

## Weisswein



### Waadt

#### **Epesses AOC la Demoiselle**

**Dubois Fils, Epesses 2009**

**70cl 48.00**

Ein erfrischender Chasselas-Wein, der eine herrliche Fruchtigkeit in der Nase zeigt. Im Geschmack wirkt er sehr rassig mit kräftiger Struktur und mineralischen Noten (Feuerstein). Ein kräftiger Vertreter des Lavaux mit guter Balance. Als Empfehlung zum Apéro, wird aber auch sehr gerne zu Vorspeisen, Süsswasserfische, weisses Fleisch, Geflügel und Käse getrunken.

#### **Dézaley Grand Cru AOC l'Arbalète**

**Jean & Pierre Testuz 2009**

**35cl 32.00**

Dieser Waadtländer aus dem Hause Testuz ist einer der prestigreichsten Dézaley überhaupt. Die auf Nagelfluh wachsende Chasselas Rebstöcke zeigen in diesem Dézaley schöne und delikate Aromen von reifen Birnen, Holunderblüten und nussigen Nuancen. Begleitet von mineralischen Noten, Feinwürzigkeit und mit dezenten Säure. Ein eleganter Wein mit schönem Schmelz, der zu Fisch, Schalentier, Poulet und Hartkäse sowie Weisschimmelkäse passt.

### Bündner Herrschaft

#### **Fläscher Riesling x Silvaner**

**Andrea Davaz 2009**

**75cl 48.00**

Die bekannte Bündner Winzerfamilie Davaz hat mit diesem Riesling x Sylvanereinen überraschenden Wein gekeltert. In der Nase eine herrliche Frucht mit leichter Muskatnote. Im Gaumen feine Fruchtigkeit, schöne und angenehme, saftige Säure. Ein Wein, der im Abgang sehr präsent ist. Der idealer Apérowein, passend auch zu Spargeln, Süsswasserfischen und exotisch-pikanten Gerichten.

### Wallis

#### **La Coquine, Assemblage blanc**

**Cave Emery 2009**

**50cl 32.00**

Lassen sie sich von diesem Wein überraschen. Zu Beginn ein prickelnder Auftakt mit einer schönen Lieblichkeit. Herrliches Zusammenspiel der Fruchtnoten mit Fülle, Kraft und Eleganz. Ein vollmundiger, trendiger und süffiger Apérowein, der sehr gut zu leichten Speisen und Käsegerichten passt.

#### **Petite Arvine du Valais AOC**

**Joseph Gattlen 2009**

**75cl 48.00**

Diese uralte und einheimische/autochtone Rebsorte gedeiht in der Gegend von Sion und Conthey besonders gut. In der Nase sehr schöne Fruchtaromen nach Agrumen (Grapefruit) die von der charakteristischen Salznote (Arvine) begleitet wird. Ein finessenreicher Wein mit einer feinen und eleganten Würze. Zum Apéro wie auch zu Forelle, Lachs, Meeresfrüchten, Fischterrinen, Krustentiere, Poulet, Alpkäse und gesalzenem Käse.

### Tessin

#### **Bianco di Merlot „Confessore“ DOC Ticino**

**Ciericati 2008**

**75cl 48.00**

Von jungen Reben aus den Sopraceneri stammt dieser sehr süffige, weiss vinifizierter Merlot. Sehr schöne Frucht, begleitend mit blumigen Aromen. Ein frischer, eleganter und harmonischer Wein, der durch seine Süffigkeit ein idealer Aperowein ist. Passend auch zu fein gewürzten Gerichten, hellem Fleisch und Tessiner Weichkäse.

## Roséwein

### Neuenburg

#### **Oeil-de-Perdrix AOC**

**Ch. d'Auvernier 2009**

**75cl 42.00**

Der Neuenburger Oeil-de-Perdrix überzeugt noch immer durch sein harmonisches Bouquet mit Aromen von Blumen und reifen roten Beeren. Erfrischend und lebhaft, geschmeidig und anhaltend. Ein Rosé mit Finesse, der zum Apéro wie auch zu Spargel- und Frühlingsgerichten sowie zu Fleisch und Käse passend getrunken werden kann.

