

# Weissweine

## Schweiz

**Prà Bianco** 2014 75 cl 39.90  
Guido Brivio

*Dezente fruchtige Aromen von Pfirsich und Kumquats mit einem Anflug von Flieder und Thymian im Bouquet. Am Gaumen entfaltet sich die kräuterwürzige Komponente und leitet über zu frischen Zitrusnoten im gut anhaltenden Abgang.*

**Château du Châtelard AOC blanc** 2016 75 cl 36.00  
Patrick Fonjallez

*In der Nase überzeugt der Epesses durch die intensiven, fruchtigen Aromen. Er besitzt Finesse und eine eindruckliche Frische, die sich angenehm mit einem anhaltenden, würzigen Geschmack vereint. Sein typischer Charakter, seine harmonische, runde Struktur und sein ausgewogener, voller Abgang gefallen.*

**Heida** 2015 75 cl 47.00  
Charles Bonvin

*Ein Kräutersträusslein aus Zitronenmelisse und Salbei mit einem exotischen Duft nach Lychees und Passionsfrucht bilden ein einzigartiges Bouquet. Rassig, mit lebhafter Säure, einer schönen Textur und kräuterwürzigen Geschmack ausgestattet, wirkt er lange im Gaumen.*

## Italien

**Pinot Grigio attimo** 2016 75 cl 38.00  
Paladin/Bosco

*Die strohgelbe Farbe mit kupferfarbenen Reflexen erinnert an die Schalenfarbe von Pinot Grigio. Im Glas zeigt sich eine feine und elegante Aromatik nach Pfirsich und Melone. Im Gaumen dominiert ein frische Fruchtaromatik.*

## Kalifornien

**Hess Select Monterey Chardonnay** 2014 75 cl 48.00  
Hess

*Ein geschmeidiger Chardonnay mit Geschmackseinflüssen von Pfirsich und Melone, dem durch dezente Holznoten Kraft und Eleganz verliehen wird! Eignet sich sowohl als Aperitif, als auch zum Begleiten von Meeresfrüchten, Fisch, Austern u.a.*

# Rotweine

## Schweiz

**Maienfelder** 2016 75 cl 49.00  
*Arnold Graf*

*Gehaltvoller Wein von einem kleinen Weingut - mittleres Rubinrot, süsslich-würzige Frucht! Ein harmonischer Sommerwein, der gut zu Fleischgerichten aller Art, Käseplatten sowie auch als Aperitif passt.*

**Merlot Due Amici** 2013 75 cl 64.50  
*Guido Brivio (Weingut des Jahres 2013, Baur au Lac)*

*Die Blumigkeit und Würzigkeit im Bouquet erinnert an englische Gewürze- und Blumen, wobei die Fruchtintensität ebenso ausgeprägt ist. Am Gaumen zeigt er sein zugängliches Wesen mit angenehmer Saftigkeit, reifen Gerbstoffen und Geschmacksnoten von Amarenakirschen, Holunder, Dörrbirnen und Orangen, die angenehm lang im Abgang verweilen.*

## Italien

**Primitivo di Salento IGT MO – Puglia** 2013 75 cl 46.00  
*Az. Vinicola Mocavero*

*Der Wein mit der gleichnamigen Traubensorte ist ein sortentypischer Wein dieser Gegend. Er ist von dunkler, intensiver Farbe mit blauen Reflexen. Er ist kraftvoll und hat einen harmonischen Abgang. Zu Käse, Trockenfleisch und leichten Bratengerichten ist er der ideale Begleiter.*

**Bure Alto – Valpolicella Superiore Ripasso** 2014 75 cl 56.00  
*Villa Girardi*

*Corvina 70%, Molinara 15%, Rondinella 15% prägen diesen Wein, welcher auch als Ripasso bezeichnet wird, weil das Traubengut nach der normalen Gärung auf die Schalen des Amarone gelegt wird, nachdem dieser abgezogen wurde. Der Ertrag erfolgt von Rebstücken, die durchschnittlich 10 Jahre alt sind. Der Wein ist von intensiver rubinroter Farbe, ist reich und voll an Aromen, mit Unterton von Mandeln. Man kann ihn auch als den kleinen Amarone bezeichnen.*

