

Les vins blancs en bouteille / Weissweine

CHF / 75cl

FRANCE / FRANKREICH

<p>Viognier "Réserve"</p> <p>Cépage: Viognier</p> <p>Duft von Mandelblüten, Aprikose und weissem Pfirsich. Reichhaltig, kräftig und rassig (Gaumen), mild, zart und stark zugleich. Der perfekte Aperitif; ausgezeichnet zu Fisch, aber auch zu Kalbfleisch.</p>	<p>Luc Pirlet,</p> <p>Vin de Pays d'Oc</p>	<p>2009/2010</p>	<p>48.00</p>
<p>Chardonnay Domaine La Gravette</p> <p>Cépage: Chardonnay</p> <p>Fruchtige Noten mit Zitrone und Grapefruit. Ein eleganter Wein der hervorragend als Aperitif, zu Gemüseterrinen, kalten Suppen und Meeresfrüchten passt.</p>	<p>Château La Grave</p> <p>Minervois</p>	<p>2011</p>	<p>47.00</p>
<p>Sancerre blanc AC</p> <p>Cépage: Sauvignon blanc</p> <p>Reichhaltig, fruchtig und ausgeglichen im Bukett; mit Aromen von Pfirsich, Aprikose und Birne. Passt gut zu Meeresfrüchten, Fischen, Krustentieren.</p>	<p>Dom. Michel Girard & Fils</p> <p>Loire</p>	<p>2010</p>	<p>59.00</p>
<p>Pouilly-Fumé AOC Les Affaubertis</p> <p>Cépage: Sauvignon blanc</p> <p>Wunderschöne Aromatik nach exotischen Früchten, rosa Grapefruit und Stachelbeere. Am Gaumen komplex und reichhaltig. Passt zu Meeresfrüchten, grilliertem Meerfisch, Geflügel und Kalbfleisch. Harmonisch mit einem jungen Brie, Ziegenkäse oder Saint-Albray.</p>	<p>Eric Louis</p> <p>Loire</p>	<p>2010</p>	<p>61.00</p>
<p>Chablis AOC Tour du Roy</p> <p>Cépage: Chardonnay</p> <p>Bouquet von Minze, Zitrus und Feuerstein; lebhaftes Säurespiel. Passt dank seiner Frische sehr gut zu Crevetten, Grillfisch, Muscheln und Austern. Harmonisch zu Räucherforelle oder geräuchertem Lachs.</p>	<p>Domaine des Malandes</p> <p>Bourgogne</p>	<p>2008</p>	<p>65.00</p>

ITALIE / ITALIEN

<p>Pecorino IGT - Riseis</p> <p>Cépage: Pecorino</p> <p>Delikater und fruchtiger Duft mit Noten von Zitrusfrüchten, rosa Grapefruit und exotischen Papayas. Passt zu rohen Fischgerichten, Hummer, feinem Risotto, Halbhartkäse.</p>	<p>Agriverde</p> <p>Abruzzo</p>	<p>2009/2010</p>	<p>44.00</p>
<p>Roero Arneis DOCG Camestri</p> <p>Cépage: Arneis</p> <p>In der Nase sanfte, blumige Noten, Aromen von reifen Früchten; am Gaumen frisch. Passt sehr gut als Aperitif, Salat von Schalen- und Krustentieren, Süßwasserfisch, Geflügel sowie Gemüseantipasti.</p>	<p>Marco Porello</p> <p>Piemonte</p>	<p>2011</p>	<p>55.00</p>

ESPAGNE / SPANIEN

<p>Fulget Albariño DO Rias Baixas</p> <p>Cépage: Albariño</p> <p>Glänzendes Strohgelb mit limonengrünen Nuancen. In der Nase kommen die Eigenschaften der Albariño-Traube zum Tragen: Aromen von Apfel, Aprikose, tropischen Früchten, Zitrone. Ebenso florale Anklänge von Bergamotte und Feldblumen. Sehr schöner Begleiter zu Fisch an leichten Saucen, Poulet oder einfach zum Aperitif.</p>	<p>Maior de Mendoza</p> <p>Rias Baixas</p>	<p>2009</p>	<p>58.00</p>
---	--	-------------	--------------

