



## Offenausschank Weissweine

	1 dl	5dl
<b>Heida du Valais AOC, Cave St-Pierre</b>	6.20	31
<p>Leuchtend, gelb-grünliche Reflexe. Aromen von exotischen Früchten, Haselnüssen und Nüssen, herrlich frisch. Konzentriert, trocken, grosszügige Frucht unterstützt von einer angenehmen Säure</p>		
<b>Yvorne – Vigneronne Chablais AOC, Henri Badoux</b>	4.60	23
<p>Hellgelb mit goldenen Reflexen. Feines, fruchtiges Bukett. erinnert an Feuerstein, Haselnuss, Pfirsich und Holunderblüten</p>		
<b>St-Saphorin Lavaux AOC, Henri Badoux</b>	4.60	23
<p>Seidiges Goldgelb. Lecker und prickelnd, lebhaft und blumig. Umfangreiche Struktur, ausgewogen, samtig und elegant.</p>		
<b>Johannisberg, Wallis AOC, Riem, Däpp und Co.</b>	4.60	23
<p>Trocken ausgebaut ist er füllig und körperreich, mit blumiger und fruchtiger Nase und einem zarten Bittermandelton</p>		

## Offenausschank Rotweine

	1 dl	5dl
<b>Merlot Rosso del Ticino</b>	4.40	22
<p>Rubin. Sortentypisches Bukett mit leichten Aromen von dunklen Beeren und Früchten. Harmonisch, rund und gefällig.</p>		
<b>Yvorne rouge – Vigneronne, Chablais AOC</b>	4.80	24
<p>Fruchtige Aromen, lecker und erfrischend. Ausgewogen, elegant mitseidigen Tanninen</p>		
<b>Primoduca Primitivo di Manduria DOP Vinicola Mediterranea</b>	5.70	28.50
<p>Das Bouquet ist von Gewürznoten und einer guten Prise Röstaromen sowie von sehr reifer Fruchtaromatik geprägt. Klassischer Südtaliener, der sowohl leckere wie typisch-fruchtige Seiten aufweist. Die reifen Gerbstoffe sind präsent und die fruchtige Textur hinterlässt einen mundfüllenden Sinneseindruck der bis ins lange Finale anhält.</p>		
<b>Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC Domini Veneti</b>	6.30	31.50
<p>Dass es sich um einen mächtigen Ripasso handelt, zeigt sich schon in der Nase: verführerische Frucht, Gewürze und Nuancen von Ausbauaromen. Im Gaumen offenbart sich eine Ausgewogenheit der Strukturelemente und die präsenten sowie samtigen Tannine stehen mit der Fruchtstruktur im Einklang. Ein konzentrierter Wein mit Klasse und Profil.</p>		
<b>Ramarro Rot Vin de Pays Suisse</b>	5.50	27.50
<p>Rubinrot. Aromen von reifen Früchten, Holznoten. Harmonische, seidene Struktur. Leicht süßer Abgang</p>		



## Weissweine

### Schweiz

	<b>75cl</b>
<b>Heida du Valais AOC, Cave St-Pierre</b>	<b>44</b>
<p>Leuchtend, gelb-grünliche Reflexe. Aromen von exotischen Früchten, Haselnüssen und Nüssen, herrlich frisch. Konzentriert, trocken, grosszügige Frucht unterstützt von einer angenehmen Säure</p>	
<b>Petite Arvine du Valais AOC, Cave St-Pierre</b>	<b>45</b>
<p>Finessenreich und viril. Elegant vereinigen sich florale Düfte und Noten von Zitrusfrüchten. Einfach königlich! Langes Finale geprägt von einer leicht salzigen Note. Ein rassiger, prunkvoller Wein... wie seine Rebsorte durch und durch Walliser!</p>	
<b>Blanc de Noir d'Ollon, Chablais AOC, La Maison du Léopard,</b>	<b>43</b>
<p>Er vereinigt perfekt die natürliche Frische eines Weissweins mit der tieferen Struktur des Pinot Noir.</p>	
<b>Spiezer Cuvée Escapade</b>	<b>48</b>
<p>Komplexe Aromen Vielfalt aus Zitrusfrüchten, Stachelbeeren und gelbfruchtigen Anklängen verbinden sich mit Akazienhonig, Mango, Melisse und feiner Mineralik.</p>	
	<b>70cl</b>
<b>Aigle les Mureilles, Chablais AOC, Henri Badoux</b>	<b>39.50</b>
<p>Wer kennt ihn nicht? Den Eidechsl Wy</p>	
<p>Fein und delikat. Elegant und fruchtig entfaltet er Lindenblüten und Mangoaromen, begleitet von einer subtilen mineralischen Note.</p>	



