tabak. Grandiose Frische am Gaumen, elegante Textur, harmonische Säure und Tannine. Langer Abgang

Passt zu: gebratenem Fleisch, Lamm, Rindfleisch, Kalbsteaks, Wild, Château-briand, Entrecôte double

Preise 100.00 / 7.5 dl

Elena Barbera

R. Sarotto



Anbaugebiet: Piemont
Rebsorte: Barbera

Charakteristik: Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase Düfte nach reifen Früchten. Am Gaumengut ausgewogene Struktur. Langer Abgang.

Pass tzu: gebratenem Fleisch, Lamm, Rindfleisch, Kalbsteaks, Wild, Château-briand, Entrecôte double

Preise 72.00 / 7.5 dl

Syrah du Valais AOC

Clavien



Anbaugebiet: Wallis
Rebsorte: Syrah

Charakteristik: Tiefroter tanninreicher Wein. Duftet in jungem Stadium nach Veilchen und schwarzen Beeren. Im Alter ist er würzig und kraftvoll mit einer grossartigen Struktur und leicht pfeffriger Note.

Passt zu: Fondue Chinoise, Rind, Geflügel, Schwein

Preise 46.50 / 7.5 dl

Gerne informieren wir Sie über den aktuellen Jahrgang



Pinot noir

Weingut Violetti, Niederurnen GL



Anbaugebiet: Niederurnen
Rebsorte: Blauburgunder

Charakteristik: Die Beeren sind klein und gedrängt und zeigen ein schönes Dunkelblau. Die Traubenhaut teilt dem Most bei der Gärung ihren Farbstoff mit. In der Ostschweiz ist es der Wein, der die Vielfalt der Klima- und Bodenverhältnisse widerspiegelt.

Passt zu: Fondue Chinoise, Rind, Geflügel, Schwein

Preise 58.50 / 7.5 dl

Cabernet Barrique

Weingut Violetti, Niederurnen GL



Anbaugebiet: Niederurnen
Rebsorte: Cabernet

Charakteristik: Die rundlichen Beeren sind klein, die Beerenschale stark und fest.

Passt zu: gebratenem Fleisch, Lamm, Rindfleisch, Kalbsteaks, Wild, Château-briand, Entrecôte double

Preise 68.50 / 7.5 dl

Stupore Campo alle Comete DOC

Campo alle Comete



Anbaugebiet: Toskana
Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Syrah

Charakteristik: Eine herrliche Verbindung von Pflaume und Kirsche mit einer leicht süssen Kakaonote. Am Gaumen fruchtig, weich und ausgeglichen. Im Abgang ist dieser Wein frisch und würzig.

Passt zu: Schwere und würzige Gerichte

Preise 58.00 / 7.5 dl



Rioja Club Privado

Baron de Ley

Anbaugebiet: Rioja
Rebsorte: Tempranillo



Charakteristik: Kirschrote Farbe, intensiver, ausdruckskräftiger Auftakt, Noten von reifen Früchten, Gewürzen und Vanille. Am Gaumen, sanft mit etwas Säure, fein strukturiert, harmonische Tannine. Langanhaltender Abgang, mit sehr leichten Holz- und Fruchtnoten.

Passt zu: Fondue Chinoise, Rind, Geflügel, Schwein

Preise 6.00 / 1 dl
39.00 / 7.5 dl

Reserva DOCa

Baron de Ley

Anbaugebiet: Rioja
Rebsorte: Tempranillo



Charakteristik: Kirschrote Farbe, intensiver, ausdruckskräftiger Auftakt, Noten von reifen Früchten, Gewürzen und Vanille. Am Gaumen, sanft, fein strukturiert, harmonische Tannine und gut eingebundene Säure. Langanhaltender Abgang, mit leichten Holz- und Fruchtnoten.

Passt zu: gebratenem Fleisch, Lamm, Rindfleisch, Kalbsteaks, Wild, Château-briand, Entrecôte double

Preise 39.80 / 5 dl
49.50 / 7.5 dl

Orgine Nez Noir Rouge 75cl

Origine Domaines Rouvinez Nez Noir

Anbaugebiet: Wallis
Rebsorte: Merlot, Gamaret, Syrah



Charakteristik: Die Aromen von schwarzen Johannisbeeren und knapp reifen Erdbeeren werden durch milde und zart rauchige Gewürzaromen verstärkt. Im Gaumen ist der Wein voll, konzentriert und behält die Finesse seiner Aromen. Der Abgang ist lang und schmackhaft.

