

# Qualitätsweine im Offenausschank

## Weissweine

**Bianco di Merlot Tessin Gialdi** sfr. 46.--  
**Im Offenausschank** pro dl sfr. 6.60  
**Traubensorte: Merlot**  
Gialdi, Mendrisio  
Frischer, spritziger Merlot aus Mendrisio.

**Encruzado Quinta das Marias Portugal** sfr. 44.50  
**Im Offenausschank** pro dl sfr. 6.40  
**Traubensorte: Encruzado**  
Elegant und erfrischend. Passt gut zu Spargel und Fischgerichte  
Von der Familie Eckert liebevoll geführt - Schweizer Weinpioniere im Dão in Portugal.

**Nobler Weisser, Nadine Saxer** sfr. 46.--  
**Im Offenausschank** pro dl sfr. 6.60  
**Traubensorte: Riesling Silvaner**  
Ein gehaltvoller Wein aus der Region.

## Roséwein

**Trasquanello rosato Toscana** sfr. 42.--  
**Im Offenausschank** pro dl sfr. 6.00  
**Traubensorte: Sangiovese**  
Ein frischer Rosato zum Geniessen.

## Rotweine

**Merlot del Ticino Sessa** sfr. 45.--  
**Im Offenausschank** pro dl sfr. 6.50  
**Familie Sigrist aus Sessa.**  
**Traubensorte: Merlot / Barriqueausbau**  
Ein typischer Merlot im Eichenfass gelagert

**Merlot Carato Angelo Delea** sfr. 65.—  
**Im Offenausschank** pro dl sfr. 9.30  
**Traubensorte: Merlot / Barriqueausbau**  
Ein Wein von großer Struktur. Intensiver und würziger Charakter.

**Puglia Rosso Forte Elerone** sfr. 48.--  
**Im Offenausschank** pro dl sfr. 6.90  
**Traubensorte: Primitivo, Aglianico, Negroamaro**  
Intensives rubinrot. Passt gut zu geschmortem Fleisch

# Schweizer Weissweine

- Aargau** **Tegerfelder** *Chardonnay* sfr. 46.--  
Vom Weingut Baumgartner, Tegerfelden  
Traubensorte: Chardonnay  
Kraftvolles Bouquet nach exotischen Blumen und Gewürzen.
- Döttinger** *Pinot Gris* sfr. 46.--  
Vom Weingut Sternen Würenlingen  
Traubensorte: Grauburgunder  
Das Bouquet erinnert an Ananas und Quitte  
Ein gehaltvoller Grauburgunder aus der Region.
- Zürich** **Nobler Weisser** *Riesling-Silvaner* sfr. 46.--  
Nadine Saxer, Neftenbach  
Traubensorte: Riesling- Silvaner  
Ein runder Riesling aus der Region.
- Neftenbach** **Sauvignon blanc** sfr. 48.--  
Nadine Saxer, Neftenbach  
Traubensorte sauvignon blanc  
Fruchtig und erfrischend. Typischer Duft nach Zitrusfrüchten und Grapefruit.
- Lavaux** **Cure d`Attalens, Obrist** sfr.46.50  
Traubensorte : Chasellas  
Leicht, spritzig, rassig.
- Chablais** **Aigle les Murailles, Badoux** sfr.46.50  
Traubensorte: Chasellas  
Ausgeprägtes Chasselas-Aroma. Mild und vollmundig.

## Ausländische Weissweine

- Italien** **Roero Arneis** sfr.46.--  
Traubensorte: Arneis  
Erfrischend fruchtiger Wein aus der Toskana.
- Portugal** **Encruzado Quinta das Marias** sfr. 44.50  
Traubensorte: Encruzado  
Elegant und erfrischend.  
Von der Familie Eckert liebevoll geführt - Schweizer Weinpioniere im Dão in Portugal.
- Frankreich** **Chablis 1<sup>er</sup> Crus** **Luis Latour** sfr. 49.50  
Traubensorte: Chardonnay  
Im kalksteinhaltigen Grund der Gemeinde Chablis wachsen Weine feinsten Säure  
Aroma nach Zitrusfrüchten, gerösteten Haselnüssen und Mineralien.

