

## **"Unsere Weinidee"**

### **Oder: wie suchen wir unsere Weine aus!**

Da Wein (neben dem Kochen und Reisen) unser Hobby und unsere Leidenschaft ist, besuchen wir oft die Produzenten vor Ort! So z.B Georg Schlegel Junior und Senior in Jenins, Roman Hermann in Fläsch, C. Tamborini in Lamone, Vinattieri in Besazio, La Grillette in Cressier, auch waren wir in Kalifornien und Australien, um vor Ort zu sehen, was hinter den Weinen steckt! Wir besuchen unsere Lieferanten, wenn Sie ein "Produzenten- Tasting" durchführen. So lernten wir Herr Tobler von Grillette ,Herrn Begali oder Frau Corregia kennen! So können wir uns mit unserem Angebot identifizieren und Ihnen versichern, dass wir alle unsere Weine selber verkostet haben (und auch mit Ihnen trinken würden....!) Die Flaschenweine, welche wir offen ausschenken, versiegeln wir nach dem Service mit Lebensmittelstickstoff, so dass Sie den Wein Glas um Glas geniessen können! Wenn Sie Lust auf einen anderen Wein aus unserer Karte haben, und Sie mindestens 50 cl davon trinken, öffnen wir die Flasche selbstverständlich!

**Zum Thema Wasser: Wir offerieren Ihnen sehr gerne die gleiche Menge Wasser wie Sie Wein konsumieren gratis!  
D.h. pro Flasche eine 1 lt. Karaffe, pro 5 dl. Eine 5 dl Karaffe!**

***Anmerkung für Allergiker: alle Weine enthalten Sulfite!***

# Unsere Weine im Offenausschank

## Weisswein

<b>Fendant, Le Pot</b> Maurice Gay, Chamoson	10 CL	50 CL
	Fr. 5.00	Fr. 25.00
<b>Riesling X Sylvaner</b> , aus Jenins Georg Schlegel, Jenins, (7dl Qualität!)	Fr. 6.60	Fr. 33.00
<b>Epesses</b> , Appellation d'origine contrôlée Obrist, Vevey	Fr. 5.90	Fr. 29.50

## Rotwein

<b>Rosé du Valais AOC</b> , "Flambard" Le Pot, Maurice Gay, Chamoson	Fr. 5.00	Fr. 25.00
<b>Jeninser, Pinot Noir</b> Georg Schlegel, Jenins (7dl Qualität)	Fr. 6.60	Fr. 33.00
<b>Tosca, Sangiovese</b> Obrist, Vevey	Fr. 5.50	Fr. 27.50

inkl. 7.7 %MwSt

# Flaschenweine per Glas

## Weisswein:

### Sparkling Wine Brut

St. Michelle, Washington State dl Fr. 9.50

### Weissburgunder

Georg Schlegel, Jenins dl Fr. 9.00

### Vallombrosa Bianco del Ticino

Tamborini, Lamone dl Fr. 8.60

### Humagne Blanche du Valais AOC

Charles Bonvin, Sion dl Fr. 9.60

### Cuvée Dalis Chardonnay, Sauvignon Blanc, Noisola

Endrizzi, Vignetti delle Dolomiti dl Fr. 7.90

## Rotwein:

### "Amadeus" Pinot Noir, Cornalin, Syrah

R.& Ch. Schmid, Salgesch dl Fr. 9.60

### Jeninser "Pradafant"

G. Schlegel, Jenins dl Fr. 10.40

### Syrah du Valais AOC

Charle Bonvin, Sion dl Fr. 9.50

### Sforzato " Black Edition"

Plozza, Brusio dl Fr. 11.40

### Astrales 100% Tempranillo

Bodegas los Astrales, Ribera del Duero dl Fr. 9.80

### Clos de los Siete, Malbec, Merlot, Cab.Sauv., Syrah, Cab. Franc, Petit Verdot

by Michel Rolland, Valle de Uco, Mendoza dl Fr. 9.50

# Unsere Weissweine

## Weissweine aus der Westschweiz:

### **Petite Arvine du Valais AOC** **2015**

Charles Bonvin, Sion

Hellgelb! In der Nase zart und subtil mit Aromen von Rhabarber und Grapefruit. Am Gaumen vielschichtig, ausdrucksstark, mit fruchtigen Noten, und leicht salzigem Finale!

