



---

UNSERE WEIN – UND SPIRITUOSENKARTE

---



---

## SCHAUMWEINE

---

Flasche

1 dl

### «Trubetau ECHT SWISS» – alkoholfrei

|                 |  |      |     |
|-----------------|--|------|-----|
| Herkunft:       | Thal, Schweiz  |      |     |
| Produzent:      | Weingut Herzog   |      |     |
| Alkoholgehalt:  | 0.0 % Vol.   |      |     |
| Vinifikation:   | Frische Trauben. Quellwasser. Kohlensäure. 100% Original Swiss |      |     |
| Flaschengrösse: | 7,5 dl   |      |     |
| Charakter:      | Leicht Geschmeidig. Blumig Fruchtig                            |      |     |
| Passt zu:       | Hervorragend zum Apéro.  | 48.— | 9.— |

---

### «Appenzeller Schaumwein AOC»

|                 |   |      |  |
|-----------------|---|------|--|
| Herkunft:       | Wienacht-Tobel, Appenzell Ausserroden, Schweiz              |      |  |
| Produzent:      | Weingut Wetli Weine, Berneck                                |      |  |
| Rebsorte:       | 100% Pinot Noir   |      |  |
| Flaschengrösse: | 7,5 dl  |      |  |
| Charakter:      | Frische Waldbeeren. Hohe Qualität. Spritzig. Leichte Süsse. |      |  |
| Passt zu:       | Hervorragend zum Apéro                                      | 54.— |  |

---

### «Prosecco il Concerto DOC»

|                 |  |      |      |
|-----------------|--|------|------|
| Herkunft:       | Friaul, Italien  |      |      |
| Produzent:      | San Simone   |      |      |
| Rebsorte:       | 100% Glera   |      |      |
| Flaschengrösse: | 7,5 dl   |      |      |
| Charakter:      | Frisch-fruchtigen Bouquet. Cremiges Perlage am Gaumen. |      |      |
| Passt zu:       | Hervorragend zum Apéro.                                | 50.— | 9.50 |

---



---

## WEISSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

### SCHWEIZ UND ÖSTERREICH

---

Flasche

l dl

#### «Bärenmandli Pinot Gris AOC»

Herkunft: Wienacht-Tobel, Appenzell Ausserrhoden  
Produzent: Weingut Wetli Weine, Berneck  
Rebsorte: 100 % Pinot Gris  
Flaschengrösse: 7.5 dl  
Charakter: Duft nach Aprikosen und Birnen. Zitrusnoten.  
Passt zu: Hervorragend zum Apéro. Fischgerichte.

54.—

9.—

---

#### «Heida Reserve des Administrateurs AOC»

Auszeichnungen: Goldmedallie Sélections Mondiales des Vins Canada 2022  
Herkunft: Wallis, Schweiz  
Produzent: Cave Saint-Pierre  
Rebsorte: 100 % Heida  
Flaschengrösse: 7.5 dl  
Vinifikation: Traditionelle Weinbereitung. Ausbau in grossen Edelstahltanks.  
Charakter: Bouquet: Aromen nach Agrumen und Haselnüssen, schöner Fruchtgeschmack  
Am Gaumen: Vollmundig, grosszügige Frucht  
Passt zu: Apéro. Fisch, Meeresfrüchte, Käse

51.—

8.50

---

#### «Grüner Veltliner DAC»

Herkunft: Kamptal, Österreich  
Produzent: Weingut Schlosskellerei Gobelsburg  
Rebsorte: 100 % Grüner Veltliner  
Flaschengrösse: 7.5 dl  
Charakter: Geprägt vielmehr von Würzigkeit als von Fruchtigkeit. Basilikum.  
Thymian. Pfeffer. Zitronengras. Hauch Bergamotte und Williamsbirne.  
Erfrischender Säure. Birne und Kiwi Anklang. Einfach Klasse.  
Passt zu: Apéro riche. Geräucherte Fische. Fleischsalate. Vegetarische Gerichte.

