

# Weinkarte

	1 dl	5 dl	7.5 dl
Offenweine			
<b>Weissweine</b>			
Fendant du Valais Valais AOC <i>Chasselas</i>	4.40	20.00	
Lobo e Falcão Branco Casal Branco, Tejo (Portugal) <i>Fernão Pires, Alvarinho, Moscatel</i>	6.00	30.00	39.00
La Jouvence – unser Hauswein Vaud AOC <i>Merlot (Blanc de Noir)</i>	7.00	34.00	45.00
<b>Roséwein</b>			
Cabernet d'Anjou Montgilet, Loire (Frankreich) <i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i>	6.00	30.00	39.00
<b>Rotweine</b>			
Dôle du Valais Valais AOC <i>Pinot Noir, Gamay</i>	4.40	20.00	
Corte Cariano Brunelli, Molise (Italien) <i>Corvina</i>	6.00	30.00	39.00
In Exelsis rouge – unser Hauswein Cuvée aus Waadtländer und Walliser Rebbergen <i>Galotta, Gamaret, Garanoir, Cabernets</i>	7.10	36.00	46.00
<b>Schaumweine</b>			
Prosecco Heritage DOC «Canti» Veneto <i>Glera</i>	6.00		39.00
Moscato Cara Mea Dal Bello, Veneto <i>Glera, Moscato</i>	6.30		41.00

# Weissweine

	<b>5 dl</b>	<b>7.5 dl</b>
Schweiz		
<b>Genf</b>		
La Dîme	33.00	43.00
Genève AOC		
<i>Sauvignon Blanc</i>		
Gelbe brillante Farbe mit grünen Reflexen. In der Nase fruchtiges Bouquet mit Noten von Grapefruit, Pfirsich, Birne, Zitrusfrüchten, und Johannisbeeren. Im Gaumen lebendige Säure mit langanhaltendem und aromatischen Abgang. Ausbau im Stahltank und in Eichenfässern.		
<b>Waadt</b>		
La Jouvence – unser Hauswein	34.00	45.00
Vaud AOC		
<i>Merlot (Blanc de Noir)</i>		
Hellgelbe Farbe mit bernsteinfarbenen Reflexen. In der Nase Aromen von Mandarinen, Mango und Ananas. Das Finale wird von einer leichten mineralischen Note begleitet. Ausbau in Amphoren und Eichenfässern.		
Féchy AOC – 1er Grand Cru	34.00	44.00
Domaine de Fischer – La Côte		
<i>Chasselas</i>		
Dieser Wein mit leuchtend hellgelber Farbe erhält seinen Charakter durch die feinen Düfte von frischen reifen Trauben, Pfirsich und Lindenblüten. Ausbau in Eichenfässern.		
Domaine de Crochet – Grand Cru	39.00	50.00
Mont-sur-Rolle – La Côte AOC		
<i>Chardonnay</i>		
Ein aussergewöhnlicher Wein, mit hellgelber und glänzender Farbe. Das Bouquet ist fruchtig und blumig, mit Noten von Haselnüssen und gerösteten Mandeln. Zehn Monate Ausbau in Eichenfässern.		
Altesse – Grand Cru	35.00	45.00
Château de Trevelin, Aubonne – La Côte AOC		
<i>Altesse</i>		
Eine gute Alternative zu Sancerre.		

	<b>5 dl</b>	<b>7 dl</b>
<b>Wallis</b>		
Humagne blanche «Château Ravire»	36.50	47.00
Sierre		
<i>Humagne blanche</i>		

Der Wein, wegen seines Eisengehalts traditionell zur Stärkung der Wöchnerinnen verwendet, ist von rustikalem, herbem Charakter und besticht durch ein delikates Bouquet von Lindenblüten.

Petite Arvine „Château Ravire“	36.50	47.00
Sierre		
<i>Petite Arvine</i>		

Goldgelb funkelt sie im Glas, betört mit rassigem Bouquet und gefällt im Gaumen mit komplexer Persönlichkeit und einem charakteristischen Salzgeschmack.

## Deutschland

<b>Mosel</b>		
Riesling Schieferterrassen	39.00	50.00
Löwenstein, Mosel		
<i>Riesling</i>		

Typisches Rieslingbouquet mit einer Fülle von Duft- und Geschmacksnoten nach frischen Blumen und reifen exotischen Früchten. Lebendige Säure, trocken ausgebaut. Ausbau imahltank.

