

Beschrieb	cl	Public
 <b>CAVATINA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO</b> T Montepulciano	50	3.50
 <b>VALPOLICELLA RIPASSO Cami DOC</b> Vinifikation: Barrique Charakter: Würzig, füllig, aromatisch T Corvina, Rondinella, Molinara      Zapfenverschluss	50	9.50
 <b>NERO D'AVOLA "DON VITO" IGT</b> Don Vito, Sizilien Dichtes Rubinrot. Fruchtig, gut eingebundene Tannine. T Nero d'Avola	50	6.20
 <b>PRIMITIVO SALENTO IGT</b> Baroncelli, Apulien Ein ausgewogener, fruchtiger und frischer Rotwein. T Primitivo      Zapfenverschluss	50	5.60
 <b>ROTWEINE SPANIEN</b>		-
 <b>RIOJA CRIANZA; Bodegas Campillo DOC</b> 18 Monate im Fass. Ausgewogener und kräftiger Rotwein. Passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch, Pilzen & Reis. T Tempranillo      Zapfenverschluss	50	10.60
<b>LITERFLASCHEN</b>		-
 <b>VIN BLANC</b> Kochwein	100	3.50
 <b>VINO DA PASTO</b> Kochwein	100	3.50
 <b>MERLOT DEL VENETO IGT</b> lieblich T Merlot	100	4.70
 <b>LAMBRUSCO Italien</b>	100	5.60

Beschrieb		cl	Public
<b>Weissweine Schweiz</b>			
	<b>HEIDA</b> AOC Valais - St. Jodern Kellerei Delikates Bukett, mit Aromen von Nüssen, Honig und exotischen Früchten. Passend als Apérowein, zu Käsegerichten aber auch zu Hors d'Oeuvres. T Heida	75 50	24.90 18.00
	<b>RESI</b> AOC Valais - Chanton Weine, Visp Der Resi, die würzige Rarität, ist aus den Walliser Kellern so gut wie verschwunden. Passt zum Apéro, zu Fondue und Raclette. T La Rèze, uva raetica "rätische Traube"	75	34.90
	<b>FENDANT</b> AOC Valais - Cave St-Pierre SA Leicht, fruchtig, frisch, mit einer leichten Zitrusnote. Passt zu Aperero, Fisch, Käsespezialitäten. T Chasselas	75	10.90
	<b>JOHANNISBERG</b> AOC Chamoson Réserve des Administrateurs Cave St-Pierre SA Goldgelber, kräftiger Wein mit Noten nach gerösteten Mandeln. Idealer Begleiter zu Aperitif, Spargeln, Fische, Weichkäse T Sylvaner	75 50	16.10 12.40
	<b>PETITE ARVINE</b> AOC Valais Réserve des Administrateurs Cave St-Pierre SA Ein rassiger Wein, Eleganz verbunden mit Noten von Südfrüchten. Idealer Begleiter zu Apéro, Fischen und Krustentieren. T Petite Arvine, einmalige Spezialität im Wallis	75 50	22.40 14.90
	<b>PETITE ARVINE</b> AOC Valais - Valentina Andrei, Saillon Tiefgründig und aromatisch, in der Nase komplexe Aromen von Grapefruit und weissen Blüten. Langer Abgang mit der sortentypischen Salzigkeit. T Petit Arvine	75	35.60 BIO
	<b>SELENA BLANC</b> AOC Valais - Valentina Andrei, Saillon T Chardonnay, Petite Arvine, Palën	75	35.00 BIO
	<b>ROUSSANNE</b> AOC Valais - Valentina Andrei, Saillon Ein Spiegelbild des schönen Jahrgangs 2016 mit viel Reife. Der Duft von gelben Früchten und Unterholz gibt dem Gaumen eine aromatische Langanhaltigkeit. T Roussanne & Marsanne	75	42.50 BIO
	<b>CUVÉE MADAME ROSMARIE MATHIER BLANC</b> AOC Valais Vollmundig mit leichter Restsüsse. Ideal zu Aperitif, Meeresfischen, Krustentieren und Geflügel. T Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris und Sylvaner	75	24.90

	Beschrieb	cl	Public
	 <p><b>JOHANNISBERG AOC Sion - Cave Fin Bec</b> Reichhaltiger, fruchtiger Wein mit einem exotischen Touch. Passt zu Aperitif, Spargel und Geflügel. T Sylvaner</p>	75	17.40
	 <p><b>FENDANT AOC Valais - Vouilloz</b> Blumiges Bukett; trocken und süffig. Zum Aperitif, feinen Vorspeisen, Süsswasserfische &amp; Käsegerichte T Chasselas</p>	75	17.40
	 <p><b>PARKWEIN VdP Suisse - Albert Mathier &amp; Söhne</b> Elegant, mit einer präsenten Struktur. Das Citrusaroma mit den gut eingebundenen Agrumen-Tönen gibt dem Wein Frische und Fruchtigkeit T Sauvignon blanc, Chardonnay, Muscat</p>	70	21.00
	 <p><b>EXTASIS CLOS DU CHÂTELARD Blanc, Grand Cru, AOC Villeneuve</b> Diese Cuvée ist eine Selektion von Trauben alter Reben, mit tiefen Erträgen und umweltschonender Produktion. Passend zum Apéro, weissem Fleisch und zu Käse T Chasselas, Viognier und diverse</p>	75	19.40
	 <p><b>YVORNE AOC Chablais - Château Maison blanche Grand Cru</b> Frischer fruchtiger Weisswein. Passt zu Aperitif, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichte. T Chasselas</p>	75	23.00
	 <p><b>DÉZALEY GRAND CRU AOC Lavaux - Cave de l'Hôpital</b> Viel Frische und schöne Frucht im Gaumen, mit feinen Mandel- und Honignoten. In der Nase verbreitet sich mit etwas Luft ein wohliger Duft von Lindenblüten. T Chasselas</p>	70	23.50
	 <p><b>RIEUX BLANC AOC Lavaux - Cave de l'Hôpital</b> Lage, Klima und lang erworbene Fachkenntnis verleihen dem Rieux einen feinen und fruchtigen Geschmack mit subtilem Bukett. T Chasselas Goldauszeichnung Grand Prix du Vin Suisse</p>	70	19.80
	 <p><b>DOMAINE DE CROCHET GRAND CRU AOC Mont sur Rolle</b> Michael Rolaz Vielschichtiges Bouquet mit floralen und fruchtigen Komponenten. Ein idealer Begleiter zu Apéro und Vorspeise. T Chasselas</p>	75 50	14.50 8.60
	 <p><b>"FIIRWÄRCHWEIN", weiss</b> Cave de Jolimont Der süsse frische Wein für die Abendstunde oder später in der Nacht. T Riesling x Sylvaner, Pinot Blanc</p>	75	15.10

