

Champagne	2
Schaumwein	2
Weisswein	3
Schweiz	3
Italien	4
Frankreich	5
Österreich	6
Deutschland	6
Roséwein	6
Schweiz	6
Italien	6
Rotweine	7
Schweiz	7
Italien	9
Frankreich	14
Spanien	17
Süsswein	18
Schweiz	18
Italien	18
Frankreich	19
Verstärkter	19
Offene Weine	20
Cadenazzi	21
Unsere Empfehlung des Hauses	22
Spezialbier	24
Getränkerte	25

Champagne

Cuvée Vendémiaire Brut 1er Cru AOC Maison Doyard

Frankreich - Champagne
Chardonnay

Degustationsnotiz

Äusserst komplexe Aromen mit Noten von Aprikosen und Pflaumen, aber auch von wunderbar erfrischender Mineralik, dazu Anflüge von Vanille und Röstaromen, sehr facettenreich und kräftig der Körper, am Gaumen cremig, vollmundig und mit unglaublich lebhafter Frische.



Harmonie von Speis und Trank

Antipasti mit Fisch, Antipasti vom Land, Krustentiere

75cl CHF **62.-**

Brut Rosé Zero Dosage Francois Secondé

Frankreich - Champagne
Pinot Noir

Degustationsnotiz

Leuchtend rosa farben seine Robe, liebliche Nase mit Anflügen von reifen, roten Früchten, vor allem Erdbeeren, frisch am Gaumen mit lebendiger Aromatik, grossartiges Finale mit persistenten Eindrücken von rotem Fruchtcocktail.



Harmonie von Speis und Trank

geräuchertes Fleisch, Sushi, Vorspeisen, Desserts mit roten Beeren

75cl CHF **64.-**

Schaumwein

Blanc de Blancs Brut DOCG Tenuta Cavalleri

Italien - Franciacorta
Chardonnay

Degustationsnotiz

Eine Robe von herrlicher, goldgelber Farbe, in der Nase mit grossartigen Aromen von reifen Früchten, zart-kräftig sein Körper, der sich am Gaumen angenehm elegant und feingliedrig zeigt, prächtiges Finale mit nachhaltigem Abgang.



Harmonie von Speis und Trank

Pastagerichte, Schalentiere und reifer Käse, Kombination mit trockenen Desserts und Gebäck

75cl CHF **56.-**

Prosecco Extra Dry DOC Pitars

Italien - Friuli
Glera

Degustationsnotiz

Glänzende, strohgelbe Farbe, reiche, anhaltende Perlage, zartes Bouquet, harmonisch und fruchtig, angenehmer, fruchtiger Geschmack mit typischem, fein blumigem Charakter und angenehmer Frische, wunderschönes Finale mit äusserst präserter Fruchtigkeit.



Harmonie von Speis und Trank

Frischkäse, Canapés, Meeresfrüchte

75cl CHF **40.-**

Weisswein

Schweiz

Riesling Sylvaner Andrea&Anita Lauber

**Schweiz - Graubünden
Riesling Sylvaner - Inox-Edelstahltank**

Degustationsnotiz

Herrlich würzige, aber auch blumig-fruchtige Nase, wunderschön feste Säure, die dem Wein eine sehr schöne und äusserst frische Struktur verleiht, am Gaumen vollmundig und wieder frisch und knackig, perfekt ausbalancierter Körper mit erfrischender, durchdringender Mineralität, die den frisch-fruchtigen Abgang so unvergesslich enden lässt.

Harmonie von Speis und Trank

Sushi, Asiatisches, Alpkäse, Fisch

75cl CHF **48.-**



Sauvignon Blanc - Luzi Jenny

**Schweiz - Graubünden
Sauvignon Blanc - Inox-Edelstahltank**

Degustationsnotiz

Brilliantes Goldgelb, dominiert Bouquet von reifen Stachelbeeren und gelben Steinfrüchten, lebhaften Aromen geschmeidige Honignoten, knisternde Frische und trocken Finale.

Harmonie von Speis und Trank

Helles Fleisch, Curry, weissen Spargel

75cl CHF **58.-**



Pinot Gris Andrea&Anita Lauber

**Schweiz - Graubünden
Pinot Gris - Inox-Edelstahltank**

Degustationsnotiz

Helles Goldgelb, in der Nase Aromen von Äpfeln, dazu weissfleischiger Pfirsich und Aprikosen, am Gaumen kräftig einer hervorragenden strukturgebenden Säure, Pfirsichhaut, feine phenolische Herbe Finale.

Harmonie von Speis und Trank

Fisch, Trockenfleisch, Käse und leichtem Fleischgerichte

75cl CHF **54.-**



Cuvée Blanc «BOVEL» Weingut Daniel & Monika Marugg

**Schweiz - Graubünden
Cabernet blanc, Chardonnay, Pinot
blanc, Blanc de noir
Inox-Edelstahltank**

Degustationsnotiz

Intensiv strohgelbe Farbe, feinaromatisches Bouquet, Äpfel, Lindenblüten, Reineclauden, helle Beeren und weisses Steinobst, am Gaumen klar, elegant, mit Noten von Lindenblüten, Birnen, Zitronenmelisse, Steinobst und eine feine Holznote, nachhaltigen Finale.

Harmonie von Speis und Trank

Apéro, Eierspeisen, Fisch gedünstet, Salat

75cl CHF **49.-**



Freisamer Andrea&Anita Lauber

**Schweiz - Graubünden
Riesling, Pinot Gris - Inox Edelstahltank**

Degustationsnotiz

Helles Goldgelb, in der Nase Aromen von tropische Früchte, gelber Steinfrucht und frischem Ingwer, am Gaumen kraftvoll, konzentriert und sehr vielsichtig mit einem pfeffrigen Abgang.

Harmonie von Speis und Trank

Apéro, Fisch, Geflügel, Asiatische Gerichte, Wild

75cl CHF **55.-**



Dézaley Médinette Grand Cru Domaine Louis Bovard

**Schweiz - Waadt
Chasselas - Eichenfass**

Degustationsnotiz

Äusserst reife, opulente und sehr komplexe Aromen mit Noten von getoastetem Brot, Anflügen von Akazienhonig, etwas Feuerstein, dazu Trockenfrüchte und geröstete Mandeln, dicht und stoffig am Gaumen mit reichem, gut strukturiertem Körper und im Finale mit wunderschönen, mineralischen Noten.

Harmonie von Speis und Trank

Mildem Käse, Fischgerichte,

75cl CHF **56.-**



Weisswein

Italien

Sauvignon Riserva Burgum Novum - Kellerei Castelfelder

**Italien - Alto Adige - Sauvignon Blanc
Inox-Edelstahl - tank, Barrique**

Degustationsnotiz

Intensiv strohgelbe Farbe, gelbfruchtiges Bouquet mit Geruchsnoten von exotischen Fruchtaromen und leicht würzigen Noten von Brennnesseln und Holunder, im Gaumen vollmundig mit ausgeprägter Säure und langanhaltendem Abgang.



Harmonie von Speis und Trank

gegrilltem Gemüse, Käse, Fischgerichte, hellem Fleisch

75cl CHF **50.-**

Pinot Grigio 15er Kellerei Castelfeder

**Italien - Alto Adige - Grauburgunder
Inox-Edelstahl-tank,**

Degustationsnotiz

Strahlendes, helles Zitronengelb mit leicht hellrosafarbener Schattierung, Feuerstein-Aroma mit zitronigen Nuancen, frisch am Gaumen, dazu elegante Noten von Pink Grapefruit, saftig und salzig im nachhaltigen Finale.



Harmonie von Speis und Trank

Frische Sommersalate mit Meeresfrüchten oder Hähnchenbrust, leicht gewürzte Speisen mit hellem Fleisch

75cl CHF **41.-**

Chardonnay Doss Kellerei Castelfeder - Domaine Louis Bovard

**Italien - Alto Adige (Südtirol)
Chardonnay - Inox-Edelstahl-tank**

Degustationsnotiz

Gerade Anklänge an Apfel und Banane treten dabei besonders in den Vordergrund, begleitet von weiteren Fruchtnuancen nach reifen Äpfeln und Birnen und etwas Mandel. Am Gaumen ist der Castelfeder Chardonnay Doss warm und füllig mit feinen exotischen Fruchtnoten und einer einladenden und anhaltenden Beständigkeit. Harmonisch austariert zwischen Eleganz und Fruchtigkeit gleitet dieser Chardonnay perfekt dahin und liefert ein lang nachklingendes Finale.



Harmonie von Speis und Trank

Vorspeisen, gedünsteten Fische

75cl CHF **43.-**

Martiena IGT Bianco Cantine Dei

**Italien - Toscana
Trebiano, Malvasia, Grechetto - Inox-
Edelstahl-tank**

Degustationsnotiz

Strahlendes, helles Zitronengelb mit leicht hellrosafarbener Schattierung, Feuerstein-Aroma mit zitronigen Nuancen, frisch am Gaumen, dazu elegante Noten von Pink Grapefruit, saftig und salzig im nachhaltigen Finale.



