

Flaschenweine weiss



Aigle „Les Murailles“ Henri Badoux

39.50

*Weicher Chasselas mit Aromen von Lindenblüten und Mango.
Passt sehr gut als Apero, zu Süßwasserfischen und Käseplatten*



Petite Arvine Henri Badoux

37.50

*Komplexe Aromen von Rhabarber und Zitrusfrüchten
Er passt als Apero, zu Käse oder Fischgerichten*



Senza Parole, Primitivo

36,-

Dunkelviolette Farbe. Intensive Aromen nach Brombeeren. Im Gaumen elegante Nuancen nach Dörrzwetschen. Voll und geschmeidig im Abgang.



Ripasso di Valpolicella Vaona Pegrandi

39,-

Corvina/Rondinella/Molinara
Intensives Rubinrot. Intensiver Duft nach roten Beeren und Gewürzen. Ausgeglichen im Geschmack, dichte und gut vermischte Tannine, gute Struktur.



Barbera d'Alba Madonna di Como, Tenuta Langasco

38,-

Frische Fruchtaromen, dezentes Vanille. Rund, voll und harmonisch.



Veran, Bodega Biniagual, Mallorca

42,-

Syrah/Cabernet Sauvignon/Manto Negro
Intensive Nase, würzige Aromen sowie Johannisbeere und ein Hauch Barrique. Angenehm im Abgang mit markanten Tanninen. Langanhaltend und andauernd im Geschmack.



Fuentenarro Crianza, Ribera del Duero

42,-

Kirschrote Farbe. Aroma ausdrucksvoll, sortenrein, reifes Obst, Röstnoten. Am Gaumen kraftvoll, reife Tannine.



Prosecco Collalto di Conegliano Extra Dry

39,-

Blasses Strohgelb mit feiner, beständiger Perlage. Das Aroma wirkt delikates, fruchtig, leicht und aromatisch. Am Gaumen spritzig, frisch und elegant.





Unsere Weine im Offenausschank

Weissweine:

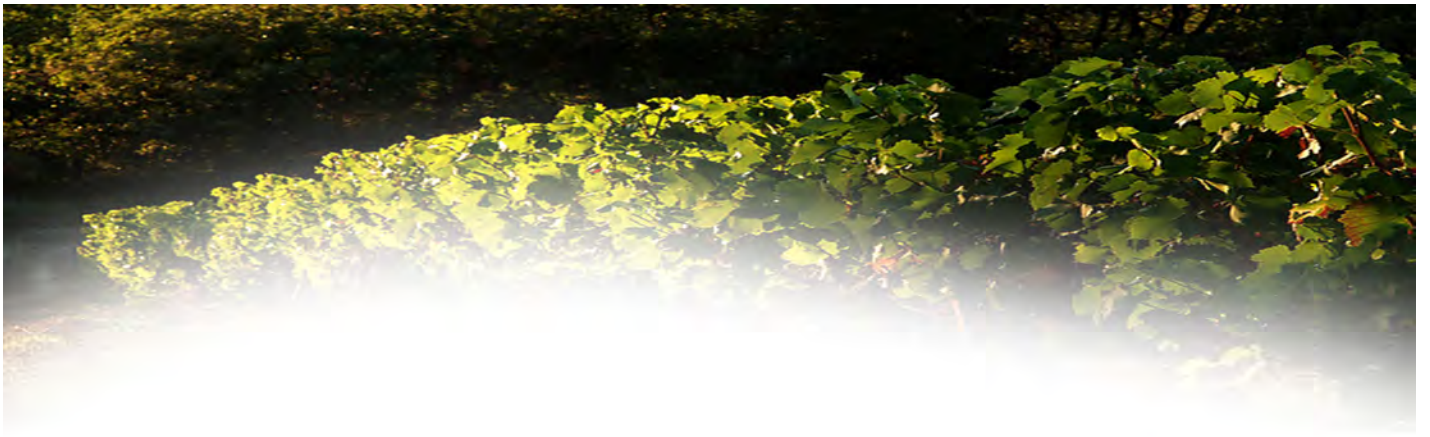
	<i>1 dl</i>	<i>3 dl</i>	<i>5 dl</i>
<i>Vully Chasselas</i>	3.50	10.50	17.50
<i>Yvorne Chablais</i>	4.80	14.20	22.00

Rosé :

<i>Œil-de-Perdrix</i>	4.60	13.80	22.00
-----------------------	------	-------	-------

Rotweine :

<i>Vully Dionysos Assemblage</i>	3.90	11.70	19.50
<i>Goron</i>	3.70	11.10	18.50
<i>Dôle du Valais</i>	3.70	11.10	18.50
<i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	3.70	10.50	17.00
<i>Primitivo di Salento</i>	3.90	11.70	19.50



Flaschenweine rot

Spanien



Rioja Crianza Marques del Puerto 50cl.

28.00

*Herrliches Aromabündel von Dörrfrüchten, und exotischen Gewürzen
Passt zu marinierten Grillspezialitäten, Fleisch an Saucen, Wild und Lamm*



Rioja Reserva Bodegas Beronia

38.00

*18 Monate im Barrique ausgebaut. Ein herrlicher Rioja der grosse Freude macht.
Er passt zu Lamm- und Rindfleisch oder zum Wild*

Argentinien



Malbec of Mendoza Melodias „Bodegas Trapiche“

39.00

*12 Monate im Barrique ausgebaut mit Aromen von reifen Zwetschgen und ein Hauch Vanille,
Er passt zu Grilladen, Lamm- und Rindfleisch.*





Flaschenweine rot

Italien



Barbera del Monferrato Giulini „Accornero“ 44.00

*Fruchtig frischer Barbera der zur Hälfte in Barriques ausgebaut wird.
Er passt gut zu Geflügel, Schweinefleisch oder Schinken*



