

| | | | |
|--------------|------|-----|-------|
| Prosecco | 10cl | Fr. | 7.00 |
| Goccia d'Oro | 75cl | Fr. | 42.00 |

Weisswein

| | | | |
|-----------------------|------|-----|-------|
| Epesses AOC | 10cl | Fr. | 5.50 |
| Kellerei St.Georg | 50cl | Fr. | 23.00 |
| Johannisberg AOC | 10cl | Fr. | 7.00 |
| Cave Emery | 50cl | Fr. | 26.00 |
| Chardonnay Australien | 10cl | Fr. | 6.00 |
| Kellerei St.Georg | 50cl | Fr. | 24.00 |

Rosewein

| | | | |
|-----------------|------|-----|-------|
| Oeil de Perdrix | 10cl | Fr. | 5.50 |
| Cave Emery | 50cl | Fr. | 23.00 |

Rotweine

| | | | |
|----------------------------|------|-----|-------|
| Dôle Cascatelle | 10cl | Fr. | 5.50 |
| Cave Emery | 50cl | Fr. | 23.00 |
| Salvagnin de Morges | 10cl | Fr. | 5.00 |
| Kellerei St.Georg | 50cl | Fr. | 20.00 |
| Amarone „Cami“ | 10cl | Fr. | 7.50 |
| Cami | 50cl | Fr. | 33.00 |
| Vision of Taste Australien | 10cl | Fr. | 6.00 |
| Kellerei St.Georg | 50cl | Fr. | 24.00 |
| Rabl Blauer Zweigelt | 10cl | Fr. | 6.50 |
| Weingut Rabl | 50cl | Fr. | 29.00 |

Weisswein

Schweiz

St. Saphorin 2008 70cl Fr. 44.00
 Luc Massy (Chasselas)
 berauschende Aromen erinnern an reifes Steinobst und edlen Brantwein, reich von samtiger Struktur, am Gaumen voller Charme und Sinnlichkeit, geeignet zum Apero und Fisch

Dézaley Marsens 2008 70 cl Fr. 48.00
 Dubois, Epesses (Chasselas)
 kräftige und körperreiche Geschmacksnoten
 Ein Wein mit Klasse.
 geeignet zum Apero und grilliertem Fisch

Bianco Rovere 2008 75cl Fr. 50.00
 Guido Brivio, Tessin (Merlot)
 Der Wein vergärt und reift anschliessend acht Monate lang in Fässchen aus französischem Eichenholz. Das Resultat ist diese Tessiner Spezialität mit ihrer typisch milden Säure
 gehaltvoller Wein mit guter Harmonie
 geeignet zu kräftigen Fleischgerichten und Wild

Johannisberg AOC 2008 75cl Fr. 41.00
 Cave Fin Bec, Wallis (Gros Rhin)
 Exotische Noten von Ananas und Passionsfrucht
 Sanfter Auftakt vollmundig und harmonisch
 geeignet zum Apéro, Spargeln und Geflügel

Italien

La Tunella 2009 75cl Fr. 41.50
 Friaul, Italien (Pinot grigio)
 rassiger und spritziger Weisswein. Von strohgelber Farbe erinnert er im Duft an Akazienblüten und tropische Früchten. Im Gaumen kräftig mit einem erhabenen Körper.
 geeignet zum Apéro und Fisch

Rotwein

Schweiz

Merlot Baiocco 2008 75cl Fr. 42.00
 Guido Brivio Tessin (Merlot)
 ein vielschichtiger Wein mit lang anhaltendem Abgang
 geeignet zu Fleisch und Teigwarengerichten

Cornalin 2008 75 cl Fr. 49.00
 Cave Fin Bec, Wallis (Cornalin)
 Intensives fruchtiges Bouquet, Langer weicher Auftakt
 und ein würziger fruchtiger Abgang.
 geeignet zu kräftigen Fleischgerichten und Wild

