



# OFFENE WEINE

## Weissweine

<b>Luins AOC</b>	1 dl	4.80 CHF	
Sélection Riem Daepf	2 dl	9.60 CHF	5 dl 24.00 CHF
	3 dl	14.40 CHF	
<b>Johannisberg</b>	1 dl	5.20 CHF	
Sélection Riem Daepf	2 dl	10.40 CHF	5 dl 26.00 CHF
	3 dl	15.60 CHF	
<b>Yvorne</b>	1 dl	5.50 CHF	
Sélection Riem Daepf	2 dl	11.00 CHF	5 dl 27.50 CHF
	3 dl	16.50 CHF	

## Roséweine

<b>Gamay Rosé</b>	1 dl	5.20 CHF	
Sélection Riem Daepf	2 dl	10.40 CHF	5 dl 26.00 CHF
	3 dl	15.60 CHF	

## Rotweine

<b>Epesses AOC</b>	1 dl	5.20 CHF	
Sélection Riem Daepf	2 dl	10.40 CHF	5 dl 26.00 CHF
	3 dl	15.60 CHF	
<b>Merlot del Ticino DOC</b>	1 dl	5.20 CHF	
Fratelli Sigrist	2 dl	10.40 CHF	5 dl 26.00 CHF
	3 dl	15.60 CHF	
<b>Dôle AOC</b>	1 dl	4.80 CHF	
Sélection Riem Daepf	2 dl	9.60 CHF	5 dl 24.00 CHF
	3 dl	14.40 CHF	



## FLASCHENWEINE Weisswein

### **Yvorne AOC, Schweiz**

7.0 dl 48.50 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, Schweiz**

7.0 dl 53.50 CHF

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

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

### **Epesses AOC, Schweiz**

7.0 dl 42.50 CHF

Sehr gehaltvoller, würziger und feiner Wein mit schöner Fruchtnote.

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

### **La Cala, Vermentino di Sardegna, Sardinien**

7.0 dl 49.50 CHF

Helles Gelb mit goldenen Reflexen. Fein und delikates Aroma von reifem Kernobst, Zitrus und Trockenblumen. Herrlicher frischer Wein mit lebhaftem Abgang.

Produzent: Sella & Mosca  
Anbaugebiet: Sardegn  
Traubensorte: Vermentino  
Empfehlung: mittelkräftige Vorspeisen wie Terrinen; Fisch und Grillgemüse

## Roséweine Schweiz

### **Oeil de Perdrix AOC, 2020**

7.5 dl 44.50 CHF

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

Produzent: Château d' Auvernier  
Anbaugebiet: Neuchâtel  
Traubensorte: Pinot Noir  
Empfehlung: Vorspeisen, Geflügel und Curry



## Rotweine Schweiz

### **Maienfelder Blauburgunder AOC**

7.5 dl 49.50 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**

5 dl 37.50 CHF

Satte rubinrote Farbe mit Aromen von reifen Himbeeren und Früchtegelee,  
weiche samtige Tanninmasse.

7.5 dl 56.50 CHF

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

### **Cornalin**

7.5 dl 58.50 CHF

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

Produzent: Riem Daepf  
Anbaugebiet: Wallis  
Traubensorte: Cornalin  
Empfehlung: Fleischspeisen und Risotto

### **Syrah Château Ravire, Wallis**

7.0 dl 59.50 CHF

Dieser traditionell ausgebaute Syrah ist ein verführerischer  
Wein von komplexer Struktur und intensiven Noten von Gewürzen, Himbeeren, Brombeeren und  
schwarzem Pfeffer.

Produzent: Riem Daepf  
Anbaugebiet: Wallis  
Traubensorte: Syrah  
Empfehlung: Wild, rotes Fleisch, Lammgigot, Entenbrust und Käse



### **Merlot del Ticino, DOC**

7.5 dl 51.50 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: Selezione d'Ottobre  
Anbaugebiet: Tessin  
Traubensorte: Merlot  
Empfehlung: rotes Fleisch, Käsespezialitäten, Rehrücken und Geflügel

### **Humagne Rouge Grandmâitre – Barrique**

7.5 dl 65.50 CHF

Dieser Humagne besticht durch Robustheit, Komplexität und ihren eigenwilligen Charakter. Die Ursprünglichkeit und die Eleganz 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, Veneto**

7.5 dl 76.50 CHF

Produzent: Corteforte  
Anbaugebiet: Veneto  
Traubensorte: Corvina, Molinara and Rondinella  
Purpurrote Farbe mit expressiven Aromen von Zwetschgen, schwarzen Kirschen und Bittermandeln.  
Empfehlung: kräftige, geschmorte Fleischgerichte und Blauschimmelkäse

### **Chianti Classico Pèppoli DOC, Toscana**

7.5 dl 52.00 CHF

Sattes, brillantes Purpurrot, reine Düfte von Steinfrüchten und schwarzen Beeren hinterlegt von einer dezenten Honig- Vanillenote.  
Produzent: Antinori  
Anbaugebiet: Toscana  
Traubensorte: Sangiovese, Merlot, Syrah  
Empfehlung: Gebratenes, grilliertes Fleisch und Pastagerichte