## Rotwein

### Bündner Herrschaft



**Fläscher AOC Blauburgunder** **Andrea Davaz** **2008** **75cl** **48.00**

Das Weingut der Familie Davaz liegt ausserhalb des Dorfes Fläsch. Mit ihrem Blauburgunder haben sie einen komplexen und eleganten Wein im Keller. Eine lang anhaltende Frucht mit feinen weichen Tannine. Als Begleiter zu rotem Fleisch wie auch zu Grilladen und Pilzgerichten passend.

### Tessin

**Ticino DOC Merlot Convento** **Chiericati** **2007** **75cl** **48.00**

Hergestellt mit Trauben von ausgewählten Reben wird dieser Merlot im Eichenfass ausgebaut. Ein sortentypischer Wein mit rotfruchtigen Aromen. Ausgewogen, füllig und harmonisch. Passend zu Kaninchen, rotem Fleisch und Käse.

## Weisswein

### Piemont



**Roero Arneis Bricco della Ciligie** **Giovanni Al mondo** **2009** **75cl** **48.00**

Die Bricci della Ciligie ist ein der Besten Lage von Giovanni Almondo. Sein Roero Arneis, der zu 75% im Stahltank und zu 25% für 6 Monate im Barriquefass auf der Hefe ausgebaut wird, überrascht mit einem sehr schönen floralem und fruchtigem Charakter. Weisse und gelbe Blumen, Äpfel und Aprikosen mit einer lebhaften Mineralität. Leichte Noten von Toast und Vanille. Ein weicher und ausgewogener Wein mit mittlerer Körper mit vollem Geschmack. Ein schöner Apérowein, der aber auch zu einer feinen Suppe, Risotto, Fischgerichte und Poulet passt.

### Südtirol

**Sauvignon Blanc Lahn, Alto Adige DOC** **Kellerei St. Michael** **2008** **75cl** **48.00**

Aus dem Weingut Lahn, oberhalb von Eppan gelegen, stammt dieser elegante Sauvignon blanc. In der Nase feine, fruchtige Aromen von Pfirsich und Stachelbeeren. Würzige Noten nach Wachholder und Anis. Im Gaumen sortentypische Säure, die ihm eine frische Saftigkeit verleiht. Ein lebendiger und belebender, schöner und süffiger Wein, den man gut jeden Tag trinken kann. Passend zu Salaten, aromatischen Vorspeisen, Spargeln, Fisch, hellem Fleisch und zu Speckplatten.

### Sizilien

**Chardonnay IGT Sicilia Mandrarossa** **Cantine Settesoli** **2008** **75cl** **39.00**

Dieser typische Chardonnay, der während 6 Monaten im Barrique ausgebaut wird, zeigt sein fruchtig-würziges Bouquet mit Vanillenoten. Ein kräftiger und runder Wein im modernen Stil. Zum Apéro sowie als Begleitwein zu Vorspeisen, Kalbfleisch und zu Meeresfisch mit buttrigen Saucen

### Campania

**Greco di Tufo DOCG** **D'Antice Terre** **2008** **75cl** **48.00**

Ein ausgesprochen angenehmes, sortentypisches Fruchtaroma begleitet diesen Greco di Tufo. Gut strukturiert, körperreich und ausgestattet mit schöner Frische. Eine kräftiger und ausgewogener Essensbegleiter, der ideal zu Vorspeisen, Fischgerichte, Meeresfrüchten, Krustentiere und Saucen-Gerichten passt.

## Rotwein



### Emilia-Romagna

**Flerido Guffurnio Superiore DOC** **Borgo del Conte** **2003** **75cl** **42.00**

Die Barbera- und Bonardatrauben werden nach der Vergärung im Tank während 8 Monaten in grossen Eichenfässern und in Barriques ausgebaut. Dabei zeichnet sich dieser Flerido mit frische und einem blumig-fruchtigem Bouquet aus. Im Gaumen an Beeren und Steinfrüchten erinnernd. Angenehmes Gleichgewicht zwischen Tannine und Säure im Abgang. Ideal zu Pasta, vegetarische und asiatische Küche, Geflügel, Schmorbraten, Zürich Geschnetzeltes und Halbhart- sowie Hartkäse.

### Piemont

**Langhe DOC Sciulun rosso** **Franco Conterno** **2006** **75cl** **50.00**

Ein sehr eleganter Wein mit warmen, fruchtigen Düften in der Nase. Im Gaumen rund und Körperreich mit einer gewissen Lieblichkeit. Dieser gut strukturierte Piemonteser passt sehr gut zu Fleischgerichten.

