



# WEISSWEINE SCHWEIZ

⅜ Fl. ½l 7.0dl 7.5dl

**St. Galler Rheintal Balgach «Blancuvée» AOC 2014** 36.50

Der Pinot Noir wird als Federnweiss gepresst. Die blumig-frischen Aromen des Müller Thurgau werden mit feinen Vanille- und sehr dezenten Röstaromen unterstützt. Der Körper präsentiert sich weich und schmelzig. Traubensorte: Müller-Thurgau, Blanc de Pinot Noir.

**St. Galler Rheintal Altstätter Sauvignon Blanc 2014** 42.50

Zitrusaromatik, fruchtig auf der Zunge, leichte Säure im Gaumen, lieblich im Abgang. Traubensorte: Sauvignon Blanc.

**Waadt Aigle «Les Murailles» 2013** 22.50 43.50

Im Gaumen eine seidenweiche Textur und umhüllende reiche Fruchtigkeit. Bemerkenswert in seiner Harmonie, seiner Rundheit und Intensität. Traubensorte: Chasselas.

# WEISSWEINE ITALIEN

**Piemont Roero Arneis DOCG 2013** 37.50

Brillante strohgelbe Farbe, delikate, frischer und fruchtiger Duft von Äpfel, Bananen und Ananas. Sein Geschmack ist voll, weich mit einer angenehmen Note von Bittermandel im Abgang. Traubensorte: Arneis.

**Sardinien Costamolino, Vermentino di Sardegna, DOC 2013** 38.50

Cremiger, ungemein duftiger Weisser. Ein Traum ist das feinblumige Bouquet mit einem Hauch von Zitrusblüte und zarter Mandelnote. Wild und mild zugleich. Süsse und Säure sind wunderbar ausgewogen, der Abgang herrlich weich. Traubensorten: 95 % Vermentino, 5 % Malvasia.

# WEISSWEIN ÖSTERREICH

**Weinviertel Grüner Veltliner „Alte Reben“, 2011** 39.50

Mittleres, brillantes Strohgelb. Aromatische Nase mit Aromen von sehr reifen Pfirsichen, florale und pfeffrig-würzige Noten. Im Gaumen dichte und ausgewogene Struktur, mit erfrischender Säure. Viel Schmelz und Fülle. Langanhaltender Abgang. Traubensorte: Grüner Veltliner.

Falls Sie nicht die ganze Flasche Wein hier trinken möchten, dürfen Sie diese mit nach Hause nehmen. Wir haben auch Flaschenweine im Offen-Ausschank. Fragen Sie nach dem heutigen Angebot. Es lohnt sich!

Alle Preise in Schweizer Franken.

# SCHWEIZER ROTWEINE

⅔ Fl. ½l 7.0dl 7.5dl

**St. Galler Rheintal Rebsteiner Beerli St. Sebastian 2013** 38.50

Verführerisch in der Nase, satt und fruchtgeprägt im Ansatz, weich und seidig im Abgang.  
Traubensorte: Blauburgunder.

**St. Galler Rheintal Balgacher «Schlossberg» 2012** 39.00

Das Bouquet zeigt feinfruchtige Aromen die an Traubenbeeren oder rote Kirschen erinnern.  
Der Körper ist voll und rund mit milder Säure und weichen Tanninen. Traubensorte: Pinot Noir.

**St. Galler Rheintal Hermes 2009** 49.50

Der Hermes stammt aus einer alten Traubensorte (wird nicht gespritzt): Léon Millot-Rebe.  
Einjährige Lagerung in Barriquefässern verleiht ihm Würzigkeit, Komplexität und eine dichte, tiefe, dunkle Farbe. Traubensorte: 85% Léon Millot mit Rot- oder Roséwein assembliert.

**St. Galler Rheintal Altstätter Syrah Barrique 2009** 42.50

Pfeffernote in der Nase, im Mund lebhaft, satt, frisch mit gut eingebetteten Tanninen.  
Traubensorte: Altstätter Syrah.

