

## OFFENE WEINE

---

Weissweine Offenausschank 5 dl 3 dl 1 dl

**Tartegnin blanc** Riem, Daepf & Co, Kiesen 19.00 13.00 5.00

**Fendant du Valais AOC** Maison Gilliard, Sion 21.00 14.00 5.00

**Johannisberg du Valais AOC** Les Fils Maye, Ridders 22.00

**Yvorne AOC** Association Viticole, Yvorne 24.00

Roséwein Offenausschank 5 dl 3 dl 1 dl

**Œil-de Perdrix Waadt** Henri Badoux, Aigle 23.00 15.00 5.00

Rotweine Offenausschank 5 dl 3 dl 1 dl

**Tartegnin rouge** Riem, Daepf & Co, Kiesen 19.00 13.00 5.00

**Pinot Noir du Valais AOC** Les Fils Maye, Ridders 22.00 14.00 5.00

**Yvorne rouge AOC** Association Viticole, Yvorne 24.00

**Pinot Noir Jeninser AOC** Glücksritter, Jenins 25.00

**Merlot del Ticino DOC** Tamborini Eredi, Lamone 23.00

Gespritzter Weisswein

**Schweizer Weisswein** süss oder sauer 2 dl 6.50

**Schweizer Weisswein** mit Goldmelisse-Sirup 2 dl 7.00

## ROTE FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

---

### **Niesencuvée La Golette rouge Valais AOC**

VS 2014

Riem, Daepf & Co, Kiesen

Rebsorten: Merlot, Pinot noir, Humagne rouge, Syrah, Diolinoir  
Die fünf Traubensorten verbinden sich zu einem grossartigen  
Trinkerlebnis. Der Rebberg La Golette liegt idyllisch auf der Ge-  
meindegrenze zwischen Leytron und Chamoson. Schöne Beglei-  
tung zu Trockenfleisch, Gemüseteller und Käse.

<b>1 dl</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>7.5 dl</b>
7.50	15.00	22.50	37.50	49.00

---

### **Pinot Noir Valais AOC Prim Evec**

VS 2017  
2018

St. Jodern Kellerei, Visperterminen

Klares Rubinrot mit bläulichen Reflexen. Reichhaltiges Bukett von  
Kirschen und reifen Himbeeren. Edel und kräftig im Gaumen,  
harmonisch und fein im Abgang. Mit zunehmender Gerbstoffreife  
entwickelt er den Geschmack von Cassis und Veilchen. Dieser  
Pinot begeistert zu Grilladen, Kartoffelgerichten und Bergkäse.

<b>1 dl</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>7.5 dl</b>
7.50	15.00	22.50	37.50	49.00

---

### **Clos du Châtelard Villeneuve AOC Extasis**

VD 2016  
2017

Charles Rolaz, Rolle

Cabernet Sauvignon, Merlot und ein kleiner Anteil anderer Reb-  
sorten wurde nach dem Ripasso-Verfahren vergoren. In der Nase  
eine grosse Tiefe mit floralen und fruchtigen Düften. Im Gaumen  
eine extrem vielfältige Palette von schwarzen Früchten, süssen  
Gewürzen, begleitet von Röstaromen, langer Abgang mit mine-  
ralischen Komponenten. Passt vorzüglich zu Fleischfondue.

<b>1 dl</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>7.5 dl</b>
7.50	15.00	22.50	37.50	49.00

---

### **Tre Talenti IGT Svizzera**

2016  
2017

Claudio Tamborini, Lamone; Albert Mathier, Salgesch;

Eugen & Felix Bärtsch, Mels

Zum ersten Mal haben sich drei Winzer über die Kantongrenzen  
zusammengeschlossen um einen Wein aus drei anspruchsvollen  
Traubensorten zu kreieren. Rubinrot mit violetten Reflexen. Im  
Gaumen warm und körperreich, feine würzige Gerbstoffe. Emp-  
fehlenswert zu Grilladen, Pasta und Käse.

<b>1 dl</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>7.5 dl</b>
7.50	15.00	22.50	37.50	49.00

## WEISSE FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

---

### **Heida Visperterminen AOC Wallis**

St. Jodern Kellerei, Visperterminen

Der Heida wird zurecht als die Perle der Alpenweine bezeichnet. Diese Rarität, ausschliesslich im höchsten Rebberg von Europa in Visperterminen angepflanzt, ist der Stolz der Winzer. Goldgelbe Farbe, ausserordentlich feines, delikates Bukett mit Aromen von Nüssen, Honig und exotischen Früchten. Als Apeitif-Begleiter von Käsespezialitäten wie Alpkäse, Raclette oder Fondue, aber auch zu Fisch.