### Veneto

**Amarone della Valpolicella DOC La Marega** **Le Salette** **2005** **75cl** **85.00**

Intensives Bouquet von reifen Früchten, süsse Frucht und dezente Röstaromen. Im Gaumen dicht, kraftvoll und harmonisch, mit feinen Tanninen und wunderschöner Länge. Ein sehr sauberer, klassischer und typischer Amarone. Passt zu saftigen Fleischspeisen, Schmorbraten, Wild, Wildgeflügel, Ente, Taube sowie zu gut gelagertem, würzigem Käse.

**Valpolicella Classico DOC Superiore di Ripasso** **Corte Rugoli** **2006** **75cl** **54.00**

Die typischen Rebsorten Corvina, Rondinella und Molinara stammen aus zwei verschiedenen Rebbergen, die im September gelesen werden. Nach dem klassischen Rotweinausbau zu einem Valpolicella wird dieser Wein im März mit frischem Trester des Recioto und Amarone nochmals vergärt, mit der Zugabe von Recioto- und Amaronewein. In der Nase zeigen sich Aromen von dunklen, reifen Beeren und süsse Kirschen. Würzige Noten begleiten diesen dichten, warmen und harmonischen Körper. Passend zu allen Fleischgerichten, Wild und reifem Käse

### Campania

**Taurasi il Vicario Riserva** **D´Antice Terre** **2004** **75cl** **64.00**

Aus der Traubensorte Aglianico (gilt als die beste Rebsorte süditaliens) wird dieser sehr komplexer Wein hergestellt. Durch den Ausbau von vier Jahren in Holfässern überzeugt dieser Taurasi mit herrlichen Fruchtaromen nach dunklen Beeren, Wildkirschen und Pflaumen. Dazu würzige Noten von Kakao, Toast und erdige wie auch mineralische Nuancen. Ein sehr gelungener Wein mit lang anhaltendem Abgang. Ideal zu kräftigen Fleischspeisen, - Eintöpfe, Schmorbraten, Wild und altem, ausgereiften Käse. Vor dem Essen dekantieren.

### Apulien

**Primitivo di Manduria Sessantanni DOC** **Feudo di San Marzano** **2006** **75cl** **60.00**

Dieser Primitivo ist ein Meditationswein erster Güte, der sich gegenüber allen anderen Weine dieser gegend abhebt. Die Trauben stammen von 60-jährigen Rebstöcke (Sessantanni). Dadurch wird dieser Primitivo sehr komplex mit breiten, fruchtigen Aromen nach dunklen Beeren, Kirschkonfitüre und Nuancen von Zwetschgen. Würzige Noten nach Tabakblätter, Kakao, Tabak und Vanille. Ein betörender, körperreicher und vollmundiger edler Wein, der passend zu rotem Fleisch, Grilladen, Pasta-Fleischspeisen oder einfach so getrunken werden kann.

### Sizilien

**Nero d´Avola IGT Mandrarossa** **Cantina Settesoli** **2008** **75cl** **39.00**

Ein angenehmer und trinkfreudiger Nero d´Avola, der mit einer schönen reifen Fruchtnote auftrumpft. Ein junger und süffiger Wein der zu jeder Gelegenheit passt. Als Begleiter zum Essen reicht das vom Gemüsegratin über Pastagerichten zu hellen und rotem Fleisch bis hin zum Käse.

## Sizilien



### Vesco rosso di Sicilia IGT Rallo

Cantina Rallo

2007

75cl

45.00

Aus den Traubensorten Nero d'Avola und Cabernet Sauvignon (je 50%) entsteht dieser Vesco Rosso IGT. Ein Jahr Ausbau in einjährigen Barriquefässern mit anschließender Flaschenlagerung von 8 Monaten. Ein phantastischer Wein mit vollmundiger Frucht, würzigem Geschmack und schön eingebundenen Tannine. Passend zu Risotto mit Steinpilzen, Geflügelleber, gefüllten Champignons mit Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Zuchhetti wie auch zu einem feinen Fleischgericht.

