

Weine im Offenausschank

Weisswein 1 dl 5 dl 7.5 dl

Fechy AOC

La Côte, Schweiz

Traubensorte:

Chasselas



In der Nase schön blumig und Duft von weissen Früchten. Am Gaumen elegant und erfrischend.

Passt zu leichter Küche und zum Apéro.

5.- 22.-

Pinot Grigio IGT La Torre

Friuli, Italien

Traubensorten:

Pinot Grigio



Gelbfarbig mit rosigen Reflexen. Sein feines und ausgeprägtes Bouquet erinnert an die Akazienblume. Passt zu Vorspeisen, Schinken, leichten Suppengerichten und weissem Fleisch.

5.- 22.-

Chardonnay Rainbow

South East Australia

Traubensorten:

Chardonnay



Gelb mit leichten Grünreflexen. Fruchtiger, frischer, leichter und ausgewogener Weisswein. Der Duft nach Aprikose und Kernobst dominieren leicht vor exotischer Frucht. Saftige Säure und schöne Fruchtaromatik.

Passt zu Terrinen, Pasteten, Antipasti sowie Salzwasserrischen und eignet sich auch als frischer Apérowein.

5.50 24.-

Rotwein 1 dl 5 dl 7.5dl

Pinot Noir Melser Rathauskeller AOC

6.- 28.-

St. Gallen, Schweiz

Traubensorte:

Pinot Noir



Der Melser Pinot Noir hat ein tiefes Rot. Sein sauberes, beeriges Pinotaroma zeichnet ihn aus. Am Gaumen eine gute, gehaltvolle Struktur mit feinem Tanninen.

Passt zu kalten Platten, Fleisch- und Wildgerichten.

Arriso Primitivo del Salento IGT

5.50 24.-

Salento, Italien

Traubensorten:

Primitivo



Moderner Primitivo-Wein – schmeckt intensiv nach gekochter Frucht und Rosinen und zeigt sich elegant wie trendig.

Passt zu Italienischen Speisen wie Pasta und Pizza und lässt sich auch mit Fleischgerichten oder Käse hervorragend kombinieren.

Arriso Amarone Valpolicella DOC

33.-

Valpolicella, Italien

Traubensorten:

Corvina Veronese, Rondinella und Molinara



Ein sehr reicher und aromatischer Wein, mit feinen Düften von Dörrobst. Der Amarone della Valpolicella entsteht aus luftgetrockneten, teilgetrockneten Trauben regionaler Herkunft. Durch diesen Trocknungsprozess verlieren die Trauben bis zu 45 Prozent ihres ursprünglichen Wassergehaltes. Dadurch erhöht sich der Zuckergehalt der Beeren und macht ihn so einzigartig.

Passt zu Schinken, Trockenfleisch, Salami, Gemüsegratin, Lasagne, Pilz- und Fleischgerichten sowie Käseplatten.

Prosecco

Terredirai Extra Dry DOC

7.50 49.-

Valdobbiadene, Italien

Traubensorten:

Glera



Der Prosecco Treviso besticht durch sein glänzendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen und seiner feiner Perlage. Dieser Prosecco ist fruchtig im Duft, nach Apfel, Zitrone, Grapefruit sowie leicht blumig, mit einem Geschmack von Akazie.

Passt zu Gemüsehäppchen, Käseplatten und Frittiertem. Exzellenter Begleiter zu rohem Fisch, Austern und Scampi. Oder einfach zum Apéro

Flaschenweine 7.5 dl

Weisswein

7.5 dl

Saint Saphorin Lavaux AOC Dubois

45.-

Waadt, Schweiz

Traubensorte:

Saint Saphorin



Feingliedriger, blumiger, grosszügiger und harmonischer Weisswein aus dem Hause Dubois. Ein bis zwei Monate im Fass vor der Abfüllung.

Passt zu Fisch, Käse, hellem Fleisch und ist ein ausgezeichneter Begleiter zum Aperitif.

Chardonnay DOC, Fernanda Cappello

39.-

Friaul, Italien

Traubensorten:

Chardonnay



Intensives Strohgelb. In der Nase sind Aromen von Apfel, Akazienblüten und frischer Brotkruste zu entdecken. Im Gaumen präsentiert er sich frisch, mineralisch und wohlschmeckend.

Passt zu Fischgerichten, Risotto und Pasta mit Gemüse sowie zu weissem Fleisch.

Pinot Grigio DOC, Fernanda Cappello

39.-

Friaul, Italien

Traubensorten:

Pinot Grigio



Führt man das Glas mit dem Pinot Grigio von Fernanda Cappello zur Nase, umfängt einem der Duft nach Apfel, reifer Melone, Puder und getostetem Brot.

Der Pinot Grigio von Fernanda Cappello passt gut zu gratinierten Muscheln, Fischsuppe und "fetten" gegarten Fischen.