### **Barbera Piemonte DOP Appassimento, Piemonte**

7.5 dl 51.50 CHF

Leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen, Aromen von roten Beeren, Zwetschgen und Vanille. Am Gaumen geschmeidig, konzentriert mit präsenten Tanninen.  
Produzent: Noceto Michelotti  
Anbaugebiet: Piemont  
Traubensorte: Barbera  
Empfehlung: Braten, Grilladen, Lamm, Roastbeef, Schmorbraten, Wild, würziger Käse

### **Neprica Primitivo IGT, Puglia**

7.5 dl 52.50 CHF

Dunkle, rubinrote Farbe mit Aromen von schwarzen Beeren, Veilchen und Gewürznelken.  
Produzent: Tormaresca  
Anbaugebiet: Puglia  
Traubensorte: Primitivo  
Empfehlung: Rindfleisch, feine Teigwaren und Halbhartkäse



### **Regaleali Nero d'Avola DOC, Sicilia**

7.5 dl 45.50 CHF

Leuchtendes intensives Rubin. Fruchtig-würzig mit Noten von reifen süssen Beeren. Kraftvoll mit geschmeidigem Gerbstoff. Ausgewogen mit guter Konzentration. Aromatische Nachhaltigkeit.

Produzent: Tenuta Regaleali, Tasca  
Anbaugebiet: Sicilia  
Traubensorte: Nero d'Avola  
Empfehlung: Rindsstücke, Teigwaren, Pizza und Sommer-Grilladen!

### **Cannonau di Sardegna, DOC, Riserva, Sardegna**

7.5 dl 45.50 CHF

Schönes Granatrot mit Ziegelroten Reflexen. Würzig, ausdrucksvoll mit warmem Bouquet. Harmonisch und samtig im Gaumen mit zarten Pflaumen- und dezenten Holznoten.

Produzent: Sella & Mosca  
Anbaugebiet: Sardegna  
Traubensorte: Cannonau  
Empfehlung: Kalb- und Schweinefleisch, Gnocci, Saltimbocca

### **Valpolicella Ripasso, Malavoglia, Veneto**

7.5 dl 63.00 CHF

Sattes Rubin. Dunkle, dichte Fruchtnoten. Leicht rauchig mit dezenten Röstnoten. Sehr gut integrierte Gerbstoffe. Kräuterwürzig, nach Zwetschgen und etwas Zimt duftend.

Produzent: Ca La Bionda  
Anbaugebiet: Veneto  
Traubensorte: Corvina, Corvinone  
Empfehlung: passt zu Pasta mit Ragôut und Grillemüse

## **Rotweine Frankreich**

### **Chateau Fontesteanu Cru Bourgeois AOC**

7.5 dl 62.50 CHF

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen mit ausdrucksvollen Aromen von Beerenfrüchten.

Produzent: Château Fontesteanu  
Anbaugebiet: Bordeaux / Haut-Médoc AOC  
Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot  
Empfehlung: Passt zu Grilladen, verschiedenen Braten, Lammgerichten und vorzüglich zu reifem Weichkäse

Grossflasche Magnum 150 cl

150 cl 128.00 CHF



## Rotweine Spanien

### Vina Tobia „Reserva“ DOCa

7.5 dl 75.50 CHF

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

5.0 dl 49.50 CHF

Produzent: Bodega Tobia

Anbaugebiet: Rioja

Traubensorte: Tempranillo

Empfehlung: mittelkräftige bis kräftige Speisen wie Rind und Lamm

### Dominio D Fontana, Crianza

7.5 dl 54.50 CHF

Satte rubinrote Farbe mit violetten Reflexen und Aromen von gekochten schwarzen Beeren, Cassis und Paprika-Aromen. Vanille und dezente Holznoten.

Produzent: Bodegas Fontana

Anbaugebiet: La Mancha

Traubensorte: Tempranillo & Cabernet Sauvignon

Empfehlung: Rindsstücke, feine Teigwaren und Halbhartkäse, Eintöpfen, Pizzas

### Nita DOCa, 2018

7.5 dl 59.50 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

Grossflasche Magnum

150cl 125.00 CHF

Alle Preise in CHF inkl. 8,1% MWST und Abgaben.  
Preis, Speiseänderungen und Irrtum vorbehalten.



# Offenweine pro Glas in Flaschen-Qualität

## Weisswein Schweiz

### Dézaley AOC

1 dl 7.90 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

## Rotwein Italien

### Nero d'Avola Regaleali, Sizilien

1 dl 6.90 CHF

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen mit ausdrucksvollen Aromen  
von Beerenfrüchten.

Produzent: Tasca  
Anbaugebiet: Beaujolais  
Traubensorte: Nero d'Avola  
Empfehlung: Geflügel, kalte Platten, Wurstgerichte und Grillspezialitäten

### Chianti Classico Pèppoli DOC, Toscana

1 dl 7.90 CHF

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

Produzent: Antinori  
Anbaugebiet: Toscana  
Traubensorte: Sangiovese, Merlot, Syrah  
Empfehlung: Gebratenes, grilliertes Fleisch und Pastagerichte