**St. Galler Rheintal Altstätter Camelot 2013** 49.50

Dieser Wein besticht durch sein tiefes Bordeauxrot. In der Nase zeigt er sich äusserst komplex mit einem zarten Veilchenaroma. Seine dichte Textur im Ansatz entwickelt sich im Gaumen zur ungemein kräftigen Struktur und einem entsprechend fulminanten Abgang.  
Traubensorte: Cabernet und Merlot.

**Bündner Rheintal Malanser 2012** 40.50

Zarte Aromen nach reifen Waldbeeren, voller, runder Körper mit dezenten Tanninen und rustikalem Abgang. Traubensorte: Pinot Noir.

**Bündner Rheintal Zizerser 2014** 39.50

Feiner, samtiger Rotwein, mit dezenten Gerbstoffen. Reifenoten nach Dörrfrüchten und reifen Waldbeeren. Im Gaumen feine Tannine mit milder Säure. Traubensorte: Pinot Noir.

**Wallis Assemblage Valais rouge «Hospices de Salquenen AC 2011** 28.00

Wohlschmeckend und fruchtbetont, mit einem frischen Finale.  
Traubensorten: Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Gamay

**Tessin Merlot del Ticino «Vino Generoso» DOC 2011** 39.00

Brillantes, tiefes Rubinrot, in der Nase aromatisch mit Duft von reifen, dunklen Früchten wie Brombeeren und Kirschen. Traubensorte: Merlot.

## FRANZÖSISCHE ROTWEINE

	⅓ Fl.	½ l	7,5 dl
<b>Burgund/Beaujolais</b>			
<b>Fleurie AC «Grand Reservé - Philippe le Bon» AC 2013/03</b>	21.50		
Fruchtig, duftig, geschmeidig und rassig. Beliebt Dank der sehr fruchtigen Gamaytraube. Traubensorte: Gamay.			
<b>Burgund/Beaujolais Juliéнас AC 2000</b>			45.50
Intensives Bouquet, fruchtig und erfrischend, rund, gehaltvoll und geschmeidig. Traubensorte: Gamay.			
<b>Burgund/Beaujolais Moulin-a-vent AC 2013</b>			41.50
Dichter, eleganter Rotwein, intensive, reife Fruchtaromen und dezente Gewürznoten. Es ist ein vielschichtiger Wein, der im anhaltenden Finale durch Finesse und Eleganz brilliert. Traubensorte: Gamay.			
<b>Burgund/Beaune Santenay AC MO Louis Latour 2001</b>			49.50
Sehr fruchtig und leicht bis mittelschwer. Dezente Fülle verbunden mit einem delikaten Pinot Noir Bouquet und einem leicht erdigen Charakter. Traubensorte: Pinot Noir.			

## SPANISCHE ROTWEINE

<b>Rioja Tempranillo «Castroviejo» DOCa 2013/2012</b>	26.00	38.50	
Brillante, intensive, kirschrote Farbe, Aroma von Brombeeren. Im Gaumen weich und elegant. Traubensorte: Tempranillo (Eichenfassausbau).			
<b>Sardon de Duero Rivola, Abadia Retuerta 2011</b>			39.50
Intensive Fruchtaromatik (Erdbeeren, Zwetschgenkompott), saftige, weiche Tannine. Anhaltend und fruchtig. Beim Abgang Aromen von Zimt, Vanille, Lebkuchengewürz. Traubensorten: Tempranillo, Cabernet Sauvignon.			

## ÖSTERREICHISCHE ROTWEINE

<b>Weinviertel Schöpfmann «Aconit» Cuvée 2008</b>			43.50
Mittleres Rubinrot. Intensive Aromen von Kirschen und Waldbeeren, kombiniert mit Gewürzen und Röstnoten. Harmonisch und elegant. Traubensorten: Zweigelt, Pinot Noir, Sankt-Laurent.			
<b>Burgenland „Cuvée Canis“ Reserve 2009</b>			48.50
Rubinrot mit dunklem Kern und kräftiger Schlierenbildung. In der Nase dunkle Beerenfrucht, dezent Vanille und Edelholz, aber auch Kaffee, Lakritze. Am Gaumen stoffig, reife, rotbeerige Frucht, weiche Tanninstruktur, feine Röstaromen, komplexer harmonischer Wein mit langem Abgang. Traubensorten Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot.			

