



# Weinkarte

«Schade, dass man einen Wein nicht streicheln kann.»\*

\*Kurt Tucholsky



# Offenausschank

## Weisswein

|  |  1 dl |  5 dl |
|--|--|--|
| <b>Aigle AOC</b><br>Chablais Devinière, Waadt – Schweiz          | 6.50   | 24.50  |
| <b>Yvorne AOC</b><br>Chablais Devinière, Waadt – Schweiz         | 5.50   | 24.50  |
| <b>Chardonnay IGT</b><br>Création Noble, Kalifornien – USA       | 6.50   | 24.50  |
| <b>Bachmann Räuschling</b><br>Bachmann Weingut, Stäfa – Schweiz  | 7.50   |  |
| <b>Blanc de Noir AOC</b><br>von Salis Weine, Maienfeld – Schweiz | 7.50   |  |
| <b>Cayega Roero Arneis DOC</b><br>Carreta, Piemont – Italien     | 7.50   |  |
| <b>Pinot Grigio IGT Bio</b><br>Azienda Gorgo, Veneto – Italien   | 7.50   |  |

«Wein ist die einzige Kunst, die man trinken kann.»



# Offenausschank

## Rosé



1dl

### Rosé im Steinkrug AOC

Zweifel Weine, Zürich – Schweiz

7.50

### Bachmann Rosé

Bachmann Weingut, Stäfa – Schweiz

7.50

### Bardolino Chiaretto Doc Bio

Azienda Gorgo, Veneto – Italien

6.50

### BY.OTT

Domaines Ott, Provence – Frankreich

7.50

## Rotwein



1dl



5dl

### Maienfelder Juwel

Urs-Leonhard Herrmann, Maienfeld – Schweiz

6.00

25.00

### Primitivo di Manduria DOC

Le Vigne San Marco, Apulien - Italien

8.00

### Baron de Ley Reserva

Baron de Ley, Rioja – Spanien

7.50

## Schaumweine

7.5dl

### Prosecco

47.50



# Weissweine in Flaschen

## Schweizer



7.5 dl

### **Nobler Weisser**

Nadine Saxer, Neftenbach – Schweiz

Traube: Riesling-Silvaner

Geniessen zu: Apéro, Vorspeisen, Pikantem

48.00

### **Epresses AOC Roche d'Or**

Bujard, Lavaux – Schweiz

Trauben: Chasselas

Geniessen zu: Apéro, Fisch, weisses Fleisch, Hartkäse

53.00

### **Blanc de Noir AOC**

von Salis Weine, Maienfeld – Schweiz

Traube: Pinot Noir (weiss gekeltert)

Geniessen zu: Apéro, Vorspeisen, Pikantem

53.00

### **Bachmann Räuschling**

Bachmann Weingut, Stäfa – Schweiz

Traube: Räuschling

Geniessen zu: Fisch, Krustentiere, Käse, Spargelgerichte

56.00

### **Panorama Weiss**

Bachmann Weingut, Stäfa – Schweiz

Traube: Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc und Chardonnay

Geniessen zu: Apéro, Salate, vegetarische Küche, kalte Fleischplatte

47.00

### **St.Saphorin AOC Domaine de Faverges**

L'Etat de Fribourg, Waadt-Schweiz

Traube: Chasselas (Gutedel)