## Rotweine Schweiz

75cl

### **Humagne Rouge AOC Valais, Cave St-Pierre**

44

Intensives Purpur. Aromatische Vielfalt, verströmt leichte Hagedornnoten.  
Schöne Struktur, ausgewogene Tannine, würzig. Charmant, beeindruckend und langanhaltend

### **Ramarro Rot Vin de Pays Suisse / Daniel Dufaux**

39

Rubinrot, Aromen von reifen Früchten, Holznoten.  
Harmonische, seidene Struktur. Leicht süsser Abgang

### **Spiezer Cuvée Intro**

48

Duft nach Zwetschgen, Cassis und dunkeln Beeren. Ein gehaltvoller, vollmundiger  
Essensbegleiter mit langem Abgang, der dekantiert werden sollte und am besten nach einigen  
Jahren Lagerung schmeckt.

70cl

### **Aigle les Murailles Rouge, Chablais AOC, Henri Badoux**

39.50

Körperreich und energisch, besitzt er eine mächtige Struktur. Die Tannine verführen durch ihre  
Qualität, die komplexen, raffinierten Aromen runden das Bild aufs Herrlichste ab.

## Roséwein Schweiz

75cl

### **La Cuvée du Léopard Rosé – Vaud AOC**

39

Helles Rosa, leicht holzige Note. Fruchtig, erfrischend mit sanftem und lieblichem Abgang.



## Rotweine Italien

75cl

### **Barbera d'Alba DOC – Guidobono**

43

Das grosse Plus bei diesem Wein ist die gelungene Kombination zwischen den einzelnen Strukturelementen, die im Finale harmonisieren und lange anhalten

### **Valpolicella Classico Superiore DOC – Vigneti di Torbe Ripasso**

45

Dass es sich um einen mächtigen Ripasso handelt, zeigt sich schon in der Nase: Verführerische Frucht, Gewürze und Nuancen von Ausbauaromen. Im Gaumen offenbart sich eine Ausgewogenheit der Strukturelemente und die präsenten sowie samtigen Tannine stehen mit der Fruchtstruktur im Einklang. Ein konzentrierter Wein mit Klasse und Profil.

### **Primoduca Primitivo di Manduria DOP, Vinicola Mediterranea**

41

Klassischer Südtaliener, der sowohl leckere wie typisch-fruchtige Seiten aufweist. Die reifen Gerbstoffe sind präsent, und die fruchtige Textur hinterlässt einen mundfüllenden Sinneseindruck, der bis ins lange Finale anhält.



## **Rotweine Spanien**

**75cl**

**Sió**

**68**

**Deckendes, tiefes Kirschrot. In der Nase zeigen sich Aromen von dunklen reifen Beerenfrüchten, Gewürzen sowie dezente Rauch- und Vanillenoten. Am Gaumen ist er vollmundig, mit kräftigem, ausgewogenem Körper und gut integrierten Tanninen. Ein ausdrucksstarker Wein mit mediterranem Charakter.**

**Rivola VDT – Vino de La Tierra de Castilla y León**

**43**

**Der Auftakt im Gaumen ist intensiv, kräftig und zeigt das Potenzial dieses äusserst gelungenen Roten, der viele Aspekte zu vereinen weiss. Sein Fruchtauftritt, die reifen Tannine und die samtige Textur hinterlassen einen ausgewogenen, zugänglichen Sinneseindruck im Finale**