

## SCHWEIZER WEISSWEINE

(7,5 dl)

**Wettinger AMMONIT Rivaner, Eigengewächs** 2017 48.00

Traubensorte: Rivaner

Der steinige, kalkhaltige Boden des Lägern-Südhanges 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** 2017 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.

**Pinot Gris, Limited Edition, Besserstein AG, Villigen** 2015 57.00

Traubensorte: Grauburgunder

Batonnage- veredelt im Barrique. Ein Wein von harmonischer Fülle und stützender Frische, optimal als fruchtiger Apéro, zu Kalb, Fisch und vegetarischen Leckereien.

**Sélection Charles, Charles Rolaz, Hammel SA,** 2016 51.00

Traubensorte: Chasselas

Dieser Grand Cru de Vilette ist eine Selektion mit Charles Rolaz (Hammel SA) welcher sich seit Jahrzehnten für die grössten Waadtländer Chasselas verbürgt! So kraftvoll, authentisch und erstklassig strukturiert kann ein Chasselas kann ganz schön Freude machen!

**Hüüswiis, Albert Matthier und Söhne AG, VS** 2016 53.00

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- und Raclettewein!

**GrauWeiss Cuvée Royale, Peter Wegelin, Malans** 2016 58.00

Traubensorte: Grau- und Weissburgunder

Schön, wie uns Peter Wegelin mit dieser Abfüllung Grau- und Weissburgunder verwöhnt! Aprikose, Mineralität und eine feine Herbe, sodass wir diesen Wein problemlos mit Lachs und auch kräftigen Fischen kombinieren können.

**Fumé Blanc , Limited Edition, Besserstein AG**

**2016**

**57.00**

Traubensorte : Sauvignon Blanc

Aus den sonnigsten Lagen des unteren Aaretals. Helles Gelb mit Grünreflexen; charakteristische, komplexe Blume mit den für die Rebsorte Sauvignon blanc typischen Aromen von exotischen Früchten sowie Cassis; Auftakt im Gaumen rassig, saftig-dichte Konsistenz, anhaltend und aromatisch. Zur Begleitung raffinierter Vorspeisen, Fische und Meeresfrüchte, Gemüseküche (u.a. Spargeln) Weisseschimmel-, Ziegen- und andere Käse.

**Petite Arvine (Coeur du Clos de Corbassière), Domaine Cornulus, VS 2016**

**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!

**Le Grand Chardonnay, Domaine de Montet, VD**

**2016**

**62.00**

Traubensorte: Viognier (80%), Sauvignon blanc und Chardonnay

Über 80% Viognier sorgen für typische Aprikosennoten, Kraft, Mineralität und Finesse – da freut sich auch der Meerfisch drauf!

**Terra Chiara, Gialdi Vini, Mendrisio/Assemblage Cortis**

**2015**

**59.00**

Traubensorte: Merlot bianco und Chardonnay (Barrique-Ausbau)

Exotische Früchte, feine Röstaromen, Mango, Kokos, ein reiffruchtiger, fülliger Weisswein mit genügend Stoff und Feierlichkeit, um auch die Festvorspeise gebührend zu begleiten.

**Weidmanns Heil, Weingut Goldwand, Michael Wetzel, Assemblage Cortis, 2016**

**58.00**

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!

## EUROPÄISCHE WEISSWEINE

(7,5 dl)

### **Sauvignon Blanc, Cicinis Collio, Conti Attems (Italien)**

**2015**

**62.00**

Traubensorte: Sauvignon Blanc

Blassgelbe Farbe, goldene Akzente. Eine Rebsorten-typische, von feiner Reife zeugende Nase, die an gelbe Steinfrucht und zitrische Noten erinnert. Am Gaumen umspielen sanfte Noten nach Limetten, etwas Zitronenminze und Grapefruit die angenehme Crèmigkeit, nach und nach auch dezente mineralische Noten; eine passende Frischenote führt ins leicht würzige Finale.

### **Roero Arneis D.O.C. e G, Michele Chiarlo, Calamandrana (Italien)**

**2017**

**61.00**

Traubensorte: Arneis

Diese Traubensorte bringt auf geeigneten Böden und nach korrekter Vinifikation feinduftige Weine mit gutem Körper und nerviger Säure hervor. Im Bouquet zeigen sich Aromen nach Zitrusfrüchten, Mirabellentöne und Gletscherbonbons. Im Gaumen präsentiert er sich ausgewogen und mit gesunder Säure. Dieser Arneis ist ein toller Begleiter zu Fisch, Antipastibuffets und hellem Fleisch.

## ROSÉ

(7 dl)

### Hüürosé, Albert Mathier, Salgesch, AOC Valais 2016

52.00

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)

### Spezialaktion im Winter „es hett so lang's hett“:

#### Wettinger AMMONIT Pinot Noir, Eigengewächs

2015

35.00

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

58.00

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!