	Beschrieb	cl	Public
	 <p><b>EDELWEISS WEISS</b> VdP Suisse Ein feines und elegantes Bouquet mit blumiger und fruchtiger Note. Ideal als Apérowein, hervorragend zu Fondue, zu Käseplatten und Fisch. T Chasselas</p>	75	8.30
	 <p><b>PIACERE BLANC</b> VdP Suisse Intensive Blumenaromen, begleitet von einem Hauch Mokka. Ein Apérowein, hervorragend auch zu Tapas. T Assemblage von weissen Trauben</p>	75	11.90
	 <p><b>BE "O"</b> Bio Suisse AOC la Côte Frisch und gefällig. Leicht salzig im Geschmack Ideal als Apérowein, zu Terrinen, Geflügel und Fisch. T Chasselas</p>	75	11.90
	 <p><b>CHATEAU DE VUFFLENS</b> AOC la Côte Blumiges Aroma kommt am besten mit Käse oder als Apérowein zur Geltung. T Chasselas</p>	75	14.30
	 <p><b>LE LANDERON Cuvée 62</b> AOC Neuchâtel Dieser Wein ist mit einer Hefekultur von 1962, stammend aus einem Räuschlingwein vom Zürichsee, hergestellt. Am Gaumen frisch, fruchtig. Citrus- und Holundernote. Passt zu Süsswasserfische, jungem Käse, Quiches und Apéro. T Chasselas</p>	75	19.00
	 <p><b>DOMAINE DES ALOUETTES</b> AOC Satigny J.D. et Florian Remu In der Farbe strohgelb, Bouquet erinnert an Lindenblüten und Zitrusfrüchte. Erfrischender Wein. T Chasselas</p>	75	11.40
	 <p><b>SCHIFFERLI</b> AOC Graubünden Komplexer, frischer und kraftvoller Weisswein. Idealer Essensbegleiter. T Pinot gris</p>	75	31.20
	 <p><b>RIESLING - SYLVANER "In Wein gemeisselt"</b> VdP Suisse Schifferli Weine, Malans T Riesling-Sylvaner</p>	75	22.70
	 <p><b>PINOT BLANC "Weinkeller statt Sofa"</b> VdP Suisse Schifferli Weine, Malans T Pinot blanc</p>	75	28.20

	Beschrieb	cl	Public
	 <p><b>RIESLING-SILVANER</b> AOC Schaffhausen Graf von Spiegelberg Ausgewogener, spritziger und fruchtiger Weisswein. Passt zum Apéro, Gemüsegerichte, Fisch vom Grill, kalten Platten. T Riesling-Silvaner (Müller-Thurgau)</p>	75	11.80
	 <p><b>BÄRNERWY GUTEDEL</b> AOC Bern,Hämmerli Frischer, fruchtiger Wein. Passt hervorragend zum Apéro, zu Fisch und zu Käseplatten T Chasselas</p>	75	17.90
	 <p><b>OBERHOFNER RIESLING - SYLVANER</b> AOC Thunersee Er besticht mit einer feinen Haselnussaromatik und floralen Aromen sowie seiner Spritzigkeit. Ideal als Apérowein, hervorragend zu Käseplatten und Fisch. T Riesling-Sylvaner</p>	75	22.70
	 <p><b>OBERHOFNER CUVÉE BLANC</b> AOC Thunersee Dieser komplexe Weisswein betört mit einer Fruchtsüsse und langem Abgang. Ideal zu Käseplatte, Geflügel und Asiatisch. T Riesling-Sylvaner, Solaris, Pinot Gris</p>	75	26.30
	 <p><b>SPIEZER RIESLING - SYLVANER</b> Eleganter Wein mit gekonntem Süsse-Säurespiel. Frischer, fruchtiger, leichter und ausgewogener Weisswein. Begleitet Apéros, Seefisch, Käse und Fondue T Riesling-Sylvaner</p>	75	22.70
	 <p><b>BIANCO ROVERE</b> Bianco di Merlot DOC Guido Brivio Eine Fruchtexplosion mit herrlich saftiger Säure, spürbarer Mineralität und schönem Abgang. Ein superber Schweizer Weisswein. T Merlot</p>	75	31.80
	 <p><b>CHIAR DI LUNA</b>, Bianco di Merlot DOC Ticino, Delea Ein frischer, fruchtiger, leichter und ausgewogener Weisswein. Passt zu Sommersalaten, Aperitif, Fisch T Merlot</p>	75	16.70
	<b>WEISSWEINE ITALIEN und ÖSTERREICH</b>		-
	 <p><b>MOSCATO D'ASTI</b> DOCG TENUT CA'DI CORTE Intensiv fruchtig, süss und geschmeidig Als Aperitif oder zum Dessert, passt gut zu Eis und zu Backwaren T Muscat</p>	75	17.40