PORTUGAL / PORTUGAL

Fernão Pires Vinho Regional Cépage: Fernão Pires Klar mit zitrus gelben Reflexen. Intensives, blumiges Bouquet nach Melone und Kräutern, mit floralen Anklängen. Herrlich frische Grapefruit, am Gaumen würziger Kräuter-Geschmack, frische Säure, dicht, vollmundig. Passt ausgezeichnet zu aromatischem Fisch, Meeresfrüchten und Salaten. Hat genug Struktur und Volumen, um weisses Fleisch oder Pastagerichte mit hellen Saucen zu begleiten.	Quinta de Sant'Ana Lisboa	2010 54.00
---	------------------------------	---------------

SUISSE / SCHWEIZ

Calamin Grand Cru Cépage: Chasselas Eine wahre Freude ist dieser Wein aus dem Unesco-Weltkulturerbe Lavaux. Er zeigt kreideartige und mineralische Noten. Passend zu Fischgerichten, Krustentieren, Meeresfrüchten.	Cave d'Aucrêt, Michel Blanche Lavaux	2010 59.00
--	---	---------------

Katharina von Zimmern Cépages: Müller-Thurgau, Räuschling, Pinot blanc	Albus Turicensis Cuvée blanche Zurich	2010 48.00
--	--	---------------

Die letzte Äbtissin des Fraumünsters

Dreizehnjährig trat Katharina von Zimmern ins Fraumünsterkloster ein. Fünf Jahre später wurde sie bereits Äbtissin. An den beiden Ufern des Zürichsees besass das Fraumünster Reben, deren Pflege zur Regierungszeit Katharinas stark verbessert wurde. Im Herbst 1524 übergab sie die Abtei der Stadt Zürich und dankte ab. Dafür erhielt sie von der Stadt eine lebenslängliche Rente. Sie heiratete kurz darauf Eberhard von Reischach, einen Adligen aus Hegau (D), der 1531 mit Zwingli in der Schlacht bei Kappel fiel. „Wer Frauen verleumdet, der weiss nicht, was seine Mutter tat. Man soll Frauen loben, es sei nun wahr oder gelogen.“

Le vin rosé en bouteille / Roséwein

CHF / 75cl

FRANCE / FRANKREICH

Château Bellevue la Forêt rosé Cépages: Négrette, Gamay, Syrah In der Nase Aromen von Erdbeeren und Johannisbeeren. Knackig-frisch im Gaumen. Passt zu scharfer Salami, Nudeln mit Lachs, Fischterriner, rohem Fisch; frischem Ziegenkäse, Erdbeeren mit Pfeffer.	Château Bellevue la Forêt Fronton AOC	2010/2011 44.00
--	--	--------------------

Les vins rouges en bouteille / Rotweine

CHF / 75cl / 150cl

FRANCE (SUD, SUD-OUEST ET PROVENCE) / FRANKREICH (SÜD, SÜDWEST UND PROVENCE)

Domaine de la Jasse Tête de Cuvée Cépage: Cabernet Sauvignon Kraftvolles Bukett; vornehm und von tiefer, reifer Frucht. Am Gaumen geschmeidig und harmonisch. Passt ausgezeichnet zu kräftigem rotem Fleisch und Wildbret, zur festlichen Tafel sowie zu Hartkäse.	Domaine de la Jasse Vin de Pays d'Oc	2007 59.00
---	---	---------------

SUISSE / SCHWEIZ

Stadt Zürich Blauburgunder Cépage: Blauburgunder Fruchtig, frisch, intensiv. Am Gaumen weich und kraftvoll mit langem Finale. Passt zu Zürcher Geschnetzeltem, Geflügel, Federwild; zu Gemüsewähe, Zvieriplättli. Ideal zu Halbhartkäse.	Landolt Weine Zürich, Burghalde-Riesbach	2010	49.00
Syrah de Chamoson AOC Barrique Cépage: Syrah Intensives und komplexes Holunder- und Brombeerenaroma, unterlegt mit einer feinen Vanille- und Gewürznote. Idealer Begleiter zu Wild und Wildgeflügel, Braten, Grilladen, zur asiatischen Küche.	Landolt Weine Valais	2010	61.00
Lenéo Merlot del Ticino DOC Riserva Cépage: Merlot Frisches Bouquet nach Johannisbeeren und Himbeeren. Elegant im Körper, finessenreich und harmonisch. Passt insbesondere zur Tessinerküche. Perfekt zu Grilladen, Lamm, Wild, Hartkäse.	Fratelli Corti Ticino	2008	83.00

