

SCHWEIZER WEISSWEINE

(7,5 dl)

Wettinger AMMONIT Rivaner, Eigengewächs

2018

48.00

Traubensorte: Rivaner

Der steinige, kalkhaltige Boden des Lägern-Südhangs in Wettingen verleiht dem goldenen Wein eine fruchtige Note mit einem Hauch Muskat. Spritzig, trocken. Passend zu Apéro und leichten Vorspeisen.

Wettinger AMMONIT Blanc de Noir, Eigengewächs

2019

49.00

Traubensorte: Blauburgunder

Weisser Wein, gekeltert aus Pinot Noir Trauben mit wenig Gerbstoffen und feiner Blume. Passt sehr gut zum Apéro, Spargeln und Geflügel.

Hüüswiis, Albert Matthier und Söhne AG, VS

2018

56.00

Traubensorte: Chasselas, Pinot blanc

Ein goldener Chasselas, veredelt mit 10% Pinot blanc, überzeugt mit erstaunlicher Frucht und Fülle! Im Gaumen betört schönster Schmelz, fein ausbalanciert – ein richtig feiner Apéro- & Raclettewein!

GrauWeiss Cuvée Royale, Jürg marugg, Fläsch GR

2019

59.00

Traubensorte: Grau- und Weissburgunder

Einzigartiges Assemblage aus Grauburgunder und Weissburgunder aus dem Holzfass! Welche Fülle und Exotik bringt der Grauburgunder aus dem Holzfass! Und dazu die feine und frische Mineralität des Weissburgunders (Inox), welche sich wie ein Strahl durch den herrlichen Körper dieser «herrschaftsweit» exklusiven Abfüllung behauptet!

Fly Wii, Hanspeter Cadonau, Amden

2016

60.00

Traubensorte: Chardonnay

Ein Chardonnay, welcher von Primäraromen strotzt, so richtig viel Trauben im Mund und eine selbstverständliche, höchst edle Struktur! Das ist ein Chardonnay par excellence, perfekt zum schönen Apero, Fisch und leichten Gerichten!

Weidmanns Heil, Weingut Goldwand, Michael Wetzel,

Assemblage Cortis

2019

60.00

Traubensorte: Blanc de Noir, Müller Thurgau und Sauvignon Blanc.

Eine kraftvolle Spezialität aus der Goldwand Ennetbaden, die man eigentlich auch als Schiller bezeichnen dürfte, denn ein kleiner Tick Pinot sorgt nicht nur für die leicht lachsrot schillernde Farbe sondern vor allem für eine wunderschöne Gaumenstruktur! In der Nase empfängt uns eine frische, fruchtige Note mit Aromen nach Grapefruit und Beeren. Ein spannender Vorspeisenbegleiter oder Edelpéro!

Zur Zeit leider ausverkauft

Petite Arvine (Coeur du Clos de Corbassière),

Domaine Cornulus, VS

2018

66.00

Traubensorte: Petite Arvine

Authochthone Spitzenklasse, Walliser Terroirnoten und Aprikose in der Nase, herrliche Frische und Länge und ein feines, salziges Finale nach dem grossen Schmelz! In der Betonamphore ausgebaut, was die Mineralität unterstreicht. Grosses Kino!

ROSÉ

(7 dl)

Hüürosé, Albert Mathier, Salgesch, AOC Valais

2019

57.00

Traubensorte: Dôle Blanche

Sélection Cortis, füllig-frischer, lachsroter Federweiss aus Pinot Noir. Ist es die Farbe, ist es der Körper oder die gut gesetzte Säure? Auf jeden Fall sehr fein als Apéro, zu geräuchtem Fisch oder leichten Vorspeisen.

ROTE SCHWEIZER WEINE

(7,5 dl)

Wettinger AMMONIT Pinot Noir, Eigengewächs

2016

49.00

Traubensorte: Pinot Noir

Gereift am steilen, kalkhaltigen Lägern-Südhang und im Eichenfass ausgebaut erfreut der rubinrote Wein mit einem kraftvollen Körper und einem reichen Bouquet. Begleiter zu weissem wie rotem Fleisch, Pastagerichten oder Wild.

Cortipasso, Domaine du Montet, Bex VD

2016

60.00

Traubensorte: Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc

Was für ein Waadtländer! Ein Ripasso aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, von Cortis selektioniert, sorgt für schönen Stoff und Dichte. Lakrize, Würze und Brombeeren in der Nase, im Gaumen ein herrlicher Tiefgang. Cortipasso passt fast immer!

Syrah, Albert Matthier & Fils, Salgesch VS

2018

61.00

Traubensorte: Syrah

Pfeffer, Nelken, Cassis - alles was das Syrah-Herz eines Connaisseurs begehrt! Für mich sind die Walliser Syrah's weltweit die Schönsten und dieser ist wahrhaftig ein Archetyp davon (Daniel Cortellini)! Wunderschön herausgearbeitete Traubeneigenschaften und ein ausdrucksvoller, bestens balancierter Körper. Ideal zum kräftigen, roten Fleisch.

