

# Restaurant Mère Catherine

.....

Weine gehören zu unserer Passion und runden den kulinarischen Genuss erst richtig ab. Wir pflegen ein breites Angebot auserlesener Weine mit Schwerpunkt Frankreich; ergänzt durch Trouvaillen aus anderen Ländern wie der Schweiz, Italien, Spanien und Portugal.

Einzelne auserlesen Weine bieten wir auch in der **Magnumflasche** 150cl an. Dies, nicht nur, weil es der Qualität des Weines dient, sondern auch weil es eine ideale Flaschengrösse für 4-5 Personen ist.

Bitte beachten Sie auch unsere **Monatsweine**, die Weine im **Offenausschank** oder auf den **Schiefertafeln**. Bei Fragen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter sehr gerne zur Verfügung.

## **Crémant anstatt Prosecco**

Der Crémant de Limoux ist ein eher mittelgewichtiger Schaumwein der Weinbauregion Languedoc. Die verarbeiteten Reben müssen in jedem Fall aus dem Languedoc kommen. Aufgrund der Anwendung der klassischen Flaschengärung, das dem Herstellverfahren des Champagners gleicht, wird der Wein als Crémant bezeichnet; ein Indiz für hohe Qualität. Der Begriff Crémant wurde frankreichweit eingeführt, als sich die Weinbauern der Champagne erfolgreich beim Verbot der weltweit gebräuchlichen Bezeichnung Méthode Champenoise zur Charakterisierung der Flaschengärung durchsetzten.

**Regula Draxler**  
Gastgeberin



.....

# LES VINS BLANCS OUVERTS

WEISSWEINE

Blanc de Rolle,  
Vin de Pays de Maures, Bio  
*Domaine des Féraud, Provence* 10cl 7.50 / 75cl 52.00

---

Barrique Chardonnay de la Jasse IGP  
*Vin de Pays d'Oc, Frankreich* 10cl 8.50 / 75cl 57.00

---

Sancerre blanc AOC  
*Loire, Frankreich* 10cl 10.50 / 75cl 68.00

---

Katharina von Zimmern  
Cuvée blanche  
*Zürich, Schweiz* 10cl 8.50 / 75cl 57.00

---

Epesses «Cave d'Aucrêt»  
*Lavaux, Schweiz* 10cl 6.50 / 50cl 32.50

---

Vinzel  
*La Côte, Schweiz* 10cl 4.80 / 50cl 24.00

---

Gespritzter Weisswein 20cl 7.20

---

Blanc Cassis 20cl 7.80

---

# LES VINS ROSÉS OUVERTS

ROSÉWEINE

Roberta Rosé  
*Vin de Pays des Maures* 10cl 7.50 / 75cl 52.00

---

Miraval Rosé AOP  
*Côte de Provence* 10cl 9.80 / 75cl 64.00

---

# LES VINS ROUGES OUVERTS

ROTWEINE

Cuvée Rouge, Vin de Pays de Maures  
*Domaine des Féraud, Provence* 10cl 7.50 / 75cl 52.00

---

Cuvée St. Valentin Rouge AOC Lirac  
*Languedoc, Frankreich* 10cl 8.00 / 75cl 54.00

---

Domaine de la Jasse «vieilles vignes»  
*Vin de Pays d'Oc, Frankreich* 10cl 7.50 / 75cl 52.00

---

Rubeo Turicensis  
*Zürich, Schweiz* 10cl 9.00 / 75cl 59.00

---

Primitivo del Tarantino IGT  
*Apulien, Italien* 10cl 6.50 / 75cl 45.00

---

Rioja Crianza DOCa  
*Paco Garcia, Spanien* 10cl 9.50 / 75cl 61.00

---

.....

## Unser Tipp:

Probieren Sie unseren Monatswein!

.....

# LES VINS MOUSSEUX ET CHAMPAGNES

SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER

Crémant de Limoux AOP,  
Tête de Cuvée

Luc Pirllet, Languedoc

Cépages: Chardonnay, Chenin, Mauzac

*Traditionelle Flaschengärung von mind. 18 Monaten, Traubengut wird handgelesen. Vinifikation in Edelstahltanks. Brillante Goldfarbe, feinperlend. Fein und subtil mit Aromen von weissen Blumen, Röstaromen und Akazienhonig.*

10cl 9.50 / 75cl 61.00

Brut Annrosé

D. de Féraud, IGP Pays des Maures, Provence  
Cépages: Cinsault, Cab. Sauvignon, Cab. Franc

*Der „Winzersekt“ der Domaine Féraud - natürlich ein Rosé - wird nach der méthode traditionnelle (Flaschengärung) hergestellt. Trocken, fruchtig, herbfrisch. Ein wunderbarer Begleiter zu einer leichten Mahlzeit.*

