

Schweizer Weissweine

Waadtland

Yvorne «Petit Vignoble» Chablais AOC 2017 70cl 44.00
Henri Badoux, Aigle

Rebsorte: **Chasselas**

Ausbau: Edelstahltank

Alkoholgehalt: 13%

Aromen: Haselnuss, Mandel, Mineralien, Feuerstein und Lindenblüten

Im Gaumen: Elegant, mächtig und rassig

Passt zu: Aperitif, Fisch, Gemüseterrine, Krustentiere, Kalb, Pilz, oder Geflügel

Wallis

Petite Arvine Château Lichten Blanc AOC 2016 75cl 48.00
Domaine Rouvinez, Sierre 1dl 7.00

Rebsorte: **Petite Arvine**

Ausbau: Edelstahltank

Alkoholgehalt:

Aromen: grünen Zitronen, rosa Grapefruit, Glyzinienblüten

Im Gaumen: kräftig und fruchtig

Passt zu: Austern, Krustentiere, Fisch oder Geflügel

Favi blanc 2016 75cl 42.50
Les Fils de Charles Favre, Sion

Rebsorten: **Chardonnay, Petite Arvine, Amigne**

Ausbau: Barrique

Alkoholgehalt: 12.9%

Aromen: buttrigem Toast, vollreife Früchte, Steinobst und leichte Röstnoten

Im Gaumen: füllig, gute ausbalancierte Säure und reichhaltig

Passt zu: kräftige Fischgerichte, rezenter Käse, Meeresfrüchte oder Geflügel

Schaffhausen

Aagne vom Schopf 2016 75cl 45.00
Familie Gysel, Hallau

Rebsorten: **Chardonnay (60%), Pinot Blanc (40%)**

Ausbau: Barrique

Alkoholgehalt: 13%

Aromen: gerösteten Eichenholz, buttrig, Ananas, Birne und Steinobst

Im Gaumen: gehaltvoll, elegant und harmonisch

Passt zu: asiatische Gerichte, Lachs, Meeresfrüchte oder Käse

Schweizer Rotweine

Bern

Cuvée Intro VDT 2017 (Abfüllung) 75cl 49.00
Rebbaugenossenschaft Spiez, Spiez 1dl 7.50

Rebsorten: **Blauburgunder (70%), Cabernet Jura (30%)**

Ausbau: Edelstahltank

Alkoholgehalt: 13.5%

Aromen: Zwetschgen, Cassis und dunkle Beeren

Im Gaumen: gehaltvoll, vollmundig mit langem Abgang

Passt zu: rotem Fleisch, Pilzgerichten oder Wild

Waadtland

La Pressée – Epresses AOC 2016 70cl 47.00
Louis Bovard, Cully

Rebsorten: **Pinot Noir (80%), Merlot (20%)**

Ausbau: Barrique (6 Monate)

Alkoholgehalt: 12.8%

Aromen: Kirsch, Brombeeren und Zwetschgen

Im Gaumen: delikates, elegant und charmant

Passt zu: Fleischplatten, Quiche, Grillwurst, Fisch oder Geflügel

Wallis

Humagne Rouge Ardévaz AOC 2016 75cl 48.00
Domaines Rouvinez, Sierre

Rebsorte: **Humagne Rouge**

Ausbau: Eichenfass

Alkoholgehalt: 13%

Aromen: Veilchen, leicht Tabak und schwarzen Johannis- und Waldbeeren

Im Gaumen: robust, kraftvoll und würzig

Passt zu: Wild, Rind, Lamm oder Schwein

Merlot Thyné AOC 2015 75cl 48.00
Domaines Rouvinez, Sierre

Rebsorte: **Merlot**

Ausbau: Edelstahltank

Alkoholgehalt: 14%

Aromen: reifes Obst und eingelegte kandierte Kirschen

Im Gaumen: kräftig, strukturiert und elegant

Passt zu: Fleisch mit Sauce, geschmortes Fleisch, Coq au vin, Rind, Wild oder Wachtel

