

# Offenweine

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
<b>Weissweine</b>				
Fendant (Leukersonne)	3.90	7.80	11.70	19.50
Johannisberg du Valais (Leukersonne)	4.20	8.40	12.60	21.00
Yvorne	4.60	9.20	13.80	23.00
Cuvée de Heida, Johannisberg, Fendant	4.20	8.40	12.60	21.00
Wilderswiler Muscat & Solaris	4.50	9.00	13.50	22.50

## Rosé

Oeil-de-Perdrix Charmelieu	4.20	8.40	12.60	21.00
----------------------------	------	------	-------	-------

## Rotweine

Epesses rouge	4.60	9.20	13.80	23.00
Merlot del Veneto	3.80	7.60	11.40	19.00
Pinot Noir Desirée (Leukersonne)	4.60	9.20	13.80	23.00
Dôle (Leukersonne)	3.90	7.80	11.70	19.50

## Rotwein 50 cl mit Zapfenverschluss

Ripasso della Valpolicella DOC	27.00
Humagne Rouge du Valais AOC	29.50
Solis rot (Assemblage aus Syrah, Merlot, Gamay) Leukersonne	28.50

## Weisswein Schweiz

Wilderswiler Muscat & Solaris	75 cl Fr. 31.50
Petite Arvine Clavien	75 cl Fr. 39.50

# Rotweine

## Schweiz

### Pinot Noir "Leukersonne"

75 cl Fr. 45.00

Ursprungsort : Schweiz (Wallis)  
Rebsorte : Blauburgunder  
Degustation: Dieser Wein überzeugt durch sein intensives und anregendes Bouquet. Im Gaumen fallen seine jugendlich frischen Beerenaromen auf.  
Passt zu: Passt zu jedem gediegenen Mahl

### Positivo AOC "Leukersonne"

75 cl Fr. 49.00

Ursprungsort: Schweiz (Wallis)  
Rebsorte: Merlot/Gamay  
Degustation: Assemblage aus edlem, teils getrocknetem Traubengut  
Körperreich und gehaltvoll mit einem fruchtig, würzigen Bouquet  
Passt zu: Passt zu jedem gediegenen Mahl

### Extasis clos du Châtelard Grand Cru

75 cl Fr. 47.00

Ursprungsort: Schweiz (Chablais AOC, Grand Cru Villeneuve)  
Rebsorte: Cabernet/Merlot  
Degustation: In der Nase eine grosse Tiefe, mit aromatischen und fruchtigen Düften, nach edlem geräuchertem Holz (Eiche, Kirsche), mit feinen Noten (Vanille, Lakritze). Im Gaumen überzeugt der Extasis mit einer reichen und extrem vielfältigen Palette von Aromen (Brombeere, Kirsche, Heidelbeere, Muskat, Kurkuma, schwarzem Pfeffer und Kaffe)  
Passt zu: Rotem Fleisch, Wildgerichte, Cordonbleu

## Spanien

### **Beso de Rechenna Vino Tinto Utiel-Requena DOC Crianza** **75 cl** **Fr. 39.50**

Ursprungsort:	Utiel-Requena in der Region Valencia
Rebsorte:	Bobal
Degustation:	Dieser reinsortige Bobal-Wein gehört zu den Gehaltvollen, Nachhaltigen, Ausgewogenen, Fruchtigen und Frischen. Er glänzt im Glas ganz dunkel schwarzrot mit leichten Violetreflexen, in die Nase steigen recht kräftige, komplexe Düfte von Kirsche, Pflaume, schwarzen Beeren, Dörripflaume sowie Röstnoten von Biskuit, Kaffee, Kakao und Toastbrot.
Passt zu:	Rotem Fleisch, Wildgerichten, Cordonbleu

### **Toro «Valbusenda» Bodegas Valbusenda** **75 cl** **Fr. 44.00**

Ursprungsort:	Toro - Zamora
Rebsorte:	Tempranillo
Degustation:	Intensive, rubinrote Farbe, Bouquet nach reifen Beeren und Gewürzen, herbe Tannine, ein Wein mit Kraft und Eleganz.
Passt zu:	Wild und Fleischgerichten.

