

Weinkarte

Offene Weine und Schaumweine / Vins et vins mousseux ouverts

	1 dl
Fendant Réserve Taugwälder, Wallis	4.20
Johannisberg, Provins, Wallis	4.30
Sauvignon Blanc, J. Germanier, Wallis	6.00
Petite Arvine, Betrisey, Wallis	6.50
Heida Visperterminen, Johanneli Fi, Wallis	7.50
Wein gespritzt	4.50
Kir <Fendant mit Cassis de Bourgogne>	5.00
Dôle Blanche, Provins, Wallis	4.30
Dôle, J. Germanier, Wallis	4.30
Pinot Noir de Sierre, J. Vocat, Wallis	6.00
Humagne Rouge, Johanniterkellerei, Wallis	7.00
Cabernet Sauvignon, Kalifornien	6.00
Pergolaia, Caiarossa, Toskana, Italien	6.50
La Revilla, Ribera del Duero, Spanien	7.00
Moscato d'Asti,	8.00
Prosecco	7.50
Flûte-Cüpli, Louis Roederer Brut	14.50

Weissweine

Schweizer Weissweine

	1,5 l	70*/75 cl	50*/37,5 cl
<i>Fendant Dame de Sion, Favre</i> Chasselas; fruchtbetontes Bouquet, am Gaumen rassig mit perfektem Säurespiel, trockener Fendant		41.00*	21.50
<i>Fendant Balavaud « Grand Cru », J. R. Germanier</i> Chasselas; eindruckliche Struktur, starke Feuersteinnote, angenehmer Abgang	82.00	41.00	
<i>Fin Bec « Mer », Cave fin bec</i> Heida und Viognier; Französisch-Schweizerische Assemblage, Bouquet von Grapefruit, am Gaumen Aromen von Zitrusfrüchten		43.00	23.00
<i>Johannisberg AOC, Leukersonne</i> Sylvaner; runder, vollmundiger, ausgewogener Wein; am Gaumen Aromen von Mandeln und reifen Beeren		41.00	
<i>Johannisberg, Claudy Clavien</i> Sylvaner; ausgeglichene Balance zwischen Frucht und Säure		44.00	
<i>Sauvignon blanc « Réserve Taugwalder », J. Germanier</i> Echter, fruchtiger Weisswein mit einer schönen Aromatik		41.00	
<i>Chardonnay de Loèche, Gilles & Joël Cina</i> Fruchtiger Weisswein, am Gaumen Noten von Bittermandeln und Gewürzen		41.00	
<i>Petite Arvine, Betrisey</i> Arvine; Bouquet von exotischen Früchten wie Pampelmuse und Limone, Wein von grosser Komplexität; kräftiger, salziger Abgang		44.00*	26.00
<i>Petite Arvine Martigny, Gérald Besse</i> Arvine; komplexes Bouquet von Rhabarber und rosa Grapefruit, am Gaumen intensive Fruchtnoten von Rhabarber und rosa Grapefruit		54.00	29.00
<i>Heida Visperterminen, Johanneli Fi</i> Heida; Bouquet von Zitrusfrüchten, Melonen und Ananas am Gaumen schöne Lebhaftigkeit und lang anhaltender Abgang		49.00	34.00*
<i>Dézaley «Chemin de Fer Grand Cru», Luc Massy</i> Chasselas; Bouquet von Honig, Karamell und Feuerstein		55.00*	

Humagne Blanc, Maison Gilliard 47.00

Humagne Blanc; Bouquet von Feldblumen, am Gaumen lebhaft, schöne Säure

Amigne de Vetroz Balavaud, J.R. Germanier 45.00

Amigne; geschmeidig, natürliche Säure, leichte Süsse

Cuvée Madame Rosmarie Blanc, A. Mathier 47.00

Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris und Sylvaner;

