



# OFFENE WEINE

## Weissweine

<b>Luins AOC, 2014</b>	1 dl	4.80 CHF	4 dl	19.20 CHF
Sélection Vennerhus	2 dl	9.60 CHF	5 dl	24.00 CHF
	3 dl	14.40 CHF		
<b>Chardonnay AOC, 2014</b>	1 dl	5.20 CHF	4 dl	20.80 CHF
Niklaus Wittwer	2 dl	10.40 CHF	5 dl	26.00 CHF
	3 dl	15.60 CHF		
<b>Fendant AOC, 2014</b>	1 dl	4.80 CHF	4 dl	19.20 CHF
Niklaus Wittwer	2 dl	9.60 CHF	5 dl	24.00 CHF
	3 dl	14.40 CHF		

## Roséweine

<b>Oeil de Perdrix, 2014</b>	1 dl	4.80 CHF	4 dl	19.20 CHF
Sélection Vennerhus	2 dl	9.60 CHF	5 dl	24.00 CHF
	3 dl	14.40 CHF		

## Rotweine

<b>Salvagnin AOC, 2014</b>	1 dl	5.10 CHF	4 dl	20.40 CHF
Sélection Vennerhus	2 dl	10.20 CHF	5 dl	25.50 CHF
	3 dl	15.30 CHF		
<b>Merlot del Ticino DOC, 2014</b>	1 dl	5.30 CHF	4 dl	21.20 CHF
Tamborini	2 dl	10.60 CHF	5 dl	26.50 CHF
	3 dl	16.90 CHF		
<b>Dôle AOC, 2014</b>	1 dl	5.50 CHF	4 dl	22.00 CHF
Niklaus Wittwer	2 dl	11.00 CHF	5 dl	27.50 CHF
	3 dl	16.50 CHF		



# FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

## Weissweine Schweiz

**Epesses AOC, 2014** 1 dl 5.50 CHF 7.5 dl 37.50 CHF  
Sehr gehaltvoller, würziger feiner Wein  
mit schöner Fruchtnote.  
Produzent: Bataillard  
Anbaugebiet: Waadtland  
Traubensorte: Chassalais  
Empfehlung: mittelkräftige Vorspeisen wie Terrinen;  
Fisch und weisses Fleisch

**Terre di Gudo DOC, 2014** 1 dl 6.50 CHF 7.5 dl 39.50 CHF  
Hellgelbe Farbe mit blassgrünen Reflexen,  
delikate Fruchtnote von Nektarinen.  
Produzent: Tamborini SA, Lamone TI  
Anbaugebiet: Ticino  
Traubensorte: Merlot  
Empfehlung: Apéro, Vorspeisen und leichte Fischgerichte

## Rotweine Schweiz

**Humagne Rouge AOC, 2011** 1 dl 6.50 CHF 7.5 dl 46.50 CHF  
Granatrot mit purpurroten Reflexen.  
Produzent: Michel Boven  
Anbaugebiet: Wallis  
Traubensorte: Humagne  
Empfehlung: rotes Fleisch, Lamm, Wild, Schaf und Ziegenkäse

**Tenuta San Rocco DOC, 2012** 1 dl 8.50 CHF 7.5 dl 55.00 CHF  
Satte, brillante rubinrote Farbe mit Aromen von  
Früchtegelee, schwarzer und roter Beere.  
Produzent: Tamborini SA, Lmone TI  
Anbaugebiet: Ticino  
Traubensorte: Merlot  
Empfehlung: Fleischspeisen und Risotto



# FLASCHENWEINE

## Weissweine Schweiz

### **Yvorne AOC, 2014**

7.5 dl 39.50 CHF

Yvorne zeichnet sich durch seinen speziellen Charakter, seine Vollmundigkeit und Richesse aus.

Produzent: Bataillard  
Anbaugebiet: Chablais Waad  
Traubensorte: Chasselas  
Empfehlung: kalte Platten, Vorspeisen und Fischgerichte

### **Dézaley AOC, 2014**

7.5 dl 46.50 CHF

Besticht durch seine schöne Frucht und reiche Vollmundigkeit. Ein idealer Wein für eine fröhliche Runde.

Produzent: Bataillard  
Anbaugebiet: Waad  
Traubensorte: Chasselas  
Empfehlung: Fisch, kalte Platten, leichte Fleischgerichte und Käse

### **Epesses AOC, 2014**

7.5 dl 39.50 CHF

Sehr gehaltvoller, würziger feiner Wein mit schöner Fruchtnote.

Produzent: Bataillard  
Anbaugebiet: Waadtland  
Traubensorte: Chasselas  
Empfehlung: mittelkräftige Vorspeisen wie Terrinen; Fisch und weisses Fleisch

## Roséweine Schweiz

### **Oeil de Perdrix AOC, 2013**

7.5 dl 39.50 CHF

Ein Mix von Lachs- und Zwiebelnfarben mit Aromen von Früchten wie Pfirsiche und Aprikosen.

