



# 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	

«Was ist des Lebens höchste Lust? Die Liebe und der Wein.»\*

\*Joachim Perinet



# Offen

<b><u>Rosé</u></b>	<b>1dl</b>	
<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	
<b>Syrah Rosé Vin de Pays d'Oc</b> Luc Pirlet, Languedoc – Frankreich	7.00	
<b><u>Rot</u></b>	<b>1dl</b>	<b>5dl</b>
<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	
<b><u>Schaumweine</u></b>		<b>7.5dl</b>
<b>Toso Prosecco Millesimato</b> Toso, Venetien – Italien		47.50



# Weissweine in Flaschen

<b><u>Schweiz</u></b>	<b>7.5dl</b>
<b>Nobler Weisser</b> Nadine Saxer, Neftenbach – Schweiz Traube: Riesling-Silvaner Geniessen zu: Apéro, Vorspeisen, Pikantem	<b>48.00</b>
<b>Epesses AOC Roche d'Or</b> Bujard, Lavaux – Schweiz Trauben: Chasselas Geniessen zu: Apéro, Fisch, weisses Fleisch, Hartkäse	<b>53.00</b>
<b>Blanc de Noir AOC</b> von Salis Weine, Maienfeld – Schweiz Traube: Pinot Noir (weiss gekeltert) Geniessen zu: Apéro, Vorspeisen, Pikantem	<b>53.00</b>
<b>Bachmann Räuschling</b> Bachmann Weingut, Stäfa – Schweiz Traube: Räuschling Geniessen zu: Fisch, Krustentiere, Käse, Spargelgerichte	<b>56.00</b>
<b>Panorama Weiss</b> Bachmann Weingut, Stäfa – Schweiz Traube: Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc und Chardonnay Geniessen zu: Apéro, Salate, vegetarische Küche, kalte Fleischplatte	<b>47.00</b>
<b>St.Saphorin AOC Domaine de Faverges</b> L'Etat de Fribourg, Waadt-Schweiz Traube: Chasselas (Gutedel) Geniessen zu: Apéro, Fisch, Krustentiere, Kalbfleisch	<b>52.00</b>
<b><u>Spanien</u></b>	
<b>Tempranillo Rioja DOCa</b> Rioja Vega, Spanien Traube: Tempranillo Geniessen zu: Geflügel	<b>46.50</b>



## Italien

**Cayega Roero Arneis DOC** 49.00

Carreta, Piemont – Italien

Traube: Arneis

Geniessen zu: Gemüse, Risotto, Fisch, Spargel

**Pinot Grigio IGT Bio** 48.00

Azienda Agricola Giol, Veneto – Italien

Traube: Pinot Grigio

Geniessen zu: Apéro, Suppen, Antipasti, Gemüse

## Rosé in Flaschen

**Rosé im Steinkrug** 48.50

Zweifel Weine, Zürich – Schweiz

Traube: Pinot Noir

Geniessen zu: Apéro, Geflügel

**Bachmann Rosé** 48.00

Bachmann Weingut, Stäfa – Schweiz

Traube: Pinot Noir

Geniessen zu: Apéro, Vorspeisen, Grilladen, Fleischplatten

**Bardolino Chiaretto DOC Bio** 43.50

Azienda Gorgo, Veneto – Italien

Trauben: Corvina, Molinara, Rondinella

Geniessen zu: helle und leichte Speisen

**Syrah Rosé** 45.00

Luc Pirlet, Languedoc - Frankreich

Traube: Shiraz (Syrah)

Geniessen zu: Apéro, ländliche Speisen

**BY.OTT** 45.00

Domaines Ott, Provence – Frankreich

Traube: Shiraz (Syrah)

Geniessen zu: Apéro, Vorspeisen, Grilladen, Fisch



# Rotweine in Flaschen

<b>Schweiz</b>	7.5dl
<b>Edelpflücker (Edelzwicker)</b>	53.00
Bachmann Weingut, Stäfa – Schweiz Traube: Cuvée Geniessen zu: Teigwaren, Fleisch, Geflügel	
<b>Nobler Blauer</b>	59.00
Nadine Saxer, Neftenbach – Schweiz Traube: Pinot Noir Geniessen zu: Schweizer Küche, Käse- und Fleischplatte	
<b>Bachmann Pinot Noir</b>	59.50
Bachmann Weingut, Stäfa – Schweiz Traube: Pinot Noir Geniessen zu: Kalb, Lamm, vegetarisch	
<b>St. Saphorin rouge AOC</b>	58.00
L`Etat de Fribourg, Waadt – Schweiz Trauben: Gamay, Merlot, Pinot Noir Geniessen zu: Schweizer Küche, Käse, Fleischgerichte	
<b>Panorama Rot</b>	52.00
Bachmann Weingut, Stäfa – Schweiz Traube: Cabernet Dorsa Geniessen zu: Kalb, Wild, Geflügel, Gemüsegerichte	
<b>Carsilias</b>	49.50
von Salis Weine, Maienfeld – Schweiz Traube: Pinot Noir Geniessen zu: Wild, pikanter Küche	



## **Argentinien**

**7.5dl**

### **Puro Malbec bio**

**68.00**

Trauben: Malbec

Geniessen zu: rotes Fleisch, Käse

Dieter Meier, Mendoza – Argentinien

## **Frankreich**

**7.5dl**

### **Vieilles Vignes**

**52.00**

Domaine de la jasse, Languedoc – Frankreich

Traube: Merlot, Cabernet Sauvignon

Geniessen zu: Rindfleisch, Hartkäse, mediterrane Küche

## **Österreich**

**7.5dl**

### **Rohstoff**

**58.00**

Hannes Reeh, Burgenland – Österreich

Traube: Zweigelt

Geniessen zu: würzigen Gerichten

## **Spanien**

**7.5dl**

### **Don Baffo D.O.**

**52.00**

Bodegas Ego, Levante – Spanien

Trauben: Monastrell, Petit Verdot, Syrah

Geniessen zu: Fleisch, Grill

### **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



## Italien

### **Primitivo di Manduria DOP**

Le Vigne San Marco, Apulien – Italien

Traube: Primitivo

Geniessen zu: Fleisch, Grill, Teigwaren

7.5dl

56.00

### **Ripasso della Valpolicella Superiore DOC**

Vino e Sapori, Veneto – Italien

Trauben: Corvina, Rondinella, Molinara

Geniessen zu: Fleisch, Käse, Braten

58.00

### **Nero d'Avola Sicilia**

Colosi, Sizilien – Italien

Traube: Nero d'Avola

Geniessen zu: Teigwaren, Fleischgerichte

52.00

### **Amarone della Valpolicella DOCG**

Monte del Frà, Veneto – Italien

Trauben: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

Geniessen zu: Braten, Wild, Risotto, Polenta, Pasta

79.00

### **Volpola Bolgheri DOC**

Podere Sapaio, Bolgheri/Toscana – Italien

Trauben: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Geniessen zu: Fleischgerichte, Gratin, Käse

78.00