

# ROTWEINE SCHWEIZ

---

GRAUBÜNDEN	50 cl	75 cl
Jeninser Blauburgunder „Mariafeld“, Christian Jenny		47.00
Jeninser Beerli, „Barrique“, Christian Jenny	36.00	52.00
Fläscher Blauburgunder, Thomas Marugg		45.00
Fläscher Blauburgunder „ Barrique „, Thomas Marugg	36.00	52.00
Fläscher Pinot noir, Davaz Andrea		54.00
Zizerser Pinot noir, Sélection, AOC, Manfred Meier		56.00
Maienfeld Blauburgunder, Emil Nuesch, Balgach		46.00
WALLIS		
Humagne rouge, „Cerf „, Albert Biollaz, Valais		46.00
TESSIN		
Carato, Merlot del Ticino, Delea, Losone	38.00	56.00

# ROTWEINE FRANKREICH

---

	Jahr	75 cl
BORDEAUX		
Château Monbrison, MC, Mr. Davis et ses fils, Margaux	1997	82.00
Château Brane, Cantenac, grand cru classé, Margaux	2002	118.00
Château Cantenac Brown, Margaux A. Cantenac, Gironde 3/8	2001	65.00
Château Lynch Bages, 5ème grand cru classé, A. Cazes, Pauillac	2004	122.00
Château de la Tour, Propr. de Salleboeuf, Gironde, Pauillac	1998	66.00
Château Ségur de Cabanac, Delon, St. Estephe	1992	74.50
Clos du Roy, Cuvée Arthur, Saillans, Gironde, Fronsac	1998	58.00
BOURGOGNE		
Gevrey – Chambertin, Bouchard père et fils, Côte de Nuit	2005	69.50
Chateau Grancey, Grand Cru, Louis Latour, Bourgogne 3/8	2001	55.00
Moulin à vent, Bouchard père et fils, Beaujolais	2001	48.00

# ROTWEINE ITALIEN

---

<b>VALTELLINA</b>	<i>37.5 cl</i>	<i>75 cl</i>
<b>Valtellina superiore, "Prestigio"</b> Fratelli Triacca		<i>58.00</i>
<b>Veltliner Sforzato,</b> Canua, Conti Sertoli Salis		<i>72.00</i>
<b>Reciotto di Valpolicella classico,</b> Allegrini ( süss )		<i>66.00</i>

## PIEMONTE

<b>Accornero "Centenario",</b> Monferrato		<i>98.00</i>
<b>Accornero, Bricco Battista,</b> Monferrato, Magnum	<i>( 150 cl )</i>	<i>108.00</i>
<b>Barbaresco,</b> Bricco Rio Sordo, Musso		<i>68.50</i>
<b>Sito Moresco Langhe DOC,</b> Angelo Gaja, Barbaresco	<i>48.00</i>	<i>92.00</i>
<i>Feiner Duft nach roten Beeren; eleganter Stil mit Kraft und feiner Herbe. Der saftige, attraktive Wein ist von perfekter Harmonie der drei Rebsorten Nebbiolo (30%), Merlot (35%) und Cabernet Sauvignon (35%).</i>		
<b>Insieme,</b> Trauben: Barbera d'Alba und Nebbiolo, Livia Fontana		<i>65.00</i>
<b>Insieme,</b> Livia Fontana, ( Magnum )	<i>( 150 cl )</i>	<i>126.00</i>
<b>Dolcetto d'alba,</b> Livia Fontana		<i>45.50</i>
<b>Pin, La Spinetta,</b> Monferrato, Cant. Agr. La Selva		<i>88.00</i>
<b>Vicara,</b> Vadmo, Barbera del Monferrato, V. Cassini		<i>57.50</i>
<b>Giulin,</b> Barbera del Monferrato, Accornero	<i>37.00</i>	<i>59.00</i>
<b>Nebbiolo Langhe,</b> Deltetto Carlo		<i>48.00</i>
<i>Der Nebbiolo Langhe ist ein voller, weicher Wein von feinsten Frucht. Das Bouquet erinnert an dunkle Rosen und Lakritz. Ein Schmeichler von einer eleganten Duftigkeit.</i>		
<b>Parusso,</b> Barbera d'Alba, Bricco Rovella, Rovella Monforte d'Alba		<i>67.00</i>
<i>Der rubinrote Parusso hat einen intensiv, charakteristischen, delikaten Duft und erinnert an Himbeeren. Ein trockener, Wein mit einem guten Körper.</i>		
<b>Alfiera,</b> Marchesi Alfieri, Barbera d'Asti		<i>66.00</i>
<b>La Tota,</b> Marchesi Alfieri, Barbera d'Asti, (secondo vino)		<i>54.00</i>
<b>Bava Lago,</b> Casa Bava, Monferrato		<i>58.00</i>
<b>Parusso Barolo,</b> Armando Parusso, Bussia, Monforte d'Alba		<i>69.00</i>
<i>Ein reinrassiger Wein, voller Charakter und schliesst mit Erinnerungen an Lakritze ab</i>		
<b>Bricco Manzoni,</b> Trauben: 80% Nebbiolo, 20% Barbera, ein toller Wein, zeigt dunkle Beeren, wirkt kräftig, voll und lang, mit schönen, weichen Tanninen		<i>78.00</i>

