

Weissweine im Offenausschank



Chardonnay Terre Sicillane IGT «Vegan»

Er ist weich und lang anhaltend am Gaumen und hat eine angenehme Säure, die seine Trinkbarkeit unterstreicht. Er ist die ideale Wahl für alle, die einen einzigartigen und langlebigen Wein mit mediterranem Charakter suchen.

Traubensorte: Chardonnay

Land/Region: Italien, Sizilien

Serviertemperatur: 10°C

Alkoholgehalt: 12.5% Vol.

75 cl Flasche 39.-
10 cl 5.50 CHF



Pinot Grigio del. Venezie DOC 75 cl

Traubensorte: Pinot Grigio

Land/Region: Italien, Veneto

Geschmack: Frisch und harmonischem Geschmack, fruchtig mit einem leichten Geschmack nach Mandeln Eignung: idealer

Sommerwein, Fischgerichte, Aperio & Fingerfood

Serviertemperatur: 10°C

Alkoholgehalt: 12.0 % Vol

75 cl Flasche 39.-
10 cl 5.50 CHF



Magistrale Fechy 70 cl

Traubensorte: Chasselas

Land/Region: Schweiz, Waadt

Geschmack: Gelb mit etwas Grünreflexen. In der Nase Düfte von exotischen, Früchten wie Ananas und Melone, gefolgt von Zitrusnoten.

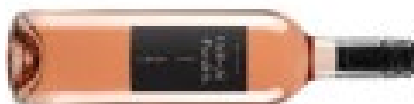
Am Gaumen leicht spritzig, trocken und mit fein strukturierter Frische.

Passt zu; Fisch, hellem Fleisch, leichten Speisen

Serviertemperatur: 8-10 °C

Alkoholgehalt: 12.0 % Vol.

75 cl Flasche 37.-
10 cl 5.50 CHF



Clavien Oeil-de-Perdrix 75 cl

Traubensorte: Chasselas

Land/Region: Schweiz, Wallis

Feines lachsrosa. In der Nase ausgeprägte, fruchtige Aromatik sowie lebhaft beerig mit Karamellnuancen. Am Gaumen rund und mild mit ganz leichter Restsüsse. Mittlerer Abgang

Passt zu; Passt zu; Aperitif, Vorspeisen, asiatischen

Serviertemperatur 10 °C

Alkoholgehalt 13.0% Vol.

75 cl Flasche 41.-
10 cl 6.00 CHF

Rotweine im Offenausschank



Hauswein; Rosso Toscana 75 cl

Dieser junge und kräftige Sangiovese wurde mit etwas Merlot in der Farbe intensiviert, mit ein wenig Petit Verdot verjüngt und mit einer Idee Alicante so bereichert, dass ein fruchtig mündiger Wein daraus entstanden ist, der zu praktisch jeder Speise passt.

Land/Region: Italia / Toscana

Traubensorte: Sangiovese,

Merlot

Alkoholgehalt: 13.5°/o

75 cl Flasche 37.-
10 cl 5.50 CHF



Primitivo IPG Puglia 75 cl

Mit dichter, dunkelroter Farbe ausgestattet. In der Nase zeigen sich herrlich würzige Aromen und rotbeerige Noten. Ein fruchtiger und harmonischer Rotwein, mit feinen Tanninen und einer leicht zugänglichen Stilistik.

Passt zu; für reichhaltige erste Gänge, rotes Fleisch und gereifter Käse.

Volumen: 14%

Region: Apulien

Traubensorte: 100% Primitivo

Alkoholgehalt: 13.5 %

75 cl Flasche 39.-
10 cl 6.00 CHF



Eghemon Passimientto Nero

D'Avola 75 cl

Im Glas kräftiges dunkelrot. Intensive Aromen mit Anklängen von roten Beerenfrüchten und schwarzen Johannisbeeren. Trotz seiner Intensität bleibt er durch seine Restsüße sanft und zugänglich. Eine dezente Schokoladen-Note und ein langer Abgang verleihen dem Wein Komplexität