## ARGENTINISCHER ROTWEIN

<b>Mendoza Malbec „Anubis“ 2012</b>			36.50
Dunkles, dichtes Rubinrot, aromatischer Duft nach reifen dunklen Früchten. Im Gaumen weich, und fülliger Körper mit mittellangem Abgang. Traubensorten: Malbec.			

# ITALIENISCHE ROTWEINE

½l 7.5 dl  
40.50

## **Toscana Chianti Classico Riserva DOCG 2009**

Dichtes Rubinrot, sehr intensive Farbe. Aromen von reifen dunklen Beeren, Pflaumen, aber auch Röstnoten, dunkle Schokolade, süßwürzig. Im Gaumen eine präsenste gut balancierte Säure. Jugendliche und kräftige Gerbstoffe. Mittelschwerer Körper, gut strukturiert und ausgewogen. Traubensorte: Sangiovese.

## **Toscana Brunello di Montalcino DOCG 2005, Canalicchio di Sopra**

In der Nase intensiv, weich, samtig und gehaltvoll, sehr aromenreich. Traubensorte: Sangiovese Grosso di Toscana.

65.50

## **Toscana Sabbiato Bolgheri DOC 2011**

Tiefrote Farbe; intensiver Auftakt von dunklen Beeren, mit Noten von Leder und Tabak; im Gaumen der absolute Charmeur; süsse Frucht, weiche Gerbstoffe und einem rassigen Temperament. Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot und Sangiovese.

45.50

## **Puglia Primitivo «federicco» IGT, 2013**

Aromen nach Dörripflaumen und reifen Früchten, sehr intensiv im Gaumen. Warm, voll mit kräftiger Struktur und Gewürznoten. Traubensorte: Primitivo.

25.00

## **Puglia Rosso Puglia «Forte Elerone» IGT, 2013**

Aromen nach dunklen Früchten, Heidelbeeren, Brombeeren, mit würziger Note. Mit kräftiger Struktur und mittelschwerem Körper. Traubensorten: Aglianico, Uva di Troia, Montepulciano

38.50

## **Veneto Amarone della Valpolicella classico DOC «Corte Brà» 2006**

Tieffarbener, langsam reifender und sehr langlebiger Rotwein (Strohwein). Rasse, Charakter, Samtigkeit, Dörrfrüchte-Aromen und burgunderhafte Milde. Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara.

68.50

## **Veneto Amarone della Valpolicella DOC «Cami Premium» 2012**

33.50

## **Veneto Valpolicella classico superiore Ripasso „Bure Alto“ DOC 2012**

Dunkle, intensive rubinrote Farbe. Aromatische Nase mit Duft von reifen dunklen Beeren und schwarzen Kirschen, aber auch würzige Noten, Lakritze und Mocca. Im Gaumen ausgewogen, füllig, harmonisch und doch elegantem Körper. Fruchttige und würzige Aromen, saftig und langanhaltend. Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara.

45.50

## **Veneto Valpolicella Ripasso DOC «Cami Premium» 2012**

29.50

## **Piemont Langhe Nebbiolo DOC 2013**

Rubinrot, harmonisch, geschmeidig mit intensivem Bouquet. Im Gaumen warm und harmonisch. Traubensorte: Nebbiolo.

39.50

## **Sardinien Cannonau di Sardegna Costera DOC, MO 2008**

Kraftvoller Duft, frisch-fruchtige Töne mit würzigen Nuancen. Im Geschmack sehr ansprechend, voll und herzhaft, gut strukturiert und mit der gewissen Finesse. Traubensorten: 90% Cannonau, 5% Carignano, 5% Bovale.