48.—

8.—



---

## WEISSWEINE IN FLASCHEN

### SCHWEIZ

---

Flasche

1 dl

#### «Lenz m+m Cuvée»

Herkunft: Thurgau, Schweiz  
Produzent: Roland und Karin Lenz  
Rebsorte: Muscaris und Müller Thurgau  
Flaschengrösse: 5 dl  
Charakter: Herrlich fruchtig und «Sweet & Sour»  
Passt zu: Apéro. Käse. z'Vieri Teller.

35.—

#### «Roche d'Or Epesses AOC»

Herkunft: Lavaux, Schweiz  
Produzent: Bujard Vin, Rolle  
Rebsorte: 100 % Chasselas  
Flaschengrösse: 5 dl  
Charakter: Fruchtige und florale Nase. Erfrischend und rassig am Gaumen. Runder Körper betont von samtiger Textur und Mineralität.  
Passt zu: Apéro. Fischgerichte. Weisssem Fleisch. Hartkäse

35.—

8.50



---

## WEISSWEINE IN FLASCHEN

### SCHWEIZ

---

#### «Grand Cru Yvorne AOC»

|                 |  |         |      |
|-----------------|--|---------|------|
| Herkunft:       | Waadtland, Schweiz   |         |      |
| Produzent:      | Château Maison Blanche   |         |      |
| Rebsorte:       | 100 % Chasselas  |         |      |
| Flaschengrösse: | 7.5 dl   |         |      |
| Charakter:      | Dieser grossartige, erlesene Chasselas mit seiner schönen goldgelben Robe offenbart herrliche mineralische Noten sowie Aromen von Lindenblüten und Feuerstein, wie sie für das aussergewöhnliche Gerroir dieser Appellation charakteristisch sind. Mit der Zeit entwickelt er Aromen von Honig, Quitte sowie Pfirsich und besticht durch seine beeindruckende Komplexität. Seine faszinierende Fülle am Gaumen verbindet fruchtige Süffigkeit mit einer angenehmen salzigen Spitze |         |      |
| Passt zu:       | Apéro, Fisch vom Grill, Helles Fleisch, Käse   | 3,75 dl | 32.— |
|                 |  | 7,5 dl  | 55.— |

---

#### «Landsgmendwy AOC»

|                 |  |  |      |
|-----------------|--|--|------|
| Herkunft:       | Wienacht-Tobel, Appenzell Ausserrhoden                       |  |      |
| Produzent:      | Weingut Wetli Weine, Berneck                                 |  |      |
| Rebsorte:       | 100 % Riesling Sylvaner.                                     |  |      |
| Flaschengrösse: | 7.5 dl   |  |      |
| Charakter:      | Vollmundig. Weich. Düfte nach Zitrusfrüchte und Muskataroma. |  |      |
| Passt zu:       | Apéro. Vegetarische Gerichte.                                |  | 51.— |

---

---

## WEISSWEINE IN FLASCHEN

### ITALIEN

---

#### «Picchio d'Oro – Piemonte Chardonnay DOC»

|                 |  |
|-----------------|--|
| Herkunft:       | Piemont, Italien   |
| Produzent:      | Weingut Picchio d'Oro  |
| Rebsorte:       | 100 % Chardonnay   |
| Flaschengrösse: | 7.5 dl   |
| Vinifikation:   | Ausbau während 12 Monate in neuem Barriques aus französischer Eiche.   |
| Charakter:      | Zitrusfrüchte, reife Melone und Aprikose, Holunderblüte und ein Hauch Vanille.<br>Am Gaumen zeigt er sich vielsichtig - mit Noten von Apfel, Limonenzeste und<br>exotischen Früchten, eingerahmt in cremigen Tönen: Butter und Haselnuss |
| Passt zu:       | Edlem Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel   |

