

Weine

Die Weine auf unserer Karte wurden alle sorgfältig ausgewählt und verkostet. Wir sind stets bemüht, Weine mit besonders gutem Preis-Leistungsverhältnis ausfindig zu machen. Biologisch produzierte Weine sind mit einem *Stern markiert. Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8% MwSt und falls nichts anderes angegeben, für eine 0.75l Flasche. Angebrochene Flaschen können Sie selbstverständlich mit nach Hause nehmen und bei einer anderen Gelegenheit zu Ende geniessen.

Weissweine Schweiz

- * **Les Balisiers Chardonnay 2008 - Genf** **45.00**
100% Chardonnay; Elegant, Duft nach Passionsfrucht, fein und mineralisch, rund und vollmundig. Passt zu Aperitif, Seefisch und Weichkäse
- Plaisir 2008 – Th. & M. Stamm, Schaffhausen** **45.00**
Müller Thurgau, Chardonnay, Bianca und Pinot Gris – Helles Gelb mit grünlichen Reflexen; fruchtige und würzige Noten – Frucht und Rasse auf dem Gaumen. Ein ganz grosser Wein aus dem Rheintal.
- Aagne vom Schopf 2008 – Gysel-Weine, Schaffhausen** **42.00**
100% Riesling x Silvaner – Körper mit feingliedrigem Extrakt, dezenter Bitternote und frischer, quirliger Säure: kurzer, erfrischender Abgang. Passend zum Apéro, Fisch und Frischkäse

Spezialitäten von der Domaine de Beudon

Philosophie von Jaques Granges-Faiss:

Durch die biodynamische Bewirtschaftung der Reben, kleine Ertragsmengen, eigene Hefen und den Verzicht auf Filtration garantieren wir für eine umfassende innere Qualität des Weines und für eine lange Lagerfähigkeit. Aufgrund unserer Erfahrung sind wir der Meinung, unsere Weine können zwar durchaus jung getrunken werden, sie gewinnen jedoch mit der Lagerung.

- * **Fendant AOC Valais 2003 – Jaques Granges-Faiss Fully VS** **42.00**
Dunkles Goldgelb. Ausdrucksvolle Nase: Coulis von gelben Pflaumen und Mirabellen, Honignoten. Nach einem vollen, breiten Auftakt entfaltet er seinen gehaltvollen Körper, dicht, perfekt ausgeglichen durch seine feine Mineralität. Mit reifen Aromen, jedoch frisch im Gaumen. Dieser sehr gefällige und schön gereifte Chasselas trinkt sich am besten zum Aperitif oder zu einem Forellenfilet oder zu einem im Ofen erwärmten Vacherin Mont d'Or.

Weisswein Frankreich

- * **Pinot Blanc Auxerrois AOC 2008 – Domaine Valentin Zusslin, Alsace** **48.00**
In der Nase fruchtig, im Gaumen erfrischend, mit Noten von getrockneten Früchten und Honig, passt zu kalten Vorspeisen, Geflügel und weissem Fleisch.

Weissweine Italien

Pinot Grigio Villa Chiopris 2009 – Grave del Friuli DOC **42.00**
100% Grauburgunder – Einladend, frischer Auftakt mit dezenter Zitrus-note. Im Gaumen an Haselnuss-Pfirsich- und Apfelaromen erinnernd. Sehr ausgewogen und harmonisch vinifiziert.

Arneis Roero DOC, 2010 Antonino Deltetto, Piemont **45.00**
Der Arneis eignet sich mit seiner frischen, trockenen, säurebetonten Art wie kaum ein anderer Wein als Aperitif und Einstieg in die opulente und schmackhafte Küche des Piemonts.

- * **Borgoletto Soave Superiore DOC 2010 – Gino Fasoli, Veneto** **39.00**
95% Garganega, 5% Trebbiano di Soave – Biozertifizierter Wein ICEA; Passt gut zum Apèro, gedünstetem Fisch und Geflügel

Weisswein Libanon

Chateau Musar Blanc 2003 - Hochar **55.00**
Bekaa Valley Libanon Dieser Wein wird aus Trauben einheimischer Reben, nämlich der Obaideh und der Merwah gekeltert. Er weist bei frischen Aromen von Limetten und Zitronengras auch schwerere Nussnuancen auf und altert sehr gut.

