

## SCHWEIZER WEISSWEINE

(7,5 dl)

### **AMMONIT Rivaner, AOC Aargau**

**2025**

**50.00**

#### **Eigengewächs aus Wettingen**

Traubensorte: Riesling-Sylvaner

Ein erfrischender Weisswein mit lebendiger Spritzigkeit und eleganter Frucht. Aromen von Zitrusfrüchten treffen auf einen Hauch Muskat, begleitet von einer feinen Säurestruktur. Perfekt als Apérowein oder zu leichten Gerichten.

### **AMMONIT Blanc de Noir,**

**2023**

**52.00**

#### **Eigengewächs aus Wettingen**

Traubensorte: Blauburgunder

Weisser Wein, gekellert 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**

**2023**

**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 Apérowein!

### **Johannisberg, Albert Matthier & Fils SA**

#### **Salgesch, VS**

**2022**

**59.00**

Traubensorte: Johannisberg

Ein Johannisberg bringt vornehmlich ein öliger Körper mit sich. Er muss nicht restsüß sein - erscheint uns aber oft so, da sein primäroromen-bedingter Schmelz uns so vorkommt. Ein wenig Co2 im Auftakt empfängt uns und verbreitet die Aromen nach Banane und Haselnuss aufs Angenehmste im Gaumen. Einfach so - wem's mal anders sein darf! Toller Apéro!

### «La Jouvence»

**Charles Rolaz, Hammel, Rolle VD**

**2023**

**60.00**

Traubensorte: Merlot Blanc de Noir

Selten, ja eigentlich noch nie, haben wir einen so aromatischen Blanc de Merlot degustiert. Feine Himbeer- und Erdbeernoten, dazu ein Hauch Passionsfrucht, im Gaumen dann schön voll bis ins Finale, wo uns eine lebendige, rassige Säure empfängt. Perfekt zum Aperó, kräftigen Vorspeisen und hellem Fleisch...

### **Weidmanns Heil, Weingut Goldwand, Michael Wetzl,**

**Assemblage Cortis**

**2024**

**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!

### **Chardonnay**

**Grand Cru Villeneuve, Chablais AOC**

**2023**

**64.00**

Traubensorte: Chardonnay Barrique

Kleinstmenge (500 kg Trauben) an schönster Grand Cru Lage in Villeneuve angebaut und von Charles Rolaz für uns vinifiziert. Im Eichenfass vergoren, nimmt dieser Chardonnay nebst dezenter Exotik die typischen Holz- und Butternoten mit, welche sich auch in grossen Burgundern widerspiegeln. Ergänzt durch die terroirbedingte Mineralität, dürfen wir uns auf einen krachend schönen Schweizer Chardonnay freuen!

## **ROSÉ**

**(7 dl)**

**PUR - Grenache Rosé**

**2023**

**61.00**

**Domaine du Paradis, Genf**

Traubensorte: Grenache

Voller Zug im Gaumen! Mensch, hat dieser Rosé Saft und Kraft! Logisch, Grenache ist ja nicht nur eine Seltenheit sondern vor allem eine Struktur-Traube! Daraus einen Rosé zu keltern war ziemlich mutig... Feine Süsse, edle, lange Säure - macht richtig Freude, auch im Sommer! Auf jeden Fall sehr fein als Apéro, zu geräuchertem Fisch oder leichten Vorspeisen.

## ROTE SCHWEIZER WEINE

(7,5 dl)

### **AMMONIT Pinot noir, AOC Aargau**

**2024**

**52.00**

#### **Eigengewächs aus Wettingen**

Traubensorte: Pinot Noir Barrique-Ausbau

Ein besonderer Pinot Noir mit einem raffinierten, fruchtigen Aromaspiel und einer runden, beerigen Fülle am Gaumen. Im Grossholzfass ausgebaut, überzeugt er mit Tiefe und Eleganz, während das charaktervolle Finale lange nachhallt. Dieser Wein ist ein Stück Tradition. Sehr schöner Begleiter zu Kalb, Lamm, Braten, Grilladen, Wild und Pastagerichten.