# Rosé Weine

<b>Neuenburg</b>	<b>Oeil de Perdrix Rosé« Château d`Auvernier »</b> Traubensorte: Pinot noir Frisches Lachsrot. Am Gaumen kraftvoll und beeriges Aroma.	sfr.46.50
<b>Toskana</b>	<b>Trasquanello rosato Toscana</b> Traubensorte: Sangiovese Ein frischer Rosato zum Geniessen.	sfr.42.--

# Schweizer Rotweine

<b>Aargau</b>	<b>Steimüri Pinot noir</b> Familie Baumgartner, Tegerfelden Traubensorte: Pinot noir Ein leichter und trinkfreudiger Landwein Passt gut zu leichten Speisen.	sfr.44.--
	<b>Edelblut Pinot noir Barrique</b> Familie Baumgartner, Tegerfelden Traubensorte: Pinot noir/ Barriqueausbau Intensives rubinrot. Voller samtiger Körper. <i>Passt gut zu kräftigeren Speisen.</i>	sfr.52.00
	<b>Tegerfelder Malbec</b> Familie Baumgartner, Tegerfelden Traubensorte: Malbec/ Barriqueausbau <i>Passt gut zu Wild, Lamm und Rindfleisch</i>	sfr.49.50
	<b>Kloster Sion</b> <b>Klingnau</b> Weingut zum Sternen Traubensorte: Pinot noir Warme, komplexe Frucht. <i>Passt gut zu kräftigeren Speisen. Braten, Wild und Rindfleisch</i>	sfr.49.50
	<b>Sélection Merlot</b> <b>Döttingen</b> Weingut zum Sternen Traubensorte: Merlot <i>Schwarze Johannisberlen und dunkle Kirschen</i>	sfr. 49.50

# Schweizer Rotweine

## Zürich

### Der Besondere

Nadine Saxer, Neftenbach

**Traubensorte: Gamaret, Pinot noir**

Ein leichter, fruchtiger Wein

sfr.48.--

### Cabernet -Pinot

Nadine Saxer, Neftenbach

**Traubensorte: Cabernet, Pinot noir. Barriqueausbau**

Ein gehaltvoller Wein mit würzigen Noten

sfr.52.--

### Weiacher Fluetröpfli“

Familie M. Angst Wil

**Traubensorte: Pinot noir**

Ein herrlicher Wein. von M. Angst liebevoll gekeltert.

sfr.44.--

## Graubünden

### Malanser Steinböckler“

**Traubensorte: Pinot noir**

Ein typischer Bündner Herrschaftswein.

sfr.47.--

### Maienfelder, Herrschaftswein

**Traubensorte: Pinot noir**

Ein herrlicher Wein, mit typischem Charakter.

sfr.47.--

### Fläscher Pinot noir Auslese

Thomas Marugg, Fläsch

**Traubensorte: Pinot noir**

Reine intensive Frucht mit angenehmer Taninstruktur.

sfr.54.--

### Fläscher Cuvée „Brittis“

2016

Thomas Marugg, Fläsch

**Traubensorte: Pinot noir/Diolinior**

Dunkles Rubinrot. Würzige Aromen mit harmonischen Barriquenoten

Ein kraftvoller Wein von Thomes Marugg liebevoll gekeltert.

sfr.68.--

## Tessin

### Merlot del Ticino

2012

Familie Sigrist aus Sessa.