SFr. 62.00

### **Humagne Blanche Valais AOC** **2015**

Charles Bonvin, Sion

Zartes finessenreiches Bouquet, schöne Frucht (Pfirsich) mit einem Hauch von Lindenblüten, Am Gaumen vollmundig, ausgewogen und sehr harmonisch! Passt zu Fisch, Riesencrevetten

SFr. 64.00

### **Clos du Rocher Grand Cru Yvorne** **2016**

Obrist, Vevey

Elegant, fruchtig und harmonisch, körperreich mit mineralischer Note. Ideal als Aperitif, zu Vorspeisen und zu weissem Fleisch!

SFr. 63.00

## Weissweine aus der Ostschweiz:

### **Jeninser Riesling X Sylvaner**

**2016**

Georg Schlegel, Jenins

Der ideale Apérowein, oder zur Vorspeise,  
die Flaschenqualität in der **eleganten 50 cl Flasche!**

SFr. 33.00

### **Jeninser Chardonnay**

**2016**

Georg Schlegel, Jenins

leicht fruchtig, als Apéro, zu Riesencrevetten oder zu  
weissem Fleisch!

SFr. 60.00

### **Jeninser Pinot Gris**

**2015**

Georg Schlegel, Jenins

hier übertrumpft sich Georges selber! Schöne, volle Frucht  
körperreich, zum Nasi oder Bami geeignet, oder zum  
Kalbs-Cordon- Bleu!

SFr. 60.00

### **Schiller**

**2016**

Georg Schlegel, Jenins

Trockener "Rosé" welcher aus weissen und blauen Trauben  
gemeinsam gekeltert wird. Zum Apéro oder zu leichten  
Gerichten, Grilladen!

SFr. 53.50

### **Completer**

**2015**

Roman Herrmann, Fläsch

Die älteste Rebsorte des Bündnerlandes! Kräftiges Strohgelb, Röstaromen,  
reife Äpfel, Quitten, Dörraprikose, Vanille. 12 Monate im Barrique!

SFr. 67.00

## Weissweine aus dem Tessin

### **Merlot Bianco del Ticino "Terre di Gudo"**

**2016**

Carlo Tamborini, Lamone

Dieser Wein wird aus 100% blauen Merlot-Trauben gekeltert, die Farbe ist Strohgelb, die Aromen erinnern an Pfirsich und Mango, mittlere Struktur, zart bittere Tannine, Ausbau imahltank!

Dieser Wein macht Lust auf mehr...!

SFr. 52.00

### **Castello Luigi Bianco del Ticino DOC**

**2009**

Luigi Zanini, Mendrisio

100% Chardonnay, vielschichtiger und komplexer Wein mit viel Power und Finesse! Zeigt grosse Reserven und hat einen unglaublich langen Nachhall! Er entwickelt bis zu 10 Jahren eine noch intressantere Aromatik!

SFr. 140.00

## Weisswein aus Österreich

### **Grüner Veltliner Réserve "Carnuntum"**

**2015**

Weingut Böheim, Arbesthal

Leuchtende, hellgelbe Farbe mit Grüntonreflexen. Duft nach Holunderblüten und Grapefruit. Im Gaumen finessenreich, spritzig und fruchtig! Eleganter Abgang

SFr. 61.00

## Weisswein aus Italien

### **Roero Arneis DOCG**

**2014**

Matteo Correggia, Canale, Piemont

Helles, feines Strohgelb mit grünen Reflexen. Aromen nach Früchten, leichter Bittermandelton und florale Noten. Im Mund präsentiert er sich elegant mit frischer Säure; im Abgang Anklänge von Birnen, Bananen und Melonen. Passt sehr gut zum Apéro, Kalbfleisch und Geflügel!

SFr. 58.00

## Weisswein aus den USA

### **Chardonnay**

**2013**

Sebastiani, Sonoma County

Ein aromatischer, mittelschwerer Weisswein. Im Gaumen bemerkt man Melonengeschmack!

