

Unsere Spezialitäten

7,5 dl

- Valpolicella Superiore Ca Dei Conti (Italien) 2014** CHF 69.00
Er ist eine Entdeckung aus dem Valpolicella, die sie ganz bestimmt begeistern wird. Die Kellerei Cà dei Conti verwendet ihre besten Trauben (Corvina, Croatina, Oseleta, Rondinella), um diesen einzigartigen Valpolicella zu produzieren.
- Brunello di Montalcino Tenuta Fanti (Italien) 2013** CHF 83.00
100 % Sangiovese - In der Nase extrem runde, angenehme Fruchtnoten von Sauerkirschen und Waldbeeren. Am Gaumen füllig und fest, Säure und Tannin sind gut eingebunden. Ein grosser Brunello!
- Château Sociando-Mallet Cru Bourgeois (Frankreich) 2017** CHF 85.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc - In der Nase geballte Noten von Cassis, Nusschale, Soja-Sauce, schwarzer Schokolade, aber auch florale Noten von Veilchen und Pfingstrose. Im Gaumen wuchtige, aber reife und runde Gerbstoffe.
- Saffredi IGT Fattoria Le Pupille (Italien) 2017** CHF 109.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah - Ausbau für ca. 18 Monate in 100 % neuen, französischen Eichenfässern. Insgesamt berauschend und von der Nase her zu den besten Saffredis gehörend. Im Gaumen perfekt, alle Tannine sind am richtigen Ort, die Adstringenz ist cremig, samtig und der Wein hat ein Mustermass an Harmonie. Gehört zum Grössten, was die Toskana zu bieten hat
- Barolo Monfalletto DOCG (Italien, Piemont) 2015** CHF 89.00
Eleganter, saftiger und geschmeidiger Wein mit ausgeprägtem Trüffelgeschmack und dezentem Duft nach Veilchen, im Gaumen kräftig, reichhaltig, robust, komplex und harmonisch.
- Amarone della Valpolicella "TANO" DOCG (Italien) 2013** CHF 90.00
Die sorgfältig ausgewählten Trauben Corvina, Molinara und Rondinella werden zum Trocknen ausgelegt und Ende Januar nach dem traditionellen Verfahren gekeltert, über 18 Monate in grossen Eichenfässern ausgebaut und anschliessend für weitere 12 Monate auf der Flasche gereift. Er passt zu Rindsbraten (Brasato), Pilzgerichten, Wild und Käse
- Tignanello Toscana Antinori (Italien) 2017** CHF 140.00
Cabernet Franc, Sangiovese, Cabernet Sauvignon - Dunkles Rubinrot, hohe Intensität in der Nase nach Sauerkirschen, Marzipan, Röstaromen, Wachholder und ätherische Würze. Am Gaumen dicht gewobenes Tannin, harmonische Aromakomplexität, hervorragend integriertes Holz und straffende Säure, im Nachgeschmack treten Noten von Schokolade, Kaffee und Rumtopf hervor, ein Vorzeigebispiel dieses Kultweines.

7,5 dl

Vinattieri Merlot del Ticino DOC Vinattieri Ticinesi (Schweiz) 2013

CHF 190.00

Ein kräftiger Merlot aus dem Tessin, welcher hervorragend zu Wild, Lamm, Polenta oder einem Tessiner Bergkäse passt.

Flor de Pingus (Spanien) 2017

CHF 159.00

Tempranillo - Das ist kein Pingus-Zweitwein, sondern ein gewaltiger, finessenreicher Ribera del Duero. Er wurde 14 Monate in neuen französischen Fässern ausgebaut und zählt sicherlich zu den bisher besten Flor de Pingus von Peter Sisseck. Seit dem Erstlingsjahrgang 1995, der mit 98 Parkerpunkten gekrönt wurde, genießt der Wein Kultstatus.

Vosne-Romanèe Les Suchots Confuron Cotetidot (Frankreich) 2014

CHF 124.00

Pinot Noir - Komplexes Bukett mit viel Frucht, Lakritze und komplexen würzigen Noten. Im Gaumen sehr druckvoll und elegant, samtige Struktur, präsenste Frucht und würziges Finale. Sehr gutes Reifepotenzial.