Bouquet von exotischen Früchten und Pfeffer, am Gaumen vollmundig mit Restsüsse

Österreichische Weissweine

75 cl

Riesling Loiserberg, Wenzel, Niederösterreich 43.00

Riesling; Bouquet von Pfirsichfrucht, am Gaumen Pfirsich mit Zitronenzestenhauch, frisch, lebhaft, saftiger Abgang

Grüner Veltliner, Markowitsch, Niederösterreich 38.00

Grüner Veltliner; Bouquet von Zitrusfrüchten, am Gaumen viel Frucht und Würze

Grüner Veltliner Smaragd Urgestein, F.X. Pichler, Wachau 75.00

Grüner Veltliner; Bouquet von Lindenblütenhonig, Aprikosen und Quitten, am Gaumen nach Wiesenkräutern und Kamille, leichte Bitternote

Italienische Weissweine

75 cl

Pinot Grigio Anger, Kellerei St. Michael, Südtirol 42.00

Pinot Grigio; Bouquet von reifer Birne und Honigmelone, feiner Säurespiegel und langer Abgang

Vistamare, Gaja, Toskana 73.00

Vermentino, Viognier, Chardonnay und Sauvignon Blanc;

fruchtig, aromatisch mit ausgewogener Mineralität, Duft nach reifen Pfirsichen

Französische Weissweine

	75 cl	37,5 cl
<i>Pouilly Fumé, René Carroi, Loire</i>	56.00	
<i>Sauvignon Blanc; fruchtig mit rauchigen Nuancen</i>		
<i>Chablis Premier Cru, Damien & Romain Boucharde, Burgund</i>	63.00	37.00
<i>Chardonnay; Bouquet von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und Birnen</i>		

Champagner

	75 cl	37,5 cl
<i>Louis Roederer Brut</i>	92.00	54.00
<i>40% Pinot Noir, 40% Chardonnay und 20% Pinot Meunier</i>		
<i>Louis Roederer Rosé</i>	195.00	
<i>70% Pinot Noir und 30% Chardonnay; Aromen von Wildbeeren und Zitruschalen</i>		
<i>Ruinart Rosé</i>	135.00	
<i>55% Pinot Noir und 45% Chardonnay</i>		
<i>Charles Heidsieck</i>	96.00	
<i>Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay; Bouquet von frischer Brioche und gerösteten Kaffeebohnen, am Gaumen Noten von reifen Kirschen, Mineralien und Vanille</i>		
<i>Veuve Cliquot</i>	98.00	
<i>50% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier und 30% Chardonnay</i>		
<i>Dom Perignon</i>	290.00	
<i>Chardonnay und Pinot Noir</i>		
<i>Moët & Chandon Ice Impérial</i>	106.00	
<i>Bouquet von tropischen Früchten und eisiger Frische</i>		

Prosecco & Moscato

	75 cl	37,5 cl
<i>Prosecco di Valdobbiadene Superiore D.O.C.G., Villa Sandi</i>	49.00	
<i>100% Glera; Aromen von grünem Apfel und exotischen Früchten, feines Mousseux</i>		
<i>Moscato d'Asti D.O.C.G., Ceretto</i>		29.00
<i>100% Moscato; Aromen von frischen Früchten, ausgeglichene Süsse</i>		

Roséweine

Schweizer Rosé

	75 cl	50 cl
<i>Dôle Blanche, J.R. Germanier</i>	41.00	
<i>Pinot Noir und Gamay; fruchtig, feiner, süffiger Wein</i>		
<i>Œil-de-Perdrix, Cave Fin Bec</i>	41.00	
<i>Pinot Noir; Bouquet von Heidelbeeren und Johannisbeeren, rund, rassiger und erfrischender Abgang</i>		
<i>Dôle Blanche du Valais, Caves Imesch</i>		21.00
<i>Lieblich, rund, ausgewogener Säuregehalt</i>		