SFr. 58.00

inkl. 7.7 %MwSt

# Weisswein aus Australien

**John Duval "Plexus"**\*

**2015**

**Marsanne, Roussanne, Viognier**

Die 3 Rebsorten werden in Stahltanks ausgebaut, um die Fruchtaromen zu erhalten. Ein kleiner Teil Viognier und Marsanne reifen einige Wochen im Holz. Dadurch erhält der Wein eine besondere Struktur und Langlebigkeit! Ein aromatisches Bouquet von Steinfrüchten, Zitrus mit Aromen von Mandarine, Birne und asiatischen Gewürzen am Gaumen! Die feine Säure und die vollmundige Textur stehen in perfekter Harmonie! Passt zu Fleisch, Lamm und Käse!

SFr. 63.50

inkl. 7.7 %MwSt

24.06.2018



# Unsere Rotweine

## Die Spezialitäten aus der Westschweiz

### **Syrah du Valais AOC**

**2015**

Charles Bonvin, Sion

Tiefes Granatrot mit violetter Schimmer. Kräftig, würzig, mit einer Note von Cassis, schwarzen Oliven und Pfeffer. Vollmundig, mit dicht eingebundenen Tanninen. Aromen von schwarzen Johannisbeeren. Passt zu Wild, Rindfleisch und Käse!

SFr. 63.00

### **Cornalin du Valais , AOC**

**2015**

Charles Bonvin, Sion

Auch Landroter genannt und gilt als eine der ältesten und rarsten Walliser Rebsorte, sehr anspruchsvoll! Kirschenschwarz, mit violetten Reflexen. Vorspeise, Hauptgang und Dessert zugleich! Mit einer Nase von Pilzen, Holunder-Note. Zu kräftigen Speisen und Wild!

SFr. 62.00

### **Malbec Vernissage, 100% Malbec** Vin de Pays Romand

**2015**

Grillette Domaine de Cressier

Tiefes, nachhaltiges Granatrot. Perfekte Harmonie zwischen roten Früchten, schwarzem Hollunder und würziger Note mit Gewürznelke! Ein wohl strukturierter Wein mit langem und nachhaltigem Abgang!

SFr. 72.00

## Die Spezialitäten aus der Ostschweiz

### **Jeninser Pinot Noir** **2015** **"Reserve du Patron"**

Georg Schlegel, Jenins

sehr schöne Frucht, das Traubengut ist nur aus ausgesuchten Lagen, wurde 12 Monate in gebrauchten Eichenfässern ausgebaut. Ideal zu Wild und Kalb!

SFr. 60.00

### **Pradafant Jeninser Pinot Noir "Barrique"** **2015**

Georg Schlegel, Jenins

Das Traubengut ist aus einer hervorragender Lage. Wurde 12 Monate in neuer Eiche ausgebaut! Passt sehr gut zu unseren Steaks, zu Wild und Käse! Auch als Magnumflasche erhältlich!

SFr. 69.00

### **Saliser Pinot Noir "Grand Selection" Pinot Noir** **2011/13**

Georg Schlegel, Jenins

Durch eine extreme (3-400g/m<sup>2</sup>) Mengenbeschränkung ist es Georges Schlegel gelungen, einen kräftigen, sehr konzentrierten Wein herzustellen! Das sieht man sein ganzes Können! Die Maische wird von Hand angesetzt, dann wird der Wein 12 Monate in neuen Barriques ausgebaut! Besser kann man einen Wein (fast) nicht mehr produzieren!

**Unser Schweizer "Rolls Royce"!** SFr. 94.00

### **Nobler Blauer "Pinot Noir"** **2016**

**"Der Schweizer Amarone"**

Nadine Saxer, Neftenbach

Die Lese findet im Spätherbst statt, und das Traubengut wird teilweise in Körben angetrocknet! Durch den Ausbau in alten Fässern hat dieser Wein seine Tannine zur vollständigen Reife gebracht! Passt hervorragend zu kräftigem Fleisch!

SFr. 61.00

## **Auch die Tessiner gehen nicht vergessen!**

### **Merlot del Ticino "San Domenico" DOC 2014**

Carlo Tamborini, Lamone

Die Trauben stammen aus den Rabbergen des Klosters in Neggio, kurze Maischengärung, nachher Ausbau in gebrauchten Barriques. Grosse aromatische Finesse, Aromen von Waldbeeren, Kirschen und Vanille, im Gaumen weich, elegant und körperreich! Schöne Frucht und Lakritzennoten, langes Finale!

