

# WEINKARTE



<b>Champagne</b>	2
<b>Schaumwein</b>	2
<b>Weisswein</b>	3
Schweiz	3
Italien	4
Frankreich	5
Österreich	6
Deutschland	6
<b>Roséwein</b>	6
Schweiz	6
Italien	6
<b>Rotweine</b>	7
Schweiz	7
Italien	8
Frankreich	13
Spanien	17
<b>Süsswein</b>	18
Schweiz	18
Italien	18
Frankreich	19
<b>Verstärkter</b>	19

# Champagne

## Cuvée Vendémiaire Brut 1er Cru AOC Maison Doyard

Frankreich - Champagne  
Chardonnay

### Degustationsnotiz

Äusserst komplexe Aromen mit Noten von Aprikosen und Pflaumen, aber auch von wunderbar erfrischender Mineralik, dazu Anflüge von Vanille und Röstaromen, sehr facettenreich und kräftig der Körper, am Gaumen cremig, vollmundig und mit unglaublich lebhafter Frische.

### Harmonie von Speis und Trank

Antipasti mit Fisch, Antipasti vom Land, Krustentiere

75cl CHF **62.-**



# Schaumwein

## Blanc de Blancs Brut DOCG Tenuta Cavalleri

Italien - Franciacorta  
Chardonnay

### Degustationsnotiz

Eine Robe von herrlicher, goldgelber Farbe, in der Nase mit grossartigen Aromen von reifen Früchten, zart-kräftig sein Körper, der sich am Gaumen angenehm elegant und feingliedrig zeigt, prächtiges Finale mit nachhaltigem Abgang.

### Harmonie von Speis und Trank

Pastagerichte, Schalentiere und reifer Käse, Kombination mit trockenen Desserts und Gebäck

75cl CHF **56.-**



## Brut Rosé Zero Dosage Francois Secondé

Frankreich - Champagne  
Pinot Noir

### Degustationsnotiz

Leuchtend rosa farben seine Robe, liebliche Nase mit Anflügen von reifen, roten Früchten, vor allem Erdbeeren, frisch am Gaumen mit lebendiger Aromatik, grossartiges Finale mit persistenten Eindrücken von rotem Fruchtcocktail.

### Harmonie von Speis und Trank

geräuchertes Fleisch, Sushi, Vorspeisen, Desserts mit roten Beeren

75cl CHF **64.-**



## Prosecco Superiore Extra Dry Valdobbiadene Millesimato DOCG Le Vigne di Alice

Italien - Veneto  
Glera

### Degustationsnotiz

Glänzende, strohgelbe Farbe, reiche, anhaltende Perlage, zartes Bouquet, harmonisch und fruchtig, angenehmer, fruchtiger Geschmack mit typischem, fein blumigem Charakter und angenehmer Frische, wunderschönes Finale mit äusserst präsender Fruchtigkeit.

### Harmonie von Speis und Trank

Frischkäse, Canapés, Meeresfrüchte

75cl CHF **47.-**



# Weisswein

## Schweiz

### Riesling Sylvaner Andrea&Anita Lauber

**Schweiz - Graubünden  
Riesling Sylvaner - Inox-Edelstahltank**

#### Degustationsnotiz

Herrlich würzige, aber auch blumig-fruchtige Nase, wunderschön feste Säure, die dem Wein eine sehr schöne und äusserst frische Struktur verleiht, am Gaumen vollmundig und wieder frisch und knackig, perfekt ausbalancierter Körper mit erfrischender, durchdringender Mineralität, die den frisch-fruchtigen Abgang so unvergesslich enden lässt.

#### Harmonie von Speis und Trank

Sushi, Asiatisches, Alpkäse, Fisch

75cl CHF **48.-**



### Sauvignon Blanc - Luzi Jenny

**Schweiz - Graubünden  
Sauvignon Blanc - Inox-Edelstahltank**

#### Degustationsnotiz

Brilliantes Goldgelb, dominiert Bouquet von reifen Stachelbeeren und gelben Steinfrüchten, lebhaften Aromen geschmeidige Honignoten, knisternde Frische und trocken Finale.

#### Harmonie von Speis und Trank

Helles Fleisch, Curry, weissen Spargel

75cl CHF **58.-**



### Pinot Gris Andrea&Anita Lauber

**Schweiz - Graubünden  
Pinot Gris - Inox-Edelstahltank**

#### Degustationsnotiz

Helles Goldgelb, in der Nase Aromen von Äpfeln, dazu weissfleischiger Pfirsich und Aprikosen, am Gaumen kräftig einer hervorragenden strukturgebenden Säure, Pfirsichhaut, feine phenolische Herbe Finale.

#### Harmonie von Speis und Trank

Fisch, Trockenfleisch, Käse und leichtem Fleischgerichte

75cl CHF **54.-**



### Silene Bianco Bianco Del Ticino DOC Tenuta Vitivinicola Ferrari

**Schweiz - Tessin  
Merlot - Inox-Edelstahltank**

#### Degustationsnotiz

Helles und brillantes Strohgelb mit graue Reflexen, Zart harmonische licht fruchtige Noten und floralen Nuancen, frisch und angenehm im Abgang.

#### Harmonie von Speis und Trank

Apéro, Fischgerichte, Meeresfrüchte, Krustentiere, Weichkäse

75cl CHF **43.-**



### Freisamer Andrea&Anita Lauber

**Schweiz - Graubünden  
Riesling, Pinot Gris - Inox Edelstahltank**

#### Degustationsnotiz

Helles Goldgelb, in der Nase Aromen von tropische Früchte, gelber Steinfrucht und frischem Ingwer, am Gaumen kraftvoll, konzentriert und sehr vielschichtig mit einem pfeffrigen Abgang.

#### Harmonie von Speis und Trank

Apéro, Fisch, Geflügel, Asiatische Gerichte, Wild

75cl CHF **55.-**



### Dézaley Médinette Grand Cru Domaine Louis Bovard

**Schweiz - Waadt  
Chasselas - Eichenfass**

#### Degustationsnotiz

Äusserst reife, opulente und sehr komplexe Aromen mit Noten von getoastetem Brot, Anflügen von Akazienhonig, etwas Feuerstein, dazu Trockenfrüchte und geröstete Mandeln, dicht und stoffig am Gaumen mit reichem, gut strukturiertem Körper und im Finale mit wunderschönen, mineralischen Noten.

#### Harmonie von Speis und Trank

Mildem Käse, Fischgerichte,

75cl CHF **56.-**





# Weisswein

## Italien

### Sauvignon Riserva Burgum Novum - Kellerei Castelfelder

**Italien - Alto Adige - Sauvignon Blanc  
Inox-Edelstahl - tank, Barrique**

#### Degustationsnotiz

Intensiv strohgelbe Farbe, gelbfruchtiges Bouquet mit Geruchsnoten von exotischen Fruchtaromen und leicht würzigen Noten von Brennnesseln und Holunder, im Gaumen vollmundig mit ausgeprägter Säure und langanhaltendem Abgang.



#### Harmonie von Speis und Trank

gegrilltem Gemüse, Käse, Fischgerichte, hellem Fleisch

75cl CHF **50.-**

### Pinot Grigio 15er Kellerei Castelfeder

**Italien - Alto Adige - Grauburgunder  
Inox-Edelstahl-tank,**

#### Degustationsnotiz

Strahlendes, helles Zitronengelb mit leicht hellrosafarbener Schattierung, Feuerstein-Aroma mit zitronigen Nuancen, frisch am Gaumen, dazu elegante Noten von Pink Grapefruit, saftig und salzig im nachhaltigen Finale.



