

Schweiz

Bieler- und Neuenburgersee

Le Landeron, Solothurner Bürgerkeller Der finessenreiche Chasselas Feinfruchtig, mit milder Säure, der ideale Wein zum Apéro, zu Fisch und zu Käsegerichten.	10	35.50W
Château d'Auvernier, non filtré Dank seiner Reifung auf feiner Hefe bei niedrigerer Temperatur bleibt ihm der auf der Zunge leicht prickelnde Charakter erhalten. Der Neuchâtel Blanc „Non Filtré“ passt hervorragend als Apéritif zu Terrine, Süsswasserfisch und Käse.	09	35.50W
Oeil de Perdrix, Bürgerkeller Lachsarbener, kräftiger, weicher Wein, aus der Pinot noir Traube, nach kurzer Standzeit abgepresst. Der Oeil de Perdrix passt zum Aperitif, zu leichten Vorspeisen, Meeresfrüchten und zu asiatischen Gerichten.	09/10	39.50
Pinot Noir, Solothurner Bürgerkeller Rubinroter, kräftiger Rotwein mit angenehmem Gerbstoff. Im grossen Holzfass gereift und ausgebaut. Der Pinot noir (Blauburgunder) passt zu allen roten Fleischarten und zu Käseplatten.	10	41.00R
Malbec-Merlot, Solothurner Bürgerkeller Interessante Assemblage der zwei Traubensorte, überraschend kraft und gehaltvoll. Christoph Kaser hat einen tollen Wein geschaffen. Passt sehr gut zu kräftigem Fleisch und zu Käse.	07	68.00R

Genfersee, Waadt, Genf

Luins, Pettit Cottens Der Weisse zeichnet sich durch die blumigen Aromen des Gutedels aus, getragen von kraftvoller Fruchtigkeit, mit einer mineralischen Note und einer Prise Gewürzaromen. Er passt ausgezeichnet zu Meeresfrüchten, Fisch, aber auch zu Käsespeisen.	10	37.00W
Chardonnay, Féchy Intensiv und sehr typisch in der Nase, mit Aromen von Ananas, Zitronen und Aprikosen, manchmal gewürzt von einer sehr feinen Vanillenote. Im Gaumen bewahrt er die Reinheit der Ausdruckskraft dieser Rebsorte und gefällt mit eleganter Struktur.	10	45.50W
Vilette, Domaine de la Crausaz Eine feminine und rassige Assemblage aus Chasselas, Chardonnay und Pinot Gris, zart und bukkettreich, mit Duftnoten exotischer Früchte. Passend zu Aperitif, Vorspeisen, Fischgerichte.	10	39.50W

Genfersee, Waadt, Genf (forts.)

Château de Châtagneréaz, Mont s/R 10 38.80R
La Côte, Mont-sur-Rolle. Aus den Traubensorten Gamay d'Arsenant, Gamaret, Garanoir.
Farbe: Intensives Rubinrot, im Geschmack fruchtig und würzig, im Gaumen schön
Strukturiert, weich und rund. Wird traditionell Vinifiziert
Idealer Begleiter zu rotem Fleisch, gegrilltem Fleisch, mildem Käse.

Tessin

Le Mimose, Matasci 10 46.00W
Klares Gelb, intensives, fruchtbetontes Aroma, Pfirsich, Mimose, Aprikose.
Voll und samtig im Gaumen, schöner Körper, sanft und langanhaltend.
Passt zu Fisch, Gemüseterrinen und Frühlingsrisotti.

Merlot Bianco Le Bolle Matasci 09 39.00W
Wird aus der roten Traube "Merlot" weiss gekeltert = sogenannter "Federweisser".
Duft: Frisch, fruchtig, intensiv und lebhaft im Geschmack.
Trocken, erinnert an Pflaumen und Cassis.

Merlot Selezione d'Ottobre 10 39.80R
Rigorese Selektion der Trauben aus den besten Weinbergen des Sopraceneri.
Rubinrot. In der Nase fruchtiges, frisches Bouquet nach Himbeeren und Johannisbeeren.
Harmonischer und ausgewogener Körper. Angenehm weich im Abgang.
Teigwaren, Gemüseplatten, Risotto, Poulet vom Grill, als täglicher Essensbegleiter.

Rifflesse d'Epocca, Brivio 08 82.00R
Wein mit einer brillanten rubin-roten Farbe und einem Duft, der stark an Gewürze
und schwarzen Pfeffer erinnert.
Trocken, voll und mit grosser Harmonie, entwickelt er sich
und verherrlicht sich im Laufe der Zeit immer mehr.