Harmonie von Speis und Trank

Frische Sommersalate mit Meeresfrüchten oder Hähnchenbrust, leicht gewürzte Speisen mit hellem Fleisch

75cl CHF **47.-**

Greco DOP Sannio DOC Società agricola Mustilli

**Italien - Campania
Greco di Tufo - Inox-Edelstahl-tank**

Degustationsnotiz

Strohgelb mit goldenen Reflexen, Empfindung von weissem Pfirsich, getrockneten Aprikosen, exotischen Früchten, Anis und Mandelmilch, am Gaumen trocken, frisch, ziemlich weich und leicht, pikant mit lebendiger Säure, dezenter Körper und ausgewogen, sauber und angenehm Finale.



Harmonie von Speis und Trank

Fisch, Risotto, Frischkäse

75cl CHF **44.-**

Etna Bianco DOC Le Terre Diverse

**Italien - Sicilia
Carricante - Inox-Edelstahl-tank**

Degustationsnotiz

Brilliantes strohgelb, rauch von weisser Trüffel, Orangenesten, ein Hauch von Vanille und Blumenduft strömen, am Gaumen komplex, reich, kraftvolle und würzige Finale.



Harmonie von Speis und Trank

Gemüse, weissem Fleisch, Meeresfrüchte

75cl CHF **49.-**

Frankreich

Puligny-Montrachet Vieilles Vignes – 2015 Domaine Borgeot

**Frankreich – Burgund, Côte de
Beaune – Chardonnay – Eichenfass**

Degustationsnotiz

Elegantes Bernsteinengelb, fruchtige Aromatik mit Noten von Passionsfrucht, Pfirsich und Mandel, dazu Anflüge von Zitrone, Limette und Apfel, schlanker Körper und erfrischendes, rassiges, langanhaltendes (persistentes) Finale.



Harmonie von Speis und Trank

Geflügel, Trüffel, Fisch, Meeresfrüchte, Krustentiere

75cl CHF **84.-**

Petit Chablis Domaine Nathalie & Gilles Fevre

**Frankreich – Burgund, Chablis
Chardonnay – Inox-Edelstahltank**

Degustationsnotiz

Klare, hell-goldene Farbe mit dezenten Roggenstroh-Tönen, ein wenig durchsetzt mit grünen Reflexen. Aromen von weißen Blüten (Weißdorn, Akazie) mit Noten von Zitrusfrüchten (Zitrone, Grapefruit) auf einer mineralischen Basis (Feuerstein), dazu auch etwas Pfirsich und weißfleischige Früchte. Am Gaumen leicht und lebendig mit ausgewogener Säure. Im Geschmack äusserst harmonisch mit herrlicher Säure-Alkoholstruktur, geschmeidig rund, Anklänge von Jod, grosse Fülle und lebendige Frische im beeindruckenden Finale.



Harmonie von Speis und Trank

Apéro riche, Gebackene Eglifilets mit Tartarsauce, Felchenfilets à la meunière, Spargelspezialitäten

75cl CHF **50.-**

Chablis Fourchaume 1er Cru Domaine Nathalie & Gilles Fevre

**Frankreich – Burgund, Chablis
Chardonnay – Inox-Edelstahltank**

Degustationsnotiz

Fruchtiges Bouquet, Noten von reifer Ananas, Lychee und Pflaume, weisse Blüten, saftig, klar, anhaltend.



Harmonie von Speis und Trank

Essensvorschlag Schalentiere, Krabben und Hummer

75cl CHF **56.-**

Meursault Fabien Coche Bouillot – 2018

**Frankreich – Burgund, Chablis
Chardonnay – Inox-Edelstahltank,
Eichenfass**

Degustationsnotiz

Elegantes Goldgelb, Nuancen von Zitrus, kraftvoller, ausgewogener am Gaumen, schöne Balance sauren und weichen Seite, langhaltiger im Abgang.



Harmonie von Speis und Trank

Fisch, Käseplatten

75cl CHF **87.-**

Weisswein

Österreich

Grüner Veltliner Ried Lamm - 2016 Schlosskellerei Gobelsburg

Österreich - Niederösterreich, Kamptal
Grüner Veltliner - Eichenfass

Degustationsnotiz

Helles Strohgelb, cremige Nase, Anflüge von Arancini und weißer Schokolade, am Gaumen helles Nougat und etwas Vanille, dezente Röstaromen im finalen Abgang.

Harmonie von Speis und Trank

Grillierter Meerfisch, Scaloppine di vitello al limone, Wildgeflügel, Riesencrevetten, Langusten vom Grill, Risotto mit Steinpilzen

75cl CHF **73.-**



Rosèwein

Schweiz

Pinot Noir Rosé Luzi Jenny

Schweiz - Graubünden
Pinot Noir (rosé vinifiziert) - Inox-Edelstahltank

Degustationsnotiz

Funkelndes Rosa Farbe, dezente, Würzige und einer süsse Nase, kräftige und fruchtige Aromatik mit Noten von Quitte und Himbeeren, Frisch und Elagant langhaltend im Abgang.

Harmonie von Speis und Trank

Vorspeisen, Apero, Asiatische Küche

75cl CHF **51.-**



Deutschland

Rotschiefer Riesling Weingut Sorentberg

Mosel (Reil)
Riesling - aus der Hefe, Moselfuder

Degustationsnotiz

Leuchtend gelb, feinen Noten von Aprikosen, Quitten, Grapefruit, Pfirsich, Apfel, Heu, ein Hauch Brioche, mineralische Akzente und Frühlingsblumen, Am Gaumen vibrierend, betörendes Spiel, tief mineralisch, rassig, animierend, tiefe Frucht, feine Würze, finessenreich, voller Spannung und sehr lange nachhallend.

Harmonie von Speis und Trank

Apero, Weich und Hartkäse, Vorspeisen

75cl CHF **52.-**



Italien

Lagrein Rosé Kellerei Castelfeder

Italien - Alto Adige (Südtirol)
Lagrein - Inox-Edelstahltank

Degustationsnotiz

Leuchtende rosa Farbe, zarte Aromatik, angenehme Säurestruktur, frischer und lebhafter Trunk.

Harmonie von Speis und Trank

Kräftige Vorspeisen, weisses Fleisch

75cl CHF **42.-**



Sorsorosa Rosato IGT Podere Le Cinciole

Italien - Toscana
Sangiovese - Inox-Edelstahltank

Degustationsnotiz

Helles Lachsrosa, in der Nase Noten von Johannisbeeren, Veilchen und Anklänge von Wildblumen, am Gaumen frisch, schmackhaft, mit angenehmer Eleganz und lang im Finale.

Harmonie von Speis und Trank

Aperitif, weissem Fleisch, Fischgerichte

75cl CHF **46.-**



Rotweine

Schweiz

Malanser Pinot Noir AOC Andrea&Anita Lauber

**Schweiz - Graubünden
Pinot Noir - Inox-Edelstahltank**

Degustationsnotiz

Mittelkräftiges Rubinrot, charmantes Bukett mit fruchtigen rote Beeren, etwas Würze und Wildkräuter, am Gaumen frisch, elegant, mit Aromen von reifen Waldbeeren, Hagenbutte und etwas Lakritze, geschmeidig-bekömmliches Finale.



Harmonie von Speis und Trank

Kalte Platte, Bündner Spezialitäten, Fleischgerichte, Hartkäse

75cl CHF **47.-**

45

Trocla Nera Weingut Obrecht

**Schweiz - Graubünden
Pinot Noir - Barrique**

Degustationsnotiz

Üppiges, beeriges Bouquet, stark geprägt von reifen Früchten, Weichselkirschen und Tabak. Dazu feine Gewürz- und edle Holznoten, sowie Vanille. Am Gaumen zeigt sich der Trocla Nera sehr elegant, kraftvoll, mit belebender Säure. Tiefe Aromenvielfalt mit intensiven Eindrücken von Himbeer und Steinfrüchten.



Harmonie von Speis und Trank

Kräftigen Vorspeisen, Bündnerspezialitäten, Geflügel, Kalb und reifem Käse

75cl CHF **59.-**

42

Pinot Noir Auslese Luzi Jenny

**Schweiz - Graubünden
Pinot Noir - Barrique**

Degustationsnotiz

Purpurrötliche violette Farbe, berauschende Aromen von schwarzen Früchten und frischen schwarzen Johannisbeeren, eleganter Geschmack, wunderbar fruchtig, sehr ausbalanciert im finalen Abgang.



