



### Schaumwein

Prosecco	10cl	CHF	7.00
Goccia d'Oro	75cl	CHF	42.00

### Weisswein

Epesses AOC	10cl	CHF	5.50
Kellerei St.Georg	50cl	CHF	26.00

Johannisberg AOC (TOP 50, Flaschenwein Qualität)	10cl	CHF	5.80
Cave Emery	50cl	CHF	27.50

### Rosewein

Cave Emery	50cl	CHF	26.00
------------	------	-----	-------

### Rotweine

Dôle Cascatelle	10cl	CHF	5.50
Cave Emery	50cl	CHF	26.00

Salvagnin de Morges	10cl	CHF	4.50
Kellerei St.Georg	50cl	CHF	21.00

Amarone „Cami“ (TOP 50, Flaschenwein Qualität)	10cl	CHF	7.50
Cami	50cl	CHF	36.00

Rabl Blauer Zweigelt (Flaschenwein Qualität)	10cl	CHF	6.80
Weingut Rabl	50cl	CHF	32.50

## Weisswein

### Schweiz

St. Saphorin 70cl CHF 44.00

Luc Massy (Chasselas)

berauschende Aromen erinnern an reifes Steinobst und edlen Branntwein, reich von samtiger Struktur, am Gaumen voller Charme und Sinnlichkeit, geeignet zum Apéro und Fisch

Riesling – Silvaner Dagmersellen AOC Luzern 70cl CHF 41.80

Weingut Bisang

Intensive Aromen nach Ananas und reifen Aprikosen sowie leichtem Duft von Citrusfrucht  
Voller leicht süsslicher Auftakt, kräftiger voller Körper mit gut eingebundner Säure  
Kräftiger Riesling Sylvaner geeignet als Apéro oder als Essensbegleiter  
Süswasserfisch, weissem Fleisch wie Geflügel, kalte Speisen, oder als Aperowein

Assemblage blanc Cuvée Florence Cave Emery 70 cl CHF 43.50

Chasselas (60 %), Pinot blanc (20 %), Petite Arvine (20%)

vielschichtige Fruchtaromen, vorwiegend exotische Früchte wie z.B. Bananen  
der Pinot blanc verleiht dem Wein einen Hauch von exotischen Früchten und die leichte Restsüsse und Vollmundigkeit. Die frische Säure und raffinierte Salzigkeit stammt vom Petite Arvine.  
ein trendiger, süffiger Apérowein und ideale Begleiter von leichten Speisen. Aperitif, Vorspeisen, Fischgerichten und leichten Mahlzeiten

## Rotwein

### Schweiz

Merlot Baiocco 75cl CHF 42.50  
 Guido Brivio Tessin (Merlot)  
 ein vielschichtiger Wein mit lang anhaltendem Abgang  
 geeignet zu Fleisch und Teigwarengerichten

Pinot Noir AOC L'Empyrée 75cl CHF 43.50  
 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

Blauburgunder Dagmersellen AOC Luzern 75cl CHF 43.50  
 Weingut Bisang  
 erinnert an Kirschenkompott, Erdbeerkonfitüre, sowie auch würzige Noten  
 Kräftiger Auftakt mit harmonischer Säure, voll im Gaumen, mit Finesse und geschmeidigem Abgang  
 Schöner harmonischer Blauburgunder, hervorragend als Essensbegleiter; z. B. an warmen  
 Sommertagen zu Pasta, Reisgerichte, mit weissem Fleisch, Stroganov, kalte Platten

### Italien

Erice DOC Nero d'Avola Torre dei Venti 75cl CHF 41.90  
 Sizilien (Italien), Region Erice DOC Casa vinicola Fazio  
 Von Hand gelesenes, entrapptes Traubengut wird temperaturkontrolliert vergoren.  
 Am Gaumen erscheint er fruchtig, weich, gut strukturiert, harmonisch und vielschichtig.  
 Besticht durch seine weichen Tannine und einen langanhaltenden Abgang.  
 Passt zu rassigen Teigwarengerichten, Gemüsegratins, rotem Fleisch und Grilladen

Ripasso DOC Valpolicella 75cl CHF 43.50  
 Giacomo Montresor, Valpolicella (Corvina veronese, Rondinella, Mollinara)  
 Angenehm füllig mit guter Struktur, intensiv und ausgewogener Abgang  
 geeignet zu Fleischgerichten mit Saucen, Pasta und Käse

## Italien

**Primitivo del Salento IGT** 75cl CHF 40.50

Azienda Vinicola Mocavero, Apulien (Primitivo)

In der Nase Nelken und Brombeerenaromen, wunderbar, geschmeidig und komplexer Wein  
geeignet zu Fleischgerichten, Teigwaren und Käse

**Santagostino rosso** 75cl CHF 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 beschieren.  
geeignet zu Fleisch und Teigwarengerichten

**Moma Rubicone rosso Emilia-Romagna IGT** 75cl CHF 40.80

Umberto Cesari (Emilia-Romagna)

Eine sehr intensive und fruchtige Nase, die an Wald- und Himbeeren sowie an Kräuter erinnert.  
Runder, weicher Auftakt und ein samtiger Geschmack mit einer dezenten Holzaromatik, der zum  
Nachtrinken verleitet.

**Bolgheri IGT Tageto Donna Olimpia 1898** 75cl CHF 42.50

Bolgheri, Toscana (Italien)

In der Nase sauber und präzise, mit vielen Noten von kleinen, roten Früchten, Peperoni, Schokolade  
und Lakritze. Gute Struktur, mild und harmonisch; das langanhaltende Finale wird durch weiche  
Tannine abgerundet.

Ideal zu Pasta, Grilladen, rotem Fleisch

## Spanien

Castillo Perelada MO 5 Fincas Reserva Ampurdà DO 75cl CHF 42.80

Castillo Perelada (Garnatxa (39%), Syrah (26%), Merlot (26%), Cabernet Sauvignon (9%))  
traditionelle Maischegärung mit anschliessendem 12-monatigen Ausbau in amerikanischen und  
französischen (Allier) Barriques.

Die Flaschenlagerung dauert mindestens 24 Monate, bevor er in den Verkauf gelangt.

Feines Cassisaroma mit Noten von schwarzem Pfeffer und Holz (Vanille- und Kakaotöne) angenehm  
weicher Auftakt, gute Struktur, stoffig, angenehme Tannine, harmonischer Abgang

Passt zu kräftigen Fleischspeisen (Rindfleisch, Wild, Lamm); Käse

Ribera del Duero DO Villacampa del Marqués Roble 75cl CHF 45.80

Cepas y Bodegas

Ausbau in französischen Barriques während 6 Monaten. Aromen von Brombeeren und Erdbeeren.

Fruchtig und gut ausgewogen mit erfrischender Säure, lang anhaltender Abgang

Kräftiger und gleichzeitig sehr eleganter Wein, passt zu würzigen Fleischgerichten und Wild

## Österreich

Blauer Zweigelt 75cl CHF 44.00

Rudolf Rabl, Kamptal (Blauer Zweigelt)

Intensive Noten von Weichsel und Schwarzkirschen  
geschmeidig und vollmundig mit samtigen Tanninen

geeignet zu kräftigen Fleischgerichten, Käse und Pasta