

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 7.6% 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

Spiezer Riesling x Sylvaner 2007 Rebbaugenossenschaft Spiez 45.00

Markantes Muskataroma. Die feine Säurestruktur macht diesen Wein in unserer Region zum geeigneten Wein zu Felchen.

Chardonnay du Valais AOC 2008 – N. Wittwer Sion, Wallis 39.00

Der spritzige Chardonnay mit zitronengelbem Farbton passt gut zum Aperitif, Vorspeisen sowie zu leichten Gerichten.

Yvorne à la George AOC 2007 (0.7l) - Frédéric Blanc, Chablais VD 43.00

Chasselas - Sein Aroma erinnert an Pfirsiche und Aprikosen. Ein eleganter, fruchtiger und blumiger Wein zum Aperitif, Vorspeisen und ganz speziell zu Süsswasserfisch.

Plaisir 2007 – 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.

Weissweine Italien

Pinot Grigio Villa Chiopris 2008 – Grave del Friuli DOC 42.00

100% Grauburgunder – Einladend, frischer Auftakt mit dezenter Zitrusnote. Im Gaumen an Haselnuss-Pfirsich- und Apfelaromen erinnernd. Sehr ausgewogen und harmonisch vinifiziert.

Roero Arneis 2007 – Azienda Agricola Funtanin, Piemont 43.00

100% Arneis – Dieser fruchtige und spritzige Spitzenwein aus Roero hat zwei „bicchieri“ zu verzeichnen. Wohlschmeckend, gute Struktur, harmonisch.

Roséwein Schweiz

Rosato Vallombrosa 2008 – 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 49.00

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

Rhyton d'Or rouge AOC 2008 Le Rhyton d'Or, Leytron, Wallis 49.00

Assemblage aus Pinot Noir, Merlot, Gamaret und Humagne Rouge
Intensive Farbe, schmeichelndes, komplexes Bouquet, im Abgang angenehm, reich gut strukturiert.

3x3 Assemblage rouge AOC 2007 – Niklaus Wittwer, Wallis 58.00

Merlot, Cabernet Sauvignon 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.

Maienfelder Blauburgunder 2007 – M. Lampert, Graubünden 49.00

Dieser Blauburgunder passt hervorragend zu Trockenfleisch, Hartkäse sowie zu Fleischgerichten aller Art.

Plaisir Pinot Noir AOC 2007 – Stamm, Schaffhausen 44.00

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.

Rotweine Italien

Barbera d'Alba DOC 2006 "Roscaletto" Enzo Boglietti, Piemont 61.00

Dunkle Farbe mit intensivem Pflaumen- und Himbeerbukett. Stahltank und Ausbau in neuen franz. Eichenbarriques. Voll und fleischig der Geschmack mit einem langen Fruchtfinale inklusive korrekte Säure wie es sich für einen Barbera gehört. Passt zu Hauptgang mit Lamm oder anderem dunklem Fleisch sowie zu Hartkäse aus Schaf- oder Ziegenmilch.

* **Colle Massari Riserva 2006 – Montecucco DOC - Maremma 52.00**

90% Sangiovese, 10% Ciliegiolo – Dunkles Rubinrot. Dezentere 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 2005, Venturini Veneto 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.

* **Nero D'Avola di Sicilia IGT 2007 – Contempo, Abbazia Santa Anastasia 39.00**

Nero D'Avola – Sehr gehaltvoll und ausgewogen. Ein Wein reich an Volumen und Ausdruckskraft.

Rotweine Frankreich

Chénas AOC 2006 – Sélection Vannerhus, Beaujoulais 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.

* **Crozes-Hermitage 2005 BIO – Domaine Combier, Côtes du Rhône 54.00**

100% Syrah – typische, intensive Syrah-Frucht in der Nase. Sehr fleischiger, kräftiger und gut strukturierter Körper mit viel Schmelz und Finesse. Voll und ausgewogen wie selten ein Wein, mit satten, rassigen Tanninen. Lang und nachhaltig im Abgang. Biodynamisch seit 1970! Mehrfach ausgezeichnet und gilt als DER Crozes-Hermitage schlechthin.

Rotweine Spanien

Sentido DO, 2006 – Bodega Conde, Ribera del Duero 56.00

Granatrote Farbe; ausdrucksvolle Aromen von reifen Brombeeren, Pflaumen, Mandeln, Kaffee und Holz; eine reife, breite Tanninmasse mit einer gut eingebundenen, noch jugendlichen Säure und einem im Verhältnis ausbalancierten Alkohol charakterisieren diesen Wein; der Abgang ist markant und anhaltend. Passend zu Lamm, Hirsch

Rotwein Portugal

* **Altano Reserva Tinto DOC 2006 BIO - Bodegas Symington** 54.00

Touriga Franca und Touriga Nacional - Brillante intensiv rote Farbe. Im Bukett Noten von süßen dunklen Beeren gepaart mit feinen würzigen Akzenten. Am Gaumen wiederum leichte Noten von Pflaumen und dunklen Kirschen. Mittelkräftiger Körper und schöne Fülle. Im Abgang mit gutem Schmelz, breit mit feiner und weicher Tanninstruktur.

Rotwein Österreich

RED Landwein 2007 – Heinrich Gernot 39.00

Touriga Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent – Auftakt von einem präsenten, reifen Tannin und einer jugendlichen Säure, kurz anschwellender Abgang.

Schaumwein

Prosecco di Valdobbiadene - La Riva dei Frati 45.00

Hervorragender, trockener Schaumwein mit einem fruchtigen Abgang. Als Auftakt vor dem Essen oder als Erfrischung zwischendurch.

Moscato D'Asti Santo Stefano DOCG 2008 – Beppe Marino, Piemont 63.00

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.