

Unsere Weine im Offenausschank

Wir haben mit viel Liebe zum Wein, einige ausgezeichnete Weine speziell zu unserem Speiseangebot für Sie zusammengetragen, welche nur darauf warten, von Ihnen ausgesucht und genossen zu werden.

WEISSWEIN

Wallis

Cuvée Madame Rosmarie AOC	Adrian Mathier	2014	06.70
---------------------------	----------------	------	-------

Luzern

Pinot Gris Kaiserspan AOC	Weingut Kaiserspan	2013	06.40
---------------------------	--------------------	------	-------

Schaumwein

Prosecco Spumante DOC «3.Millenio»	San Martino		07.00
------------------------------------	-------------	--	-------

ROTWEIN

Wallis

Cuvée Madame Rosmarie AOC	Adrian Mathier	2013	06.70
---------------------------	----------------	------	-------

Tessin

«Sirio Barrique» Merlot del Ticino DOC	Matasci Tenero	2012	07.70
--	----------------	------	-------

Valpolicella

Valpolicella Ripasso «Soraighe» DOC	Bennati	2013	06.00
-------------------------------------	---------	------	-------

Salento

Salice Salentino DOC	Masseria Trajone	2011/12	05.40
----------------------	------------------	---------	-------

WEISSWEIN

SCHWEIZ

Wallis

75cl

Cuvée Madame Rosmarie AOC **A. Mathier** **2014** **47.00**
Traubensorten: Petite Arvine, Sylvaner, Pinot Blanc und Pinot Gris
Eignet sich als Aperitif, zu Geflügel und weissem Fleisch.

Heida AOC «Les Pyramides» **A. Mathier** **2014** **49.00**
Traubensorte: Heida, Barriqueausbau
Eignet sich zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch gebraten, weissem Fleisch und Geflügel

Ville de Sierre **A. Mathier** **2014** **42.00**
Traubensorte: Chasselas
Eignet sich zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch gebraten, weissem Fleisch und Geflügel

Waadt

Yvorne «Cymaise» AOC **Eric Waldvogel** **2013** **45.00**
Traubensorte: Chasselas
Eignet sich zu Fisch, Schalentiere, helles Fleisch und Geflügel.

Luzern

Pinot Gris Kaiserspan AOC **Weingut Kaiserspan** **2014** **45.00**
Traubensorte: Pinot Gris
Eignet sich als Aperitif, zu Geflügel, Terrinen und weissem Fleisch.

Bündner Herrschaft

Maienfelder Riesling x Sylvaner **Markus Stäger** **2013** **47.00**
Traubensorte: Riesling x Sylvaner
Eignet sich zu Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarische Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

ITALIEN

Schaumwein

Prosecco Spumante DOC «3.Millenio» **San Martino** **42.00**
Traubensorte: Prosecco
Eignet sich zu Vorspeisen, Fischgerichten, Salaten und zum gemütlichen Beisammensein.

ROTWEIN

SCHWEIZ

Wallis

75cl

Cuvée Madame Rosmarie AOC **Adrian Mathier** **2013** **47.00**

Traubensorten: Humagne, Cabernet, Syrah, Pinot noir, Barriqueausbau.
Ein wunderbarer Begleiter zu Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch,
Wild und Käse.

Humagne Rouge AOC « Les Pyramides » **Adrian Mathier** **2014** **44.00**

Traubensorte: Humagne Rouge
Passt zu kräftigen Speisen wie Lam, Rind- und Schweinefleisch,
und wunderbare Schweizer Spezialitäten.

Merlot AOC **Adrian Mathier** **2013** **49.00**
«Nadja Mathier»

Traubensorte: Merlot
Eignet sich zu Wild, Rind und Käse.

Luzern

Cuvée Kaiser AOC **Weingut Kaiserspan** **2013/14** **46.00**

Traubensorten: Blauburgunder / Zweigelt
Er begleitet gute Fleischgerichte und ausgesuchte Käse.
Ideal passt er zu gebratenem Fleisch oder Geflügel.

Zürich

Cuvée Schwarzer König Barrique **Weingut Schwarz** **2011** **49.00**

Traubensorten: Syrah, Merlot, Dornfelder aus jungen Rebstöcken.
Exzellent zu Filet oder Rumpsteak, sowie gegrilltem Lamm und duftig-aromatischen Käsevariationen.

Bündner Herrschaft

Maienfelder Blauburgunder B «Barrique» **Markus Stäger** **2012** **54.00**

Traubensorte: Blauburgunder
Passt zu Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen
Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente
oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen.