Harmonie von Speis und Trank

Apero, Canapes, Weichkäse

75cl CHF **54.-**

150cl CHF **95.-**

43

Monolith - 2021 Weingut Obrecht

**Schweiz - Graubünden
Pinot Noir - Barrique**

Degustationsnotiz

Tiefe Fruchtintensität, leichte Noten von Walnuss und Zedern, dunkle Waldbeeren und eine Spur Minze. Am Gaumen zeigt sich der Monolith sehr dicht, mit fantastischer, kraftvoller Struktur und kompakten Tanninen. Nuancen von roten Kirschen, getrockneten Kräutern und Grüntee. Im Abgang sehr lang und kraftvoll. Aus den ältesten Reben mit sehr geringem Ertrag gekeltert.



Harmonie von Speis und Trank

Rotes Fleisch, Grilladen

75cl CHF **93.-**

40

Zweigelt Luzi Jenny

**Schweiz - Graubünden
Zweigelt - Inox-Edelstahltank**

Degustationsnotiz

Undurchlässige Rubinrot, vollfruchtig, Aromen von Weichselkirsche, Brombeeren, Wallnuss, leichten Vanillenoten, im Gaumen samtig, fruchtig und üppig, langhaltend und schmackhaftes Finale.



Harmonie von Speis und Trank

Rotem Fleisch, Grilladen, Paste, kräftigem Käse, Risotto

75cl CHF **55.-**

44

Maienfelder Pinot Noir Pilgrim AOC - 2022 Möhr Niggli

**Schweiz - Graubünden
Pinot Noir - Barrique**

Degustationsnotiz

Tiefes Rubinrot, kräftiges Bukett mit Röstaromen und feinsten Vanillernote, am Gaumen mit harmonischer Tanninstruktur und kräftigem, anhaltendem Geschmack im Finale.



Harmonie von Speis und Trank

Kalte Platte, rotes Fleisch, Grilladen, Wild

75cl CHF **79.-**

41

Rotweine

Schweiz

Fläscher Pinot Noir
«SELECTION BOVEL»
Weingut Daniel&Monika
Marugg

Schweiz - Graubünden
Pinot Noir - Barrique

Degustationsnotiz

Mittelkräftiges Rubinrot, vielschichtiges Bukett mit floralen Noten von Veilchen und Pfingstrose, dazu herrliche Waldbeeren- und Röstaromen wie Vanille, Karamell und Muskatnuss, schmackhaftes Finale.

Harmonie von Speis und Trank

Kalte Platte, Geflügel, Wild, würziger Alpkäse

75cl CHF **59.-**



46

Loto Syrah
Roberto e Andrea Ferrari

Tessin, Stabio, Ligornetto
Syrah - Barrique

Degustationsnotiz

Brilliant Rubinrot mit granatroten Reflexen, Breites, komplexes, würziges Boquet nach Zimt, Pfeffer, Muskatnus, rechhaltig, komplex, mittelstrukturiert, ausgewogen und rund im Abgang.

Harmonie von Speis und Trank

Rindsfilet, Lammgigot, Grilladen, Wild, schmackhafter Käse

75cl CHF **58.-**



51

Merlot Malbec «SCHIEFER»
Weingut Daniel&Monika
Marugg

Schweiz - Graubünden
Merlot, Malbec - Barrique

Degustationsnotiz

Tiefes Rubinrot, in der Nase, rote Kirsche, Cassis und Duft nach Leder, Brombeere und ätherische Noten, am Gaumen eine breite Struktur mit präsenten Tanninen und Frucht von Brombeere, schwarzer Kirsche, Tabak, dunkler Schokolade und einer wärmenden würzigen Note im Finale.

Harmonie von Speis und Trank

Kalte Platte, rotes Fleisch, Grilladen

75cl CHF **59.-**



47

Castanar
Merlot Del Ticino DOC
Roberto e Andrea Ferrari

Tessin, Stabio
Merlot, Cabernet Sauvignon

Degustationsnotiz

Intensive rote Farbe mit violetten Reflexen, Komplex, fruchtig, intensiv blumige Bouquet, harmonisch, elegant, mit vollmundiger Tanninen im Abgang.

Harmonie von Speis und Trank

Wild, Grillfleisch, typische Tessiner Gerichte, würziger Alpkäse

75cl CHF **57.-**



48

Bella Cima
Riserva Ticino Merlot DOC
Roberto e Andrea Ferrari

Tessin, Stabio
Merlot - Inox-Edelstahltank, Barrique

Degustationsnotiz

Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen, sas Bouquet breit, sehr komplex, fruchtig und würzig, im Abgang, sehr dicht, gut strukturiert mit grosser Komplexität und Harmonie.

Harmonie von Speis und Trank

Tessiner Küche, rotes Fleisch

75cl CHF **53.-**



49

Marlot - 2022
Uvarara SA

Schweiz - Tessin
Marselan, Merlot - Barrique

Degustationsnotiz

Intensive Rubinrot mit violetten Reflexen, in der Nase Fruchtnoten von reife Kirschen, Heidelbeeren und Brombeeren, einem Hauch von orientalischer Gewürze und Pfeffer, am Gaumen durch seine Frische und Saftigkeit, köstliche Fruchtnoten, reif und zisiliert, lang im Finale.

Harmonie von Speis und Trank

Rotes Fleisch, Alpkäse, Tartar

75cl CHF **89.-**
150cl CHF **160.-**



50

Rotweine

Italien

Tresor 750 Vin Rouge DOP Rosset Terroir

**Italien - Valle d'Aosta
Petite Rouge, Syrah - Inox-
Edelstahltank**

Degustationsnotiz

Tiefes Rubinrot, in der Nase zeigen sich Anklänge von kleinen roten Früchten, Noten von Lakritz und ein Hauch von schwarzem Pfeffer, am Gaumen ist er weich, die Tannine sind samtig und gut ausgewogen.

Harmonie von Speis und Trank
Polenta, Schmorbraten

75cl CHF **38.-**



39

Syrah VDA DOP Rosset Terroir

**Italien - Valle d'Aosta
Syrah - Inox-Edelstahltank,
Eichenfass**

Degustationsnotiz

Tiefes Rubinrot, fein, frisch mit Ankalgen von kleinen Beeren, feinwürzig, Lakritze, schwarze Pfeffer, trocken, samtig, weich und ausgewogen im Abgang.

Harmonie von Speis und Trank
Aperitiv, Schmorbraten

75cl CHF **45.-**



37

Dolcetto D'Alba Trifula DOC Cascina Luisin

**Italien - Piemonte
Dolcetto - Eichenfässer**

Degustationsnotiz

In der Nase dominante Anflüge von saftiger, reifer Weichselkirsche, mittelkräftiger Körper, harmonisch, ausbalanciert, gut eingebundene Säure- und Gerbstoff-Struktur, ein eleganter Schmeichler, der Sie zum Fan der Rebsorte Dolcetto machen wird.

Harmonie von Speis und Trank
Hartkäse, Pasta Gericht, Pizza

75cl CHF **43.-**



31

Barbaresco Paolin DOCG - 2014 Cascina Luisin

**Italien - Piemonte
Nebbiolo - Eichenfass, Barrique**

Degustationsnotiz

Brilliantes Rubinrot mit orangefarbenen Reflexen, betörendes Bukett, herrliche Aromen von Veilchen und Rosen, dazu etwas Teergeschmack und orientalische Gewürze, am Gaumen seidig-elegant, viel Süsse und Schmelz, samtiges Tannin, finessenreiches Finale.

Harmonie von Speis und Trank

Tagliatelle mit Trüffel, Pilz-Ragout, Rindsschmorbraten, Kaninchen-Ragout mit Oliven, Lammrückenfilet, würziger Hartkäse

75cl CHF **66.-**



32

Nebbiolo Langhe - Azienda Agricola Giacomo Fenocchio

**Italien - Piemonte - Nebbiolo - Inox-
Edelstahltank, Eichenfass**

Degustationsnotiz

Strahlendes Kirschrot mit hellen, für den Nebbiolo typischen rosaroten Reflexen, fein und elegant sein Aroma, mit Noten von Kirschen, Tabak und Mandeln, am Gaumen mit erfrischendem Auftakt, gefolgt von einer äusserst angenehmen Fülle mit feinen, abgerundeten und harmonisch eingebundenen Tanninen, rassig und tiefgündiger Körper.

Harmonie von Speis und Trank

Kräftige Pasta, kräftige Fleischgerichte mit rotem wie weissem Fleisch, Grilladen, Entenbrust, edler, gereifter Käse

75cl CHF **47.-**



35

Rotweine

Italien

Barbera d'Alba Superiore Azienda Agricola Giacomo Fenocchio

Italien - Piemonte - Barbera - Inox-Edelstahltank, Eichenfass

Degustationsnotiz

Intensive rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen, äusserst weiniges Bukett, trocken und schmackhaft, pfeffrige Würze, harmonischer Geschmack, am Gaumen samtige Tannine, beeindruckendes Finale mit anhaltender Länge.

