

WEISSWEIN

SCHWEIZ

Fendant Sion Production limitée 2013 Schweiz Wallis Les fils Charls Favre, Sion Chasselas	Er gehört zu den besonderen Tagen. Zu Tagen, von denen nur «sie» und «er» wissen, dass sie besonders sind. Oder zu Tagen, von denen alle wissen, dass es grosse Tage sind. Als Aperitif zu Ihrem Gala-Essen, wird Sie der «Elegante» bezaubern. Sion - Fendant der Collection «F» findet immer und überall seinen richtigen Platz.	75 cl	51
Fendant Gold – AOC 2013 Schweiz Wallis Andy Varonier, Varen Chasselas	Starker Ausdruck von exotischen Früchten in der Nase. Ananas und Mangonoten, welche auch im Gaumen dominieren und diesen Fendant sehr harmonisch machen. Ausgezeichnet als Apéro; zu Fischgerichten, warmen Käsespezialitäten und anderen leichten Speisen.	75 cl	49
Sauvignon Blanc 2014 Schweiz Wallis Jaques Germanier, Conthey Sauvignon Blanc	Ein frischer, trockener, aromatischer und fruchtiger Wein. Lebhaft mit ausgewogener Säure. Der ideale Sommerwein. Passt perfekt zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch und Krustentieren.	75 cl	50
Chardonnay barrique 2011 Schweiz Wallis Jaques Germanier, Conthey Chardonnay	Angenehm weich, reif aber nicht fett, mit einer frischen, lebendigen Säure. Reife Ananas und eine fein gesetzte Barriquenote stehen für einen komplexen Wein.	75 cl	52
Lafnetscha 2013 Schweiz Wallis Gregor Kuonen, Salgesch Lafnetscha	Diese weisse Rebsorte kommt ausschliesslich im Oberwallis vor. Der Lafnetscha spiegelt das Weinjahr im Wallis wie selten ein anderer wider. Er liebt es, sich von der warmen Sonne verwöhnen zu lassen und deckt sich mit Düften von seltener Würzigkeit und exotischen Aromen ein. Diese Seltenheit bietet sich bestens zu Vorspeisen, Hartkäse oder zum Aperitif an.	50 cl	40
Himbertscha 2014 Schweiz Wallis Chanton Weine Visp Himbertscha	Alte, weltweit einmalig im Oberwallis angesiedelte Sorte. Name vom lateinischen «im bercla» – im Pergolabau angebaut. Passt zu Fischtatar, Fisch mit Zitrone, Forellen, als Apéro mit Bergkäse, Vermicelles und Vacherin glacée.	75 cl	54
Heida AOC 2014 Schweiz Wallis St. Jodernkellerei, Vispertermines Savagnin blanc Traminer	Strohgelbe Farbe, ausserordentlich feines, delikates Bukett mit Aromen von Nüssen, Honig und exotischen Früchten. Auf dem Gaumen körperreich mit einer schönen Lebhaftigkeit und einem lang anhaltenden Abgang. Als Aperitif, Begleiter von Käsespezialitäten wie Alpkäse, Raclette oder Fondue, Walliserteller, aber auch zu Hors d'oeuvres wie Fisch, Gänseleber und Rauchlachs.	75 cl	52
Heida AOC 2012 Schweiz Wallis Robert Gilliard Savagnin blanc Traminer	Ein Weinjuwel mit Seltenheitscharakter. Der Heida ist eine echte Walliser Spezialität und wird gerne auch als «Perle der Alpenweine» bezeichnet. Besonders schön kommen die exotisch-fruchtigen Eigenschaften im Heida zur Geltung. Ein erfrischender Apérowein!	75 cl	49
Resi 2014 Schweiz Wallis St. Jodernkellerei, Vispertermines Resi / Rèze	Helles Zitronengelb. Reichhaltiges Bukett nach Zitrus, geschmeidig im Auftakt mit schöner Säure, kurios und eigenwillig im Aroma. Ein charaktvoller Wein der alten Garde, mit angenehmer Frische, würzig und herb. Der Resi ist der ideale Partner zu Käsespezialitäten wie Hobelkäse, Raclette und Fondue	75 cl	53