„Die Sonne im Glas“

Weissweine aus den besten Lagen der Welt

Schweizer Weisswein

Luzern

7.5 dl

Cuvée Kaiserin – Weinbau Kaiserspan

CHF 59.00

Traubensorten: Riesling-Silvaner und Federweiss (Blauburgunder)
Passend zu: Apéro, Spargeln, Fischgerichte, helles Fleisch

Wallis

Sherpa Blanc / Assemblage - Vins des Chevaliers

CHF 57.00

Traubensorte: Heida, Blanc de Pinot Noir und Chasselas.
Passend zu: Apéro, Käse, Fisch oder Krustentiere

Petite Arvine du Valais AOC - Pierre-Alain Mathier

CHF 59.00

Traubensorte: Petite Arvine
Passend zu: gebratenem Fisch, Schalentiere, hellem Fleisch

Waadtland

Cure d'Attalens Grand Cru Chardonne Lavaux AOC – Obrist

CHF 57.00

Traubensorte: Chasselas
Passend zu: Apéro, Vorspeisen, Geflügel, Süsswasserfischgerichten,
weissem Fleisch, Kalb und Käseplatten

St. Saphorin Roche Ronde Lavaux AOC – Testuz

CHF 53.00

Traubensorte: Chasselas
Passend zu: Aperitif, Käseplatten, Fondue oder Raclette

Zürich

Räuschling – Nadine Saxer Neftenbach

CHF 56.00

Traubensorte: Räuschling
Passend zu: Apéro, Süsswasserfisch und Käsegerichte.

Tessin

Bianco di Merlot di Gudo – Tenuta Sasso Chierico Gudo

CHF 55.00

Traubensorte: Merlot
Passend zu: Apéro, Vorspeisen und Fisch

Französischer Weisswein

Loiretal

7.5dl

Sancerre – Domaine Daulny

CHF 57.00

Traubensorte: Sauvignon Blanc

Passend zu: Apéro, Fisch, Meeresfrüchte und Spargeln

Österreichischer Weisswein

Burgenland

Heideboden weiss - Weingut Allache

CHF 55.00

Traubensorte: Weissburgunder, Chardonnay, Barrique-Ausbau (**BIO & VEGAN**)

Passend zu: Apéro, helles Fleisch oder gebratenem Fisch.



Italienischer Weisswein

Piemont

7.5dl

Langhe Arneis DOC - Villa Carena

CHF 49.00

Traubensorte: Arneis

Passend zu: Aperitif, Vorspeisen, Fisch an Sauce, weisses Fleisch

Candora Chardonnay Salento Bianco IGT

CHF 47.00

Traubensorte: Chardonnay

Passend zu: Weichkäse, Trüffel und Geflügel

Veneto

Pinot Grigio Venezia IGT - Vitivinicola Zenato

CHF 53.00

Traubensorte: Pinot Grigio

Passend zu: Vorspeisen aus Fisch und Meeresfrüchten

Spanischer Weisswein

EL DESTRALER BLANC , Altipla Wines I Terra Alta

CHF 45.00

Traubensorte: Grenache blanc, Macabeo und Moscatel

Passend zu: Pasta Gerichten oder rotem Fleisch

Deutscher Roséwein

ROSÉ - FRANK KAYSER - KAPPELEN/DEUTSCHLAND

CHF 49.00

Traubensorte: Portugieser

Passend zu: Suppen, Eintöpfe, kurzgebratenes und Pasta

Südafrikanischer Weisswein

CAPAIA Wines - SAUVIGNON BLANC

CHF 54.00

Traubensorte: Sauvignon Blanc

Passend zu: Apéro, sommerliche Salate, Vorspeisen

„Die Sonne im Glas“

Rotweine für den Geniesser, von leichten Gewächsen bis zu kraftvollen und ausdrucksstarken Weinen

Schweizer Rotwein

	5 dl	7.5 dl
Luzern		
Cuvée Kaiser – Weinbau Kaiserspan Traubensorte: Blauburgunder und Zweigelt Passend zu: kräftige Fleischgerichte, Grilladen		CHF 59.00
Graubünden		
Fläscher Blauburgunder – Weingut Davaz Traubensorte: Blauburgunder/Pinot-noir Passend zu: Charcuterie, Fondue und Raclette, Geflügel, Pilzspeisen	CHF 39.00	
Wallis		
Pinot Noir – Vin des Chevaliers Traubensorte: Pinot-noir Passend zu: Lachs oder Ente	CHF 35.00	
Humagne Rouge du Valais AOC, Pierre-Alain Mathier Traubensorten: Humagne Ein wunderbarer Begleiter zu Lamm-, Rind-, Kalb, Wild und Käse		CHF 61.00