Harmonie von Speis und Trank

Würzige Antipasti, mittelkräftige Pastagerichte, Grilladen, Rindsschmorbraten, mittelkräftiger Käse

75cl CHF **55.-**

36



Pinot Nero Mazon DOC Kellerei Castelfeder

Italien - Alto Adige - Pinot Nero - Inox-Edelstahltank, Barrique

Degustationsnotiz

Tiefe Rubinrote Farbe mit granatfarbenen Reflexen, in der Nase noten von roten Früchten, würzig einem Hauch von Edelholz, am Gaumen rund, strukturiert, ausgewogen.

Harmonie von Speis und Trank

rote Fleisch, Wildgerichte, Pasta

75cl CHF **54.-**

22



Gattinara DOCG - 2019 Az. Vitivinicola Nervi

**Italien - Piemonte
Nebbiolo - Barrique**

Degustationsnotiz

Blumiges Bouquet, mit Aromen von Wildbeeren, schwarzen Steinfrüchten, getrockneten Blüten und getrockneten Kirschschalen, herrlich ungestüm, zugleich klar und transparent, grosse Fülle am Gaumen, reiche, edle und äusserst ausgewogene Säure-Alkoholstruktur, der Körper vibriert in perfekter Harmonie, spannendes, äusserst nachhaltiges, fruchtbetontes Finale.

Harmonie von Speis und Trank

Hartkäse, Pasta Gericht, Pizza

75cl CHF **109.-**

33



Lagrein Rieder Kellerei Castelfeder

**Alto Adige (Südtirol)
Lagrein - Inox-Edelstahltank**

Degustationsnotiz

Kräftige Rubinrot, vielsichtige, ausgeprägte Bouquet, unverwechselbare Duft nach Waldbeeren, Veilchen, am Gaumen warm, anhaltend, harmonisch, feinkörnige samtig, runde im Abgang.

Harmonie von Speis und Trank

Braten, Wildgerichte, würzige Käse

75cl CHF **47.-**

21



Barolo 2017 - Azienda Agricola Giacomo Fenocchio

Italien - Piemonte - Nebbiolo - Inox-Edelstahltank, Eichenfass

Degustationsnotiz

Intensives Rubinrot, mit orangefarbenen Reflexen, kräftiges, ätherisches Bukett mit Anflügen von Lakritze, roten Früchten, Waldbeeren, warmer Geschmack am Gaumen, reife, samtene Tannine, herrlich weiniger Rückgeschmack im langen Abgang.

Harmonie von Speis und Trank

Geflügel, Fleisch, reifer Käse

75cl CHF **78.-**

17



**Valpolicella Classico Superiore
Ripasso
Azienda Agricola Terre di Leone**

**Italien - Veneto, Valpolicella
Corvina, Corvinone, Rondinella,
Molinara, Oseleta
Inox-Edelstahl-tank, Barrique**

Degustationsnotiz

Dichte, rubinrote Farbe, Aromen von in Alkohol eingelegten Kirschen, breitgefächerte Gewürznoten, Zimt und Pfeffer, Anflüge von Wildkräutern, körperreich, warm und samtig im Gaumen, harmonisch eingebundene Tannine, beeindruckende Länge im ausladenden Finale.

Harmonie von Speis und Trank

Kräftige Pasta, Grillfleisch, Braten, Wild, Lamm, reife Käsesorten

75cl CHF **55.-**



29

**Spinorosso IGT
Podere Fedespina**

**Italien - Toscana
Merlot, Ciliegiolo, Vermentino Nero -
Zementtank**

Degustationsnotiz

Rubinrote Farbe, in der Nase Aromen von Blumen, Cassis, Marasca-Kirschen, Kräutern, mineralischen Noten, am Gaumen lang, elegant, nachhaltig im Finale.

Harmonie von Speis und Trank

Geflügel, Fleisch, reifer Käse

75cl CHF **50.-**



24

**Rosso Veronese - Dedicatum IGT
Azienda Agricola Terre di Leone**

**Veneto, Valpolicella
Corvina, Corvione, Rondinella,
Oseleta, Molinara, Negrara,
Dindarella, Croatina, Marzemino,
Incrocio Manzoni Rosso, Teroldego,
Sangiovese, Rossignola, Barbera -
Barrique, Eichenfass**

Degustationsnotiz

Tiefes Rubinrot, Aromen von Pfeifentabak, Süssholz, Feigen, Toast, perfektes Struktur Pfeffer, Leder, Tannin und Säure, langhaltige Finale im Abgang.

Harmonie von Speis und Trank

Geschmortes rotes Fleisch, Wild, Gewürzter Käse

75cl CHF **57.-**



27

**Poggio ai Chiari - 2012
Azienda Agricola Colle Santa
Mustiola**

**Italien - Toscana
Sangiovese - Eichenfass/Barriques**

Degustationsnotiz

Rubinrote Farbe mit orangefarbenen Reflexen, ein unglaublich komplexes Bukett von roten Früchten, dazu intensive Gewürzaromen, Leder, Zimt, Muskatnuss, äusserst elegant im Geschmack, am Gaumen samtig-seidene Tannine, beeindruckende Länge im ausladenden Finale.

Harmonie von Speis und Trank

Fleischgerichte, Wild, gereifter Käse

75cl CHF **62.-**



20

**Amarone Classico Valpolicella 2020
Azienda Agricola Terre di Leone**

**Italien - Veneto, Valpolicella
Corvina, Corvinone, Rondinella,
Oseleta
Eichenfass, Barrique**

Degustationsnotiz

Intensiv rubinrote Farbe, komplexes Bukett, lieblich-süssliche Noten, in Alkohol eingelegte Amarena-Kirschen, Gewürznoten von Zimt und Pfeffer, Waldfrüchte, körperreich und voll im Geschmack, sehr schön eingebundene Tannine, warm und samtig im Gaumen, beeindruckende Länge im Nachklang.

Harmonie von Speis und Trank

Schmackhafte Fleischgerichte, Grilladen, Braten, Federwild, Lamm, reife Käsesorten, Meditation

75cl CHF **86.-**



30

**Vino Nobile di Montepulciano
DOCG - Cantine Dei**

**Italien -Toscana
Sangiovese, Canaiolo Nero
Inox-Edelstahl-tank, Barrique**

Degustationsnotiz

Leuchtend rubinrote Farbe, granatrote Nuancen, intensives Bouquet mit Aromen von reifen Kirschen, Pflaumen und Veilchen, perfekte Kombination aus Struktur und Eleganz, samtigen Tannine werden feine Säure, anhaltend und harmonisch im Finale.

Harmonie von Speis und Trank

Gegrilltes rotes Fleisch, Braten, Fleischragout,

75cl CHF **55.-**



18

Rotweine

Italien

Chianti Classico DOCG Le Cinciole

**Italien - Toscana - Sangiovese -
Betontank, Eichenfässer**

Degustationsnotiz

Mittelkräftiges Rubinrot mit granatroten Reflexen, verführerisches Bukett von Heidelbeeren, Brombeeren, Kirschen, Pflaume, Vanille, Kakao, Kräuter, Pfeffer, Tabak und Veichen, fleischiger Gaumen, saftig, samtig, mit viel Frucht, elegante Tannine, finessenreiches Finale im anhaltenden Abgang.

Harmonie von Speis und Trank

Fleischgerichte, Schwein, Rind, Wild, Eintopf, Grilladen, Hartkäse

75cl CHF **48.-**



19

Il Corzano IGT Corzano e Paterno

**Italien -Toscana
Sangiove, Cabernet Sauvignon, Merlot
Eichenfass, Barrique**

Degustationsnotiz

Rubinrote Farbe, in der Nase dunkelrote Früchte, Noten von Unterholz, Tabak und Gewürzen, am Gaumen konzentriert, elegant, reich an Früchten, dick, seidig im Abgang.

Harmonie von Speis und Trank

Fleisch, Hauptgericht

75cl CHF **58.-**



28

Rosso di Montalcino Castelli Martinozzi

**Italien - Toscana
Sangiovese Grosso - Eichenfässer**

Degustationsnotiz

Sattes Rubinrot mit granatroten Reflexen, intensives Bukett, Waldboden, rote Früchte, reife Kirschen und dezente Gewürznoten, warmer, zarter Geschmack, wieder Noten von schwarzen Beeren und Kirschen, am Gaumen ausbalanciert, körperreich, saftig und mundfüllend, ausgewogene Säure-Tannin-Struktur, lange anhaltender Nachklang.

Harmonie von Speis und Trank

Kräftige Antipasti und Vorspeisen, Grilladen, Geflügel, Spanferkel, Roastbeef, Wildbrett, mittelkräftiger Käse

75cl CHF **48.-**



25

Brunello di Montalcino - 2017 Castelli Martinozzi

**Italien -Toscana
Sangiovese Grosso - Eichenfass,
Barrique**

Degustationsnotiz

Sattes, dichtes Rubinrot mit granatroten Reflexen, intensives Bukett mit würzigen Aromen von Curry und Wachholder, dazu balsamische Noten, etwas Fruchtkompott und Eindrücke von Myrte und Ginster, frisch und kraftvoll am Gaumen, mit dem Geschmack von gedörrten Früchten, herrliche Säure-Tannin-Struktur, markantes Finale mit beeindruckenden Nachklang.