Muscat d' Olion 2013 Schweiz Wallis Rouvinez, Sierre Muscat	Helles Gelb; kräftige Aromen von frischen Muscat-Trauben; ein trockener, fruchtiger Wein mit einer schönen Frische. Ein Wein, der dank seiner Frische und seinen Aromen als Aperitif sehr geschätzt wird; er kann auch Süsswasserfische begleiten.	75 cl	48
Malvoisie „Le Primat“ 2014 Schweiz Wallis Les fils Maye, Riddes Pinot Gris	Wuchtig, berauschend, von herrlich goldener Robe, präsentiert sich dieser Malvoisie mit generösen Honigaromen. Vollmundig, gefällt er mit seinem samtigen Charakter und prächtiger Eleganz. Als Aperitif oder zum Dessert	35 cl	25
Torpa Cédric Flaction 2008 Schweiz Wallis Cave des Cailles, Sion Marsanne, Traminer	Kraftvoll, reich, fettig, lebendig, komplex, weiter, ausgezeichnet langer Abgang unterstützt von einer angenehmen Säure vom Païen herrührend. Passt zu Aperitif, Gerichten von Meeresfrüchten, Languste, Hummer, Meeresfischen, Kalbsbries und Nieren, weissem Fleisch, Lachs, Thunfisch, Alpkäse, altem Käse und Käseplatten.	75 cl	59
Cuvée Blanche Barrique 2010 Schweiz Wallis Charles Bonvin Fils, Sion Petite Arvine, Chardonnay, Pinot Blanc	Schöne hellgelbe Farbe, von der Barrique stammende Vanilledüfte, Birnen mit einem Touch Zitrone, im Gaumen vielschichtig, herrliches Gleichgewicht zwischen Wucht und Säure; ein gut strukturierter Cru mit langem Abgang und grosser Lagerfähigkeit. Feine Vorspeisen, Meeresfische, Langustine, Schalentiere, weisses Fleisch.	75 cl	54
Humagne blanche 2014 Schweiz Wallis Frédéric Zufferey, Chippis Humagne blanche	Die Humagne Blanche, eine Kostbarkeit der Walliser Weinbautradition, ist bekannt für ihre stärkenden Tugenden. Im zarten Bouquet dieses Weins mischen sich Düfte von weissen Blüten und exotischen Früchten mit Honignoten. Er erweist sich als saftig und überaus verführerisch am Gaumen. Perfekt zu Hartkäse, Krustentiere, Fisch, Aufschnitt, italienische Küche und Hähnchen.	75 cl	51
Petite Arvine 2014 Schweiz Wallis Frédéric Zufferey, Chippis Petite Arvine	Die terrassenförmig angelegten Weinberge, wo die Trauben Petite Arvine produzieren, sind auf dem Hügel Rawyr in der Nähe der Burg, die die Stadt Sierre dominiert. Sie sind älter als 20 Jahre. Dieser Wein mit goldenen Reflexionen öffnet sofort die Noten von Zitrusfrüchten und Glycin. Passt zu Gänseleber, gegrilltem Fisch, Meeresfrüchte im Blätterteig oder Ziegenkäse.	75 cl	52
Petite Arvine 2014 Schweiz Wallis Primus Classicus, Martigny Petite Arvine	Vom fruchtigen Bukett her erwartet man einen ebensolchen Wein. Das bietet die Petite Arvine auch, aber das ist nicht alles: Im Geschmack offenbart sie eindeutig mineralische Noten, die nicht zu erschnuppeln sind. Das Besondere und damit Typische an dieser Rebsorte ist ihre eindeutig salzige Nuance.	75 cl	49
Pinot Blanc „Caprice du temps“ 2013 Schweiz Wallis Clavien et Fils, Miège Pinot blanc	Der Pinot Blanc "Caprice du temps" ist ein feiner, nobler und kräftiger Wein und erinnert uns an Aromen von süssen Mandeln und Haselnüssen. Der Wein eignet sich bestens für Fischgerichte aller Art.	75 cl	52
Riesling „Amphitryon“ 2010 Schweiz Wallis Domain du Mont d'Or, Sion Riesling	Sehr lebhaft, geprägt von leichter Süsse und primären Aromen, elegant, fein, im Gaumen lange nachklingend. Würzige Gerichte, Austern, Meeresfrüchte, Fisch an Sauce, chinesische Gerichte, Sauerkraut, Weichkäse.	75 cl	54