Merlot Sassariante, Matasci 09 47.00R
Aus ausgelesenen Rebbergen des Sopraceneri.
Reiches Bouquet, typischer Tessiner Merlot. Voller Körper, langanhaltendes Aroma.

Sirio, Merlot Barique, Matasci 09 73.00R
Rubinrote Farbe.
In der Nase unaufdringliche Holznoten die eine runde Fruchtigkeit durchschimmern lassen.
Solide Struktur und starke Tannine.
Passt zu hochwertig rotem Fleisch und mittelreifem Käse.

Wallis

Johannisberg, Cave Emery Duft nach exotischen Früchten wie Mango, Banane und Ananas mit einem Hauch von Röstmandeln.	09	45.00W
Humagne Blanc, Desfayes-Crettenand Helles Gelb mit grünlichen Reflexen, florale Noten, Lindenblüten, gekochte Zitronen und frische Quitten. Ein typischer Humagne blanc. Am besten zu Süsswasserfisch oder Raclette servieren.	09	46.50W
Humagne Rouge du Valais Violett-schwarze Farbe und geschmeidige Tannine. Passt zu Lamm, Rind, Wild, Käseplatten und Ente.	09	52.00R
Onyx Cuvée aus edlen und seit langer Zeit bestehenden Walliser Rebsorten, Mächtig, dunkel und mit rubinfarbenen Reflexen. Einige der Reben wurden vor 1926 gepflanzt. Louis-Bernard Emery: „Wenn Sie diesen Wein geniessen, denken Sie daran, dass Sie nicht nur einen Nektar sondern ein Stück Ewigkeit trinken.“	10	57.00R

Ostschweiz

Malanser Blauburgunder, Cottinelli Eine ganz besondere Auslese. Dunkelrote Farbe. In der Nase vielschichtig mit Düften von schwarzen Johannisbeeren, Vanille und Tabak. Im Gaumen angenehm satte Frucht in Kombination mit einer feinen Holznote. Im Abgang wiederum Tabak, sehr lang anhaltend.	09	47.00R
Fläscher Blauburgunder Adank Helles, typisches Rubinrot. Herrliche Pinot Noir Aromatik. Gehaltvoll im Gaumen, feine Tannine. ein hervorragender Speisebegleiter aus der Bündner Herrschaft.	09	52.00R
Blauburgunder, Kunz, Maienfeld Der traditionelle Blauburgunder überzeugt mit seiner harmonischen Eleganz. Passt gut zu Bündnerplatten, Käse und Grilladen.	09	48.50R
Blauburgunder Selection, Kunz 8 Monate im Barrique gereift zeigt er sich in tiefem Rubinrot. Dunkle Beeren, würzige Gerbstoffe und dezente Röstaromen. Passt zu Bündner Spezialitäten, kräftigem Fleisch und Käse.	09	62.80R

Schaumweine

Mauler brut Traditionelle Flachengärung. Ein Wein, bestechend durch seine goldgelbe Farbe und die ansprechende Frische. In der Nase Noten aus Nüssen, Pfirsiche. Aperitif, Hors-d'œuvre, gegrillter Fisch, geräucherte Forellenfilets, Melone mit Rohschinken.		45.00
--	--	-------

Umliegende Länder

Österreich/ Deutschland

Grüner Veltliner, Markowitsch Helle, strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Duft nach reifen Äpfeln, auch würzig pfeffrig, feine Röstaromen. Am Gaumen voll, aromatisch, würzig und extraktreich, pffiffige Säure. Vielschichtiger Abgang mit schöner Länge. Idealer Begleiter von Fisch und warmen Vorspeisen.	09	44.00W
Spaetrot, Gebeshuber Klassik Mittleres rubinrot mit purpur-Reflexen. In der Nase Weichsel, dunkle Beeren und Herzkirscharomen. Im Gaumen wieder dunkle Beeren und Kirsche sowie Weihnachtgewürze. Passt gut zu Ente, Gans, Wild, Nudelgerichte.	08	41.00R
E.T. Ernst Triebaumer Zwetschgen und Brombeeren, sauber eingebundene Tannine, charakterstark und elegant. Begleitet ausgezeichnet kräftige Speisen und Käse.	07	72.00R
*Riesling Kabinett Heribert Kerpen Was für ein herrlicher "Süffelwein"! Würzig und elegant, jung und trotzdem interessant. Aromen von grünen Äpfeln und Grapefruit	04	39.50W
*Riesling Auslese Heribert Kerpen Die mehrjährige Flaschenreife hat das Bukett gänzlich verändert, die Aromenvielfalt von grünen Äpfeln und Pfirsichen weisen auf einen interessanten Wein hin, deutliche rassige Säure, verspielt mit anhaltendem Abgang, klarer fruchtiger Geschmack, guter Begleiter zum Käse, Lagerungsfähig bis mindestens 2015	99	52.50W
*Riesling Spätlese Heribert Kerpen Karamellnoten in der Nase, herzhaft, ausdrucksvolle Spätlese mit feinwürzigen Aromen, die fortgeschrittene Reife macht den Wein so richtig interessant. verspricht eine gute Entwicklung	02	47.00W

