

CATRINA
EXPERIENCE

WEINKARTE



Die Jahrgänge können je nach Sortiment und Angebot variieren

Take away Preise **-15.00 CHF**

Inhalt

CHAMPAGNE 04

SCHAUMWEIN 04

WEISSWEIN 05

Schweiz 05

Italien 06

Frankreich 08

Österreich 09

Deutschland 09

ROSÉWEIN 10

ROTWEINE 10

Schweiz 10

Italien 13

Frankreich 20

Spanien 24

SÜSSWEIN 26

Schweiz 26

Italien 26

Frankreich 27

VERSTÄRKTER 28

CHAM- PAGNE

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.-**

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.-**

SCHAUM- WEIN

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, zartkräftig 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.-**

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.-**

WEISS- WEIN

SCHWEIZ

Riesling Sylvaner Weingut Obrecht

Schweiz - Graubünden
Riesling Sylvaner
Eichenfass

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 **49.-**



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.-**



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 vielsichtig mit einem pfeffrigen Abgang.

Harmonie von Speis und Trank

Apéro, Fisch, Geflügel, Asiatische Gerichte, Wild

75cl CHF **55.-**



Sauvignon Blanc Luzi Jenny

Schweiz - Graubünden
Sauvignon Blanc
Inox-Edelstahltank

Degustationsnotiz

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

Harmonie von Speis und Trank

Helles Fleisch, Curry, weissen Spargel

75cl CHF **58.-**



SCHWEIZ

Silene Bianco
Bianco Del Ticino DOC
Tenuta Vitivinicola Ferrari

Schweiz - Tessin
Merlot (weiss vinifiziert)
Inox-Edelstahl-tank

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.-**



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.-**



ITALIEN

Sauvignon Reserva Burgum Novum
Kellerei Castelfelder

Italien - Alto Adige (Südtirol)
Sauvignon Blanc
Inox-Edelstahl-tank, Barrique

Degustationsnotiz

Intensiv strohgelbe Farbe, gelbfruchtiges Bouquet mit
 Geruchsnoten von exotischen Fruchtaromen und leicht
 würzigen Noten von Brennesseln 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 (Südtirol)
Grauburgunder (Pinot Gris)
Inox-Edelstahl-tank, Ausbau auf der Feinhefe

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.-**

Martiana 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.-**



ROSÉ- WEIN

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, Riesenscrevetten, Langusten vom Grill, Risotto mit Steinpilzen

75cl CHF **73.-**

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 Frühlingsblumen, 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.-**

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 Elegant langhaltend im Abgang.

Harmonie von Speis und Trank

Vorspeisen, Apero, Asiatische Küche

75cl CHF **51.-**

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.-**

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.-****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.-**

45

44

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

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

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



Maienfelder Pinot Noir Pilgrim AOC - 2021 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 **69.-**

49



Bella Cima Riserva Ticino Merlot DOC Roberto e Andrea Ferrari

Tessin, Stabio
Merlot
Inox-Edelstahltank, Barrique

Degustationsnotiz

Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen, das 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

Loto Syrah Roberto e Andrea Ferrari

Tessin, Stabio, Ligornetto
Syrah
Barrique

Degustationsnotiz

Brilliant Rubinrot mit granatroten Reflexen, Breites, komplexes, würziges Bouquet 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

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

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, Alpkäse, Tartar

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



52

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

Syrah VDA DOP Rosset Terroir

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

Degustationsnotiz

Tiefes Rubinrot, fein, frisch mit Ankalngen 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

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

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

Nebbiolo Langhe Azienda Agricola Giacomo Fenocchio

Italien - Piemonte
Nebbiolo
Inox-Edelstahltank, Eichenfass



Degustationsnotiz

Strahlendes Kirschtrot 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

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

Gattinara DOCG - 2019 Az. Vitivinicola Nervi

Italien - Piemonte
Nebbiolo
Barrique



Degustationsnotiz

Blumiges Bouquet, mit Aromen von Wildbeeren, schwarzen Steinfrüchten, getrockneten Blüten und getrockneten Kirschschaalen, 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