Johannisberg Feuergold 2013 Schweiz Wallis Les Fils Maye, Riddes Sylvaner	Mit prächtiger, von seiner schieferhaltigen Heimateerde geprägter Robe, entfaltet dieser Johannisberg rassige Aromen von Süssmandeln, typische Fruchtigkeit und zeugt von auserlesenem Traubengut, das seine Herkunft ehrt. Vorzüglich zu Spargeln, Fischpasteten, geräuchertem Fisch und gratiniertem Gemüse.	75 cl 46 35 cl 24
Païen Traminer 2012/2013 Schweiz Wallis Les Fils Maye, Riddes Savagnin blanc (Traminer)	Goldene Robe, wuchtig, anhaltende Aromen von Limeschalen, Geschmacksnoten, die Fülle und Frische vereinen, dies sind die Trümpfe dieses Païen oder Heida mit seinem typischen Akzent.	75 cl 51 35 cl 25
Ermitage „Le Mestral“ 2012 Schweiz Wallis Les fils Maye, Riddes Marsanne Blanche	Lieblich, mit einer breitgefächerten Palette herrlicher Aromen mit Nuancen von Honig und Unterholz und mit reichhaltiger und vollendeter Struktur, besticht dieser Ermitage durch seine vollmundige Geschmeidigkeit. Passt zu Fisch und Geflügel sowie Ziegenkäse.	75 cl 51
Viognier de Venthône 2012 Schweiz Wallis Cave d'Anchettes, Venthône Viognier	Charakteristisch ist sein aromatischer Duft, der zuweilen an Aprikosen, Pfirsiche und Blütenaromen (insbesondere Veilchen oder Maiglöckchen) erinnern kann. Quiche lorraine, Lachs an Sauce, Huhn, asiatisch gewürztes Gemüse, Krabben, Hummer, Ziegenkäse begleitet er gerne.	75 cl 51
Amigne de Vétroz 2013 Schweiz Wallis Les fils Maye, Riddes Amigne	Mit ausgeprägter Nase, bietet der Amigne einen Hochgenuss an Düften von Honig und Mandarinen. Delikate, von dezente und eleganten Gerbstoffen umhüllte Geschmacksnoten. Forellen mit Mandeln, ausgereiftem Hartkäse, Biskuits oder trockenem Mandelgebäck.	35 cl 27
Staatswein 2013 Schweiz Wallis Régence-Balavaud, Vétroz Humagne blanc, Johannisberg, Petite Arvine, Amigne	Weil 18 Viertausender und 80% Sonnentage für einzigartige Erholung sorgen, hat die Freie Ferienrepublik Saas Fee ihre Unabhängigkeit von gewöhnlichen Ferienregionen erklärt. Geniessen Sie's:	75 cl 51



FRANKREICH

Chablis premier cru 2008 Frankreich Burgund Domaine Laroche Chardonnay	Vornehmer, subtiler und geschmeidiger Chablis, weites Aromenspektrum, kraftvoll, harmonisch und schmeichlerisch-rund, ohne die typische herbe Chablis-Strengung. Schmeckt zu Meeresfrüchten, Fischgerichten, Pasta mit heller Sauce und gegrilltem Hähnchen.	75 cl	59
--	--	-------	----

ITALIEN

Roero Arneis 2013 Italien Piemont Ettore Germano Arneis	Strohgelb, frisch und fruchtig mit einem leichten Duft von Birne und Kräutern. Im Gaumen trocken mit mittlerem Körper und einem aromatischen Abgang.	75 cl	48
Pinot Grigio Corvara 2012 Italien Veneto Albino Armani Pinot Grigio	Die Trauben für diesen Wein stammen aus einem Weinberg, der Corvara genannt wird und der sich unweit der Weinkellerei von Armani in Dolce in der Veroneser Valdadige befindet. Diese Region erfährt starke Temperaturschwankungen und es gibt einen ständigen Wind.	75 cl	49

ROSEWEINE

SCHWEIZ

Oeil de Perdrix AOC 2014 Schweiz Wallis Robert Gilliard, Sion Pinot Noir	Ein Rosé, der auch wirklich Charakter hat und mit den alten Rosé-Vorurteilen aufräumt. Leuchtendes Lachsrosa fürs Auge. Das entzückende Bukett erinnert an rote Beeren und ist reich an Feinheiten und Fruchtnoten. Am Gaumen dann eine überraschende Aromatik, frisch mit feiner Säure und eleganter Fülle, erstaunlich lang anhaltend.	75 cl	37
Dôle Blanche 2014 Schweiz Wallis St. Jodernkellerei, Visperterminen Pinot Noir, Gamay	Lachsrosa Farbe. Ein delikates, fruchtiges Bukett nach Himbeeren. Weich, geschmeidig und süsslich auf dem Gaumen, mit einer schönen fülligen Struktur. Als Aperitif oder Begleiter von Salaten und Hors d'oeuvres eignet er sich vorzüglich zu Wildterrinen, Fisch und insbesondere Lachs, weissem Fleisch und Geflügel.	75 cl	42