---

62.—

#### «Gewürztraminer Stephanie DOC»

|                 |   |
|-----------------|---|
| Herkunft:       | Südtirol, Italien   |
| Produzent:      | Weingut Nicolussi-Leck  |
| Rebsorte:       | 100 % Gewürztraminer  |
| Flaschengrösse: | 7.5 dl  |
| Vinifikation:   | Ausbau während 10 Monate imahltank  |
| Charakter:      | Benannt ist er nach Stephanie - Jakobs Nicolussi-Lecks Frau. In der Nase betören<br>Aromen von Rosenblüten, Lychee und weissem Pfirsich. Am Gaumen zeigt sich<br>der Wein elegant und ausgewogen - mit Noten von Rosen, feiner Würze und<br>exotischer Frucht |
| Passt zu:       | Hervorragend zu pikanteren asiatischen Speisen, Weichkäse   |

---

53.—



---

## WEISSWEINE IN FLASCHEN

### **SPANIEN**

---

#### **«Rioja Plácet Valtomelloso DOC»**

|                 |  |
|-----------------|--|
| Herkunft:       | Rioja, Spanien   |
| Produzent:      | Bodega Palacios Remondo  |
| Rebsorte:       | 100 % Viura  |
| Flaschengrösse: | 7.5 dl   |
| Charakter:      | Noten von exotischen Früchten, Cashewnüssen, Safran, Currygewürzen und subtilen Röstaromen des Holzausbaus. Am Gaumen stoffig und kraftvoll, mit spürbaren Gerbstoffen, markanten mineralischen Akzenten und vollmundigem Geschmack, der dem Nasenbild in nichts nachsteht |
| Passt zu:       | Saftige Pouletbrust, Riesencrevetten, Spargelspezialitäten   |

58.—



---

## ROSÉWEIN

### FRANKREICH

---

#### «Le Caprice de Clémentine Rosé AOC»

|                 |   |
|-----------------|---|
| Herkunft:       | Provence, Frankreich  |
| Produzent:      | Château Les Valentines  |
| Rebsorte:       | Grenache, Cinsault  |
| Vinifikation:   | Weisse Kelterung der Trauben.   |
| Flaschengrösse: | 7.5 dl  |
| Charakter:      | Eleganter, trinkanimierender Rosé perfekt für einen Sommertag!<br>Duft nach mediterranen Kräutern und Pfirsich. Am Gaumen frisch und saftig.<br>Mit Aromen von Nektarine, Kirsche und Mandarine. Feiner Kräuterwürze. |
| Passt zu:       | Apéro riche. Milde Halbhartkäse. Meeresfrüchte. Vegetarische Speisen.   |

53.—



---

## ROTWEINE IM OFFENAUSSCHANK

### SCHWEIZ

---

Flasche

1 dl

#### «Bärenmandli Pinot Noir AOC»

Herkunft: Wienacht-Tobel, Appenzell Ausserrhoden, Schweiz  
Produzent: Weingut Wetli Weine, Berneck  
Rebsorte: 100 % Pinot Noir (Blauburgunder)  
Flaschengrösse: 7.5 dl  
Charakter: Leichte und weiche Tanninen. Mundend.  
Passt zu: Leichte Speisen. Käse. z'Vieri.

54.—

9.—

#### «Humagne Rouge du Valais AOC Réserve des Administrateurs»

Herkunft: Wallis, Schweiz  
Produzent: Cave St.-Pierre, Chamoson  
Rebsorte: 100% Humagne Rouge  
Flaschengrösse: 7.5 dl  
Vinifikation: Stahltankausbau  
Charakter: Bouquet von Aromen nach Heidelbeeren und wilden Brombeeren.  
Im Gaumen wilden Waldbeeren. Harmonische Tanninstruktur. Fein und rassig  
in seiner Art.  
Passt zu: Rotem Fleisch. Wild. Kräftige Käsesorten.