#### T-Rois, Domaine Cornulus, Savièse VS

2016

61.00

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

- Weidmannsdank, Michael Wetzel, Ennetbaden** **2017** **61.00**  
 Traubensorte: Malbec Barrique-Ausbau  
 Dunkelbeerig in der Nase, seidig im Gaumen, sorgt dieser feine Wild- und Fleischbegleiter für Spannung im Gaumen bis zur letzten Sekunde! Saftige Säure, schöne Finesse – ein Essensbegleiter mit Format!
- Zinfandel, Domaine du Paradis, Satigny GE, Assemblage Cortis** **2015** **62.00**  
 Traubensorte: 80% Zinfandel, Diolinor und Merlot  
 Ein höchst spannender Exote auf den Schweizer Weinparkett! Über 80% Zinfandel mit wenig Diolinoir und Merlot reifen nach fast Jahren Barrique zu einem kernigen, kraftvoll-würzigen Weinerlebnis. Ernsthaft strukturiert begleitet dieser Wein sämtliche Fleischgerichte und auch die rassigen Speisen!
- Syrah, Amédée Mathier, Salgesch VS** **2016** **59.00**  
 Traubensorte: Syrah  
 Was für ein Ausbund an Würze und Cassis! Wir geniessen die Vorzüge eines richtig gelungenen Walliser Syrah's! Füllig, kraftvoll und ausgewogen begleitet dieser Wein sämtliche kräftigen Gerichte, vorzugsweise auch das schöne Rind! Ein starker und vor allem authentischer Wert!
- Merlot Riserva Terra Mora, Gialdi Vini SA, Mendrisio TI** **2014** **65.00**  
 Traubensorte: Merlot  
 Eine Barrique-Selektion die uns mit ihrer feinen Mineralität an dunkle Erde erinnern lässt. Weichseln, Cassis- und Kaffeenoten unterstützen diesen eleganten, dicht gewobenen Wein mit ihrer üppigen Präsenz. Ein Merlot-Format aus der ersten Reihe! Ideal zu Rindfleisch, Brasato und Co, aber auch einfach so!
- Humagne rouge Antica, Domaine Cornulus, VS** **2016** **67.00**  
 Traubensorte: Humagne rouge  
 Aus bis zu 100-jährigen Reben gedeiht einer der ausdrucksstärksten Humagne Rouge des Wallis an den Steilhängen oberhalb Sion! Mineralisch, ledrig, fruchtig und gleichsam wild zieht er uns in seinen Bann und hält die Fackel hoch, für eine der spannendsten autochthonen Rebsorten der Schweiz! Früher auch Wöchnerinnenwein genannt, schreibt man ihm hohen Eisengehalt zu, dies zu beweisen steht allerdings bis heute noch aus.... Was wir aber sicher sagen können: Grosse Kraft, grosse Finesse, grosse Freude - heute oder in 10 Jahren - mit Vergnügen!

## ITALIENISCHE ROTWEINE

(7,5 dl)

**Tenuta Frescobaldi di Castiglioni, Toskana IGT** **2015** **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.

**Chianti Riserva DOCG, Muro Antico, Renzo Masi** **2014** **58.00**

Traubensorte: 80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah

14 Monate in Barriquen gereifter Chianti Riserva, der viele treue Fans gefunden hat. Passt wunderbar zu vielen Klassikern und Spezialitäten der italienischen Küche. Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks.

**Amarone Valpolicella DOCG, Ai Colli, Vivaldi** **2014** **67.00**

Traubensorte: 70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella

Intensives Rubinrot, leicht aufgehellt zum Rand hin. Ein facettenreiches Bouquet, das an Zwetschgen und Blaubeeren erinnert, auch Dörrfrüchte und Grafitnoten. Am Gaumen entfaltet sich rasch eine einnehmende Aromatik von vorwiegend reifen, roten Früchten, auch Backpflaumen und eine Spur Zimt.

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Rindsfilet und Lammgigot. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

**Primitivo di Manduria DOP, Cantine San Marzano** **2016** **56.00**

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, 2014 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, 2012 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 2016 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 2016 66.00**

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...



## PROSECCO/SCHAUMWEIN/ALKOHOLFREIER SEKT

**Prosecco di Valdobbiadene, Cima**

**Flasche (7.5dl) 58.00**

**Cüpli (1dl) 9.00**

**Cortisecco, Hammel SA, Rolle VD (7.5dl)**

**56.00**

Traubensorte: Chasselas, Chardonnay, Sauvignon blanc

Eine Spezialabfüllung Schweizer „Prosecco“ aus Chasselas, Chardonnay und Sauvignon blanc mit Frucht und Frische! Feines, aber persistentes Perlage, weiches Brut-format, kurzum: der ideale Apéro!

**Tröpfel Brut (7.5dl)**

**54.00**

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

## DESSERTWEIN:

**Nives, Assemblage doux Würenlingen, AOC Aargau, 2016**

**Flasche (5dl) 68.00**

**Glas (1dl) 14.00**

**Das flüssige Dessert!**

Vielschichtige Fruchtaromen mit sehr kräftiger Säure. Hohe Süsse und leichte Tannine.

Über 20 verschiedene Rebsorten aus der Meierschen Rebschule wurden gefroren und erst dann gepresst. Ein sogenannter Cryo-Eiswein, mit allen Vorzügen! Schöne Frische, sehr komplex, geeignet für den süssen Abschluss, mit oder ohne Dessert!