#### Harmonie von Speis und Trank

Frische Sommersalate mit Meeresfrüchten oder Hähnchenbrust, leicht gewürzte Speisen mit hellem Fleisch

75cl CHF **41.-**

### Chardonnay Doss Kellerei Castelfeder - Domaine Louis Bovard

**Italien - Alto Adige (Südtirol)  
Chardonnay - Inox-Edelstahl-tank**

#### Degustationsnotiz

Gerade Anklänge an Apfel und Banane treten dabei besonders in den Vordergrund, begleitet von weiteren Fruchtnuancen nach reifen Äpfeln und Birnen und etwas Mandel. Am Gaumen ist der Castelfeder Chardonnay Doss warm und füllig mit feinen exotischen Fruchtnoten und einer einladenden und anhaltenden Beständigkeit. Harmonisch austariert zwischen Eleganz und Fruchtigkeit gleitet dieser Chardonnay perfekt dahin und liefert ein lang nachklingendes Finale.



#### Harmonie von Speis und Trank

Vorspeisen, gedünsteten Fische

75cl CHF **43.-**

### Martiena IGT Bianco Cantine Dei

**Italien - Toscana  
Trebiano, Malvasia, Grechetto - Inox-  
Edelstahl-tank**

#### Degustationsnotiz

Strahlendes, helles Zitronengelb mit leicht hellrosafarbener Schattierung, Feuerstein-Aroma mit zitronigen Nuancen, frisch am Gaumen, dazu elegante Noten von Pink Grapefruit, saftig und salzig im nachhaltigen Finale.



#### Harmonie von Speis und Trank

Frische Sommersalate mit Meeresfrüchten oder Hähnchenbrust, leicht gewürzte Speisen mit hellem Fleisch

75cl CHF **47.-**

### Greco DOP Sannio DOC Società agricola Mustilli

**Italien - Campania  
Greco di Tufo - Inox-Edelstahl-tank**

#### Degustationsnotiz

Strohgelb mit goldenen Reflexen, Empfindung von weissem Pfirsich, getrockneten Aprikosen, exotischen Früchten, Anis und Mandelmilch, am Gaumen trocken, frisch, ziemlich weich und leicht, pikant mit lebendiger Säure, dezenter Körper und ausgewogen, sauber und angenehm Finale.



#### Harmonie von Speis und Trank

Fisch, Risotto, Frischkäse

75cl CHF **44.-**

### Etna Bianco DOC Le Terre Diverse

**Italien - Sicilia  
Carricante - Inox-Edelstahl-tank**

#### Degustationsnotiz

Brilliantes strohgelb, rauch von weisser Trüffel, Orangenesten, ein Hauch von Vanille und Blumenduft strömen, am Gaumen komplex, reich, kraftvolle und würzige Finale.



#### Harmonie von Speis und Trank

Gemüse, weissem Fleisch, Meeresfrüchte

75cl CHF **49.-**

## Frankreich

### Puligny-Montrachet Vieilles Vignes – 2015 Domaine Borgeot

**Frankreich – Burgund, Côte de  
Beaune – Chardonnay – Eichenfass**

#### Degustationsnotiz

Elegantes Bernsteinengelb, fruchtige Aromatik mit Noten von Passionsfrucht, Pfirsich und Mandel, dazu Anflüge von Zitrone, Limette und Apfel, schlanker Körper und erfrischendes, rassiges, langanhaltendes (persistentes) Finale.



#### Harmonie von Speis und Trank

Geflügel, Trüffel, Fisch, Meeresfrüchte, Krustentiere

75cl CHF **84.-**

### Petit Chablis Domaine Nathalie & Gilles Fevre

**Frankreich – Burgund, Chablis  
Chardonnay – Inox-Edelstahltank**

#### Degustationsnotiz

Klare, hell-goldene Farbe mit dezenten Roggenstroh-Tönen, ein wenig durchsetzt mit grünen Reflexen. Aromen von weißen Blüten (Weißdorn, Akazie) mit Noten von Zitrusfrüchten (Zitrone, Grapefruit) auf einer mineralischen Basis (Feuerstein), dazu auch etwas Pfirsich und weißfleischige Früchte. Am Gaumen leicht und lebendig mit ausgewogener Säure. Im Geschmack äusserst harmonisch mit herrlicher Säure-Alkoholstruktur, geschmeidig rund, Anklänge von Jod, grosse Fülle und lebendige Frische im beeindruckenden Finale.



#### Harmonie von Speis und Trank

Apéro riche, Gebackene Eglifilets mit Tartarsauce, Felchenfilets à la meunière, Spargelspezialitäten

75cl CHF **50.-**

### Chablis Fourchaume 1er Cru Domaine Nathalie & Gilles Fevre

**Frankreich – Burgund, Chablis  
Chardonnay – Inox-Edelstahltank**

#### Degustationsnotiz

Fruchtiges Bouquet, Noten von reifer Ananas, Lychee und Pflaume, weisse Blüten, saftig, klar, anhaltend.



#### Harmonie von Speis und Trank

Essensvorschlag Schalentiere, Krabben und Hummer

75cl CHF **56.-**

### Meursault Fabien Coche Bouillot – 2018

**Frankreich – Burgund, Chablis  
Chardonnay – Inox-Edelstahltank,  
Eichenfass**

#### Degustationsnotiz

Elegantes Goldgelb, Nuancen von Zitrus, kraftvoller, ausgewogener am Gaumen, schöne Balance sauren und weichen Seite, langhaltiger im Abgang.



#### Harmonie von Speis und Trank

Fisch, Käseplatten

75cl CHF **87.-**

# Weisswein

## Österreich

### Grüner Veltliner Ried Lamm - 2016 Schlosskellerei Gobelsburg

Österreich - Niederösterreich, Kamptal  
Grüner Veltliner - Eichenfass

#### Degustationsnotiz

Helles Strohgelb, cremige Nase, Anflüge von Arancini und weißer Schokolade, am Gaumen helles Nougat und etwas Vanille, dezente Röstaromen im finalen Abgang.

#### Harmonie von Speis und Trank

Grillierter Meerfisch, Scaloppine di vitello al limone, Wildgeflügel, Riesencrevetten, Langusten vom Grill, Risotto mit Steinpilzen

75cl CHF **73.-**



# Rosèwein

## Schweiz

### Pinot Noir Rosé Luzi Jenny

Schweiz - Graubünden  
Pinot Noir (rosé vinifiziert) - Inox-Edelstahltank

#### Degustationsnotiz

Funkelndes Rosa Farbe, dezente, Würzige und einer süsse Nase, kräftige und fruchtige Aromatik mit Noten von Quitte und Himbeeren, Frisch und Elagant langhaltend im Abgang.

#### Harmonie von Speis und Trank

Vorspeisen, Apero, Asiatische Küche

75cl CHF **51.-**



## Deutschland

### Rotschiefer Riesling Weingut Sorentberg

Mosel (Reil)  
Riesling - aus der Hefe, Moselfuder

#### Degustationsnotiz

Leuchtend gelb, feinen Noten von Aprikosen, Quitten, Grapefruit, Pfirsich, Apfel, Heu, ein Hauch Brioche, mineralische Akzente und Frühlingblumen, Am Gaumen vibrierend, betörendes Spiel, tief mineralisch, rassig, animierend, tiefe Frucht, feine Würze, finessenreich, voller Spannung und sehr lange nachhallend.

#### Harmonie von Speis und Trank

Apero, Weich und Hartkäse, Vorspeisen

75cl CHF **52.-**



## Italien

### Lagrein Rosé Kellerei Castelfeder

Italien - Alto Adige (Südtirol)  
Lagrein - Inox-Edelstahltank

#### Degustationsnotiz

Leuchtende rosa Farbe, zarte Aromatik, angenehme Säurestruktur, frischer und lebhafter Trunk.