Harmonie von Speis und Trank

Rindfleisch, Lamm, Wild, Wildgeflügel, kräftige Risottogerichte

75cl CHF **68.-**



26

Vergena Malbec Logonovo Montalcino

**Italien - Toscana
Malbec - Barrique**

Degustationsnotiz

Kraftvolle, lila-schwarze Farbe, würzige Aromen, dazu ein Hauch von Blaubeeren, Lorbeer, Wachholder, Gewürzen, Kirschen und Bitterschokolade.

Harmonie von Speis und Trank

Entrecôte Braten, Grilladen, Pilzgerichten, Trüffelrisotto und rassige Pastagerichte an Tomatensauce

75cl CHF **52.-**



38

Rotweine

Italien

Tignanello IGT -2019- Marchesi Antinori

Italien - Toscana
Sangiovese, Cabernet
Sauvignon, Cabernet Franc,
Barrique, Eichenfass



Degustationsnotiz

Dunkles Rubinrot, in der Nase hohe Intensivität nach Sauerkirschen, Marzipan, Röstaromatik, Wacholder und ätherische Würze, am Gaumen dicht gewobenes Tannin, harmonische Aromakomplexität, hervorragendes integriertes Holz und straffende Säure, Noten von Schokolade, Kaffee, nachhaltiges, persistentes Finale.

Harmonie von Speis und Trank

Geschnittenes Rind, Lamm, Wildfleisch, würzige Hartkäse, Grilladen

75cl CHF **204.-**

Sassicaia -2022- Tenuta San Guido

Italien - Toscana, Bolgheri
Cabernet Sauvignon, Cabernet
Franc - Barrique



Degustationsnotiz

Dunkles Rubin mit violetten Reflexen, anmutende, elegante Nase, vielschichtig mit zarten Aromen, schwarze Beeren, Cassis, kühle Würze, dazu Noten von geröstetem Holz, Eukalyptustöne, am Gaumen kompakt und saftig, dichtgewobenes Tannin, herrliche Balance von Kraft und Eleganz, wieder satte Frucht und viel, viel Gaumenwürze, unglaublich nachhaltiges, persistentes Finale.

Harmonie von Speis und Trank

Gerichte mit Rind, Lamm, Wildfleisch

75cl CHF **275.-**

Petresco IGT -2015 Le Cinciole

Italien - Toscana
Sangiovese - Eichenfass,
Zementtank



Degustationsnotiz

Sattes, leuchtendes Rubinrot, in der Nase mittlerer Ausdruck, etwas Waldbeeren und Minze, komplexer im Gaumen, kraftvoll, zeigt ordentlich Tannin, packt zu, sogar spicy, mit viel Druck, im Nachhall dann minimal zehrend.

Harmonie von Speis und Trank

Geräucherte Fleischprodukte, Rindfleisch, Kalbsfleisch, Pasta

75cl CHF **89.-**

34

Etna Rosso Cereda DOC Le Terre Diverse

Italien - Sicilia
Nerello Mascarese - Inox-
Edelstahltank, Barrique



Degustationsnotiz

Intensives Rubinrot, frisch duftend in der Nase nach reifen Früchten, Gewürzen und Mineralität, ausgewogener am Gaumen, Finessenreich, kraftvoll dennoch mit viel Eleganz und Frische, saftige und prägnante Tanninstruktur.

Harmonie von Speis und Trank

Grilladen, Pizza, würzige Gerichte, Lamm

75cl CHF **50.-**

23

Rotweine

Frankreich

Beaune Marconnets 1er Cru - 2015 Remoissenet Père & Fils

Frankreich - Burgund, Côte de Beaune
Pinot Noir - Eichenfass

Degustationsnotiz

Intensives Rubin- bis Granatrot, komplexes Bukett mit Noten von Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen und Veilchen, am Gaumen viel frische Frucht und Schmelz, harmonisch Säure-Tannin-Struktur, herrliches Finale, frisch und sehr fruchtbetont.

Harmonie von Speis und Trank

Mittelkräftige Gerichte von weissem und rotem Fleisch, Käse

75cl CHF **67.-**

01



Gevrey-Chambertin Symphonie -2020- Jean Luc&Eric Burguet

Frankreich - Burgund, Côte de Nuits
Pinot Noir - Eichenfass, Barrique

Degustationsnotiz

Intensives, glänzendes Rubinrot, intensives Bukett mit aromatischen Anflügen von Cassis und anderen roten und schwarzen Früchten, am Gaumen animalische, pelzige, moschus- und lakritzartige Noten, mächtiger Körper, gut eingebundene Tannine mit erfrischender Säure, herrliches, nie enden wollendes, rotbeeriges Finale.

Harmonie von Speis und Trank

Geflügel, weisses und rotes Fleisch, gegrillter Lachs

75cl CHF **90.-**

06



Monthelie Les Barberies 1er Cru - 2018 Fabian Coche Bouillot

Frankreich - Burgund, Côte de Beaune
Pinot Noir - Eichenfass, Barrique

Degustationsnotiz

Intensive, schöne rubinrote Farbe mit einem Hauch von Violett. Aroma von kleinen, fruchtigen Beeren, dunklen Kirschen und Johannisbeeren. Vollmundiger, kraftvoller Pinot mit äusserst nobler Säure-Gerbstoff-Alkoholstruktur, harmonisches und ausladendes, erneut rotbeeriges Finale im Abgang.

75cl CHF **61.-**

03



Vosne-Romanée Village -2020- Jean Luc&Eric Burguet

Frankreich - Burgund, Côte de Nuits
Pinot Noir - Eichenfass, Barrique

Degustationsnotiz

Dichtes Rubinrot, intensive Aromen von süssen Waldbeeren, Himbeeren, Pflaumen und würzige Noten von Rose und geräucherter Ente, am Gaumen konzentriert und vollmundig mit viel violetter Frucht und Würze, fast schon kreidige Tannine, saftige Säure, unglaublich erfrischend, mit herrlichem Nachklang im Abgang.

Harmonie von Speis und Trank

Fleischgerichte, Kalb, Geflügel, Risotto, Käse

75cl CHF **132.-**

05



Rotweine

Frankreich

Nuits St. Georges - 2017 Arnoux-Lachaux

**Frankreich - Burgund, Côte de Nuits
Pinot Noir - Eichenfass**

Degustationsnotiz

Glänzendes Rubinrot mit granatroten Reflexen, intensives Bukett mit viel Frucht, Blutorange, Cassis etwas Tabak und Veilchen, am Gaumen saftig und spielerisch, feinkörnige, samtene Tannine, harmonische Säurestruktur, viel beerige Frucht, elegantes, äusserst aromatisches Finale.

Harmonie von Speis und Trank

Fleischgerichte, französische Spezialitäten mit Lamm, Wild und Linsen, Käse

75cl CHF **125.-**



07

Bourgogne Pinot Fin - 2016 Domaine des Enfants

**Frankreich - Burgund, Côte de Nuits
Pinot Noir - Eichenfass**

Degustationsnotiz

Strahlend rubinrote Robe, verführerisches, schon fast parfümartiges Aroma nach frischen Erdbeeren und Kirschen, dazu etwas Zitronenzeste und süsswürzige Anklänge. Am Gaumen saftig und fruchtbetont mit viel Schmelz und zarten Gerbstoffen. Ein jugendlicher Wein der bereits heute grossen Trinkspass bereitet.

Harmonie von Speis und Trank

Huhn, Truthahn

75cl CHF **60.-**



04

Charmes-Chambertin Grand Cru - 2007 Remoissenet

**Frankreich - Burgund, Côte de Nuits
Pinot Noir - Eichenfass, Barrique**

Degustationsnotiz

Dunkles Kirschrot, nuanciertes Bukett von Trüffel, Steinpilzen und dunklen Beeren, am Gaumen dicht, mit kraftvoller Struktur, harmonisch-samtige Säure-Tannin-Struktur, langer, mineralischer Nachhall im ungemein ausladenden Finale.

Harmonie von Speis und Trank

Geflügel, weisses und rotes Fleisch, gegrillter Lachs

75cl CHF **500.-**



08

Châteauneuf du Pape Domaine de Ferrand de Charles Bravay

**Frankreich - Côtes-du-Rhône,
Châteauneuf-du-Pape
Syrah, Grenache, Cinsault, Mourvèdre
Betontank, Eichenfass**

Degustationsnotiz

Intensive rubin- und kirschrote Farbe, herrliche Nase mit komplexen Aromen von betörender Reinheit, reifen Kirschen, Lavendel, Anis, Lakritze, Kaffee, Sandelholz, weissem Trüffel, am Gaumen dicht und cremig, frisch und fruchtig, reife saftige, butterweiche Tannine, feinste mineralische Struktur, animierender, betörend-sinnlicher Nachhall im beeindruckend langanhaltenden Finale.