Französischer Rosé

	75 cl	
<i>Cinsault, Les Jamelles, Pays d'Oc</i>	41.00	
<i>Bouquet von Himbeeren, Erdbeeren und Grenadine begleiten Blumennuancen von Lavendel und Rose, angenehme Frische, rund, ausgeglichene Säure</i>		

Rotweine

Schweizer Rotweine

	70*/75 cl	50*/37,5 cl	1,5 l
<i>Dôle Balavaud « Grand Cru », J. R. Germanier</i> <i>Pinot Noir und Gamay; fruchtiger, ausgeglichener und harmonischer Wein</i>	41.00		
<i>Pinot Noir « Réserve Taugwalder », J. Vocat</i> <i>Pinot Noir; Aromen von reifen Früchten wie Quitten und Nüssen</i>	41.00	29.00*	75.00
<i>Pinot Noir « Grand Crû de Salquenen »</i> <i>Pinot Noir; elegant, samtig, rassig, finessenreich und charaktervoll</i>	52.00		
<i>Humagne Rouge, Johanniterkellerei</i> <i>Humagne Rouge; Holunder- und Heidelbeeraromen, am Gaumen kräftig und voll, ausgewogenes Frucht - Tanninverhältnis</i>	41.00		
<i>Humagne Rouge Eichenfass Collection F, Favre</i> <i>Humagne Rouge; kräftig, herber Charakter, wild</i>	63.00		
<i>Syrah AOC, Leukersonne</i> <i>Syrah; pfeffrige, würzige und fruchtige Aromen</i>	49.00		
<i>Syrah « Réserve de l'éleveur de reines » AOC, Betrisey</i> <i>Syrah; Bouquet von Pfeffer, schwarzen Johannisbeeren, Himbeeren und Brombeeren, am Gaumen dieselben Aromen, tanninhaltig, robust, strukturiert</i>	56.00*	32.00	
<i>Cayas, J. R. Germanier</i> <i>Syrah; Bouquet von Kleinfrüchten, Vanille und Gewürzen, am Gaumen frisch und lebhaft</i>	75.00	41.00	150.00
<i>Cornalin « Phénoménal », Betrisey</i> <i>Cornalin; 10 Monate im Eichenfass, würziges Bouquet von Sauerkirschen</i>	58.00*	33.00	
<i>Cornalin Vitis Antiqua 1798 AOC, Leukersonne</i> <i>Cornalin; Aromen von schwarzen Kirschen, Pflaumen und ein Hauch von Süssholz, am Gaumen sehr weich, füllend und dezente Kirschnoten</i>	82.00		
<i>Diolinoir AOC, Gilliard</i> <i>Diolinoir; 12 Monate im Eichenfass, Aromen von gedörrten Pflaumen, am Gaumen Aromen von Holz und Vanille</i>	49.00		
<i>Merlot, Nadia Mathier</i> <i>Merlot; Bouquet von reifen Früchten, Gewürzen und Holunder, Eichenfass, samtig am Gaumen, lang anhaltender Abgang</i>	59.00		

<i>Cabernet Franc, Gilliard</i>	49.00		
<i>Cabernet Franc; Aromen von schwarzen Beeren und grünem Pfeffer, am Gaumen geschmeidig, direkt und leicht</i>			
<i>Cuvée Madame Rosmarie, A. Mathier</i>	47.00	25.00	94.00
<i>Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Humagne Rouge und Syrah; Fruchtiger Geschmack, leichte Pfeffernote, herbe Tannine</i>			
<i>Clos du Châteaux, Bonvin</i>	47.00		94.00
<i>Pinot Noir und Merlot; Aromen von Beeren mit würziger Note von Pfeffer, am Gaumen leichte Raucharomen, vollmundig</i>			
<i>Nuit Saint Pierre, Cave la Pleine Lune</i>	62.00*	33.00	124.00
<i>Cabernet, Syrah, Merlot und Verdot; Eichenfass, Aromen von Vanille, Kokos und geröstetem Kaffee, kraftvoll am Gaumen</i>			
<i>Walmarona, Leukersonne</i>	79.00		
<i>Merlot, Cabernet Franc und Cornalin; Aromen von Tabak, schwarzen Beeren und Schokolade, am Gaumen wuchtig und robust</i>			