Barolo - 2017 Azienda Agricola Giacomo Fenocchio

Italien - Piemonte
Nebbiolo
Inox-Edelstahltank, 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

Pinot Nero Mazon DOC Kellerei Castelfeder

Italien - Alto Adige (Südtirol)
Pinot Nero
Inox-Edelstahltank, 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

Lagrein Rieder Kellerei Castelfeder

Alto Adige (Südtirol)
Lagrein
Inox-Edelstahltank



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

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

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.-**

Amarone Classico Valpolicella - 2016 Azienda Agricola Terre di Leone

Italien - Veneto, Valpolicella
Corvina, Corvione, 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 Taninnen, 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 Veilchen, 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

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 Corzано IGT Corzано 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 Wacholder, dazu balsamische Noten, etwas Fruchtkompott und Eindrücke von Myrte und Ginster, frisch und kraftvoll am Gaumen, mit dem Geschmack von gedörnten 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 straffende 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.-**

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

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

FRANKREICH

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

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

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 kreative 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 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 **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 dunkel-fruchtigem Nachhall im beeindruckenden Finale.

Harmonie von Speis und Trank

Fleisch vom Kalb, Schwein, Rind, knuspriges Poulet, Wild
(Rehrücken), 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 Dörpflaumen, 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

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 Flesichgerichte

75cl CHF **88.-**



12

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



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



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

Frankreich - Bordeaux, Pessac-Léognan
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Eichenfass, Barrique

Degustationsnotiz

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Rand-
aufhellung, in der Nase feine Edelholznote, dazu dunkle
Beerenfrucht, Minze, Nougat, ein Hauch von Orangenzesten,
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

SPANIEN

Sio - 2019 Bodegas Ribas

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

Degustationsnotiz

Tiefes Kirschrot, 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



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



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

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

Summun Barahonda Bodegas Senioro 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

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 Süsse-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 flatternd fruchtbetont, intensiv-kraftig, mit eleganter Süsse. Ein Meditationswein von Seltenheitswert.

Harmonie von Speis und Trank

Fruchtorte, Kuchen, Biskuit, Gebäck, Panettone, Meditation

37.5cl CHF **58.-**

FRANKREICH

Sauternes Château Raymond-Lafon

Frankreich - Bordeaux, Sauternes
Sémilion, 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

Fruchtorte, Kuchen, Biskuit, Gebäck, Panettone, Meditation

37.5cl CHF **59.-**

VER- STARK- TER

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 weinig, 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, rassisch am Gaumen, mit mandelähnlichem Bukett, wunderbare Balance der Fruchtigkeit der Palomino-Traube, filigranes, tiefgründiges Finale.

Harmonie von Speis und Trank

Apéro-Gebäck, grillierter Meerfisch, Riesencrevetten, 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.-**

 /catrinaexperience/

 /catrina_experience

 #catrina_experience

 #disentis_bergbahnen

 Disentis Catrina Experience



DISENTIS
GASTRO **CATRINA**

Getränkekarte

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Valser Classic	33cl	4.50
Valser Classic	1L	9.50
Valser Silence	33cl	4.50
Valser Silence	1L	9.50
Coca Cola/Zero	33cl	4.50
Apfelschorley Möhl	33cl	4.50
Rivella Rot/Blau	33cl	4.50
Gazosa Limone/Mirtillo/Pompelmo	35cl	5.50
Fanta	33cl	4.50
Tonic/Bitter Lemon/Ginger Ale	20cl	4.50
Fusee Tee Lemon	33cl	4.50
Möhl ohne Alkohol	50cl	5.80