Beschrieb		cl	Public
	<b>GAMAL VERMENTINO</b> , IGT CAMIGLIANO Frischer und fruchtiger Weisswein. Als Aperitif oder zu Fisch und Meeresfrüchten. T Vermentino	75	17.90
			BIO
	<b>NIKOLAIHOF WACHAU</b> , FEDERSPIEL Demter T Grüner Veltliner	75	20.30
			
	<b>WEISSWEINE FRANKREICH</b>		-
	<b>CHÂTEAU D'AIGUEVILLE</b> AOC Côtes du Rhone Frisch, fruchtig, mit Blumen- und Aprikosen Geschmack. Ideal zu weissem Fleisch, Krustentieren und Fisch. T Viognier, Roussanne, Clairette	75	10.70
	<b>MUSCAT PETIT GRAIN VERMENTINO</b> , IGP Cévennes Blanc Domaine de Trépaloup Eleganter fruchtiger Weisswein der gut zu Vorspeisen, vegetarischen Gerichten, Pasta, Geflügel und Fisch passt. T Muscat Blanc, Vermentino		14.30
			BIO
	<b>LES PIERRES BLANCHES</b> , AOP vin biologique Domaine de Trépaloup Idealer Essensbegleiter zu Pasta, Geflügel, Fisch, Käsespeisen und weissem Fleisch mit Rahmsauce. T Roussanne, Grenache		19.80
			BIO
	<b>TUTTI FRUTTI BLANC</b> IGP Pays d'Oc - Arrogant Frog Eine Fruchtprobe mit Zitrusnote. Klassisch zu Fisch, Salaten oder leichten Pasta-Gerichten. T Colombard, Chardonnay, Grenache Blanc, Vermentino, Sauvignon Blanc, Viognier und Muscat Sec	75	9.50
	<b>MEURSAULT CLOS DU CROMIN</b> AOP Bourgogne Arthur Barolet & Fils Harmonischer und vollmundiger Wein Zum Aperitif, Fischgerichten, Foie gras, und feinen Fleischplatten T Chardonnay	75	55.20
	<b>SANCERRE</b> AOC Loire Lucien Crochet Ausdrucksvolles Bouquet. Passt zu Krusten- & Schalentieren sowie zu Ziegenkäse & hellem Fleisch T Sauvignon blanc	75	29.90

	Beschrieb	cl	Public
	<b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC</b> AOC - Domaine de Beurenard Sehr aromatisch und ausgewogen, mit fruchtiger Frische am Gaumen. T 30% Clairette, 20% Grenache blanc, 25% Bourboulenc, 22% Roussane, 3% Picpoul und Picardan. BIO	75	44.40
	<b>Monbazillac</b> AOC - Chateau Thenoux Das Bouquet ist von Akazienblütenaromen geprägt. Viel Restsüsse. T Semillon, Muscadelle	75	19.80
	<b>SAUTERNES</b> AOC Château Suduiraut , Premier Cru Bordeaux Aroma von Linde, Honig und Akazie, samtig und rassig und mit bemerkenswerter Eleganz. Viel Restsüsse. Passend zu Aperitif, feinem Fisch, Melone, Käse T Sauvignon Blanc, Muskat-Ottonel, Sémillon	75	94.80
	<b>WEISSWEINE PORTUGAL UND UNGARN</b>		-
 	<b>LOUREIRO CASA DA SENRA VINHO VERDE</b> DOC Portugal Lima Quinta dos Abrigueiro Der ideale Sommerwein, frisch und fruchtig. T Loureiro	75	16.70
 	<b>CZURDA RIESLING</b> Reichhaltiger Wein mit Restsüsse und langem Abgang. T Riesling	75	23.80
	<b>ROSÉWEINE</b>		-
 	<b>BLANC DE NOIR</b> AOC Valais - Gregor Kuonen, Salgesch Der Weiss-Roséwein überrascht durch seine erstaunliche Würzigkeit und traubenkernige Note. Passend zum Aperitif, zu Geflügel, Fisch und Käsevariationen T Pinot Noir	70	15.00
 	<b>CHÂTEAU DE VULLIERENS</b> AOC La Côte Das Bukett duftet nach Beeren, Zitrusfrüchten und Gewürzen. Der reichhaltige und lange Abgang enthüllt eine delikate und fruchtige Textur. Ein Rosé für die Gastronomie mit angenehmem Charakter T Gamaret-Garanoir	75	15.50
 	<b>ROSÉ LA GUINGUETTE</b> IGP Cévennes-Rosé, vin biologique Domaine de Trépaloup Dieser trockene Rosé mit einem fruchtigen Geschmack begleitet Salate, Grilladen, kalte Platten und Quiches. T Syrah, Grenache noir, Mourvèdre BIO		14.30