Rebsorte: 70% Nero d'Avola, 30% Frappato

Passt zu: Rotem. Fleisch, Pasta, Käse, Wild, Aperio

Alkoholgehalt: 13.5 %

Restaurant La

75 cl Flasche 39.-
10 cl 6.00 CHF



Gilliard Les Murettes 75 cl

Geschmack: weicher Antrunk, angenehme
Fruchtsäure, gute Fülle, fruchtbetont, Zitrusfrüchte,
Mineralität Eignung: Käsefondue, Aperio, Fisch,
Raclette Käse Traubensorte: Chasselas
Land, Region: Valis, Schweiz
Serviertemperatur: 10 °C
Alkoholgehalt: 12% Vol.

**75 cl Flasche
41.- CHF**



Ca' Bianca Roero Anneis 75 cl

Geschmack: In der Nase ausgeprägt fruchtig mit
dominanten Birnen- und Apfelnoten. Im Gaumen
eine harmonische, würzige und abgerundete
Geschmacksfülle, die in einem elegant
beschwingten Finale ausklingt.
Weinsorte: Weisswein
Traubensorte: Chardonnay,
Trebiano Land, Region: Emilia-
Romagna, Italia
Serviertemperatur: 10 °C
Alkoholgehalt: 13% Vol.

**75 cl Flasche
43.- CHF**



Solandia Grillo Sicilia DOC 75 cl

Der Solandia Grillo ist ein eleganter,
aromatischer Weisswein von Sizilien, der sich
durch Noten von tropischen Früchten wie
Ananas und Mango, weißen Blüten und einem
Hauch Vanille auszeichnet, was auf eine kurze
Reifung im Holz hinweist. Er ist ein idealer
Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten.
Traubensorte: Grillo
Land/Region: Italien, Sizilien
Serviertemperatur: 10 °C
Alkoholgehalt: 12 % Vol

**75 cl Flasche
39.- CHF**



Herdade Moinho Tinto Res. 75 cl

Aroma von dunklen Früchten, einigen blumigen Anklängen, Minze, Toast und grünem Kaffee. Ausgewogen mit einer Reihe von starken, robusten Tanninen, die für Genuss und Langlebigkeit sorgen

Passt zu Braten, Grilladen, Roastbeef, Schmorbraten, würzigem Käse Braten, Grilladen, Roastbeef, Schmorbraten, würzigem Käse

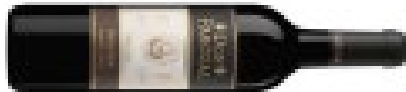
Traubensorten: Tinta Miuda, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah

Land, Region: Portugal, Alentejo

Serviertemperatur: 17 °C

Alkoholgehalt: 14 %o Vol.

**75 cl Flasche
42.- CHF**



Don Pascual Navarra 75 cl

Geschmack: geschmeidig, voluminös, samtige Gerbstoffe, aromatisch, Waldbeeren, Pflaume, Röstnoten, lang

Bouquet: vielschichtig, schöne Reife, Gewürz- und Röstnoten, Johannisbeere, Kirschen, Pflaume

Traubensorte: Merlot, Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon

Land, Region: Spanien, Navarra

Serviertemperatur: 16-18 °C

Alkoholgehalt: 14 %o Vol.

**75 cl Flasche
44.- CHF**



Baron de Ley Reserva Rioja DOC 50/75 cl

Geschmack: Ein intensiver, ausdruckskräftiger Auftakt, Noten von reifen Früchten, Gewürzen und Vanille. Am Gaumen, sanft, fein strukturiert, harmonische Tannine und gut eingebundene Säure. langanhaltender Abgang, mit leichten Holz- und Fruchtnoten

Passt zu mittelschweren/würzigen Gerichten

Pasta zu Grilladen, Lamm, Wild

Traubensorte: Tempranillo, Graciano Land,

Region: Spanien, Rioja

Serviertemperatur: 16 / 18 °C

Alkoholgehalt: 14 %o Vol.