BIER

Hergöttli	20cl	3.50
Stange	30cl	4.20
Kübel	50cl	6.-
Hergöttli Panache	20cl	3.50
Stange Panache	30cl	4.20
Kübel Panache	50cl	6.-
Moretti	30cl	4.80
Erdinger Weissbier	50cl	7.50
Erdinger Weissbier Dunkel	50cl	7.50
Erdinger Weissbier alkoholfrei	50cl	7.50
Calanda Senza	33cl	4.80
Möhl mit Alkohol	50cl	5.80

WARME GETRÄNKE

Kaffee Crème	4.80
Espresso	4.40
Espresso Macchiato	4.80
Milchkaffe	4.80
Cappuccino	5.40
Latte Macchiato	6.20
Coretto Grappa	7.10
Kaffee Baileys	8.-
Tee	4.40
Ovomaltine	4.80
Schokolade	4.80

APERITIV

Sanbitter	5cl	5.00
Aperol Spritz	5cl	11.50
Hugo	5cl	11.50
Campari	5cl	8.50
Campari Soda	5cl	10.50
Campari Orange	5cl	11.50
Martini weiss/rot	5cl	9.50
Cynar	5cl	9.50

LIKÖRE/SCHNAPS

Amaretto	2cl	9.-
Limoncello	2cl	8.-
Gin Breil Pur	2cl	10.50
Gin Tonic	2cl	13.50
Bacardi	2cl	9.-
Bacardi Cola	2cl	13.50
Vodka	2cl	9.-
Vieille Prune	2cl	14.-
Kirsch	2cl	10.-
Williams	2cl	10
Chrüter	2cl	10
Zwetschgen	2cl	10
Röteli	2cl	8.50
Braulio	2cl	8.50
Ramazotti	2cl	8.50
Fernet Branca	2cl	8.50
Appenzeller	2cl	8.50

COGNAC

Calvados	2cl	10.-
Remy Martin VSOP	2cl	13.50

WHISKY

Jim Beam	4cl	9.-
Johnie Walker	4cl	9.-
Jack Daniels	4cl	10.-
Chivas Regal	4cl	12.-

GRAPPA

Brunello	2cl	9.50
Elisi Berta	2cl	12.-
Elite Riserva 15 anni	2cl	15.-

Spezialbier

Catrina Selection

PLACEBO

Brasserie Docteur Gab's

330ml Flasche

CHF 7.-

Herkunft:  Schweiz Vaud
Art des Bieres: Alkoholfreies IPA
Gärung: Obergärige Biere / Ale
Farbe: Hell
Alkohol: 0.5%
IBU: 15



Hopfung



Süße



Bitterkeit



Säure




PEPITE

Brasserie Docteur Gab's

330ml Flasche

CHF 8.-

Herkunft:  Schweiz Vaud
Art des Bieres: Pale Ale
Gärung: Obergärige Biere / Ale
Farbe: Hell
Alkohol: 4.80%
IBU: 31



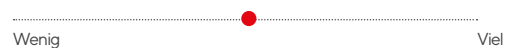
Hopfung



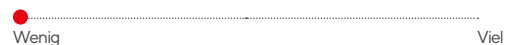
Süße



Bitterkeit



Säure



IPANEMA

Brasserie Docteur Gab's

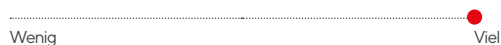
330ml Flasche

CHF 8.-

Herkunft:  Schweiz Vaud
Art des Bieres: IPA
Gärung: Obergärige Biere / Ale
Farbe: Rot / Amber
Alkohol: 6.00%
IBU: 50



Hopfung



Süße



Bitterkeit



Säure




TENEBREUSE

Brasserie Docteur Gab's

330ml Flasche

CHF 8.-

Herkunft:  Schweiz Vaud
Art des Bieres: Stout
Gärung: Obergärige Biere / Ale
Farbe: Schwarz
Alkohol: 6.00%
IBU: 41