Tessin

«Sirio Barrique» Merlot del Ticino DOC **Matasci Tenero** **2012** **54.00**

Traubensorten: Merlot
Ein wunderbarer Begleiter zu gebratenem oder grilliertes Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch,
Wild.

ROTWEIN

FRANKREICH

Burgund

75cl

Gevrey-Chambertin AC 1^{er} Cru **Dom. Des Varoilles** **2011** **64.00**

Traubensorten: Pinot Noir

Passt zu: Fleischgerichten in Sauce oder zu Wildbret und zu feinen, cremigen Käsen.

Bordeaux

La Dame de Montrose 2^{ème} Cru **Château Montrose** **2008** **72.00**

Traubensorten: Cabernet Sauvignon und Merlot

Passt zu Fleischgerichten aus der Pfanne oder vom Grill, zu Käse und Terrinen.

Château de Malleret MC Cru bourgeois **Haut Médoc** **2006** **49.00**

Traubensorten: 46% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Durch die Ausgewogenheit harmonisiert er sehr gut mit kurz gebratenem, dunklem Fleisch und mittel altem Käse.

ITALIEN

Piemont

Barbera Cru le Croci DOC **Neirano** **2012** **47.00**

Traubensorte: Barbera / Barriquausbau

Ein wunderbarer Begleiter zu Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Käse.

Monterovere Monferrato DOC **Cantina Sant'Agata** **2009** **47.00**

Traubensorte: 60% Barbera, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Nebbiolo

Er begleitet gerne kräftige Fleischgerichte und Wild.

Valpolicella

Valpolicella Ripasso «Soraighe» DOC **Bennati** **2013** **42.00**

Traubensorten: Corvina, Rondinella und Molinara

Er begleitet gute Fleischgerichte und ausgesuchte Käse. Ideal passt er zu gebratenem Lamm, gegrilltem Fleisch oder Geflügel.

Amarone della Valpolicella classico DOC
Cantina Monteforte **2010** **62.00**

Traubensorten: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

Er begleitet gute Fleischgerichte und ausgesuchte Käse.

Ideal passt er zu gebratenem Lamm, gegrilltem Fleisch oder Geflügel.

ROTWEIN

Toscana

75cl

Bolgheri Rosso DOC «Pean»

Soc. Agr. Batzella

2011

49.00

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc / Barriquausbau

Ein wunderbarer Begleiter zu Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch und Wild.

Magari Ca'Marcanda

Gaja

2012

98.00

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc / Merlot

Ein wunderbarer Begleiter zu Lamm-, Rind- und Wild.

Apulien

Primitivo di Manduria DOC

Masseria Trajone

2014

38.00

Traubensorte: Primitivo

Er begleitet gute Fleischgerichte und ausgesuchte Käse,
oder einfach so zum Geniessen.

Salento

Salice Salentino DOC

Masseria Trajone

2012

38.00

Traubensorte: 90% Negroamaro, 10% Malvasia Nera

Passt zu Geflügel, Kalb, Rind, Hase, Grilladen und Käse.

SPANIEN

Rioja

Rioja DOCa Reserva «Edulis»

Bodegas Altanza

2010

49.00

Traubensorte: Tempranillo

Er passt zu rotem Fleisch und genau so gut wie zu einer kalten Platte, Wurst
oder Geflügel. Aber auch Wildgerichte, sowie milde Weichkäse
ergeben eine vorzügliche Kombination.

Ribera del Duero

Ribera del Duero DO Crianza «Val Sotillo»

Bodegas Arroyo

2010

52.00

Traubensorte: Tempranillo

Eignet sich zu kräftigen Fleischgerichten, Rind, Wild, Lamm und kräftige Käse.

TOP 50 Flaschen

<u>WEISS</u>	1dl	5dl
Fendant AOC	4.90	20.-
Johannisberg AOC	5.10	22.-
Yvorne AOC	5.10	22.-
 <u>ROSÉ</u>		
Œil de Perdrix, AOC		22.-
 <u>ROT</u>		
Salvagnin AOC	4.90	..20.-
Dole de Salquenen AOC	4.90	20.-
Pinot Noir "Jägerwein" AOC	5.10	22.-

50cl Flaschen mit Korkverschluss

Rioja DOCa «Capitosa»		22.-
Tindaro DOC (Cabernet/Barbera)		24.-
Hospices de Salquenen Rouge AOC (Syrah, Cabernet Sauvignon, Gamay, Pinot Noir)		25.-