10cl 11.50 / 75cl 74.00

Bonnair Grand Cru Blanc de Blancs

Champagne Brut, France

Cépage: 100% Chardonnay

*Ein Winzerchampagner aus einem Familienbetrieb. Elegant, frisch und der perfekte Apéritif.*

10cl 13.50 / 75cl 86.00

Laurent-Perrier Grand Siècle

Champagne Brut, France

Cépages: Chardonnay, Pinot Noir

*Eine Exklusivität für anspruchsvolle Geniesser.*

75cl 202.00

Laurent-Perrier Cuvée rosé brut

Champagne Brut, France

Cépage: 100% Pinot Noir

*Lachsrosa, dezente Himbeernoten im finesseneichen Bouquet. Im Auftakt stark moussierend, zeigt sich elegant und vielfältig mit langer Fruchtigkeit, gehaltvoll und lang. Edel!*

75cl 145.00

# LES VINS BLANCS EN BOUTEILLE

WEISSWEINE

Sud de la France

Blanc de Rolle,

Vin de Pays de Maures, Bio

Domaine des Féraud, Provence 2017

Cépages: Rolle (Vermentino)

*Frisch, mit Struktur, duftet nach exotischen Früchten, herb-bittere Fenchel-Anis-Noten. Typisch Provence.*

Hauswein

75cl 52.00

Chardonnay de la Jasse IGP

Domaine de la Jasse, Vin de Pays d'Oc 2017

Cépages: Chardonnay

*Gehaltvoll, fruchtig mit angenehmer Säure. Aromen von reifen Aprikosen, Pfirsichen und Vanille.*

*Passt zu gebratenem Fisch und Meeresfrüchten, Austern und Oliventapenade*

75cl 57.00

Magnum 2016 150cl 118.00

Château de Nages Blanc (Bio),

Vieilles Vignes, Costières de Nîmes AOC, 2015

Cépages: Roussanne, Clairette, Grenache Blanc, Bourboulenc

*Charaktervolles Bouquet nach weißem Pfirsich, Zitrusfrüchten und frischer Minze. Hervorragende Balance aus exotischen Früchten und Kräutern. Hat eine tolle Cremigkeit mit zarten Röstaromen und lebendig-mineralischen Komponenten mit echtem Nachhall. Schönes, intensives Finale. Großartiger Wert mit einem Top-Rating*

von Parker.

75cl 52.00

Château l'Ermitage blanc AOC

Vieilles Vignes, Costières de Nîmes AOC, 2017

Cépages: Grenache, Roussanne, Viognier

*Feines Hellgelb. Aromen von Birnen, Pfirsich und Lychees. Reichhaltiger Körper mit dezenter Fruchtsäure.*

75cl 45.00

France

Sancerre AOC

Domaine Curot 2017

Cépage: Sauvignon blanc

*Glanzhelles Strohgelb. Vielschichtig fruchtbetontes Bouquet nach Stachelbeere und Grapefruit.*

*Kraftvoll und reichhaltig. Passt gut zu*

*Meeresfrüchten, Fischen, Krustentieren.*

75cl 68.00

## Pouilly-Fumé AOC Domaine les Froids

Hubert Veneau, Loire 2017

Cépage: Sauvignon blanc

*Ein klares Strohgelb und eine wunderschöne Aromatik nach exotischen Früchten, rosa Grapefruit und Stachelbeeren mit dezent mineralischer Note zeichnen diesen Wein aus. Er passt sehr gut zu Meeresfrüchten, grilliertem Fisch, Geflügel und Kalbfleisch. Er harmonisiert gut mit jungem Brie, Ziegenkäse oder Saint-Albray.* **75cl 66.00**

---

## Chablis AOC Tour du Roy

Domaine des Malandes, Burgund 2016

Cépage: Chardonnay

*Bouquet von Minze, Zitrus und Feuerstein; lebhaftes Säurespiel. Passt dank seiner Frische sehr gut zu Krevetten, Grillfisch, Muscheln, Austern und geräuchertem Fisch.* **75cl 66.00**

---

## Château de Cérons Blanc, Graves AOC

Château de Cérons, Bordeaux, 2015

Cépages: Sauvig. Blanc, Sémillon, Sauvig. Gris

*Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Raffinierte und komplexe Nase nach reifen Zitrusnoten. Am Gaumen sehr aromatische Frische und schönes Mundgefühl. Langer, anhaltender Abgang. Perfekt als Aperitif und ein ideal zu Fisch.* **75cl 62.00**