Pinot Noir AOC L'Empyrée 2008 75cl Fr. 43.00
 Cave Emey , Wallis (Pinot noir)
 würzige Note im Bouquet, reich und feine Würznoten im
 Geschmack, gehaltvoller Wein mit guter Harmonie
 geeignet zu kräftigen Fleischgerichten und Wild

Österreich

Blauer Zweigelt 2008 75cl Fr. 41.00
 Rudolf Rabl, Kamptal (Blauer Zweigelt)
 Intensive Noten von Weichsel und Schwarzkirschen
 geschmeidig und vollmundig mit samtigen Tanninen
 geeignet zu kräftigen Fleischgerichten, Käse und Pasta

Italien

Nero d'Avola IGT 2010 75cl Fr. 39.00
 Mandrarossa Cantine Settesoli , Sizilien (Nero d'Avola)
 Weicher Auftakt, reife Fruchtnoten
 Die Tannine sind harmonisch eingebunden
 geeignet zu Teigwarengerichten und rotem Fleisch

Ripasso DOC Valpolicella 2008 75cl Fr. 43.00
 Giacomo Montresor, Valpolicella (Corvina veronese,
 Rondinella, Mollinara)
 Angenehm füllig mit guter Struktur, intensiv und
 ausgewogener Abgang
 geeignet zu Fleischgerichten mit Saucen, Pasta und Käse

Primitivo del Salento IGT 2005 75cl Fr. 40.00
 Azienda Vinicola Mocavero, Apulien (Primitivo)
 In der Nase Nelken und Brombeerenaromen, wunderbar,
 geschmeidig und komplexer Wein
 geeignet zu Fleischgerichten, Teigwaren und Käse

Santagostino rosso 2009 75cl Fr. 42.50
 Firriato, Sizilien (50% Nero d'Avola, 50% Syrah)
 Wunderschöne Aromen von Kirschen, Erdbeeren,
 Himbeeren. Am Gaumen überraschen die zarten und
 dennoch komplexen Tannine, die dem Wein einen
 langen und sanften Abgang bescheren.
 geeignet zu Fleisch und Teigwarengerichten

Spanien

Castillo de Enguera Reserva 2005 75cl Fr. 39.00
 Enguera Vitivinicola, Valencia (50% Monastrell,
 30% Syrah, 10% Tempranillo und 10% Merlot)
 Ausgebaut in französischen und amerikanischen Barriques
 aromatisches Bukett, geprägt von süsser Frucht und
 würzigen Komponenten.
 präsenste Tannine, lang anhaltender Abgang
 geeignet zu Fleischgerichten, Käse und Reisgerichten

Frankreich

Château Citran 2004 75cl Fr. 54.00
 Haut-Médoc, Bordeaux (Cabernet Sauvignon, Merlot)
 komplexe Geschmacksaromen, vollmundig
 angenehme Tanninstruktur und volle Geschmeidigkeit
 geeignet zu Rinds- und Kalbfleisch

Châteauneuf-du-Pape AOC 2007 75cl Fr. 58.00
 Jérôme Quiot SA, Châteauneuf-du-Pape
 (Grenache 67%, Syrah 22%, Mourvèdre 5%, Cinsault 4% andere 2%)
 Würziges reiffruchtiges Bouquet, weicher und beeriger Auftakt
 harmonisch eingebetteten Tanninen und Eleganz
 geeignet zu Grilladen, Lamm, Wild, würzigen Speisen

Australien

Clancy's 2008 75cl Fr. 44.00
 Peter Lehmann Barossa Valley, (Shiraz, Cabernet Sauvignon,
 Merlot und Cabernet Franc)
 würziger und aromatischer Wein mit einer angenehm lieblichen
 Blume.
 geeignet zu Grilladen, Wild und Käse

Chile

Carmenère Reserva 2009 75cl Fr. 45.00
 Vitivinícola Pérez Cruz, Maipo Valley (92% Carmenère
 5% Cabernet Sauvignon und 3% Syrah)
 Intensive Aromatik nach Holunder und Preiselbeeren und
 Gerwürznoten.
 geeignet zu dunklem Fleisch