54.—

9.—



---

## ROTWEINE IM OFFENAUSSCHANK SCHWEIZ UND ÖSTERREICH

---

Flasche

1 dl

### «Due Amici Merlot DOC»

|                 |   |              |      |
|-----------------|---|--------------|------|
| Herkunft:       | Ticino, Schweiz   |              |      |
| Produzent:      | Guido Brivio  |              |      |
| Rebsorte:       | 100% Merlot   |              |      |
| Vinifikation:   | 14 Tage Gärung im Edelstahltank. 12 Monate Barriqueausbau.  |              |      |
| Flaschengrösse: | 7.5 dl / 1,5 Lt (Magnum)  |              |      |
| Charakter:      | Blumigkeit und Würzigkeit. Am Gaumen angenehme Saftigkeit. Reife Gerbstoffe. Angenehmer, langer Abgang. |              |      |
| Passt zu:       | Pastagerichte. Meeresfrüchten. Eintöpfe. Gut gereifter Käse.  | 7,5 dl 60.—  | 10.— |
| Empfehlung:     | Gerne dekantieren wir Ihnen auf Wunsch diesen Wein am Tisch   | Magnum 130.— |      |

---

### «Schwarz Cuvée»

|                 |  |              |       |
|-----------------|--|--------------|-------|
| Herkunft:       | Neusiedlersee, Österreich  |              |       |
| Produzent:      | Weingut Johann Schwarz   |              |       |
| Rebsorte:       | Merlot, Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc   |              |       |
| Flaschengrösse: | 7.5 dl / 1.5 Lt (Magnum) / 3 Lt (nur auf Vorbestellung)  |              |       |
| Vinifikation:   | 12 Monate in 30% neuen Barriques ausgebaut.  |              |       |
| Charakter:      | Feiner Edelholztouch. Kräuterwürzig und dunkles Waldbeerkonfit. Ein Hauch von Veilchen. Feine rotbeerige Nuancen. Mineralisch. Integrierte Tannine. Bleibt haften. Ein eleganter Speisenbegleiter. |              |       |
| Passt zu:       | Rindfleisch. Wild. Schweinefleisch   | 7,5 dl 64.—  | 10.60 |
|                 |  | Magnum 133.— |       |

---



---

## ROTWEINE IM OFFENAUSSCHANK

### ITALIEN

Flasche

1 dl

---

#### «Picchio d'Oro – Barbera d'Asti – Superiore – DOCG»

|                 |  |
|-----------------|--|
| Herkunft:       | Piemont, Italien   |
| Produzent:      | Weingut Picchio d'oro  |
| Rebsorte:       | 100% Barbera autochthon  |
| Flaschengrösse: | 7.5 dl   |
| Vinifikation:   | Nach der Pressung reift der Wein 13 Monate in Eichenfässern  |
| Charakter:      | Dunkle Früchte Zwetschge, Kirsche, Johannisbeere – alles da, vollreif, dicht und betörend. Darunter ein feiner Hauch von Röstnoten, dunkler Schokolade, Vanille und eine warme Würze, die an Pfeffer, Leder und ein knisterndes Kaminfeuer erinnert. |
| Passt zu:       | Klassische Schmorgerichte, Teigwarengerichte   |

64.—

10.50



---

## ROTWEINE IM OFFENAUSSCHANK

### **PORTUGAL**

Flasche

1 dl

---

#### **«Passagem Reserva DOC»**

|                 |   |      |       |
|-----------------|---|------|-------|
| Herkunft:       | Duoro, Portugal   |      |       |
| Produzent:      | Quinta das Bandeiras, Familie Berggvist   |      |       |
| Rebsorte:       | Touriga Nacional, Touriga Franca  |      |       |
| Vinifikation:   | Barriqueausbau.   |      |       |
| Flaschengrösse: | 7.5 dl  |      |       |
| Charakter:      | Typischer Douro-Wein: Fruchtig, ausgeprägte Würzigkeit.<br>Florale Noten. Eleganter, sehr harmonischer, noch jugendlicher Wein.<br>Aromapalette breit gefächert. Beachtliche Länge im Mund.<br>Wohl präsent, aber feine Gerbstoffe. |      |       |
| Passt zu:       | Wildspezialitäten. Rind. Würzige Grilladen.   | 63.— | 10.50 |



