

Unsere Weine im Offenausschank

Weissweine

<u>Wallis</u>		1dl
Cuvée Madame Rosmarie blanc	Adrian Mathier	6.00
Sierre AOC «Terre Promise»	Adrian Mathier	5.50

Veneto

Lugana DOC «San Martino»	Tommasi	5.50
--------------------------	---------	------

Rotweine

Wallis

Cuvée Madame Rosmarie rouge	Adrian Mathier	6.00
-----------------------------	----------------	------

Veneto

«Gardetta» Rosso del Veneto	Bennati	5.50
-----------------------------	---------	------

Salento

Primitivo di Manduria DOC	Masseria Trajone	5.50
---------------------------	------------------	------

WEISSWEINE Schweiz

Wallis

75cl

Cuvée Madame Rosmarie AOC **A.Mathier** **13/14** **42.00**

Traubensorten: Petite Arvine, Sylvaner, Pinot Blanc und Pinot Gris
Eignet sich zu: Apéro, Geflügel, weissem Fleisch, asiatischer Küche.

Sierre «Terre Promise» AOC **A. Mathier** **2014** **41.00**

Traubensorte: Chasselas
Eignet sich zu: Apéro, Fischgerichten, weissem Fleisch.

Waadt

Epesses AOC **Cave Bougnol** **13/14** **41.00**

Traubensorte: Chasselas
Eignet sich zu: Apéro, Fischgerichten, weissem Fleisch.

Aigle AOC «Royal» **Eric Waldvogel** **13/14** **42.00**

Traubensorte: Chasselas
Eignet sich zu: Ideal als Apéro, zu Meerfrüchten, Fisch, Geflügel und Hartkäse.

Luzern

Cuvée Blanc AC **Weingut Heidegg** **13/14** **42.00**

Traubensorten: Chardonnay, Pinot Blanc
Ein wunderschöner Wein zu leichten Gerichten oder Apéro.

WEISSWEINE Italien

Piemont

75cl

Roero Arneis DOC

Cantina Nebbiolo

13/14

41.00

Traubensorte: Arneis

Eignet sich zu: Vorspeisen aus Fisch und würzigen Vorspeisen.

Veneto

Lugana DOC «San Martino»

Tommasi

13/14

41.00

Traubensorte: Trebbiano

Eignet sich zu: Aperero, Fisch, und leichten Fleischgerichten.

SCHAUMWEINE

75cl

Prosecco extra dry

Vinicola San Martino

41.00

10cl

**Prosecco Piccolo IGT
Spumante Brut**

Sergio Mionetto SpA

6.00

ROTWEIN Schweiz

Wallis

75cl

Cuvée Madame Rosmarie AOC **A. Mathier** **12/13** **42.00**

Traubensorten: Humagne, Cabernet, Syrah, Pinot noir / im Barrique ausgebaut
Eignet sich zu: Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Käse

Luzern

Cuvée Vigneron AC **Weingut Heidegg** **12/13** **42.00**

Traubensorten: Pinot noir, Cabernet Sauvignon und Diolinoir
Eignet sich zu: Speisen mit dunklen Fleischsorten, würzigem Hartkäse

Tessin

Merlot del Ticino DOC «Generoso» Matasci **12/13** **41.00**

Traubensorte: Merlot
Eignet sich zu: Kaninchenbraten mit Oliven, Risotto oder Pasta.

Graubünden

Maienfelder Pinot noir **Nüesch** **12/13** **41.00**

Traubensorte: Pinot noir
Hervorragend zu der feinen Schweizer – Küche.

ROTWEIN Italien

Piemont

75cl

Barbera d'Asti «Cru le Croci» DOC Neirano 2012 44.00

Traubensorte: Barbera/ im Barrique ausgebaut

Eignet sich zu: Rotes Fleisch passt zu diesem Wein, sowie rezente, gut gelagerte Käse

Veneto

Ripasso «Soraighe» DOC Bennati 12/13 42.00

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara

Eignet sich zu: Ein idealer Begleiter zu Wild, Steak und Käse.

«Gardetta» Rosso del Veneto IGT Bennati 2010 41.00

Traubensorten: Corvina, Merlot / im Barrique ausgebaut

Eignet sich zu: Braten und Lammgerichte, kräftige Käse, würzige Speisen.

Toscana

Bolgheri Rosso DOC «Pean» Batzella 2010 45.00

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc / im Barrique ausgebaut

Eignet sich zu: kräftigen Fleischgerichten, würziger Pasta und reifem Käse.

Salento

Salice Salentino Riserva DOC Masseria Trajone 2010 41.00

Traubensorten: Negroamaro, Malvasia Nera

Eignet sich zu: Geflügel, Kalb, Rind, Grilladen und Käse.

ROTWEIN Italien

Apulien

75cl

Primitivo di Manduria DOC **Masseria Trajone** **13/14** **41.00**

Traubensorte: Primitivo

Eignet sich zu: Gegrilltem Fleisch, feinen Wurstsorten, Pasta und Käsegerichten.

Frankreich

Bordeaux

Château de Malleret MC **Cru bourgeois** **2007** **47.00**

Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Ideal zu kräftigen Fleischgerichten

Top-50cl Weine

Weiss

50 cl

Epesses AOC, Chasselas Waadt 22.00

Rosé

Oeil de Perdrix AOC, Pinot noir Wallis 22.00

Rot

Fleurie AC, Gamay Beaujolais 22.00