Rotwein

7.5dl

Schweiz

Humagne Rouge AOC Reserve Administrateur

45.-

Wallis

Traubensorte:

Humagne Rouge



Sein Bouquet erinnert an Fruchtaromen von Heidelbeeren und wilden Brombeeren. Im Gaumen zeigen sich Aromen von wilden Waldbeeren. Zudem verfügt er über eine harmonische Tanninstruktur. Ein feiner und rassiger Rotwein seiner Art.

Der ideale Begleiter zu rotem Fleisch, Wild und Käse.

Fläscher Pinot Noir Davaz

49.-

Fläsch, Graubünden

Traubensorte:

Pinot Noir



Rotbeerig, intensiv, komplexe und trotzdem elegante Burgunderaromen. Konzentrierte, langanhaltende Frucht mit weichen Tanninen.

Der ideale Begleiter zu rotem Fleisch, kalten Platten und Käse.

Italien

Nero d'Avola Luna Passante IGP

39.-

Sizilien, Italien

Traubensorte:

Nero d'Avola



Der Nero d'Avola Luna Passante zeigt sich im Glas in einem intensiven rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase duftet er nach roten Früchten und Beeren, mit floralen Noten. Am Gaumen hat er einen weichen, warmen und starken Körper, mit mittellangen Abgang.

Passt zu Vorspeisen, gegrilltem Fleisch, edlem Braten und gut gereiftem Käse.

Senza Parole Primitivo del Salento IGT

38.-

Salento, Italien
 Traubensorten:

Primitivo



Die modern vinifizierten Primitivo-Weine von Senza Parole schmecken intensiv nach gekochter Frucht und Rosinen - ebenso elegant wie trendig.

Der Primitivo Senza Parole Wein passt perfekt zu Italienischen Speisen wie Pasta und Pizza und lässt sich auch mit Fleischgerichten oder Käse kombinieren.

Primitivo Merlot Tarantino Sud IGT

42.-

Apulien, Italien
 Traubensorten:

Primitivo, Merlot



Die dunklen, reifen und würzigen Aromen des Primitivo ergänzen sich hervorragend mit dem Duft von schwarzen Beeren, vor allem Brombeeren und Schokolade des Merlot. Verfeinert wird der Aromastrauss durch feine würzige Noten und einem Hauch Vanille.

Wir empfehlen den Wein zu Grilladen, Eintopfgerichten, Fleischplatten und Käse.

Edizione Cinque Autoctoni barrica

65.-

Apulien, Italien
 Traubensorten:

Primitivo, Sangiovese, Malvasia nera, Montepulciano, Negroamaro



Optisch zeigt sich der Edizione in einem Granatrot. Sein Bouquet wirkt mit intensiven und anhaltenden Aromen nach Kirschen, Pflaumen, schwarzen Beeren, Tabak und im Abgang mit Toastnoten. Der Geschmack ist vollmundig, weich, reich an Tanninen mit einem lang anhaltenden Abgang mit würzigen Tabak- und Schokoladennoten. Dieser körperreiche Wein bleibt nach seinem furiosen Finale noch lange in Erinnerung. 13 Monate im Fass.

Dieser Wein passt wunderbar zu rotem Fleisch, Wild und rezenten Käsesorten. Der Edizione Cinque Autoctoni eignet sich auch hervorragend als.

Barolo DOCG «Audace»

65.-

Piemont, Italien

Traubensorten:

Nebbiolo



Ein Barolo, welcher nur mit dem besten Traubengut gemacht wird. Ein wirklich grosser Wein mit einem vollen Körper. Komplex und seduktiv an der Nase, reich und weich am Gaumen. Der Wein ist voller Charakter und Kraft. Delikat, elegant, harmonisch mit Andeutungen von Holz und Mandeln. Dunkelrot mit leichten Orangetönen. Gemacht mit halbtrockenem Traubengut und 24 Monate im Fass.

Dieser Barolo von Sarotto passt zu rotem Fleisch, Grilladen, reifem und rezentem Käse oder einfach so zum Entspannen.

Amarone Valpolicella DOC CampoReale

69.-

Venezien, Italien

Traubensorten:

Corvina Veronese, Rondinella, Molinara



Schöne Optik mit granatroten Reflexen. Sein Duft ist warm und extrem Komplex, mit den typischen Aromen, unter denen Kirschen, getrocknetes Obst, Marmelade und Gewürze vorherrschen.

Die besten Trauben werden in kleinen Kisten 3-4 Monate lang im Traubenlager getrocknet. Nach der einmonatigen Gärung, wird der Wein 26 Monate lang in kleinen Eichenfässern gereift.

Passt zu kräftigen Fleischgerichten, Hartkäse oder einfach nur so zum Geniessen.

Spanien

Pielago el Sueno Toro DO

54.-

Toro

Traubensorten:

Tinta de Toro



Ein super Wein. Die Aromen von blauen Früchten werden in der Nase als ausgesprochen reif wahrgenommen. Am besten zu beschreiben mit Brombeeren und Vanille. Im Gaumen nimmt man sowohl die Fruchtaromen als auch die Röstaromen der Fasslagerung intensiv wahr. Ein komplexes, intensives Erlebnis mit sehr langem Abgang.