---

## ROTWEINE IN FLASCHEN

# SCHWEIZ UND ÖSTERREICH

---

### «Lampert Maienfelder Cuvée»

|                 |   |      |
|-----------------|---|------|
| Herkunft:       | Maienfeld, Graubünden, Schweiz  |      |
| Produzent:      | Thomas Lampert  |      |
| Rebsorte:       | Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Sankt Laurent  |      |
| Flaschengrösse: | 7.5 dl  |      |
| Charakter:      | Aromen von dunklen Beeren, Zwetschgen. Hauch von Cassis.<br>Noten von schwarzen Oliven und dunkler Schokolade.<br>Ein Touch von zerstoßenem Pfeffer. Im Gaumen fein würzig. |      |
| Passt zu:       | Kräftigere Speisen. Risotto. Fleisch vom Grill.   | 61.— |

---

### «Zweigelt Reserve QWt»

|                 |   |      |
|-----------------|---|------|
| Herkunft:       | Burgenland, Österreich  |      |
| Produzent:      | Weingut Salzl Seewinkelhof  |      |
| Rebsorte:       | 100% Zweigelt   |      |
| Flaschengrösse: | 7.5 dl  |      |
| Vinifikation:   | Traditionelle Maischegärung imahltank bei 30 °C,<br>Maischestandzeit von 14 Tage, anschließend biologischer Säureabbau,<br>14 Monate Ausbau im kleinen Eichenfass |      |
| Charakter:      | Intensiv. Schwarzkirschen. Himbeeren. Frischer Estragon.<br>Leichte Tannine. Frische Fruchtintensität. Pfeffrige Würzigkeit.<br>Angenehm nachklingelnder Abgang.  |      |
| Passt zu:       | Kalbsleber. Helles Fleisch. Dunkle Saucen. Sommergerichte.  | 52.— |

---

---

## ROTWEINE IN FLASCHEN

### ITALIEN

---

#### «Picchio d'Oro – Piemonte Nebbiolo – DOC»

|                 |  |      |
|-----------------|--|------|
| Auszeichnungen: | Silbermedaille Expovina 2025 – 88.4 Punkte   |      |
| Herkunft:       | Piemont, Italien   |      |
| Produzent:      | Weingut Picchio d'oro  |      |
| Rebsorte:       | 100 % Nebbiolo autochthon  |      |
| Flaschengrösse: | 7.5 dl   |      |
| Vinifikation:   | Zur Gärung in Edelstahl-Tanks, später 18 Monate im Barriques   |      |
| Charakter:      | Erdbeeren, Kirschen, exotische Gewürze und ein Hauch von Leder.<br>Ausgewogen, geschmeidig, mit reifen Tanninen. |      |
| Passt zu::      | Gegrilltem Fleisch, klassische Pastagerichte   | 65.— |

#### «Cabernet Franc Riserva DOC»

|                 |   |      |
|-----------------|---|------|
| Herkunft:       | Südtirol, Italien   |      |
| Produzent:      | Weingut Nicolussi-Leck  |      |
| Rebsorte:       | 100% Cabernet Franc   |      |
| Flaschengrösse: | 7.5 dl  |      |
| Charakter:      | In der nuancenreichen, filigranen Nase präsentiert er sich pfeffrig, würzig, dunkelbeerig und mit reifen Krischnoten. Am Gaumen zeigt er sich sehr sorgentypisch, elegant und mit langanhaltendem, aromatischem Nachhall. In der Aromatik erinnert dieser Cabernet Franc an kleine Waldbeeren sowie Johannisbeeren und edle Hölzer. Seine feinkörnigen Tannine, ausbalancierte Säure, Eleganz und Dichte machen ihn zu einem Wein, der entdeckt werden möchte; ein Wein für besondere Anlässe |      |
| Passt zu:       | Kalte Fleischgerichte, Grilladen, Poulet, Käse, Kalbfleisch   | 72.— |