Italienischer Rotwein

Puglia		7.5dl
Primitivo Mannara - IGT Traubensorte: Primitivo Passend zu: rotem Fleisch und Käse		CHF 47.00
Toscana		
Rosso di Toscana IGT Traubensorte: Sangiovese Passend zu: rotem Fleisch	CHF 49.00	
Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta Pietranera Traubensorte: Sangiovese 36 Mt. Barrique-Ausbau Ideal passt er zu Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten.		CHF 83.00

Alle Jahrgangsänderungen vorbehalten
Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7 % MwSt.

Piemont

Barolo d'Alba Serralunga DOCG – Fontanafredda CHF 71.00
Traubensorte: Nebbiolo
Passend zu: rotem Fleisch oder reifem Käse

Veneto

Ripasso della Valpolicella – Pegrandi CHF 53.00
Traubensorte: Corvina, Corvinone, Rondinella und Molinara
Passend zu: Wildgerichten, Käse und dunklem Fleisch

Amarone della Valpolicella Paverno D.O.C – Alberto Vaona CHF 68.00
Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara
Passend zu: rotes Fleisch und Käse

Spanischer Rotwein

Rioja

Gomez Cruzado – Rioja Reserva CHF 59.00
Traubensorte: Tempranillo
Passend zu: Rind und Wild

VEGA Crianza Rioja DOCA CHF 52.00
Traubensorte: Assemblage mit Tempranillo, Graciano und Mazuelo
Passend zu: Rind, Schwein, und Wild

Französischer Rotwein

Médoc

Château Citran Cru Bourgeois Supérieur AC CHF 72.00
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Barrique-Ausbau
Passend zu: kräftig gebratenem Fleisch sowie reife Weichkäse.

Saint-Julien

Les Fiefs de Lagrange 2e vin de Ch. Lagrange Saint-Julien AC CHF 82.00
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Barrique-Ausbau
Passend zu: kräftigen Fleischgerichten aus Wild, Rind, Lamm

Rotwein aus der Neuen Welt

Argentinien

7.5 dl

Malbec – Vinas Don Martin

CHF 50.00

Traubensorten: Malbec

Passend zu: Paprika oder gut gewürztem, rotem Fleisch

USA Kalifornien

Zinfandel Diamond Collection – Francis Coppola

CHF 54.00

Traubensorte: Petite Sirah, Zinfandel

Passt zu Steaks, Wildspezialitäten, Risotto al Funghi, reifer Weichkäse

Südafrika

CAPAIA ONE (Kapstadt Südafrika)

CHF 79.00

Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Shiraz, Petit Verdot

Passend zu: Rib Eye Steak

Champagner & Schaumwein

Prosecco Spumante extra dry DOCG - Cole di Rocca

CHF 59.00

Champagne Louis Roederer – Brut Premier

CHF 99.00

Champagne Louis Roederer – Brut Premier **0.375dl**

CHF 59.00

„Die Sonne im Glas“

Flaschenweine aus unserem Weinkeller glasweise ausgeschenkt...

Schaumwein

1 dl

Prosecco Spumante extra dry DOCG
Cole di Rocca Valdobiadene

CHF 8.50

Weisswein

Pinot Grigio Venezia IGT

CHF 7.00

Sherpa Blanc – Vins des Chevaliers

CHF 7.50

Chardonnay Salento Bianco IGT
Schola Sarmenti

CHF 6.80

Bianco di Merlot
Tenuta Sasso Chierico Gudo

CHF 7.50

Roséwein

ROSÉ - WEINGUT JEAN RAPP, DE

CHF 7.00

Rotwein

Pinot Noir – Vins des Chevaliers

CHF 7.00

Rioja Vega Crianza

CHF 7.50

Primitivo Mannara – IGT

CHF 6.50

Rosso di Toscana IGT
100% Sangiovese

CHF 7.00

Alle Jahrgangsänderungen vorbehalten
Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7 % MwSt.