Harmonie von Speis und Trank

Lammgigot aus dem Ofen, Rindsgeschnetzeltes Stroganoff, Wildschwein-Entrecôte, schmackhafte Eintöpfe

75cl CHF **59.-**



09

Biac - 2015 Château Biac

**Frankreich - Bordeaux, Cadillac
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc, Petit Verdot - Eichenfass**

Degustationsnotiz

Sehr dunkles, sattes Granat mit Violettstrich und schwarzen Reflexen, dichte, dunkelfruchtige Nase, die vom Cabernet Sauvignon geprägt ist, beeindruckende, tiefe, käftige, feingliedrige Tannine, am Gaumen komplex und kompakt mit dunkelfruchtigem Nachhall im beeindruckenden Finale.

Harmonie von Speis und Trank

Fleisch vom Kalb, Schwein, Rind, knuspriges Poulet, Wild (Rehrücken), Schokolade, Schokoladen-Dessert

75cl CHF **72.-**



13

B de Biac - 2014 - Château Biac

**Frankreich - Bordeaux, Cadillac
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc
kleine und grosse Eichenfässer**

Degustationsnotiz

Einladendes, frisches Bouquet nach reifen Sauerkirschen, Pflaumen, Minze, Lakritze und Lavendel, gepaart mit einer diskreten, würzigen Note. Am Gaumen mit mittelkräftigem Körper und sehr schöner Balance von Säure, Frucht und Tanninen. Ein trinkanimierender Bordeaux mit beeindruckendem Finale im ausladenden Abgang.

Harmonie von Speis und Trank

Kalte Fleischplatte, Trockenfleisch, Knuspriges Poulet aus dem Ofen, Pilzragout

75cl CHF **54.-**



02

Rotweine

Frankreich

Suis l'Étoile Côtes Catalanes - 2014 - Domaine des Enfants

**Frankreich - Languedoc- Roussillon
Grenache, Carignan, Syrah - Eichenfass**

Degustationsnotiz

Blaues Purpur, grossartiges Bukett mit Aromen von schwarzen und roten Beeren, intensiv, stoffig, zart-rauchige Tabaknoten, am Gaumen elegante, seidig- würzige Textur, viel Frische und Finesse, äusserst animierend, beeindruckendes Finale mit lang anhaltendem Nachklang.



Harmonie von Speis und Trank

Fleischgerichte, Coq au Vin, Grilladen, Braten, Wild, Käse

75cl CHF **89.-**

10

Fronsac AC - 2015 Château Les Trois Croix

**Frankreich - Bordeaux, Fronsac
Merlot, Cabernet Sauvignon - Barrique**

Degustationsnotiz

Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, einladendes Bukett mit reifem, dunklem Waldbeerkonfit, Nuancen von Cassis, feinem Edelholztouch und reifen Kirschen, am Gaumen saftig, extraktsüss, frisch, elegante Textur mit feinsten Tanninen, sehr aromatisches, kraftvolles Finale mit beeindruckender Länge.



Harmonie von Speis und Trank

Kräftige, schmackhafte Fleischgerichte

75cl CHF **56.-**

11

Villa Marie - 2012 Château Les Trois Croix

**Frankreich - Bordeaux, Fronsac
Merlot, Cabernet Franc - Barrique**

Degustationsnotiz

Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, einladendes Bukett mit reifem, dunklem Waldbeerkonfit, Nuancen von Cassis, feinem Edelholztouch und reifen Kirschen, am Gaumen saftig, extraktsüss, frisch, elegante Textur mit feinsten Tanninen, sehr aromatisches, kraftvolles Finale mit beeindruckender Länge.



Harmonie von Speis und Trank

Kräftige, schmackhafte Fleischgerichte

75cl CHF **88.-**

12

Pauillac 2ème Cru classé - 2003 Château Pichon-Longueville Baron

**Frankreich - Bordeaux, Pauillac
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc, Petit Verdot - Barrique**

Degustationsnotiz

Dunkles Purpur, geradliniges, präzises Bukett mit viel dunklen Beeren, edlen Röstaromen und feinsten Vanille, am Gaumen druck- und kraftvoll, reife Tannine, immer wieder dunkle Frucht, grossartiges Finale mit ausladendem Nachhall.



Harmonie von Speis und Trank

Kräftige, schmackhafte Fleischgerichte, Pilzgerichte

75cl CHF **228.-**

14

Pauillac 1er Cru classé - 2011 Château Lafite-Rothschild

**Frankreich - Bordeaux, Pauillac
Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Petit Verdot -
Eichenfass, Barrique**

Degustationsnotiz

Kräftiges, dunkles Purpur, köstliches Dufterlebnis mit einem Bukett von Johannisbeeren, Cassis, Holunder, Weichseln und einem Hauch Menthol, elegante Röstaromen, die nach Sandelholz, schwarzer Schokolade und Mokka duften, mächtiger Wein mit mächtigem Finale.



Harmonie von Speis und Trank

Kräftige, schmackhafte Fleischgerichte

75cl CHF **732.-**

15

Pessac-Leognan 1er Cru classé - 2008 Château Haut Brion

**Frankreich - Bordeaux, Pessac-Léognan
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet
Franc - Eichenfass, Barrique**

Degustationsnotiz

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, in der Nase feine Edelholznote, dazu dunkle Beerenfrucht, Minze, Nougat, ein Hauch von Orangenesten, am Gaumen saftige, elegante Textur, mineralischer Kern, feinste Tannine, perfekt eingebunden, gute Balance, herrliche Note von Kirschen und Nougat im finalen, langanhaltenden Abgang.



Harmonie von Speis und Trank

Kräftige, schmackhafte Fleischgerichte

75cl CHF **558.-**

16

Rotweine

Spanien

Sio - 2019 Bodegas Ribas

**Spanien - Mallorca
Mantonegro, Syrah, Merlot,
Cabernet Sauvignon - Eichenfass,
Barrique**



Degustationsnotiz

Tiefes Kirschröt, in der Nase Aromen von dunklen, reifen Beerenfrüchten, Gewürzen, dazu dezente Rauch- und Vanillenoten, am Gaumen vollmundig, mit kräftigem, ausgewogenem Körper und gut integrierten, samtig-harmonischen Tanninen. Ein ausdrucksstarker Wein mit mediterranem Flair.

Harmonie von Speis und Trank Ribeye Steak, rotes Fleisch

150cl CHF **118.-**

56

Predicador Bodega Contador

**Spanien - Rioja
Tempranillo, Graciano, Mazuelo -
Eichenfass, Barrique**



Degustationsnotiz

Brilliantes Rubinrote Farbe, rote und schwarze Früchte dominieren, mineralische Noten von Waldboden und Nadelbäumen bescheren eine beeindruckende Komplexität, am Gaumen Kompakt und mit knackigem Tannin, ausgewogener Säure und einem fruchtigen Finale.

Harmonie von Speis und Trank Grilladen, Geflügel

75cl CHF **54.-**

55

12Volts 4kilos vinicola

**Spanien - Mallorca
Callet-Fogoneu, Syrah, Cabernet
Sauvignon
Eichenfass, Inox-Edelstahltank**



Degustationsnotiz

Brillantes Rubinrot. In der Nase frische rote Beeren, Kirschen und mediterrane Kräuter. Am Gaumen lebendig und frisch, mit präziser Säure und straffem Tannin.

Harmonie von Speis und Trank Schmorgerichten, Grilladen, rotem Fleisch

75cl CHF **54.-**

52

Summum Barahonda Bodegas Seniorio Barahonda

**Spanien - Yecla
Monastrell - Eichenfass, Barrique**



Degustationsnotiz

Undurchdringliches Violett, intensive Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren und Blaubeeren sowie ein Hauch von Zimt, Gewürznelken und nicht zuletzt Noten von edlem Holz. Am Gaumen kraftvoll und konzentriert, mit einer makellosen und perfekt ausgewogenen Tannin-/Säurestruktur und edlem Abgang.

Harmonie von Speis und Trank Kräftige Gerichte mit rotem Fleisch, Barbecue, Grilladen

75cl CHF **57.-**

54

Ribera del Duero DO - 2022 Hacienda Monasterio

**Spanien - Ribera del Duero DO
Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon,
Tinto Fino - Barrique**



Degustationsnotiz

Dunkles Granatrot. In der Nase feine schwarze Beeren und exotische Gewürze, florale Noten und eine ansprechende Mineralität. Am Gaumen frisch und saftig. Eine knackige Säure und perfekt integriertes Tannin halten sich mit der reifen Frucht, die Waage.

