



# Weinkarte

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

\*Kurt Tucholsky



# Offen

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

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



# Offen

<u>Rosé</u>	1dl	
<b>Rosé im Steinkrug AOC</b> Zweifel Weine, Zürich – Schweiz	7.50	
<b>Bachmann Rosé</b> Bachmann Weingut, Stäfa – Schweiz	7.50	
<b>Bardolino Chiaretto Doc Bio</b> Azienda Gorgo, Veneto – Italien	6.50	
<b>BY.OTT</b> Domaines Ott, Provence – Frankreich	7.00	
<u>Rot</u>	1dl	5dl
<b>Maienfelder Juwel</b> Urs-Leonhard Herrmann, Maienfeld – Schweiz	6.00	25.00
<b>Primitivo di Manduria DOC</b> Le Vigne San Marco, Apulien - Italien	8.00	
<b>Baron de Ley Reserva</b> Baron de Ley, Rioja – Spanien	7.50	
<u>Schaumweine</u>		7.5dl
<b>Toso Prosecco Millesimato</b> Toso, Venetien – Italien		47.50

# Weissweine in Flaschen



<b><u>Schweiz</u></b>	<b>7.5dl</b>
<b>Nobler Weiss</b> Nadine Saxer, Neftenbach – Schweiz Traube: Riesling-Silvaner Geniessen zu: Apéro, Vorspeisen, Pikantem	48.00
<b>Epesses AOC Roche d'Or</b> Bujard, Lavaux – Schweiz Trauben: Chasselas Geniessen zu: Apéro, Fisch, weisses Fleisch, Hartkäse	53.00
<b>Blanc de Noir AOC</b> von Salis Weine, Maienfeld – Schweiz Traube: Pinot Noir (weiss gekeltert) Geniessen zu: Apéro, Vorspeisen, Pikantem	53.00
<b>Bachmann Räuschling</b> Bachmann Weingut, Stäfa – Schweiz Traube: Räuschling Geniessen zu: Fisch, Krustentiere, Käse, Spargelgerichte	56.00
<b>Panorama Weiss</b> Bachmann Weingut, Stäfa – Schweiz Traube: Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc und Chardonnay Geniessen zu: Apéro, Salate, vegetarische Küche, kalte Fleischplatte	47.00
<b>St.Saphorin AOC Domaine de Faverges</b> L'Etat de Fribourg, Waadt-Schweiz Traube: Chasselas (Gutedel) Geniessen zu: Apéro, Fisch, Krustentiere, Kalbfleisch	52.00
<b><u>Italien</u></b>	
<b>Cayega Roero Arneis DOC</b> Carreta, Piemont – Italien Traube: Arneis Geniessen zu: Gemüse, Risotto, Fisch, Spargel	49.00
<b>Pinot Grigio IGT Bio</b> Azienda Agricola Giol, Veneto – Italien Traube: Pinot Grigio Geniessen zu: Apéro, Suppen, Antipasti, Gemüse	48.00

# Rosé in Flaschen



<b>Rosé im Steinkrug</b> Zweifel Weine, Zürich – Schweiz Traube: Pinot Noir Geniessen zu: Apéro, Geflügel	48.50
<b>Bachmann Rosé</b> Bachmann Weingut, Stäfa – Schweiz Traube: Pinot Noir Geniessen zu: Apéro, Vorspeisen, Grilladen, Fleischplatten	48.00
<b>Bardolino Chiaretto DOC Bio</b> Azienda Gorgo, Veneto – Italien Trauben: Corvina, Molinara, Rondinella Geniessen zu: helle und leichte Speisen	43.50
<b>BY.OTT</b> Domaines Ott, Provence – Frankreich Traube: Shiraz (Syrah) Geniessen zu: Apéro, Vorspeisen, Grilladen, Fisch	52.00



# Rotweine in Flaschen

<b><u>Schweiz</u></b>	<b>7.5dl</b>
<b>Edelpflücker (Edelzwicker)</b> Bachmann Weingut, Stäfa – Schweiz Traube: Cuvée Geniessen zu: Teigwaren, Fleisch, Geflügel	53.00
<b>Nobler Blauer</b> Nadine Saxer, Neftenbach – Schweiz Traube: Pinot Noir Geniessen zu: Schweizer Küche, Käse- und Fleischplatte	59.00
<b>Bachmann Pinot Noir</b> Bachmann Weingut, Stäfa – Schweiz Traube: Pinot Noir Geniessen zu: Kalb, Lamm, vegetarisch	59.50
<b>St. Saphorin rouge AOC</b> L'Etat de Fribourg, Waadt – Schweiz Trauben: Gamay, Merlot, Pinot Noir Geniessen zu: Schweizer Küche, Käse, Fleischgerichte	58.00
<b>Panorama Rot</b> Bachmann Weingut, Stäfa – Schweiz Traube: Cabernet Dorsa Geniessen zu: Kalb, Wild, Geflügel, Gemüsegerichte	52.00
<b><u>Argentinien</u></b>	<b>7.5dl</b>
<b>Puro Malbec bio</b> Trauben: Malbec Geniessen zu: rotes Fleisch, Käse Dieter Meier, Mendoza – Argentinien	68.00
<b><u>Frankreich</u></b>	<b>7.5dl</b>
<b>Vieilles Vignes</b> Domaine de la jasse, Languedoc – Frankreich Traube: Merlot, Cabernet Sauvignon Geniessen zu: Rindfleisch, Hartkäse, mediterrane Küche	52.00



## Spanien

7.5dl

### **Baron de Ley Reserva**

53.00

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

### **Aalto**

87.00

Bodegas Aalto – Spanien  
Trauben: Tinto Fino  
Geniessen zu: Wild, Grilladen, Hartkäse

### **Mauro**

82.00

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

## 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

### **Volpola Bolgheri DOC**

78.00

Podere Sapaio, Bolgheri/Toscana – Italien  
Trauben: Caernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot  
Geniessen zu: Fleischgerichte, Gratin, Käse