

Weissweine

Schweiz

Lavaux

Dézaley Grand Cru «Les Egralets» 2017

7,5 dl 48.00

André Hotz

Traubensorte: Chasselas

Charaktereigenschaften:

Vollmundig, rund und weich, untermalt von einem erfrischend jugendlichen Säuregehalt. Ausgewogenes, harmonisches lang anhaltendes Finale.

Ideal zum Aperitif, zu Vorspeisen, Süsswasserfischgerichten, weissem Fleisch, Käsespezialitäten und Käseplatten.

Chablais

Yvorne «Près Roc» 2017

7 dl 41.00

André Hotz

Traubensorte: Chasselas

Charaktereigenschaften:

Dieser Wein zeichnet sich durch eine schöne Mineralität aus, ein Spiegel seines Terroirs.

Er offenbart eine fruchtige, raffinierte Aromenpalette. Abgerundete, reichhaltige Struktur, kräftiger Körper, fruchtig und elegant.

Ideal zu Vorspeisen, Gemüse- und Fischgerichten, sowie zu Käseplatten.



Wallis

Petite Arvine de Molignon

«Les Pyramides» 2016

7,5 dl 43.00

Adrian Mathier, Nouveau Salquenen, Salgesch

Traubensorte: Petite Arvine

Charaktereigenschaften:

Komplexe Aromatik, welche an reife Früchte erinnert, dominiert von Rhabarberkompott und Grapefruit. Im Antrunk leicht. Im Gaumenbereich entwickelt sich eine ausgewogene, komplexe Struktur mit einer sehr schönen Frische und dem typischen salzigen Abgang. Ideal zum Aperitif, zu Meeresfischen, Geflügel, Vorspeisen und Hartkäse.

Heida du Valais AOC „Les Pyramides“ 2018

7,5 dl 49.00

Adrian Mathier, Nouveau Salquenen, Salgesch

Traubensorte: Savagnin

Barriqueausbau

Charaktereigenschaften:

An der Nase fruchtbetont, erinnernd an Aprikosen, Pfirsiche. Im Gaumen vollmundig mit diskreten, gut eingebundenen Röstnoten. Im Abgang langanhaltend, begleitet von leichten, eleganten Tanninen. Im Barrique ausgebaut ist dieser trockene Heida einzigartig.

Ideal zum Aperitif, zu Süßwasserfischen, Vorspeisen und Bergkäse.

Cuvée Madame Rosmarie Mathier blanc

AOC 2016

7.5 dl 51.00

Adrian Mathier, Nouveau Salquenen, Salgesch

Traubensorten: Assemblage von Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris und Sylvaner

Charaktereigenschaften:

Für die schöne Frische ist der Petite Arvine verantwortlich. Der Pinot Blanc glänzt mit einem Hauch von exotischen Früchten und der Pinot Gris verleiht der Cuvée ihre Vollmundigkeit und ist für die leichte Restsüsse verantwortlich. Der Gros Rhin verleiht ihr ihre Langlebigkeit.

Ideal zum Aperitif, zu Meeresfischen, Geflügel und asiatischen Gerichten.

Chardonnay 2015

7,5 dl 35.00

René Varonier, Cave Varensis, Varen

Traubensorte: Chardonnay

Charaktereigenschaften:

Die auf der ganzen Welt in Mode gekommene Rebsorte hat auch im Wallis Einzug gehalten, wo sie sich sehr wirkungsvoll mit Aromen, in denen sich Blumen und Früchte vereinen, zu präsentieren weiss. Der Chardonnay zeigt sich hier mit einem dichten und kräftigen Körper und einer schönen Vornehmheit.

Ideal zu grilliertem Fisch, gut gewürztem Kalbfleisch und Hartkäse.

Tessin

Runchet Merlot Bianco del Ticino DOC 2018

7,5 dl 43.00

Tamborini SA, Lamone

Traubensorte: Merlot

Charaktereigenschaften:

Im Gaumen frisch, fruchtig und trocken, gut strukturiert, harmonisch mit saftiger Säure und langem Abgang – kurz ein Wein, der viel Freude macht zum Geniessen und verweilen.

Ideal als Apérowein, oder zu Salatgerichten und Melone mit Rohschinken.



Italien

Piemont

Roero Arneís "Arenarium" DOC 2016

7,5 dl 43.00

Cantina del Nebbiolo, Vezza d'Alba

Traubensorte: Arneís

Charaktereigenschaften:

Strohgelbe Farbe mit ausgeprägten grünlichen Reflexen. Umfangreiches Bouquet nach Blumen, aromatischem Gras, Äpfeln und exotischen Früchten.

Mittlerer Körper mit einer angenehmen Säure und einem mineralischen Finale.

Ideal zu Vorspeisen, hellem Fleisch und Fischgerichten.

Saracco (Dessertwein) 2015

3,5 dl 20.00

Moscato D' Asti

Azienda Agricola Paolo Saracco, Tinella

Traubensorte: Moscato Bianco

Charaktereigenschaften:

Dieser Moscato d'Asti entsteht durch sanfte Pressung und anschließender Filtration.