**Traubensorte: Merlot / Barriqueausbau**

Ein typischer Merlot im Eichenfass gelagert

sfr. 45.--

### Merlot Carato

2018

Angelo Delea

**Traubensorte: Merlot / Barriqueausbau**

Ein Wein von großer Struktur. Intensiver und würziger Charakter.

sfr. 65.--

### Merlot Sassi Grossi Barriques

2018

Gialdi

**Traubensorte: Merlot / Barriqueausbau**

Harmonisch, intensiv und komplex. Mit Noten von Pflaumen und Heidelbeeren.

sfr. 78.--

## Waadt

### Aigle Rouge „Le Souverain“

**Traubensorte: Pinot noir**

Passt gut zu kräftigen Speisen.

sfr.49.--

## Wallis

### Cuvée Madame Rosmarie “

**Pinot noir, Syrah, Cabernet sauvignon, Humagne rouge.**

Ein Klassiker aus dem Wallis.

sfr.49.50

# Französische Rotweine

<b>Burgund</b>	<b>Fleurie AOC, La Chapelle</b>	2012	sfr.42.50
	Traubensorte : Gamay Fruchtig, elegant. Runder Geschmack		
	<b>Savigny les Beaune</b>	2011	sfr. 54.--
	1 <sup>er</sup> cru « Les Serpentières » Traubensorte: Pinot noir Ein eleganter und vollmundiger Burgunder		
<b>Languedoc</b>	<b>Domaine de la Jasse</b>	2016	sfr. 43.50
	Traubensorten: Cabernet sauvignon und Merlot Dieser Wein ist eine Entdeckung aus Südfrankreich. 12 Monate im Barrique. Passt zu kräftigen Speisen		
<b>Côtes Du Rhône</b>	<b>Châteauneuf du Pape</b>	2017	sfr. 59.50
	„Cuvée prestige de Sabon“ Traubensorten: Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre Einer der ganz grossen Weine Frankreichs		
<b>Bordeaux</b>	<b>Château Dalem</b>	2014	sfr.62.--
	Fronsac AOC Traubensorten: Merlot, Cabernet franc Ein eleganter und ausgewogener Bordeaux. Tiefdunkles Kirschrot. Mit kraftvollem Beerenaroma.		
	<b>Château Phélan Ségur</b>	2018	sfr.82.--
	St-Estèphe Traubensorten: Cabernet sauvignon, Merlot Ein eleganter und ausgewogener Bordeaux. Feine Würze und Röstaromen. Schwarze Frucht und Schokolade. Parker: 93–95/100		

# Italienische Rotweine

## Toscana

**Vino Nobile di Montepulciano** sfr.46.00

**DOCG Pietra del Diavolo** 2014

**Traubensorte: Prugnolo, Canaiolo, Mammolo**

Feines Aroma nach reifen Früchten.

Dezente Terroir-Note. Reichhaltiger, harmonischer Abgang.

**Brunello di Montalcino "Il Grappolo"** sfr.62.--

**Cantine di Baroncini DOCG** 2013

**Traubensorte: Sangiovese**

Ein schwerer, dunkelroter Wein. Voll im Bouquet mit langem im Abgang. Ein edler Klassiker.

## Veneto

**Amarone „Maso Maroni“** 2015 sfr. 64.--

**Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara 16vol.%**

Tiefes Granatrot. Konzentrierter Duft nach reifen Früchten.

**Ripasso Valpolicella „Monte del Frà“** sfr. 46.50

**Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara**

Ein trinkfreudiger Wein zu kräftigen Fleischgerichten

## Piemont

**Barolo DOCG Marco Bonfante** 2014 sfr.62.--

**Traubensorte: Nebbiolo**

Nuancenreiches Bouquet, in dem Brombeeren und Cassis vorherrschen.

Ausgewogen in Säure und Tannin.

**Barbera d`Alba** 2017 sfr. 54.--

**Traubensorte: Barbera**

Roccha dei Manzoni

Tiefes Granatrot. Konzentrierter Duft nach reifen Früchten.

Passt zu gut zu Wild- und Rindfleisch.

## Puglia

**Primitivo Sette Torri DOC** 2016 sfr. 43.50

**Traubensorte: Primitivo**

Die Traubensorte Primitivo wird in Californien Zinfandel genannt.

Dunkles Kirschrot. Das Bouquet nach Brombeeren. Langer fruchtiger Abgang.