#### Harmonie von Speis und Trank

Kräftige Vorspeisen, weisses Fleisch

75cl CHF **42.-**



### Sorsorosa Rosato IGT Podere Le Cinciole

Italien - Toscana  
Sangiovese - Inox-Edelstahltank

#### Degustationsnotiz

Helles Lachsrosa, in der Nase Noten von Johannisbeeren, Veilchen und Anklänge von Wildblumen, am Gaumen frisch, schmackhaft, mit angenehmer Eleganz und lang im Finale.

#### Harmonie von Speis und Trank

Aperitif, weissem Fleisch, Fischgerichte

75cl CHF **46.-**



# Rotweine

## Schweiz

### Malanser Pinot Noir AOC Andrea&Anita Lauber

Schweiz - Graubünden  
Pinot Noir - Inox-Edelstahltank

#### Degustationsnotiz

Mittelkräftiges Rubinrot, charmantes Bukett mit fruchtigen rote Beeren, etwas Würze und Wildkräuter, am Gaumen frisch, elegant, mit Aromen von reifen Waldbeeren, Hagenbutte und etwas Lakritze, geschmeidig-bekömmliches Finale.

#### Harmonie von Speis und Trank

Kalte Platte, Bündner Spezialitäten, Fleischgerichte, Hartkäse

75cl CHF **47.-**



45

### Monolith - 2021 Weingut Obrecht

Schweiz - Graubünden  
Pinot Noir - Barrique

#### Degustationsnotiz

Tiefe Fruchtintensität, leichte Noten von Walnuss und Zedern, dunkle Waldbeeren und eine Spur Minze. Am Gaumen zeigt sich der Monolith sehr dicht, mit fantastischer, kraftvoller Struktur und kompakten Tanninen. Nuancen von roten Kirschen, getrockneten Kräutern und Grüntee. Im Abgang sehr lang und kraftvoll. Aus den ältesten Reben mit sehr geringem Ertrag gekeltert.

#### Harmonie von Speis und Trank

Rotes Fleisch, Grilladen

75cl CHF **93.-**



47

### Pinot Noir Auslese Luzi Jenny

Schweiz - Graubünden  
Pinot Noir - Barrique

#### Degustationsnotiz

Purpurrötliche violette Farbe, berauschende Aromen von schwarzen Früchten und frischen schwarzen Johannisbeeren, eleganter Geschmack, wunderbar fruchtig, sehr ausbalanciert im finalen Abgang.

#### Harmonie von Speis und Trank

Apero, Canapes, Weichkäse

75cl CHF **54.-**

150cl CHF **95.-**



44

### Fläscher Pinot Noir «SELECTION BOVEL» Weingut Daniel&Monika Marugg

Schweiz - Graubünden  
Pinot Noir - Barrique

#### Degustationsnotiz

Mittelkräftiges Rubinrot, vielschichtiges Bukett mit floralen Noten von Veilchen und Pfingstrose, dazu herrliche Waldbeeren- und Röstaromen wie Vanille, Karamell und Muskatnuss, schmackhaftes Finale.

#### Harmonie von Speis und Trank

Kalte Platte, Geflügel, Wild, würziger Alpkäse

75cl CHF **59.-**



48

### Trocla Nera Weingut Obrecht

Schweiz - Graubünden  
Pinot Noir - Barrique

#### Degustationsnotiz

Üppiges, beeriges Bouquet, stark geprägt von reifen Früchten, Weichselkirschen und Tabak. Dazu feine Gewürz- und edle Holznoten, sowie Vanille. Am Gaumen zeigt sich der Trocla Nera sehr elegant, kraftvoll, mit belebender Säure. Tiefe Aromenvielfalt mit intensiven Eindrücken von Himbeer und Steinfrüchten.

#### Harmonie von Speis und Trank

Kräftigen Vorspeisen, Bündnerspezialitäten, Geflügel, Kalb und reifem Käse

75cl CHF **59.-**



46

### Maienfelder Pinot Noir Pilgrim AOC - 2022 Möhr Niggli

Schweiz - Graubünden  
Pinot Noir - Barrique

#### Degustationsnotiz

Tiefes Rubinrot, kräftiges Bukett mit Röstaromen und feinsten Vanillenote, am Gaumen mit harmonischer Tanninstruktur und kräftigem, anhaltendem Geschmack im Finale.

#### Harmonie von Speis und Trank

Kalte Platte, rotes Fleisch, Grilladen, Wild

75cl CHF **79.-**



49



# Rotweine

## Schweiz

**Bella Cima**  
**Riserva Ticino Merlot DOC**  
**Roberto e Andrea Ferrari**

**Tessin, Stabio**  
**Merlot - Inox-Edelstahltank, Barrique**

**Degustationsnotiz**  
Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen, sas Bouquet breit, sehr komplex, fruchtig und würzig, im Abgang, sehr dicht, gut strukturiert mit grosser Komplexität und Harmonie.

**Harmonie von Speis und Trank**  
Tessiner Küche, rotes Fleisch

75cl CHF **53.-**



53

**Marlot - 2022**  
**Uvarara SA**

**Schweiz - Tessin**  
**Marselan, Merlot - Barrique**

**Degustationsnotiz**  
Intensive Rubinrot mit violetten Reflexen, in der Nase Fruchtnoten von reife Kirschen, Heidelbeeren und Brombeeren, einem Hauch von orientalischer Gewürze und Pfeffer, am Gaumen durch seine Frische und Saftigkeit, köstliche Fruchtnoten, reif und zisiliert, lang im Finale.

**Harmonie von Speis und Trank**  
Rotes Fleisch, Alpenkäse, Tartar

75cl CHF **89.-**  
150cl CHF **160.-**



52

**Loto Syrah**  
**Roberto e Andrea Ferrari**

**Tessin, Stabio, Ligornetto**  
**Syrah - Barrique**

**Degustationsnotiz**  
Brilliant Rubinrot mit granatroten Reflexen, Breites, komplexes, würziges Boquet nach Zimt, Pfeffer, Muskatnus, reichhaltig, komplex, mittelstrukturiert, ausgewogen und rund im Abgang.

**Harmonie von Speis und Trank**  
Rindsfilet, Lammgigot, Grilladen, Wild, schmackhafter Käse

75cl CHF **58.-**



51

## Italien

**Cornalin VDA DOP**  
**Rosset Terroir**

**Italien - Valle d'Aosta**  
**Cornalin - Inox-Edelstahltank**

**Degustationsnotiz**  
Kräftige Rubinrot, feinen rote Frucht von Pflaumen und Kirschen, leichte würzige Nelken Struktur, würziger Geschmack im Abgang.

**Harmonie von Speis und Trank**  
Frikadelle, rotes Fleisch

75cl CHF **38.-**



40

**Castanar**  
**Merlot Del Ticino DOC**  
**Roberto e Andrea Ferrari**

**Tessin, Stabio**  
**Merlot, Cabernet Sauvignon**

**Degustationsnotiz**  
Intensive rote Farbe mit violetten Reflexen, Komplex, fruchtig, intensiv blumige Bouquet, harmonisch, elegant, mit vollmundiger Tanninen im Abgang.

**Harmonie von Speis und Trank**  
Wild, Grillfleisch, typische Tessiner Gerichte, würziger Alpkäse

75cl CHF **57.-**



50

**Syrah VDA DOP**  
**Rosset Terroir**

**Italien - Valle d'Aosta**  
**Syrah - Inox-Edelstahltank, Eichenfass**

**Degustationsnotiz**  
Tiefes Rubinrot, fein, frisch mit Änkalngen von kleinen Beeren, feinwürzig, Lakritze, schwarze Pfeffer, trocken, samtig, weich und ausgewogen im Abgang.