Hopfung



Süße



Bitterkeit



Säure



SCHAUMWEIN



**Prosecco Superiore Extra Dry
Valdobbiadene Millesimato
DOCG - Le Vigne di Alice**

**Italien - Veneto
Glera**

10cl CHF **7.-** 75cl CHF **47.-**

WEISSWEIN



**Freisamer
Andrea & Anita Lauber**

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

10cl CHF **8.-** 75cl CHF **55.-**



**Sauvignon Blanc
Luzi Jenny**

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

10cl CHF **8.-** 75cl CHF **58.-**



**Etna Bianco DOC
Le Terre Diverse**

**Italien - Sicilia
Carricante
Inox-Edelstahltank**

10cl CHF **7.00** 75cl CHF **49.-**



**Petit Chablis
Domaine Nathalie & Gilles Fevre**

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

10cl CHF **7.50** 75cl CHF **50.-**

ROSÉ



**Pinot Noir Rosé
Luzi Jenny**

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

10cl CHF **7.50** 75cl CHF **51.-**

ROTWEINE



**Malanser Pinot Noir
Andrea & Anita Lauber**

**Schweiz - Graubünden
Pinot Noir
Inox-Edelstahltank**

10cl CHF **7.-** 75cl CHF **47.-**



**Barbera d'Alba Superiore
Azienda Agricola Giacomo
Fenocchio**

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

10cl CHF **8.-** 75cl CHF **55.-**



**Cornalin VDA DOP
Rosset Terroir**

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

10cl CHF **6.50** 75cl CHF **38.-**



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

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

10cl CHF **8.-** 75cl CHF **55.-**

ROT-WEINE

SCHWEIZ

Punta Rossa 2018 Cadenazzi Davide

Schweiz – Tessin, Agno
Merlot
Eichenfass

Degustationsnotiz

Intensive rote Farbe, vielschichtiges Bukett mit frischen Noten von schwarzen Beeren, reifen schwarzen Kirschen, schwarzem Pfeffer, mentholig und leicht balsamisch im Abgang.

Harmonie von Speis und Trank

Fleischgerichte, geschmortes Rind und Wild

75cl CHF **67.-** 150cl CHF **118.-**



Cadenazzi Cadenazzi Davide

Schweiz – Tessin, Castel San Pietro
Merlot
Eichenfass, Barrique

Degustationsnotiz

Intensive Rubinrote Farbe, frische und weinige Aromen mit Schwarzkirschen, Gewürzen, Aromen von Schwarzkirschen, Muskatnuss und grünen Pfefferkörnern, leicht balsamischer und frischer Nachhall.

Harmonie von Speis und Trank

Tessiner Gerichte

10cl CHF **7.50** 75cl CHF **50.-**



MCCX (Milleduecentodieci) Cadenazzi Davide

Schweiz – Tessin, Mendrisio, Castel San Pietro,
Morbio Inferiore
Merlot, Cabernet Franc
Eichenfass, Barrique

Degustationsnotiz

Intensive rote Farbe, frische Aromen von reifen schwarzen Beeren, reifen schwarzen Kirschen, schwarzem Pfeffer und Mandeln im Abgang.

Harmonie von Speis und Trank

Carpaccio, Tartar, grilliertes Fleisch

10cl CHF **8.-** 75cl CHF **58.-**



WEISS-WEIN

SCHWEIZ

Carla Cadenazzi Davide

Schweiz - Mendrisio
Doral
Inox- Edeltahltank, Ausbau auf der Hefe

Degustationsnotiz

Intensive goldene Farbe, exotische Aromen und Noten, Aromen von Zitrusfrüchten, Zitrone und Chinotto, Pfirsich, Mango, saftig im nachhaltigen Finale.

