

# WEISSWEIN

## Schweiz

### Wallis

75cl

**Cuvée Madame Rosmarie AOC      Adrian Mathier      2020      52.00**

Traubensorten: Petite Arvine, Sylvaner, Pinot Blanc und Pinot Gris  
Eignet sich zu Aperitif, Geflügel, weissem Fleisch und  
zu grillierten Krusten- und Schalentieren.

**Petite Arvine AOC «Les Pyramides»      Adrian Mathier      2019      54.00**

Traubensorte: Petite Arvine  
Eignet sich zu Aperitif, Meeresfischen und Schalentieren,  
Geflügel, Kaninchenfleisch und zu Hartkäse.

### Waadt

**St. Saphorin AOC      Bernhard Vovy      2019      47.00**

**«La Roche aux Vigne»**

Traubensorte: Chasselas  
Eignet sich zu Käsegerichten, Terrinen, Fisch und Aperitif.

### Tessin

75cl

**Cotrada Bianco di Merlot      Guido Brivio      2017      48.00**

Traubensorte: Bianco di Merlot  
Begleitet Wurstwaren, Suppen, Salate und weisses Fleisch (Huhn und Kaninchen).



# WEISSWEIN

## Schweiz

### Luzern

70cl

#### **Gräfin VdP Swiss**

**Weingut Kaiserspan**

**19/20**

**49.00**

Traubensorten: Chardonnay, Pinot Blanc

Begleitet leichte Vorspeisen und passt toll zu Süsswasserfischen.

#### **Riesling x Sylvaner AC**

**Weingut Kaiserspan**

**2018**

**46.00**

Traubensorte: Riesling x Sylvaner

Ein wunderschöner Wein zu leichten Gerichten oder Apéro.

## Italien

### Piemont

75cl

#### **Roero Arneis DOC**

**Cantina Nebbiolo**

**18/20**

**46.00**

Traubensorte: Arneis

Schmeckt sehr gut zu Vorspeisen aus Fisch und Meeresfrüchten oder zu würzigen Speisen.

# CHAMPAGNER

#### **Brut Premier**

**Louis Roderer**

**72.00**

Passt zu einem wundervollen, herrlichen Abend



# ROTWEIN

## Schweiz

### Wallis

75cl

**Cuvée Madame Rosmarie AOC**      **Adrian Mathier**      **2019**      **52.00**  
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Humagne Rouge, Syrah, Pinot Noir  
Passt zu Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Käse.

**Pinot Noir AOC «Lucifer»**      **Adrian Mathier**      **2020**      **48.00**  
Traubensorte: Pinot Noir  
Eignet sich zu Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Bergkäse.

**Humagne «Les Pyramides»**      **Adrian Mathier**      **2020**      **53.00**  
Traubensorte: Humagne Rouge  
Eignet sich zu Wild, Rind- und Lammfleisch und Käse.

**Syrah AOC «Diego Mathier»**      **Diego Mathier**      **18/19**      **59.00**  
Traubensorte: Syrah  
Eignet sich zu Lamm- und Rindfleisch, Wild und Käse.

### Luzern

70cl

**Graf VdP Swiss**      **Weingut Kaiserspan**      **19/20**      **51.00**  
Traubensorten: Cabernet Dorsa, Dornfelder  
Er ist ein wahres Multitalent als Begleiter zu verschiedenen Speisen.

**Blauburgunder AC**      **Weingut Kaiserspan**      **2020**      **47.00**  
Traubensorte: Blauburgunder  
Eignet sich zu Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Bergkäse.

### Bündner Herrschaft

75cl

**Maienfelder Pinot Noir**      **Markus Stäger**      **2020**      **52.00**  
Traubensorte: Blauburgunder  
Eignet sich zu Gerichten mit gebratenem Fleisch oder hellem Wild, würzigen Ragouts und Wildterrinen.



# ROTWEIN

## Schweiz

### Tessin

75cl

#### **Pra'rosso Merlot Ticino DOC**

**Guido Brivio**

**2018**

**47.00**

Traubensorte: Merlot

Passt am besten zu rotem Fleisch, Wild, Risotto oder zu Pasta und Käse.

#### **Merlot del Ticino DOC**

**Guido Brivio**

**2018**

**69.00**

**«Riflessi d'Epoca»**

Traubensorte: Merlot

Zu rotem Fleisch, kräftigem Wild, Fleischgerichten sowie Hartkäse.

