

Schaumweine



Prosecco d'Oro DOC

Val d'Oca

Anbaugebiet: Valdobbiadene
Rebsorte: Glera

Charakteristik: Frisch und harmonisch, angenehm bukettreich, gut strukturiert und erfrischend. Ein leichter, ansprechender Schaumwein.

Passt zu: Aperitif, Sommerwein, Süsswasserfisch

Preise
9.50 / 1 dl
17.00 / 2 dl
36.50 / 7.5 dl



Moët & Chandon Ice Imperial

Moët & Chandon

Anbaugebiet: Champagne
Rebsorte: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

Charakteristik: Er überzeugt mit seinen kräftigen Aromen tropischer Früchte und eisiger Frische.

Passt zu: Aperitif, Süsse Gerichte, Begleiter zu einem leichten Essen sowie zu jeder Gelegenheit, Vorspeisen

Preise
98.00 / 7.5 dl

L. Roederer Collection

Roederer

Anbaugebiet: Champagne
Rebsorte: Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

Charakteristik: Blasses Goldgelb. Feiner Duft nach exotischen Früchten etwas Birne und Brioche. Vollmundig mit langem Abgang.

Passt zu: Aperitif, Süsse Gerichte, Begleiter zu einem leichten Essen sowie zu jeder Gelegenheit, Vorspeisen

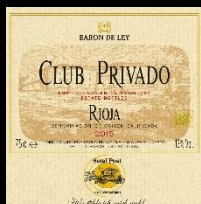
reise
98.00 / 7.5 dl



Weissweine

Rioja Blanco DOCa

Baron de Ley



Anbaugebiet: Rioja
Rebsorte: Viura

Charakteristik: Leuchtend blass-gelbe Farbe mit leicht grünen Reflexen. In der Nase frisch, mit komplexen Aromen nach Früchten und Kräutern. Am Gaumen gut ausbalanciert, frisch mit einer angenehmen Säure. Ein ausgeglichener Wein mit einem bemerkenswerten Abgang.

Passt zu: Aperitif, Fleischplatten und Käse, Fischgerichte, Leichte Fleischgerichte

Preise 6.00 / 1 dl
39.00 / 7.5 dl

New Age White

New Age N.V.



Anbaugebiet: Argentinien, Mendoza
Rebsorte: Torrontes, Riesling

Charakteristik: Der New Age ist ein jugendlicher Wein für Junge. Spritzig mit einem Rest an Kohlensäure. Viel Frucht und Eleganz. Aromen von Zitrus und Orange

Passt zu: Aperitif, Fleischplatten und Käse, Fischgerichte, Leichte Fleischgerichte, Chionise

Preise 39.50 / 7.5 dl

Sauvignon Blanc

Krems Grüner Veltliner

W. Krems Reserve



Anbaugebiet: Österreich, Kremstal
Rebsorte: Grüner Veltliner

Charakteristik: Wunderbarer sortentypischer, fruchtig-würziger Veltliner. Sehr schöne säure und eine gute Tränenbildung.

Passt zu: Aperitif, Fleischplatten und Käse, Fischgerichte, Leichte Fleischgerichte

Preise 57.50 / 7.5 dl

Gerne informieren wir Sie über den aktuellen Jahrgang



Yvorne AOC

Château Maison blanche



Anbaugebiet: Chablais (Waadt)
Rebsorte: Chasselas

Charakteristik: Blassgelbe Robe, mächtiger Auftakt, rassiger Wein mit viel Frucht und einer leichten Honignote. Am Gaumen gut strukturierter, voller und eleganter Körper.

Passt zu: Aperitif, Fleischplatten und Käse, Fischgerichte, Leichte Fleischgerichte

Preise 69.00 / 7.5 dl

Sauvignon Blanc

Weingut Gonzen



Anbaugebiet: Sargans
Rebsorte: Sauvignon Blanc

Charakteristik: Intensiver Aromen von Stachelbeeren und exotischen Früchten. Im Mund elegant, mit guter Fülle und erfrischenden Fruchtsäuren, sowie einem langen Abgang.

Passt zu: Aperitif, Fisch, Käse, leichten Fleischgerichten

Preise 58.50 / 7.5 dl

Riesling Silvaner AOC

Weingut Cottinelli



Anbaugebiet: Bündler Herrschaft
Rebsorte: Riesling - Silvaner

Charakteristik: Er zeigt sich sehr fruchtig mit feinen Kräutern und Zitrusaromen. Erfrischend, die Frucht dicht und aromatisch, unterlegt mit einer leichten Muskatnote am Gaumen. Im Abgang kommen die feine Mineralik und eine gut eingebundene Säure mit leichter natürlicher Kohlensäure zum Ausdruck, die dem Wein einen langen frischen Abgang bereitet.

Passt zu: Apéro, Vorspeisen, Fisch und hellem Fleisch

Preise 55.50 / 7.5 dl

Gerne informieren wir Sie über den aktuellen Jahrgang



Chablis AOC

Louis Latour

Anbaugebiet: Burgund
Rebsorte: Chardonnay

Charakteristik: Viele Finesse und kühle Mineralität. Im Bouquet zeigen sich exotische Fruchtaromen, dahinter feine, herbe Noten, die vom Terroir geprägt sind. Elegant und frisch am Gaumen, der Wein zum Fisch.