---

## Suisse

### Katharina von Zimmern

Albus Turicensis, Cuvée blanche Zürich 2017

Cépages: Müller-Thurgau, Rauschling, Pinot blanc

*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.* **75cl 57.00**

---

### Mythos weiss, VdP Suisse

Weingut Landolt, 2017

Cépages: Kerner, Pinot Gris, Pinot Noir, R x S

*Fruchtig, lebendig, frisch. Rund, leicht süsslich und fein. Passt gut zum Apéro, pochiertem Fisch oder zu Spargel. Ein Passepartout der Freude macht.* **75cl 39.00**

---

### Calamin Grand Cru

Cave d'Aucrêt, Michel Blanche, Lavaux 2016

Cépage: Chasselas

*Eine wahre Freude ist dieser Wein aus dem Unesco-Weltkulturerbe Lavaux. Er zeigt kreideartige und mineralische Noten. Passend zu Fischgerichten, Krustentieren, Meeresfrüchten.* **75cl 60.00**

---

## Italie

### Nudo bianco Vermentino DOC

Nudo, Maremma Toscana 2017/2016

Cépage: Vermentino

*Ausgeprägte frische Nase mit Noten von exotischen Früchten. Im Gaumen leicht mineralisch und unheimlich sanft. Die spielerische Säure unterstützt die fruchtigen, mit Bergamotte gepaarten Noten. Macht Lust auf mehr.* **75cl 58.00**

---

## Espagne

### Caprichio

DO Bierzo, Gancedo,

Bierzo 2016

Cépages: Godello, Doña Blanca

*Strohgelb mit goldenen Reflexen; in der Nase sehr vielfältig mit Noten von Zitrusfrüchten, Apfel, Birne und Quitte. Ideal als Apéro. Passt ebenfalls zu leichten Speisen und Süßwasserfischen* **75cl 56.00**

---

# LES VINS ROSÉS EN BOUTEILLE

ROSÉWEIN

## Sud de la France

### Roberta Rosé, Vin de Pays de Maures

Domaine des Féraud, Provence 2016

Cépages: Cinsault, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

*Pfirsichfarben, Aromen von Feuerstein, Erdbeere und Zitrusfrüchten. Am Gaumen fein ausbalanciert, zitronig frisch und samtig zugleich.*

**Hauswein** **75cl 52.00**

---

### Miraval Rosé, Château Miraval

Côte de Provence AOP 2017

Cépages: Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle

*Geniessen Sie diesen Wein zu schmackhaften Hors d'oeuvre, herzhafter Charcuterie, Gegrillten, Ratatouille, Bouillabaise, Baguette mit Oliventapenade oder Salade niçoise.* **75cl 64.00**

**Magnum 2016 150cl 138.00**

---

## Château l'Ermitage rosé

Château l'Ermitage, Costières de Nîmes AOC 2017

Cépages: Grenache, Mourvèdre, Syrah

*Riecht nach reifen Früchten und Gewürzen aus der Provence sowie nach grauem Pfeffer. Am Gaumen sehr ausgewogen. Langer Abgang. Passt ausgezeichnet zu Rindfleisch und Wild, aber auch zu reifem Käse.*

75cl 45.00

# LES VINS ROUGES EN BOUTEILLE

ROTWEINE

## Sud de la France

### Cuvée Rouge, Vin de Pays de Maures

Domaine des Féraud, Provence 2016

Cépages: Merlot, Cabernet Franc

*Dichtes und tiefes Lila. Aromen von Erdbeeren, Marmelade, roten Früchten sowie eine leicht würzige Note. Rund, lang und zart mit viel Frucht im Abgang.*

**Hauswein**

75cl 52.00

### Cuvée St. Valentin Rouge AOC

Rocca Maura, Vin de Pays d'Oc, Lirac 2016

Cépages: Grenache, Mourvèdre, Shiraz

*Dunkles Rubinrot; rote und schwarze Früchte, würzig; imposant geformt, geschmeidiger, ausgewogener Mittelteil mit einem frischen Kern und eleganten Tanninen. Passt ausgezeichnet zu rotem, gegrilltem Fleisch, Wild und Käse.*

75cl 54.00

Magnum 2016 150cl 108.00

### Domaine de la Jasse «vieilles vignes»

Domaine de la Jasse,  
Vin de Pays d'Oc 2015

Cépages: Cabernet Sauvignon, Merlot

*Sehr intensives, aromatisches Bouquet von reifen Früchten. Vergleichbar mit einem wuchtigen Pauillac. Passt ausgezeichnet zu kräftigem rotem Fleisch und Wild sowie zu Hartkäse.*

