

WEISSWEIN

Schweiz

Wallis

75cl

Petite Arvine AOC «Les Pyramides» Adrian Mathier 2015/16 54.90

Traubensorte: Petite Arvine

Eignet sich zu Aperitif, Meeresfische und Schalentiere, Geflügel und Hartkäse.

Waadt

Dézaley «De la Tour» Dubois Frères 2015 57.50

Traubensorte: Chasselas

Aperitif, Vorspeisen, Fisch an Sauce, weissem Fleisch, Hart und Weichkäse.

Yvorne AOC «Cymaise» Eric Waldvogel 2016 50.70

Traubensorte: Chasselas

Eignet sich zu Fisch, helles Fleisch und Geflügel.

Cure d'Attalens Grand Cru 2016 53.90

Traubensorte: Chasselas

Eignet sich zu Fisch, hellem Fleisch und Geflügel.

Italien

Toscana

Bolgehri IGT Vermentino Donna Olimpia 2015 49.00

Traubensorte: Vermentino

Schmeckt sehr gut zu Vorspeisen aus Fisch und italienischen Vorspeisen.

Sizilien

Chardonnay Canicatti 2015 46.00

Traubensorte: Chardonnay

Eignet sich zu Aperitif, helles Fleisch und Geflügel.

Muscato d'Asti Pitude Neirano 2015 48.00

Frankreich

Chablis

Chablis La Croix St. Joseph

J. Moreau & Fils

2014

54.00

Traubensorte: Chardonnay

Zu allerlei Grilladen, weisses Fleisch sowie Fisch und Krustentieren.

ROSÉWEIN

Schweiz

Neuenburg

Œil de Perdrix AOC

Château d'Auvernier

2016

49.00

Traubensorte: Pinot Noir

Er passt zu Speisen aller Art; Aperitif und Grillfleisch.

Italien

Sizilien

Delicio Rosato

Canicatti

2015

47.00

Traubensorte: Pinot Noir

Er passt zu Speisen aller Art; Aperitif und Grillfleisch.

ROTWEIN

Schweiz

Wallis

75cl

Cuvée Madame Rosmarie AOC **Adrian Mathier** **2014** **54.00**

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Humagne rouge, Syrah, Pinot Noir
Passt zu Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Käse.

Syrah AOC «Diego Mathier» **Diego Mathier** **2015** **61.00**

Traubensorte: Syrah / im Barrique ausgebaut
Eignet sich zu Lamm- und Rindfleisch, Wild und Käse.

Luzern

Graf VdP Swiss **Weingut Kaiserspan** **2015** **50.90**

Traubensorten: Cabernet Dorsa, Dornfelder
Eignet sich zu leichten Fleischgerichte sowie Fisch.

Bündner Herrschaft

Maienfelder Pinot Noir **Markus Stäger** **2016** **50.90**

Traubensorte: Blauburgunder
Eignet sich zu Gerichten mit gebratenem Fleisch oder hellem Wild,
würzige Ragouts, Terrine.

Merlot Ticino Sirio Barrique **Matasci Fratelli** **2015** **58.00**

Traubensorte Merlot
Eignet sich zu Rotem Fleisch und Reifem Käse

Österreich

Rabel Cuvée No. 3 **Weingut Rabel** **2013** **54.50**

Traubensorte: Zweigelt, Merlot, Syrah, Rösler
Eignet sich zu kräftigen Fleischgerichten, Pasta, Käse

Frankreich

Côte-du-Rhône

75cl

Châteauneuf-du-Pape AC

Domaine Ch-Perdrix

2012/13

62.50

Traubensorten: Grenache, Syrah, Mourvèdre

Passt zu kräftigen Gerichten von Schwein und Rind, Braten in dunklen Saucen, gegrilltes Fleisch, Lamm und Wild, kräftige Käsesorten.

Bordeaux

La Dame de Montrose 2ème

Saint-Estèphe

2008

76.00

Traubensorten: Cabernet Sauvignon und Merlot /Barrique.

Eignet sich zu Fleischgerichten aus der Pfanne oder vom Grill, zu Käse und Terrinen.

Les Fiefs de Lagrange MC

Saint-Julien

1998

68.00

2ème Vin de Lagrange

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot /Barrique

Ideal zu einem Rinds-Tournedos, zu Rehrücken, zu einer Fischsuppe, einem Brathähnchen.

Château Soutard

Saint-Emilion

2012

95.00

2ème Vin de Lagrange

Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc

Passt ausgezeichnet?

Château le Boscq MC

Saint-Estèphe

2012

92.00

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Italien

Piemont

75cl

Barbera d'Asti superiore DOC

Neirano s.p.a.

2013

54.00

«Cru le Croci»

Traubensorte: Barbera / Barrique Ausbau

Rotes Fleisch passt vorzüglich zu diesem Wein, sowie rezente, gut gelagerte Käse.

Südtirol

Lagrein Riserva DOC Crescendo

Weingut Ritterhof

2013

54.90

Traubensorte: Lagrein / Barrique Ausbau

Er empfiehlt sich zu gebratenem Fleisch, Käse und als Begleiter in gemütlicher Runde.

