

Weisswein



Schweizer

"Fendant" AOC Scorpion

Typ: Weiss trocken ; Herkunft: Schweiz, Kanton Wallis ; Traubensorte(n): Chasselas (Gutedel)

Kulinarische Empfehlung:

Als Aperitif oder zu rustikalen Gerichten, speziell zu Käsemahlzeiten.

1 dl 3.80 5 dl 19.00

Leutschner "Riesling-Sylvaner" AOC

Typ: Weiss rassig, fruchtig ; Herkunft: Schweiz, Kanton Schwyz ; Traubensorte(n): Riesling-Sylvaner

Kulinarische Empfehlung:

Er empfiehlt sich als Begleiter unbeschwerter Geselligkeit. Passt hervorragend zu Fischspezialitäten, vegetarischen Menüs, Geflügel und schwach gewürzte Speisen.

1 dl 4.50 5 dl 22.50

"Féchy" AOC

Typ: Weiss trocken ; Herkunft: Schweiz, Kanton Waadt, La Côte ; Traubensorte(n): Chasselas (Gutedel)

Kulinarische Empfehlung:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

1 dl 5.00 5 dl 25.00



Weisswein



Italienische

"Chardonnay" Salento IGT Cantele

1 dl 6.00 7,5 dl 45.00

Typ: Weiss trocken ; Herkunft: Italien, Apulien ; Traubensorte(n): Chardonnay

Kulinarische Empfehlung:

Idealer Aperitif-Wein zusammen mit Crostini (Thon, Lachs, Räucherforelle) oder Parmesanwürfeln.

Als Essensbegleiter zu Fisch, zu pochierem Huhn oder zu Scaloppine al Limone.

Spanische

Vega del Pas "Verdejo" DO Rueda

1 dl 5.00 7,5 dl 38.00

Typ: Weiss fruchtig ; Herkunft: Spanien, Rueda ; Traubensorte(n): Verdejo

Kulinarische Empfehlung:

Dieser frische Weisswein eignet sich besonders gut zu den klassischen Tapas und ähnlichem.

Gespritzter Weisswein

6.50

Rosé

"Oeil - de - Perdrix" Rosé Ostschweiz

1 dl 4.80 5 dl 24.00

Typ: Rosé fruchtig ; Herkunft: Ostschweiz ; Traubensorte(n): Blauburgunder, Pinot noir

Kulinarische Empfehlung:

Fisch, Gegrilltes, Meeresfrüchte, Rotfleisch, weisses Fleisch, Wurstwaren.



Rotwein



Schweizer

Rapperswiler "Pinot Noir" AOC

1 dl 5.40

7,5 dl 40.00

Typ: Rot mittelkräftig ; Herkunft: Schweiz, Kanton St. Gallen ; Traubensorte(n): Clevner (Blauburgunder, Pinot noir)

Kulinarische Empfehlung:

Passt wunderbar zu kalten und warmen Gerichten wie Braten, Schnitzel oder Geschnetzeltem oder eine herzliche Brotzeit mit Käse und Wurstwaren.

Leutchner "Clevner" AOC

5 dl 20.50

Typ: Rot leichtere ; Herkunft: Schweiz, Kanton Schwyz ; Traubensorte(n): Clevner, Blauburgunder, Pinot noir

Kulinarische Empfehlung:

Passt sowohl zu kalten wie warmen Gerichten. Käse, Charcuterie und würzige Vorspeisen.

Zu Braten, Schnitzel oder Geschnetzeltem oder probieren Sie ihn zu einem Käsekuchen.

"Dôle du Valais" AOC Majorie

5 dl 22.50

Typ: Rot elegant ; Herkunft: Schweiz, Kanton Wallis ;

Traubensorte(n): Gamay, Pinot noir

Kulinarische Empfehlung:

Der Majorie ist ein Allrounder, ein Wein, der zu vielen Gelegenheiten passt, insbesondere aber zu Fleischgerichten. Er eignet sich auch vorzüglich zu einer Gemüsewähe, zu Raclette oder zu einer Assiette valaisanne oder einer Käseplatte. Er ist der Partner eines jeden gediegenen Mahls.



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7,7% MwSt.

Rotwein



Italienische

"Primitivo del Tarantino" IGT Sette Torri

Typ: Rot mittelkräftig ; Herkunft: Italien, Apulien ; Traubensorte(n): Primitivo (Zinfandel)

Kulinarische Empfehlung:

Zur italienischen Küche, wie Pasta, Risotto, Steaks, auch Saucengerichte, Wild und Käse.

7,5 dl 40.00

"Simposio" Riserva Rosso DOC Brindisi

1 dl 6.40 7,5 dl 48.00

Typ: Rot mittelkräftig ; Herkunft: Italien, Apulien ; Traubensorte(n): Malvasia, Negroamaro, Susumaniello

Kulinarische Empfehlung:

Passt zu Schmorbraten, zu Polenta mit Steinpilzen oder zu einem Kaninchenragout. Ebenfalls ideal zu Wurstwaren und Hartkäse.

Spanische

Finca „Azaya“ Castilla y León

1 dl 6.20 7,5 dl 46.50

Typ: Rot gehaltvoll ; Herkunft: Spanien, Castilla y León ; Traubensorte(n): Tinta de Toro (Tempranillo)

Kulinarische Empfehlung:

Ideal zur Katalanische Küche wie Pan con Tomate, Arròs negre, Reisgericht mit Tintenfischstücken, grillierten Zwiebeln.

"Valduero Crianza" Ribera del Duero DO

7,5 dl 55.00

Typ: Rot mittelkräftig ; Herkunft: Spanien, Ribera del Duero ; Traubensorte(n): Tinto Fino (Tempranillo)

Kulinarische Empfehlung:

Idealer Begleiter zu Fleisch, Käse und Wurstwaren. Dank seiner Holzaromen eignet sich der Wein auch gut als Begleiter von würzigen Speisen.



Gespritzter Rotwein

6.50

Champagne



Prosecco Teresa Rizzi Brut

75 cl 48.50

Cüpli

Prosecco Teresa Rizzi Brut

10 cl 11.00

Veneto Spritz

10.00

Aperol Spritz

12.00

Hugo

12.00



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7,7% MwSt.