# ROTWEINE ITALIEN

---

VENETO	37.5 cl	75 cl
<b>Campofiorin, Ripasso, Masi</b>		48.00
<b>Amarone Masi, Costasera, Valpolicella</b>		69.00
<i>Der Costasera besticht durch frische, fruchtige Aromen mit einem Hauch von Schokolade. Konzentrierte Frucht am Gaumen, samtige Tannine und eine gute Struktur runden das Geschmackserlebnis ab.</i>		
<b>Amarone DOC, Tedeschi</b>		68.00
<i>Ein vielschichtiger weicher Wein, mit leichten Vanillenoten in der Nase (vom Holzfass), opulente Frucht und „süßser“ Schmelz von Kirschen, Johannis- und Brombeeren. Robuste Struktur.</i>		
<b>Monte Garbi, Valpolicella superiore, Tenuta San Antonio</b>		59.00
<b>Chapitel Mont Olmi, Riserva Amarone di Valpolicella, Tedeschi</b>		94.00
Ein Amarone der absoluten Spitzenklasse		
<b>Recioto di Valpolicella, 16° C, (sehr süß)</b>		53.00
<b>Valpolicella, Quintarelle Giuseppe, Ceré di Negrar</b>		105.00
<b>Fratta, Maculan, Cabernet Sauvignon – Merlot</b>		96.00
<b>Masari, Azienda agricola Suavia, Valdagno Vincenza</b>		72.50
<i>Trauben : 70 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 20 Monate Barriqueausbau, Rubinrot von besonderer Intensität. Reicher und komplexer Wein. Gereifter Beerenduft mit Vanille- und Kakaogeschmack. Weiche, süsse Tannine. Ein Wein mit Charakter</i>		
<b>Masari, Azienda agricola Suavia, Valdagno Vincenza</b>	(Magnum, 150 cl)	145.00
<b>San Martino, Azienda agricola Suavia (secondo vino)</b>		53.00

# ROTWEINE ITALIEN

---

## SARDEGNA

37.5 cl 75 cl

**Terre Brune**, Santadi Carignano del sulcis *Intensives Rubinrot mit einem komplexen Bukett: Kakaopulver, Pflaumen, Heidelbeeren, süsse Gewürze, feines Holz und Trockenfrüchte in der Nase. Im Mund von schöner Tiefe und mit präsenten Tanninen.*

88.00

**Rocca Rubia, Riserva**, Santadi *Dieser exzellente Rotwein der Rebe Carignano ist tiefrot in der Farbe und hat ein fein-würziges Bukett. Der Geschmack ist weich, harmonisch, komplex und langanhaltend. Ein absolutes sardisches Geschmackserlebnis.*

30.00

58.00

## SICILIA

**Merlot**, Planeta IGT

*Exzellente Fülle mit leicht mineralischen Noten, einer Fülle von fruchtigen beerigen Aromen, balsamisch weich, aber doch kraftvoll und vollmundig, elegant und harmonisch mit perfektem Ausgleich und außerordentlicher Länge im Abgang.*