Beschrieb		cl	Public
	<b>"FIIRWÄRCHWEIN" rot</b> AOC Valais Der Wein ist von duftiger Fruchtigkeit, rollt über der Zunge und bietet einen unbekümmerten Genuss. Eignet sich zu Fleisch, Wild und kalten Käseplatten. T Pinot Noir	75	19.80
	<b>MISCHABEL</b> AOC Visperterminen - St. Jodern Kellerei Kraftvoll und körperreich. Durch den Ausbau im Holzfass gewinnt dieser Wein an Komplexität und Finesse. Passend zu Fleisch, Wild und gelagerten Käse. T Pinot Noir, Gamaret	75	23.90
	<b>CUVÉE DU 3ÈME MILLÉNAIRE</b> AOC Valais Réserve des Administrateurs - Cave St-Pierre SA Reich und schmackhaft, Aromen von reifen Früchten. Ideal zu Lamm, rotem und grilliertem Fleisch, Hartkäse. T Syrah, Humagne Rouge, Merlot, Cabernet, Diolinoir	75 150	25.20 57.60
	<b>SYRAH</b> AOC Valais - Albert Mathier und Söhne Perfekt herausgearbeitete Traubeneigenschaften. Passend zu Wild, Lamm und kräftigem Alpkäse. T Syrah	75	22.10
	<b>DÔLE</b> AOC Valais - Cave St-Pierre SA Aromen nach reifen Früchten, reichhaltig und intensiv Passend zu Rotem Fleisch, Käse T Pinot Noir, Gamay	75	11.90
	<b>HUMAGNE ROUGE</b> AOC Valais Réserve des Administrateurs Fruchtaromen nach wildwachsenden Waldbeeren, harmonische Tanninstruktur. Fein und rassig in seiner Art. Passt hervorragend zu rotem Fleisch, Wild und Käse T Humagne Rouge	75 50	22.70 13.90
	<b>HUMAGNE ROUGE</b> AOC Valais- Cave Fin Bec, Sion Rustikaler, saftiger Körper mit leicht trocknenden Tanninen. Harmoniert mit Wild, Lamm und rotem Fleisch. T Humagne Rouge	75	25.00
	<b>CORNALIN BARRIQUE</b> AOC Valais - Cave Fin Bec, Sion Intensive, wilde und gleichzeitig elegante Düfte von Veilchen- und Sauerkirschen. Hintergründig Moschus und Mokka-Düfte. Hervorragend zu Trockenfleisch, Fleisch T Cornalin	75	25.00
	<b>SYRAH</b> AOC Valais - Cave Fin Bec, Sion Der Syrah aus dem Wallis beeindruckt durch seine Frucht, welche insbesondere durch Pfeffer-Aromen gekennzeichnet ist. Passt zu Lamm, Wild und rotem Fleisch. T Syrah	75	25.90

	Beschrieb	cl	Public
	<b>PINOT NOIR</b> AOC Valais, Réserve des Administrateurs Rassiger Wein mit delikater, subtiler Fruchtigkeit, aromatischer Frische und Eleganz. Ein idealer Begleiter zu Fleisch, Wild, Käse und zur italienischen Küche T Pinot Noir	75	15.50
	<b>HUMAGNE ROUGE</b> AOC Valais - Albert Mathyer & Fils, Salgesch Ein ausgewogener Wein mit kräftiger Struktur. Passt hervorragend zu rotem Fleisch und Wild. T Humagne Rouge	70	22.70
	<b>CABERNET FRANC GRANDMAÎTRE</b> AOC Valais - Gregor Kuonen Sehr dicht, komplex, fruchtig, würzig, mittlere Tannine. passend zu: Ossobuco, Kaninchen, Wild Die Grandmaître-Linie ist die Topqualität von Gregor Kuonen. Sortenrein, im Holzfass verfeinert. T Cabernet Franc	75	29.80
	<b>SYRAH GRANDMAÎTRE</b> AOC Valais - BARRIQUE - Gregor Kuonen Würzige Noten und Komplexität charakterisieren diesen Wein. Wir empfehlen diesen Wein zu Fleisch und zur orientalischen Küche. T Syrah	75	29.80
	<b>SÉLECTION LARISSA KUONEN Ass. Rouge</b> AOC Valais - Gregor Kuonen Eine verführerische Assemblage von komplexer Struktur und erstaunlich intensiver Aromatik. Herrlich zu Käsegerichten, Fleischfondue, Schmorgerichten mit Rosinen T Assemblage de Surprise	75	34.20
	<b>CUVÉE MADAME ROSMARIE MATHIER ROUGE</b> AOC Valais Fruchtig im Geschmack, rassig, mit herben, rustikalen Tanninen. Assemblage von Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir und Humagne Rouge.	75	23.90
	<b>LES QUATRE NEZ</b> AOC Valais, R. Vouilloz, Varen Dunkle Farbe und Aromen von Beeren in der Nase und im Gaumen. Reife Tannine und eine angenehme Säure runden den Wein schön ab. Passt zu Fleisch, wird aber auch vermehrt zu Käseplatten serviert T Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Noir	75	32.30
	<b>GAMAY</b> AOC Valais - Valentina Andrei, Saillon Gut strukturierter, kraftvoller Wein. T Gamay	75	20.40
	<b>GAMAY Combe de Noutse</b> AOC Valais - Valentina Andrei, Saillon Ein Gamay von beeindruckender Tiefgründigkeit. Intensiv mit bezaubernder Note nach Heidelbeeren und Cassis. Farbe: schwarzes Kirschtrot. Passt zu Boeuf bourguignon, Schweinsfilet mignon oder Brisolée . T Gamay	75	39.50

