

Unsere Wein-Empfehlungen im Glas-Ausschank

Schaumwein

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT

Aus Chardonnay und Pinot Noir Trauben vinifiziert. Ein fruchtiger, aber trockener und feinperliger Crémant, herrlich zum Apéro und zu Meeres-Gerichten.

Flûte
75 cl Flasche

Fr. 9.-
Fr. 52.-

Weissweine

SCHAFISER CHASSELAS 2019 Johannes Louis

Erfrischend fruchtiges Bouquet mit eleganter und rassischer Struktur.
Ein herrlicher Apéro-Wein und „regionaler Begleiter“ zu unseren Vorspeisen.

1 dl
50 cl Flasche

Fr. 5.50
Fr. 25.-

BIANCO DI MERLOT Terre di Gudo 2018

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

1 dl
50 cl Flasche

Fr. 6.-
Fr. 28.-

QUARTETO WEISS *Biodiversität pur* 2019

Roland und Karin Lenz Iselisberg im unteren Thurgau
Vermählung der vier Traubensorten Sauvignon blanc, GF48-12, Müller-Thurgau und Seyval blanc.
Mit seiner „aromatischen Frische“ ist er ein toller Apéro-Wein und guter Begleiter zu Vorspeisen.

1 dl
75 cl Flasche

Fr. 7.50
Fr. 49.-

Roséwein

BARDOLINO Cantina Lenotti 2019

Rassischer, vollmundiger Rosé aus Norditalien, gekeltert aus den heimischen Rebsorten des Veneto. Erfrischender Essensbegleiter oder einfach zum Geniessen.

1 dl
75 cl Flasche

Fr. 6.50
Fr. 42.-

Rotweine

SCHAFISER PINOT NOIR 2019 Johannes Louis

Feines Beeren-Bouquet des Pinot Noirs: samtig, vollmundig, elegant mit dezenter Eichenholznote, der „regionaler Begleiter zu Fleischgerichten“.

1 dl
50 cl Flasche

Fr. 6.-
Fr. 28.-

SCHAFFHAUSEN CUVÉE ROUGE 2018

Assemblage aus Pinot Noir, Dornfelder und Merlot
Fruchtige Note nach dunklen Beeren, im Gaumen vollmundig und harmonisch lang im Abgang. Harmonisiert sehr gut zu unseren Woronov's und Grilladen.

1 dl
75 cl Flasche

Fr. 6.50
Fr. 45.-

SERPAIOLO Rosso Toscana IGF 2018

Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon mit 8 monatiger Fassreifung
Die französischen Rebsorten, welche in der Trend-Region Maremma schon lange heimisch sind, sorgen für gute Struktur und Eleganz. Lebhaft frisch und zugleich mit grosser Finesse harmonisiert der Serpaiolo zu edlen Fleischstücken, Steinpilzen und zu Dessert-Käsen.

1 dl
75 cl Flasche

Fr. 7.50
Fr. 49.-

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.-

Zum Dessert oder zum gemütlichen Abschluss eines feinen Essens

MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE 2017

Natursüsser Weisswein aus Südfrankreich Domaine de Beaumalric

5 cl

Fr. 7.-