SFr. 61.00

### **Ticino Merlot DOC Castelrotto 2013**

Carlo Tamborini, Lamone

100% Merlot aus den besten Lagen der Tenuta Vallombrosa! Schönes Rubinrot, ausgeprägte Noten von reifen Früchten, am Gaumen frisch und mineralisch mit angenehmer Tanninstruktur. Sehr gut zu kräftigem Fleisch!

SFr. 76.00

### **Ticino Merlot DOC "Quattromani" 2013**

Carlo Tamborini, Lamone

100% Merlot;(Cuvée von 4 reinen Merlots, von 4 Tessiner Produzenten aus 4 verschiedenen Tessiner Weinbauregionen!)  
20 Monate in Holzfässern und 6 Monate in der Flasche ausgebaut!  
Schönes Bordeauxrot, frisches Bouquet, leicht würzig und fruchtbetont!  
Im Gaumen vollmundig mit weichen Tanninen, langer und kräftiger Abgang!

SFr. 92.00

### **CASTELLO LUIGI Rosso del Ticino DOC 2009**

Luigi Zanini, Mendrisio

Dieser Merlot gilt als einer der feinsten Weine der Schweiz!  
In mehreren Blinddegustationen deklassierte er die ganz grossen Merlots aus dem Bordeaux wie den berühmten "Château Pétrus"!

Passt hervorragend zu kräftigem, dunklem Fleisch!

SFr. 150.00

# Rotwein aus Österreich

## **Giefing Blaufränkisch "Guter Roter"**

**2013**

Burgenland

Weingut Giefing, Rust

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. In der Nase mit feiner Edelholzwürze und Cassis-Brombeer-Konfit unterlegt. Am Gaumen gehaltvoller Wein mit eleganter Textur, saftig, süsse Kirsche, gut intergrierter Tannine bleibt gut anhaltend, hat einiges Lagerpotential!

Vielseitiger Speisenbegleiter

SFr.

71.00

## **Zweigelt**

**2015**

Weingut Familie Umathum, Frauenkirchen

Zweigelt ist die meistangebaute Rotweinsorte in Österreich entstanden aus Blaufränkisch X St.Laurent. Er ist rubinrot, in der Nase pfeffrig, würzig, mit Anklängen von Kirschen, am Gaumen Aromen nach reifen, dunklen Kirschen und schwarzem Pfeffer, salzig, samtig mit harmonischem Abgang! Passt zu dunklem Fleisch, Wild, Pastagerichten!

SFr.

63.00

## **Stuhlwerker Zweigelt/ Merlot/ Shiraz**

**2013**

Carnuntum

Weingut Böheim, Arbesthal

Im Gaumen sehr gehaltvoll, fleischig und saftig mit einer festen Tanninstruktur. Enorm viel Frucht im Abgang. Schlicht ein Powerwein! Ausbau während 12-18 Monate im Barrique. Passt zu Rindfleisch und Käse

SFr. 75.00

inkl. 7.7 %MwSt

07.07.2018

# "Unsere" Italiener

## Aus der Toskana

**Brunello di Montalcino DOCG** **2009**  
Altesino, Montalcino

Ein fein strukturierter, aber trotzdem gehaltvoller Rotwein,  
der sich speziell zu unseren Steaks und zu Wild eignet!  
Auch als Magnumflasche erhältlich!

SFr. 85.00

**Castello di Bolgheri, Bolgheri DOC Superiore** **2013**  
Castello di Bolgheri Toscana

Die Assemblage von Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc  
hat ein dunkles, tintenfarbiges Kirschrot, erinnert an Kirschen und dunkle  
Beeren, dezente Röstaromen, im Gaumen süsse Tannine im Ansatz saftig  
und trotzdem weich! Ein harmonischer, eleganter Wein mit viel Charme!  
Zu kräftigen Speisen! Auch zu scharfen Gerichten!