## Frankreich

<b>Burgund</b>		
Saint-Veran «En Faux» AOC	37.00	48.00
Domaine Burrier, Burgund		
<i>Chardonnay</i>		

Aromen von reifen Zitrusfrüchten. Drei Monate Ausbau in Barriques.

## Italien

<b>Piemont</b>		
Roero Arneis «La Brina» DOC	33.00	43.00
Barbero's, Piemont		
<i>Arneis</i>		

Weisswein mit grünlichen Reflexen. Frischer, fast spritziger Weisswein mit Aromen von Äpfeln und Melonen. Ausbau im Stahltank.

	5 dl	7.5 dl
Portugal		
<b>Tejo</b>		
Lobo e Falcão Branco	30.00	39.00
Casal Branco, Tejo		
<i>Fernão Pires, Alvarinho, Moscatel</i>		
Frische, einladende Nase mit exotischen Fruchtaromen und dezenten Vanilletönen. Ausbau im Stahltank.		

# Rotweine

	5 dl	7 dl
Schweiz		
<b>Graubünden</b>		
Jeninser Blauburgunder „Glücksritter“ Graubünden AOC <i>Blauburgunder</i>	35.00	45.00

<b>Tessin</b>		
Baiocco – Merlot del Ticino DOC Guido Brivio, Mendrisio <i>Merlot</i>	37.00	48.00

Intensiv fruchtig und komplex. Mit Noten von roten Beeren, Lakritz und Röstaromen. Im Geschmack frisch und fruchtig, gut strukturiert. Ausbau im Edelstahltank, in Eichenfässern und über zehn Monate in Barriques.

<b>Waadt</b>		
In Exelsis rouge – unser Hauswein Cuvée aus Waadtländer und Walliser Rebbergen <i>Galotta, Gamaret, Garanoir, Cabernets</i>	36.00	46.00

Schöne, stark granatfarbige Robe. Die Nase offenbart intensive Aromen nach schwarzen Früchten, milden Gewürzen (Pfeffer, Zimt, Kakao, Muskatnuss) und balsamische Noten mit einem Fond von Röstnoten (Tabak). Langanhaltender Abgang und überaus angenehme Extraktsüsse. Neun Monate Ausbau in Eichenfässern.

Anthologie – Grand Cru Clos du Châtelard, Villeneuve, Chablais AOC <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Gamaret</i>	41.00	53.00
--	-------	-------

Dichte granatrote Farbe. In der Nase verführt der Wein durch seine Aromatik von schwarzen Früchten, Kirschen, Heidelbeeren, Pfeffer und milden Gewürzen. 14 bis 15 Monate Ausbau in Eichenfässern.

	<b>5 dl</b>	<b>7 dl</b>
<b>Wallis</b>		
Humagne rouge „Château Ravire“	38.00	49.00
Sierre		
<i>Humagne rouge</i>		
Gerbstoffreicher, wilder, rassiger Wein, der in der Nase an Waldbeeren und Unterholz erinnert und sich im Gaumen kraftvoll, sehr fruchtig und angenehm rustikal präsentiert.		
Syrah „Château Ravire“	38.00	49.00
Sierre		
<i>Syrah</i>		
Wein von grosser Klasse, mit verführerischem Bouquet mit Noten von Himbeeren, Brombeeren und Gewürzen, im Gaumen kräftig, gehaltvoll und pfeffrig.		
Cornalin „Château Ravire“	38.00	49.00
Sierre		
<i>Cornalin</i>		
Der ins Violette spielende Wein besticht durch komplexe Frucht und einen gut strukturierten Körper.		

## Frankreich

<b>Bordeaux</b>		
Château Grand Puy Ducasse	75.00	97.00
Château Grand Puy Ducasse, Pauillac Bordeaux		
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>		
Aromen von schwarzer Johannisbeere, Tabak und Noten von Zedernholz. Schöner Abgang. Zwölf Monate Ausbau im Barrique.		
Grande Reserva	38.00	49.00
Château Cailleteau-Bergeron, Bordeaux		
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec</i>		
Aromen von dunklen Beeren. Langer Abgang. 18 Monate Ausbau im Barrique.		
<b>Corbières</b>		
Cuvée Grégoire	30.00	39.00
Château de Luc AOC, Corbières		
<i>Syrah, Carignan, Grenache</i>		
Dieser purpurfarbene Wein besitzt eine elegante Nase geprägt von roten Früchten. Ein typischer Corbières Wein. Unkompliziert für jeden Anlass. Ausbau im Holzfass.		