Roséwein Schweiz

Rosato Vallombrosa 2010 – Tenuta Vallombrosa Tessin **42.00**
100% Merlot – In der Farbe leuchtendes Rubinrot. Intensiv und reich an Aromen mit feinen Tanninen. Markant, voll und lang anhaltend mit einer Waldbeerenote. Ein eleganter Sommerwein – fruchtig, jedoch nicht süß.

Rotweine Schweiz

Spiezer Blauburgunder 2008 Rebbaugenossenschaft Spiez, Bern 49.00

Markant ist die vielfältige Frucht in die Nase, die von einer grossen Vielfalt an Pinot-Typen und vom leichten Spiezer Boden herrührt.

3x3 Assemblage Rouge AOC 2009 – Niklaus Wittwer, Wallis 58.00

Merlot, Cabernet Franc und Syrah Trauben. Sattes Purpurrot. Aromen von Schwarzbeeren und Steinfrüchten. Reife Tannine sorgen für einen geschmeidigen, nachhaltigen und kräftigen Abgang. 3 verschiedene Rebsorten, 3 herkunftsverschiedene Eichenfässer und 3 Personen, die an der Produktion teilhaben, geben diesem aussergewöhnlichen Qualitätswein seinen Namen.

*** Les Balisiers, Comte de Peney 2006, Genf 58.00**

Cabernet Franc und Sauvignon; Einer der langlebigsten Rotweine der Schweiz; würzig, beerig, lang anhaltend, ein toller Wein! Passt zu Braten, Hartkäse

Plaisir Pinot Noir AOC 2010 – Stamm, Schaffhausen 45.00

100% Pinot Noir – Rubinrot, sehr beerig-fruchtige Nase mit typischen Aromen des Pinot Noir. Sehr weicher und geschmeidiger Ausdruck, fein strukturiert und elegant mit schönem bleibendem Nachhall. Mittlerer Körper.

Malanser Blauburgunder Reserva 2009 – Wegelin, Malans GR 60.00

100% Pinot Noir – Der Blauburgunder Reserva zeigt eine reife Frucht mit wunderbaren Weichsel-Kirschen-Aromen - ein harmonisches Nebeneinander von Frucht und Holz, wobei das Holz mit höchster Eleganz integriert ist. Auf dem Gaumen überzeugt er durch seine langanhaltende Frucht und jugendlichen Taninen. Ihr kraftvoller und zugleich eleganter Begleiter zu Wild und dunklem Fleisch - ein Blauburgunder mit grossem Potenzial und Reserve.

Rotweine Frankreich

Chénas AOC 2006 – Sélection Vennerhus, Beaujolais 39.00

Gamay ohne Barrique. Sattes Rubinrot mit violetten Reflexen; in der Nase ausdrucksvolle, frische Aromen von kleinen, schwarzen Kirschen und Cassis; feingliedriges Extrakt von einem leicht kernigen Tannin, geprägt von einer frischen Säure, zusammen mit dem Alkohol gut ausbalanciert, retronasal wieder viel Frucht; kurzer, leicht säurebetonter Abgang.

*** Château Gaillard 2005, St-Emilion Grand Cru 58.00**

Merlot/Cabernet: Wunderbare Frucht, schwarze Beeren, Cassis, noble Kräuternuancen, perfekte Reife, gross! Passt zu Wild, würzigem Käse.

Rotweine Italien

Barolo DOCG, Vigneti Luigi Oddero & Figli 2006, La Morra Piemont	80.00
	37.5 cl 45.00
Klassischer, feinfruchtiger und nebbiolotypischer Wein von grosser Eleganz. Ein hervorragendes Gewächs mit Noblesse !	
Ca' Marcanda Magari, 2008 – Angelo Gaja, Maremma, Toscana	89.00
Der grossartige Wein Magari von Angelo Gaja besteht aus dem klassischen Bordeaux-Mischsatz 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon und 25% Cabernet Franc. Der Magari besticht durch seine opulente Fülle - trotzdem ist er ein nuancierter Wein von einer vielschichtigen Subtilität.	
* Colle Massari Riserva 2008/9 – Montecucco DOC – Maremma, Toscana	52.00
90% Sangiovese, 10% Ciliegiolo – Dunkles Rubinrot. Dezentler Duft mit süsslichen Noten nach dunklen Beeren. Im Ansatz kräftig, doch sehr ausgewogen mit gut strukturiertem Körper. Am Gaumen gute Fülle mit feinen, gut eingebundenen Tanninen.	
* Amarone della Valpolicella – La Corte del Pozzo, 2004, Gino Fasoli	73.00
Amarone wird aus rosinierten Trauben gewonnen. Hochreife, ganze Trauben werden auf Strohmatten ausgebreitet und in gut durchlüfteten Räumen getrocknet. Ausgebaut wird der Wein 36 Monate in grossen Eichenholzfässern. So entsteht ein Wein mit beachtlicher Struktur, wuchtig und doch elegant im Gaumen. Eindeutiger Geschmack nach reifen Früchten und Gewürzen, reich und dauerhaft im Abgang und Nachklang. Sehr gut zu Risotto, Lamm, Wildgerichten und Käse.	
* La Casella Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG, 2006	60.00
Sangiovese grosso, Canaiolo, Mammolo und Grechetto. vollfleischige, trotzdem vielschichtige Provenienz von grosser Ausdruckskraft. Ein vollfruchtiger Wein von klassischer Typizität. Passt zu Rindsfilet, festlichen Gerichten und Käse.	
* Plantamura, Riserva 2008 Gioia del Colle DOC, Apulien	56.00
100% Primitivo; Die Riserva von Plantamura ist ein sensationeller Promotivo von aleten Albarello-Stöcken. Passt zu kräftiger mediterraner Küche.	