	Beschrieb	cl	Public
	<b>ROUGE DU PAYS</b> AOC Valais - Valentina Andrei, Saillon Einer der steilsten Rebhänge in der Gemeinde Chamoson mit 18 jährigen Rebstöcken. Die Cornalin-Traube gilt als Königin der roten Weintrauben. Idealer Begleiter für Ihr Festmahl. T Cornalin	75	42.00
	<b>ONYX NOIR</b> AOC Valais Sélection d'Anciens cépages valaisans Eine exklusive Cuvée mit viel Wärme und Harmonie. Hervorragend zu: Rind, Lamm, Wild und gereiftem Käse T Humagne Rouge, Cornalin, Gamaret	75	21.40
	<b>EPESES ROUGE</b> AOC Lavaux, Cave de l'Hôpital Gut strukturierter und fruchtiger Rotwein mit langem Abgang. Passt zu gebratenen und gekochten Fleischgerichten. T Gamay, Diolinoir, Gamaret & Plant Robert	75	20.30
	<b>RIEX ROUGE</b> AOC Lavaux, Cave de l'Hôpital Charaktervoller Wein mit Fruchtaroma. Als Essensbegleiter zu Grilladen. T Gamay, Plant Robert	75	19.10
	<b>YVORNE "CLOS DE LA GEORGE"</b> , GRAND CRU AOC Chablais Saftig am Gaumen, elegante Struktur, attraktive Aromatik. Passend zu Rindfleisch, Lammkeule, Ossobuco, Roastbeef T Merlot	75	35.40
	<b>EXTASIS CLOS DU CHÂTELARD</b> , Grand Cru AOC Chablais Diese Cuvée auf der Basis von Cabernet und Merlot wurde nach dem Ripassoverfahren vergoren. Hierdurch nimmt er den typischen, etwas rosinenartigen Geschmack an. Hervorragend zu Roastbeef, Risotto, asiatischen Gerichten und Käse	75	22.70
	<b>EDELWEISS ROT</b> VdP Suisse Frisch und fruchtig mit Noten von roten Früchten. Passt zu Fleischgerichten, wie auch zur italienischen und asiatischen Küche. T Pinot Noir	75	8.90
	<b>PIACERE ROUGE</b> , VdP Suisse Aromen von reifen Früchten. Harmonische, seidene Struktur, leicht süsser Abgang. Nach der Methode des "Governo" vinifiziert, welche auch Basis für die bekannten "Ripasso" Weine aus dem Veneto ist. T Gamaret, Garanoir, Gamay	75	11.90
	<b>BE "O"</b> , Assemblage rouge BIO Suisse AOC la Côte Bekömmlich und gefällig. Passt zu Bratwurst und Coq au vin. T Pinot Noir, Gamaret, Garanoir, Gamay + Merlot	75	11.90

	Beschrieb	cl	Public
	<b>ANCORA</b> VdP Suisse Aromen von schwarzen Früchten. Sanft mit lieblichem Abgang Passt perfekt zu Fleisch aber auch zu einem Schokoladenkuchen T Merlot, Galotta	75	19.10
	<b>PINOT NOIR MALANSER</b> AOC Graubünden Frischer, fruchtiger Wein mit einer feinen Struktur und einer angenehmen Gewürznote. Passt wunderbar zu Käse und Bündnerplatte	75	19.40
	<b>SCHIFFERLI PINOT NOIR Malans</b> AOC Graubünden 50-jährige Rebstöcke an Steillage in Malans. Fruchtbetonter Pinot mit guter Struktur und Saftigkeit mit leichter Holznote. Idealer Essensbegleiter. T Pinot noir	75	31.20
	<b>PINOT NOIR "Andrins Plauderstunde"</b> VdP Suisse Schifferli Weine, Malans Ein Wein für ungezwungene Momente. Einschenken – geniessen – nachschenken – glücklich sein. T Pinot Noir	75	22.20
	<b>MAGISTRAL PINOT NOIR BARRIQUE</b> AOC Jenins 16-monatiger Ausbau auf der Feinhefe in französischen Barriques T Pinot Noir alter Reben	75	32.30
	<b>HALLAUER GRAF VON SPIEGELBERG</b> AOC Schaffhausen Hervorragend zu Grilladen, Geflügel, Zvieri Plättli T Pinot Noir	75	13.10
	<b>MAGISTRAL PINOT NOIR</b> AOC Schaffhausen T Pinot Noir Spätlese, Pinot Noir Barrique, Pinot Noir Amarone	75	29.90
	<b>MERLOT SASSI GROSSI</b> DOC - Gialdi Vini SA, Mendrisio Intensiv, kraftvoll und gleichzeitig elegant und ausgewogen. Ein komplexer Merlot mit langanhaltendem Finale. Passend zu Risotto, Pilzgerichten, Tessiner Spezialitäten T Merlot	75	53.40
	<b>MERLOT TICINO</b> AOC Selection Michel - Luisoni Intensiv, fein mit leicht würzigen Noten. Trocken, charaktervoll, anhaltend. Passt sehr gut zu Fleisch aus dem Ofen T Merlot <b>Etikettierung mit Ihrer Etiketle möglich</b>	75	19.10

	Beschrieb	cl	Public
	 <b>LA CRUS MERLOT</b> IGT - Luca Parravicini, Castel S. Pietro Ein fruchtiger Merlot mit viel Tiefe und einer wunderbaren Eleganz. Passend zu Pasta, Fleischgerichte, Tessiner Platte T Merlot	75	19.00
	 <b>MERLOT TICINO "PRÀ ROSSO"</b> DOC Guido Brivio Weich, fruchtig und frisch; ein harmonischer, mittler strukturierter Wein. Speiseempfehlung: Pasta, Risotto und Trocken- oder Räucherfleisch. T Merlot	75	16.00
	 <b>PICCOLO RONCO MERLOT RISERVA</b> DOC Ticino Fruchtig im Geschmack, fein am Gaumen T Merlot	75	28.70
	 <b>ORIZZONTE</b> DOC Ticino, Christian Zündel Grossartiges, facettenreiches Bouquet. Nobel, kompakt mit feinsten Tanninen. Einer der besten Tessiner Rotweine T Merlot, Cabernet Sauvignon	75	57.60
	 <b>MERLOT QUATTROMANI</b> DOC Ticino Frisches Bouquet mit fruchtigem oder von Kräutern durchzogenen Einschlag. Passt zu rotem Fleisch, Braten, Wild oder zu Hartkäse T Merlot	75	57.60
	<b>ROTWEINE ITALIEN</b>		-
	 <b>PETIT ROUGE</b> DOC, Institut Agricole Regional, Valle d'Aosta Rubinrot in der Farbe viel Frucht im Bouquet. Passend zu Fleisch und gratinierten Gerichten T 85% Petit Rouge, 15% andere	75	22.80
	 <b>BARBERA D'ALBA SUBERIORE</b> DOC 2018 Piemont Wohl strukturierter Rotwein mit guter Säure, angenehmer Frische und langem Abgang. Passt zu Pasta, Braten und Wild T Barbera	75	19.00
	 <b>BAROLO CIOCCHINI LOSCHETTO</b> DOCG 2016 Geschmackvoller, harmonischer grosser Rotwein. Passt zu rotem Fleisch, Wild und würzigem Käse. T Nebiolo	75	33.60