Italienische Rotweine

	<i>75 cl</i>	<i>37,5 cl</i>	<i>3*/1,5 l</i>
<i>Pergolaia, Caiarossa, Toscana</i>	43.00		82.00
<i>Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot Aromen von roten Beeren, ausgewogene Struktur, lang und fruchtig am Abgang</i>			
<i>Villa Donoratico Tenuta Argentiera, Bolgheri, Toscana</i>	56.00	33.00	112.00
<i>45% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 15% Merlot und 10% Petite Verdot; Aromen von Pflaumen, Brombeeren und Kirschen, am Gaumen Note von dunklen Früchten</i>			
<i>Chianti Riserva Il Poggiale, Castellare di Castellina, Toscana</i>	59.00		
<i>90% Sangiovese, 5% Canaiolo und 5% Ciliegolo; Aromen von dunklen Früchten, Blüten, Rauch und Süssholz; am Gaumen fein, geschmeidig</i>			
<i>Sondraia, Bolgheri, Toscana</i>	63.00		126.00
<i>65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot und 10% Cabernet Franc ; Aromen von exotischen Kräutern und roten Früchten, vollmundig, samtiger und langer Abgang</i>			
<i>Argentiera Superiore, Bolgheri, Toscana</i>	108.00		216.00
<i>55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot und 5% Cabernet Franc; Bouquet von Vanille, Kirschen, Johannisbeeren, Pflaumen und balsamischen Aromen, am Gaumen Aromen von Brombeeren</i>			
<i>Promis, Gaja, Maremma Bolgheri, Toscana</i>	69.00		295.00*
<i>55% Merlot, 35% Syrah und 10% Sangiovese; Aromen von reifen Kirschen und roten Beeren, geschmeidige Tannine und elegante Frucht</i>			

<i>Magari, Gaja, Maremma Bolgheri, Toscana</i>	87.00	53.00	180.00
<i>50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon und 25% Cabernet Franc; Aromen von Eukalyptus und Zedernholz; dichte, weiche Fülle und langanhaltender Abgang</i>			
<i>Camarcanda 2010, Gaja, Maremma Bolgheri, Toscana</i>	175.00		
<i>50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon und 10% Cabernet Franc; Komplexe Tanninstruktur, mineralische Note, reich an Fruchtaromen und langanhaltender Abgang</i>			
<i>Brunello di Montalcino DOCG, Col d'Orcia, Toscana</i>	66.00	39.00	148.00
<i>100% Sangiovese; Eichenfass, Aromen von Waldbeeren, Kaffee und Gewürzen, am Gaumen finale Note von frischen Kirschen</i>			
<i>Guidalberto, Tenuta san Guido, Bolgheri, Toscana</i>	68.00	38.00	120.00
<i>60% Cabernet Sauvignon und 40% Merlot; Aromen von Pflaumen und Brombeeren, am Gaumen beständige Fruchtaromen mit einem Hauch von Lakritze und Kakao</i>			
<i>Sassicaia, Bolgheri, Toscana</i>	220.00		
<i>85% Cabernet Sauvignon und 15% Cabernet Franc; Aromen von schwarzen Beeren und geröstetem Holz</i>			
<i>Amarone di Valpolicella, Luigi Righetti, Veneto</i>	59.00	34.00	118.00
<i>60% Corvina Veronese, 25% Rondinella und 15% Molina; Aromen von Tee und Pflaumen, am Gaumen fruchtig mit langem Abgang</i>			
<i>Valpolicella Ripasso, El Campanar, Veneto</i>	47.00		
<i>60% Corvina, 15% Corvinone, 20% Rondinella, 5% Molinara nera; dichte Struktur und nachhaltiger Abgang, Duft nach Waldbeeren und Kirschen</i>			
<i>Monsordo Langhe Rosso, Ceretto, Piemont</i>	59.00		118.00
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah; Aromen von roten Beeren, reifen Früchten, Vanille und feinen Gewürzen, samtige Gerbstoffe, frisch-fruchtige Struktur,</i>			
<i>Sito Moresco, Gaja, Piemont</i>	78.00	49.00	165.00
<i>Nebbiolo, Merlot und Cabernet Sauvignon; Aromen von Kirschen, Himbeeren und feinen Gewürzen, Komplexität, Finesse und Geschmeidigkeit am Gaumen</i>			
<i>Barbera d'Alba, Olivero Mario, Piemont</i>	41.00		
<i>100% Barbera; Aromen von roten Früchten und Gewürzen, am Gaumen vollmundig und weich</i>			
<i>Barolo, Marchesi di Barolo, Piemont</i>	61.00		
<i>Nebbiolo; Aromen von Zimt, Tabak und Rosen, am Gaumen vollmundig, elegant, weiche Tannine</i>			
<i>Barbaresco, Pio Cesare, Piemont</i>	98.00		
<i>Nebbiolo; Aromen von reifen Früchten, vollmundig, komplex, milde und reife Tannine</i>			