24 Monate in französischen Bordeauxfässern ausgebaut und passt hervorragend zu üppigen Gerichten und rotem Fleisch.

Argentinien

Kaiken Cabernet-Sauvignon Reserva

43.-

Mendoza, Argentinien

Traubensorten:

Cabernet Sauvignon, Malbec (10%)



Der Cabernet Sauvignon Reserva von Kaiken zeigt sich im Glas in einem kräftigen Rot. Nach 8 Monaten im Fass entwickelt er ein schönes Bukett von Brombeeren und Cassis, mit folgender Steinobst aromatik. Die Struktur ist weich, füllig und harmonisch.

Zu geschmacksintensivem Fleisch wie Wild und Lamm, dunklem Fleisch und zu cremigem Käse ist der Cabernet Sauvignon Reserva Kaiken ein toller Begleiter.

Spirituosen

Le Grappe	2.0cl	4.0cl
Giare Amarone - 41,0% Vol	10.-	15.-



Grappa invecchiata 36 mesi in botti di Rovere da 500 litri di vinacce del vino Amarone (Corvina, Rondinella, Molinara). Vellutata persistente.

Grappa aus den drei typischen Rebsorten für Amarone destilliert (Corvina, Rondinella, Molinara). 36 Monate in 500 Liter Eichenfässern gereift. Samtig und langanhaltend.

Grappa di Amarone (Corvina, Rondinella, Molinara). Vieille 36 mois en fûts en chêne de 500 litres. Veloutée, persistante.

Giare Chardonnay - 45,0% Vol	10.-	15.-
-------------------------------------	------	------



Grappa monovitigno di Chardonnay
Invecchiata 36 mesi in piccole botti di Rovere da 225 litri.
Morbida, asciutta.

Grappa aus einzelner Rebstorte Chardonnay. 36 Monate in kleinen Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 225 Litern gereift. Weich trocken.

Grappa monocépage Chardonnay. Vieille 36 mois en fûts en chêne de 225 litres. Douce et sèche.

Le Diciotto Lune – 41,0% Vol	8.-	12.-
-------------------------------------	-----	------



Grappa Stravecchia di vinacce trentine: Marzemino, Teroldego, Merlot, Moscato e Chardonnay. Affinata 18 mesi in botti di Rovere, Ciliegio Frassino e Acacia.
Morbida, asciutta.

Grappa Stravecchia asu Trentier Trestern: Marzemino, Teroldego, Merlot, Moscato und Chardonnay. 18 Monate in grossen Fässern aus Eiche, Kirschholz, Esche und Akazie gereift. Weich, trocken.

Grappa Stravecchia de marcs du Trentin: Marzemino, Teroldego, Merlot, Muscat et Chardonnay. Viellie 18 mois en fûts de chêne. Cerisier, frêne e acacia. Douce et sèche.

Le Grappe	2.0cl	4.0cl
La Trentina - Morbida – 41,0% Vol	7.-	10.50



Blendi di vitigni bianchi trentini. Moscato, Chardonnay e Traminer. Affinata alcuni mesi in botti precedentemete utilizzate per l'invecchiamento di Le Diciotto Lune. Delicata, avvolgente.

Blend asu 3 weissen Rebsorten: Moscato, Chardonnay und Traminer. Einige Monate in Fässern gereift, die zuvor für die Reifung des Le Diciotto Lune verwendet wurden. Mild, angenehm.

Mélange de raisins blancs du Trentin: Moscato, Chardonnay et Traminer. Vieillie quelques mois dans les fûts précédemment utilisés pour le vieillissement des Le Diciotto Lune. Délicate et enveloppante.

Marzadro 43 Grad – 43,0% Vol	8.-	12
-------------------------------------	-----	----



Blendi di vitigni tipici trentini: Teroldego, Marzemino, Merlot, Chardonnay, Müller-Thurgau e Moscato. Questa Grappa viene lasciata riposare 12 mesi in botti di acciaio. Decisa, persistente.

Mischung aus typischen Trentiner Rebsorten: Teroldego, Marzemino, Merlot, Chardonnay, Müller-Thurgau und Moscato. Dieser Grappa reift 12 Monate in Edelstahlfässern. Entschieden, lang anhaltend.

Assemblage de cépages typiques du Trentin: Teroldego, Marzemino, Merlot, Chardonnay, Müller-Thurgau et Muscat. Cette Grappa est laissée au repos pendant 12 mois en fûts d'acier. Déterminée et persistante.

Spirituosen

Ballantines Scotch Whisky	4cl	40%
Gordon's Gin	4cl	37.5%
Cognac Godeau***	2cl	40%
Bailey's Irish Cream	4cl	17%
Vieille Prune Morin	4cl	41%
Apérol Aperitivo	4cl	11%
Campari Bitter	4cl	23%
Appenzeller Alpenbitter	4cl	29%
Glarner Bitter	4cl	26%
Williams Etrange Reine Margot	4cl	37.5%
Kernobst Willisauer	4cl	37.5%
Chrüter Willisauer	4cl	37.5%
Zwetschgen Willisauer	4cl	37.5%