Passt zu: Aperitif, Fleischplatten und Käse, Fischgerichte, Leichte Fleischgerichte

Preise 67.00 / 7.5 dl



Chardonnay Classic

Beringer

Anbaugebiet: Kalifornien
Rebsorte: Chardonnay

Charakteristik: Hellgoldgelbe Farbe, üppige Aromen nach tropischen Früchten, Vanille und Zitrusfrüchten sowie ein leicht nussiger Geschmack im Abgang

Passt zu: Aperitif, Fleischplatten und Käse, Fischgerichte, Leichte Fleischgerichte, Fondue Chinoise

Preise 39.50 / 7.5 dl

Rotweine



Aalto

Aalto, Ribera del Duero

Anbaugebiet: Ribera del Duero
Rebsorte: Tinta Fina

Charakteristik: Sattes Purpur. Schwarzbeerig geprägte Aromatik, feine Kräuternoten, Edelholz und etwas Tabak. Grandiose Frische am Gaumen, elegante Textur, harmonische Säure und Tannine. Langer Abgang

Passt zu: gebratenem Fleisch, Lamm, Rindfleisch, Kalbsteaks, Wild, Château-briand, Entrecôte double

Preise 100.00 / 7.5 dl

Gerne informieren wir Sie über den aktuellen Jahrgang



Elena Barbera

R. Sarotto



Anbaugebiet: Piemont
Rebsorte: Barbera

Charakteristik: Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase Däfte nach reifen Früchten. Am Gaumengut ausgewogene Struktur. Langer Abgang.

Pass tzu: gebratenem Fleisch, Lamm, Rindfleisch, Kalbsteaks, Wild, Château-briand, Entrecôte double

Preise 72.00 / 7.5 dl

Syrah du Valais AOC

Clavien



Anbaugebiet: Wallis
Rebsorte: Syrah

Charakteristik: Tiefroter tanninreicher Wein. Duftet in jungem Stadium nach Veilchen und schwarzen Beeren. Im Alter ist er würzig und kraftvoll mit einer grossartigen Struktur und leicht pfeffriger Note.

Passt zu: Fondue Chinoise, Rind, Geflügel, Schwein

Preise 46.50 / 7.5 dl

Pinot noir Tradition

Weingut Gonzen



Anbaugebiet: Sargans
Rebsorte: Blauburgunder

Charakteristik: Zwischen dem 3. und 6. Oktober geerntet. Der Ausbau erfolgt traditionell (Maischegärung), die Lagerung im Stahltank.
Mittleres Rubin; dezent rot- bis schwarzbeerige Frucht. Im Mund präsent, aber weiches Tannin; mineralische Noten und ausgewogene Saftigkeit. Der filigrane, elegante Pinot noir!

Passt zu: Fondue Chinoise, Rind, Geflügel, Schwein

Preise 46.50 / 7.5 dl

Gerne informieren wir Sie über den aktuellen Jahrgang



Pinot noir Barrique

GONZEN

Anbaugebiet: Sargans
Rebsorte: Blauburgunder



Charakteristik: Der Ausbau im kleinen Eichenfass von 225 Litern (Barrique) verlangt kurzen Schnitt und frühe Reduktion der Trauben. Am 27. Oktober geerntet, mit kleinem Ertrag von bester Reife! Der traditionelle Ausbau und die Reifung im kleinen Eichenfass aus französischer und schweizer Eiche verleihen dem Wein seinen kraftvollen Ausdruck.

Sattes Rubin; würzige, rot- bis schwarzbeerige Frucht; dezentes Holz; von edler, ausdrucksvoller Art; dazu dezent rauchige Noten. Im Mund weiches Tannin, saftige Fruchtsäure und gut eingebundener Alkohol. Der gehaltvolle Pinot noir mit burgundischem Charakter!

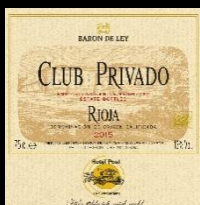
Passt zu: gebratenem Fleisch, Lamm, Rindfleisch, Kalbsteaks, Wild, Château-briand, Entrecôte double

Preise 68.50 / 7.5 dl
37.50 / 37.5 cl

Rioja Club Privado

Baron de Ley

Anbaugebiet: Rioja
Rebsorte: Tempranillo



Charakteristik: Kirschrote Farbe, intensiver, ausdruckskräftiger Auftakt, Noten von reifen Früchten, Gewürzen und Vanille. Am Gaumen, sanft mit etwas Säure, fein strukturiert, harmonische Tannine. Langanhaltender Abgang, mit sehr leichten Holz- und Fruchtnoten.

Passt zu: Fondue Chinoise, Rind, Geflügel, Schwein

Preise 6.00 / 1 dl
39.00 / 7.5 dl



Reserva DOCa

Baron de Ley



Anbaugebiet: Rioja
Rebsorte: Tempranillo

Charakteristik: Kirschrote Farbe, intensiver, ausdruckskräftiger Auftakt, Noten von reifen Früchten, Gewürzen und Vanille. Am Gaumen, sanft, fein strukturiert, harmonische Tannine und gut eingebundene Säure. Langanhaltender Abgang, mit leichten Holz- und Fruchtnoten.