Spanische Rotweine

	75 cl	1,5 l
<i>La Revilla, Finca la Revilla, Ribera del Duero</i>	46.00	
<i>Tempranillo; Aromen von Pflaumen, schwarzen Kirschen und Brombeeren, feingliedrig und harmonisch</i>		
<i>Arzuaga Crianza, Bodegas Arzuaga Navarro, Ribera del Duero</i>	58.00	
<i>90% Tempranillo, 7% Cabernet Sauvignon und 3% Merlot; Aromen von schwarzen Beeren und Pflaumen, am Gaumen dicht samtig, voll, langanhaltender Abgang</i>		
<i>Aalto Tinto, Mariano Garcia, Ribera del Duero</i>	79.00	
<i>Tempranillo; Aromen von Herzkirschen, Vanille, Kräutern und Zigarrenkiste, am Gaumen nach reifer Frucht und Pflaumen, Barriquenote</i>		
<i>Egomei, Finca Egomei, Rioja</i>	55.00	108.00
<i>Tempranillo und Graciano; mineralische Aromen und Duft nach schwarzen Früchten, am Gaumen samtene Tannine, aromatisch und viel Finesse</i>		
<i>Clos d'Agon, Clos d'Agon, Catalunya</i>	79.00	
<i>40% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 30% Cabernet Franc; Aromen von Walderdbeeren und Schwarzbrot, am Gaumen rotbeerige Süsse mit langem Abgang</i>		

Österreichische Rotweine

	75 cl	1,5 l
<i>Zweigelt Unplugged, Hannes Reeh, Burgenland</i>	44.00	84.00
<i>Zweigelt; Aromen von Weichselfrucht, Edelholzwürze und Vanille, am Gaumen intensive Kirschenfrucht und zarte Brombeernote, langer Nachhall</i>		
<i>Redmont, Markowitsch, Niederösterreich</i>	49.00	
<i>55% Zweigelt, 20% Blaufränkisch, 20% Cabernet und 5% Syrah; in der Nase rauchige und mineralische Note, am Gaumen elegant, engmaschig mit herrlicher Fruchtsüsse</i>		
<i>Das Phantom, Kirnbauer, Burgenland</i>	65.00	
<i>35% Blaufränkisch, 35% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot und 10% Syrah; Aromen von frischen Kirschen, süsslichem Karamell und Brombeeren, am Gaumen saftige, rotbeerige Fruchtcomponenten</i>		
<i>Opus Eximium, Gsellmann, Burgenland</i>	69.00	
<i>60% Blaufränkisch, 20% Zweigelt und 20% St. Laurent; Aromen von Kirschen und Brombeeren, weich, samtig, schön zum Trinken</i>		
<i>Schwarz Rot, Weingut Schwarz, Burgenland</i>	81.00	162.00
<i>Zweigelt; in der Nase ein Hauch von dunklen Beeren und Edelholzwürze, am Gaumen rotbeerige Nuancen</i>		