Produzent: Adrian Mathier  
Anbaugebiet: Wallis  
Traubensorte: Pinot Noir  
Empfehlung: Vorspeisen, Geflügel und Curry



## Rotweine Schweiz

### **Pinot Noir „La Cretta“ AOC, 2010**

7.5 dl 40.50 CHF

Satte rubinrote Farbe mit ausdrucksvollen Aromen von reifen roten und schwarzen Beeren und dunklen Steinfrüchten.

Produzent: Niklaus Wittwer  
Anbaugebiet: Wallis  
Traubensorte: Pinot Noir  
Empfehlung: Kalbsgerichte und Halbhartkäse

### **Maienfelder Blauburgunder AOC, 2014**

7.5 dl 44.50 CHF

Kirschrote Farbe mit zarten frischen Aromen von Rotbeerenfrüchten.

Produzent: Cottinelli  
Anbaugebiet: Graubünden  
Traubensorte: Blauburgunder (Pinot Noir)  
Empfehlung: Kalbs-, Geflügel- und Schweinsgerichte,  
Halbhart- und Weichkäse

### **Pinot Noir Spätlese Aagne DOC, 2014**

5 dl 35.50 CHF

Satte rubinrote Farbe mit Aromen von reifen Himbeeren und Früchtegelee,  
7.5 dl 47.50 CHF  
weiche samtige Tanninmasse.

Produzent:: Familie Gysel  
Anbaugebiet: Schaffhausen  
Traubensorte: Pinot Noir  
Empfehlung: Braten, Wildgerichte, Zürcher Geschnetzelte und Gemüsegratin

### **Tenuta San Rocco DOC, 2012**

7.5 dl 55.50 CHF

Satte, brillante rubinrote Farbe mit Aromen von Früchtegelee,  
schwarzer und roter Beeren.

Produzent: Tamborini SA, Lamone TI  
Anbaugebiet: Ticino  
Traubensorte: Merlot  
Empfehlung: Fleischspeisen und Risotto

### **Dôle, 2014**

7.5 dl 42.50 CHF

Der Dôle ist ein fruchtiger und harmonischer Wein; ein Charmeur und  
Allrounder, der sowohl einen Aperitif als auch eine Hauptmahlzeit festlich begleitet.

Produzent: Gregor Kuonen  
Anbaugebiet: Wallis  
Traubensorte: Pinot Noir und Gamy  
Empfehlung: Fleisch, Wild, Käse und Aperitif



### **Syrah Cuvée spéciale, 2014**

7.5 dl 49.50 CHF

**Die** traditionell ausgebaute Syrah Cuvée spéciale ist ein verführerischer Wein von komplexer Struktur und intensiven Noten von Gewürzen und schwarzem Pfeffer. Geschmeidige Aromen nach Kirschen und Waldbeeren vollenden diesen vornehmen Tropfen.

Produzent: Gregor Kuonen  
Anbaugebiet: Wallis  
Traubensorte: Syrah  
Empfehlung: Wild, rotes Fleisch, Lammgigot und Entenbrust an Kirschen

### **Merlot Grandmaître – Barrique DOC, 2014**

7.5 dl 59.50 CHF

Der Ausbau im Holzfass verleiht diesem Tropfen eine dunkelrote Farbe, ein kräftiges Aroma und einen hohen Alkoholgehalt; im Gaumen vollmundig und etwas pflaumenwürzig.

Produzent: Gregor Kuonen  
Anbaugebiet: Wallis  
Traubensorte: Merlot  
Empfehlung: rotes Fleisch, Käsespezialitäten, Rehrücken und Perlhuhn

### **Cabernet Franc Grandmaître – Barrique DOC, 2011**

7.5 dl 59.50 CHF

Der Cabernet Franc ist im Vergleich zum kräftigen Sauvignon die mildere Sorte: in der Farbe heller und leichter im Tannin, mit einer deutlichen Frucht und dezenten Kräuter-Aromen.

Produzent: Gregor Kuonen  
Anbaugebiet: Wallis  
Traubensorte: Cabernet Franc  
Empfehlung: gewürztes Fleisch und Hirsch

### **Humagne Rouge Grandmaître – Barrique, 2013**

7.5 dl 65.50 CHF

Die Humagne besticht durch Robustheit, Komplexität und ihren eigenwilligen Charakter. Ihre Ursprünglichkeit und den Hauch von Vornehmheit entwickelt diese Essenz während der Ausbauzeit im Eichenfass.