ITALIE / ITALIEN

I Filari IGT "Selezione Commercio" Cépages: Corvina, Merlot Veronese Rubinrot mit Granatreflexen; das Bukett ist würzig mit Vanillenoten und Düften nach Kirsche; im Geschmack weich und rund mit milden Tanninen, die perfekt mit dem Gewebe des Weines verschmelzen; der lange Abgang wird von würzigen Noten begleitet.	Cantina Valpolicella Negrar Veneto	2010	45.00	
Primitivo del Tarantino IGT Cépage: Primitivo Im Bouquet intensive, üppige Frucht nach Brombeeren und Kirschenkompott, Pflaumen und Lebkuchengewürz. Zur italienischen Küche: Pasta, Risotto, Steaks, auch Saucengerichte, Wild, Käse.	Figli Pichierri Puglia	2009	45.00	
Nero d'Avola IGT "Plumbago" Cépage: Nero d'Avola Kräftige Noten von roten Früchten, kraftvolle Struktur; im Gaumen voll und schmeichelt mit angenehmer Weichheit und samtigen Tanninen.	Planeta Sicilia	2009/2010	46.00	
Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva Cépage: Sangiovese Ausdrucksvolles Bukett mit grossem aromatischem Volumen; kraftvoll strukturierter Wein mit langem und ausgewogenem Abgang. Hervorragend zu toskanischer Küche, rotem Fleisch aber auch Foie Gras.	Talosa Toscana	2006	72.00	
Amarone della Valpolicella Classico DOC Cépages: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella Dichtes, kompaktes Rubinrot mit granatfarbenen Nuancen. Sehr intensives und anhaltend liebliches Bukett. Blumige Düfte von Trockenblumen und süssen Gewürzen; im Geschmack strukturreich, weich, mit samtigem Tanningehalt. 120 Tage Trocknung der Beeren im Traubenspeicher. Danach 18 Monate im Eichenfass und Barrique ausgebaut.	"L'Anima di Vergani" Veneto	75cl 150cl	2007 2008	76.00 148.00

Collazzi Toscana IGT	I Collazzi	75cl	2008	89.00
Cépages: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	Toscana	150cl	2008	163.00

Eine Wucht von reifen Waldbeeren, schwarzer Schokolade und edlem Balsamico; feine Gerbstoffe, wunderschöne Eleganz mit unheimlich langem Finale. 14 Monate in Barriques, 12 Monate in der Flasche ausgebaut. Passt zu rotem Fleisch, Eintopfgerichten, Blauschimmel- oder lange gereiftem Käse.

Brunello di Montalciono Riserva DOCG

Pian di Conte	Talenti		2003/2004	99.00
Cépage: Sangiovese Grosso	Toscana			

Tiefes Rubinrot; einzigartig in seiner Qualität, bezaubernd im Duft, kraftvoll, reich an Körper und vornehm im Charakter; sehr reintönig; vollmundig mit brillanten Aromafinessen. 5 Jahre in grossen Eichenholzfässern ausgebaut und nur in besonders guten Jahren produziert.

Barolo DOCG – La Morra

	Elio Altare		2005	136.00
Cépage: Nebbiolo	Piemonte			

Dunkle Farbe; süssherbes Veilchenbukett mit balsamischem Unterton; hochkonzentriert am Gaumen; mit kompakter Frucht und perfekt verwobenen weichen Tanninen. 24 Monate in 20% neuen und 80% gebrauchten Barriques ausgebaut.

ESPAGNE / SPANIEN

Corona de Aragón Reserva	Grandes Vinos y Viñedos		2005	51.00
Cépages: Cariñena, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Tempranillo	Cariñena			

Ausgeprägtes Bouquet nach reifen Früchten und schönen Toastaromen und Vanillenote. Auf dem Gaumen sehr elegant und harmonisch. Idealer Begleiter zu Fleischgerichten, Pastagerichten.