* biologische Weine

Rotweine Spanien

- * **Manuel de la Osa 2006; DO La Mancha; Parra Jimenez** **49.00**
Ein Cuvée aus Tempranillo, Syrah, Cabernet Franc, Merlot und Graciano; ein tolles Bouquet mit Aromen von Pflaumen, Aprikosen, Vanille. Am Gaumen kräftig, geschmeidig, intensive Fruchtaromatik, mit sehr langem und warmen Nachhall; Passend zu gegrilltem Tofu, Grilladen und Wildschwein.
- Valserrano Crianza 2007, Rioja DOCa. Bodega de la Merquesa** **45.00**
Der 2007er Crianza ist bester Ausdruck eines großen Jahrgangs. Der Eleganz des Tempranillo (90%) steht die Struktur von Mazuelo (10%) zur Seite. Tief rubinrot, ausdrucksstark mit reifer Beerenfrucht und Anklängen an Eichenholz, komplex, extraktreich und herrlich zu trinken. Ein riojanischer Wein von Meisterhand.
- Vina Ardanza Reserva 2001, Rioja DOCa. La Rioja Alta** **65.00**
75 % Tempranillo, 25 % Garnacha; Sehr schön entwickelt, trotz allem mit gutem Nerv und Charakter. Komplexes Aroma, würzig mit Klängen sehr reifer, konfitierter Frucht, harmonisch mit dem Holz verschmolzen, Ausgeglicherer Körper, gute Balance, sehr rund; Passt zu Fleisch- und Wildgerichten, Grilladen, gegrilltem Gemüse oder als Auflauf und zu mildem Weich- und Hartkäse.
- * **Mas Igneus, Priorat FA 206 2008 DO Priorat** **58.00**
Garnache, Carinena, Cabernet; unglaublich dicht und konzentriert, trotzdem elegant; Nelken und Vanille, langer Abgang. Passt zu Rindsfilet, Grilladen und Ziegenkäse.

Rotwein Portugal

- * **Dos Lagos, Aragonez 2009 - Alentejo** **52.00**
100% Aragonez (Tempranillo); Brombeeren, Cassis, weisser Pfeffer; weich, warme dunkle Beerentöne. Passt zu Lamm, Grilladen, Käse.

Schaumwein

- * **Podere la Jara, Prosecco DOC, extra dry** 47.00
100% Prosecco, Top-Prosecco, leichter Süssteil, frische Frucht, feinperliger Abgang. Passt zu: „Happy Hour“, Aperitif, Apfelkuchen

- Moscato D’Asti DOCG 2010 – Elio Perrone, Piemont** 47.00
Helles Strohgelb; in der Nase erkennt man eine expressive Muskatnote, Aprikosenduft und Aromen von Blumenblüten; der Körper weist eine dezente, angenehme Süsse auf und wird durch die fein perlende Kohlensäure getragen; retronasal Fruchtaromen erkennbar, ähnlich einem frischen Traubenmost; lebendiger, kurzer Abgang. Passt gut als Apéro, zu Früchtedesserts oder als Erfrischung einfach so.

Süsswein 50cl

- * **Pachernenc du Vic-Bilh AC, 2009, Domaine Labranche-Lafont, Sued-Ouest** 49.00
Süsswein mit leichter Säure passt hervorragend zu Käse. Bio-zertifiziert