

Offenweine

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Weissweine				
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 Beerendaromen 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

Passt zu:

Körperreich und gehaltvoll mit einem fruchtig, würzigen Bouquet

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 Duften, 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 Violettreflexen, in die Nase steigen recht kräftige, komplexe Dufte von Kirsche, Pflaume, schwarzen Beeren, Dörrpflaume 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 sanftiger Abgang

Passt zu:

Zu allen leichten Gerichten.

Nero d'Avola Sicilia IGT "Andrero"

75 cl Fr. 39.00

Ursprungsort:

Alibrianza

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 leichten Abgang, roten Früchte mit Vanille und Schokoladen zeigen sich in der Nase.

Passt zu:

Cordonbleu, Rahmschnitzel, Wildgerichte