## Italien

### Piemont

#### **Barbera d'Asti superiore DOC**

**Neirano s.p.a.**

**2018**

**54.00**

**«Cru le Croci»**

Traubensorte: Barbera

**2017**

**Magnum 1,5 lt**

**95.00**

**Jéroboam 3 lt**

**150.00**

Rotes Fleisch passt vorzüglich zu diesem Wein sowie rezenten, gut gelagerter Käse.

#### **Barbaresco DOCG**

**Cantina Nebbiolo**

**14/15**

**63.00**

Traubensorte: Nebbiolo

Der perfekte Begleiter für Braten, Schmorbraten, gefüllte Kalbsbrust, Wild, Pilzgerichte und gut gereiften Käse.

#### **Barolo DOCG**

**Neirano s.p.a.**

**2015**

**60.00**

Traubensorte: Nebbiolo

Braten, Voressen, Hartkäse sowie Wild gehören zu seinen Lieblingsgerichten.



# ROTWEIN

## Italien

### Südtirol

|                              |                          |             |              |
|------------------------------|--------------------------|-------------|--------------|
| <b>Lagrein DOC Crescendo</b> | <b>Weingut Ritterhof</b> | <b>2019</b> | <b>53.00</b> |
|------------------------------|--------------------------|-------------|--------------|

Traubensorte: Lagrein  
Er empfiehlt sich zu gebratenem Fleisch, Käse und als Begleiter in gemütlicher Runde.

### Veneto

|                               |                              |             |              |
|-------------------------------|------------------------------|-------------|--------------|
| <b>Ripasso «Soraighe» DOC</b> | <b>Casa Vinicola Bennati</b> | <b>2019</b> | <b>52.00</b> |
|-------------------------------|------------------------------|-------------|--------------|

Traubensorten: Corvina, Rondinella und Molinara  
Ein idealer Begleiter zu Wild, Steak und Käse.

|                                                           |                   |             |              |
|-----------------------------------------------------------|-------------------|-------------|--------------|
| <b>Amarone della Valpolicella classico DOC Monteforte</b> | <b>Monteforte</b> | <b>2017</b> | <b>68.00</b> |
|-----------------------------------------------------------|-------------------|-------------|--------------|

Traubensorten: 75% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 5% Molinara  
Wird traditionell zu Wildgerichten, gegrilltem oder geschmortem Fleisch und zu kräftigen Käsesorten serviert.

### Toscana

|                                             |  |             |              |
|---------------------------------------------|--|-------------|--------------|
| <b>Trasgaia Rosso di Toscana «Barrique»</b> |  | <b>2013</b> | <b>65.00</b> |
|---------------------------------------------|--|-------------|--------------|

Traubensorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc  
Eignet sich zu Braten, gebratenem Fleisch, Schmorgerichten sowie Wild und reifem Käse.

|                                  |                           |             |              |
|----------------------------------|---------------------------|-------------|--------------|
| <b>Bolgheri Rosso DOC «Pean»</b> | <b>Soc. Agr. Batzella</b> | <b>2018</b> | <b>53.00</b> |
|----------------------------------|---------------------------|-------------|--------------|

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
Ideal zu kräftigen Fleischgerichten, würziger Pasta und reifem Käse.

|                                    |                               |             |              |
|------------------------------------|-------------------------------|-------------|--------------|
| <b>Brunello di Montalcino DOCG</b> | <b>Az. Agricola Martoccia</b> | <b>2014</b> | <b>75.00</b> |
|------------------------------------|-------------------------------|-------------|--------------|

Traubensorte: Sangiovese Grosso  
Eignet sich zu allen Hauptgerichten, kalten Platten und Käse.



# ROTWEIN

## Italien

### Toscana

75cl

**Tignanello Rosso di Toscana IGT      Marchesi Antinori      2018      170.00**  
Traubensorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
Ideal zu kräftigen Fleischgerichten und reifem Käse.

**Sassicaia Bolgheri DOC      Tenuta San Guido      2018      230.00**  
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
Zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch, Wildbrett, und gereiftem Käse.