Harmonie von Speis und Trank Würzige Grilladen, Fleischgerichte, Geflügel aus dem Ofen, Paella

75cl CHF **83.-**

53

Süsswein

Schweiz

**Sweet Dreams
Bianco del Ticino Dolce
Guido Brivio**

**Schweiz - Tessin, Sottoceneri
Chardonnay, Sauvignon Blanc,
Sémillon - Barrique**

Degustationsnotiz

Glänzendes Goldgelb, komplexes und sehr intensives Aroma, ein wahrer Früchtekorb, Quitte, Aprikose, Zitrus und dazu Gewürznoten von Safran, Curry und Ingwer, im Geschmack vielschichtig und vollmundig, herrliches Süss-Säure-Spiel, langes, ausgewogenes und unglaublich fruchtiges Finale.

Harmonie von Speis und Trank

Dessert, Meditation

37.5cl CHF **54.-**



Italien

**Moscato d'Asti Mongioia BIO
Azienda Agricola Mongioia**

**Italien - Piemonte
Moscato Bianco - Inox-Edelstahltank**

Degustationsnotiz

Leuchtende, strohgelbe Farbe, leicht moussierend, zart-süsse Spitze, aromatische Muskatfrucht mit blumigen Noten, Anflüge von Honig und reifen Pfirsich- und Birnenfrüchten, dazu zarte Zitrusnoten, am Gaumen wunderbare Fruchtsüsse mit äusserst angenehmer Frische, perfektes Süss-Säure-Spiel mit prägnanter, lebhafter Perlage.

Harmonie von Speis und Trank

Aperitif, Haselnuss- und Früchtekuchen, Panettone

37.5cl CHF **34.-**



**Vin Santo Colli dell'Etruria
San Donato**

**Italien - Toscana, Colli dell'Etruria
Malvasia, Trebbiano - Barrique**

Degustationsnotiz

Glänzende Bernsteinfarbe, in der Nase betörende Aromen von Dörrfrüchten, gemahlene Haselnüssen und Karamell, am Gaumen verführerische Süsse mit viel Schmelz und saftiger, gut integrierter Säure, ein klassischer Vin Santo, mit herrlich ausladendem Abgang.

Harmonie von Speis und Trank

Fruchttorte, Kuchen, Biskuits, Gebäck, Panettone

50cl CHF **59.-**



**Pian dei Sogni
Forteto della Luja, Giancarlo
Scaglione**

**Italien - Piemonte, Loazzolo
Brachetto - Barrique**

Degustationsnotiz

Feines helles Rosa, in der Nase frische, fruchtige Noten, leicht prickelnd, im Gaumen ebenfalls flatternd fruchtbetont, intensiv-kraftig, mit eleganter Süsse. Ein Meditationswein von Seltenheitswert.

Harmonie von Speis und Trank

Fruchttorte, Kuchen, Biskuit, Gebäck, Panettone, Meditation

37.5cl CHF **58.-**



Frankreich

Sauternes Château Raymond-Lafon

Frankreich - Bordeaux, Sauternes
Sémillon, Sauvignon blanc - Eichenfass



Degustationsnotiz

Lassen Sie sich verzaubern vom betörenden Duft, gefolgt von einer opulenten Textur und einem vielschichtigen, nicht enden wollenden Geschmack, der an Ananaskompott, Dörraprikose, Safran, Honig und Passionsfrucht erinnert. Von feiner Säure unterstützt und mit süsser Opulenz kleidet er den Gaumen aus und endet mit einem grossartigen, fruchtig-süssen Finale.

Harmonie von Speis und Trank

Fruchrtorte, Kuchen, Biskuit, Gebäck, Panettone, Meditation

37,5cl CHF **59.-**

Verstärker

Spanien - Portugal

Late Bottled Vintage Port - 2013 Quinta de la Rosa

Portugal - Douro
Touriga Nacional, Touriga Franca,
Sousão, Tinta Roriz - Eichenfass



Degustationsnotiz

Intensiver Auftakt mit Flieder und Rosenduft, dazu Aromen von Cassis, Kirschen- und Orangengelée und frischen gerösteten Kaffeebohnen, süss und trotzdem sehr wenig, tiefgründiger Geschmack nach eingelegten Früchten und Amarena-Kirsche, schöne, pikante Note.

Harmonie von Speis und Trank

Kuchen, Biskuit, Schokolade, Blauschimmel-Käse

50cl CHF **51.-**

Sherry Fino DO Jerez Gutiérrez Colosía

Spanien - Andalusien
Palomino - Doppelbarrique



Degustationsnotiz

Helles Strohgelb, diskreter frohgeschmack, sehr blumig, delikat, rassig am Gaumen, mit mandelähnlichem Bukett, wunderbare Balance der Fruchtigkeit der Palomino-Traube, filigranes, tiefgründiges Finale.

Harmonie von Speis und Trank

Apéro-Gebäck, grillierter Meerfisch, Riesencrevetten, Langusten von Grill

75cl CHF **47.-**

Sherry Cream DO Jerez Gutiérrez Colosía

Spanien - Andalusien
Palomino, Pedro Ximénez -
Doppelbarrique



Degustationsnotiz

Intensive, altgoldene Farbe, intensives Bukett, sehr aromatisch, Noten von Eiche, Nuss, Karamell, Kokos, und Schokolade, süffiger Geschmack, herrlich süsses Finale.

Harmonie von Speis und Trank

Meditation, süsses Gebäck

75cl CHF **47.-**

Offene Weine

Schaumwein



Prosecco Extra Dry DOC Pitars

Italien - Friuli
Glera

10cl CHF **6.-** 75cl CHF **40.-**

Rosé



Pinot Noir Rosé Luzi Jenny

Schweiz - Graubünden
Pinot Noir (rosé vinifiziert)
Inox-Edelstahltank

10cl CHF **7.50** 75cl CHF **51.-**



Freisamer Andrea&Anita Lauber

Schweiz - Graubünden
Riesling, Pinot Gris
Inox-Edelstahltank

10cl CHF **8.-** 75cl CHF **55.-**



Malanser Pinot Noir Andrea&Anita Lauber

Schweiz - Graubünden
Pinot Noir
Inox-Edelstahltank

10cl CHF **7.-** 75cl CHF **47.-**



Sauvignon Blanc Luzi Jenny

Schweiz - Graubünden
Sauvignon Blanc
Inox-Edelstahltank

10cl CHF **8.-** 75cl CHF **58.-**

Rotweine



Vino Nobile di Montepulciano DOCG - Cantine Dei

Italien - Toscana
Sangiovese, Canaiolo Nero
Inox-Edelstahltank, Barrique

10cl CHF **8.-** 75cl CHF **55.-**

Weisswein



Cuvée Blanc «BOVEL» Weingut Daniel & Monika Marugg

Schweiz - Graubünden
Cabernet blanc, Chardonnay, Pinot blanc,
Blanc de noir
Inox-Edelstahltank

10cl CHF **7.00** 75cl CHF **49.-**



Valpolicella Classico Superiore Ripasso Azienda Agricola Terre di Leone

Italien - Veneto, Valpolicella
Corvina, Corvinone,
Rondinella, Molinara, Oseleta
Inox-Edelstahl-tank, Barrique

10cl CHF **8.-** 75cl CHF **55.-**



Etna Bianco DOC Le Terre Diverse

Italien - Sicilia
Carricante
Inox-Edelstahltank

10cl CHF **7.00** 75cl CHF **49.-**

Rotweine von Cadenazzi

Schweiz

Punta Rossa 2018 Cadenazzi Davide

**Schweiz – Tessin, Agno
Merlot – Eichenfass**

Degustationsnotiz

Intensive rote Farbe, vielschichtiges Bukett mit frischen Noten von schwarzen Beeren, reifen schwarzen Kirschen, schwarzem Pfeffer, mentholig und leicht balsamisch im Abgang.

Harmonie von Speis und Trank

Fleischgerichte, geschmortes Rind und Wild

75cl CHF **67.-** 150cl CHF **118.-**



Weissweine von Cadenazzi

Schweiz

Carla Cadenazzi Davide

**Schweiz – Mendrisio
Doral
Inox-Edelstahltank, Ausbau auf der Hefe**

Degustationsnotiz

Intensive goldene Farbe, exotische Aromen und Noten, Aromen von Zitrusfrüchten, Zitrone und Chinotto, Pfirsich, Mango, saftig im nachhaltigen Finale.

Harmonie von Speis und Trank

Aperitif, reifem Käse, gegrilltem Fisch, zartem weissem Fleisch

10cl CHF **7.-** 75cl CHF **48.-**



Cadenazzi – Cadenazzi Davide

**Schweiz – Tessin, Castel San Pietro
Merlot – Eichenfass, Barrique**

Degustationsnotiz

Intensive Rubinrote Farbe, frische und weinige Aromen mit Schwarzkirschen, Gewürzen, Aromen von Schwarzkirschen, Muskatnuss und grünen Pfefferkörnern, leicht balsamischer und frischer Nachhall.