SFr. 94.50

## Aus dem Piemont

**Barbera d'Alba "Marun" DOC** **2013**  
Matteo Correggia, Canale d'Alba

Dichtes, dunkles Granatrot. In der Nase schöne Frucht von roten  
Beeren, mit Noten von Kaffee, Tabak und Pfefferminze.  
Konzentriert, harmonisch, mit geschmeidigen Tanninen. Ca.  
18 Monate in neuen Barriques und dann noch 4-6 Monate im  
Stahltank ausgebaut!

SFr. 75.00

## **Barolo DOCG**

**2011**

Massolino, Vigna Rionda, Serralunga d'Alba

Gereiftes Granatrot, Duft von roten Beeren und Früchten, noch leicht verschlossen, mit rassigem Ansatz von präsenten, jedoch weichen Taninen! Noch jugendlich und ungestüm im Säurespiel, lässt er sein Potential erahnen!

SFr.

89.00

## **Aus dem Valpolicella**

### **Le Crossare Ripasso Valpolicella**

**2015**

Classico Superiore DOC  
Cantine Lenotti, Bardolino

Der bereits vergorene Wein wird noch einmal fermentiert, und zwar auf der Maische der Amaroneweine. So entsteht ein "Hauch eines Amarones"!

SFr.

59.50

### **Amarone De' Roari**

**2012**

Luigi Righetti, Valgarata

Die Besonderheit dieses aus Valpolicella stammenden Weines liegt darin, dass die Beeren nach der Lese getrocknet werden, daher liegt der minimale Alkoholgehalt bei 14 Vol-%. Dieser Wein ist eher auf der lieblichen, feineren Seite! Auch als Magnumflasche erhältlich!

SFr.

75.00

**Amarone della Valpolicella DOC** **2010**  
Azienda Agricola Lorenzo Begali, Verona

Ein sehr kräftiger, aromatischer Amarone, der ideale Begleiter zu Wild oder einem Stück Rindfleisch, vielleicht als "Deckeli" nach dem Essen?! SFr. 79.00

**Amarone della Valpolicella DOC** Selezione di Famiglia **2012**  
Vinicola Tinazzi, Lazise, Verona

Die Trauben werden 120 Tage auf flachen Holzgestellen getrocknet, Reift 36 Monate in slowenischer Eiche. Für den Selezione wird nur der beste Jungwein verwendet! Das Bouquet besticht durch duftende reife Früchte, Pflaumen, Vanille und eine delikate Caramelnote! Langer, samtiger Abgang! SFr. 98.00

## Aus dem Veltlin

**#10\_ sforzato "black edition" docg** **2010**  
plozza vini, brusio

Ein Veltliner der Sonderklasse! 100% Nebbiolo aus einem herausragendem Terroir! Grandiose Qualität der Trauben. Betörende Aromen von eingemachten Kirschen mit Noten von Lebkuchengewürzen und Rosinen. Im Gaumen folgen dichte Waldbeer- und Holzaromen sowie eine frische Nussigkeit! Trotz seinem hohen Alkoholgehalt süffig und Bodenständig. Ein konzentrierter, würziger Nebbiolo mit dichtem Fruchtfleisch. Die Trauben werden ca. 4 Monate auf Holzrosten getrocknet, gepresst und in Stahltanks vergoren. Der Ausbau erfolgt in grossen Holzfässern! Passt zu Wild und rotem Fleisch!

inkl. 7.7 %MwSt

SFr. 74.00



# Nos amis Français

## aus dem Burgund

**Chassagne-Montrachet "Morgeot-Clos Pitois" 1er Cru** **2015**  
Domaine Roger Belland, Viticulteur à Santenay, Côte d'or

Der Duft ist ein Traum, die schwarze Frucht steht im Vordergrund, ist aber eingebunden ins Terroir! Florale Noten, Kräuter, Gewürze, ein Hauch schwarze Trüffel, ein Gedicht am Gaumen! Ein ganz grosser Wein ohne Starallüren! 12 Monate in französischen Eichenfässern ausgebaut! Passt sehr gut zu Kalb und Rindfleisch!

SFr. 99.00

## Weine aus dem Bordeaux

**Château Lafon-Rochet** **2006**  
4e cru classé Saint- Estèphe AC  
Mis en Bouteilles au Château

Ein Wein mit viel Frucht, Konzentration, dichten und gut eingebundenen Tanninen, Intensiv, dunkelrote Farbe, Konfitürenaromen und Düfte von Waldbeeren, Cassis und einem Hauch von Schokolade und würziger Eleganz mit einem schönen Abgang!  
Passt (fast) perfekt zu einem Steak!

