



## Offenweine

	1 dl	3 dl	5 dl
<i>Weissweine</i>			
Chardonnay Genève AOC	4.40	13.20	22.00
Schafiser Chasselas AOC	5.00	15.00	25.00
Yvorne blanc Chablais AOC	5.00	15.00	25.00
Johannisberg Valais AOC	4.80	14.40	24.00
Humagne blanche Valais AOC	7.00	21.00	35.00
<i>Rosé</i>			
Œil de Perdrix Vingelz AOC	5.20	15.60	26.00
Œil de Perdrix du Valais	5.20	15.60	26.00
<i>Rotweine</i>			
Dôle Valais AOC	4.20	12.60	21.00
Yvorne rouge Chablais AOC	5.00	15.00	25.00
Bielensee Pinot Noir	5.40	16.20	27.00
Vully Pinot Noir	6.50	19.50	32.50
Primitivo di Puglia IGT	4.40	13.20	22.00
Humagne rouge Valais AOC	7.00	21.00	35.00
<i>Flaschenweine im Halbliter</i>			
Cornalin Valais AOC			29.00
Amarone della Valpolicella Villa Angelo DOC			38.00
<b>Prosecco doc Canti</b>	Cüpli 7.50	Flasche	46.00
<b>Alkoholfrei</b>	Cüpli 6.00		

# Weisswein



Schweiz



## **Bielersee**

### **Chasselas, Hämmerli Ins**

70 cl Fr. 43.00

Ein Wein, der Ihren Gaumen mit Lindeblüte und Zitrus verwöhnt. Eine helle, klar strohgelbe Erscheinung. Entwickelt sich im Glas zu einer komplexen Nase mit trockener Banane. Sehr ruhig und rund, mit einem angenehmen Trinkfluss. Ein im wahrsten Sinne des Wortes süffiger Wein, der beispielsweise zu Seefisch seine ganze Klasse ausspielt. Schlüsselworte: Aperitiv, Chasselas, Fisch, frisch, fruchtig, Käse.

### **Humagne blanche „Château Ravire“ Sierre**

1 dl Fr. 7.00  
70 cl Fr. 49.00

Einen Produzenten von Humagne blanche zu finden, der einem nach längerem Bitten auch tatsächlich einige der kostbaren Flaschen verkauft, ist gar nicht so einfach. Diese einheimische Sorte wird nämlich nur noch auf 16 Hektaren angepflanzt. Der Wein, wegen seines Eisengehalts traditionell zur Stärkung der Wöchnerinnen verwendet, ist von rustikalem, herbem Charakter und besticht durch ein delikates Bouquet von Lindenblüten. Soll er sich von seiner schönsten Seite zeigen, empfiehlt es sich ihn einige Jahre zu lagern. Humagne blanche trinkt man zu Geflügelleber-Terrinen, Spargeln zu Fisch oder zu Alpkäse.

# Rotwein



Schweiz



## Schweiz

70 cl Fr. 45.00

### Aigle „Le bec d'Aigle“ A. Favre

Das Weinanbaugebiet in Aigle umfasst 132 ha. Diese Weinregion liegt an einer herrlichen Lage, die hervorragende klimatische und geografische Bedingungen bietet. Der Besitzer Alexandre Favre keltert mit viel Liebe und Hingabe einen reichen und harmonischen Rotwein. In der Nase Aromen von Kirschen, Erdbeeren und Waldhimbeeren.

### Humagne rouge „Château Ravire“ Sierre

1 dl Fr. 7.00  
70 cl Fr. 49.00

Die Humagne rouge gehört zu den einheimischen Walliser Rebsorten. Nur auf allerbesten, gut besonnten Parzellen kann sie ihre Qualitäten entfalten und sich zu einem gerbstoffreichen, wilden, rassigen Wein entwickeln, der in der Nase an Waldbeeren und Unterholz erinnert und sich im Gaumen kraftvoll, sehr fruchtig und angenehm rustikal präsentiert. Ideal zu Wildgerichten, Ente, Lamm oder Käseplatten.