**Puglia rosso „Forte Elerone“** sfr. 48.00

**Traubensorte: Primitivo, Aglianico, Negroamaro**

Intensives rubinrot. Passt gut zu grilliertem Fleisch und Wildgerichten

## Sicilia

**Chiaramonte rosso** sfr. 43.50

**Traubensorte: Nero d`Avola**

Dunkles, kräftiges Rot. Ausgewogenes Bouquet. Langer Abgang.

Passt zu dunklem Fleisch und kräftigen Speisen.

## Sardinien

**Cannonau di Sardegna** 2017 sfr. 45.—

**Traubensorte: Cannonau**

Ein runder und harmonischer Wein aus Sardinien.

Er passt sehr gut zu dunklem Schlachtfleisch.

# Portugal

- Douro** **Quinta de la Rosa** **2017** sfr.48.50  
**Traubensorte:** Tinta Roriz, Tourica Franca, Touriga Nacional  
Ein schönes Weingut im Dourotal.  
Ein runder, kräftiger Wein. Passt gut zu Rind und Wild
- Daô** **Quinta la marias TT Reserva** **2017** sfr.52.--  
**Traubensorte:** Tinta Roriz, Touriga Nacional  
Ein runder, kräftiger Wein aus dem Süden von Portugal
- Alentejo** **Casa dos Zagalos** **Riserva** **2014** sfr. 48.--  
**Traubensorte:** Trincadeira, Aragonéz  
Ein sehr runder und harmonischer Wein. Modern gekeltert
- Quinta do Mouro** **Riserva** **2014** sfr. 62.--  
**Traubensorte:** Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet, Aragones, Touriga Nacional  
14 Monate in französischen und portugiesischen 300L-Eichenfässern gelagert.  
Ein sehr runder und harmonischer Wein.
- Cartuxa** **Riserva** **2015** sfr. 68.--  
**Traubensorten:** Trincadeira, Aragones, Alfrocheiro  
15 Monate in neuen französischen Eichenfässern,  
Ein kräftiger Wein aus dem Alentejo. 14.5 Vol%  
*Passt zu Rind-, Lamm und Wildfleisch.*

# Spanien

- Rioja** **Rioja Reserva DOC** **2014** sfr.49.50  
Marques de Murieta  
**Traubensorten:** Tempranillo, Mazuelo, Garnacha, Graciano  
Ein typischer Rioja im Eichenfass gelagert.
- Viña Ardanza** **Reserva** **2010** sfr.78.--  
**Traubensorten:** Garnacha, Tempranillo  
**95 Punkte Robert Parker**  
Dunkle Rubinrote Farbe. Füllig im Gaumen. Weiche seidige Tannine  
Sehr ausgewogen und dicht mit langem Abgang.
- Ribeira del Duero** **Finca Azaya** **Reserva** **2016** sfr.48.--  
**Traubensorten:** 100% Tempranillo 14 Monate im Eichenfass gelagert  
Ein kräftiger Wein aus Spanien. Passt zu grilliertem rotem Fleisch  
**91 Punkte Wine Spectator.**
- Bodegas Arzuaga Navarro** **Reserva** **2016** sfr.75.--  
**Traubensorten:** Tempranillo, Albillo  
Reife, intensive Frucht von Waldbeeren, Würziger, röstiger Hintergrund.  
Die Weine der Familie Arzuaga genießen weltweit einen hervorragenden Ruf.
- Aalto Ribeira del Duero DOC** **2018** sfr.75.--  
**Traubensorten:** 100% Tinto fino  
Reife, intensive Frucht von Waldbeeren, Würziger, röstiger Hintergrund.  
Bodegas Aalto ist die eine der grossen Erfolgsgeschichten  
des Ribera del Duero des letzten Jahrzehnts.