Seine charakteristische Süsse verdankt er dem Moment der Abfüllung, weil sich dann

noch nicht der ganze Zucker in Alkohol umgewandelt hat. Durch seinen geringen

Alkoholgehalt, ist der strohgelbe bis gold-strohgelbe Moscato sehr frisch und fruchtig und

verfügt über ein schönes Süsse-Säure-Spiel.

ROSÉWEIN

Schweiz

Chablais

Oeil de Perdrix 2016

7 dl 38.00

Henri Badoux, Aigle

Traubensorte: Pinot Noir

Charaktereigenschaften:

Anmutige, betörende Aprikosen-, Nektarin- und Pfirsicharomen. Samtig prägt er den Gaumen mit einer herrlichen, vollmundigen Fruchtigkeit.

Ideal zu Salaten, Suppen, Geflügel, Fischgerichten, exotischen und pikanten Gerichten. Begleitet aber auch bestens ein ganzes Menu.



Rotweine

Schweiz

Chablais

«La Bastide» Yvorne Grand Cru 2017

André Hotz

Traubensorten: Pinot Noir, Gamay, Garanoir

Charaktereigenschaften:

Elegant, rassig, mit ausgewogener Struktur und reifen Tanninen. Vermählt die Feinheit und Eleganz des Blauburgunders mit der Fruchtigkeit des Gamay. Der Garanoir verleiht ihm seine Fülle.

Ideal zu Wild, grilliertem Fisch, rotem Fleisch, Gratins und Käsegerichten.

3,5 dl 22.00

7,5 dl 41.00

Wallis

Humagne du Valais AOC 2016

Adrian Mathier, Nouveau Salquenen

Traubensorte: Humagne rouge

Charaktereigenschaften:

Der Humagne rouge, in seiner ins dunkelrot gehenden Robe, ergibt einen körperreichen und typischen Wein. Seine Nase ist sehr ausgeprägt und wird durch die Barriquevinifikation mit einem sehr leichten Vanilleduft abgerundet. Im Gaumen angenehm und betont mit dem Geschmack von Cassis. Sein rustikaler Charakter wird durch den Reifungsprozess noch verfeinert und veredelt.

Ideal zu Wild, Rind- und Lammfleisch, und zu Käse.

7,5 dl 55.00

Wallis

Pinot Noir «Lucifer» AOC 2016	3,75 dl	22.00
Pinot Noir «Lucifer» AOC 2018	7,5 dl	41.00
Pinot Noir «Lucifer» AOC 2016	15 dl	77.00

Adrian Mathier, Nouveau Salquenen

Traubensorte: Pinot-Noir

Charaktereigenschaften:

Unser Pinot Noir "Lucifer" ist von rubinroter, starker Farbe. Sein Bouquet erinnert an rote Früchte und Lakritze. Im Gaumen zeugt verschlossenes Tannin von seinem Alterungspotenzial. Harmonisch und fein im Abgang. Ideal zu Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Bergkäse.

Syrah du valais AOC 2016	7,5 dl	54.00
Syrah du valais AOC 2016	15 dl	99.00

Adrian Mathier, Nouveau Salquenen

Traubensorte: Syrah

Charaktereigenschaften:

Dieser Syrah erzeugt einen kräftigen, sehr farbintensiven Wein. Im Verlaufe der Jahre entwickelt er würzige Duftnoten von Veilchen und Reseda, die sich mit der Zeit in Pfeffer- und Wildaromen verwandeln. Auf dem Höhepunkt seiner Reife entwickelt er einen harmonischen Geschmack, der an vollständige Perfektion grenzt. Ideal zu Lamm- und Rindfleisch, Wild und Käse.

Cornalin du valais AOC 2017	7,5 dl	55.00
------------------------------------	--------	-------

Adrian Mathier, Nouveau Salquenen

Traubensorte: Cornalin

Barriqueausbau

Charaktereigenschaften:

Wunderbare, beerige Noten, die an Himbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren erinnern, gepaart mit einer gefälligen Tiefe und versehen mit einer guten Gerbstoff- und Säurebalance. Extraktreich und anhaltend im Abgang. Ideal zu Lamm- und Rindfleisch, Wild und gelagertem Käse.

Wallis

3x3 Rouge AOC 2016

7,5 dl 55.00

Niklaus Wittwer, Sion

Traubensorten: Merlot, Syrah, Cabernet Franc

Barriqueausbau

Charaktereigenschaften:

Die Farbe ist granatrot. Die Aromen sind präsent und erinnern an Preiselbeeren, Zwetschgen- und Pflaumenkompott, Pfeffer, Paprika und angesengtes Holz. Der Körper ist weich, vollmundig und geprägt von einer zarten Bitternote und die Säure ist bekömmlich und schön eingebunden. Der Abgang ist angenehm, haftend und lange.