ROTWEIN

SCHWEIZ

Dôle Sierre Production limitée 2011 Schweiz Wallis Les fils Charls Favre, Sion Pinot Noir, Gamay	Der rubinrote Dôle unserer Collection «F», herrlich frisch nach Beeren duftend, ist harmonisch und weich im Mund, reich und füllig im Gaumen und hat eine klare Struktur mit feinen Tanninen; ein wahres Trinkvergnügen. Er eignet sich bestens zur Begleitung von Fleisch, Wild, Geflügel und Käse.	75 cl	56
Dôle Gold – AOC Valais 2013 Schweiz Wallis Andy Varonier, Varen Pinot Noir, Gamay	Attraktives Fruchtbouquet von roten Beeren, dezente Hefenoten, rund und ausgewogen, intensive Fruchtaromen im Gaumen, lang und fruchtig im Abgang. Begleiter von Apéro und Pasta-Gerichten, Geflügel, roten und getrockneten Fleisch-Variationen, Weichkäse.	75 cl	49
Humagne rouge 2014 Schweiz Wallis Defayes & Crettenand, Leytron Humagne rouge	Das Weingut Defayes & Crettenand ist seit Generationen bekannt für seinen feinen Humagne Rouge und seit Jahren mit diesem Wein auf Goldmedaillen Kurs. Aus den besten Lagen von Leytron zeigt sich dieser Wein dicht und kräftig, mit feinen Fruchtnoten und schön eingebundenem Tannin. Passt perfekt zu grilliertem Fleisch, Fleischfondue und reifem Käse.	75 cl	57
Humagne rouge 2014 Schweiz Wallis Frédéric Zufferey, Chippis Humagne rouge	Der Rotwein zeichnet sich durch seine auffällige Farbgebung aus, die von rubinrot bis hin zu lila-violett reicht. Der kräftige Wein ist stark tanninhaltig. Im Aroma überzeugt der Rotwein durch sein frisches Waldbeeren-Bouquet und durch seine insgesamt recht fruchtige Note. Wild, Lamm, Perlhuhn aus dem Ofen oder Rebhuhn mit Kohl.	75 cl	52
Syrah AOC 2011 Schweiz Wallis Cave St Pierre, Chamoson Syrah	Dieser Réserve des Administrateurs ist ein Juwel. Tiefes purpurrot mit violetten Reflexen mit dichtem, fruchtigem Bouquet. Komplexe Aromen nach Vanille und Cassis. Im Gaumen Gewürznoten und Lakritze. Dichte Struktur, welche durch elegantem Tannin unterlegt ist. Rote und gegrillte Fleischsorten, einheimische Käsesorten.	75 cl	58
Syrah AOC 2013 Schweiz Wallis Frédéric Zufferey, Chippis Syrah	Die Syrahweine kennzeichnen ein äußerst kräftiges Johannisbeeraroma, Brombeeren oder auch Himbeeren. Je nach Anbaugebiet variieren die Bouquets in Nuancen von fruchtigen Kirschen, edler Würze, Vanille, Feige, Tabak, Kaffeebohnen oder auch mit einem Hauch von Lorbeer. Der Klassiker zu grilliertem Fleisch aber auch reifer Käse begleitet ihn perfekt.	75 cl	53
Cornalin 2013 Schweiz Wallis Frédéric Zufferey, Chippis Cornalin	Die Cornalin Rebe weckt den Enthusiasmus vieler Weinkenner. Sie bringt fruchtige Weine mit feinem Bukett und kräftiger dunkelroter Farbe mit violetten Reflexen.	75 cl	56
Cornalin „Tonneliers“ 2013 Schweiz Wallis Robert Gilliard Cornalin	Dieser Tonnelier entfaltet einen kräftigen Geschmack mit Aromen von Weichselkirschen und Unterholz mit einem Hauch von Nelken. Die Barrique-Vinifikation unterstreicht die Tannine dieses Tropfens trotz seiner schwachen Säure. Ente, Federwild, Halbhartkäse, Wild.	75 cl	61

