

Unsere Wein-Empfehlungen im Glas-Ausschank

Schaumwein

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT 2014

Aus Chardonnay und Pinot Noir Trauben eines Jahrganges und vinifiziert.
Ein fruchtiger, aber trockener und feinperliger Crémant.

Flûte
75 cl Flasche

Fr. 9.-
Fr. 52.-

Weissweine

SCHAFISER CHASSELAS 2016

Johannes Louis Weinbauer in Schafis

Erfrischend fruchtiges Bouquet mit eleganter und rassisger Struktur ist er ein herrlicher Apéro-Wein und „regionaler Begleiter“ zu unseren Vorspeisen.

1 dl
50 cl Flasche

Fr. 5.50
Fr. 25.-

BIANCO DI MERLOT 2016 Terre di Gudo

Tamborini Vini Lamone Ticino

Aus der roten Merlot Traube keltert Claudio Tamborini einen runden, eleganten Weisswein. Herrlicher Apéro-Wein, zu Vorspeisen oder einfach zum Geniessen.

1 dl
50 cl Flasche

Fr. 6.-
Fr. 26.-

ROERO ARNEIS PRADALUPO 2016

Seit 155 Jahren werden bei Fontanafredda,

in den wunderschönen Hügeln der Langhe, Klassiker und innovative Weine erzeugt. Der Roero Arneis Pradalupo ist vollmundig, geschmeidig und delikater. Hervorragend zu Rauchlachs, gebratenem Meerfisch und grillierten Riesengarnelen.

1 dl
70 cl Flasche

Fr. 7.-
Fr. 47.-

Roséwein

LIGERZER OEIL DE PERDRIX 2016

Johannes Louis Weinbauer in Schafis

Lachsroter Oeil-de-Perdrix, aus 100 % Pinot Noir gekeltert, frisch, rassis, gehaltvoll.

1 dl
75 cl Flasche

Fr. 6.50
Fr. 41.-

Rotweine

GAMAY VIEILLES VIGNES DE GENÈVE 2017

Lange fristeten die Gamay-Weine ein Mauerblümchen-Dasein,

eigentlich schade findet der Genfer Oenologe Florian Barthassat. Mit dem Traubengut, der über 30-jährigen tief verwurzelten Gamay-Rebstöckne, vinifiziert er einen subtilen feinen Wein mit typischen Himbeer- und Würzaromen. Harmoniert zu unserem Kalbs-Woronov, und Grilladen.

1 dl
75 cl Flasche

Fr. 6.-
Fr. 39.-

ANTHOLOGIE grand cru 2014 CLOS DU CHÂTELARD à VILLENEUVE

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah und Gamaret

Diese Rebsorten sind „neue Reben“ im Waadtland und die Cuvée Anthologie ist eine absolute Rarität. Jede Rebsorte wird einzeln vinifiziert, danach assembliert und im Eichenholzfass gereift. Ein voller Genuss zum Entrecôte Café-de-Paris und zu perfekt gereiften Rohmilchkäsen.

1 dl
75 cl Flasche

Fr. 8.50
Fr. 59.-

LANGUEDOC 2015 Gregory Hecht & François Bannier Viticulture biologique

Fruchtiger Syrah aus Saint Chinian und vollmundiger Grenache aus Roussillon,

verschnitten mit Carignan. Lange Gärung und klassische Tankreifung. Dieser samtige Rotwein aus Südfrankreich ist ein perfekter Begleiter zu unseren Woronov's und als Rotwein zu Meer-Gerichten.

1 dl
75cl Flasche

Fr. 6.50
Fr. 42.-

Zum genüsslichen Abschluss

Ein Glas Portwein zum Käse ist ein herrlicher Genuss

QUINTA DE LA ROSA Finest Reserve Old Ruby Port

Dunkles, brillantes Rot, samtig weicher Abgang. Am Gaumen kraftvoll, jedoch angenehm zu trinken.

5 cl Fr. 7.-

Der natursüsse Weisswein zum Dessert ist ein Traum

INTUITION DE GENÈVE 2017

Schön geschmeidig durch die Muscat-Traube und mit frischem Abgang der Sauvignon gris-Traube.

5 cl Fr. 7.-