Passt zu: gebratenem Fleisch, Lamm, Rindfleisch, Kalbsteaks, Wild, Château-briand, Entrecôte double

Preise 39.80 / 5 dl
49.50 / 7.5 dl

Orgine Nez Noir Rouge 75cl

Origine Domaines Rouvinez Nez Noir



Anbaugebiet: Wallis
Rebsorte: Merlot, Gamaret, Syrah

Charakteristik: Die Aromen von schwarzen Johannisbeeren und knapp reifen Erdbeeren werden durch milde und zart rauchige Gewürzaromen verstärkt. Im Gaumen ist der Wein voll, konzentriert und behält die Finesse seiner Aromen. Der Abgang ist lang und schmackhaft.

Passt zu: Fondue Chinoise, Rind, Geflügel, Schwein

Preise 64.50 / 7.5 dl

Mont`Albano Ripasso DOC

Naura Bio, Mont`Albano



Anbaugebiet: Valpolicella
Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara

Charakteristik: Dunkler, granatroter Wein mit intensivem und nachhaltigem Bukett. Am Gaumen trocken, samtig mit Kirschnoten, und harmonisch kräftigem Körper.

Passt zu: gebratenem Fleisch, Lamm, Rindfleisch, Kalbsteaks, Wild

Preise 59.50 / 7.5 dl

Gerne informieren wir Sie über den aktuellen Jahrgang



Natura Amarone della Valpolicella

Mont' Albano



Anbaugebiet: Valpolicella
Rebsorte: Corvina, Corvinone, Oseleta, Rondinella

Charakteristik: Die langsame Trocknung der vollreif geernteten Trauben gibt diesem Cru eine ungeheure Kraft und Dichte sowie den aussergewöhnlichen Charakter mit wuchtiger Reife, Fruchtfülle und schöner Konzentration.

Passt zu: gebratenem Fleisch, Lamm, Rindfleisch, Kalbsteaks, Wild, Château-briand, Entrecôte double

Preise 75.50 / 7.5 dl

Cabernet Sauvignon Classic

Beringer



Anbaugebiet: Kalifornien
Rebsorte: Cabernet Sauvignon

Charakteristik: In der Nase Aromen von Kirschen und Brombeeren. Am Gaumen Vanille- und Kräuternoten sowie angenehm weiche Tannine. Der Ausbau in Eichenfässern verleiht diesem Wein einen Hauch von Toast und Eiche.

Passt zu: Rotem Fleisch, Wild, Geflügel

Preise 39.50 / 7.5 dl

Chateau Soleil Grand Cru AC

St. Emilion



Anbaugebiet: Bordeaux
Rebsorte: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Charakteristik: Ein höchst gelungener, klassischer Bordeaux. Dem tiefen Purpur entspringen Aromen von roten Beeren, Mokka und edlem Tabak. Der Cabernet Franc gibt diesem Wein eine herrlich würzige Note im samtig weichen Gaumen.

Passt zu: gebratenem Fleisch, Lamm, Rindfleisch, Kalbsteaks, Wild, Château-briand, Entrecôte double

Preise 74.50 / 7.5 dl

Gerne informieren wir Sie über den aktuellen Jahrgang



Châteauneuf-du-Pape AC

Domaine du Vieux Lazaret



Anbaugebiet: Côtés-du-Rhône
Rebsorte: Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault

Charakteristik: Schönes Purpurrot, starke Gewürznoten, Aromen hochreifer Früchte, harmonisch verpackter Gerbstoff und ein langanhaltender Abgang! Ein Wein der man heute oder in ein paar Jahren trinken kann.

Passt zu: gebratenem Fleisch, Lamm, Rindfleisch, Kalbsteaks, Wild, Château-briand, Entrecôte double

Preise 74.50 / 7.5 dl

Louis Latour Santenay

Santenay AOC, Louis Latour



Anbaugebiet: Burgunder
Rebsorte: Pinot Noir

Charakteristik: Rubinrot, starke Gewürznoten, Aromen hochreifer Früchte, harmonisch und ein langanhaltender Abgang! Ein Wein der man.

Passt zu: gebratenem Fleisch, Lamm, Rindfleisch, Kalbsteaks, Wild, Château-briand, Entrecôte double

Preise 74.50 / 7.5 dl



WEINE

OFFENE WEINE

rot	1 dl	2 dl	5 dl
Sarganser Gonzen Tradition (Pinot Noir)	6.80	13.60	34.00
Dôle	5.80	11.60	29.00
Ovivo Merlot Veneto IGP	4.80	9.60	24.00
Rioja Club Privado (Baron de Ley)	6.00	12.00	28.00

weiss

Sarganser Sauvignon blanc	8.50	17.00	42.50
Féchy	5.70	11.40	22.80
Chasselas de Romand	4.80	9.60	24.00
Rioja blanco (Baron de Ley)	6.00	12.00	28.00