	cl	Public
 <p><b>BARBARESCO RISERVA</b> DOCG 2016, Mario Amerio Ein gut ausgebauter, grossartiger Rotwein von fester Struktur, reife Noten Passend zu jeder Gelegenheit. T Nebbiolo</p>	75	35.80
 <p><b>ROSSO DI MONTALCINO</b> DOC, Podere San Giacomo Passend zu Lamm-, Rind-, Kalb- und Geflügelfleisch. T Sangiovese</p>	75	24.90
 <p><b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> DOCG, Podere San Giacomo Ein gut nicht zu schwerer Rotwein mit fruchtiger Note. Passt zu Fleischgerichten und Wild T Sangiovese</p>	75	42.50
 <p><b>RUSSO SASSO BUCATO</b> IGT Toscana Dieser kräftige und elegante Cabernet Sauvignon ist ein Muss für Geniesser. Geeignet für kräftige Fleischspeisen und würzigem Käse. T Merlot, Cabernet Sauvignon, Petite Verdot</p>	75	28.70
 <p><b>CASTELLO DI BOLGHERI SUPERIORE</b> DOC Toscana Rund und füllig mit eleganten, süssen Tanninen. Ein harmonischer, eleganter Wein mit viel Charme und einem langanhaltendem Abgang. Hervorragend zu Grilladen, Weichkäse, Pizza, Risotto und Pastagerichten. T Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</p>	75	69.60
 <p><b>VIGNOLE CHIANTI CLASSICO</b> DOCG Romagna Im Glas leuchtet er in schönem Kirschrot und verführt mit herrlichen Aromen von wilden Beeren. Passend zu Schwein, Rind, Pasta mit Tomatensauce und mildem Käse. T Sangiovese, Merlot</p>	75	21.50
 <p><b>FICO GRANDE</b> DOC Romagna Ein Wein für jeden Tag und zu jeder Gelegenheit. Fruchtig, mittelkräftig, mit charakteristischen Kirsch- und Veilchenaromen und zarten Tanninen. T Sangiovese</p>	75	13.90
 <p><b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA VILLA ROCCA</b> DOCG Intensiv rote Farbe mit Granatreflexen, fruchtiges Bouquet mit schönen Würznoten, im Gaumen voll und samtig. Harmoniert mit Wildbret, gegrilltem Fleisch, gut gelagerten Käsesorten. T Corvina véronèse, Rondinella, Molinara</p>	75	39.60
 <p><b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO "ALTEO"</b> DOCG Fasoli Gino Der hohe Alkoholgehalt wird durch das besonders ausgeprägte fruchtige Bouquet, mit würzigen Nuancen begleitet. Trocken, aber sehr weich. Hervorragend zu Fleisch, Wild, Hartkäse. T Corvina 70%, Rondinella 30%. <span style="float: right;">BIO</span></p>	75	82.80

Beschrieb	cl	Public
 <p><b>VALPOLICELLA RIPASSO LA CORTE DEL POZZO</b> DOC, Fasoli Gino Fein und intensiv im Geschmack, weich und samtig am Gaumen mit einem Hauch von roten Früchten. Gute Struktur mit einem langen Abgang. Passt gut zu gegrilltem Fleisch, Braten, Federwild und reifem Käse. T Corvina 70%, Rondinella 30% <span style="float: right;">BIO</span></p>	75	19.10
 <p><b>CANNONAU DI SARDEGNA "LILOVÉ"</b> DOC Giuseppe Gabbas Nuoro, Sardinien Die Frische und das weinige Aroma machen ihn besonders angenehm und ausgeglichen. Ein Wein mit Ausdruck für alle Tage. Begleitet sehr gut Gerichte mit dunklem Fleisch. T Cannonau</p>	75	19.10
 <p><b>PRIMITIVO GRAN SASSO</b> IGP Apulien Intensiv fruchtiges aromatisches Bouquet mit kräftigem Rückgrat. Ideal zur italienischen Küche. T Primitivo</p>	75	10.60
 <p><b>PRIMITIVO SALENTO "SENZA PAROLE"</b> IGP Puglia Amabile Ein fülliger Rotwein mit einer gefälligen Restsüsse. Hervorragend zu italienischen Speisen aller Art. T Primitivo</p>	75	13.10
 <p><b>SUD PRIMITIVO MERLOT TARANTINO</b> IGT Würzige Aromen ergänzen sich mit dem Duft von Beeren und Schokolade. Passt zu Ossobuco, Grilladen, Eintopfgerichten, Fleischplatten und Käse. T Primitivo, Merlot</p>	75	15.00
 <p><b>PEPE NERO ROSSO</b> IGP Puglia Samtig mit weichem Tannin, voller Körper. Das Bouquet erinnert an Waldfrüchte und Veilchen. Passt zu Nudel- und Grillgerichten, Wild. T Primitivo, Malvasia Nera, Negroamaro</p>	75	15.40
 <p>ROTWEINE FRANKREICH</p>		-
 <p><b>CHÂTEAU D'AIGEVILLE</b> AOC Côtes du Rhône Von eleganter Frucht, kräftig im Geschmack. Ideal zu Grilladen, Braten und Käse. T Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre</p>	75	9.50
 <p><b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE</b> Cuvée Spéciale Boisrenard, Côte du Rhône Fruchtig- würzig, markante aber zarte Tannine. Ausbau 18 Mt. in Eichenholzfässer. Passend zu Rind- und Lammfleisch. T Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault</p>	75	58.80
 <p><b>CHATEAU DE PARAZA</b> AOC Minervois Sehr tiefe fast schwarze Farbe. Gewürzaromen &amp; feine Holznoten. Vollmundig, samtige Tannine, ausgeprägt durch eine feine und subtile Säure. Der ideale Begleiter zu Grilladen oder Wild. T Grenache, Syrah, Mourvèdre</p>	75	9.50