74.00

**Syrah**, Planeta IGT

*Intensives Rubinrot mit violettfarbenen Reflexen; intensives und nachhaltiges Bukett mit Anklängen an Feigen, roten Johannisbeeren, eingelegte Kirschen und Kakao. Der Geschmack ist rund und warm am Gaumen, samtweiche Edeltannine begleiten eine lebhaft und breite Struktur, anhaltendes und harmonisches Finale.*

58.50

**Nero Ibleo**, Nero d'Avola, Agricola Chiavamonte Gulfi. *Rubinrote Farbe.*

*Das Bukett erinnert an Weichselkirschen mit einem leichten Vanillegeschmack. Ein harmonischer und kraftvoller Rotwein gepaart mit subtiler Eleganz.*

48.00

## UMBRIA

**Terra, Conti Zecca**, Leverano Riserva

56.00

## ROMAGNIA

**Sangiovese Romagna**, Torrè di Ceprano, Fatt. Cerbinia

58.00

## PUGLIA

**Primitivo di Salento**, IGT Domiziano, Primitivo (Zinfandl),

*liebliches, vollfruchtiges, samtiges Gewächs von bestechender Fülle und Kraft*

45.50

**Salice Salentino**, Agric. Celino, San Marco, Mischsatz von Negro Amaro und Malvasia, feinwürziger und Tiefe.

48.00

## ABRUZZEN

**Contado**, Uve Aglianico, DOC Molise

47.50

## MARKEN

**Brecciorolo**, Rosso Piceno, Assoli, Peceno, Traube Cuvée Montepulciano und Sangiovese, Spiel zwischen frischen Kirschen, roten Johannisbeeren und feinen floralen Noten für die Finesse. Saftige Frucht

46.00

## LOMBARDEI

**Nepomuceno**, Fraz. Cantrina, Merlot, Beerenfruchtig mit zarten vegetabilen Nuancen und einem pfeffrigen Kern

49.00

**Zerdi**, Fraz. Cantrina, Rosso, Benaco Bresciono

47.00

# ROTWEINE ITALIEN

---

<b>TOSCANA</b>	37.5 cl	75 cl
<b>Col di Sasso</b> , IGT Rosso, Castello Banfi S.p.a.		48.50
<b>Chianti classico</b> , Riserva la Madonina, Fratelli Triacca, (50 cl + 75 cl) <i>Ein Spitzengewächs aus verschiedenen Sangiovese Klonen (90%) mit einem geringen Zusatz Cabernet Sauvignon (10%). Perfekt kombinierte Eleganz und Kraft machen aus ihm einen absolut rassigen Wein.</i>	29.00	46.00
<b>Rosso Toscano Trasgaia</b> , IGT Supertuscan, 50 % Sangiovese, 50 % Cabernet Sauvignon, Aromatisch intensiv mit Röstaromen. Im Gaumen gut integrierte Säure und jugendliche Gerbstoffe. Fülliger Körper begleitet mit Aromen von dunklen Beeren und Kirsche. Viel Schmelz und Fülle aber auch Eleganz und Raffinesse		59.00
<b>Castello Fonterutoli</b> , Chianti classico, Mazzei, Sangiovese Traube <i>Bemerkenswerter Chianti classico der einer Riserva entspricht, mit enormer Dichte, Aromen von reifen, roten Beeren, Tabak und Schokolade. Ein Meisterwerk !</i>		74.00
<b>Cabreo il Borgo</b> , Ruffino S.p.a., Chianti <i>Trauben : 70 % Sangiovese, 30% Cabernet Sauvigno. , Eleganter, potenter, komplexer Wein. Intensives rot, Waldbeerengeschmack. Vollmundig, mit langem Abgang. Der ideale Wildbegleiter</i>		78.00
<b>Paleo</b> , Bolgheri rosso, Eugenio Campolmi		105.00
<b>Le Machiole rosso</b> , Eugenio Campolmi, (secondo vino)		72.00
<b>Brunello di Montalcino</b> , Col d'orcia <i>Ein Wein mit einem intensiven Rubinrot mit zarten granatfarbenen Reflexen. Der Duft ist breit gefächert und komplex, Anklänge an reife Waldbeeren mit Vanille- und Lakritznuancen.</i>	39.00	75.00
<b>Fontalloro</b> , Fattoria di Felsina, Castelnuovo Sangiovese <i>Der Fontalloro überzeugt mit einem würzigen Bukett mit hervortretenden Noten von Tabak und feuchter Erde. Dank der angemessenen Reifung am Gaumen gute und anhaltende mittelweiche Tannine. Im Abgang anhaltend, strukturiert und rassig.</i>		74.00
<b>50 &amp; 50 Avignonesi-Capanelle</b> , Ca-Cima-Vignole		138.00
<b>Bruno di Rocca</b> , Vecchie terre di Montefili, Greve Chianti		108.00
<b>Morellino di Scansano</b> , Le Pupille, Maremma <i>Ein Spitzenwein aus dem Süden der Toskana, der Provinz Grosseto. Aus der kleinbeerigen Sangiovese-Traube wird ein harmonischer, eleganter Rotwein gekeltert.</i>		64.00
<b>Magari</b> , Ca' Marcanda, Angelo Gaja <i>Mit seiner weichen Merlot-Frucht und den würzigen Cabernet – Aromen repräsentiert Magari die Quintessenz der oberen Maremma. Sein Geschmack ist voll und rund, aber sehr elegant und fein in der Textur.</i>		92.00
<b>Promis</b> , Ca' Marcanda, Angelo Gaja <i>Promis verbindet die Eleganz von Merlot und Syrah mit der noblen Strenge des Sangiovese: fruchtig - ausgewogen, bereits jung sehr saftig und zugänglich.</i>		72.00