Französische Rotweine

	75 cl	37,5 cl
<i>Châteauneuf du Pape AOC, Domaine Saint Siffrein</i>	69.00	39.00
<i>65% Grenache, 15% Syrah, 15% Mourvèdre und 5% Cinsault; Bouquet von schwarzen Johannisbeeren, Kirschen und Lavendel, komplexer Gaumen mit denselben Noten</i>		
<i>Château Dubois, Grimon, Bordeaux</i>	75.00	
<i>80% Merlot und 20% Cabernet Franc; Aromen von Schokolade und Beeren</i>		
<i>Alter Ego de Château Palmer 2012, Château Palmer, Bordeaux</i>	97.00	
<i>51% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon und 9% Petit Verdot; Aromen von Pflaumen und Blumen, am Gaumen frisch mit edlem Holzgeschmack und Gewürznoten</i>		

Kalifornische Rotweine

	75 cl	37,5 cl
<i>Cabernet Sauvignon, Cycles Gladiator, Kalifornien</i>	41.00	
<i>Cabernet Sauvignon; Aromen von Cassisbeeren, Kirschen und Schokolade, am Gaumen saftig, lebhaft, geschmeidig und samtige Tannine</i>		

Dessertweine

		37,5 cl
<i>Malvoisie Flétrie, Rouvinez, Wallis, Schweiz</i>		31.00
<i>100% Pinot Gris; Aromen von Bienenwachs, Aprikosen, Zimt und kandierten Früchten, am Gaumen likörähnlich, geschmeidig, warmherzig</i>		
<i>Beerenauslese Cuvée, Kracher, Burgenland, Österreich</i>		53.00
<i>60% Welschriesling und 40% Chardonnay; Aromen von Steinobst und zarter Kräuterwürze, am Gaumen Fruchtnuancen und lebendige Säure, Mandarinen im Abgang</i>		
<i>Chardonnay Trockenbeerenauslese No. 4, Kracher, Burgenland, Österreich</i>		98.00
<i>100% Chardonnay; Aromen von gelber Apfelfrucht, reife Steinobstnoten und angenehmer Holztouch, Karamellnote im Nachhall</i>		

Einzelstücke

Rotweine

	37,5 cl	75 cl	1,5 l
<i>Château Roubine, Terre de Croix rouge, Côtes de Provence</i> <i>Cabernet Sauvignon und Syrah; Aromen von schwarzen Beeren und Pflaumen</i>			60.00
<i>Brunello di Montalcino, Altesino, Toscana</i> <i>100% Sangiovese; Aromen von Tabak, Schokolade und Vanille, am Gaumen dieselben Aromen, voller Körper, ausgeglichene Tannine</i>		75.00	
<i>Cabernet Sauvignon Starmont, Merryvale, Kalifornien</i> <i>76% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot, 6% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc und 3% Malbec; Aromen von roten u. schwarzen Johannisbeeren</i>	29.00	59.00	

Weissweine

	50 cl	75 cl	1,5 l
<i>Heida Visperterminen, St. Jodern</i> <i>Heida; Bouquet von Nüssen, Honig und exotischen Früchten am Gaumen schöne Lebhaftigkeit und lang anhaltendem Abgang</i>	27.00*		
<i>Heida, Rouvinez</i> <i>Heida; Bouquet von Nüssen, Honig und exotischen Früchten am Gaumen schöne Lebhaftigkeit und lang anhaltendem Abgang</i>		35.00	
<i>Heida, Kreuzritterkellerei</i> <i>Heida; Bouquet von Nüssen, Honig und exotischen Früchten am Gaumen schöne Lebhaftigkeit und lang anhaltendem Abgang</i>		35.00	