Nero d'Avola Campo Reale „Tenuta Rapitala“ 38.00

*Intensives Bukett von reifen Früchten und Gewürzen, harmonisch und nicht zu schwer
Er passt gut zu Pizza, Pasta und Grilladen*



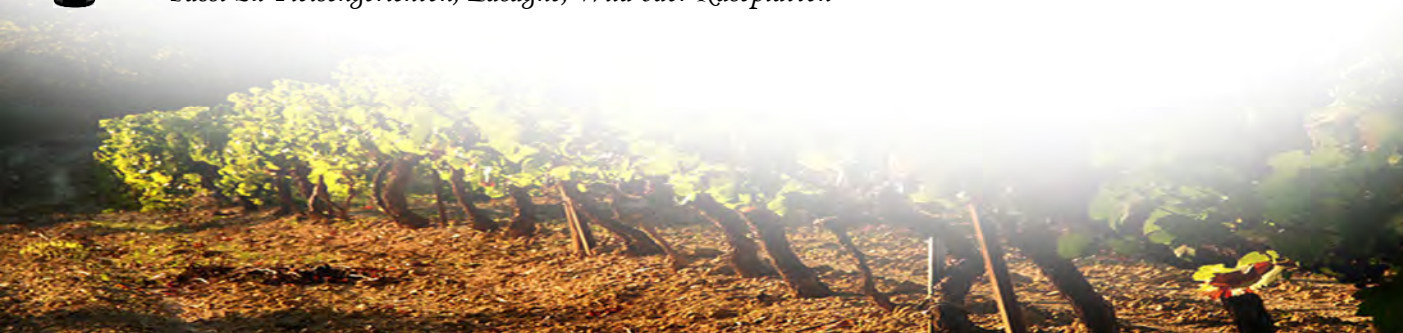
Primitivo del Salento IGT „Castello Monaci“ 36.00

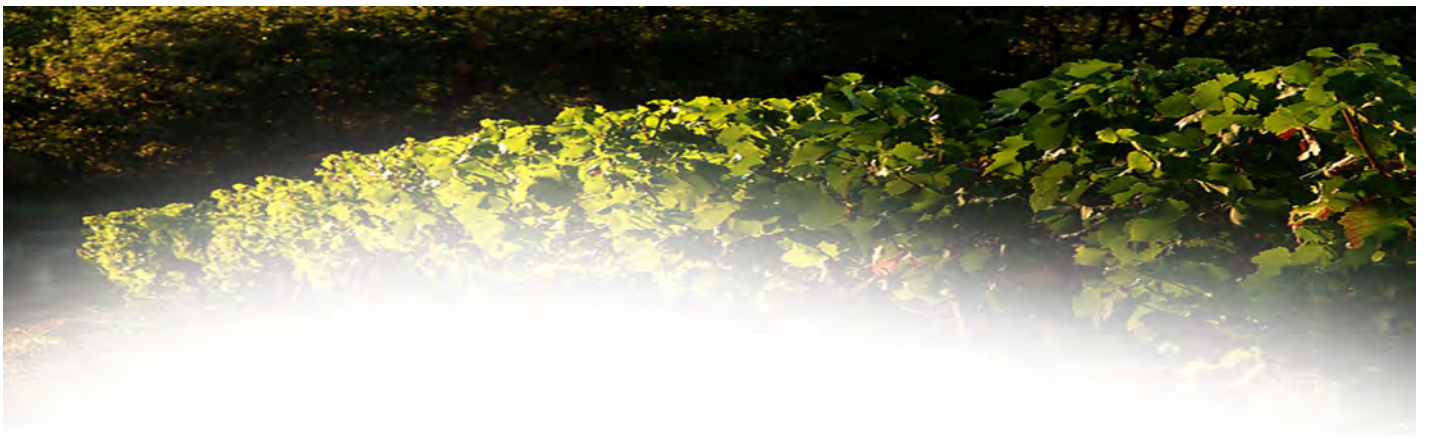
*Süßes Fruchtaroma gepaart mit mediterranen Gewürzen. Zum Teil in Barriques ausgebaut
Passt sehr gut zu Teigwaren Pizza oder Gemüseauflauf*



Ripasso della Valpolicella Superiore Veneti di Torbe 44.00

*Ein konzentrierter Wein mit kräftiger Struktur viel Klasse und Profil
Passt zu Fleischgerichten, Lasagne, Wild oder Käseplatten*





Flaschenweine rot



Pinot-Noir Chablais „Maison du Lizard“

36.00

*Fruchtiger Pinot mit feiner Aromatik von roten Früchten.
Passt sehr gut zu Schweine- und Rindsfleisch*



Gamaret „Chablais“ Barrique Henri Badoux

42.00

*Barriqueausbau mit kräftiger, weicher Struktur und würziger Aromatik.
Passt perfekt zu Wild, oder Pferdefleisch.*



Humagne rouge du Valais Henri Badoux 50 cl.

31.00

*Aromatisch und rustikal mit Aromen von Efeu und Hagedorn
Er passt zum roten Fleisch, Wild oder Käseplatten*

75 cl.

43.00



Cornalin du Valais Henri Badoux

48.00

*Der Cornalin ist eine Walliserspezialität mit einer herrlich intensiven Aromatik.
Passt sehr gut zu Wildgerichten, Lamm, Grilladen und Weichkäse*



Ticinello Merlot del Ticino Zanini

40.00

*Ein eleganter Vertreter aus der Südschweiz mit Aromen nach Pflaumen.
Passt sehr gut zu Trockenfleisch, Carpaccio, Terrinen und Geflügel*

