

SCHWEIZER WEISSWEINE

(7,5 dl)

Wettinger AMMONIT Rivaner, Eigengewächs

2018

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

2018

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

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.

Fly Wii, Hanspeter Cadonau, Amden

2016

58.00

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 Apéro, Fisch und leichten Gerichten!

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!

Weidmanns Heil, Weingut Goldwand, Michael Wetzel, Assemblage Cortis, 2017 **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)

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 2017

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)

Wettinger AMMONIT Pinot Noir, Eigengewächs

2015

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

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 **2016** **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!

Der ganz spezielle Schweizer Amarone von Charles Rolaz!

Quintessentia, Domaine du Montet, Bex, VD **2015** **89.00**

Traubensorte: Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc

Der Abräumer jeweils am Ende der meisten Degustationen: Denn dieser Wein ist so dicht, kraftvoll und aromatisch geladen, dass er nur am Ende des Abends gebracht werden kann. Das noch jugendliche, deutlich spürbare Tannin merken wir erst nach dem dritten Glas, da wir von Stoffstoffstoff betört und abgelenkt werden - aber bis dann ist die Flasche eh leer...! Aber mal ganz grundsätzlich: SO könnten wir uns einen ganz grossen Amarone vorstellen! Zitat Dani Cortellini alias „Corti“.

Passend zu kräftigen Gerichten vom Rind und Wild.

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 Grillspiessen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

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 **2017** **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, 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 karamellierte 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.

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:

Aagne Oro dolce, Familie Gysel, Hallau, 2016 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 Süsseweine.