Diolinoir Gold AOC 2013 Schweiz Wallis Andy Varonier, Varen Diolinoir	Ausbau im Barrique. Intensive Farbe mit Aromen von Wildkirsche, Brombeeren, dunkler Schokolade und einem Hauch von Minze in der Nase und Gaumen. Schöne Struktur mit langem Abgang. Kräftige Fleisch- und Wildspezialitäten, deftig gewürzte Saucen und würzige Käsesorten.	75 cl	59
Cabernet Sauvignon barrique 2013 Schweiz Wallis Jaques Germanier, Conthey Cabernet Sauvignon	Die Trauben reifen spät, werden nach der Lese langsam bei mittleren Temperaturen vergoren und anschliessend zwölf Monate in Barrique-Fässern gelagert. Typisch für den Wein: seine feine Cassis-Note mit Aromen von dunklen Johannisbeeren. Ausgezeichnet zu Wildfleisch, Grilladen und Käse.	75 cl	62
Cabernet Franc „Vinum Lignum“ 2012 Schweiz Wallis Albert Mathier, Salgesch Cabernet Franc	Dunkles Rubinrot. Eine wunderschöne Nase mit süsser Kirschrucht und einer warmen, leicht exotischer Würze, Lebkuchen, Fruchtebrot. Am Gaumen eine weiche, opulente Fruchtfülle und gute eingebundene Gerbstoffe. Passt zu Schmorgerichten, Wild und altem Käse.	75 cl	64
Merlot Nadia Mathier AOCV 2013 Schweiz Wallis Adrian & Diego Mathier Merlot	Unserer Erntebeschränkung verdanken wir das ansehnliche, konzentrierte Bouquet geprägt von Aromen reifer Früchte, Gewürzen und Holunder. Ein Anflug von Eichenrinde erinnert an den ausgedehnten Ausbau im Barrique ohne dabei die Charakteristik der Sorte zu beeinträchtigen. Rind- und Lammfleisch, Wild und Käse.	75 cl	59
Gamaret 2012 Schweiz Wallis Cave d' anchettes, Venthône Gamaret	Eigentlich war der Gamaret dazu bestimmt, Assamblagen mehr Farbe zu geben, doch überzeugt er auch als Solist. Mit intensiver, schöner Farbe, im Gaumen dicht und kraftvoll, gefällt er mit Aromen von schwarzen Früchten und kernigen, kräftigen Tanninen. Ente am Spieß, gepökeltes Schweinefleisch mit Linsen.	75 cl	52
Gamay L'Ancolie 2014 Schweiz Wallis Frédéric Zufferey, Chippis Gamay	Allein vinifiziert, ist der Gamay der Inbegriff eines saftigen, fröhlichen Weins. Passt besonders gut zu weissem Fleisch, Geflügel, ländlichen Gerichten, Hartkäse und Wurstwaren oder anderem kaltem Fleisch.	50 cl	33
Garanoir AOC VALAIS 2014 Schweiz Wallis Familie Roten SA, Sierre Garanoir	Von sehr dunkler Farbe hat dieser Wein eine komplexe Nase, fruchtig; ein tiefgreifendes Aroma zeichnet ihn aus; würzig auf dem Gaumen mit abgerundeten Tanninen erinnert er an Brombeeren, schwarzen Kirschen und ein wenig nach Pfeffer. Walliserteller und Trockenfleisch, leicht grilliertes Fleisch.	75 cl	49
Pinot Noir Sierre AOC 2014 Schweiz Wallis Familie Roten SA, Sierre Pinot Noir	Feine, gehaltvolle Nase mit sortentypischen Aromen. Auf dem Gaumen gehaltvoll und sehr harmonisch. Erinnert an Himbeeren und schwarze Johannisbeeren. Idealer Partner zu einem Walliserteller, zu einer Lammkeule, zu rotem Fleisch und Weichkäse.	75 cl	49
Pinot Noir „Rhoneblut“ 2014 Schweiz Wallis Albert Mathier, Salgesch Pinot Noir	Dieser feine Pinot noir Rhoneblut hat alles was ein Pinot noir braucht: Finesse, Wucht, Feuer und die Charakternote der Weinfamilie Albert Mathier & Söhne. Dieser Wein empfiehlt sich zu Fleisch, Fleischfondue, Wild und gelagertem Käse.	75 cl	51
Regent 2013 Schweiz Wallis Diros Kellerei, Turtmann Regent	. Sein hellbeeriges Fruchtbukett mit zartem Kirschen-Aroma wird von samtigen Gerbstoffen und einer ansprechenden Säurenote begleitet. Der Regent passt vorzüglich zu Käsegerichten (Raclette, Fondue oder Weichkäse) sowie auch zu Fisch.	75 cl	48