# ROTWEINE

---

## CALIFORNIA

50 cl 75 cl

**Cabernet Sauvignon**, Hess Select, Napa Valley  
*Ein bekannter spezieller Wein.*

61.50

## SPANIEN

**Cachôpa Tinta Reserva**, Ribera del Duero

*Ein faszinierendes Bukett mit Röstaromen. Schöne, intensive Frucht. Der Wein wirkt im Gaumen wuchtig, warm mit einem lieblichen Touch. Es ist ein Wein mit Rasse und Klasse. Das Finale ist beinahe endlos.*

76.50

**Bajoz, Tinta de Toro**, Crianza, Tempranillo

*Seine Herkunft ist Toro, die Traubensorte heisst Tinta de Toro. Der Wein besticht durch sein kräftiges, dunkles Rot mit Kirschtönen, einem kräftigen, eleganten Aroma. Im Gaumen ist er voll, rund und ausgewogen.*

38.00

55.00

**Ventus, Bajo Aragon**, Cretas Teruel

48.00

**Priorat Legitim Crianza DO MO**, Bodegas De Muller, Reus, 60% Grenache, 20% Merlot, 10% Syrah, 10% Carignan. Priorat ist eine der interessantesten Rotweine Spaniens aus dem abgelegenen Katalonien. Kräftiges Rot mit rubinroten Reflexen. In der Nase Gewürznoten kombiniert mit Vanille, reifen roten Früchten und einer feinen Nuance von Balsamico. Starker anhaltender Abgang.

58.00

## AUSTRALIEN

**Penfolds Bin 389**, Cabernet / Shiraz, South Australia

*"Baby Grange", gleiche Kelterung wie der Grange, kürzerer Ausbau im Barrique, tiefes Purpurrot, reiche Frucht mit deutlichem Vanilleton, vollmundig, würzig, wuchtiger ausgewogener Wein*

69.50

**Shiraz Bin 50**, Lindemanns. Eine sehr edle Rotweinsorte. Die Haupttraubensorte in Australien. Frisches leuchtendes Rot, blumige Duftnote und guter Abgang