**Harmonie von Speis und Trank**  
Aperitiv, Schmorbraten

75cl CHF **45.-**



41

## Tresor 750 Vin Rouge DOP Rosset Terroir

**Italien - Valle d'Aosta  
Petite Rouge, Syrah - Inox-  
Edelstahltank**

### Degustationsnotiz

Tiefes Rubinrot, in der Nase zeigen sich Anklänge von kleinen roten Früchten, Noten von Lakritz und ein Hauch von schwarzem Pfeffer, am Gaumen ist er weich, die Tannine sind samtig und gut ausgewogen.

### Harmonie von Speis und Trank

Polenta, Schmorbraten

75cl CHF **38.-**



42

## Nebbiolo Langhe - Azienda Agricola Giacomo Fenocchio

**Italien - Piemonte - Nebbiolo - Inox-  
Edelstahltank, Eichenfass**

### Degustationsnotiz

Strahlendes Kirschrot mit hellen, für den Nebbiolo typischen rosaroten Reflexen, fein und elegant sein Aroma, mit Noten von Kirschen, Tabak und Mandeln, am Gaumen mit erfrischendem Auftakt, gefolgt von einer äusserst angenehmen Fülle mit feinen, abgerundeten und harmonisch eingebundenen Tanninen, rassig und tiefgündiger Körper.

### Harmonie von Speis und Trank

Kräftige Pasta, kräftige Fleischgerichte mit rotem wie weissem Fleisch, Grilladen, Entenbrust, edler, gereifter Käse

75cl CHF **47.-**



34

## Dolcetto D'Alba Trifula DOC Cascina Luisin

**Italien - Piemonte  
Dolcetto - Eichenfässer**

### Degustationsnotiz

In der Nase dominante Anflüge von saftiger, reifer Weichselkirsche, mittelkräftiger Körper, harmonisch, ausbalanciert, gut eingebundene Säure- und Gerbstoff-Struktur, ein eleganter Schmeichler, der Sie zum Fan der Rebsorte Dolcetto machen wird.

### Harmonie von Speis und Trank

Hartkäse, Pasta Gericht, Pizza

75cl CHF **43.-**



30

## Barbera d'Alba Superiore Azienda Agricola Giacomo Fenocchio

**Italien - Piemonte - Barbera - Inox-  
Edelstahltank, Eichenfass**

### Degustationsnotiz

Intensive rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen, äusserst weiniges Bukett, trocken und schmackhaft, pfeffrige Würze, harmonischer Geschmack, am Gaumen samtige Tannine, beeindruckendes Finale mit anhaltender Länge.

### Harmonie von Speis und Trank

Würzige Antipasti, mittelkräftige Pastagerichte, Grilladen, Rindsschmorbraten, mittelkräftiger Käse

75cl CHF **55.-**



35

## Barbaresco Paolin DOCG - 2014 Cascina Luisin

**Italien - Piemonte  
Nebbiolo - Eichenfass, Barrique**

### Degustationsnotiz

Brilliantes Rubinrot mit orangefarbenen Reflexen, betörendes Bukett, herrliche Aromen von Veilchen und Rosen, dazu etwas Teergeschmack und orientalische Gewürze, am Gaumen seidig-elegant, viel Süsse und Schmelz, samtiges Tannin, finessenreiches Finale.

### Harmonie von Speis und Trank

Tagliatelle mit Trüffel, Pilz-Ragout, Rindsschmorbraten, Kaninchen-Ragout mit Oliven, Lammrückenfilet, würziger Hartkäse

75cl CHF **66.-**



31

## Gattinara DOCG - 2019 Az. Vitivinicola Nervi

**Italien - Piemonte  
Nebbiolo - Barrique**

### Degustationsnotiz

Blumiges Bouquet, mit Aromen von Wildbeeren, schwarzen Steinfrüchten, getrockneten Blüten und getrockneten Kirschkernen, herrlich ungestüm, zugleich klar und transparent, grosse Fülle am Gaumen, reiche, edle und äusserst ausgewogene Säure-Alkoholstruktur, der Körper vibriert in perfekter Harmonie, spannendes, äusserst nachhaltiges, fruchtbetontes Finale.

### Harmonie von Speis und Trank

Hartkäse, Pasta Gericht, Pizza

75cl CHF **109.-**



32

# Rotweine

## Italien

### Barolo 2017 – Azienda Agricola Giacomo Fenocchio

**Italien – Piemonte – Nebbiolo – Inox-Edelstahl-tank, Eichenfass**

#### Degustationsnotiz

Intensives Rubinrot, mit orangefarbenen Reflexen, kräftiges, ätherisches Bukett mit Anflügen von Lakritze, roten Früchten, Waldbeeren, warmer Geschmack am Gaumen, reife, samtene Tannine, herrlich weiniger Rückgeschmack im langen Abgang.

#### Harmonie von Speis und Trank

Geflügel, Fleisch, reifer Käse

75cl CHF **78.-**



36

### Valpolicella Classico Superiore Ripasso Azienda Agricola Terre di Leone

**Italien – Veneto, Valpolicella  
Corvina, Corvinone, Rondinella,  
Molinara, Oseleta  
Inox-Edelstahl-tank, Barrique**

#### Degustationsnotiz

Dichte, rubinrote Farbe, Aromen von in Alkohol eingelegten Kirschen, breitgefächerte Gewürznoten, Zimt und Pfeffer, Anflüge von Wildkräutern, körperreich, warm und samtig im Gaumen, harmonisch eingebundene Tannine, beeindruckende Länge im ausladenden Finale.

#### Harmonie von Speis und Trank

Kräftige Pasta, Grillfleisch, Braten, Wild, Lamm, reife Käsesorten

75cl CHF **55.-**



28

### Pinot Nero Mazon DOC Kellerei Castelfeder

**Italien – Alto Adige – Pinot Nero –  
Inox-Edelstahl-tank, Barrique**

#### Degustationsnotiz

Tiefe Rubinrote Farbe mit granatfarbenen Reflexen, in der Nase noten von roten Früchten, würzig einem Hauch von Edelholz, am Gaumen rund, strukturiert, ausgewogen.

#### Harmonie von Speis und Trank

rote Fleisch, Wildgerichte, Pasta

75cl CHF **54.-**



22

### Rosso Veronese – Dedicatum IGT Azienda Agricola Terre di Leone

**Veneto, Valpolicella  
Corvina, Corvione, Rondinella,  
Oseleta, Molinara, Negrara,  
Dindarella, Croatina, Marzemino,  
Incrocio Manzoni Rosso, Teroldego,  
Sangiovese, Rossignola, Barbera –  
Barrique, Eichenfass**

#### Degustationsnotiz

Tiefes Rubinrot, Aromen von Pfeifentabak, Süssholz, Feigen, Toast, perfektes Struktur Pfeffer, Leder, Tannin und Säure, langhaltige Finale im Abgang.

#### Harmonie von Speis und Trank

Geschmortes rotes Fleisch, Wild, Gewürzter Käse

75cl CHF **57.-**



26

### Lagrein Rieder Kellerei Castelfeder

**Alto Adige (Südtirol)  
Lagrein – Inox-Edelstahl-tank**

#### Degustationsnotiz

Kräftige Rubinrot, vielsichtige, ausgeprägte Bouquet, unverwechselbare Duft nach Waldbeeren, Veilchen, am Gaumen warm, anhaltend, harmonisch, feinkörnige samtig, runde im Abgang.

#### Harmonie von Speis und Trank

Braten, Wildgerichte, würzige Käse

75cl CHF **47.-**



21

### Amarone Classico Valpolicella 2016 Azienda Agricola Terre di Leone

**Italien – Veneto, Valpolicella  
Corvina, Corvinone, Rondinella,  
Oseleta  
Eichenfass, Barrique**

#### Degustationsnotiz

Intensiv rubinrote Farbe, komplexes Bukett, lieblich-süssliche Noten, in Alkohol eingelegte Amarena-Kirschen, Gewürznoten von Zimt und Pfeffer, Waldfrüchte, körperreich und voll im Geschmack, sehr schön eingebundene Tannine, warm und samtig im Gaumen, beeindruckende Länge im Nachklang.