## Dessertwein

### Piemont

#### Moscato d'Asti

Paolo Saracco

2009

37.5cl

32.00

Typischer und leichter Dessertwein, erfrischend mit feiner Perlage und einem ausgeglichenem Säure-Süsse-Spiel. Der ideale Begleitwein zu Panettone, Plätzchen, Panna Cotta oder einfach so zum geniessen

## Rotwein

### Bordeaux, Saint-Foy



#### Château Grand Montet

Gran Cru Bourgeoise 2005/08

75cl

48.00

Aus den Rebsorten Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (25%) und Cabernet Franc (25%) wird dieser Bordeaux im Barriquefass ausgebaut und gelagert. Ein leichter, typischer und äusserst bekömmlicher Bordeaux. Ein idealer Begleiter zu leichteren Gerichten und zu hellem Fleisch.

#### Chateau Grand Montet «Cuvée Marius »

Saint Foy

2005

75cl

65.00

Dieser "Cuvée Marius" wird mit 100% Merlot im Eichenfässer ausgebaut. In der Nase intensive Aromen nach dunklen Früchten, wie Kirschen und Pflaumen. Noten von geröstetem Kaffee, Kakao und rauchigen Nuancen. Im Gaumen widerspiegelnd, wirkt dieser Wein sehr komplex. Ein Vergnügen für alle Sinne. Passend zu feinem Kalbsbries, Kalbssteak, Grillfleisch, rotem Fleisch und Wildgerichten

## Weisswein

### Aragón



#### Chardonnay Cariñena DO

Care

2009

75cl

39.00

Ein schöner und frisch-fruchtiger, vollmundiger Chardonnay mit Aromen von grünen Äpfel, Ananas und exotischen Früchten sowie Noten von weissen Blumen und aromatischen Kräutern. Ein sehr sauberer und charmanter Schmeichler mit Schmelz und Fleisch, der im Abgang eine besondere Saftigkeit aufweist. Als Apérowein oder als Essensbegleiter zu Frühlings- und Gemüsegerichte, Fische, Poulet und Käse.

### Rueda

#### Ermita Veracruz Blanco

Bodegas Veracruz

2008

75cl

44.00

Dieser Wein aus der Rebsorte Verdejo überzeugt mit einer schönen Frische und Lebendigkeit. Feine Aromen nach Holunderblüte, Limonen, Mango, Passionsfrucht sowie dezente Aromen von Fenchel und Tomaten. Im Gaumen kräftige Aromatik mit cremigem Abgang. Ein fruchtiger und erfrischender Weisswein der zu Tapas, Pasta und Fisch ideal passt.

## Rotwein

### Castilla y León

#### Joven Toro DO

Bajoz

2006

75cl 36.00

Aus der Tinta de Toro (Tempranillo) gekellert, wirkt dieser Wein sehr angenehm und frisch. Düfte nach eingemachten Kirschen mit Aromen von gemischten Beeren und Lakritze. Schöne Saftigkeit im Mund, jugendliche Frucht und kräftiger Körper. Die Tannine sind fein eingebunden. Im Gaumen sehr präsent, leicht würzig und mit anhaltendem Abgang. Passend zu Rindfleisch, Geflügel, Pasta, Risotto und Hartkäse



### Rioja

#### LAN Rioja DOCa Crianza

Bodegas Lan

2006

75cl 44.00

Ein schöner und trinkfreudiger Rioja aus dem Hause Lan. Die Tempranillo werden 12 Monate in Barriques ausgebaut und nach der Abfüllung in den Flaschen gelagert. Elegante fruchtige Aromen mit dezenten Röstnoten. Gut ausbalanciert mit süsser Frucht und feinen Tanninen. Passend zu Tapas, Pastagerichten, Paella, Grillfleisch und feinem Käse.

#### Rioja DOCa Egomei

Finca Egomei

2007

75cl 52.00

Die Finca Egomei befindet sich in der Ortschaft Alfaro und gehört zu den bedeutendsten Neulingen der Gegend (gegründet 2004). Nach der Lese werden die Rebsorten Tempranillo und Graciano als Jungwein für 14 Monaten in Barriqfässern ausgebaut, danach noch für weitere 6 Monaten in Flaschen gelagert. In der Nase intensiver Duft nach dunklen und schwarzen, süssen Früchten, begleitet mit leicht mineralischen Noten. Gute Fülle mit samtene Tanninen, saftig, aromatisch und mit viel Finesse und Eleganz. Harmoniert zu Grilladen, dunklem Fleisch, Wildgerichten, Lamm und Käse.