	<b>5 dl</b>	<b>7.5 dl</b>
<b>Châteauneuf-du-Pape</b>		
Châteauneuf-du-Pape AOC	67.00	87.00
Cuvée Prestige M.O.		
Domaine Roger Sabon, Côtes du Rhône		
<i>Syrah, Mourvedre, Cinsault, diverse</i>		
Tiefdunkle Farbe und ein Bündel intensiver, finessenreicher Aromen nach Cassis, Kirschen, getrockneten Früchten, Kräutern und Gewürzen beeindrucken schon beim jugendlichen Wein. Ausbau in Barriques.		
<b>Saint Emilion</b>		
Château Patris Querre – Grand Cru classé AOC	70.00	90.00
Château Patris Querre, Saint Emilion		
<i>Merlot</i>		
Ein opulenter, runder Merlot, mit seidigen Tanninen. 18 Monate Ausbau in neuen französischen Eichenfässern.		
 Italien		
<b>Molise</b>		
Don Dona	37.00	48.00
Cantina Salvatore, Molise		
<i>Montepulciano</i>		
Rubinrot, intensive Aromen von roten Früchten und süsslichen Gewürzen. Langer Abgang. Zwölf Monate Ausbau im Barrique.		
Corte Cariano	30.00	39.00
Brunelli, Molise		
<i>Corvina</i>		
Intensive Fruchtnote (Brombeere, Johannisbeere, Valpolicellakirsche) gepaart mit einer leichten Pfeffernote. Ausbau im Stahltank.		
<b>Toscana</b>		
Brunello di Montalcino	42.00	54.00
Cantina Luciani, Toscana		
<i>Sangiovese Grosso</i>		
Aromen von dunklen Beeren mit animalischen Noten von Leder. Langer, fruchtbetonter Abgang. Zwölf Monate Ausbau im Barrique.		

	5 dl	7.5 dl
<b>Veneto</b>		
Campo del Maestro	37.00	48.00
Brunelli, Veneto		
<i>Corvina Veronese, Oselata, Rondinella, Negrara, Corvinone, Croatina, Forselina, Sangiovese, Cabernet Franc</i>		

Wie beim Amarone werden die Trauben zunächst für vier Monate getrocknet. Zwölf Monate Ausbau im Barrique. Sehr dichter und konzentrierter Wein.

## Österreich

Blauer Zweigelt «Sommer»	33.00	43.00
Weingut Sommer, Donnerskirchen		
<i>Blauer Zweigelt</i>		

Der Zweigelt zeigt viel Charme, duftet nach Kirschen und ist am Gaumen samtig und dezent würzig.

## Portugal

Falcoaria Tinto Classico	33.00	43.00
Casal Branco, Tejo		
<i>Castelão, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>		

Intensive Aromen von roten Früchten und florale Note, gut eingebundenes Holz. 13 Monate Ausbau in französischen Eichenfässern.

## Spanien

La Legua Crianza	32.00	42.00
La Legua, Cigales		
<i>Tempranillo</i>		

Tiefe kirschrote Farbe. Feine Nase mit Noten nach getoastetem Holz, Röstkaffee und Früchten. Fleischig im Mund, kräftig und rund mit Anflügen von reifen Schwarzfrüchten und Lakritze. Gut integriertes Holz. Zwölf Monate Ausbau in amerikanischen und französischen Eichenfässern.

Abellars Noguerals	43.00	56.00
Bodega Noguerals, Priorat		
<i>Garnache, Carinena, Cabernet Sauvignon, Syrah</i>		

Zwölf Monate Ausbau in amerikanischen und französischen Eichenfässern.

## Roséwein

	<b>5 dl</b>	<b>7.5 dl</b>
Cabernet d'Anjou Montgilet, Loire (Frankreich) <i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i>	30.00	39.00
Schöne Fruchtaromen von roten Beeren mit einer erfrischenden Peperoninote. Fruchtiger, etwas lieblicher Abgang. Ausbau im Stahltank.		

## Schaumweine

Prosecco Heritage DOC «Canti» Veneto <i>Glera</i>		39.00
Moscato Cara Mea Dal Bello, Veneto, (Italien) <i>Glera, Moscato</i>		41.00

Fruchtiger und lieblicher Schaumwein, erfrischend! Ausbau im Stahltank.