#### Harmonie von Speis und Trank

Schmackhafte Fleischgerichte, Grilladen, Braten, Federwild, Lamm, reife Käsesorten, Meditation

75cl CHF **86.-**



29

## Spinorosso IGT Podere Fedespina

**Italien - Toscana**  
**Merlot, Cilieggiolo, Vermentino Nero -  
Zementtank**

### Degustationsnotiz

Rubinrote Farbe, in der Nase Aromen von Blumen, Cassis, Marasca-Kirschen, Kräutern, mineralischen Noten, am Gaumen lang, elegant, nachhaltig im Finale.

### Harmonie von Speis und Trank

Geflügel, Fleisch, reifer Käse

75cl CHF **50.-**



33

## Poggio ai Chiari - 2010 Azienda Agricola Colle Santa Mustiola

**Italien - Toscana**  
**Sangiovese - Eichenfass/Barriques**

### Degustationsnotiz

Rubinrote Farbe mit orangefarbenen Reflexen, ein unglaublich komplexes Bukett von roten Früchten, dazu intensive Gewürzaromen, Leder, Zimt, Muskatnuss, äusserst elegant im Geschmack, am Gaumen samtig-seidene Tannine, beeindruckende Länge im ausladenden Finale.

### Harmonie von Speis und Trank

Fleischgerichte, Wild, gereifter Käse

75cl CHF **62.-**



20

## Chianti Classico DOCG Le Cinciole

**Italien - Toscana**  
**Sangiovese - Betontank,  
Eichenfässer**

### Degustationsnotiz

Mittelkräftiges Rubinrot mit granatroten Reflexen, verführerisches Bukett von Heidelbeeren, Brombeeren, Kirschen, Pflaume, Vanille, Kakao, Kräuter, Pfeffer, Tabak und Veichen, fleischiger Gaumen, saftig, samtig, mit viel Frucht, elegante Tannine, finessenreiches Finale im anhaltenden Abgang.

### Harmonie von Speis und Trank

Fleischgerichte, Schwein, Rind, Wild, Eintopf, Grilladen, Hartkäse

75cl CHF **48.-**



18

## Chianti Classico Gran Selezione - 2014 Azienda Agricola Le Miccine

**Italien -Toscana**  
**Sangiovese - Eichenfass, Barrique**

### Degustationsnotiz

Mittelkräftiges Rubinrot mit granatroten Reflexen, reife Fruchtaromen und würzige Noten, am Gaumen harmonisch und komplex mit Anflügen von reifen Waldbeeren, ausgewogene Säure Struktur mit samtigen Tanninen, herrlich trinkiges Finale.

### Harmonie von Speis und Trank

Fleischgerichte von Schwein, Rind, Wild, Eintopf, Grilladen, Hartkäse

75cl CHF **65.-**



19

## Vino Nobile di Montepulciano DOCG - Cantine Dei

**Italien -Toscana**  
**Sangiovese, Canaiolo Nero  
Inox-Edelstahltank, Barrique**

### Degustationsnotiz

Leuchtend rubinrote Farbe, granatrote Nuancen, intensives Bouquet mit Aromen von reifen Kirschen, Pflaumen und Veichen, perfekte Kombination aus Struktur und Eleganz, samtigen Tannine werden feine Säure, anhaltend und harmonisch im Finale.

### Harmonie von Speis und Trank

Gegrilltes rotes Fleisch, Braten, Fleischragout,

75cl CHF **53.-**



37

## Rosso di Montalcino Castelli Martinozzi

**Italien - Toscana**  
**Sangiovese Grosso - Eichenfässer**

### Degustationsnotiz

Sattes Rubinrot mit granatroten Reflexen, intensives Bukett, Waldboden, rote Früchte, reife Kirschen und dezente Gewürznoten, warmer, zarter Geschmack, wieder Noten von schwarzen Beeren und Kirschen, am Gaumen ausbalanciert, körperreich, saftig und mundfüllend, ausgewogene Säure-Tannin-Struktur, lange anhaltender Nachklang.

### Harmonie von Speis und Trank

Kräftige Antipasti und Vorspeisen, Grilladen, Geflügel, Spanferkel, Roastbeef, Wildbrett, mittelkräftiger Käse

75cl CHF **48.-**



24

# Rotweine

## Italien

### Vergena Malbec Logonovo Montalcino

**Italien - Toscana  
Malbec - Barrique**

#### Degustationsnotiz

Kraftvolle, lila-schwarze Farbe, würzige Aromen, dazu ein Hauch von Blaubeeren, Lorbeer, Wacholder, Gewürzen, Kirschen und Bitterschokolade.

#### Harmonie von Speis und Trank

Entrecôte Braten, Grilladen, Pilzgerichten, Trüffelrisotto und rassige Pastagerichte an Tomatensauce

75cl CHF **52.-**



39

### Syrah Logonovo Montalcino

**Italien - Toscana  
Syrah - Barrique, Eichenfass**

#### Degustationsnotiz

Tiefdunkel in der Farbe, fast schwarz, unvergleichliche schöne Aromenvielfalt mit Noten von Johannisbeeren und dunklen Waldfrüchten, gepaart mit sehr intensiven Düften nach Unterholz, Leder und Tabak.

#### Harmonie von Speis und Trank

Kräftige Fleischgerichte, Wild, Hartkäse, erstklassige, schwarze Schokolade

75cl CHF **58.-**



38

### Il Corzano IGT Corzano e Paterno

**Italien -Toscana  
Sangiove, Cabernet Sauvignon, Merlot  
Eichenfass, Barrique**

#### Degustationsnotiz

Rubinrote Farbe, in der Nase dunkelrote Früchte, Noten von Unterholz, Tabak und Gewürzen, am Gaumen konzentriert, elegant, reich an Früchten, dick, seidig im Abgang.

#### Harmonie von Speis und Trank

Fleisch, Hauptgericht

75cl CHF **58.-**



27

### Brunello di Montalcino - 2017 Castelli Martinozzi

**Italien -Toscana  
Sangiovese Grosso - Eichenfass,  
Barrique**

#### Degustationsnotiz

Sattes, dichtes Rubinrot mit granatroten Reflexen, intensives Bukett mit würzigen Aromen von Curry und Wachholder, dazu balsamische Noten, etwas Fruchtkompott und Eindrücke von Myrte und Ginster, frisch und kraftvoll am Gaumen, mit dem Geschmack von gedörrten Früchten, herrliche Säure-Tannin-Struktur, markantes Finale mit beeindruckenden Nachklang.

#### Harmonie von Speis und Trank

Rindfleisch, Lamm, Wild, Wildgeflügel, kräftige Risottogerichte

75cl CHF **68.-**



25

### Tignanello IGT -2019- Marchesi Antinori

**Italien - Toscana  
Sangiovese, Cabernet  
Sauvignon, Cabernet Franc,  
Barrique, Eichenfass**

#### Degustationsnotiz

Dunkles Rubinrot, in der Nase hohe Intensivität nach Sauerkirschen, Marzipan, Röstaromatik, Wacholder und ätherische Würze, am Gaumen dicht gewobenes Tannin, harmonische Aromakomplexität, hervorragendes integriertes Holz und straffendes Säure, Noten von Schokolade, Kaffee, nachhaltiges, persistentes Finale.