Harmonie von Speis und Trank

Tessiner Gerichte

10cl CHF **7.50** 75cl CHF **50.-**



MCCX (Milleduecentodieci) Cadenazzi Davide

**Schweiz – Tessin, Mendrisio, Castel
San Pietro, Morbio Infiore
Merlot, Cabernet Franc
Eichenfass, Barrique**

Degustationsnotiz

Intensive rote Farbe, frische Aromen von reifen schwarzen Beeren, reifen schwarzen Kirschen, schwarzem Pfeffer und Mandeln im Abgang.

Harmonie von Speis und Trank

Carpaccio, Tartar, grilliertes Fleisch

10cl CHF **8.-** 75cl CHF **58.-**



Unsere Empfehlung des Hauses

Schaumwein



**Brut Rosé Zero Dosage
Francois Secondé**

Frankreich - Champagne
Pinot Noir

75cl CHF **64.-**



**Cuvée Les Clés Brut AOC
Stéphane Coquille**

Frankreich - Champagne
Pinot Noir

75cl CHF **62.-**



**Sauvignon Blanc
Ried Hochgrassnitzberg -
2014**

Erich & Walter Polz

Österreich - Südsteiermark
Sauvignon Blanc
Inox-Edelstahltank, Eichenfass

75cl CHF **69.-**



**Puligny-Montrachet
Vieilles Vignes - 2015
Domaine Borgeot**

Frankreich - Burgund, Côte de
Beaune
Chardonnay
Eichenfass

75cl CHF **84.-**



**Petite Arvine - 2017
Charles Bonvin**

Schweiz - Wallis
Petite Arvine
Inox-Edelstahltank

75cl CHF **52.-**



**Chablis 1er Cru Les
Vaudevey - 2017
Julien Brocard**

Frankreich - Burgund, Chablis
Chardonnay
Inox-Edelstahltank, Eichenfass

75cl CHF **72.-**

Weisswein



**Roero Arneis
Giacomo Fenocchio**

Italien - Piemont
Arneis
Inox-Edelstahl-tank

75cl CHF **44.-**



**Albariño Gundian - 2017
Adega Valdes**

Spanien - Galizien, Rías Baixas
Gundian
Inox-Edelstahl-tank

75cl CHF **41.-**



**Classico Superiore DOC
Verdicchio Castelli di Jesi
Az. Agr. Andrea Felici**

Italien - Marche
Verdicchio
Inox-Edelstahl-tank

75cl CHF **42.-**



**Grüner Veltliner Ried
Phelling
2019 - Weingut der Pollerhof**

Österreich - Niederösterreich,
Weinviertel
Güner Veltliner
Inox-Edelstahl-tank

75cl CHF **40**

Rosé



**Pinot Noir Rosé - 2021
Luzi Jenny**

Schweiz - Graubünden
Pinot Noir (rosé vinifiziert)
Inox-Edelstahl-tank

75cl CHF **51.-**

Rotweine



Platinum Ticino DOC - 2015
Guido Brivio

Schweiz - Tessin, Sottoceneri
Merlot
Barrique

75cl CHF **127.-**



Amarone Classico Valpolicella - 2016
Azienda Agricola Terre di Leone

Italien - Veneto, Valpolicella
Corvina, Corvinone, Rondinella,
Oseleta
Eichenfass, Barrique

75cl CHF **86.-**



Icaro Merlot Ticino DOC - 2017
Cantina Ra Canva
Gabriele Mossi

Tessin
Merlot
Eichenfass

75cl CHF **82.-**



Barbaresco Paolin DOCG - 2014
Cascina Luisin

Italien - Piemonte
Nebbiolo - Eichenfass,
Barrique

75cl CHF **66.-**



Marlot - 2022
Uvarara SA

Schweiz - Tessin
Marselan, Merlot
Barrique

75cl CHF **89.-**
150cl CHF **160.-**



Brunello di Montalcino - 2007
Salvioni

Italien - Toscana, Montalcino
Sangiovese Grosso
Eichenfass, Barrique

75cl CHF **212.-**



Barolo La Ginestra - 2012
Paolo Conterno

Italien - Piemonte
Nebbiolo
Eichenfass

75cl CHF **96.-**



Suis l'Étoile Côtes Catalanes - 2014
Domaine des Enfants

Frankreich - Languedoc- Roussillon
Grenache, Carignan, Syrah
Eichenfass

75cl CHF **89.-**



Gattinara DOCG - 2019
Az. Vitivinicola Nervi

Italien - Piemonte
Nebbiolo
Barrique

75cl CHF **109.-**



Châteauneuf du Pape
Domaine de Ferrand de Charles Bravay

Frankreich - Côtes-du-Rhône,
Châteauneuf-du-Pape
Syrah, Grenache, Cinsault,
Mourvèdre
Betontank, Eichenfass

75cl CHF **92.-**

Spezialbier

CLER BIO BÜGEL

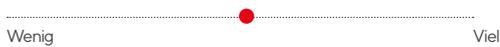
Bieraria Tschlin 330ml Flasche

CHF 6.-



Herkunft: Schweiz
Graubünden
Art des Bieres: Lager
Gärung: Niedrige Gärung
Farbe: Honigfarbig, hell, trüb
Alkohol: 5.00 %
IBU: 22

Hopfung



Süße



Bitterkeit



Säure



AMBRA

Bieraria Tschlin 330ml Flasche

CHF 6.-



Herkunft: Schweiz
Graubünden
Art des Bieres: Amber
Gärung: Obergärig
Farbe: Bernsteinfarbig
Alkohol: 4.80 %
IBU: 27

Hopfung



Süße



Bitterkeit



Säure



EDELWEISS

Bieraria Tschlin 330ml Flasche

CHF 6.-



Herkunft: Schweiz
Graubünden
Art des Bieres: Weizen-
Weissbier/Wit
Gärung: Obergärige Biere / Ale
Farbe: Gelb bis Orange
Alkohol: 5.00 %
IBU: 18

Hopfung



Süße



Bitterkeit



Säure



WEIZEN

Bieraria Tschlin 330ml Flasche

CHF 6.-



Herkunft: Schweiz
Graubünden
Art des Bieres: Weizen
Gärung: Obergärige Biere
Farbe: Goldgelb
Alkohol: 5.40 %
IBU: 15

Hopfung



Süße



Bitterkeit



Säure



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Valsler Classic	33cl	4.50
Valsler Classic	1L	9.50
Valsler Silence	33cl	4.50
Valsler Silence	1L	9.50
Coca Cola/Zero	33cl	4.50
Apfelschorley Möhl	33cl	4.50
Rivella Rot/Blau	33cl	4.50
Gazosa Limone/Mirtillo/Pompelmo	35cl	5.50
Fanta	33cl	4.50
Tonic/Bitter Lemon/Ginger Alee	20cl	4.50
Fusee Tee Lemon	33cl	4.50
Möhl ohne Alkohol	50cl	5.80

Bier

Hergöttli	20cl	3.50
Stange	30cl	4.20
Kübel	50cl	6.-
Hergöttli Panache	20cl	3.50
Stange Panache	30cl	4.20
Kübel Panache	50cl	6.-
Moretti	30cl	4.80
Erdinger Weissbier	50cl	7.50
Erdinger Weissbier Dunkel	50cl	7.50
Erdinger Weissbier alkoholfrei	50cl	7.50
Calanda Senza	33cl	4.80
Möhl mit Alkohol	50cl	5.80

Warme Getränke

Kaffee Crème	4.80
Espresso	4.40
Espresso Macchiato	4.80
Milchkaffe	4.80
Cappuccino	5.40
Latte Macchiato	6.20
Corretto Grappa	7.10
Kaffee Baileys	8.-
Tee	4.40
Ovomaltine	4.80
Schokolade	4.80

Aperitiv

Sanbitter	5cl	5.00
Aperol Spritz	5cl	11.50
Hugo	5cl	11.50
Campari	5cl	8.50
Campari Soda	5cl	10.50
Campari Orange	5cl	11.50
Martini weiss/rot	5cl	9.50
Cynar	5cl	9.50

Liköre/Schnaps

Amaretto	2cl	9.-
Limoncello	2cl	8.-
Gin Breil Pur	2cl	10.50
Gin Tonic	2cl	13.50
Bacardi	2cl	9.-
Bacardi Cola	2cl	13.50
Vodka	2cl	9.-
Vieille Prune	2cl	14.-
Kirsch	2cl	10.-
Williams	2cl	10
Chrüter	2cl	10
Zwetschgen	2cl	10
Röteli	2cl	8.50
Braulio	2cl	8.50
Ramazotti	2cl	8.50
Fernet Branca	2cl	8.50
Appenzeller	2cl	8.50

Cognac

Calvados	2cl	10.-
Remy Martin VSOP	2cl	13.50

Whisky

Jim Beam	4cl	9.-
Johnie Walker	4cl	9.-
Jack Daniels	4cl	10.-
Chivas Regal	4cl	12.-

Grappa

Brunello	2cl	9.50
Elisi Berta	2cl	12.-
Elite Riserva 15 anni	2cl	15.-