Italien

Soave Classico, Bertani In der Nase präsentiert sich dieser Soave mit Aromen von Blüten und reifen Früchten. Im Gaumen zeigt sich dieser Wein kräftig und mit viel Biss. Eine Spur von reifen Zitrusfrüchten und Melone bleibt sehr lange im Gaumen. Am Fuss der lessinischen Berge wird der feingliedrige, trockene Weisswein gekeltert. Besonders eignet er sich zum Aperitif und Fischgerichten.	09	43.50W
Roero Arneis, Bricco delle Ciliagi Mittlerer Körper, aromatischer Geschmack nach Steinobst und Grapefruit, frische und gut eingebundene Säure.	10	46.00W

Italien (forts.)

Regaleali Bianco	10	38.50W
Helles Goldgelb mit leichtem Grünschimmer. Zart duftend nach Apfel und Banane, vermischt mit einem leichten Zitrusduft. Im Gaumen schön trocken, mineralisch, mit saftigen Tanninen und einem angenehm trockenem Abgang.		
Nebbiolo, Gaverni, Elio Grasso	09	64.00R
Ein starker, aromatischer, eleganter Nebbiolo mit Aromen von Himbeere, Süßholz, Blütennoten und feinen Tanninen. Passt ideal zu Schweinebraten, Kalb und Käse aus der Region nach dem Essen.		
Gattinara DOCG, Piemont	06	64.00R
Angenehmes und delikates Bouquet mit Aromen von wilden Beeren. Im Mund harmonisch mit spürbar vorhandenen Gerbstoffen, mittlerer Körper.		
Amarone della Valpolicella, Nicolis	04	66.50R
Kräftiges rubinrot das allmählich Granatrot wird. Dieser körperreiche und kräftige, aber elegante Wein besitzt einen markanten, würzigen und vielschichtigen Aromafächer: reife Frucht, Marmelade, Cacao, Nuss, Tabak und Leder. Der unverwechselbare Geschmack ist geprägt von einem Gleichgewichtsspiel zwischen Sperrigkeit und Weichheit, Wärme und Frische, Strenge und Reichhaltigkeit. Sehr lang anhaltend.		
Rosso di Montalcino «Costanti»	08	58.50R
Funkelndes Granatrot. Herrlich offen und typisch sein Bouquet. Aromen von roten Beeren, Nüssen, Rosinen und Unterholz gefolgt von einer leichten Holzsüsse. Im Gaumen sehr schmeichelnd, fleischig-saftig und angenehm strukturiert. Kein Kraftpaket, vielmehr ein eleganter, finessenreicher Charmeur. Begleitet helle Fleischgerichte, Pasta und gebratenes Geflügel.		
Brunello di Montalcino «Banfi»	06	83.50R
Glänzendes Rubinrot. In der Nase reich duftend nach Kirschen, Zwetschgen, feine Röstaromen, etwas Dörrobst und Schwarztee. Im Gaumen vollmundig und sehr frisch mit bereits geschmeidigen Tanninen, einer kräftigen Struktur und einem langen Abgang. Passend zu rosa gebratenem Fleisch, Osso bucco und Pasta.		
Vino Nobile di Montepulciano Poliziano, Riserva	06	68.50R
Ein kräftiger Nobile mit starken Tanninen und konzentrierter, reintoniger Frucht, in der sich Aromen von Himbeeren und Johannisbeeren spiegeln.		
Regaleali Rosso, Sicilia	08	38.50R
Rubinrote Farbe. Intensives Bouquet, sehr beerig mit leicht rauchigem Geschmack. Kernig und kräftig am Gaumen, würziger Charakter mit Rasse und Lebendigkeit im Abgang. Herrlich zu Cannelloni, Eintöpfen, Pizza/Pasta, Lammgerichten und Grilladen.		