Cornalin Hurlevent 2016 75cl 45.00
Les Fils de Charles Favre, Sion

Rebsorte: **Cornalin**

Ausbau: Edeltank

Alkoholgehalt: 13.5%

Aromen: Nelken, Zimt, rote Kirschen und Erdbeeren

Im Gaumen: rund, weiche Tanninen und langer Abgang

Passt zu: Wild, Kalb, Tatar, Käse oder Fondue Chinoise

Favi Rouge 2015 50cl 29.00
Les Fils de Charles Favre, Sion

Rebsorten: **Diolinoir, Gamaret, Humagne Rouge, Syrah und Pinot Noir**

Ausbau: Eichen

Alkoholgehalt: 13.6%

Aromen: Cassis, Kirsche und Milkschokolade

Im Gaumen: weiches Tannin, abwechslungsreiche Aromatik und langer Abgang

Passt zu: Rind, Fleischplatte oder Röstli

Cave de Montorge Syrah 2014 50cl 32.00
Les Fils de Charles Favre, Sion

Rebsorte: **Syrah**

Ausbau: Barrique

Alkoholgehalt: 13.4%

Aromen: schwarze Beeren, Brombeeren und Lakritz

Im Gaumen: ausbalanciert, würzig und elegant

Passt zu: Rind, Geflügel, Kanninchen, Wild oder Käse

Graubünden

Wein einfach Fein 2016 AC 75cl 45.50
Von Salis, Landquart

Rebsorte: **Pinot Noir**

Ausbau: Edeltank

Alkoholgehalt: 13.5%

Aromen: Zwetschgen, dunklen Beeren, Kandiszucker und Wildkräuter

Im Gaumen: elegant, fruchtig mit Gewürznoten

Passt zu: Lamm, Rind, Fleischplatte oder sogar Fisch

Zürich

Binôme VdP 2014

75cl 59.00

Zweifel & Co und Philippe Varone Vins, Sion VS, Oberengstringen ZH, Remigen AG

Rebsorten: **Syrah (50%), Cabernet Cubin (34%), Cabernet Cortis (16%)**

Ausbau: Barrique 1 Jahr separat

Alkoholgehalt: 13.5%

Aromen: Pflaumen, Cassis, schwarzer Pfeffer, Holz und Röstaromen

Im Gaumen: fruchtig, würzig und voll

Passt zu: Wild, rotem Fleisch oder pikant gewürzten Speisen

Schaffhausen

Aagne vom Schopf 2014

75cl 55.00

Familie Gysel, Hallau

Rebsorten: **Cabernet Sauvignon, Merlot**

Ausbau: Barrique

Alkoholgehalt: 13.5%

Aromen: Johannisbeeren, Kaffeebohnen und grüner Pfeffer

Im Gaumen: ausgewogene Balance zwischen der Säure und den geschmeidigen Tanninen

Passt zu: Wild, Rind, dunkles Fleisch oder Pasta

Schweizer Dessertwein

Wallis

Dessert Hurlevent AOC 2013

37.5cl 38.00

Les Fils de Charles Favre, Sion

Rebsorten: **Marsanne, Petite Arvine, Pinot Gris und Pinot Blanc**

Ausbau: Barrique

Alkoholgehalt: 10.9%

Aromen: Ingwer, Wacholder, und Bienenwachs

Im Gaumen: aromatisch, ausgewogene Fruchtkonzentration und attraktive Süsse

Passt zu: Foie Gras, Blauschimmelkäse oder Dessert

APERITIFS UND LONG DRINKS

	Vol.%	2cl	4cl
Martini Bianco (Wein, Kräuter)	15%		6.00
Campari (Kräuter, Früchte)	22%		6.00
Cynar (Kräuter, Artischockenblättern)	16%		6.00
Appenzeller (Kräuter)	29%		6.00
Fernet-Branca (Kräuter, Gewürze)	40%	6.00	
Bätzi, Kirsch, Zwetschgen, Williams	37.5%	5.00	
Chrüter Schälle Buur, (Fassbind)	42%	5.00	
Marc du Valais	40%	5.00	
Cuba Libre, Gin Tonic			10.50
Whisky Cola, Vodka Orange			10.50
Zuschlag Orangensaft oder Soda			1.50

Schaumwein Italien

Veneto

Prosecco di Valdobbiadene brut DOC
De Faveri, Vidor (Treviso)

75cl 44.00
1dl 7.00

Rebsorte: **Glera**

Ausbau: Edelstahltank

Alkoholgehalt: 11%

Aromen: grüner Apfel, Steinobst, Blumig und Hefenoten.

Im Gaumen: trocken, unkompliziert und lebendig.

Passt zu: Aperitif, Meeresfrüchte oder Lachs.

Spanien

Ribera del Duero

«Protos» Roble DO 2015	75cl	39.50
Bodegas Protos, Peñafiel (Valladolid)	1dl	6.00

Rebsorte: **Tempranillo**

Ausbau: Eiche (6 Monate), Flasche (6 Monate)

Alkoholgehalt: 14.5%

Aromen: rote Kirschen, rote Zwetschgen, Himbeeren und Vanille

Im Gaumen: elegant, rund, kräftig und weiche Tannine

Passt zu: Wild, Rind, Lasagne, Thunfisch oder halb ausgereifte Käse

Priorat

«Bellmunt» DOQ 2014 (150cl 2013)	75cl	44.00
Bodegas Mas d'en Gil, Bellmunt del Priorat (Tarragona)	150cl	83.00