Ontañón Rioja Crianza DOCa	Ontañón		2008	52.00
Cépages: Tempranillo, Garnacha	Rioja			

Aromen von reifen Früchten, erinnert an Trüffel. Passt zu grilliertem Fleisch, Kalb, Geflügel, aber auch zu Reis oder Pasta mit Meeresfrüchten.

Valduero Crianza Ribera del Duero DO	Valduero		2007	68.00
Cépage: Tinto Fino (Tempranillo)	Ribera del Duero			

Intensives Aroma nach reifen Kirschen, Erdbeeren und Zwetschgenkompott, mit einer Spur Vanille. Weiche Fruchtfülle am Gaumen mit kraftvoller Eleganz und Tanninstruktur. Idealer Begleiter zu rotem Fleisch, zu grilliertem Meerfisch, Risotto und Käse.

Vallegarcía Syrah	Pago de Vallegarcía	150cl	2005	129.00
Cépage: Syrah	Vino de la Tierra de Castilla			

Aromen von roten Früchten und Bitterschokolade. Frisch mit gefälligen Tanninen, langer Abgang. Syrah passt perfekt zu Lamm; aber auch mit Rindfleisch, Meerfisch oder Tartare hervorragend.

PORTUGAL / PORTUGAL

Quinta de Sant'Ana Tinto	Quinta de Sant'Ana		2009	56.00
Cépages: Touriga Nacional, Aragones, Merlot	Extremadura			

Ein wunderbar komplexes Bouquet von reifen roten Früchten, Cassis und frischem roten Pfeffer. Dicht und herrlich saftig, unterstützt durch gut eingebundene Tanine. Passt ideal zu rotem Fleisch und Wildgerichten. Es darf ruhig etwas deftig sein.

Le vin doux en bouteille / Süsswein

Le Muscat Domaine l'Ermitage	France	2010	10cl	10.50
Cépage: Muscat petits grains	Vallée du Rhône		50cl	52.50
<p>Leicht Bernsteinfarben; erinnert an gekochte Früchte: Pfirsich, Pflaume, ein Hauch von Lakritze und Grapefruit. Auf dem Gaumen feine Säure und weniger süss als andere Muscat. Ideal als Aperitif, zu Foie Gras oder zur Nachspeise.</p>				

Le vin Mousseux & Champagne / Schaumwein & Champagner

Prosecco DOC Brut Alexander	Cuvée dei poeti	Italie	10cl	7.80
Cépage: Prosecco			75cl	52.00
<p>Ein erlesener Schaumwein von strohgelber Farbe und einem angenehmen, lebhaften Säuregehalt. Seine Klasse kommt voll zur Geltung, wenn er innerhalb des ersten Jahres konsumiert wird.</p>				
Champagne Laurent – Perrier	Champagne Brut	France	10cl	13.50
Cépages: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier			75cl	88.00
<p>Noten von Zitrusfrüchten und weissem Obst. Vollmundig und ausdrucksvoll. Ein Aperitifwein par excellence. Dank seiner Harmonie, Frische und Finesse passt er ausgezeichnet zu erlesenem Fisch oder leichten Meeresfrüchten und weißem Fleisch und Geflügel.</p>				

Les Grappa & les Digestifs / Grappa & Digestifs

Grappa di Brunello, L'ANIMA DI VERGANI	40 Vol.%	2cl	9.60
Grappa di Moscato, L'ANIMA DI VERGANI	40	2cl	9.60
Grappa di Prosecco, L'ANIMA DI VERGANI	40	2cl	9.60
Grappa di Amarone affinata, L'ANIMA DI VERGANI	40	2cl	12.50
Grappa di Riserva invencchiata, L'ANIMA DI VERGANI	40	2cl	13.00
Williamine Morand	43 Vol.%	2cl	7.30
Marc de Bourgogne Morin	40	2cl	7.30
Calvados Père Magloire	40	2cl	8.40
La vieille prune Morin	41	2cl	9.50

Mögliche Jahrgangsänderungen bleiben vorbehalten.

Bitte beachten Sie auch unsere Weine im Offenausschank auf den Schiefertafeln oder lassen Sie sich von unseren Mitarbeitern beraten.

Alle Preise in CHF/ MwSt inklusive/ Stand Weinkarte: April 2012