Beschrieb	cl	Public
 <p><b>CHÂTEAU D' ANGEL "IN EXTREMIS"</b> AOC Minervois  Intensiv, kraftvoll mit geschmeidiger Süsse. Präsenten, aber fein eingebundenen, weichen Tanninen.  Passend zu Fleischgerichten, Grilladen und reifem Käse.  T 85% Syrah, 15% Grenache noir</p>	75	44.40
 <p><b>LES COSTES</b> AOP Languedoc, Domaine de Trépaloupe  Kräftiger, vollmundiger Wein mit schönen Fruchtaromen. Leichte Holznote.  Passend zu Fleisch- und Saucengerichten und zur mediterranen Küche.  T Syrah, Mourvèdre, Grenache Noir <span style="float: right;">BIO</span></p>	75	16.70
 <p><b>LE CLOS DES OLIVIERS</b> AOP Languedoc, Barriques  Domaine de Trépaloupe  Er präsentiert sich wunderbar elegant und langanhaltend.  Passt zu rotem oder gegrilltem Fleisch und zu Saucengerichten.  T Syrah, Mourvèdre, Grenache <span style="float: right;">BIO</span></p>	75	26.40
 <p><b>GIGONDAS</b> AOC Domaine Grand Romane - Pierre Amadier  Würzig mit einem feinen Abgang  T Grenache, Syrah et Mourvèdre</p>	75	25.80
 <p><b>GIVRY AOC 1ER CRU EN VEAU</b> - Famille et Domaine Masse, Bourgogne  Komplexe Noten nach reifen Früchten. Ein finessenreicher Wein.  Perfekt zu Fleisch und Hartkäse  T Pinot Noir</p>	75	30.00
 <p><b>CHÂTEAU LAFITTE</b> AOC Côtes de Bordeaux  Intensiv würziges Bouquet, welches elegante Brombeer- und Lakritznoten aufweist.  T Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</p>	75	27.60
 <p><b>CHÂTEAU BOUTISSE GRAND CRU</b> 2017 AOC St. Emilion  Ein Bouquet nach sanften Gewürzen, Mokka und Karamell.  Ideal zu rotem Fleisch, Wild, Gigot und gereiftem Käse.  Wein mit langer Lagerfähigkeit.  T 70% Merlot, 30% Cabernet</p>	75	30.00
<p><b>Château La Tour de By Médoc AC / Jg 2014</b></p>	75	23.10
<p><b>Château Sociando-Mallet Cru Bourgeois Haut-Médoc AC / Jg 2015</b></p>	75	51.70
<p><b>Château Malmaison Baronne Nadine de Rothschild Moulis-en-Médoc AC / Jg 2017</b></p>	75	26.30
<p><b>Château Saint-Estèphe Saint-Estèphe AC / Jg 2016</b></p>	75	28.40

Beschrieb		cl	Public
<b>Château de Lamarque Haut-Médoc AC / Jg 2012</b>		75	25.80
<b>Clos la Gaffelière Saint-Emilion AC / Jg 2013</b>		75	34.20
 <b>ROTWEINE SPANIEN</b>			-
	<b>TORREMAYOR CRIANZA</b> - Vina Santa Marina Reiches Aroma nach Beeren und süßem geröstetem Holz. Ideal zu aromatischem Käse, Pasta, Braten und zu mediterranen Speisen. T Tempranillo	75	20.30
	T Tempranillo	300	90.00
	<b>CAMPILLO RIOJA CRIANZA</b> DOC Bodegas Campillo 18 Monate im Fass. Ausgewogener und kräftiger Rotwein. Passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch, Pilzen & Reis. T Tempranillo	75	16.70
	<b>CABERNET SAUVIGNON GRAN CASTILLO VALENZIA</b> DOP Fruchtiger, süßer Wein. Passend zu Fleisch, Pasta oder Schokoladekuchen. T Cabernet Sauvignon	75	9.50
	<b>MAS COLLET SELECCIO 2017</b> DO Montsant Trockener kirschroter Wein mit langem fruchtigem Abgang. Passend zu Lamm, Entrecôte, Kanninchen, Pasta, Pizza und Gemüseintöpfen mit Käse. T Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Cariñena, Syrah, Merlot	75	15.10
	<b>PRIORAT LES ERES</b> DOC Weicher Auftakt, sehr fruchtig. Eine intensive Mineralität im eleganten Finale. Passend zu Fleischgerichte Grilladen T Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnacha	75	46.80
	<b>TORRE PINGÓN RESERVA</b> DO Ribera del Duero Sehr intensiv und komplex in der Nase mit Nuancen von geröstetem Leder und Nüssen. Im Gaumen körperreich, schön strukturiert + langer Abgang. Passend zu Fleisch und Hartkäse T 90% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon	75	39.60
	<b>TORRE PINGÓN CRIANZA</b> DO Ribera del Duero Intensives Kirschrot. Kräftiger Auftakt im Gaumen weich. Sehr langanhaltender Abgang. Passt zu Fleisch und Käse T 90% Tempranillo, 10% Cabernet	75	22.20