Passt zu: Fondue Chinoise, Rind, Geflügel, Schwein

Preise 64.50 / 7.5 dl

Gerne informieren wir Sie über den aktuellen Jahrgang



Mont' Albano Ripasso DOC

Naura Bio, Mont' Albano

Anbaugebiet: Valpolicella
Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara

Charakteristik: Dunkler, granatroter Wein mit intensivem und nachhaltigem Bukett. Am Gaumen trocken, samtig mit Kirschnoten, und harmonisch kräftigem Körper.

Passt zu: gebratenem Fleisch, Lamm, Rindfleisch, Kalbsteaks, Wild

Preise 59.50 / 7.5 dl

Natura Amarone della Valpolicella

Mont' Albano

Anbaugebiet: Valpolicella
Rebsorte: Corvina, Corvinone, Oseleta, Rondinella

Charakteristik: Die langsame Trocknung der vollreif geernteten Trauben gibt diesem Cru eine ungeheure Kraft und Dichte sowie den aussergewöhnlichen Charakter mit wuchtiger Reife, Fruchtfülle und schöner Konzentration.

Passt zu: gebratenem Fleisch, Lamm, Rindfleisch, Kalbsteaks, Wild, Château-briand, Entrecôte double

Preise 75.50 / 7.5 dl

Cabernet Sauvignon Classic

Beringer

Anbaugebiet: Kalifornien
Rebsorte: Cabernet Sauvignon

Charakteristik: In der Nase Aromen von Kirschen und Brombeeren. Am Gaumen Vanille- und Kräuternoten sowie angenehm weiche Tannine. Der Ausbau in Eichenfässern verleiht diesem Wein einen Hauch von Toast und Eiche.

Passt zu: Rotem Fleisch, Wild, Geflügel

Preise 39.50 / 7.5 dl



Gerne informieren wir Sie über den aktuellen Jahrgang



Chateau Soleil Grand Cru AC

St. Emilion



- Anbaugebiet: Bordeaux
Rebsorte: Cabernet Franc, Carbernet Sauvignon, Merlot
- Charakteristik: Ein höchst gelungener, klassischer Bordeaux. Dem tiefen Purpur entspringen Aromen von roten Beeren, Mokka und edlem Tabak. Der Cabernet Franc gibt diesem Wein eine herrlich würzige Note im samtig weichen Gaumen.
- Passt zu: gebratenem Fleisch, Lamm, Rindfleisch, Kalbsteaks, Wild, Château-briand, Entrecôte double
- Preise 74.50 / 7.5 dl

Châteauneuf-du-Pape AC

Domaine du Vieux Lazaret



- Anbaugebiet: Côtes-du-Rhône
Rebsorte: Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault
- Charakteristik: Schönes Purpurrot, starke Gewürznoten, Aromen hochreifer Früchte, harmonisch verpackter Gerbstoff und ein langanhaltender Abgang! Ein Wein der man heute oder in ein paar Jahren trinken kann.
- Passt zu: gebratenem Fleisch, Lamm, Rindfleisch, Kalbsteaks, Wild, Château-briand, Entrecôte double
- Preise 74.50 / 7.5 dl

Louis Latour Santenay

Santenay AOC, Louis Latour



- Anbaugebiet: Burgunder
Rebsorte: Pinot Noir
- Charakteristik: Rubinrot, starke Gewürznoten, Aromen hochreifer Früchte, harmonisch und ein langanhaltender Abgang! Ein Wein der man.
- Passt zu: gebratenem Fleisch, Lamm, Rindfleisch, Kalbsteaks, Wild, Château-briand, Entrecôte double
- Preise 74.50 / 7.5 dl

Gerne informieren wir Sie über den aktuellen Jahrgang



WEINE

OFFENE WEINE

rot	1 dl	2 dl	5 dl
Pinot Noir Violetti Niederurnen	8.50	17.00	42.50
Dôle	5.80	11.60	29.00
Ovivo Merlot Veneto IGP	4.80	9.60	24.00
Rioja Club Privado (Baron de Ley)	6.00	12.00	28.00

weiss

Riesling – Sylvaner Violetti Niederurnen	8.50	17.00	42.50
Féchy	5.70	11.40	22.80
Chasselas de Romand	4.80	9.60	24.00
Rioja blanco (Baron de Ley)	6.00	12.00	28.00
Federweisser Bürgli Glarus	8.00	16.00	40.00