Harmonie von Speis und Trank

Aperitif, reifem Käse, gegrilltem Fisch, zartem weissem Fleisch

10cl CHF **7.-** 75cl CHF **48.-**



Unsere Empfehlung des Hauses

SCHAUMWEIN



Brut Rosé Zero Dosage Francois Secondé

Frankreich - Champagne
Pinot Noir

75cl CHF 64.-



Cuvée Les Clés Brut AOC Stéphane Coquille

Frankreich - Champagne
Pinot Noir

75cl CHF 62.-



Petite Arvine - 2017 Charles Bonvin

Schweiz - Wallis
Petite Arvine
Inox-Edelstahl-tank

75cl CHF 52.-



Roero Arneis Giacomo Fenocchio

Italien - Piemont
Arneis
Inox-Edelstahl-tank

75cl CHF 44.-



Classico Superiore DOC Verdicchio Castelli di Jesi Az. Agr. Andrea Felici

Italien - Marche
Verdicchio
Inox-Edelstahl-tank

75cl CHF 42.-



Grüner Veltliner Ried Phelling 2019 - Weingut der Pollerhof

Österreich - Niederösterreich, Weinviertel
Grüner Veltliner
Inox-Edelstahl-tank

75cl CHF 40

WEISSWEIN



Sauvignon Blanc Ried Hochgrassnitzberg - 2014 Erich & Walter Polz

Österreich - Südsteiermark
Sauvignon Blanc
Inox-Edelstahl-tank, Eichenfass

75cl CHF 69.-



Puligny-Montrachet Vieilles Vignes - 2015 Domaine Borgeot

Frankreich - Burgund, Côte de Beaune
Chardonnay
Eichenfass

75cl CHF 84.-



Chablis 1er Cru Les Vaudevey - 2017 Julien Brocard

Frankreich - Burgund, Chablis
Chardonnay
Inox-Edelstahl-tank, Eichenfass

75cl CHF 72.-



Albariño Gundian - 2017 Adega Valdes

Spanien - Galizien, Rías Baixas
Gundian
Inox-Edelstahl-tank

75cl CHF 41.-

WEISSWEIN

ROSÉ



Pinot Noir Rosé - 2021 Luzi Jenny

Schweiz - Graubünden
Pinot Noir (rosé vinifiziert)
Inox-Edelstahl-tank

75cl CHF 51.-

Unsere Empfehlung des Hauses



Platinum Ticino DOC - 2015 Guido Brivio

Schweiz - Tessin, Sottoceneri
Merlot
Barrique

75cl CHF **127.-**



Icaro Merlot Ticino DOC - 2017 Cantina Ra Canva Gabriele Mossi

Tessin
Merlot
Eichenfass

75cl CHF **82.-**



Marlot - 2022 Uvarara SA

Schweiz - Tessin
Marselan, Merlot
Barrique

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



Barolo La Ginestra - 2012 Paolo Conterno

Italien - Piemonte
Nebbiolo
Eichenfass

75cl CHF **96.-**



Gattinara DOCG - 2019 Az. Vitivinicola Nervi

Italien - Piemonte
Nebbiolo
Barrique

75cl CHF **109.-**



Amarone Classico Valpolicella - 2016 Azienda Agricola Terre di Leone

Italien - Veneto, Valpolicella
Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta
Eichenfass, Barrique

75cl CHF **86.-**



Syrah Logonovo Montalcino

Italien - Toscana
Syrah
Barrique, Eichenfass

75cl CHF **58.-**



Brunello di Montalcino - 2007 Salvioni

Italien - Toscana, Montalcino
Sangiovese Grosso
Eichenfass, Barrique

75cl CHF **212.-**



Suis l'Étoile Côtes Catalanes - 2014 Domaine des Enfants

Frankreich - Languedoc- Roussillon
Grenache, Carignan, Syrah
Eichenfass

75cl CHF **89.-**



Châteauneuf du Pape Domaine de Ferrand de Charles Bravay

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

75cl CHF **92.-**

ROTWEINE

ROTWEINE