#### Conde de Valdemar, Tinto Reserva

Bodegas Valdmar

2004

75cl 52.00

Ein Rioja der sich mit der Familie Bujand in der Welt der Weine einen grossen Name gemacht hat. Die Rebsorten Tempranillo und Mazuelo werden bis zu 18 Monaten in Barricas ausgebaut. In der Nase frische Aromen von schwarzen, reifen Früchten, würzig und Toastnoten. Im Gaumen komplex, fleischig mit reifer Frucht. Ein intensiver, anhaltender Abgang. Idealer Begleitwein zu Fleisch – und Wildgerichten, Grilladen, Gemüse vom Grill und Gemüseauflauf und zu mildem Weich- und Hartkäse.

### Valencia

#### Megala Reserva Valencia DO

Bodgeas Enguer

2007

75cl 48.00

Aus dem fast unbekanntem Valencia kommt dieser überraschende Megala. Mit den Traubensorten Monastrelle, Syrah, Tempranillo und Merlot erhalten sie einen Wein mit einer Vielfalt an herrlichen Aromen. Reife, schwarze Waldbeeren, würzige Pfeffer, saftige Kirschen und frischem Kakao. Ein geschmeidiger, kompakter und komplexer Alltagswein, der ideal zu kräftigen Grill- und Fleischspeisen, Braten sowie auch zu Käse getrunken werden kann.

### Alentejo

### Weisswein

#### Alentejo Esporão Blanco Reserva DOC

Herdade do Esporão

2008

75cl 44.00

Mit den einheimischen Rebsorten Roupeiro, Arinto und Antão Vaz wird der Wein zuerst im Stahltank vergärt und anschliessend in französischen Barriques augebaut. Primär frische Aromen nach reifen Äpfel und Zitrusduft, gefolgt von den dezenten, holzbetonten Komponenten des Barriquefass, delikate exotisch Frucht mit hellen Honignoten. Ein harmonisch ausgebauter Wein, der zu heissem Ziegenkäse, Stockfisch, kaltem Fleisch, Geflügel und Weichkäse passt.



## Rotwein

#### Esporão Reserva

Reguengos de Monsaraz

2007

75cl 48.00

Das Bouquet von diesem Wein ist gemessen am Alter schon sehr gut präsent. Frische Erdbeerkonfitüre, würzige, eichenfassbedingte Caramelnote und feine, aber konstante Frucht. Ein harmonischer Wein, der zu kaltem Fleisch, Teigwaren, Gemüsegratins, Kalbfleisch und Grilladen passt.

## Weisswein

### Kamptal

#### Grüner Veltliner Spiegel

Rudolf Rabl

2008

75cl

39.00

Die Weine aus dem Österreich dürfen sich wieder zeigen. Dieser Grüner Veltliner mit zarten Duftnoten nach Pfeffer und Zuckererbsen sowie einer schönen Fruchtfülle ist eine Wiederentdeckung für Weinliebhaber. Ein Klassiker, der zu hellem Fleisch, Geflügel Fischgerichten und Frühlingsgerichten passt



## Rotwein

### Kamptal

#### Blauer Zweigelt

Rudolf Rabl

2007/08

75cl

39.00

Qualitätswein aus Österreich. Eine wunderschöne Frucht nach Erdbeeren und, vor allem, nach Kirschen. Sehr feiner, geschmeidiger Körper, der sich im Mund und Gaumen zu einem Trinkerlebnis aufbaut. Ein Alltagswein, der einmal Getrunken, immer wieder gerne getrunken wird. Passend zu Vorspeisen, fast allen täglichen Fleischgerichten und Käse.

## Weine im Offenausschank

### Weissweine

1dl

5dl

Féchy AOC le Terroir

4.20

17.50

Chardonnay AOC

4.90

21.50

Federweisser (aus Stäfa)

5.20

23.50

### 7 dl Qualität

La Coquine, Assemblage blanc

Cave Emery

6.50

### Rotweine

1dl

5dl

Merlot Il Picchio rosso DOC Ticino

4.50

19.50

Stäfner Blauburgunder(7dl Qualität)

5.20

23.50

Montepulciano

4.20

17.50

### 7 dl Qualität

Rioja DOCa Crianza

Bodegas Lan

6.20