---

## ROTWEINE IN FLASCHEN

### ITALIEN

---

#### «Emilio Primo Bolgheri DOC»

|                 |  |         |       |
|-----------------|--|---------|-------|
| Auszeichnungen: | 94/100 Punkte James Suckling   |         |       |
| Herkunft:       | Toscana, Italien   |         |       |
| Produzent:      | Terre del Marchesato   |         |       |
| Rebsorte:       | Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah  |         |       |
| Flaschengrösse: | 3,75 dl / 7.5 dl / 1,5 Lt (Magnum)   |         |       |
| Vinifikation:   | Bei diesem Wein wird jeder Verarbeitungsschritt ausschliesslich von Hand durchgeführt. Die Weinbereitung findet in Stahlfässern und die Reifung in Eichenfässern statt. Danach folgt die lange Endreifung in Flaschen. |         |       |
| Charakter:      | Fruchtig und ausgewogen. frischer und aromatischer Duft.<br>Rote Johannisbeere und Kirsche. Feine Säure.   | 3,75 dl | 35.—  |
| Passt zu:       | Fleischgerichte. Pastagerichte. z'Vieri.   | 7,5 dl  | 58.—  |
| Empfehlung:     | Gerne dekantieren wir Ihnen auf Wunsch diesen Wein am Tisch.   | Magnum  | 121.— |

#### «Guardione Bolgheri Superiore DOC»

|                 |   |  |      |
|-----------------|---|--|------|
| Herkunft:       | Toscana, Italien  |  |      |
| Produzent:      | Micheletti  |  |      |
| Rebsorte:       | Cabernet franc und Cabernet Sauvignon   |  |      |
| Flaschengrösse: | 7.5 dl  |  |      |
| Charakter:      | Dieser Wein besitzt ein komplexes Bouquet mit Noten von Vanille und reifen Waldfrüchten. Sein geschmacklich grosser Körper, die raffinierten und weichen Tannine, sowie seine Struktur zeichnen den Wein aus. |  |      |
| Passt zu:       | Wild. Gereiftem Käse. Oder in eine gemütliche Runde.  |  | 65.— |

---

## ROTWEINE IN FLASCHEN

### SPANIEN

---

#### «Roda I Reserva DOCa»

|                 |   |              |
|-----------------|---|--------------|
| Herkunft:       | Rioja, Spanien  |              |
| Produzent:      | Bodegas Roda  |              |
| Rebsorte:       | Tempranillo   |              |
| Flaschengrösse: | 7.5 dl / 1,5 Lt (Magnum)  |              |
| Vinifikation:   | Er stammt von mindestens 30jährigen Rebstöcken und wird klassisch 16 Monate in neuen und einjährigen französischen Eichenbarriques ausgebaut. Die Flaschen sind nummeriert. |              |
| Charakter:      | Tiefe Frucht und Würze in der Nase. Am Gaumen seidig, frisch, lang anhaltender Abgang. Ein Rioja voller Koplexität, aromatischer Finish!                                    | 7,5 dl 84.—  |
| Empfehlung:     | Gerne dekantieren wir Ihnen auf Wunsch diesen Wein am Tisch.  | Magnum 175.— |

---

#### «La Bestia DO»

|                 |   |      |
|-----------------|---|------|
| Herkunft:       | Jumilla, Spanien  |      |
| Produzent:      | La Bestia   |      |
| Rebsorte:       | 100% Monastrell   |      |
| Flaschengrösse: | 7.5 dl  |      |
| Vinifikation:   | Trauben von 120 Jahre alten Rebstöcken. Zwölf Monate in amerikanischen und französischen Eichenfässern gelagert. Pro Jahr werden nur gut 6000 Flaschen hergestellt. |      |
| Charakter:      | Feine Kakao- und Schokoladearomen. Schwere schwarze Beerenfrucht. Robust. Warm und aufgeschlossen. Modern.  |      |
| Passt zu:       | Wildgerichte. Mediterrane Küche. Rind. Schokolade.  | 63.— |