42.50

## **Sardinien Carignano del Sulcis Riserva „Rocca Rubia“ DOC 2011**

Intensives, tiefes Rubinrot. In der Nase intensive, fruchtige Noten nach reifen Brombeeren und Himbeeren, aber auch Vanille, Leder und Lakritze. Im Gaumen samtene Gerbstoffe, fülliger Körper und intensive Fruchtaromatik. Komplexität und Vielschichtigkeit zeichnen diesen Wein aus. Traubensorte Carignano.

48.50

## **Sizilien Chiaramonte rosso IGT, MO Casa Vinicola Firriato, Paceco 2012**

Ausgeprägt sind die intensive, fast violette Farbe wie auch die Duftnoten von roten Beeren und Gewürzen. Im Gaumen erscheint er rund und ausgewogen. Eine Harmonie zwischen Weinsäure, Tannin und Vollmundigkeit. Traubensorte: Nero d'Avola (6-monatiger Barriqueausbau).

38.50

## FRANZÖSISCHE ROTWEINE

	⅓ Fl.	½ l	7,5 dl
<b>Burgund/Beaujolais</b>			
<b>Fleurie AC «Grand Reservé - Philippe le Bon» AC 2013/03</b>	21.50		
Fruchtig, duftig, geschmeidig und rassig. Liebt Dank der sehr fruchtigen Gamaytraube. Traubensorte: Gamay.			
<b>Burgund/Beaujolais Juliéna AC 2000</b>			45.50
Intensives Bouquet, fruchtig und erfrischend, rund, gehaltvoll und geschmeidig. Traubensorte: Gamay.			
<b>Burgund/Beaujolais Moulin-a-vent AC 2013</b>			41.50
Dichter, eleganter Rotwein, intensive, reife Fruchtaromen und dezente Gewürznoten. Es ist ein vielschichtiger Wein, der im anhaltenden Finale durch Finesse und Eleganz brilliert. Traubensorte: Gamay.			
<b>Burgund/Beaune Santenay AC MO Louis Latour 2001</b>			49.50
Sehr fruchtig und leicht bis mittelschwer. Dezente Fülle verbunden mit einem delikaten Pinot Noir Bouquet und einem leicht erdigen Charakter. Traubensorte: Pinot Noir.			

## SPANISCHE ROTWEINE

<b>Rioja Tempranillo «Castroviejo» DOCa 2013/2012</b>	26.00	38.50	
Brillante, intensive, kirschrote Farbe, Aroma von Brombeeren. Im Gaumen weich und elegant. Traubensorte: Tempranillo (Eichenfassausbau).			
<b>Sardon de Duero Rivola, Abadia Retuerta 2011</b>			39.50
Intensive Fruchtaromatik (Erdbeeren, Zwetschgenkompott), saftige, weiche Tannine. Anhaltend und fruchtig. Beim Abgang Aromen von Zimt, Vanille, Lebkuchengewürz. Traubensorten: Tempranillo, Cabernet Sauvignon.			

## ÖSTERREICHISCHE ROTWEINE

<b>Weinviertel Schöfmann «Aconit» Cuvée 2008</b>			43.50
Mittleres Rubinrot. Intensive Aromen von Kirschen und Waldbeeren, kombiniert mit Gewürzen und Röstnoten. Harmonisch und elegant. Traubensorten: Zweigelt, Pinot Noir, Sankt-Laurent.			
<b>Burgenland „Cuvée Canis“ Reserve 2009</b>			48.50
Rubinrot mit dunklem Kern und kräftiger Schlierenbildung. In der Nase dunkle Beerenfrucht, dezent Vanille und Edelholz, aber auch Kaffee, Lakritze. Am Gaumen stoffig, reife, rotbeerige Frucht, weiche Tanninstruktur, feine Röstaromen, komplexer harmonischer Wein mit langem Abgang. Traubensorten Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot.			

## ARGENTINISCHER ROTWEIN

<b>Mendoza Malbec „Anubis“ 2012</b>			36.50
Dunkles, dichtes Rubinrot, aromatischer Duft nach reifen dunklen Früchten. Im Gaumen weich, und fülliger Körper mit mittellangem Abgang. Traubensorten: Malbec.			