Galotta 2013 Schweiz Wallis Diroso Kellerei, Turtmann Galotta	Galotta wurde 1981 an der schweizerischen Forschungsanstalt Agroscope Changings-Wädenswil mit den Rebsorten Gamay und Ancellotta gezüchtet. Galotta besticht durch seine wunderbar würzige Fruchtnote und ansprechende Tannine.	75 cl	53
Clos du Château 2011/14 Schweiz Wallis Charles Bonvin Fils, Sion Pinot Noir, Merlot	Satte rubinrote Farbe mit violetter Schimmer; Beereneraromen mit würzigen Noten, Pfeffer, leichte Raucharomen; vollmundig und rassig. Im kulinarischen Einklang mit: Pasteten und Terrinen, Trockenfleisch und kalte Platten, Fondue Bourguignonne, Kalbs-, Rinds- oder Lammfleisch.	75 cl	49
Cuvée rouge barrique 2012 Schweiz Wallis Charles Bonvin Fils, Sion Pinot Noir, Merlot, Syrah	Leuchtende, dunkelrote Farbe; Bukett mit dezentem Holz- und Vanilleduft, fruchtige und würzige Noten; vollmundig, mit gut strukturiertem Gerbstoff, saftig und reichhaltig, langer Abgang. Im kulinarischen Einklang mit: rotem Fleisch, Lamm- oder Rindfilet, Charbonnade, Wildgerichte, Käse.	75 cl	58
Assamblage „Monte Rosa“ AOC 2014 Schweiz Wallis St. Jodernkellerei Visperterminen Barrique Pinot Noir, Gamaret	Ein Allrounder für jegliche Arten von Speisen wie z.B. Barbecue, Braten, Entrecôte, Fleischtartar, Fondue Chinoise, Ragout, Voressen, Wild, Meerwasserfische und Käsespezialitäten.	75 cl	54
La Perle Noire AOC 2013 Schweiz Wallis Domaine du mont d'or, Sion Pinot Noir, Gamay, Diolinoir, Ancellotta, Gamaret	Die an Hanglage terrassenförmig angebauten Reben gedeihen in einem typisch mediterranen Milieu. Die Crêtes des Maladaires, südlich des Weinguts, sorgen für das besondere Mikroklima. Bodenbeschaffenheit: Kalkschiefer und tonhaltiger Mergel.	75 cl	56
Hommage AOC 2014 Schweiz Wallis Leukersonne Damian Seewer Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah	Im Auge tiefes, kräftiges Rubinrot mit glänzenden Violettreflexen. In der Nase Waldbeeren, Tabak, exotische Hölzer und im Gaumen mächtig, edel und mit seidigen Gerbstoffen. Passt zu Wild, Rehrücken, Hirsch, Ente sowie altem Walliser Käse.	75 cl	63
Walmart AOC 2014 Schweiz Wallis Leukersonne Damian Seewer Merlot, Cabernet Franc und Cornalin	Ein Wein für die ganz besonderen Momente. Assemblage aus edlem, getrocknetem Traubengut. Körperreich und langanhaltend, mit einem unvergesslichen Bouquet. Farbe: kräftiges Purpurrot mit tiefen Violettreflexen. Im Gaumen: wuchtig, robust, edel. Passt perfekt zu: Wild, Rehrücken, Hirschmedaillon, Ente, Entrecôte an Pfeffersauce, Tournedos, Walliser Käse.	75 cl	99
Riflessi d'Epoca Ticino DOC 2011 Schweiz Tessin Guido Brivio Merlot	Weiche, vollmundige Frucht. Frisch, reich mit einer guten Struktur und süsslichen Gerbstoffen. Der Abgang ist harmonisch, ausgewogen und lang. Er passt perfekt zu Fleischgerichten der raffinierten Küche: Wild, Geflügel, Roastbeef und auch herzhaftes Käsesorten.	75 cl	79