Geniessen zu: Apéro, Fisch, Krustentiere, Kalbfleisch

52.00

## Spanien

### **Tempranillo Rioja DOCa**

Rioja Vega, Spanien

Traube: Tempranillo

Geniessen zu: Geflügel

46.50



## Italien

### **Cayega Roero Arneis DOC**

Carreta, Piemont – Italien

Traube: Arneis

Geniessen zu: Gemüse, Risotto, Fisch, Spargel

49.00

### **Pinot Grigio IGT Bio**

Azienda Agricola Giol, Veneto – Italien

Traube: Pinot Grigio

Geniessen zu: Apéro, Suppen, Antipasti, Gemüse

48.00

## Rosé in Flaschen



### **Rosé im Steinkrug**

Zweifel Weine, Zürich – Schweiz

Traube: Pinot Noir

Geniessen zu: Apéro, Geflügel

48.50

### **Bachmann Rosé**

Bachmann Weingut, Stäfa – Schweiz

Traube: Pinot Noir

Geniessen zu: Apéro, Vorspeisen, Grilladen, Fleischplatten

48.00

### **Bardolino Chiaretto DOC Bio**

Azienda Gorgo, Veneto – Italien

Trauben: Corvina, Molinara, Rondinella

Geniessen zu: helle und leichte Speisen

43.50

### **BY.OTT**

Domaines Ott, Provence – Frankreich

Traube: Shiraz (Syrah)

Geniessen zu: Apéro, Vorspeisen, Grilladen, Fisch

52.00



# Rotweine in Flaschen

## Schweizer



7.5dl

### **Edelpflücker (Edelzwicker)**

Bachmann Weingut, Stäfa – Schweiz

Traube: Cuvée

Geniessen zu: Teigwaren, Fleisch, Geflügel

53.00

### **Nobler Blauer**

Nadine Saxer, Neftenbach – Schweiz

Traube: Pinot Noir

Geniessen zu: Schweizer Küche, Käse- und Fleischplatte

59.00

### **Bachmann Pinot Noir**

Bachmann Weingut, Stäfa – Schweiz

Traube: Pinot Noir

Geniessen zu: Kalb, Lamm, vegetarisch

59.50

### **St. Saphorin rouge AOC**

L'Etat de Fribourg, Waadt – Schweiz

Trauben: Gamay, Merlot, Pinot Noir

Geniessen zu: Schweizer Küche, Käse, Fleischgerichte

58.00

### **Panorama Rot**

Bachmann Weingut, Stäfa – Schweiz

Traube: Cabernet Dorsa

Geniessen zu: Kalb, Wild, Geflügel, Gemüsegerichte

52.00

## Argentinien

7.5dl

### **Puro Malbec bio**

Trauben: Malbec

Geniessen zu: rotes Fleisch, Käse

Dieter Meier, Mendoza – Argentinien

68.00



## Frankreich

7.5dl

### Vieilles Vignes

52.00

Domaine de la jasse, Languedoc – Frankreich  
Traube: Merlot, Cabernet Sauvignon  
Geniessen zu: Rindfleisch, Hartkäse, mediterrane Küche

## Spanien

7.5dl

### Baron de Ley Reserva

53.00

Baron de Ley, Rioja – Spanien  
Trauben: Tempranillo  
Geniessen zu: Fleisch, Grill

### Mauro

82.00

Bodega Mauro, Toro – Spanien  
Trauben: Syrah, Tempranillo  
Geniessen zu: Fleisch, Grill, Wild

### Aalto

89.00

Bodegas Aalto, Duero-Tal – Spanien  
Trauben: Tinto Fino  
Geniessen zu: Fleisch, Wild, Hartkäse

## Italien

7.5dl

### Primitivo di Manduria DOP

56.00

Le Vigne San Marco, Apulien – Italien  
Traube: Primitivo  
Geniessen zu: Fleisch, Grill, Teigwaren

### Ripasso Valpolicella Superiore DOC

58.00

Azienda I Latium, Veneto – Italien  
Trauben: Corvina, Rondinella, Molinara  
Geniessen zu: Fleisch, Käse, Braten

### Nero d'Avola Sicilia

52.00

Colosi, Sizilien – Italien  
Traube: Nero d'Avola  
Geniessen zu: Teigwaren, Fleischgerichte

### Amarone della Valpolicella «Legacy» DOCG

79.00

Tenuta Salva Terra, Veneto – Italien  
Trauben: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara  
Geniessen zu: Braten, Wild, Risotto, Polenta, Pasta