	Beschrieb	cl	Public
	<b>ROTWEINE DIVERSER LÄNDER</b>		-
	 <p><b>CRASTO TINTO DOURO DOC</b>  Voller Körper und angenehme Säure ergeben den Rotwein, welcher markant mit dominanten Gerbstoffen im Mund viel Charakter und Klasse zeigt.  T Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca</p>	75	19.10
	 <p><b>QUINTA DO CRASTO RESERVA DOC Douro</b>  Im Gaumen entwickelt er ein exzellentes Volumen mit frischen Tanninen und hat einen harmonischen Abgang. Passt zu gebratenem Fleisch, Wild und gereiftem Käse.  T Rotwein Assemblage vom Douro-Gebiet</p>	75	32.40
	 <p><b>RAMOS TINTO RESERVA ALENTEJANO</b>  Langer Antrunk, guter Körper, robuste Tannine. Vielschichtig, reif-fruchtig, dunkelbeerig, ein Hauch Zwetschgenkompott, würzig feine Röstaromatik, florale Note, Veilchen und Rosen.  T Aragonez, Syrah, Terret Noir. Ausbau: Barrique</p>	75	10.70
	 <p><b>TINTO DORINA LINDENMANN Limited Edition 2015</b>  Ein sehr vielschichtiger, vollmundiger und körperreicher Rotwein.  Passend zu Pasta, hellem Fleisch und Grillgemüse.  T T.Nacional, T. Franca</p>	75	46.80
	 <p><b>CHÂTEAU JULIA, Michel Rolland</b>  Grosszügig, opulent und warm, mit festen, aber eleganten Tanninen. Intensität und Tiefe. Schöner, langer Abgang mit einem Hauch von Eiche.  Passt zu gegrilltem Fisch, Moussaka oder Souvlaki  T Agiorgitiko-Refosco</p>	75	29.40
	 <p><b>VIÑALBA MALBEC - Domaine Vistalba - Mendoza, Argentinien</b>  Aromen von roten Früchten, mit leichten Tabak- und Schokoladennoten  Passend zu grilliertem Fleisch, Salate, Teigwaren.  T Malbec</p>	75	10.60
	 <p><b>VIÑALBA MALBEC GRAN RESERVA - Domaine Vistalba - Mendoza</b>  Weiche Tannine, vollmundig, sehr langer Abgang.  Perfekt zu rotem Fleisch, Gemüse  T Malbec</p>	75	19.80
	 <p><b>ALLESVERLOREN SHIRAZ, Südafrikanischer Rotweinklassiker</b>  Duftet opulent nach schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und reifen Heidelbeeren mit einer feinen Rauchnote.  Passt zu Fleischgerichten und reifem Hartkäse.  T Shiraz</p>	75	18.60

	Beschrieb	cl	Public
	<b>SCHAUMWEINE</b>		-
	 <b>BOUVIER FRÈRES BLANC BRUT</b> - Château Vaumarcus Feine luftige Schaumbildung, sehr kleine prickelnde Blasen, heller goldener Glanz, ausgeprägte kräftige aber ausgewogene Struktur, klassische Ausstrahlung mit anhaltendem Ausklang.	75	23.90
	 <b>CHAMPAGNE LONGITUDE Premier Cru blanc de blanc</b> Larmandier-Bernier Duftet wunderbar nach Mandeln, Brioche und weissen Früchten wie Birne oder Pfirsich. Herrliche Fülle und doch so mineralisch, sehr frisch. Passt hervorragend zu Fisch und Meeresfrüchten T Chardonnay	75	58.80
	 <b>VIEILLE VIGNE DE LEVANT Grand Cru</b> Millésime 2009 Larmandier-Bernier Extra Brut. Reichhaltig und intensiv. Sehr komplexer, anhaltend mineralischer und strukturierter Cramant mit großer Spannung, Finesse und Großzügigkeit. T Chardonnay	75	#####
	 <b>CHAMPAGNE ROSE DE SAIGNEE</b> Larmandier-Bernier Als »Extra Brut« kaum dosiert, richtig schön trocken und präzise. Es ist der herbe Charme seiner Gerbstoffe, der diesem aussergewöhnlichen Rosé-Champagner Charakter verleiht. T Pinot Noir	75	82.80
	 <b>PROSECCO LUNETTA DOC, Cavit in Trento</b> Brut Fruchtig im Geschmack, erinnert an Apfel und Pfirsich. Ein wunderbarer Prosecco für jede Gelegenheit	20	5.20
	 <b>FIOR D'ARANCIO VINO SPUMANTE DOLCE DOCG</b> Bouquet nach reifen Beeren, leichte, süsse Struktur. Im Gaumen Noten von erfrischendem Muscat. Passt hervorragend zum Aperitif oder Digestif, zu Desserts und anderen Süssigkeiten.	75	14.20
	 <b>FREIXENET CORDON NEGRO SECO / BRUT</b> Der Garant für trockenen Genuss. Natürliche Frucht und delikates Bukett mit feiner Honignote. T 35% Macabeo, 25% Xarel.lo, 40% Parellada	75	14.20