

Unsere Weine

... Glasweise Geniessen

SCHAUMWEIN

Prosecco Brut, Teresa Rizzi	1 dl	CHF	8.00
Moscato D'Asti, Pitulé	1 dl	CHF	8.00

SCHWEIZ WEISS

Johannisberg la Benjamine AOC Valais, Charles Bonvin	1 dl	CHF	4.00
	5 dl	CHF	16.00
Epesses, Dizerens	1 dl	CHF	4.00
	5 dl	CHF	18.00
Heida AOC, Varone	1 dl	CHF	6.00
	5 dl	CHF	22.00

SCHWEIZ ROSÉ

Oeil de Perdrix AOC, Adrian Mathier	1 dl	CHF	5.00
	5 dl	CHF	18.00

SCHWEIZ ROT

Merlot del Ticino «Runchet», Carlo Tamborini	1 dl	CHF	3.00
	5 dl	CHF	15.00
Dôle du Valais, Adrian Mathier	2.5 dl	CHF	8.00
	5 dl	CHF	16.00
Humagne Rouge AOC, Varone	1 dl	CHF	6.00
	5 dl	CHF	22.00

ITALIEN ROT

Merlot del Piave, Veneto	1 dl	CHF	2.00
	2 dl	CHF	4.00
	5 dl	CHF	8.00
Primitivo Salento IGT, Baroncelli	5 dl	CHF	16.00

Unsere Weine

... Feine Flaschenweine

“Der Wein ist ein Ding, in wunderbarer Weise für den Menschen geeignet, vorausgesetzt, dass er bei guter und schlechter Gesundheit sinnvoll und in rechtem Masse verwandt wird.”
Hippokrates

SCHAUMWEIN ... lässt es kribbeln

PROSECCO BRUT

Teresa Rizzi, Treviso, Italien 7.5 dl CHF 32.00

Traubensorten: Prosecco, Pinot Bianco
Lebendig, leicht und delikates - ein Prosecco, der Lust auf mehr macht

MOSCATO D'ASTI

«Pitulé» Neirana 7.5 dl CHF 35.00

Traubensorte: Moscato
Ein idealer Begleiter von Nachspeisen aller Art

SCHWEIZER WEISSWEIN ... nicht nur zu Fisch

aus dem Wallis

PLAN LOGGIER, TROIS

Charles Bonvin 7.5 dl CHF 30.00

Traubensorten: Pinot blanc, Sylvaner, Heida
Passt zu Aperitif, Fischgerichten, weissem Fleisch und Käse

MONT FLEURI, JOHANNISBERG

Charles Bonvin 7.5 dl CHF 30.00

Traubensorten: Sylvaner
Passt gut zum Aperitif, Spargeln, Fisch und cremigem Käse

CUVÉE MADAME ROSMARIE AOC

Adrian Mathier 7.5 dl CHF 35.00

Traubensorten: Petite Arvine, Pinot Blanc, Sylvaner und Pinot Gris
Eignet sich zu Aperitif, Geflügel, weissem Fleisch und asiatischer Küche

aus dem Waadtland

DÉZALEY «DE LA TOUR»

Les Frères Dubois 7.5 dl CHF 39.00

Traubensorte: Chasselas
Eignet sich zu Aperitif sowie Fisch und leichten Gerichten

Unsere Weine

SCHWEIZER ROTWEIN ... gerne zu Fleisch

aus dem Wallis

«CLOS DU CHÂTEAU» PINOT MERLOT

Charles Bonvin 7.5 dl CHF 30.00

Traubensorten: Pinot Noir und Merlot

Passt zu Pasteten und Terrinen, kalten Platten, Kalbs-, Rinds- oder Lammfleisch

SYRAH DIEGO MATHIER AOC

Adrian Mathier 7.5 dl CHF 40.00

Traubensorten: Syrah / Barriqueausbau

Passt zu rotem kräftig gewürztem Fleisch, Weichkäse

CUVÉE MADAME ROSMARIE AOC

Adrian Mathier 7.5 dl CHF 45.00

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir und Humagne Rouge

Passt zu Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Käse

CUVÉE 1858 ROUGE

Charles Bonvin 7.5 dl CHF 55.00

Traubensorten: Cornalin und Syrah

Ideal zu Fleisch, Lammracks, Wild und allerlei Käse

ROTWEIN AUS ITALIEN ... bringt die Sonne ins Glas

aus Salento

SALICE SALENTINO «ZOLLA»

Vigneti del Salento 7.5 dl CHF 28.00

Traubensorte: Negroamaro, Malvasia Nera

Eignet sich zu Braten, gebratenem Fleisch, Schmorgerichte sowie Wild

ROTWEIN AUS ÖSTERREICH ... ein echter Genuss

HILLSIDE BURGENLAND CUVÉE ROT

Weingut Leo Hillinger 7.5 dl CHF 45.00

Traubensorten: Syrah, Merlot, Zweigelt / Barriqueausbau

Passt sehr gut zu Pastagerichten