SFr. 105.00

inkl. 7.7 %MwSt

04.01.2018

## **Château Rauzan- Ségla**

**2004**

2e Cru Classé Margaux AOC

Mis en Bouteilles au Château

Dunkles Purpur-Violett, reifes Beerenbouquet, Pflaumen, Nuss- und Röstaromen. Passt sehr gut zu Rind oder Wild

SFr. 125.00

## **Château Mouton Rothschild**

**1997**

Mis en Bouteilles au Château

Seit 1973 1er Cru! Wein von majestätischer Fülle, oft der gehaltvollste im Medoc! Mouton hat nur die Hälfte seiner Lese für seinen grossen Wein verwendet! Seine Nase ist äusserst expressiv mit Aromen von schwarzer Johannisbeere, Zeder und Mocca. Im Mund mild und füllig. Laut Parker ein beeindruckender Erfolg für diesen Jahrgang!

SFr. 310.00

## **Alter Ego**

**2010**

Château Palmer, Margaux

Dieser Wein wird als eigenständiges Produkt von Château Palmer ausgebaut! Dunkles, tiefes Rubinrot. In der Nase sehr klar und typisch. Dunkle Früchte, etwas Kakao. Am Gaumen schöne elegante Fülle.

SFr. 140.00

inkl. 7.7 %MwSt

# **E Viva España**

## **aus dem Riojagebiet**

### **Viña Diezmo Reserva DO Rioja DOC**

**2012**

Bodegas Primicia, La Guardia, Rioja Alavesa

aus Tempranillo, Mazuelo und Graciano Trauben gekeltert.  
Kirschrot mit Rubinroten Reflexen, Bouquet mit reifen  
Früchten, Gewürzen, mit Noten von Zimt, Vanille. Sehr  
gehaltvoll mit kräftigem Körper! Passt zu Pasta, wie auch  
zu kräftigen Fleischspeisen!  
auch als Magnumflasche (Crianza) erhältlich!

SFr. 61.00

### **Rioja DOC Culmen de Lan Reserva**

**2004**

Bodegas Lan MO, Fuenmayor

Dieser Rioja wird am spanischen Hof den Staatsgästen  
serviert! Reife Frucht,- und Röstnoten, füllig, saftig,  
eine gute Säure und Struktur, langer Abgang! Ein Traum!

SFr. 132.00

inkl. 7.7 %MwSt

17.10.2018

## aus dem Priorat

### **Amadis Priorat DOQ**

**2013**

Rotllan Torra, Torroja del Priorat

Aus Cabernet Sauvignon, Cariñena (Samsó), Syrah und Merlot gekeltert! Druckvoller, mächtiger Wein mit sehr grossem Potential und brillantem Abgang! Dieser Wein kommt aus einem kleinen Familienbetrieb der noch viel Handarbeit leistet! Lagerte 10 Monate in neuen Fässern Passt zu schwerem Fleisch.

SFr.

96.00

## **Ribero del Duero**

### **Prado Rey Crianza MO**

**2014**

### **Ribera del Duero DO**

G. Yravedra, Real Sitio de Ventosilla, Burgos

Aus Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Merlot gekeltert. Eleganter, kraftvoller Charakter mit schönem Abgang! Lagerte 1 Jahr im Barrique. Passt zu würzigen Vorspeisen, kräftigem Fleisch, Indonesischer Küche (Nasi) und Käse!

SFr.

61.50

inkl. 7.7 %MwSt

25.10.2018

# Amerika, wir kommen!

## **pureCru CFM**

**2010**

PureCru Wines, Napa Valley

Mitch Cossentino "zauberte" eine Liaison aus Cabernet Franc und Merlot. Eine gelungene Assemblage, sowohl für die Cabernet Franc, wie auch für die Merlot Liebhaber! 32 Monate im Barrique ausgebaut. Zu kräftigen Fleischgerichten!