### **Rouge du Paradis, Domaine du Paradis, Satigny GE**

**2023**

**58.00**

Traubensorte: Merlot, Gamaret, Diolinoir

Assemblage Cortis, Waldbeeren und Cassis, feine Würze, rund, weich, mittelschwer und ausdrucksstark. Kurzum: alles draa! Von vegetarischen Gerichten bis zur Pasta, vom feinen Fleischgericht bis in die frühen Morgenstunden – ein aromatischer Begleiter und Passepartout!

### **Cortipasso, Domaine du Montet, Bex VD**

**2023**

**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**

**2023**

**62.00**

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.

### **“Der Besondere”, Nadine Saxer**

**2022**

**61.00**

#### **Neftenbach, ZH**

Traubensorte: 80% Gamaret 20% Pinot Noir.

Dieser farbintensive Rotwein ist geprägt durch Aromen von dunklen Beeren, würzigen Komponenten sowie einem Hauch Röstaromatik. Im Gaumen präsentiert sich dieser Wein gehaltvoll mit feinen Tanninen sowie einem langanhaltenden Abgang.

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

**2023**

**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.

**Weidmannsdank, Michael Wetzel, Ennetbaden**                      **2022**                      **64.00**

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 PUR**

**Domaine du Paradis, Satigny GE**    **2020**                      **64.00**

Traubensorte: 100% Zinfandel

Zum ersten Mal seit über 10 Jahren können wir diesen Genfer Zinfandel pur abfüllen. Welch Vergnügen! Und die Inspiration für unsere neue PUR-Linie! Amarenen, Kaffee und einen Ticken Marzipan in der Nase, im Gaumen viel Würze, Kraft und Eigenständigkeit! Mit so einem Zinfandel lassen sich auch Anspruchsvolle für einen Primitivo (gleiche Rebsorte) begeistern! Toller, ernsthafter Essensbegleiter, gerne zu Couscous, Lamm oder rassigen Vegi-Gerichten.

**Niscioo Chateau Latór**    **2021**                      **71.00**

**Niscioo Sagl, San Vittore S.A.**

Traubensorte: Merlot

Ziemlich frech... "Grand vin de Latór" weckt natürlich Erwartungen nach einem "Grand vin de Latour" im Bordelais! Und erfüllt sie vollumfänglich! Stilistisch vielleicht etwas leichter und breiter als der legendäre Latour, dafür aber auch früher trinkreif, sorgt dieser reine Merlot für viel hell- und dunkelbeerige Frucht und stimmungsvolle Röstaromen im Glas. Elegant, ausgewogen und langanhaltend würden wir ihn somit eher als "Grand Vin du Misox" bezeichnen, was ja fast noch sympathischer daherkommt...! Grosses Kino aus Ettore und Lisa's Händen!

**Der ganz spezielle Schweizer Amarone von Charles Rolaz!**

**Quintessentia, Domaine du Montet, Bex, VD**    **2020**                      **92.00**

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.

## EUROPÄISCHE ROTWEINE

(7,5 dl)

### ITALIEN

**Primitivo di Manduria DOP, Cantine San Marzano** 2023 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!

**Il Seggio, Rosso Bolgheri DOC** 2023 65.00

**Marilisa Allegrini, Poggio al Tesoro, Toscana**

Traubensorte: 50% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot

Dichtes Rubinrot, etwas aufhellend zum Rand hin. Eine Bolgheri-typische, reife Nase nach Brombeeren und schwarzem Holunder, ergänzt durch sanfte Toastingnoten nach Vanille und Mocca, auch eine Spur Wacholder. Samtig und mit viel Druck eröffnet der komplexe Gaumen, wiederum dunkle Beeren, Kirschen und eine Spur Pflaumen, die Tannine sind reif und vermählen sich perfekt mit der Frucht, passend dazu die angenehme Frische; ein bezauberndes, sehr präzises Finale mit langem Nachhall. Passend zu Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch sowie Wild.

