

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

Gelblich 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

Gelblich 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 Salzwasserrisotto und eignet sich auch als frischer Apérowein.

5.50 24.-

Prosecco

Terredirai Extra Dry DOC

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.

7.50 49.-



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.

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

Pico Royo Crianza DO

49.-

Toro

Traubensorten:

Tinta de toro

Qualität geht vor Quantität. Der Pico Royo ist ein ausgesprochen intensiver Wein. Die Aromen der Früchte werden in der Nase als ausgesprochen reif wahrgenommen. Am besten zu beschreiben mit Dörobst oder konfitürenartigen Düften. Im Gaumen nimmt man sowohl die Fruchtaromen als auch die Röstaromen der Fasslagerung intensiv wahr. Die Reife des Weins lässt feine Aromen, wie man Sie vom Portwein kennt, erahnen. 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 Steinobstaromatik. 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.