### **Cantos de Valpiedra Finca Valpiedra Rioja DOCa** **75 cl Fr. 39.00** **10 cl Fr. 5.80**

Ursprungsort:	Rioja
Rebsorte:	Tempranillo
Degustation:	Intensives Kirschrot. In der Nase frische rote Frucht, Vanille, feine Gewürze und Lakritz- und Holznoten. Am Gaumen viel Frische, präzise ausgewogenes Tannin und Säure 12 Monate in amerikanischen und französischen Barriques
Passt zu:	Grilladen, Pasta, Wild, Hamburger, Cordonbleu

## Frankreich

### Syrah Les Jamelles

75 cl Fr. 39.50

Ursprungsort:

Frankreich

Rebsorte:

Syrah

Degustation:

Dunkel granat in der Farbe, zeigt sich dieser Cru würzig, aromatisch und geschmeidig zugleich. Sein eleganter Gerbstoff verleiht ihm eine schöne Struktur.

Passt zu:

Zu Fleischplättli wie zu gebratenem Schwein, Wild und Geflügel, sowie Käsegerichte oder Rösti.

### Château Tour Calon AOC

75 cl Fr. 52.00

Ursprungsort:

Bordeaux- St- Emillion

Rebsorte:

Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon

Degustation:

Intensive, rubinrote Farbe, Bouquet nach reifen Beeren und Gewürzen, weiche Tannine, ein leichter Wein mit Kraft und Eleganz.

Passt zu:

Zu Fleischgerichten.

## Italien

### Montebruna Barbera d'Asti

75 cl Fr. 39.00

Ursprungsort:

Piemont

Rebsorte:

Barbera

Degustation:

Strahlendes Rubinrot, offenes würziges Bukett mit opulenter Aromatik nach Brombeeren, schwarzen Kirschen, gut integrierte Holzaromatik, Mandeln, am Gaumen straffes, reifes Tannin, herrliche Fruchtsüsse und sanfter Abgang

Passt zu:

Zu allen leichten Gerichten.

### Nero d'Avola Sicilia IGT "Andrero"

75 cl Fr. 39.00

Ursprungsort:

Alibrienza

Rebsorte:

Nero d'Avola

Degustation:

Der Wein hat ein frisches, angenehmes Bouquet und einen vollen samtigen Geschmack.

Passt zu:

Käse, Fisch und Fleischgerichten.

**Primitivo del Salento****75 cl    Fr. 39.00****10 cl    Fr. 5.20**

Ursprungsort:

Apulien

Rebsorte:

Zinfandel

Degustation:

Rubinrote Farbe, Bouquet nach reifen Beeren und Gewürzen, weiche Tannine, ein leichter Wein mit Eleganz. Im Abgang kommt die angenehme Säure zum Vorschein

Passt zu:

Allen „Hirschengerichte“

**Amarone della Valpolicella Classico DOC "LA COETA"****75 cl    Fr. 65.00**

Ursprungsort:

Venezien (Norditalien)

Rebsorte:

60% Corvina und Corvina Grossa, 5% Cabernet,  
30% Rondinella, 5% Merlot

Degustation:

Rubinrot mit granatroten Reflexen.  
Vollmundig, samtig weich, warm.

Passt zu:

Allen Fleisch sowie Fischgerichten

## Portugal

### Ramos Reserva

75 cl    Fr. 41.00  
10 cl    Fr. 5.50

Ursprungsort :

Alentejano

Rebsorte :

Trincadeira, Aragonez, Syrah

Degustation:

Dieser Wein überzeugt durch sein intensives und anregendes Bouquet. Ausgewogene Balance durch fruchtige Note und dunklen Beeren.

Pass zu:

Rotem Fleisch, Poulet, Cordonbleu, Hamburger

## Argentinien

### Malbec Mendoza "Las Acequias Oak "

75 cl    Fr. 43.00

Ursprungsort:

Argentinien

Rebsorte:

Malbec

Degustation:

Dieser Wein ist rubinrot mit violetten Reflexen. Ausbalancierte Tannine mit leichtem Abgang, roten Früchte mit Vanille und Schokoladen zeigen sich in der Nase.

Passt zu:

Cordonbleu, Rahmschnitzel, Wildgerichte