ITALIEN

Crateys 2009 Italien Sicilia Vignali Roccamora Nero d'Avola, Merlot	Das breit gefächerte Bouquet erinnert an Rosen, Lakritz, Schokolade, Feige und im Hintergrund an Leder. Am Gaumen begeistert die von angenehmer Frische begleitete, samtweiche Fülle. Ein überaus lang andauernder Nachhall, auch die Dufteindrücke halten im langen Finale.	75 cl	49
Selection Fellini Primitivo AOC 2013 Italien Apulien Schuler St. Jakobskellerei Primitivo	Der Wein strahlt in kräftigem Rubinrot, sein Bouquet ist würzig mit schöner Fruchtaromatik. Am Gaumen überzeugt er schon beim ersten Tropfen mit wunderbarer Aromatik und der guten Fülle, er ist überaus konzentriert und reichhaltig, dabei aber auch betont elegant mit einem erstaunlich feinen Abgang für so einen kraftvollen Wein.	75 cl	37
Chianti Classico DOCG Reserva 2011 Italien Toscana Castello di Meleto Sangiovese, Merlot	Weicher Antrunk, aromatisch, Beerenfrüchte, diskrete Eichenholznote. Passt zu Pilzgerichten, Rindsgeschnezeltem, Hartkäse, zu Festmahlzeiten und kräftigen Fleischgerichten.	75 cl	53
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2009 Italien Toscana Altesino S.p.A. - Società Agricola Sangiovese	Der Brunello präsentiert sich mit brillanter rubinroter Farbe, die im Laufe der Jahre ins Granatrot übergeht. Intensives Geruchsprofil, rein, angenehm und elegant, mit einer Nuance von Märzveilchen, Tabak, Schokolade und angenehmen Erinnerungen an den Unterwald und Vanillie.	75cl	71
Barbera d'Alba Vigna della Madre DOC Superiore 2011 Italien Piemont Ettore Germano Barbera	Dunkles Rubinrot. In der Nase intensive reife Frucht, beerig mit leichter Vanillenote. Kraftvolle Struktur im Gaumen. Die feine Säure unterstreicht den aromatischen Abgang. Passt hervorragend zu Pasta mit kräftigen Saucen, halbhartem Käse und Salami.	75 cl	58
Barolo DOCG Vigna del Gris 2008 Italien Piemont Conterno Fantino Nebbiolo	Herrliche Aromen nach Beeren, Fruchtkonfitüre und Trüffel. Im Geschmack herb, voll und samtig mit Noten nach Veilchen und verblühten Rosen. Harmoniert mit frischen Nudeln, würzigen Pastagerichten, Braten, Wildgerichten.	75 cl	85
Barbaresco DOCG 2012 Italien Piemonte Angelo Gaja Nebbiolo	Der Barbaresco überzeugt mit einer sortentypischen, intensiven Nase von Waldbeeren, Pflaumen, Lakritz, und Kaffee. Er ist trotz seiner Kraft und Dichte bekannt für Eleganz und einen vielschichtigen Abgang mit feinstem, seidigem Tannin. Ein Weltklasse Wein.	75cl	198
Amarone della Valpolicella DOC Sant' Urbano 2010 Italien Veneto Speri Corvina veronese, Rondinella, Corvinone	Tiefes Dunkelrot; dichte, süsse, intensive Amarone-Nase; gut strukturierter Körper, rundes Tannin, bestens eingebundenes Holz; schöne Tiefe und Länge. Ausbau während 4 Jahren in kleinen slowenischen Barriques. Zu robusten Hauptgerichten mit roten Fleischarten wie Schmorbraten und Wild. Ausgezeichnet auch mit reifen Käsesorten.	75 cl	104