#### Harmonie von Speis und Trank

Geschnittenes Rind, Lamm, Wildfleisch, würzige Hartkäse, Grilladen

75cl CHF **204.-**



### Sassicaia -2010- Tenuta San Guido

**Italien - Toscana, Bolgheri  
Cabernet Sauvignon, Cabernet  
Franc - Barrique**

#### Degustationsnotiz

Dunkles Rubin mit violetten Reflexen, anmutende, elegante Nase, vielschichtig mit zarten Aromen, schwarze Beeren, Cassis, kühle Würze, dazu Noten von geröstetem Holz, Eukalyptustöne, am Gaumen kompakt und saftig, dichtgewobenes Tannin, herrliche Balance von Kraft und Eleganz, wieder satte Frucht und viel, viel Gaumenwürze, unglaublich nachhaltiges, persistentes Finale.

#### Harmonie von Speis und Trank

Gerichte mit Rind, Lamm, Wildfleisch

2010 75cl CHF **245.-**





# Rotweine

## Frankreich

### Petresco IGT -2015 Le Cinciole

**Italien - Toscana**  
**Sangiovese - Eichenfass,**  
**Zementtank**

#### Degustationsnotiz

Sattes, leuchtendes Rubinrot, in der Nase mittlerer Ausdruck, etwas Waldbeeren und Minze, komplexer im Gaumen, kraftvoll, zeigt ordentlich Tannin, packt zu, sogar spicy, mit viel Druck, im Nachhall dann minimal zehrend.



#### Harmonie von Speis und Trank

Geräucherte Fleischprodukte, Rindfleisch, Kalbsfleisch, Pasta

75cl CHF **89.-**

43

### Beaune Marconnets 1er Cru - 2015 Remoissenet Père & Fils

**Frankreich - Burgund, Côte de Beaune**  
**Pinot Noir - Eichenfass**

#### Degustationsnotiz

Intensives Rubin- bis Granatrot, komplexes Bukett mit Noten von Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen und Veilchen, am Gaumen viel frische Frucht und Schmelz, harmonisch Säure-Tannin-Struktur, herrliches Finale, frisch und sehr fruchtbetont.



#### Harmonie von Speis und Trank

Mittelkräftige Gerichte von weissem und rotem Fleisch, Käse

75cl CHF **67.-**

01

### Etna Rosso Cereda DOC Le Terre Diverse

**Italien - Sicilia**  
**Nerello Mascarese - Inox-**  
**Edelstahltank, Barrique**

#### Degustationsnotiz

Intensives Rubinrot, frisch duftend in der Nase nach reifen Früchten, Gewürzen und Mineralität, ausgewogener am Gaumen, Finessenreich, kraftvoll dennoch mit viel Eleganz und Frische, saftige und präzise Tanninstruktur.



#### Harmonie von Speis und Trank

Grilladen, Pizza, würzige Gerichte, Lamm

75cl CHF **50.-**

23

### Monthelie Les Barberies 1er Cru - 2018 Fabian Coche Bouillot

**Frankreich - Burgund, Côte de Beaune**  
**Pinot Noir - Eichenfass, Barrique**

#### Degustationsnotiz

Intensive, schöne rubinrote Farbe mit einem Hauch von Violett. Aroma von kleinen, fruchtigen Beeren, dunklen Kirschen und Johannisbeeren. Vollmundiger, kraftvoller Pinot mit äusserst nobler Säure-Gerbstoff-Alkoholstruktur, harmonisches und ausladendes, erneut rotbeeriges Finale im Abgang.



75cl CHF **61.-**

03

# Rotweine

## Frankreich

### Gevrey-Chambertin Symphonie -2020- Jean Luc&Eric Burguet

**Frankreich - Burgund, Côte de Nuits  
Pinot Noir - Eichenfass, Barrique**

#### Degustationsnotiz

Intensives, glänzendes Rubinrot, intensives Bukett mit aromatischen Anflügen von Cassis und anderen roten und schwarzen Früchten, am Gaumen animalische, pelzige, moschus- und lakritzartige Noten, mächtiger Körper, gut eingebundene Tannine mit erfrischender Säure, herrliches, nie enden wollendes, rotbeeriges Finale.

#### Harmonie von Speis und Trank

Geflügel, weisses und rotes Fleisch, gegrillter Lachs

75cl CHF **90.-**



05

### Vosne-Romanée Village -2020- Jean Luc&Eric Burguet

**Frankreich - Burgund, Côte de Nuits  
Pinot Noir - Eichenfass, Barrique**

#### Degustationsnotiz

Dichtes Rubinrot, intensive Aromen von süssen Waldbeeren, Himbeeren, Pflaumen und würzige Noten von Rose und geräucherter Ente, am Gaumen konzentriert und vollmundig mit viel violetter Frucht und Würze, fast schon kreidige Tannine, saftige Säure, unglaublich erfrischend, mit herrlichem Nachklang im Abgang.

#### Harmonie von Speis und Trank

Fleischgerichte, Kalb, Geflügel, Risotto, Käse

75cl CHF **132.-**



04

### Nuits St. Georges - 2017 Arnoux-Lachaux

**Frankreich - Burgund, Côte de Nuits  
Pinot Noir - Eichenfass**

#### Degustationsnotiz

Glänzendes Rubinrot mit granatroten Reflexen, intensives Bukett mit viel Frucht, Blutorange, Cassis etwas Tabak und Veilchen, am Gaumen saftig und spielerisch, feinkörnige, samtene Tannine, harmonische Säurestruktur, viel beerige Frucht, elegantes, äusserst aromatisches Finale.

#### Harmonie von Speis und Trank

Fleischgerichte, französische Spezialitäten mit Lamm, Wild und Linsen, Käse

75cl CHF **125.-**



06

### Bourgogne Pinot Fin - 2016 Domaine des Enfants

**Frankreich - Burgund, Côte de Nuits  
Pinot Noir - Eichenfass**

#### Degustationsnotiz

Strahlend rubinrote Robe, verführerisches, schon fast parfümartiges Aroma nach frischen Erdbeeren und Kirschen, dazu etwas Zitronenzeste und süsswürzige Anklänge. Am Gaumen saftig und fruchtbetont mit viel Schmelz und zarten Gerbstoffen. Ein jugendlicher Wein der bereits heute grossen Trinkspass bereitet.

#### Harmonie von Speis und Trank

Huhn, Truthahn

75cl CHF **60.-**



08

### Charmes-Chambertin Grand Cru - 2007 Remoissenet

**Frankreich - Burgund, Côte de Nuits  
Pinot Noir - Eichenfass, Barrique**

#### Degustationsnotiz

Dunkles Kirschrot, nuanciertes Bukett von Trüffel, Steinpilzen und dunklen Beeren, am Gaumen dicht, mit kraftvoller Struktur, harmonisch-samtige Säure-Tannin-Struktur, langer, mineralischer Nachhall im ungemein ausladenden Finale.

#### Harmonie von Speis und Trank

Geflügel, weisses und rotes Fleisch, gegrillter Lachs

75cl CHF **208.-**



07

**Châteauneuf du Pape  
Domaine de Ferrand de Charles  
Bravay**

**Frankreich - Côtes-du-Rhône,  
Châteauneuf-du-Pape  
Syrah, Grenache, Cinsault, Mourvèdre  
Betontank, Eichenfass**

**Degustationsnotiz**

Intensive rubin- und kirschrote Farbe, herrliche Nase mit komplexen Aromen von betörender Reinheit, reifen Kirschen, Lavendel, Anis, Lakritze, Kaffee, Sandelholz, weissem Trüffel, am Gaumen dicht und cremig, frisch und fruchtig, reife saftige, butterweiche Tannine, feinste mineralische Struktur, animierender, betörend-sinnlicher Nachhall im beeindruckend langanhaltenden Finale.