Produzent: Gregor Kuonen  
Anbaugebiet: Wallis  
Traubensorte: Humagne Rouge  
Empfehlung: Ente, Hirschfilet, Entrecote und Käsespezialitäten



## Rotweine Italien

### **Amarone Della Valpolicella DOC, 2011**

Terre di Monteforte

Purpurrote Farbe mit expressiven Aromen von Zwetschgen, schwarzen Kirschen und Bittermandeln.

Empfehlung: kräftige, geschmorte Fleischgerichte und Blauschimmelkäse

5 dl 49.50 CHF

7.5 dl 59.50 CHF

### **Barbera D'Asti DOC, 2014**

Purpurrote Farbe mit Aromen von schwarzen Steinfrüchten, Kirschen, Dörrpflaumen und dezenten Röstaromen.

Produzent: S. Stefano Belbo

Anbaugebiet: Piemont

Traubensorte: Barbera

Empfehlung: zarte Fleischgerichte wie Kalbsfleisch, Kaninchen, Geflügel und Wild

7.5 dl 49.50 CHF

### **Aglianico „Irpina“ DOC, 2012**

Dunkle, rubinrote Farbe mit Aromen von schwarzen Beeren, Veilchen und Gewürznelken.

Produzent: Cantina Vinosa

Anbaugebiet: Kampanien

Traubensorte: Aglianico

Empfehlung: Rindsstück, feine Teigwaren und Halbhartkäse

7.5 dl 42.50 CHF

## Rotweine Frankreich

### **Fleurie AOC, 2012**

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen mit ausdrucksvollen Aromen von Beerenfrüchten.

Produzent: Vennerhus Weine AG

Anbaugebiet: Beaujolais

Traubensorte: Gamay

Empfehlung: Geflügel, kalte Platten, Wurstgerichte und Grillspezialitäten

7.5 dl 45.50 CHF



## Rotweine Spanien

### **Vina Tobia „Crianza“ DOCa, 2011**

5 dl 36.50 CHF

Sattes, brillantes Purpurrot, reine Düfte von Steinfrüchten und schwarzen Beeren hinterlegt von einer dezenten Honig- Vanillenote.

Produzent: Bodega Tobia  
Anbaugebiet: Rioja  
Traubensorte: Tempranillo  
Empfehlung: Gebratenes, grilliertes Fleisch und Pastagerichte

### **Vina Tobia „Reserva“ DOCa, 2010**

7.5 dl 57.50 CHF

Dichte, rubinrote Farbe mit ausdrucksvollen Aromen von dunklen Steinfrüchten, schwarzen Beeren, Gewürzen, Vanille und Holz.

Produzent: Bodega Tobia  
Anbaugebiet: Rioja  
Traubensorte: Tempranillo  
Empfehlung: mittelkräftige bis kräftige Speisen wie Rind und Lamm

### **Fontal „Crianza“ DO, 2012**

7.5 dl 42.50 CHF

Satte rubinrote Farbe mit violetten Reflexen und Aromen von gekochten schwarzen Beeren, Vanille und dezente Holznote.

Produzent: Bodegas Fontana  
Anbaugebiet: La Mancha  
Traubensorte: Tempranillo  
Empfehlung: Rindsstück, feine Teigwaren und Halbhartkäse

### **Nita DOCa, 2010**

7.5 dl 42.50 CHF

Intensive, rubinrote Aromen erinnern an Holunder, Kirschen, Mandeln und angesengtem Holz.

Produzent: Meritxell Palleja  
Anbaugebiet: Priorat  
Traubensorte: Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Syrah  
Empfehlung: rotem Fleisch, gut gewürzten Reisgerichten wie Paella sowie zu Weich- und Hartkäse



## Rotweine Deutschland

### Lemberger "Goldberg" Q.b.A., 2006

7.5 dl 39.50 CHF

Transparentes Rubinrot mit dunklem Kern, ausdrucksvolle, saubere Beerenfruchtaromen.

Produzent: Daniela und Markus Heid  
Anbaugebiet: Baden Württemberg  
Traubensorte: Lemberger  
Empfehlung: Geflügelgerichte, Kalb, Pasta und Halbhartkäse

## Dessertweine Schweiz

### Blanc de Glace vin doux – Barrique, 2012

5 dl 49.50 CHF

Eine edelsüsse Spätlese, im Holz ausgebaut, duftend nach frischen Aromen, feinen Früchten und Gewürzen.

Produzent: Gregor Kuonen  
Anbaugebiet: Wallis  
Traubensorte: Vin doux surprise  
Empfehlung: Melone, Blauschimmelkäse, Mandel- und Honiggebäck

## Schaumweine Spanien

### Cava

Brut Gran Reserva

1 dl 7.50 CHF  
7.5 dl 45.50 CHF

Alle Preise in CHF inkl. 8,0% MWST und Abgaben.  
Preis- und Speiseänderungen und Irrtümer vorbehalten.