SFr. 97.00

## **Charbono**

**2012**

Duxoup Winery (Andy & Deborah Cutter) Dry Creek Valley

Charbono ist eine alte, dunkle Traubensorte, welche schon die Indianer kannten. Er schmeckt nach Cassis, Brombeeren und schwarzer Schokolade. Kräftig, ausgewogen, passt zu allen Fleischarten!

SFr. 64.00

## **Barbera**

**2011**

Seghesio, Healdsburg

Sattes, beeriges Bouquet mit elegantem Körper, kräftiger Geschmack, lang abklingend!

SFr. 76.00

## **Zinfandel "Director's Cut"**

**2013**

Francis Ford Coppola, Dry Creek Valley

Dunkelrote, fast schwarze Farbe, mit Brombeer,- Erdbeer,- und Gewürzaromen. Pfeffriger, kraftvoller und langer Abgang! Passt zu gegrilltem Fleisch, Käse und Fleisch mit Sauce. Einer meiner Lieblings Zinfandel!

SFr. 79.00

inkl. 7.7 %MwSt

**Cabernet Sauvignon** **2012**  
Sebastiani, Sonoma County

Ein kräftiger, fruchtiger Rotwein. Schön im Barrique  
ausgebaut. Passt zu Grilladen SFr. 63.00

**Cabernet Sauvignon, Reserve Selection** **2014**  
**"Raymond"**

Raymond Vineyards, Napa Valley

Die Trauben dieses Weines wurden von Hand gelesen,  
damit die Frucht voll zur Geltung kommt!.Wird 19 Monate  
im Barrique ausgebaut.Man erkennt Pflaumen, Cassis,  
Rhabarber und Pfefferaromen: Er passt zu allen  
Fleischgerichten und zum Wild!

SFr. 87.00

**Cabernet Sauvignon** **2012**  
**Cherry Block**  
Sebastiani, Sonoma County

Das Masterpiece von Sebastiani! Diese Winzer vollbringen  
wahre Wunder! Kräftig, ausgewogen, passt zu allen  
Fleischgerichten!

SFr. 128.00

**Opus One** **2006**  
Robert Mondavi / Baron de Rothschild

Die Symbiose alte Welt/ neue Welt funktioniert hervor-  
ragend! Der "Rolls Royce" aus dem Napa Valley!  
Dieser Cabernet Sauvignon ist eine wahre Meisterleistung!

inkl. 7.7 %MwSt

SFr. 350.00

## Wein aus "Down Under"

### **John Duval Wines "Plexus"**

**2013**

John Duval Wines, Tanunda, Barossa

Wird aus Shiraz, Grenache und Mourvèdre gekeltert. Die Shiraz Trauben kommen von alten Reben im nördlichen Teil des Barossa Valleys, die Grenache von etwas südlicher gelegenen 50- 60 jährigen Buschreben und die Mourvèdre Trauben sind teilweise von alten Reben im nördlichen Barossa. Tiefes Purpurrot. In der Nase üppige Aromen von roten Früchten mit einer pikanten Würze. Im Gaumen ist er intensiv aber elegant mit puren Fruchtnoten! Passt zu Grilladen, Wild und Rind!

SFr. 82.00

### **Cabernet Sauvignon**

**2013**

Bethany Winery, Barossa Valley

Dieser Familienbetrieb keltert wunderbare Weine! 2 Jahre in französischer Eiche ausgebaut, tiefes Rot, mit Aromen von reifen Pflaumen mit einer Spur von Cassis! Ein "moderner" australischer Wein, mit ausgewogenem Abgang!

SFr. 62.00

### **Grenache**

**2012**

Bethany Winery, Barossa Valley

Ein angenehmer, leicht zu trinkender, aromatischer Wein. Würzige Noten ergänzen den "Rhône"-Charakter! Ein langer Abgang mit Erdbeer,- und erdigen Aromen. Ideal zu Rindfleisch!

SFr. 58.50

### **Merlot Katnook**

**2010**

Katnook Estate, Coonawarra

Ausbau während 20 Monaten in französischer Eiche, Rubinrot, intensiv, fruchtig, reife Brombeeren, Kaffeearomen. Saftiger Körper, mit reifen Tanninen. Passt gut zu Fleischgerichten mit kräftigen Saucen!