### SPANIEN

**Torre Albéniz Reserva,** 2020 64.00

**Ribera del Duero DO, Bodegas Peñalba Lopez**

Traubensorte: 95% Tempranillo, 5% Merlot

Dichtes Purpur mit undurchlässiger Mitte. Saftige schwarze Kirschen, Blaubeeren und Zimtpflaumen in der ausdrucksstarken Nase. Auch etwas Dörrfrucht begleitet von betörender Lebkuchensüsse. Samtig-weicher Gaumenfluss mit grossartiger Fruchtkonzentration an süsse Steinfrüchte erinnernd, druckvoll und subtil wirkend zugleich. Plaumenwähe, Waldbeeren und feines Barrique-Toasting vermitteln die unverkennbare Handschrift von Winzer Ricardo Peñalba. Regionentypische, verführerische Wärme gestützt von feinkörnigem Tannin und filigraner Säure versprechen enorme Reserven.

**Abadía Retuerta DOP, Selección Especial** 2021 72.00

**Sardón de Duero, Castilla y Leon**

Traubensorte: 69% Tempranillo, 13% Cabernet Sauvignon, 11% Syrah, 4% Merlot, 2% Graciano und 1% Petit Verdot

Leuchtendes Purpurrot mit violetten Reflexen. Schwarze Kirschen, Johannisbeere, Brombeergelée und ein Hauch von Süssholz in der raffinierten Nase. Dunkle Steinfrüchte und ein Anflug von schwarzem Pfeffer, unterlegt mit einer subtilen Barriquenote. Saftig und fruchtbetont am Gaumen, druckvolle Mitte mit kompaktem Tannin und feinwürzigem Extrakt. Zum Finale hin auch Holunderbeere und feine Lebkuchenwürze. Gehaltvoll und delikat zugleich. Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe, Wild oder Lammkotelett.

## PORTUGAL

### **Meandro do Vale Meão**

**2022**

**63.00**

### **Douro DOC F. Olazabal & Filhos**

Traubensorte: 48% Touriga Nacional, 38% Touriga Franca, 10% Tinta Roriz, 3% Tinta Barroca und 2% Alicante Bouschet

Tiefgründiges, konzentriertes Purpurrot mit schwarzem Kern. Verführerisches Bouquet roter Beeren, vor allen Dingen Johannisbeere und Kirsche. Sehr schön die subtilen, floralen Blütenaromen, Kräuter und Gewürze. Am Gaumen dicht gewoben, verführerische und saftige Frucht, Fülle und Finesse zugleich. In seiner Tanninstruktur weich angelegt, mit feiner, salziger Mineralität und Frische. Rundum überzeugender und attraktiver Wein für viele Gelegenheiten, viel rote Frucht, schwarze Kirschen, Kakao und Zartbitterschokolade im Finale. Sehr passend zu Rind, Wild, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, grilliertem Fleisch sowie Halbhart- oder Hartkäse.

## ÖSTERREICH

### **Zweigelt Prädium, Burgenland, Erich Scheibelhofer**

**2022**

**65.00**

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

## SCHAUMWEIN / ALKOHOLFREIER SEKT (7,5 dl)

### **AMMONIT Secco, Wettingen**

**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**

**54.00**

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

## DESSERTWEIN:

### **Elixir, Hammel S.A, VD, 2018**

**Flasche (3.75dl) 50.00**

**Glas (1dl) 14.00**

Ward am Grand Prix du Vin Suisse auch schon zum schönsten Süßwein der Schweiz gekürt und wir wissen auch wieso: Weil dieser Süßwein in Sachen Komplexität einem Sauternes in nichts nachsteht! Kraft, Komplexität und Exotik! Nahezu dramatisch, dass er zwischenzeitlich eigentlich fast ein Mauerblümchendasein fristet - wie so manch hochbegabter ruhige Genosse in der heutigen Zeit.