## Graubünden AOC

### Maienfelder Pinot Noir «Gnädige Herre Wy»

75 cl Fr. 46.00

1875 verkorkte Pietro Zanolari in Poschiavo erste Weinflaschen auf deren Etikette sein Name stand. Ermutigt von ersten Verkaufserfolgen, zog Pietro schon bald mit seinem kleinen Weinhaus und seiner gesamten Familie über den Berninapass nach Graubünden. Typische tiefrote Pinot Noir, gereift an der sonnigen Pforte Graubündens. Kirschrot beeriges Burgunger-Aroma, schöne Struktur, gehaltvoll. Passt Ideal zu dunklem Fleisch und Wild.

## Tessin DOC

### Casimiro Svizzera Italiana IGT «Agriloro S.A. Arzo»

75 cl Fr. 61.00

13 Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Arinarnoa, Petit Verdot, Gamaret, Tannat, Marselan, Egidola, Carmenère, Mourvedre, Zinfandel (Primitivo), Nero d'Avola, Cabernet Franc  
Ein einmaliges Geschmackserlebnis: würzig, lang und anhaltend mit reichem Aroma. Nicht zuletzt wegen diesem wunderbaren Wein wurde Meinrad C. Perler zum Winzer des Jahres gewählt.

## Bielersee

### Pinot Noir Barrique Réserve Räblus

75 cl Fr. 57.00

Kräftiges Rubinrot, Fruchtaromen. Der Ausbau in der Burgunderpièce verleiht diesem gutstrukturierten Pinot Noir eine dezente Eichenholznote (Gewürz, Vanille). Ideal zu Fleisch und Käse.

### Vully Pinot noir, Hämmerli Ins

1 dl Fr. 6.50  
75 cl Fr. 46.00

Sie und der Wein stehen im Mittelpunkt. Dieser Wein wurde ausschliesslich mit Trauben aus Vully gekeltert. Der Wein wird im Eichenfass aus zweijährigem Holz ausgebaut. Er ist fruchtig, harmonisch und hat ein herrliches Bouquet. Ideal zu Fleischgerichten



### **Sizilien IGT**

#### **Nero d'Avola Sicilia «Andrero»**

**75 cl Fr. 38.00**

Nero d'Avola ist eine rote Rebsorte wahrscheinlich sizilianischer Herkunft, die in Süditalien verbreitet ist und aufgrund ihrer hervorragenden Eigenschaften auch „Principe Siciliano“ (sizilianischer Prinz) genannt wird. Die Stadt Avola liegt zwischen Syrakus und Noto. Die Anbaufläche beträgt heute ca. 14.000 Hektar. Sie ist eine der traditionellen Rebsorten Siziliens und ist auch unter dem Namen „Calabrese“ bekannt, welcher Kalabrien als den vermuteten Ursprung der Rebsorte angibt, obwohl er dort wenig angebaut wird. Die Vorläufer der Rebe sind eher in Griechenland zu suchen. Der Wein hat ein frisches, angenehmes Bouquet und einen vollen samtigen Geschmack. Passt zu italienischen Gerichten, insbesondere Pizzen und Pasta.

### **Piemont DOC**

#### **Barbera d'Asti Classic «Noceto Michelotti»**

**75 cl Fr. 46.00**

Der Barbera wurde aus den besten, von Hand geernteten Barbera Trauben liebevoll hergestellt und in temperaturkontrollierten Edelstahltanks vergoren. Er reifte 12 Monate in Holzfässer. Er hat eine intensive rubinrote Farbe, die in ein tiefes Violett übergeht. Sein fruchtig, frisches Bouquet besitzt Nuancen von wilden Himbeeren und Erdbeeren. Am Gaumen zeigt er sich rund und mild, mit ausgedehnter Eleganz und genau der richtigen Menge an Säure.

### **Veneto DOC**

#### **Valpolicella Classico Superiore Ripasso «Corteforte»**

**75 cl Fr. 49.00**

Duftet himmlisch nach Cassis und Veilchen. Ein kräftiger, körperreicher; komplexer Wein, dessen Aromen sich sehr schön am Gaumen entfalten.