75cl 52.00

Magnum 2015 150cl 98.00

## Tête de Cuvée VdP d'Oc

Domaine de la Jasse, 2016

Cépage: Cabernet Sauvignon

*Im Gaumen geschmeidig, mundfüllend und harmonisch. Kraftvolles Bouquet, vornehm und von tiefer, reifer Frucht. Im Stil eines Bordeaux gekellert. Ein ausgezeichneter Begleiter zu rotem Fleisch und Wild, sowie zu Hartkäse.*

75cl 62.00

## Château l'Ermitage Rouge Sainte Cécile

J. Castillon, Costières de Nîmes AOC 2016

Cépages: Syrah, Mourvèdre, Grenache

*Riecht nach reifen Früchten und Gewürzen aus der Provence sowie nach Pfeffer. Langer Abgang. Passt ausgezeichnet zu rotem Fleisch (Rind, Schwein, Wild) aber auch zu reifem Käse.*

75cl 56.00

## Piaffer IGP

Domaine de Gensac, Gers 2013

Cépages: Tannat, Merlot, Malbec, Syrah, Cabernet Sauvignon

*Fruchtige Assemblage aus der legendären Tannat sowie anderen Trauben. 12 Monat in Barrique-Fässern gelagert. Dieser kräftige Wein verfügt über leichte Gewürzaromen, ist von dunkler Farbe und anhaltend, intensiv. Ideal zu herzhaften Fleischgerichten.*

75cl 68.00

## Châteauneuf-du-Pape AOC

Domaine de Cristina, 2015

Cépages: Grenache und Syrah

*Kräftiges Violett, sehr attraktiver Veilchenduft mit Waldfrüchten, schwarzen Johannisbeeren, dunklen Kirschen – subtil mit rauchig-speckigen Aromen und Lakritze untermalt. Passt hervorragend zu Entrecôte mit Kräuterbutter, Lamm- oder Wildgerichten und Rindsragout.*

75cl 99.00

## France

### Gevrey-Chambertin

Dufouleur Frères, Côte de Nuits 2014

Cépage: Pinot noir

*Sortentypisches Bouquet nach Himbeeren und reifen Walderdbeeren. Weich im Antrunk, kraftvoll und reichhaltig am Gaumen. Der Gevrey-Chambertin ist der ideale Begleiter zu Wild, Rindsbraten und Weichkäse.*

75cl 95.00

## Château d'Argadens

Bordeaux, Bordeaux supérieur 2015  
Cépages: Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Merlot  
*Feines, delikates Aroma von Vanille. Weiche, samtige Tannine. Reicher, sanfter Abgang. Zu Grillfleisch, Schmorgerichten, überbackenem Gemüse; zu Halbhart- und Hartkäse.* **75cl 58.00**

---

## Château Tour Sieujean

Château Tour Sieujean, Pauillac AOC, 2012  
Cépages: Cabernet Sauvignon, Merlot  
*Toller Begleiter zu Schmorgerichten, Entrecôte und Lamm. Brombeernoten, helle Hölzer und Röstaromen. Eine Preis-Genussbombe aus dem Pauillac.* **75cl 99.00**

---

## Suisse

### Rubeo Turicensis AOC

Prestige Welti, Zürich 2015  
Cépages: Pinot Noir, Regent  
*Eine gehaltvolle Komposition von edlem Pinot Noir und kräftigem Regent, reife Waldbeeren, schwarze Kirschen, begleitet von einer dezenten Barriquenote.* **75cl 59.00**

---

### Stadt Zürich Zweigelt, AOC

Weingut Landolt, 2016  
Cépage: Zweigelt  
*Elegant und ausgewogen mit leichten Vanillenoten und einem langen Abgang. Passt zu hellem Fleisch, Geflügel, Gemüsegerichten und Halbhartkäse.* **75cl 68.00**

---

## Italie

### Villa Loggio Toscana IGT

«Selezione Mère Catherine» 2014  
Cépages: Merlot, Alicante  
*Rubinrot mit violetten Reflexen; in der Nase Aromen von roten Früchten, Pflaumen und Beeren mit einer würzigen Note (Humus und Unterholz); im Gaumen kräftig mit ausgeprägten Tanninen; der Abgang ist lang, aromatisch und lang anhaltend.* **75cl 55.00**