VS 2017  
2018

<b>1 dl</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>7.5 dl</b>
6.90	13.80	20.70	34.50	46.00

---

### **Merlot blanc de Noir Vaud AOC La Jouvence**

Charles Rolaz, Rolle

Hellgelbe Robe mit bernsteinfarbenen Reflexen. In der Nase fabelhafte Aromen von Mandarinen, Mango und Ananas. Ausgewogener Gaumen mit fruchtiger Aromatik und eleganter Struktur. Im Finale von mineralischen Noten begleitet. Auf der Feinhefe in Amphoren und Eichenfässer ausgebaut. Leichte Filtration. Passt zu Antipasta, Trockenfleisch und Käse.

VD 2017  
2018

<b>1 dl</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>7.5 dl</b>
6.90	13.80	20.70	34.50	46.00

---

### **Chardonnay Peissy-Genève AOC Elevé en fût de chêne**

Cave & Domaine Les Perrières SA, Peissy

In der Farbe klar, mit leichten Bernsteinreflexen. Fruchtiges Bouquet nach gelben Früchten, intensive Vanillenoten von der zwölfmonatigen Eichfasslagerung. Angenehm runder würziger Abgang. Ein idealer Begleiter von Vorspeisen mit ausgeprägtem Geschmack, zu Seefisch, Terrinen, Pasteten und Käse.

GE 2016  
2017

<b>1 dl</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>7.5 dl</b>
6.90	13.80	20.70	34.50	46.00

# ROTWEINE

---



**BIO Wein Delinat**

## **Cabernet Jura Barrique**

Bio Weingut Lenz, Iselisberg, Uesslingen

Dunkles Granatrot; würzige Düfte mit etwas Rosenaroma und eine finessenreiche Struktur. Füllig und weich im Gaumen, intensive Aromen von Beeren und exotischen Früchten. Sehr gut eingebundene Säure mit weichen Tanninen, dicht mit langem Abgang. Passt perfekt zu Gemüseteller, Auflauf und Kartoffelgerichte.

TG 2017 45.00  
2018

## **DW Cuvée rouge AOC Zürichsee**

Weingut Diederik, Küsnacht

Dieser Cuvée aus Küsnachter Dornfelder wurde mit Pinot noir und Cabernet Sauvignon vom Zürichsee und einer Prise Gamaret verfeinert. Tiefes Rubinrot; rote Beeren, Weichselkirschen, dezent würzig. Saftiger, unkomplizierter und gelungener Wein. Warmer, mittellanger Abgang. Ein schöner Essensbegleiter zu weissem Fleisch, Fisch und Geflügel.

ZH 2017 49.00

## **Merlot Ticino DOC SanZeno**

Tamborini Vini SA, Lamone

Der SanZeno trägt den Namen eines oberhalb der Gemeinde Lugano liegenden Rebhügels, an dem ein Grossteil der Trauben für die Bereitung dieses klassischen Merlot wächst. Kräftiges Rubinrot. In der Nase intensiv und vielschichtig. Im Gaumen geradlinig und harmonisch, voll im Geschmack bei präsender Tanninstruktur. Empfohlen zu Tessiner Spezialitäten, rotem Fleisch, kräftigen Pastagerichten.

TI 2016 49.00  
2017

## **Pinot Noir Malanser AOC**

Familie Liesch, Malans

Die Rebberge der Familien Liesch sind in der Südlage angelegt. Dies führt dazu, dass sich die Vegetationszeit im Frühjahr und vor allem im Herbst um einige Tage verlängert. Tiefes Purpur-, fast Kirschrot, intensive Frucht- sowie dezente Gewürz- und Röstaromen. Dieser Pinot noir ist ein vortrefflicher Begleiter zu weissem und rotem Fleisch mit Sauce.

GR 2015 48.00  
2016

## WEINE „SELECTION DU PATRONNE“

---

### **Pedum Assemblage rouge Valais AOC**

St. Jodern Kellerei, Visperterminen

Luftgetrocknete (Amarone-Verfahren), rote Trauben (Pinot Noir, Gamay und Gamaret) werden im Spätherbst sanft eingemaischt und vergären langsam zu einem kräftigen, süsslichen Jungwein. Während der Reifung im Holzfass verfeinern sich die vielschichtigen Aromen und die anfangs herben Gerbstoffe runden sich ab. Das Ergebnis beeindruckt auf edle und langanhaltende Weise. Nase und Gaumen erfreuen sich am herbstlichen Geschmack: Dörrfrüchte gepaart mit einem Hauch von Gewürznelken und Zimt. Kräftige Fleischgerichte mit Schwein, Rind und Wild harmonisieren eindrücklich.