SFr. 72.00

**William Randell Shiraz** **2010**

Thorn Clarke Wines, Barossa Valley

Dieser Wein wird 24 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern (60%neu;40% gebraucht) ausgebaut!Kräftig Dunkelrot. In der Nase ein Feuerwerk von Himbeere, Zwetschgen, Kirschen und Tabak! Im Gaumen explosiv mit Aromen von schwarzen Kirschen, karamellierte Feigen und Kaffee kombiniert mit Röstaromen  
Ein Power Shiraz in Vollendung!

Passt zu Fleisch oder zum Geniessen! SFr. 84.00

**Lyndoch Manoir "Private Selection"** **2010**

Shiraz/ Merlot/ Cabernet Sauvignon

Lyndoch Manoir, Barossa Valley (unter Schweizer Leitung)

Ein reicher, klassisch geformter Wein, schwarze Johannisbeeren, Schokolade und Waldbeeren, offene Fermentierung, von Hand geschlagen und gerührt! Mehr als 1 Jahr in gebrauchten, 300 lt. Eichenfässern ausgebaut, ungefiltert. Mit ausgewogenem Abgang!  
Ideal zu Fleischgerichten!

SFr. 87.00

**Penfolds Grange** **1998**

Penfolds Wines, Magili, South Australia

Seit 1951 der Inbegriff für den australischen Topwein schlechthin!  
Wird nur in Spitzenjahren produziert und hat auch nicht immer die gleiche Zusammensetzung. Grösstenteils Cabernet Sauvignon. Lagerpotenzial 20 und mehr Jahre! Der "Rolls Royce" aus Down under!

SFr. 560.00



# Südafrika besucht uns auch!

## **Chocolate Block**

**2015**

Boekenhoutskloof , Franschhoek

Eine Cuvée aus Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon,  
Cinsault und Viognier

Aromatische Konzentration, Schokoladennoten, sehr würzig, fruchtig,  
warm. Gut strukturiert mit mittlerem Körper, es finden sich Geschmack-  
noten von Pflaumen, schwarzen Früchten. Elegant und mundfüllend,  
langlebig und lang anhaltendem Abgang! Wurde im Barriqueausgebaut!  
Passt zu Fleisch!

SFr. 78.00

Auch als Magnum, 150 cl erhältlich!

## Grossflaschen 150cl

### Jeninser Barrique

Georges Schlegel, Jenins, CH

**2014**  
SFr. 145.00

### Castello Luigi

Luigi Zanini, Besazio

**2013**  
SFr. 360.00

### Blaufränkisch Chevalier

Rotweingut Iby, Horitschon, AUT

**2011**  
SFr. 144.00

### Château Phélan Segur, Appellation Saint- Estèphe contrôlée

Château Phélan Ségur, à Saint Estèphe

**2008**  
SFr. 165.00

### Amarone De' Roari

Luigi Righetti, Valgarata IT

**2007**  
SFr. 160.00

### Brunello di Montalcino

Cantina di Palazzo Altesino, Altesino IT

**2007**  
SFr. 199.00

### Viña Diezmo Crianza Rioja DOC

Bodegas Primicia, ESP

**2011**  
SFr. 124.00

### Chocolate Block

Boekenhoutskloof , Franschhoek

**2015**  
SFr. 162.00

# Für die festliche Stimmung

Unser Champagner stammt aus dem Hause:  
Nicolas Feuillatte, Epernay

**"Réserve Particulière" Brut 1er Cru**

**SFr. 80.00**

Ausserdem servieren wir Ihnen immer einen Sparklingwein  
der nach tradioneller Methode produziert wurde!

**10cl SFr. 9.50**  
**75cl SFr. 63.00**

## Unsere Süß,- und Dessertweine

### Goût du Conseil AOC

Mont d'Or, Valais

37.5cl

SFr.

**1999**  
44.00

### Château Suduirant

#### Sauternes

1er Cru Classé en 1855

Appellation Sauternes Controlée

Mis en Bouteille au Château

37.5 cl

SFr.

**1996**

69.00

### Château Lange- Règlat

Bernard Réglat, Bommès

Appellation Sauternes contrôlée

75 cl

SFr.

**2000**

65.00

inkl. 7.7 %MwSt

04.01.2018