

Offenweine

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Weissweine				
Fendant (Leukersonne)	4.50	9.00	13.50	22.50
Johannisberg du Valais (Leukersonne)	4.50	9.00	13.50	22.50
Yvorne	4.50	9.00	13.50	22.50
Cuvée de Heida, Johannisberg, Fendant	4.50	9.00	13.50	22.50
Elegance Riesling-Sylvaner	4.50	9.00	13.50	22.50

Rosé

Chapeaux (Leukersonne)	4.50	9.00	13.50	22.50
------------------------	------	------	-------	-------

Rotweine

Epesses rouge	4.50	9.00	13.50	22.50
Merlot del Veneto	4.00	8.00	12.00	20.00
Pinot Noir Desirée (Leukersonne)	4.50	9.00	13.50	22.50
Dôle (Leukersonne)	4.50	9.00	13.50	22.50

Rotwein 50 cl mit Zapfenverschluss

Ripasso della Valpolicella DOC				27.00
Humagne Rouge du Valais AOC				29.50
Solis rot (Assemblage aus Syrah, Merlot, Gamay) Leukersonne				28.50

Weisswein Schweiz

Elegance Riesling-Sylvaner	50 cl	Fr. 22.50
Petite Arvine Clavien	75 cl	Fr. 39.50

Rotweine

Schweiz

Pinot Noir "Leukersonne"

75 cl Fr. 46.00

Ursprungsort : Schweiz (Wallis)
Rebsorte : Blauburgunder
Degustation: Dieser Wein überzeugt durch sein intensives und anregendes Bouquet. Im Gaumen fallen seine jugendlich frischen Beerenaromen auf.
Passt zu: Passt zu jedem gediegenen Mahl

Positivo AOC "Leukersonne"

75 cl Fr. 49.00

Ursprungsort: Schweiz (Wallis)
Rebsorte: Merlot/Gamay
Degustation: Assemblage aus edlem, teils getrocknetem Traubengut
Körperreich und gehaltvoll mit einem fruchtig, würzigen Bouquet
Passt zu: Passt zu jedem gediegenen Mahl

Extasis clos du Châtelard Grand Cru

75 cl Fr. 48.00

Ursprungsort: Schweiz (Chablais AOC, Grand Cru Villeneuve)
Rebsorte: Cabernet/Merlot
Degustation: In der Nase eine grosse Tiefe, mit aromatischen und fruchtigen Düften, nach edlem geräuchertem Holz (Eiche, Kirsche), mit feinen Noten (Vanille, Lakritze). Im Gaumen überzeugt der Extasis mit einer reichen und extrem vielfältigen Palette von Aromen (Brombeere, Kirsche, Heidelbeere, Muskat, Kurkuma, schwarzem Pfeffer und Kaffe)
Passt zu: Rotem Fleisch, Wildgerichte, Cordonbleu

Spanien

Beso de Rechenna Vino Tinto Utiel-Requena DOC Crianza **75 cl** **Fr. 39.50**

Ursprungsort:	Utiel-Requena in der Region Valencia
Rebsorte:	Bobal
Degustation:	Dieser reinsortige Bobal-Wein gehört zu den Gehaltvollen, Nachhaltigen, Ausgewogenen, Fruchtigen und Frischen. Er glänzt im Glas ganz dunkel schwarzrot mit leichten Violetreflexen, in die Nase steigen recht kräftige, komplexe Düfte von Kirsche, Pflaume, schwarzen Beeren, Dörripflaume sowie Röstnoten von Biskuit, Kaffee, Kakao und Toastbrot.
Passt zu:	Rotem Fleisch, Wildgerichten, Cordonbleu

Frankreich

Syrah Les Jamelles

75 cl Fr. 39.50

Ursprungsort:	Frankreich
Rebsorte:	Syrah
Degustation:	Dunkel granat in der Farbe, zeigt sich dieser Cru würzig, aromatisch und geschmeidig zugleich. Sein eleganter Gerbstoff verleiht ihm eine schöne Struktur.
Passt zu:	Zu Fleischplättli wie zu gebratenem Schwein, Wild und Geflügel, sowie Käsegerichte oder Rösti.

Château Tour Calon AOC

75 cl Fr. 52.00

Ursprungsort:	Bordeaux- St- Emillion
Rebsorte:	Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon
Degustation:	Intensive, rubinrote Farbe, Bouquet nach reifen Beeren und Gewürzen, weiche Tannine, ein leichter Wein mit Kraft und Eleganz.
Passt zu:	Zu Fleischgerichten.

Italien

Montebruna Barbera d'Asti

75 cl Fr. 39.00

Ursprungsort:	Piemont
Rebsorte:	Barbera
Degustation:	Strahlendes Rubinrot, offenes würziges Bukett mit opulenter Aromatik nach Brombeeren, schwarzen Kirschen, gut integrierte Holzaromatik, Mandeln, am Gaumen straffes, reifes Tannin, herrliche Fruchtsüsse und sanftiger Abgang
Passt zu:	Zu allen leichten Gerichten.

Nero d'Avola Sicilia IGT "Andrero"

75 cl Fr. 39.00

Ursprungsort:	Alibrianza
Rebsorte:	Nero d'Avola
Degustation:	Der Wein hat ein frisches, angenehmes Bouquet und einen vollen samtigen Geschmack.
Passt zu:	Käse, Fisch und Fleischgerichten.

Primitivo del Salento**75 cl Fr. 39.00**
10 cl Fr. 5.50

Ursprungsort:

Apulien

Rebsorte:

Zinfandel

Degustation:

Rubinrote Farbe, Bouquet nach reifen Beeren und Gewürzen, weiche Tannine, ein leichter Wein mit Eleganz. Im Abgang kommt die angenehme Säure zum Vorschein

Passt zu:

Allen „Hirschengerichte“

Amarone della Valpolicella Classico DOC "LA COETA"**75 cl Fr. 65.00**

Ursprungsort:

Venezien (Norditalien)

Rebsorte:

60% Corvina und Corvina Grossa, 5% Cabernet, 30% Rondinella, 5% Merlot

Degustation:

Rubinrot mit granatroten Reflexen. Vollmundig, samtig weich, warm.

Passt zu:

Allen Fleisch sowie Fischgerichten

Portugal

Ramos Reserva

75 cl Fr. 41.00

10 cl Fr. 5.80

Ursprungsort :

Alentejano

Rebsorte :

Trincadeira, Aragonez, Syrah

Degustation:

Dieser Wein überzeugt durch sein intensives und anregendes Bouquet. Ausgewogene Balance durch fruchtige Note und dunklen Beeren.

Pass zu:

Rotem Fleisch, Poulet, Cordonbleu, Hamburger

Australien

19 Crime Red Wine

75 cl Fr. 43.00

Ursprungsort:

South Eastern

Rebsorte:

Cabernet Sauvignon, Syrah

Degustation:

Sattes Rubinrot, reife dunkle Beeren, Nuancen von Schokolade, Vanille und Zedernholz, am Gaumen vollmundig, rund, feine Süsse, dichte Frucht und fruchtbetonter Abgang

Passt zu:

Cordonbleu, Rahmschnitzel, Wildgerichte, Grilladen