**Harmonie von Speis und Trank**

Lammgigot aus dem Ofen, Rindsgeschnetzeltes Stroganoff, Wildschwein-Entrecôte, schmackhafte Eintöpfe

75cl CHF **59.-**



10

**Suis l'Étoile Côtes Catalanes -  
2014  
Domaine des Enfants**

**Frankreich - Languedoc- Roussillon  
Grenache, Carignan, Syrah - Eichenfass**

**Degustationsnotiz**

Blaues Purpur, grossartiges Bukett mit Aromen von schwarzen und roten Beeren, intensiv, stoffig, zart-rauchige Tabaknoten, am Gaumen elegante, seidig- würzige Textur, viel Frische und Finesse, äusserst animierend, beeindruckendes Finale mit lang anhaltendem Nachklang.

**Harmonie von Speis und Trank**

Fleischgerichte, Coq au Vin, Grilladen, Braten, Wild, Käse

75cl CHF **89.-**



09

**Fronsac AC - 2015  
Château Les Trois Croix**

**Frankreich - Bordeaux, Fronsac  
Merlot, Cabernet Sauvignon -  
Barrique**

**Degustationsnotiz**

Tiefdunkles Rubinrot, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, einladendes Bukett mit reifem, dunklem Waldbeerkonfit, Nuancen von Cassis, feinem Edelholztouch und reifen Kirschen, am Gaumen saftig, extraktsüss, frisch, elegante Textur mit feinsten Tanninen, sehr aromatisches, kraftvolles Finale mit beeindruckender Länge.

**Harmonie von Speis und Trank**

Kräftige, schmackhafte Fleischgerichte

75cl CHF **56.-**



11

**Biac - 2015  
Château Biac**

**Frankreich - Bordeaux, Cadillac  
Cabernet Sauvignon, Merlot,  
Cabernet Franc, Petit Verdot - Eichenfass**

**Degustationsnotiz**

Sehr dunkles, sattes Granat mit Violettstrich und schwarzen Reflexen, dichte, dunkelfruchtige Nase, die vom Cabernet Sauvignon geprägt ist, beeindruckende, tiefe, käftige, feingliedrige Tannine, am Gaumen komplex und kompakt mit dunkelfruchtigem Nachhall im beeindruckenden Finale.

**Harmonie von Speis und Trank**

Fleisch vom Kalb, Schwein, Rind, knuspriges Poulet, Wild (Rohrücken), Schokolade, Schokoladen-Dessert

75cl CHF **72.-**



14

**B de Biac - 2014  
Château Biac**

**Frankreich - Bordeaux, Cadillac  
Cabernet Sauvignon, Merlot,  
Cabernet Franc  
kleine und grosse Eichenfässer**

**Degustationsnotiz**

Einladendes, frisches Bouquet nach reifen Sauerkirschen, Pflaumen, Minze, Lakritze und Lavendel, gepaart mit einer diskreten, würzigen Note. Am Gaumen mit mittelkräftigem Körper und sehr schöner Balance von Säure, Frucht und Tanninen. Ein trinkanimierender Bordeaux mit beeindruckendem Finale im ausladenden Abgang.

**Harmonie von Speis und Trank**

Kalte Fleischplatte, Trockenfleisch, Knuspriges Poulet aus dem Ofen, Pilzragout

75cl CHF **54.-**



02

**Saint-Emilion  
Grand Cru classé - 2015  
Château Sansonnet**

**Frankreich - Bordeaux, Saint-Emilion  
Merlot, Cabernet Franc - Barrique**

**Degustationsnotiz**

Intensive, rubinrote Farbe, äusserst vielschichtiges Bukett von Dörripflaumen, Cassis, Brombeeren, Lakritze, Oliventapenade, schwarzer Schokolade und Zedernholz, bezaubernd im Geschmack, kräftiger Körper mit saftigen Tanninen, sanftes Säure-Alkoholspiel, würzig und pfeffrig im lang anhaltenden Abgang.

**Harmonie von Speis und Trank**

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff, Bistecca Fiorentina, T-Bone-Steak, Wildschwein-Entrecôte

75cl CHF **71.-**



13

# Rotweine

## Frankreich

### Villa Marie - 2012 Château Les Trois Croix

**Frankreich - Bordeaux, Fronsac  
Merlot, Cabernet Franc - Barrique**

#### Degustationsnotiz

Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, einladendes Bukett mit reifem, dunklem Waldbeerkonfit, Nuancen von Cassis, feinem Edelholztouch und reifen Kirschen, am Gaumen saftig, extraktsüss, frisch, elegante Textur mit feinsten Tanninen, sehr aromatisches, kraftvolles Finale mit beeindruckender Länge.

**Harmonie von Speis und Trank**  
Kräftige, schmackhafte Fleischgerichte

75cl CHF **88.-**



12

### Pauillac 1er Cru classé - 2011 Château Lafite-Rothschild

**Frankreich - Bordeaux, Pauillac  
Merlot, Cabernet Sauvignon,  
Cabernet Franc, Petit Verdot -  
Eichenfass, Barrique**

#### Degustationsnotiz

Kräftiges, dunkles Purpur, köstliches Dufterlebnis mit einem Bukett von Johannisbeeren, Cassis, Holunder, Weichseln und einem Hauch Menthol, elegante Röstaromen, die nach Sandelholz, schwarzer Schokolade und Mokka duften, mächtiger Wein mit mächtigem Finale.

**Harmonie von Speis und Trank**  
Kräftige, schmackhafte Fleischgerichte

75cl CHF **732.-**



16

### Pauillac 2ème Cru classé - 2003 Château Pichon-Longueville Baron

**Frankreich - Bordeaux, Pauillac  
Cabernet Sauvignon, Merlot,  
Cabernet Franc, Petit Verdot - Barrique**

#### Degustationsnotiz

Dunkles Purpur, geradliniges, präzises Bukett mit viel dunklen Beeren, edlen Röstaromen und feinsten Vanille, am Gaumen druck- und kraftvoll, reife Tannine, immer wieder dunkle Frucht, grossartiges Finale mit ausladendem Nachhall.

**Harmonie von Speis und Trank**  
Kräftige, schmackhafte Fleischgerichte, Pilzgerichte

75cl CHF **228.-**



15

### Pessac-Leognan 1er Cru classé - 2008 Château Haut Brion

**Frankreich - Bordeaux, Pèssac-Léognan  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet  
Franc - Eichenfass, Barrique**

#### Degustationsnotiz

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, in der Nase feine Edelholznote, dazu dunkle Beerenfrucht, Minze, Nougat, ein Hauch von Orangenesten, am Gaumen saftige, elegante Textur, mineralischer Kern, feinste Tannine, perfekt eingebunden, gute Balance, herrliche Note von Kirschen und Nougat im finalen, langanhaltenden Abgang.

**Harmonie von Speis und Trank**  
Kräftige, schmackhafte Fleischgerichte

75cl CHF **558.-**



17

# Rotweine

## Spanien

### Sio - 2019 Bodegas Ribas

**Spanien - Mallorca**  
**Mantonegro, Syrah, Merlot,**  
**Cabernet Sauvignon - Eichenfass,**  
**Barrique**



#### Degustationsnotiz

Tiefes Kirschröt, in der Nase Aromen von dunklen, reifen Beerenfrüchten, Gewürzen, dazu dezente Rauch- und Vanillenoten, am Gaumen vollmundig, mit kräftigem, ausgewogenem Körper und gut integrierten, samtig-harmonischen Tanninen. Ein ausdrucksstarker Wein mit mediterranem Flair.