# ITALIENISCHE ROTWEINE

½l 7.5 dl

<b>Toscana Chianti Classico Riserva „Fanatico“ DOCG 2010</b>	42.50
Aromen von reifen dunklen Beeren, Pflaumen, aber auch Röstnoten und dunkle Schokolade. Mittelschwerer Körper, gut strukturiert und ausgewogen. Traubensorte: Sangiovese.	
<b>Toscana Insoglio del Cinghiale 2014</b>	46.50
Fruchtige Aromen von Brombeeren, Cassis, Gewürznoten und dunkle Schokolade, Traubensorten: Syrah, Cabernet franc, Merlot, Petit Verdot.	
<b>Toscana Brunello di Montalcino DOCG 2005, Canalicchio di Sopra</b>	65.50
In der Nase intensiv, weich, samtig und gehaltvoll, sehr aromenreich. Traubensorte: Sangiovese Grosso di Toscana.	
<b>Toscana Sabbiato Bolgheri DOC 2011</b>	45.50
Tiefrote Farbe; intensiver Auftakt von dunklen Beeren, mit Noten von Leder und Tabak; süsser Frucht mit rassigen Temperament. Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot und Sangiovese.	
<b>Puglia Primitivo «federicco» IGT, 2013</b>	25.00
Aromen nach Dörrpflaumen und reifen Früchten, sehr intensiv im Gaumen. Warm, voll mit kräftige Struktur und Gewürznoten. Traubensorte: Primitivo.	
<b>Puglia Rosso Puglia «Forte Elerone» IGT, 2013</b>	38.50
Aromen nach dunklen Früchten, Heidelbeeren, Brombeeren, mit würziger Note. Mit kräftiger Struktur und mittelschwerem Körper. Traubensorten: Aglianico, Uva di Troia, Montepulciano	
<b>Veneto Amarone della Valpolicella classico DOC «Corte Brà» 2006</b>	68.50
Angenehme und delikate Aromen von Bittermandeln, Früchten und Gewürzen, weich & gehaltvoll. Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara.	
<b>Veneto Amarone della Valpolicella DOC «Cami Premium» 2012</b>	33.50
<b>Veneto Valpolicella classico superiore Ripasso „Bure Alto“ DOC 2013</b>	45.50
Fruchtige und würzige Aromen nach dunklen Beeren, saftig und harmonisch. Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara.	
<b>Veneto Valpolicella Ripasso DOC «Cami Premium» 2012</b>	29.50
<b>Piemont Langhe Nebbiolo DOC 2013</b>	39.50
Rubinrot, harmonisch, geschmeidig mit intensivem Bouquet. Im Gaumen warm und harmonisch. Traubensorte: Nebbiolo.	
<b>Sardinien Cannonau di Sardegna Costera DOC, MO 2008</b>	42.50
<b>Kraftvoller Duft, frisch-fruchtige Töne mit würzigen Nuancen. Voll und herzhaft, gut strukturiert</b> und mit der gewissen Finesse. Traubensorten: 90% Cannonau, 5% Carignano, 5% Bovale.	
<b>Sardinien Carignano del Sulcis Riserva „Rocca Rubia“ DOC 2011</b>	48.50
Intensive, fruchtige Note nach reifen Brombeeren & Himbeeren, aber auch Vanille und Lakritze. Fülliger Körper und intensive Fruchtaromatik. Traubensorte: Carignano.	
<b>Sizilien Chiramonte rosso IGT, MO Casa Vinicola Firriato, Paceco 2012</b>	38.50
Intensive Duftnote von roten Beeren und Gewürzen und schön Vollmundigkeit. Traubensorte: Nero d'Avola (6-monatiger Barriqueausbau).	
<b>Sizilien Eghemon Passimienta Terre Siciliane Don Vincenzo IGT 2014</b>	42.50
Cuvée, Vollmundig und fruchtig nach roten Beeren, zugleich weich mit eleganten Tanninen. Traubensorten: Nero d'Avola & Frappato.	