T-Rois, Domaine Cornulus, Savièse VS

2017

62.00

Traubensorte: Cornalin, Humagne rouge und Syrah

Dieses klassische Assemblage aus Cornalin, Humagne rouge und Syrah begeistert uns mit Ausdruck, Schmelz und Kraft für das Walliser Terroir. Schwarze Kirsche, Pfeffer und Nelken vom Europäischen Winzer des Jahres 2009 sind beste Rindfleischbegleiter

ITALIENISCHE ROTWEINE

(7,5 dl)

Tenuta Frescobaldi di Castiglioni, Toscana IGT

2016

59.00

Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Sangiovese

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Primitivo di Manduria DOP, Cantine San Marzano

2017

59.00

Traubensorte: 100% Primitivo

Intensives Purpurrot. Enorm charmantes, von viel dunkler Beerenfrucht und Caramel geprägtes Bouquet, gekonnt ergänzt durch Noten von Schwarztee und Edelhölzern. Am Gaumen kraftvoll, Brombeerkonfitüre und Heidelbeeren sind auszumachen, auch schwarze Oliven; samtige Gerbstoffe runden den mediterranen Gesamteindruck ab; sehr intensiv und anhaltend im Finale. Hervorragend gelungen! Passt wunderbar zu gebratenem Kalbfleisch, Grilladen und natürlich Pasta!

SPANISCHE ROTWEINE

(7,5 dl)

Ribera del Duero DO,

Michel Rolland & Javier Galaretta,

2016

62.00

Traubensorte: 85% Tempranillo, 15% Merlot

Undurchlässiges Purpur mit violetter Schimmer. Vielschichtiges Nasenbild mit viel blauer und schwarzer Frucht, Brombeeren, schwarzer Holunder und Cassisgelée, geröstetes Ruchbrot und Baumnußschokolade dahinter. Samtiger Gaumen mit kompakten Tanninen und malzigem Extrakt, viel Brombeeren auch in der Mitte, ein Charakterwein mit Finesse, die unverkennbare Handschrift von Michel Rolland, herrliche Waldbeerenfrucht und feine Lebkuchensüsse bis weit über das samtige Finale hinaus. Der Clos de los Siete aus Spanien.

“R&G”, Rioja DOC a,

Michel Rolland & Javier Galaretta,

2014

60.00

Traubensorte: Tempranillo

Leuchtendes Granat mit rubin-schwarzer Mitte. Reife Brombeeren und Kirschenschokolade in der ansprechenden Nase, auch Pflaumen und karamellisierte Mandeln, typische Tempranillo-Wärme ausstrahlend. Samtig-weicher Gaumenfluss mit runden Tanninen und gut stützendem Extrakt, faszinierende Balance zwischen unverkennbarer Rioja-Frische und verschwenderischer Tempranillo-Primärfrucht, Kirschen in vielen Facetten und feines Kaffee-Toasting bis ins saftig ausklingende Finale. Ein grossartiger Weinwert aus der Feder von Michel Rolland.

ÖSTERREICHISCHE ROTWEINE (7,5 dl)

Big John Cuvée Reserve, Burgenland, Erich Scheibelhofer 2017 61.00

Traubensorte: Zweigelt 60%, Cabernet Sauvignon 20%, Pinot noir 20%

Tiefdunkles Granat. Betörendes Amarena-Bouquet, Cassislikör, Brombeere und Preiselbeerenkonfitüre. Am festen Gaumen stützendes reifes Tannin, leicht fleischig werdend, schwarzer Pfeffer, Anis und eine zarte Zimt-Vanille-Note. Im lang anhaltenden Finale duftige Pflaumen, Blaubeeren und Holundergelée. Sehr passend zu Vorspeisen wie Pastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsauce, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvariationen, grilliertem Fleisch und Halbhart- oder Hartkäse.

Zweigelt Prädium, Burgenland, Erich Scheibelhofer 2017 64.00

Traubensorte: 100% Zweigelt

Tiefes Granat. Betörende üppige blaubeerige reife Frucht, dahinter Holunder, dunkles Edelholz, Schokopralinen, kräftiger Gaumen mit viel Eleganz besetzt, stützendes Tannin, reifes Extrakt, Schattenmorellensaft, Minze, tabakige Würze, schwarzer Pfeffer, langes, nicht endenwollendes blaubeeriges Finale – ein elegantes Kraftpaket!

Perfekt mit einem Rindsteak, einem kräftigen Schmorbraten oder natürlich zu allen Wildgerichten, aber auch "nur" zum kräftigen Käse ein Genuss...

SCHAUMWEIN/ALKOHOLFREIER SEKT

AMMONIT Secco, Wettingen (7.5dl) 56.00

Traubensorte: Pinot Noir

Feine Perlage, angenehme Aromatik. Schaumwein aus 100% Pinot Noir in klassischer Flaschengärung hergestellt. Der Geschmack ist prickelnd, spritzig und anregend, kurzum: der ideale Apéro. Der Schaumwein aus den hoteleigenen Weinbergen in Wettingen!

Tröpfel Brut (7.5dl) 54.00

Der edle alkoholfreie Sekt aus Trauben und Äpfeln, herrlich frisch und fruchtig

DESSERTWEIN:

Aagne Oro dolce, Familie Gysel, Hallau, 2018 Flasche (3.75dl) 50.00

Glas (1dl) 14.00

Cryo-Eiswein, also gepresst mit gefrorenem Traubengut, goldgelb, straff, füllig und mit angenehmer, edler Süsse. Als Riesling Silvaner ein kleiner Exote in der Gilde bester Süssweine.