

Weisswein



Schweizer

"Lansilo" Bianco di Merlot DOC Cantina il Cavaliere

Typ: Weiss fruchtig ; Herkunft: Schweiz, Tessin ; Traubensorte(n): Merlot

Kulinarische Empfehlung:

Apéro, Käsefondue, gegrillter oder gebackener Fisch, Tessiner Risotto. Panettone als Geheimtipp.

7,5 dl 39.50

"Pinot Blanc du Valais" AOC Albert Mathier et Fils

Typ: Weiss fruchtbetont ; Herkunft: Schweiz, Wallis ; Traubensorte(n): Weissburgunder

Kulinarische Empfehlung:

Idealer Begleiter zu leichten Vorspeisen und zu Käsegerichten, aber auch zu hellem Fleisch, Feuilletés oder Krustentieren.

7,5 dl 43.00

"Fendant" AOC Scorpion

1 dl 3.80 5 dl 19.00

Typ: Weiss trocken ; Herkunft: Schweiz, Kanton Wallis ; Traubensorte(n): Chasselas (Gutedel)

Kulinarische Empfehlung:

Als Aperitif oder zu rustikalen Gerichten, speziell zu Käsemahlzeiten.

Leutschner "Riesling-Sylvaner" AOC

1 dl 4.50 5 dl 22.50

Typ: Weiss rassig, fruchtig ; Herkunft: Schweiz, Kanton Schwyz ; Traubensorte(n): Riesling-Sylvaner

Kulinarische Empfehlung:

Er empfiehlt sich als Begleiter unbeschwerter Geselligkeit. Passt hervorragend zu Fischspezialitäten, vegetarischen Menüs, Geflügel und schwach gewürzte Speisen.

"Féchy" AOC

1 dl 5.00 5 dl 25.00

Typ: Weiss trocken ; Herkunft: Schweiz, Kanton Waadt, La Côte ; Traubensorte(n): Chasselas (Gutedel)

Kulinarische Empfehlung:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.



Weisswein

Italienische

"Chardonnay" Salento IGT Càntele

Typ: Weiss trocken ; Herkunft: Italien, Apulien ; Traubensorte(n): Chardonnay

Kulinarische Empfehlung:

Idealer Aperitif-Wein zusammen mit Crostini (Thon, Lachs, Räucherforelle) oder Parmesanwürfeln.

Als Essensbegleiter zu Fisch, zu pochierem Huhn oder zu Scaloppine al Limone.

1 dl 6.00 7,5 dl 45.00

Spanische

Garcia "Viadero Albillo blanco" Castilla y León

Typ: Weiss fruchtig ; Herkunft: Spanien, Castilla y León ; Traubensorte(n): Albillo

Kulinarische Empfehlung:

Ideal zu südländischen Vorspeisen, Meeresfrüchten und Fischspeisen.

1 dl 5.60 7,5 dl 42.00

Vega del Pas "Verdejo" DO Rueda

Typ: Weiss fruchtig ; Herkunft: Spanien, Rueda ; Traubensorte(n): Verdejo

Kulinarische Empfehlung:

Dieser frische Weisswein eignet sich besonders gut zu den klassischen Tapas und ähnlichem.

1 dl 5.00 7,5 dl 38.00

Gespritzter Weisswein

6.50

Rosé

"Oeil - de - Perdrix" Rosé Ostschweiz

Typ: Rosé fruchtig ; Herkunft: Ostschweiz ; Traubensorte(n): Blauburgunder, Pinot noir

Kulinarische Empfehlung:

Fisch, Gegrilltes, Meeresfrüchte, Rottfleisch, weisses Fleisch, Wurstwaren.

1 dl 4.80 5 dl 24.00



Rotwein



Schweizer

"Gamay" La Côte AOC Les Frères Dutruy

7,5 dl 40.00

Typ: Rot mittelkräftig ; Herkunft: Schweiz, Kanton Waadt, La Côte ; Traubensorte(n): Gamay

Kulinarische Empfehlung:

Passt sehr gut zu Charcuterie, zu Pasteten, Terrinen, Kalbsleberli mit Röstli, Gratins oder zu einem Halbhartkäse (Tilsiter, Emmentaler, Fribourger Vacherin).

"Tre Corti" Merlot Ticino DOC Fratelli Corti

7,5 dl 42.00

Typ: Rot elegant ; Herkunft: Schweiz, Kanton Tessin ; Traubensorte(n): Merlot

Kulinarische Empfehlung:

Passt insbesondere zur Tessinerküche, aber auch zu vegetarischen Speisen. Perfekt auch zu Grilladen sowie zu Käse.

"Helveticus rot" Ostschweizer Landwein

1 dl 6.00 7,5 dl 42.00

Typ: Rot mittelkräftig ; Herkunft: Ostschweiz ; Traubensorte(n): Cabernet Dorsa, Dornfelder, Garanoir (Gamay, Reichensteiner)

Kulinarische Empfehlung:

Der ideale Essensbegleiter zu allen leichteren bis mittelschweren Mahlzeiten. Eignet sich sehr gut zu einer Vesper aus Käse und Fleischwaren. Ein Gedicht zu Geschnetzeltem nach Zürcher Art. Ideal zu rezentem Hartkäse.