# Rotweine aus Übersee

<b>Californien</b>	<b>Zinfandel Hess Selection</b> Traubensorte: Zinfandel Ein kräftiger Wein aus Californien	<b>2015</b>	sfr.48.00
<b>Südafrika</b>	<b>Glen Carlou Grand Classique</b> Traubensorten: Cabernet Sauvignon und Merlot Im Barrique ausgebauter Wein, mit typischer Vanillenote. Vollmundig und kräftig. Ähnlich einem Bordeaux- Wein.	<b>2015</b>	sfr.47.50
<b>Argentinien</b>	<b>Malbec</b> Estate Valle Calchaqui Traubensorte: Malbec/ Barriqueausbau Ein schwerer und vollmundiger Malbec. Dunkelrot mit fruchtigem Aroma.	<b>2016</b>	sfr.49.50

# Offene Weine

## Weissweine

	1dl	2dl	5dl
Riesling x Sylvaner, Tegerfelden	4.90	9.80	24.50
Féchy            Waadt      La Côte		8.80	23.00
Epesses        Waadt      Lavaux			24.50
Gespritzter Weisswein		6.30	

## Roséweine

Tegerfelder Rosé	4.90	9.80	24.50
------------------	------	------	-------

## Rotweine

Tegerfelder Blauburgunder, Baumgartner	4.90	9.80	24.50
Weiacher Fluetröpfli, Angst			23.50
Buchberger      Schaffhausen			23.50
Dôle            La Cloche		8.80	23.00

## Champagner

Moët & Chandon brut			84.--
Cüpli Champagner			12.—
Cüpli Prosecco			8.50

# Edle Spirituosen

## Zum Apéritiv

Martini weiss		15 %	4cl	6.80
Campari		23 %	4cl	6.80
Rossi		18 %	4cl	6.80
Cynar		16 %	4cl	6.80
Rum Baccardi-Cola		40 %	4cl	10.--
Wodka-Orange		40 %	4cl	10.--
Campari-Orange		23 %	4cl	10.--
Pernod		40 %	2cl	6.--
Appenzeller		29 %	4cl	6.--

## Südweine

Sherry trocken		17 %	4cl	6.--
Trockener Weisser Porto		20 %	4cl	6.--
Grahams Port Roter Portwein,	10 Jahre	20 %	4cl	10.--

## Grappa und Nocino

Nocino (Nusslikör),	Sigrist, Tessin	43 %	2cl	5.--
Grappa Ruta	Italia	37.5%	2cl	6.--
Grappa Malvoti	Italie	38 %	2cl	8.50
Grappa Brunello	Aldobrandini, Italien	43 %	2cl	9.--
Grappa Barolo	Sibona	43%	2cl	9.--
Grappa, Moscato	Sibona	43%	2cl	9.--
Grappa Steinmaur	Leeger, Schweiz	43 %	2cl	9.--

## Liqueur

Grand Marnier		40 %	2cl	6.--
Bailey`s		17 %	4cl	7.--

## Whisky

Ballantine		40 %	4cl	8.--
Jack Daniels Tennessee		40 %	4cl	8.50
Dimple Scotch	12Jahre	40 %	4cl	9.50
Tullamore Dew Irish Whiskey		40 %	4cl	8.50
Maccallan Amber		40 %	4cl	9.50
Singelton	12 Jahre	40 %	4 cl	9.50

## Cognac und Marc

Rémy Martin		40 %	2cl	8.--
Biscuit		40 %	2cl	7.50

## Edle Fruchtbrände

Obstbranntwein (Träsch) Willisauer		45 %	2cl	3.30
Kräuter		37.5 %	2cl	3.30
Kirsch , Fassbind		41 %	2cl	5.60
Zwetschgen, Willisauer		37.5 %	2cl	4.30
Williams, Morand		43 %	2cl	5.60
Calvados" Vieux Verger"		40 %	2cl	5.80
Rum rot		37.5 %	2cl	4.40
Vieille Prune, Morin		41 %	2cl	7.--

## Diverse Spirituosen

Gordon`s Gin		37.5 %	4cl	7.50
Smirnoff Wodka		40 %	4cl	7.50
Baccardi Rum weiss		37.5 %	4cl	7.50