48.00

## CHILE

**Sena**, 2001, Blend: Cab.Sauvignon, Merlot, Cab.Franc, Carménere  
*Aconcagua Valley, Robert Mondavi*

122.00

## SÜDAFRIKA

**Mulderbusch**, Faithful hound, Stellenbosch

*Cabernet Sauvignon / Merlot / Malbec / Cabernet Franc*

58.50

## URUGUAY

**Toscanini, Tannat – Merlot**, Juan Toscanini, Inavi

44.00

**Toscanini, Tannat Reserva**, Juan Toscanini, Inavi

54.00

## ARGENTINIEN

**Masi, Tupungato**, Style Veneto, "Passo Doble", Malbec, Corvina

*Ein sehr gefälliger Argentinier im Amarone Stil.*

52.00

# WEISSWEINE

---

SCHWEIZ	50 cl	75 cl
<b>GRAUBÜNDEN</b>		
Fläscher Chardonnay, Thomas Marugg	34.00	52.00
Fläscher Sauvignon blanc, Daniel Marugg		56.00
Fläscher Riesling & Sylvaner, Andreas Davaz		48.00
Malanser , Pinot blanc, Von Salis		56.00
Zizerser Sauvignon blanc, Manfred Meier		58.00
Zizerser Pinot blanc, Manfred Meier		56.00
Zizerser Gewürztraminer, Manfred Meier	45.00	
<b>WAADTLAND</b>		
St.Saphorin, Domaine de Charmigny, H. Badoux, Aigle-Vaud (37.5cl)	24.00	48.00
Dézaley, Grand cru, Vins dufaux		56.00
<b>TESSIN</b>		
Granito, Bianco del Ticino, Assemblage-fumé, Arzo		62.00
<b>ITALIEN</b>		
Prosecco Val d'Oca, Spumanté, V.S.Q. Extradry		48.00
Yrnm, Uve Zibibo,(Muskat) Vinicole Miceli, Palermo-Sizilien		48.50
Langhe Arneis, Livia Fontana, Cast. Falletto, Piemont		52.50
Mimosa, Sauvignon & Mimosa orientali, Colle Manora		56.00
Vitiana, Falesco, Bianco Umbria, Montecchio		45.00
Santavenere, , San Bartolomeo, Chardonnay, Triacca, Toscana		48.00
Giunco, Vermentino di Sardegna, San Anna, Arresi		47.00
<b>CALIFORNIA</b>		
Chardonnay, Hess Select, Nappa Valley <i>Ein Wein mit aussergewöhnlicher Struktur – feingliedrig und komplex zugleich und einem tropischen Fruchtcharakter.</i>		56.50

# DESSERTWEINE

---

SCHWEIZ	37.5 cl	50 cl	75 cl
Jeninser Blauburgunder, Beerenauslese, 15.5°C, G.B. v. Tscharner		68.00	
<b>ITALIEN</b>			
Khaggiar, Agricola Sebasté, Barolo		49.00	
Avié, Mosto di uve appasite, C'castlet, Piemont	44.00		
<b>FRANKREICH</b>			
Sauterne, la Tour Blanche, 1er cru	59.00		
Sauterne, Ch. Béchereau			88.00

# OFFENE WEINE

10 cl 20 cl 25 cl 50 cl

## Weiss

Gespritzten Weissen		6.50		
Zizerser Riesling & Sylvaner, Christian Jenny	5.00	10.00		25.00
Epesse, H. Badoux	5.00	10.00		25.00

## Rosé

Bündner Federweissen, Von Salis				27.00
---------------------------------	--	--	--	-------

## Rot

Dôle du Valais, Emery			10.50	21.00
Merlot del Piavé				19.00
Jeninser Blauburgunder, Bündner Landwein	4.80	9.60		24.00
Cabernet - Merlot, Golden Hill Südafrika				25.00
Cabernet Sauvignon Explorer, California				27.00

## Top 50

Vino Nobile di Montepulciano, Santa Venere, Triacca	5.50	11.00		27.50
Chianti classico, La Madonina, Triacca				29.00

Alle Preise inkl. 7.6 % Mwst

# CHAMPAGNER / SEKT

---

	<i>10 cl</i>	<i>75 cl</i>
<b>Canard Duchêne</b> , Champagne, A. Lurdes, brut		78.00
<b>Veuve Cliquot Champagne</b> , Ponsardin, brut		89.00
<b>Moet et Chandon</b> , demie-bouteille	<i>(37.5 cl)</i>	45.00
<b>Prosecco Val d'Oca</b> , Spumante, V.S.Q., extradry		48.00
<b>Cüpli Sekt</b> / Prosecco	<i>10.00</i>	
<b>Cüpli Champagner</b> Moet et Chandon	<i>15.00</i>	

# ROSÉ

---

	<i>50 cl</i>
<b>GRAUBÜNDEN</b>	
<b>Bündner Federweissen</b> , von Salis, Maienfeld	27.50