**Harmonie von Speis und Trank**  
Ribeye Steak, rotes Fleisch

150cl CHF **118.-**

58

### Predicador Bodega Contador

**Spanien - Rioja**  
**Tempranillo, Graciano, Mazuelo -**  
**Eichenfass, Barrique**



#### Degustationsnotiz

Brilliantes Rubinrote Farbe, rote und schwarze Früchte dominieren, mineralische Noten von Waldboden und Nadelbäumen bescheren eine beeindruckende Komplexität, am Gaumen Kompakt und mit knackigem Tannin, ausgewogener Säure und einem fruchtigen Finale.

**Harmonie von Speis und Trank**  
Grilladen, Geflügel

75cl CHF **54.-**

57

### 12Volts 4kilos vinicola

**Spanien - Mallorca**  
**Callet-Fogoneu, Syrah, Cabernet**  
**Sauvignon**  
**Eichenfass, Inox-Edelstahltank**



#### Degustationsnotiz

Brillantes Rubinrot. In der Nase frische rote Beeren, Kirschen und mediterrane Kräuter. Am Gaumen lebendig und frisch, mit präziser Säure und straffem Tannin.

**Harmonie von Speis und Trank**  
Schmorgerichten, Grilladen, rotem Fleisch

75cl CHF **54.-**

54

### Summum Barahonda Bodegas Senorio Barahonda

**Spanien - Yecla**  
**Monastrell - Eichenfass, Barrique**



#### Degustationsnotiz

Undurchdringliches Violett, intensive Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren und Blaubeeren sowie ein Hauch von Zimt, Gewürznelken und nicht zuletzt Noten von edlem Holz. Am Gaumen kraftvoll und konzentriert, mit einer makellosen und perfekt ausgewogenen Tannin-/Säurestruktur und edlem Abgang.

**Harmonie von Speis und Trank**  
Kräftige Gerichte mit rotem Fleisch, Barbecue, Grilladen

75cl CHF **57.-**

56

### Ribera del Duero DO - 2020 Hacienda Monasterio

**Spanien - Ribera del Duero DO**  
**Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon,**  
**Tinto Fino - Barrique**



#### Degustationsnotiz

Dunkles Granatrot. In der Nase feine schwarze Beeren und exotische Gewürze, florale Noten und eine ansprechende Mineralität. Am Gaumen frisch und saftig. Eine knackige Säure und perfekt integriertes Tannin halten sich mit der reifen Frucht, die Waage.

**Harmonie von Speis und Trank**  
Würzige Grilladen, Fleischgerichte, Geflügel aus dem Ofen, Paella

75cl CHF **83.-**

55



# Süsswein

## Schweiz

**Sweet Dreams  
Bianco del Ticino Dolce  
Guido Brivio**

**Schweiz - Tessin, Sottoceneri  
Chardonnay, Sauvignon Blanc,  
Sémillon - Barrique**

### Degustationsnotiz

Glänzendes Goldgelb, komplexes und sehr intensives Aroma, ein wahrer Früchtekorb, Quitte, Aprikose, Zitrus und dazu Gewürznoten von Safran, Curry und Ingwer, im Geschmack vielschichtig und vollmundig, herrliches Süss-Säure-Spiel, langes, ausgewogenes und unglaublich fruchtiges Finale.

### Harmonie von Speis und Trank

Dessert, Meditation

37.5cl CHF **54.-**



## Italien

**Moscato d'Asti Mongioia BIO  
Azienda Agricola Mongioia**

**Italien - Piemonte  
Moscato Bianco - Inox-Edelstahltank**

### Degustationsnotiz

Leuchtende, strohgelbe Farbe, leicht moussierend, zart-süsse Spitze, aromatische Muskatfrucht mit blumigen Noten, Anflüge von Honig und reifen Pfirsich- und Birnenfrüchten, dazu zarte Zitrusnoten, am Gaumen wunderbare Fruchtsüsse mit äusserst angenehmer Frische, perfektes Süss-Säure-Spiel mit prägnanter, lebhafter Perlage.

### Harmonie von Speis und Trank

Aperitif, Haselnuss- und Früchtekuchen, Panettone

37.5cl CHF **34.-**



**Vin Santo Colli dell'Etruria  
San Donato**

**Italien - Toscana, Colli dell'Etruria  
Malvasia, Trebbiano - Barrique**

### Degustationsnotiz

Glänzende Bernsteinfarbe, in der Nase betörende Aromen von Dörrfrüchten, gemahlene Haselnüssen und Karamell, am Gaumen verführerische Süsse mit viel Schmelz und saftiger, gut integrierter Säure, ein klassischer Vin Santo, mit herrlich ausladendem Abgang.

### Harmonie von Speis und Trank

Fruchttorte, Kuchen, Biskuits, Gebäck, Panettone

50cl CHF **59.-**



**Pian dei Sogni  
Forteto della Luja, Giancarlo  
Scaglione**

**Italien - Piemonte, Loazzolo  
Brachetto - Barrique**

### Degustationsnotiz

Feines helles Rosa, in der Nase frische, fruchtige Noten, leicht prickelnd, im Gaumen ebenfalls flatterend fruchtbetont, intensiv-kraftig, mit eleganter Süsse. Ein Meditationswein von Seltenheitswert.

### Harmonie von Speis und Trank

Fruchttorte, Kuchen, Biskuit, Gebäck, Panettone, Meditation

37.5cl CHF **58.-**



## Frankreich

### Sauternes Château Raymond-Lafon

**Frankreich - Bordeaux, Sauternes**  
**Sémillon, Sauvignon blanc - Eichenfass**



#### Degustationsnotiz

Lassen Sie sich verzaubern vom betörenden Duft, gefolgt von einer opulenten Textur und einem vielschichtigen, nicht enden wollenden Geschmack, der an Ananaskompott, Dörraprikose, Safran, Honig und Passionsfrucht erinnert. Von feiner Säure unterstützt und mit süsser Opulenz kleidet er den Gaumen aus und endet mit einem grossartigen, fruchtig-süssen Finale.

#### Harmonie von Speis und Trank

Fruchrtorte, Kuchen, Biskuit, Gebäck, Panettone, Meditation

37,5cl CHF **59.-**

## Verstärkter

## Spanien - Portugal

### Late Bottled Vintage Port - 2013 Quinta de la Rosa

**Portugal - Douro**  
**Touriga Nacional, Touriga Franca,**  
**Sousão, Tinta Roriz - Eichenfass**



#### Degustationsnotiz

Intensiver Auftakt mit Flieder und Rosenduft, dazu Aromen von Cassis, Kirschen- und Orangengelée und frischen gerösteten Kaffeebohnen, süss und trotzdem sehr wenig, tiefgründiger Geschmack nach eingelegten Früchten und Amarena-Kirsche, schöne, pikante Note.

#### Harmonie von Speis und Trank

Kuchen, Biskuit, Schokolade, Blauschimmel-Käse

50cl CHF **51.-**

### Sherry Fino DO Jerez Gutiérrez Colosía

**Spanien - Andalusien**  
**Palomino - Doppelbarrique**

#### Degustationsnotiz

Helles Strohgelb, diskreter frohgeschmack, sehr blumig, delikater, rassig am Gaumen, mit mandelähnlichem Bukett, wunderbare Balance der Fruchtigkeit der Palomino-Traube, filigranes, tiefgründiges Finale.



#### Harmonie von Speis und Trank

Apéro-Gebäck, grillierter Meerfisch, Riesenscrevetten, Langusten von Grill

75cl CHF **47.-**

### Sherry Cream DO Jerez Gutiérrez Colosía

**Spanien - Andalusien**  
**Palomino, Pedro Ximénez -**  
**Doppelbarrique**

#### Degustationsnotiz

Intensive, altgoldene Farbe, intensives Bukett, sehr aromatisch, Noten von Eiche, Nuss, Karamell, Kokos, und Schokolade, süffiger Geschmack, herrlich süsses Finale.



#### Harmonie von Speis und Trank

Meditation, süsses Gebäck

75cl CHF **47.-**