Rapperswiler "Pinot Noir" AOC

7,5 dl 40.00

Typ: Rot mittelkräftig ; Herkunft: Schweiz, Kanton St. Gallen ; Traubensorte(n): Clevner (Blauburgunder, Pinot noir)

Kulinarische Empfehlung:

Passt wunderbar zu kalten und warmen Gerichten wie Braten, Schnitzel oder Geschnetzeltem oder eine herzliche Brotzeit mit Käse und Wurstwaren.

Leutchner "Clevner" AOC

2,5 dl 10.00 5 dl 20.50

Typ: Rot leichtere ; Herkunft: Schweiz, Kanton Schwyz ; Traubensorte(n): Clevner, Blauburgunder, Pinot noir

Kulinarische Empfehlung:

Passt sowohl zu kalten wie warmen Gerichten. Käse, Charcuterie und würzige Vorspeisen.

Zu Braten, Schnitzel oder Geschnetzeltem oder probieren Sie ihn zu einem Käsekuchen.

"Dôle du Valais" AOC Majorie

2 dl 8.50 5 dl 22.50

Typ: Rot elegant ; Herkunft: Schweiz, Kanton Wallis ;

Traubensorte(n): Gamay, Pinot noir

Kulinarische Empfehlung:

Der Majorie ist ein Allrounder, ein Wein, der zu vielen Gelegenheiten passt, insbesondere aber zu Fleischgerichten. Er eignet sich auch vorzüglich zu einer Gemüsewähe, zu Raclette oder zu einer Assiette valaisanne oder einer Käseplatte. Er ist der Partner eines jeden gediegenen Mahls.



Rotwein



Italienische

"Primitivo del Tarantino" IGT Sette Torri

Typ: Rot mittelkräftig ; Herkunft: Italien, Apulien ; Traubensorte(n): Primitivo (Zinfandel)

Kulinarische Empfehlung:

Zur italienischen Küche, wie Pasta, Risotto, Steaks, auch Saucengerichte, Wild und Käse.

7,5 dl 40.00

"Simposio" Riserva Rosso DOC Brindisi

1 dl 6.40 7,5 dl 48.00

Typ: Rot mittelkräftig ; Herkunft: Italien, Apulien ; Traubensorte(n): Malvasia, Negroamaro, Susumaniello

Kulinarische Empfehlung:

Passt zu Schmorbraten, zu Polenta mit Steinpilzen oder zu einem Kaninchenragout. Ebenfalls ideal zu Wurstwaren und Hartkäse.

Impero "Amarone della Valpolicella" DOC Classico

7,5 dl 71.00

Typ: Rot gehaltvoll ; Herkunft: Italien, Veneto ; Traubensorte(n): Corvina Veronese, Molinara, Rondinella

Kulinarische Empfehlung:

Er ist der perfekte Begleiter zu kräftigen Fleischgerichten, zu Risotto, Polenta oder Pasta. Harmonisch zu einer Käseplatte.

Spanische

Finca „Azaya“ Castilla y León

1 dl 6.20 7,5 dl 46.50

Typ: Rot gehaltvoll ; Herkunft: Spanien, Castilla y León ; Traubensorte(n): Tinta de Toro (Tempranillo)

Kulinarische Empfehlung:

Ideal zur Katalanische Küche wie Pan con Tomate, Arròs negre, Reisgericht mit Tintenfischstücken, grillierten Zwiebeln.

"Valduero Crianza" Ribera del Duero DO

7,5 dl 55.00

Typ: Rot mittelkräftig ; Herkunft: Spanien, Ribera del Duero ; Traubensorte(n): Tinto Fino (Tempranillo)

Kulinarische Empfehlung:

Idealer Begleiter zu Fleisch, Käse und Wurstwaren. Dank seiner Holzaromen eignet sich der Wein auch gut als Begleiter von würzigen Speisen.

"Paco Garcia" Rioja DOCa Crianza

7,5 dl 55.50

Typ: Rot mittelkräftig ;

Herkunft: Spanien, Rioja ;

Traubensorte(n): Garnacha, Tempranillo

Kulinarische Empfehlung:

Passend zu Grilladen, Pasta Gerichten aber auch zu Hartkäse wie zum Beispiel Manchego.

Gespitzter Rotwein

6.50



Champagne



Moët et Chandon Brut Imperial

75 cl 65.50

Moët et Chandon Brut Imperial

20 cl 29.50

Prosecco Teresa Rizzi Brut

75 cl 48.50

Prosecco Teresa Rizzi Brut

20 cl 19.50

Cüpli

Prosecco Teresa Rizzi Brut

10 cl 11.00

Veneto Spritz

10.00

Aperol Spritz

12.00

Hugo

12.00



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7,7% MwSt.