---

## ROTWEINE IN FLASCHEN

### SPANIEN

---

#### «La Vendimia Rioja DOC»

|                 |  |      |
|-----------------|--|------|
| Auszeichnungen: | Wine Spectator   |      |
| Herkunft:       | Rioja, Spanien   |      |
| Produzent:      | Palacios Remondo, Alvaro Palacios  |      |
| Rebsorte:       | Tempranillo, Garnacha  |      |
| Flaschengrösse: | 7.5 dl   |      |
| Charakter:      | Ungestüme, jugendliche Frische. Spürbare Gerbstoffe und Saftigkeit. Liebenswürdiger, etwas rustikaler Wein. Fruchtbetont und zugleich würzigen Geschmack. Ein Gaumenspass! |      |
| Passt zu:       | Apéro. Kalte Platten. Leichte Gerichte. Vegetarische Gerichte.   | 50.— |

---

#### «Vi de vila Porrera DOC Priorat»

|                 |  |              |
|-----------------|--|--------------|
| Herkunft:       | Priorat, Spanien   |              |
| Produzent:      | Cims de Porrera  |              |
| Rebsorte:       | Carinena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah  |              |
| Flaschengrösse: | 7.5 dl / 1.5 Lt (Magnum)   |              |
| Charakter:      | Aromapalette im Bouquet breit gefächert. Abgang lang anhaltend. Dörrzwetschgen. Schwarze Kirschen. Ein Wein von grossem Ausdruck, Enorme Kraft und Fülle. Zählt mit Sicherheit zu den besten Weinen ganz Spaniens, zu einem moderaten Preis. |              |
| Passt zu:       | Rindersteak. Schmorbraten. Kräftige Käsesorten.  | 7,5 dl 63.—  |
| Empfehlung:     | Gerne dekantieren wir Ihnen auf Wunsch diesen Wein am Tisch.   | Magnum 131.— |

---

---

## ROTWEINE IN FLASCHEN

### **PORTUGAL**

---

#### **«Quinta de la Rosa»**

|                 |  |
|-----------------|--|
| Herkunft:       | Duoro, Portugal  |
| Produzent:      | Quinta de la Rosa  |
| Rebsorte:       | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz  |
| Vinifikation:   | Die Vergärung der handgelesenen Trauben dauert 5 – 7 Tagen.<br>Zur weiteren Reifung gelangt der Jungwein für 12 Monate in neue und in gebrauchte französische Barriques und portugiesische Eichenholzfässer. |
| Flaschengrösse: | 7.5 dl   |
| Charakter:      | Ausgeprägte Blumigkeit mit Noten von Rose, Lilie und Flieder.<br>Fruchtkomponente mit Amarenakirsche, Cassisgelee und Dörripflaume.<br>Ergänzt mit der Würzigkeit von Wacholder und schwarzer Schokolade.    |
| Passt zu:       | Leichte Speisen. Kalb. Morcheln. Geflügel.   |

54.—



---

## DESSERTWEIN ÖSTERREICH

---

Flasche

**«Goldene Finesse Qws»** – flüssiges Gold aus Illmitz!

|                 |   |
|-----------------|---|
| Herkunft:       | Illmitz, Burgenland, Österreich   |
| Produzent:      | Salzl Seewinkelhof  |
| Rebsorte:       | Sämling 88  |
| Flaschengrösse: | 3.75 dl   |
| Vinifikation:   | Sechswöchige Gärung im gebrauchten Eichenfass bei 13 °C.<br>Danach erfolgt der Ausbau in Eichenfässer.  |
| Charakter:      | Perfekte Säurestruktur. Reichlich Restsüsse. Im Gaumen sehr elegant und komplex. Dörrobst. Reife Birnen. Maracuja. Honigmelone. Pfirsich. Ananas. Zitrusfrüchte. Angenehme Würze. Druckvoll und doch angenehm rund. |
| Passt zu:       | Schokolade. Warme Desserts. Schimmel- und Weichkäse.  |