Rebsorten: **Garnacha, Cariñena**

Ausbau: Barrique (10 Monate)

Alkoholgehalt: 14.5%

Aromen: reife Beeren, Gewürze, Tabak und Röstaromen

Im Gaumen: ausgewogen, vollmundig aber mit weichen Tanninen und ein langer Abgang

Passt zu: Eintopfgerichte, Geflügel, Kalb, Paella oder Reisgerichte

Castilla y Leon

«Museum» Real "Reserva" DO 2012	75cl	44.00
Bodegas Museum, Cigales (Valladolid)	1dl	7.00

Rebsorte: **Tinta del Pais (Tempranillo)**

Ausbau: Französische Eiche (22 Monate), Flasche (15 Monate)

Alkoholgehalt: 14.5%

Aromen: rote Beeren, Nelken, Vanille und Leder

Im Gaumen: komplex, harmonisch, rund und voll

Passt zu: Wild, rotes Fleisch oder Rind

Italien

Puglia

Primitivo del Salento «Piluna» IGT 2016 75cl 38.00
Castello Monaci, San Pancrazio Salentino

Rebsorte: **Primitivo**

Ausbau: Französische Eiche (3 Monate), Edeltank (3 Monate)

Alkoholgehalt: 14%

Aromen: reife Beeren, Cassis und Gewürze

Im Gaumen: dicht, kräftig, elegant und kraftvoll

Passt zu: Schmorbraten, Grilladen, Rind, Pizza und Beefburger

Piemonte

Barbera d'Asti «Orsolino» DOCG 2016 (150cl 2016) 75cl 43.00
Azienda Agricola Ferraris, Agliano Terme 150cl 81.00

Rebsorte: **Barbera**

Ausbau: Edeltank, 500l Holzfass (1 Jahr)

Alkoholgehalt: 15%

Aromen: florale Noten, Zwetschgen, Heidelbeeren und Vanille

Im Gaumen:

Passt zu: Risotto, vegetarischen Gerichten, Fleischgerichte, Wild, Pasta

Roero Nebbiolo «Montegalletto» DOCG 2014 75cl 46.00
Cascina del Pozzo, Castellinaldo 1dl 7.00

Rebsorte: **Nebbiolo**

Ausbau: Eichenfass (18 Monate)

Alkoholgehalt: 13.5%

Aromen: reife Himbeeren, getrockneten Rosen, Nelken und Lakritz

Im Gaumen: angenehm und vollmundig mit einer feinen aber anhaltenden Tanninstruktur

Passt zu: Schmorbraten, Rind, Schwein, Risotto, Teigwaren oder Blauschimmelkäse

Frankreich

Languedoc-Roussillon

«Closablières» la Clape AOC 2015
Château Ricardelle, Narbonne

75cl 43.00

Rebsorten: **Grenache (40%), Syrah (30%), Carignan (vieilles vignes) (30%)**

Ausbau: Barrique (6-12 Monate)

Alkoholgehalt: 14%

Aromen: Zwetschge, Cassis, Holz- und Vanilletöne, Kaffee und getrocknete Kräuter

Im Gaumen: intensiv, nuancereich, mächtig und geschmeidiger Körper

Passt zu: Lamm, Entrecôte, Rind, Schwein, Pasta oder Weichkäse

Unsere Spitzenweine aus Italien

(zu unseren Spitzenweinen servieren wir Ihnen kostenlos 1l Mineral nach Wunsch)

Veneto

Amarone della Valpolicella Classico DOC 2013 75cl 65.00
Domini Veneti, Negrar (Verona)

Rebsorten: **Corvina, Rondinella, Molinara**

Ausbau: Eichenfass (18 Monate), Flasche (12 Monate)

Alkoholgehalt: 15.5%

Aromen: reife Beeren, Steinobst und Bittermandel

Im Gaumen: komplex, konzentriert, imposant, elegant und kraftvoll

Passt zu: Wild, Rind, Kalb

Auszeichnungen: 90/100 Wine Spectator

Piemonte

Mondoca di Bussia Riserva DOCG 2011 75cl 89.00
Germano Angelo, Barolo

Rebsorte: **Nebbiolo**

Ausbau: französische Eiche (24 Monate), Flasche (2Jahre)

Alkoholgehalt: 15%

Aromen: reife Brombeeren, Pflaumen, Erdbeeren, Lakritz und Mintzen

Im Gaumen: ausgewogen mit ausgeprägter Eleganz und ein schöner, langer Abgang

Passt zu: Schmorbraten, Rind, Wild und Kalbsbraten

Auszeichnungen: 91/100 Wine Enthusiast

Piemonte

Alba «Bricco Serra» Langhe Rosso DOC 2014 75cl 62.00
Cascina del Pozzo, Castellinaldo d'Alba