### **Toscana DOCG**

#### **Brunello di Montalcino «Brunelli»**

**75 cl Fr. 59.00**

Brunello di Montalcino wird ausschliesslich aus der Traubensorte Sangiovese gekeltert und auf den Rebflächen der Gemeinde Montalcino in der Provinz Siena (Toscana) angebaut. Voller sortentypischer Geruch mit klaren Vanille- und Veilchennoten, konzentriert und elegant im Geschmack mit Anklängen von Waldbeere und Kirsche. Der Brunello muss mindestens 4 Jahre altern, davon 3 Jahre im Eichenfass und einen Alkoholgehalt von 14% aufweisen.

#### **Primitivo di Manduria «Colle al Vento»**

**1 dl Fr. 6.00**

Nach vorsichtiger Lese im Oktober entsteht dieser intensiv, rot-violette Wein mit granatroten Reflexen. Der "Colle al Vento" ist kräftig und samtig und duftet nach reifen roten Beeren und Wiesenblumen.

**75 cl Fr. 42.00**



## Spanien



[http://www.google.ch/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwil6q\\_e6YvWAhUPahoKHSDFDKkQjRwIBw&url=http://www.flaggenbilder.de/spanien-nationalflaggen-fahnen-11.html&psig=AFQjCNEgV-JrW0oITc\\_xnU75C8cJA1UoA&ust=1504624634239892](http://www.google.ch/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwil6q_e6YvWAhUPahoKHSDFDKkQjRwIBw&url=http://www.flaggenbilder.de/spanien-nationalflaggen-fahnen-11.html&psig=AFQjCNEgV-JrW0oITc_xnU75C8cJA1UoA&ust=1504624634239892)

### Rioja DOCa

#### Solar de Becquer

75 cl Fr. 38.00

Klar definierter Fruchtausdruck von Brombeeren und schwarzer Johannisbeere, unterlegt mit etwas Vanille und Caramel. Kraft und Körper harmonieren gut mit der Struktur. Dieser Wein passt hervorragend zu Grilladen und kräftigem Fleisch.

### Cigales DO

#### La Legua Tempranillo Crianza

75 cl Fr. 42.00

Frische Fruchtnoten, schwarze Kirschen, Waldbeeren. Sauerkirschen, reife Beeren. Frucht dominanter, eleganter Körper mit, geschliffenen Tanninen. Mittellang ausgeprägter, schöner Tempranillo. Passt zu Lammfleisch, Schweinefleisch, Grillgerichten und allen Arten von gewürzten Speisen.

### Ribera del Duero DO

#### Valduero Crianza (Decanter: 93 Punkte)

75 cl Fr. 52.00

Das Weingebiet liegt in Zentralspanien, gut 200 Kilometer nördlich der Hauptstadt Madrid. Der Wein entsteht zu 100% aus der Traubensorte Tempranillo. Dunkle rubinrote Farbe. Spannendes vielschichtiges Bouquet, von Minzen- über Nelken- zu Zimtaromen.



## Portugal



### Ramos Tinto Reserva

75 cl Fr. 36.00

In der Nase Kirscharomen und rote Beeren. Harmonisch, elegant, weich mit komplexen Tanninen. Würzig mit einem langen anhaltenden Abgang. Dieser kräftige Wein aus dem Alentejano passt zu gegrilltem Fleisch, Reisgerichten und reifem Käse.



## Frankreich



### Margaux AC

#### Château Giscours MC 2ème Grand Cru classé

75 cl Fr. 96.00

Die parfümierte Nase (Himbeere, Banane und Rose) und das sehr, sehr präzise, florale Holz weisen auf einen sehr populär gemachten, fruchtsaftigen Wein, was sich am Gaumen bestätigt; wirkt voll und satt; die Tannine hingegen sind etwas trocken.

### Côte Chalonnais AC

#### Mercurey 1er Cru Clos du Paradis Capuano-Ferreri & Fils

75 cl Fr. 49.00

Aus der Côte Chalonnaise entstammt dieser prächtige Burgunder. Der Geniesser erlebt eine Explosion von Aromen und Frische und erwähnt sich im Paradies. Die Dichte verspricht eine grosse Zukunft.