54.—



| LIKÖRE      |  | % Vol. | 2 cl | 4 cl |
|-------------|--|--------|------|------|
| Schweiz     | « <b>9050 Rahmlikör</b> » von Appenzeller Alpenbitter          | 18 %   | 4.—  | 8.—  |
|             | « <b>Appenzeller Säntis Malt Cream</b> » von Brauerei Locher   | 18 %   | 4.50 | 9.—  |
|             | « <b>Eiercognac Nr. 4</b> » von GOBA                           | 20 %   | 4.50 | 9.—  |
| Frankreich  | « <b>Grand Marnier Cordon Rouge</b> »                          | 40 %   | 6.—  | 12.— |
| Italien     | « <b>Disaronno Amaretto Originale</b> »                        | 28 %   | 4.—  | 8.—  |
| SPIRITUOSEN |  | % Vol. | 2 cl | 4 cl |
| Appenzell   | « <b>Appenzeller Alpenbitter</b> » von Appenzeller Alpenbitter | 29 %   | 4.—  | 8.—  |
| Innerrhoden | « <b>Alpstein Bitter</b> » von GOBA                            | 28 %   | 4.—  | 8.—  |
|             | « <b>Appenzeller Kräuter</b> »                                 | 41 %   | 4.—  | 8.—  |
|             | « <b>Appenzeller Kernobst</b> » Edelbrand                      | 40 %   | 4.—  | 8.—  |
| Aargau      | <b>Fricktaler Zwetschgen / Pflümli</b> „Häselibrand“           | 41 %   | 4.—  | 8.—  |
|             | <b>Fricktaler Kirsch</b> „Häselibrand“ 2 Jahre gelagert        | 41 %   | 4.—  | 8.—  |
|             | <b>Fricktaler Williams</b> „Häselibrand“                       | 41 %   | 4.—  | 8.—  |
| Frankreich  | « <b>Vieille Prune V.S.O.P.</b> » Morin Père & Fils            | 41 %   | 4.—  | 8.—  |
|             | « <b>Calvados A.O.C.</b> » Morin Père & Fils                   | 40 %   | 5.—  | 10.— |
| Italien     | <b>Grappa Amarone «Le Giare»</b> Marzadro                      | 41 %   | 5.50 | 11.— |
|             | <b>Grappa «Brunello Riserva Il Poggione»</b> Vigna Paganelli   | 43 %   | 7.50 | 15.— |
|             | <b>Grappa «Tre Soli Tre»</b> Berta                             | 43 %   | 7.50 | 15.— |



| RUM UND COGNAC |   | % Vol. | 2 cl | 4 cl |
|----------------|---|--------|------|------|
| Frankreich     | « <b>Courvoisier V.S.O.P.</b> »                                     | 40 %   | 8.—  | 16.— |
|                | « <b>Remy Martin V.S.O.P.</b> »                                     | 40 %   | 6.—  | 12.— |
| Guatemala      | « <b>Ron Zacapa Centenario</b> » Solera, 23 Jahre im Eichenfass     | 40 %   | 6.—  | 12.— |
|                | « <b>Ron Zacapa Centenario XO</b> » 25 Jahre im franz. Eichenfass   | 40 %   | 9.—  | 18.— |
| WHISKY         |   | % Vol. | 4 cl |      |
| Appenzell      | « <b>Säntis Single Malt „Himmelberg“</b> » würzig                   | 43 %   | 11.— |      |
|                | « <b>Säntis Single Malt „Dreifaltigkeit“</b> » rauchig und fruchtig | 52 %   | 13.— |      |
| Schottland     | « <b>Macallan</b> » Scotch 12 years, single malt                    | 40 %   | 11.— |      |
| Irland         | « <b>Tullamore Dew</b> » dreifach destilliert                       | 40 %   | 9.—  |      |