**Barbera d'Asti La Tota** 2011 75 cl 68.00  
*Marchesi Alfieri*

*La Tota bedeutet im piemontesischem Dialekt „die Magd“. Es ist ein Barbera mit kräftiger rubinroter Farbe. Rose, Veilchen und Ginster, süsse Pflaumen, reife Kirschen und Thymian bilden in der Nase den Auftakt. Mit viel Schmelz, verschwenderischer Fruchtfülle und dem Geschmack von Amarenakirschen im Abgang spielt La Tota Ihren Charme aus.*

## Spanien

**Rioja tinto Crianza** 2013 50 cl 26.50  
El Coto

*Zu 100 Prozent besteht das Traubengut dieses im Rioja Alta- und Rioja Alavesa-Gebietes angebauten intensiven Weines von rubinroter Farbe aus der Tempranillo-Traube. Seine herausragenden Eigenschaften erhält dieser Wein durch das sorgfältig überwachte Gleichgewicht zwischen Frische und Jugendlichkeit und dem Reifen in speziellen Eichenfässern, in welchen er zwölf Monate ruht. Er hat einen leichten ausgewogenen Geschmack nach Eichenholz und Vanille. Passend zu Fleisch, Wild, Geflügel und Käse.*

**Figuro 4** 2016 75 cl 45.00  
Garcia Figuro

*Kirschrote Farbe mit Violetten Reflexen. In der Nase feiner Duft nach reifen Brombeeren und Himbeeren, gepaart mit dezenter Röstnote. Am Gaumen gute Balance zwischen Säure und Frucht. Die Tannine sind geschmeidig und gut integriert.*

**Cigales DO Mo tinto Reserva** 2012 75 cl 49.00  
Museum Real

*Der Ausbau dieses edlen spanischen Weines erfolgt 24 Monate in neuen Barriques aus französischer Eiche. Er ist tief und komplex in der Nase mit Andeutung von roten Beeren und er ist elegant, seidig und besitzt ein ausgezeichnetes Säureverhältnis. Ein harmonischer langanhaltender Nachgeschmack.*

## Argentinien

**Malbec Crios** 2015 75 cl 47.00  
Dominio del Plata

*Dieser Wein zeigt eine tiefe, dunkle, purpurrote Farbe. Füllig und schmelzig wirkt er am Gaumen, gleichzeitig saftig und frisch mit Aromen, die an Brombeer- und Hagebuttengelee, an reife Mangos, Pfefferminz, Lavendel, Veilchen und Lakritze erinnern.*

## Kalifornien

**Hess Select California Cabernet Sauvignon** 2012 75 cl 51.00  
Hess

*Über 80 Prozent Cabernet Sauvignon, ergänzt mit Cabernet Franc, Malbec und Petit Verdot, prägen diesen vollmundigen weichen Wein mit angenehmen milden Tanninen. Die Trauben stammen zu zwei Dritteln aus dem Napa Valley und zu einem Drittel aus anderen kalifornischen Weinregionen. Nach der Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks werden die Trauben 12 Monate lang in französischen Barriques ausgebaut.*

# *Weine im Offenausschank*

## *Weissweine*

<i>Epesses</i> <i>Château du Châtelard</i>	<i>2016</i>	<i>10cl</i>	<i>5.80</i>
<i>Pinot Grigio</i> <i>Paladin Bosco</i>	<i>2016</i>	<i>10cl</i>	<i>6.00</i>

## *Rotweine*

<i>Dôle#</i>	<i>#</i>	<i>10cl</i>	<i>5.10</i>
<i>Rioja tinto Crianza</i> <i>El Coto</i>	<i>2013</i>	<i>10cl</i>	<i>5.90</i>
<i>Figuero 4</i>	<i>2016</i>	<i>10 cl</i>	<i>6.50</i>

# *Schaumwein und Champagner*

## *Italien*

<i>Prosecco dry, Paladin/Bosco</i>	<i>10cl</i>	<i>8.50</i>
	<i>75cl</i>	<i>45.00</i>

## *Frankreich*

<i>Champagner Brut, Alice Margot</i>	<i>75cl</i>	<i>60.00</i>
--------------------------------------	-------------	--------------

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer