



## Weinkarte

	1dl	5dl	7,5dl
<b>Schweiz</b>			
<b>Weisswein</b>			
Hauswein / Chasselas	3.80	19.00	
Pot Yvorne / Waadtland / Obrist SA	5.00	23.50	
St. Saphorin / Waadtland / AOC 2019 (Note von weissem Pfirsich, Honig und Jasmin)	6.00		42.00
Cure d` Attalens / Waadtland / Obrist SA	6.50		45.50
Ligerzer Kirchwein Chasselas Giauque (Bielersee AOC)			37.90
Doral AOC La Côte			39.00
<b>Roséwein</b>			
Oeil de Perdrix du Valais AOC (Caves St.-Léonard)	4.50	21.00	



## Schweiz

### Rotweine

	1dl	5dl	7,5dl
Pinot Noire Vin de Pays	3.80	19.00	
Dôle / Pinot Noir und Gamay	3.80	19.00	
St. Saphorin Rouge AOC 2016 (Feine Gewürznote und Fruchtaromen bestimmen diesen Wein)	6.70		45.50
Pinot Noire Barique Weinbau Tschanz Twann			45.00



## Italien

### Weisswein

1dl

5dl

7,5dl

Paladin Pinot Grigio Venezia DOC 2016

39.00

Ein elegantes und intensives Bouquet , mit Noten von Akazienblüten und Birnen. Im Geschmack trocken, angenehm frisch mit einer leichten säuerlichen Note. Er ist bemerkenswert kräftig mit guter Struktur.

### Rotweine

Valpolicella Ripasso DOC 2014

6.00

42.00

(Duftet nach Zedernholz, Karamell und kandierten Früchten, im Gaumen geschmeidig man denkt an schwarze Schokolade, Datteln und eingemachte schwarze Kirschen)

Sensa Parole Primitivo

22.00

Nero D'Avola Terre Siciliana IGT 2015

39.00

Intensives beeriges Bukett ergänzt von Vanille und vielen feinen Gewürznoten, gedörrte Zwetschgen, Lakritze und Kakao unterstreichen die volle Frucht

Amarone della Valpolicella DOC 2013 Tenuta Tinazzi

69.00

Das Bouquet, ein weites Panorama, das von Früchten, insbesondere Kirschen und Sauerkirschen, bis hin zu Gewürzen, wie Nelken und Zimt reicht, mit einem Abgang nach Lakritze und Kakao. Im Geschmack gut artikuliert und ausgeglichen, er vereint Tannin, Glyzerin und Früchte .

Passt zu rotem Fleisch und Käse

Trauben: 80% Corvina, 15% Rondinella, 5% Molinara



## Frankreich

### Weisswein

Riesling d'Alsace AC 2013 Wolfberger 36.90

Optisch erkennt man den Riesling an seiner blassgelben Farbe mit vereinzelt grünen Reflexen. In der Nase entfaltet er ein rassig-subtiles Bouquet mit zahlreichen Frucht- (Zitrusfrüchte) und Blumenaromen (Weiße Taubnessel oder Lindenblüte). Am Gaumen dominiert die Frische, die bereits durch die Robe zu erahnen ist, gepaart mit einer ausgeprägten Vollmundigkeit.

### Rotwein

Chateauneuf du pape AC 2012 Domain André Brunel 59.50

Im Bouquet sind dominante Aromen von roten Früchten enthalten, ergänzt durch eine waldige Note aus den Syrah-Trauben.

Ein grossartiger Geschmack von roten Früchten, Leder und Unterholz. Die Tannine sind harmonisch und elegant. Der Wein verbindet Kraft und Eleganz mit der Komplexität der sekundären Aromen und unter Beibehaltung einer fruchtigen Frische.

Passt zu rotem Fleisch und Käse

Trauben: Grenache, Mourvèdre, Syrah



## Spanien

### Weisswein

7,5dl

#### Rueda Verdejo DO 2017

39.00

Helles Grüngold. Sehr strahlendes Bouquet mit dezenter Tropenfrucht und typischen Noten von Kräutern, z.Bsp. Anis. Im Gaumen erfrischend, knackig und trotzdem weich, mit einem charaktervollem Abgang mit leicht grünherben Noten, erinnert auch an Grapefruit und Stachelbeeren.

### Rotweine

#### Navarra Pago de Cirsus Cuvée speciale DO 2011

39.00

Am Gaumen mit feinen Tanninen, wirkt harmonisch mit guter Balance. Frische, Frucht und Barrique sind bestens miteinander verwoben. Schwarzbeerige Frucht mit Anklängen von Cassis und Blaubeeren. Eleganter Trinkfluss, kräftiger und anhaltender Abgang. Cuvée Especial: Der beliebteste Wein von Pago de Cirsus.

Trauben: Tempranillo, Syrah, Merlot  
Passt zu kräftigen Gerichten

#### Ribera del Duero DO 2012

45.00

Leuchtendes Rubinrot. Wunderbarer schwarzfruchtiger Auftakt! Aromen von Pflaumen, schwarzen Kirschen, wilden Brombeeren und einem Hauch Cassis. Dazu gesellen sich Noten von Veilchen, frischem Leder und leichte Anflüge von trockener Vanille, untermalt von einer dezenten Mineralik. Der Auftritt wirkt sehr komplex und jugendlich frisch Am Gaumen überzeugt der La Revilla mit Eleganz und Finesse, feinkörnigen Tanninen und einer gut integrierten Säure. Die Aromen bestätigen sich, schwarze, reife Waldbeeren, Pflaumen und reife Kirschen. Wieder Cassis und Noten von Mocca, untermalt von einer subtilen Mineralik.

Trauben: 100% Tempranillo

#### Rioja Coto de Imaz DOC 2012 Reserva

39.00

Aromen nach reifer Frucht mit Geschmacksnoten des neuen amerikanischen Eichenholzes und Toast. Im Geschmack weich und angenehm, seine milden und gleichzeitig kräftigen Tannine ermöglichen einen lang anhaltenden Abgang.

Traube: 100% Tempranillo