**75 cl Flasche
47.- CHF**



Fellini Appassione Rosso 75 cl

Traubensorte: Corvina, Cabernet Sauvignon, Merlot

Land, Region: Italien, Veneto

Geschmack: Einnehmender Auftakt, würzig-fruchtige

Harmonie, Pflaume, Zimt, Bitterschokolade,

Fruchtextrakt im Abgang

Bouquet: intensive Frucht, Pflaumen, Zimt, Kakao,

Röstnoten

Eignung: Antipasto, grilliertem Fleisch, Pizza und Pasta

Serviertemperatur: 16 - 18 °C

Alkoholgehalt: 14.0% Vol.

**75 cl Flasche
46.- CHF**



11 Governo Nobile Rosso 75 cl

Traubensorte: Merlot, Canaiolo, Sangiovese

Land, Region: Italien, Toscana

Geschmack: weicher Antrunk, mineralisch, elegante

Struktur, angenehme Gerbstoffe, Beerenfrüchte,

Kirschen, Pflaume

Bouquet: intensiv, aromareich, Schwarze Kirschen,

Brombeeren, Pflaume, diskrete Röstnoten

Eignung: Wildgerichte, Lamm, rotes Fleisch, Grilladen

Serviertemperatur: 16 °C

Alkoholgehalt: 13.5 % Vol.

**75 cl Flasche
49.- CHF**



Borghetti Ripasso Valpolicella Ripasso DOC Superiore 75 cl

Traubensorte: Rondinella, Molinara, Corvina Veronese

Land, Region: Italien, Veneto

Geschmack: weicher Antrunk, angenehme Gerbstoffe,

Dörrfrüchte, Röstnoten, lang

Bouquet: gehaltvoll, Gewürz- und Röstnoten, Pflaumen,

Dörrobst, Rosinen, Lakritze

Eignung: Wild, Osso Bucco, Hartkäse, gehaltvolle

Mahlzeiten

Serviertemperatur: 16 °C

Alkoholgehalt: 13.5°/o Vol.

**75 cl Flasche
47.- CHF**



St. André Châteauneuf 75cl

Traubensorte: Grenache, Syrah
Land, Region: Frankreich, Rhône

Kräftiges, jugendliches Kirschrot mit violetten Reflexen. In der Nase intensive Aromen von reifen Beeren, Brotrinde und feinen Hefenoten.

Am Gaumen zeigt sich der Wein vollmundig mit leicht süsslichem Auftakt, geprägt von dichter Frucht und ausgewogener Struktur. Der füllige Körper und der harmonische Gesamteindruck machen ihn zu einem vielseitigen Essensbegleiter.

Passt zu schweren Gerichten, mittelschweren/würzigen Gerichten

Passt zu Braten, Grilladen, Lamm, Roastbeef, Schmorbraten, Wild

Serviertemperatur: 16 °C

Alkoholgehalt: 14°/o Vol.

**75cl Flasche
52.- CHF**



Sassaia Merlot Ticino DOC 75 cl

Traubensorte: Merlot

Land, Region: Schweiz, Tessin

Geschmack: Ein angenehm fruchtiger Tessiner Merlot.

In der Nase Aromen von Kirschen und Erdbeeren gefolgt von Noten wie Pflaumen, Heidelbeere, Schokolade und einer Spur von Tabak.

Eignung: Schweinefleisch, Grilladen, Pasta

Serviertemperatur: 16-18 °C

Alkoholgehalt: 13.5 % Vol

**75 cl Flasche
47.- CHF**



Natura Bio Mont. Amarone 75cl

Land / Region, Italien, Veneto

Traubensorte: Corvinone, Oseleta, Corvina, Rondinella

Kräftige rote Farbe mit granatroten Reflexen. In der Nase fruchtige

Düfte mit feinen Würznoten. Am Gaumen voller, samtiger Geschmack. Langanhaltender Abgang.

Eine Fülle von Aromen, gepaart mit reifen Gerbstoffen, einer leckeren Note sowie einer Fruchtkomponente offenbart dieser Amarone della Valpolicella im langen anhaltenden Finale

Serviertemperatur: 16 - 18 °C

Alkoholgehalt: 15.5 % Vol

**75 cl Flasche
75.- CHF**