Veneto

Cabernet Sauvignon del Veneto IGT Giacomo Montresor 2015 49.90

Traubensorte: Cabernet Sauvignon
Ein runder und harmonischer Essensbegleiter

Ripasso «Soraighe»DOC Casa Vinicola Bennati 2014 50.50

Traubensorten: Corvina, Rondinella und Molinara
Ein idealer Begleiter zu kräftigem Fleisch, Steak, Pizza und Käse.

Jreos Rosso Veronese Casa Vinicola Bennati 2015 54.00

Corvina, Rondinella, Molinara, Pinot Nero, Cabernet
Rindfleisch, Lamm reifem Käse

Maremma

Mirre Salice Salentino Riserva Poggio le Volpi 2010 51.00

Rebsorten: Negroamaro, Malvasia
Alle Fleischsorten und Käse

Poggiomondorlo Maremma IGT Poggio Mandorlo 2010 71.00

Traubensorten: 70% Merlot und 30% Cabernet Franc / Barrique Ausbau
Zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch, Wildbrett, und gereiftem Käse.

Toscana 75cl

Bolgheri Rosso DOC «Pean» Soc. Agr. Batzella 2013 54.50

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc / Barrique Ausbau
Ideal zu kräftigen Fleischgerichten, würziger Pasta und reifem Käse.

Lazio

“HAUSWEIN”: Baccarossa IGT Masseria Trajone 2013 57.00

Traubensorte: Nero Buono / Barrique Ausbau
Ein runder und harmonischer Essensbegleiter zu Fleisch, Pizza & Pasta
Auszeichnung: Tre bicchieri Cambero Rosso

Apulien

Primitivo di Manduria DOC Masseria Trajone 2015 49.90

Traubensorte : Primitivo
Ideal zu Grilladen, Pizza & Pasta oder einfach so zum geniessen

Salento

Primitivo di Salento IGT “TATOR” Poggio le Volpi 2013 54.50

Traubensorte: Primitivo / Barrique Ausbau
Passt hervorragend zu rotem Fleisch und gehaltvollen ital. Speisen.

Sizilien

Nero d`Avola Gabal Sicilia DOC Casa vinicola Fazio 2014 44.90
Traubensorte: Nero d`Avola
Passt zu Pasta, Trockenfleisch und Käse.

Nero d`Avola la Ferla Canicatti 2015 41.90
Traubensorte: Nero d`Avola
Er empfiehlt sich zu gebratenem Fleisch

Cabernet Sauvignon Canicatti 2014 51.90
Traubensorte: Nero d`Avola
Passt zu Pasta, Trockenfleisch und Käse.

Scialo IGP Terre Siciliane Canicatti 2013 58.00
Rebsorten : Syrah und Nero d Avola

Spanien

La Mancha

Cal y Canto Tierra de Castilla DO Bodegas Mercier 2014 45.80
Traubensorten: Tempranillo, Merlot, Syrah
Ideal zu Grilladen, Pizza & Pasta oder einfach so zum Geniessen.

Ribero del Duero

Ribera del Duero DO Crianza«Val Sotillo» Bodega Arroyo 2012 54.20
Traubensorte: Tempranillo
Eignet sich zu: kräftigen Fleischgerichten, Rind, Wild, Lamm und Käse.

Portugal

Carta Tinto Fitapreta 2013 46.80
Traubensorten: Aragonez, Touriga Nacional
Vorzüglich zu Pasta, Grilladen und Käseplatten.

Adega de Pegões Isidro de Pegões 2012 51.00
Traubensorten: Touriga, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Syrah / Barrique Ausbau
Ideal zu kräftigen Fleischgerichten, würziger Pasta und reifem Käse.

75cl

50 cl Flaschen Premium Qualität

Weissweine

50cl

Hospices Assemblage Weiss AOC
(Chardonnay Chasselas & Pinot Blanc)

28.00

Rotweine

Hospices Assemblage Rot AOC

28.00

Tindaro DOC
(Barbera & Cabernet Sauvignon)

26.00

Amarone Monteforte DOC

34.00

Top-50 Weine

Weissweine

1 dl

50cl

70 cl

Epesses AOC

5.70

23.00

Johannisberg AOC

5.70

22.00

Dézaley De la Tour

8.50

42.50

57.50

Oeil de Perdrix AOC

7.50

37.50

49.50

Muscato d'Asti Pitude

7.50

37.50

48.00

Rotweine

Merlot del Ticino DOC

5.70

22.00

Jägerwein Pinot noir AOC

5.70

22.00

Baccarossa IGT "Hauswein"

8.00

40.00

57.00

Chianti DOCG –Korbflasche

Chianti DOCG Strohfasco

2 LT

72.00

Boccolino

2 dl

8.80

Schaumweine

Prosecco

1 dl

8.50

Moet Chandon "Imperial Brut"

37.5 cl

47.50

Moet Chandon "Imperial Brut"

75 cl

77.50