### Maremma

75cl

**Poggio Mandorlo Maremma IGT      Poggio Mandorlo      2012      75.00**  
Traubensorten: 70% Merlot und 30% Cabernet Franc  
Zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch, Wildbrett und gereiftem Käse.  
*Wine Spectator 90 Punkte*

### Apulien

**Primitivo di Manduria DOC      Masseria Trajone      2019      45.00**  
Traubensorte: Primitivo  
Ideal zu Schmorbraten, Grilladen, Wild und hervorragend zu rezentem Käse.

**Tator Primitivo      Poggio le Volpi      2019      65.00**  
Traubensorte: 100% Primitivo, im Barrique ausgebaut  
Passt hervorragend zu rotem Fleisch, gehaltvollen Speisen und Käse.

### Salento

**Salice Salentino Riserva DOC      Masseria Trajone      2016      45.00**  
Traubensorten: 90% Negroamaro, 10% Malvasia Nera  
Eignet sich zu Geflügel, Kalb, Rind, Hase, Grilladen und Käse.

### Sizilien

**Ludovico Terre Siciliane IGT      Tenute Orestadi      11/15      55.00**  
Traubensorten: Nero d'Avola und Cabernet Sauvignon  
Ein skandalös formidabler Begleiter zu italienischen Gerichten



# ROTWEIN

## Frankreich

### Bordeaux

**Château Vieux Manoir**                      **Medoc**                      **2018**                      **48.00**

Traubensorte: Petit Verdot, Cabernet Sauvignons, Cabernet Franc, Malbec und Merlot  
Passt zu Rindfleisch, Kalbfleisch und Geflügel.

**Château Laroze MC Grand Cru**                      **Saint Emilion**                      **2009**                      **68.00**

Traubensorte: Merlot, Cabernet franc  
Ideal zu Rind-, Lamm-, Wild- und Geflügelfleisch.

### Pays d'Oc

**Cuvée Gaia La Livinière AOP**                      **Haut Minervois**                      **2016**                      **52.00**

Traubensorte: Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre  
Er passt hervorragend zu dunklem Fleisch, Wild oder kräftigem Käse.

## Spanien

### Rioja

**Rioja DOCa Reserva «Edulis»**                      **Bodegas Altanza**                      **2014**                      **53.00**

Traubensorte: Tempranillo  
Er passt zu rotem Fleisch und genauso gut zu einer kalten Platte, Wurst oder Geflügel, Wildgerichten sowie mildem Weichkäse.

### Ribera del Duero

**Ribera del Duero DO Crianza**                      **Bodega Arroyo**                      **2016**                      **53.00**  
**«Val Sotillo»**

Traubensorte: Tempranillo  
Eignet sich zu kräftigen Fleischgerichten, Rind, Wild, Lamm und Käse.



## Portugal

### Alentejano

75cl

#### **Carta Tinto**

#### **Fitapreta**

18/20

45.00

Traubensorten: Aragonez (Tempranillo), Touriga Nacional  
Vorzüglich zu Pasta, Grilladen und Käseplatten.

## Österreich

#### **Blauer Zweigelt «Heideboden»**

#### **Weingut M. Gsellmann 15/17**

45.00

Traubensorte: Zweigelt  
Ideal zu Vorspeisen, Pilzen, gekochtem und gebratenem Rindfleisch  
und zu Geschnetzeltem.

#### **Pannobile**

#### **Weingut G. Heinrich**

14/17

68.00

Traubensorten: Cuvée aus 55% Zweigelt und 45% Blaufränkisch  
Passt zu Lasagne aber auch zu feinen Wildgerichten.



## 50cl Flaschen mit Korkverschluss

|                                                                                    |              |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Rioja DOCa «Capitoso»</b>                                                       | <b>32.00</b> |
| <b>Tindaro</b><br>(Barbera, Cabernet Sauvignon)                                    | <b>32.00</b> |
| <b>Amarone Monteforte DOC</b>                                                      | <b>39.50</b> |
| <b>Hospices de Salquenen Rot</b><br>(Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Gamay) | <b>32.00</b> |

## Top-50 WEINE

| <u>Weiss</u>       | 10cl | 50cl  |
|--------------------|------|-------|
| Fendant AOC        | 4.50 | 22.50 |
| Tisin Bianco       | 4.70 | 23.50 |
| <u>Rosé</u>        |      |       |
| Œil de Perdrix AOC | 5.50 | 27.50 |
| <u>Rot</u>         |      |       |
| Epesses Rot AC     | 5.00 | 25.00 |
| Picchio Rosso      | 4.70 | 23.50 |