Rebsorten: **Nebbiolo (70%), Barbera (30%)**

Ausbau: Eichenfass (18 Monate), Flasche (9 Monate)

Alkoholgehalt: 14 %

Aromen: Cassis, Brombeeren, Pfeffer und Schokolade

Im Gaumen: kraftvoll, elegant, ausgewogene Säure

Passt zu: rotes Fleisch, Geschmortes, Wild, Rind und reife Käse

Auszeichnungen: 90/100 Wine Enthusiast

Probieren Sie doch unseren Monatswein im Offenausschank

Italien – Piemonte

Roero Arneis Montemeraviglia DOCG 2016	75cl	42.00
Cascina del Pozzo, Castellinaldo d'Alba	1dl	6.50

Rebsorte: **Arneis**

Ausbau: Edelstahltank (6 Monate)

Alkoholgehalt: 13%

Aromen: grüner Apfel, Pfirsich, Nektarine und Mineralien

Im Gaumen: frisch, trocken, fruchtig, lange Abgang

Passt zu: Aperitif, Käsefondue, weisse Fisch oder Geflügel

Auszeichnungen: 90/100 Wine Enthusiast

In der Azienda Cascina del Pozzo wird jede Flasche Wein ausschließlich aus angebauten Trauben gekeltert, wobei die Aufmerksamkeit auf die Umwelt gerichtet wird, die den Weinberg willkommen heisst. In den 18 Hektar Weinbergen in Castellinaldo im Roero kümmert sich die Familie Marchisio persönlich um die Behandlung aller Reihen von Arneis, Dolcetto, Barbera und Nebbiolo, als ob es einzigartig wäre, Dünger zu trinken, Unkrautvernichter und chemische Produkte zu meiden, aber vor allem zu sammeln mit traditionellen und manuellen Methoden, in vollem Respekt für jeden einzelnen Zweig.

„Schwiizer Halbeli“ im Offenausschank

WEISS:

	1dl	2dl	3dl	5dl
<u>Yvorne</u> (Chasselas), Henri Badoux, Chablais (Vaud)	4.70	9.40	14.10	23.00
<u>Johannisberg</u> , Fils de Charles Favre, Sion (Wallis)	4.30	8.60	12.90	21.00
<u>Fendant</u> , Fils de Charles Favre, Sion (Wallis)	4.20	8.40	12.60	20.50

ROSÉ:

<u>Oeil-de-Perdrix</u> , Fils de Charles Favre, Sion (Wallis)	4.40	8.80	13.20	22.00
--	------	------	-------	-------

ROT :

<u>Salvagnin</u> (Gamay, Gamaret), Obrist, Vevey (Vaud)	4.20	8.40	12.60	20.50
<u>Dôle</u> (Pinot Noir, Gamay), Imesch, Sierre (Wallis)	4.30	8.60	12.90	21.00
<u>Merlot</u> , Luigi Zannini, Besazio (Ticino)	4.30	8.60	12.90	21.00

UNSERE FEINEN DIGESTIF

	Vol.%	2cl
Frangelico (Haselnuss, Vanille, Kakao)	24%	5.50
Amaretto Disaronno (Mandel)	28%	5.50
Kahlúa (Kaffeelikör)	20%	5.50
Baileys (Crème)	17%	5.50
Cointreau (Orangenbitter)	40%	6.00
Vieille Prune, Vielle Pomme (Fassbind)	40%	6.50
Framboise (Morand)	43%	6.50
Apricotine (Morand)	43%	7.00
Grappa di Brunello Invecchiata, Principessa Albanini	43%	8.50
Grappa di Moscato Riserva, Roberto Dellavalle	42%	6.50
Grappa di Vin Santo Riserva – millesimata, 1997 Avignonesi	42%	10.00
Cognac V.S. Luxe Grand Champagne, P. Frapin	40%	8.00
Calvados „Cœur de Lion“, Trois Pommes	40%	6.50
Calvados „1962“, Comte de Lauriston – Bärenwirt's Jahrgang	42%	19.50
Rum Diplomatico Reserva Exclusiva	40%	8.50

Für Single Malt Whisky empfehlen wir Ihnen:

Swiss Highland Classic, Interlaken (Schweiz)	46%	16.00
Talisker 10 Jahre, Isle of Skye (Schottland)	45.8%	11.00
Glenkinchie 12 Jahre, Lowlands (Schottland)	43%	11.00
Oban 14 Jahre, Highlands (Schottland)	43%	11.00
Dalwhinnie 15 Jahre, Highlands (Schottland)	43%	13.00
Lagavulin 16 Jahre, Islay (Schottland)	43%	13.00