---

### Primitivo del Tarantino IGT

Figli Pichierri, Apulien 2015  
Cépage: Primitivo  
*Im Bouquet intensive, üppige Frucht nach Brombeeren und Kirschenkompott, Pflaumen und Lebkuchengewürz. Zur Pasta, Risotto, Steaks, auch Saucengerichte, Wild, Käse.* **75cl 45.00**

---

## Cannonau Atha Ruja DOC

Atha Ruja, Sardegna 2015  
Cépage: Cannonau  
*Im Gaumen rote Früchte mit einem Hauch von Würze und Veilchen. Die Tannine sind weich und gut eingebunden. Ein idealer Begleiter zur mediterranen Küche* **75cl 58.00**

---

## Amarone della Valpolicella Classico DOC

«L'Anima di Vergani», Veneto 2013  
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.* **75cl 80.00**  
**Magnum 2013 150cl 169.00**

---

## Collazzi Toscana IGT

I Collazzi, Toskana 2015  
Cépages: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot  
*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.* **75cl 91.00**  
**Magnum 2013/2014 150cl 175.00**

---

## Espagne

### Finca Azaya

Castilla y León, Valduero 2015  
Cépage: Tinta de Toro (Tempranillo)  
*Dunkelrote bis violette Farbe. Kräftiger Körper mit kräftiger Struktur. Die Aromen zeigen einen fruchtigen, jugendlichen Wein mit schönen Holznuancen. Trotz seiner Jugend zeigt der Wein eine aussergewöhnliche Komplexität. Er ist der ideale Begleiter zu Fleisch, Käse und Wurstwaren. Dank seiner Holzaromen passt er auch gut zu würzigen Speisen.* **75cl 63.00**

---

## Valduero Crianza Ribera del Duero DO

Valduero, Ribera del Duero 2015  
Cépage: Tinto Fino (Tempranillo)

*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.*

75cl 75.00

Magnum 2015 150cl 148.00

## Rioja Crianza DOCa

Paco Garcia, 2015  
Cépages: Tempranillo, Garnacha

*Vielschichtiges Bouquet mit leicht würziger Note. Aromen von reifen Früchten. Ausgewogen und samtig. Passt zu Grilladen, Pasta oder Hartkäse.*

75cl 61.00

## Portugal

### Quinta de Sant'Ana Tinto

Quinta de Sant'Ana, Extremadura 2015  
Cépages: Touriga Nacional, Aragones, Merlot

*Ein wunderbar komplexes Bouquet von reifen roten Früchten, Cassis und frischem roten Pfeffer. Dicht und herrlich saftig, unterstützt durch gut eingebundene Tannine. Passt ideal zu rotem Fleisch und Wildgerichten.*

75cl 57.00

## LE VIN DOUX EN BOUTEILLE

SÜSSWEIN

### Le Muscat Domaine l'Ermitage

France, Vallée du Rhône 2016  
Cépage: Muscat petits grains

*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.*

10cl 10.50 / 50cl 52.50

Mögliche Jahrgangsänderungen bleiben vorbehalten. Bitte beachten Sie auch unsere Weine im Offenaus-schank auf den Schiefertafeln oder lassen Sie sich von unseren Mitarbeitern beraten.

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. MwSt.  
Stand: Dezember 2018

## LES GRAPPA ET LES DIGESTIFS

GRAPPA & DIGESTIFS

### Grappa di Brunello

L'Anima di Vergani 40% 2cl 10.00

### Grappa di Prosecco

L'Anima di Vergani 40% 2cl 10.00

### Grappa Giulia (Chardonnay, Cortese)

Linea Berta 43% 2cl 10.50

### Grappa Tre Soli Tre (Barbera & Nebbiolo)

Linea Berta 43% 2cl 17.50

### Grappa Valdavi Moscato

Linea Berta 40% 2cl 10.00

✦ **Marc de Provence** 40% 2cl 12.00  
**Château Pas du Cerf, Provence**

Williamine Morand 43% 2cl 8.00

Calvados Morin 40% 2cl 9.00

La vieille prune Morin 41% 2cl 9.50

Pastis 51 45% 4cl 10.00

Suze 20% 4cl 8.00

Armagnac VSOP. P. du vignon 40% 2cl 9.50

✦ Die Destillation von Traubentrester sollte kurz nach der natürlichen Gärung stattfinden; somit werden die ursprünglichen Aromen die seine Typizität ergeben bewahrt. Zusätzlich zur Isolierung und Konzentration der Naturstoffe ist es die Aufgabe eines guten Brennmeisters nur den guten Geschmack zu extrahieren.