Frankreich

Château Chasses-Spleen AC	99	82.00R
Intensive dunkle Farbe, Bouquet von Mineralien, schwarzen Früchten und Gewürznoten, voller wuchtiger Körperbau, gut integrierte Tannine im langen Abgang.		
*Château Cantenac Brown	98	88.00R
Kirschrot; Aromen reifer, roter gekochter Früchte und dezenter Röstung. Volle, leicht mollige Körperstruktur, gestützt von reifen und leicht kernigen Tanninen, schöne Balance. Warmer, geschmeidiger, anhaltender Abgang.		

Iberische Halbinsel

Gran Sangre de Toro	07	47.00R
Von dunkelroter Farbe. In der Nase Aromen von Pflaumen und schwarzer Johannisbeer-Marmelade überlagern leichte Eichen-, Anis- und Lakritz-Noten. Vollmundig und dicht am Gaumen; mittlerer Gehalt, süffig mit recht langem Abgang. Ideal zu gefüllten Peperoni, Wild, würzigen Fleischgerichten, Schmorbraten und Grilladen.		
Mas la Plana, Penedès	07	83.50R
Dunkle Robe; noch jugendliche Reflexe. Schön edler und offener Duft nach reifen roten Beeren mit einem Hauch Minze. Würzige Aromen von Unterholz, auch etwas Mandeln/Marzipan. Gradlinig im Gaumen, zartschmelzende Tannine mit saftigem Biss. Herrlich unverfälscht sein Charakter im Nachklang: Fruchtig, feurig und warm. Konzentriert und zugleich elegant. Ein toller Wein!		
Finca Antigua Tempranillo,	09	38.50R
Rein und glänzendes Granatviolett. In der Nase fruchtig, kompottige Aromen. Vanille, Yoghurt, Toffee und weisse Schokolade. Am Gaumen leicht fleischig, elegante, schön integrierte Tannine. Fruchtig, frisch mit einem anhaltenden, vollmundigen Finish.		
Camins del Priorat	09	62.50R
Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase stechen Noten von reifen roten Beeren, Cassis sowie florale Aromen hervor. Am Gaumen viel Frucht, Pflaumen und Holznoten. Leichte Röstaromen und eine gute Säure mit einem langen, fruchtigen Abgang.		
Pruno – Villacreces	08	54.–R
Dunkles Kirschrot. In der Nase Aromen roter Frucht. Am Gaumen fruchtig, feine Tannine und leicht süssliche Komponenten. Ein fruchtiges Finish.		

Schaumweine

Prosecco «Castello Gancia» 45.00
Ein aromatischer und eleganter Schaumwein aus 100% Prosecco-Trauben.
Angenehme Perlage, leicht und beschwingt - der Trend-Spumante für jede Gelegenheit.

Dessertweine

Italien

Moscato d'Asti, 75cl 10 39.50
Glanzhelles Strohgelb, feinschäumend die Perlage, lieblich der Duft nach Muskateller-Trauben.
Ausserordentlich frisch und sehr vielfältig das Bouquet, an Früchte, Orangenblüten und Rosen erinnernd.
Süss und doch äusserst ausgewogen im Geschmack.

Muffato della Sala, Dessertwein 37.5cl 05 69.50
Goldgelbe Farbe; Aromen, die an Pfirsiche und Honig (typisches Botrytis-Bouquet) erinnern.
Im Mund herrlich voll, cremig und buttrig, viel Dörraprikosen und würzige Noten, Muskat.
Sehr gute Balance zwischen Frucht, Säure und Süsse.
Passt ausgezeichnet zu Gänseleber, Weiss- und Blauschimmelkäse, ganz besonders zu Trüffelbrie oder hausgemachtem Tarte Tatin.

Deutschland

Riesling Eiswein, Heribert Kerpen 37.5cl 2000 65.50
Typische Eisweinnase, Zitrus- und Pfirsichnote, saftige, reife Säure mit ausreichender Süße,
lebendiger nachhaltiger Wein, enormes Lagerungspotential

Zeichenerklärung und weitere Informationen

Hinter dem Preis ein W = Weisswein

Hinter dem Preis ein R = Rotwein

keine Bezeichnung hinter dem Preis = Rosé oder ähnliche

* = Restposten

Jahrgangsangaben sind Anhaltspunkte und nicht verbindlich

Weitere Informationen zu Bezugsquellen und Preise für Privatbezug bei den Lieferanten können Sie bei unseren Servicemitarbeitern verlangen.