Pfyfoltru 2015

7,5 dl 43.00

René Varonier, Cave Varensis, Varen

Traubensorte: Pinot-Noir Spätlese

Charaktereigenschaften:

Dichtes Rubinrot mit schöner typischen Pinot-farbe. Noten von Pflaumen, reifen Himbeeren und schöner Würzigkeit. Weicher Auftakt, ausgewogener komplexer Gaumen, gut eingebundene Tannine. Breit, saftig. Sehr schöne Himbeer-Likörfucht. Anhaltender, etwas trockener Abgang

Cuvée Madame Rosmarie Mathier rouge

AOC 2015

7,5 dl 51.00

Adrian Mathier, Nouveau Salquenen

Traubensorten: Assemblage von Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir und Humagne Rouge

Charaktereigenschaften:

Der Cabernet Sauvignon verleiht der Cuvée Madame Rosmarie Mathier rouge ihren fruchtigen Geschmack. Der Humagne rouge mit seinen herben, rustikalen Tanninen gibt ihm seine Rasse. Der Syrah ist verantwortlich für die feine Pfeffernote. Der Pinot Noir verbindet diese drei Weine. Mit seiner Eleganz rundet er diese Cuvée auf diskrete, subtile Art ab.

Ideal zu Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Käse.

Frankreich

Languedoc

Ponant Rouge IGP 2013

7,5dl 40.00

Domaine Magellan, Hérault

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Charaktereigenschaften:

Der Syrah verleiht dem Wein Aromen von Früchten und Gewürzen, sowie seine grosse Reichhaltigkeit. Der Merlot sorgt für Grosszügigkeit und der Cabernet Sauvignon für Struktur und Ausgeglichenheit.

Ideal zu Grilladen und würzigen Gerichten.

Côtes du Rhône

Sablet Rouge 2013 «Les Briguières»

7,5dl 44.00

Côtes du Rhône Village AC

Domaine Piaugier, Sablet

Traubensorten: Grenache, Mourvèdre

Der "Les Briguières" wird aus Trauben von über vierzig-jährigen Rebstöcken gekeltert. Der Ausbau erfolgt während zwei Winter lang in ein bis vier Jahre alten Eichenfässern.



Italien

Apulien

Carlone Primitivo di Manduria DOC 2015

7,5 dl 40.00

Cantina Sampietrana

Traubensorten: Primitivo di Manduria

Charaktereigenschaften:

Dunkelrote, fast violette Farbe, einmaliges, fruchtiges sehr volles Bukett das an Kirschen und Dörrfrüchten erinnert. Im Gaumen ist er vollmundig und samtweich. Ideal zu Lamm-, Wild- und Grillgerichten und zu reifen Käsesorten.

Veneto

Ripasso Valpolicella DOC Soraighe 2015

7,5 dl 43.00

Bennati, Tramigna

Traubensorten: Corvina, Rondinella Molinara

Charaktereigenschaften:

Nach der Gärung in Stahltanks, erlebt der Wein eine zweite Gärung auf den Trester des Amarone (Ripasso). Danach wird er noch mit dem Ausbau in Eichenfässern verfeinert.

Durch diese Art der Verarbeitung entsteht ein Hochgenuss, der eine Geschmacksnote mit einem fruchtigen Bouquet mit einem dezenten Geschmack von Bittermandeln und Vanille mit sich bringt. Ein kräftiger Wein, mit einer tief dunkelroten Farbe, mit einem stark ausgeprägten Fruchtgeschmack, der als Kunstwerk zu bezeichnen ist.

Ideal zu Wild, Steak und Käse.

Amarone della Valpolicella 2013

7,5 dl 59.00

Domini Veneti Classico

Traubensorten: Corvina Veronese, Corvinone und Rondinella

Barriqueausbau

Charaktereigenschaften:

Die Farbe ist tief, rubinrot mit purpurroten Reflexen; die Aromen erinnern an Zwetschgenkompott, schwarzen Kirschen und Bittermandeln; der Körper ist voluminös, mit einem samtigen Tannin, einer dezenten Säure und einem füllenden Alkohol ausgestattet; der Abgang ist wuchtig und anhaltend.

Spanien

Priorat

Priorat DOC „Anjolí“ 2015

7,5 dl 40.00

Celler Josep Ardévol, Priorat, Katalonien

Traubensorten: Grenache, Cabernet Sauvignon

Charaktereigenschaften:

Leuchtendes Rubinrot, in der Nase rote Früchte kombiniert mit exotischen Gewürzen. Am Gaumen satte Textur, süßliche Anklänge, frische Beeren und Räuchernoten. Im Abgang Nachhall der Frucht mit einem weiten Spektrum an Gewürzen.

Ideal zu Fleisch, Grilladen, würzigen Gerichten und reifem Käse.



Schaumweine



Champagne

Lanson black Label, brut	7,5 dl	80.00
Lanson rose Label, rosé	7,5 dl	90.00
Lanson white Label, sec	7,5 dl	95.00

Cüpli

Lanson black Label brut	1 dl	12.00
Lanson rose Label, rosé	1 dl	13.00
Lanson white Label, sec	1 dl	14.00
Kir Royal	1 dl	12.00

Sekt

Prosecco, Botticella	7,5 dl	49.00
----------------------	--------	-------

Cüpli

Prosecco, Botticella	1 dl	8.00
Prosecco mit Holunderblütensirup	1 dl	8.50

Alle Preise in CHF inklusive MWST