FRANKREICH

Château Clarke Lustrac AC 2009 Frankreich Bordeaux Lustrac Baron Edmond de Rothschild Merlot, Cabernet Sauvignon	Dieser Edelbordeaux zeigt sich in seiner schönsten Genussreife. Im Glas funkelt der Clarke tief purpurrot, in die Nase strömen finessenreiche Düfte von schwarzen Beerenfrüchten mit würzigen Komponenten und einem Hauch Eichenholz. Am Gaumen kräftig und perfekt strukturiert, verführerisch mit aristokratischem Finale.	75 cl	65
Château La Dominique 2006 Grand Cru Classé Frankreich Bordeaux St-Emilion AC Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	Dieses in den letzten Jahren immer populärer gewordene Schloss produziert Weine mit kalifornischem Touch. Tiefe dunkle Farbe, rauchige Röstaromen und Noten von Kirschen, Cassis, gekochten Früchten und exotischen Gewürzen sind die Merkmale dieses Konzentrats aus St-Emilion.	75 cl	76
COLLECTION ROYALE Château d'Agel AOC 2012 Frankreich Languedoc Schuler St. Jakobskellerei Grenache, Syrah, Carignan	Dem besonderen Terroir und der Reifung im Barrique verdankt dieser Cuvée seine aussergewöhnliche Ausdrucksstärke. Im satten Kirschrot funkeln violette Reflexe. Der Wein verströmt süsslich-würzige Aromen von Waldbeeren, warmen Brombeeren und Süssholz.	75 cl	39
Château Arrogant Frog 2013 Frankreich Languedoc Jean-Claude Mas Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah	Tiefes Purpurrot. Elegant und komplexer Duft nach roten Beeren, reifen Erdbeeren und würzigen Noten. Zugänglich, weich und balanciert im Gaumen mit einem langen Abgang Passt hervorragend zu würzigen Pastagerichten, Geflügel, Grilladen und Weichkäse.	75 cl	53
Crozes-Hermitage Les Meysonniers rouge 2011 Frankreich Côte du Rhône M. Chapoutier Syrah	Les Meysonniers ist ein kräftiger Rotwein aus der Rebsorte Syrah. Im Glas zeigt er sich in einem dunklen Rotton, der stellenweise von violetten Reflexen durchbrochen wird. Im Bukett dominante Fruchtnoten, die an Cassis, Himbeeren und verschiedene rote Früchte denken lassen. Sehr rund und vollmundig am Gaumen mit Anklängen an Vanille und viel Frucht.	75 cl 37.5 cl	57 35

SPANIEN

Don Pascual Clásico 2010 Spanien Navarra Schuler St. Jakobskellerei Tempranillo, Garnacha, Merlot, Cabernet Sauvignon	Dieser Wein bietet Ihnen alles, was einen grossen Navarra auszeichnet: vielschichtiges Bouquet, einzigartige Fülle, finessenreiche Aromen, geschmeidige Tannine sowie einen lang anhaltenden Abgang.	75 cl	37
Rioja Gran Reserva DOCa 2008 Spanien Haro Ramon Bilbao Tempranillo, Graciano und Garnacha	Dieser Gran Reserva ist eine echte Freude. Ein Klassiker unter den Riojaklassiker, für die anspruchsvollsten Gaumen. Rubinrot, in der Nase den Duft von Dörrpflaumen. Im Gaumen marmeladige Früchte, Rosinen und Gewürze. Perfekte Balance von Textur, Frucht und Barriques.	75 cl	59

PORTUGAL

Fabelhaft Douro 2013 Portugal Douro Niepoort (Vinhos) S.A Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinto Cão	Rubinrote Farbe, Aromen vor allem nach roten Früchten und Waldblättern, Pfeffernoten und Mineraltöne, die für den Schieferboden charakteristisch sind. Am Gaumen frisch und lang, mit präsenten, dennoch gut integrierten Tanninen. Seine Lebhaftigkeit unterstreicht die Aromen nach frischem Obst und schliesst mit einem langen Abgang.	75 cl	43
---	--	-------	----

ÖSTERREICH

Zweigelt 2012 Österreich Burgenland Gernot Heinrich Zweigelt	Mit dem samtig fülligen Körper und dem typischen Duft nach Kirschen weiss dieser Zweigelt, eine der erfolgreichsten Traubensorten Österreichs, zu begeistern. Tiefe Farbe, Reintönigkeit und Frische, Struktur und Kraft, geschmeidig und entgegenkommend, französische Eleganz vereint mit mediterraner Rasse.	75 cl	53
--	---	-------	----

CONTINENTAL

Allesverloren Tinta Barocca 2012 Südafrika Swartland Familie Malan Tinta Barocca	Sehr dunkle Farbe. In der Nase reife Frucht mit würziger Vanille-Note vom feinem Eichenholz. Mittlerer Körper, ausgewogen und sehr schmackhaft.	75 cl	52
PURO Malbec 2014 Argentinien Mendoza Dieter Meier Malbec	Im Gaumen kraftvoll und zugleich angenehm zugänglich, deutlich rebsortengeprägt, mit viel saftiger Frucht, Pflaumen und sanft gereiftem Tannin. Sehr schön offenes, duftig-aromatisches Bouquet mit viel frischer Beerenfrucht neben Noten von reifen Schattenmorellen und einem Hauch Kaffee.	75 cl	51
Triple A 2010 Continental Schuler St. Jakobskellerei Cabernet Sauvignon, Merlot	Für diesen Triple A wurden Weine aus Europa, Nord- und Südamerika assembliert und anschliessend 12 Monate in Barriques aus französischer, amerikanischer, kaukasischer und Schweizer Eiche zur Reife gebracht.	75 cl	45