VS 2016 65.00  
2017

### **Malbec/Cabernet Franc de St-Saphorin AOC**

Henri Badoux SA, Aigle

In der Nase tiefgründige Aromen nach roten Früchten, Gewürzen und Geröstetem, durchzogen von feinen Vanillenoten, welche von seinem Barriqueausbau zeugen. Bemerkenswerter Ansatz im Gaumen. Er besitzt eine kräftige, stoffige und vollmundige Struktur, unterstrichen von reichhaltigen, erstklassigen Tanninen. Dieser Wein verfügt über einen ausgeprägten Charakter. Die schmeichelnde, tanninreiche Textur betont herrlich seine fabelhafte Komplexität. Starke Persönlichkeit mit feinem Vanillegeschmack erzeugt durch den 18-monatigen Barriqueausbau. Hervorragend zu Fleischfondue, dunklem Fleisch, Grilladen und Wildgerichte.

VD 2015 65.00  
2016

### **Merlot Ticino DOC Sassi Grossi**

Gialdi Vini SA, Mendriso

Tiefgründiges sattes Rubinrot, intensiv und komplex. Mit Noten von Pflaumen und Brombeeren, sowie Röstaromen, die an Lakritze und Kaffee erinnern. Im Gaumen weich und vollmundig. Frisch, fruchtig, und elegant. Hervorragend strukturiert mit reifen, gut eingebundenen Tanninen. Eine saftige Säure begleitet den sehr langen, anhaltenden Abgang. Einer der besten Merlots aus der Schweiz. Wunderbarer Wein zu rotem Fleisch, kräftige Pastaspeisen und Tessiner Spezialitäten.

TI 2015 79.00  
2016

### **Fläscher Pinot noir Barrique AOC**

Hansruedi Adank, Fläsch

Aus dem berühmten Weindorf in der Bündner Herrschaft versteht es Hansruedi Adank, mit rigoroser Ertragsbeschränkung, das Beste aus den idealen Weinbaubedingungen herauszuholen. Neben der zarten Blauburgunderfrucht mit dezenter Walderdbeer-Aromatik zeigt dieser Pinot eine elegant würzige Seite mit schön filigran eingebundenen Röstaromen, welche vom 12-monatigen Barriqueausbau aus drei verschiedenen Eichen-fässern (Tronçais-, Never- und Allier-Eiche) stammen. Ein wunderbarer Essensbegleiter zu traditioneller Schweizer Küche.

GR 2016 69.00  
2017

## ROTWEINE

---

### Flaschenweine 5/10

#### **Spiezer Blauburgunder Thunersee AOC**

Rebbau-Genossenschaft Spiez, Spiez

Der Blauburgunder wird in guten Jahren zur echten Rarität. Diese Sorte profitiert von Föhntagen im Herbst und kann bei den Öchslegraden deshalb mit den guten Schweizer Lagen mithalten. Markant beim Roten Spiezer ist dessen vielfältige Frucht in der Nase, die von einer grossen Vielfalt an Pinot-Typen und vom leichten Spiezer Boden herrührt. Vorzüglich zu leichten Gerichten und Geflügel

BE 2016 33.00  
2017

### Flaschenweine 7/10

#### **Oberhofer Cuvée Pinot Noir/Diolinoir Thunersee AOC**

Rebbau-Genossenschaft Oberhofen, Oberhofen

Aufhellendes Purpur. Diskrete Nase mit zarten Fruchtnoten. Im Mund zunächst schlank – weiter hinten im Gaumen zeigt sich aber bereits eine schöne, von erfrischender Säure begleitet Struktur sowie eine langsam sich ausbreitende Frucht und Noten von Kräutern. Passt ausgezeichnet zu weissem Fleisch und Gemüse.

BE 2017 45.00

#### **Humagne rouge Valais AOC**

Château Ravire, Sierre

Die Humagne rouge, die trotz ihres Namens keineswegs mit der Humagne blanche verwandt ist, gehört zu den autochthonen Walliser Rebsorten. Nur auf allerbesten, gut besonnten Parzellen kann sie ihre Qualitäten entfalten und sich zu einem gerbstoffreichen, wilden, rassigen Wein entwickeln, der in der Nase an Waldbeeren und Unterholz erinnert und sich im Gaumen kraftvoll, sehr fruchtig und angenehm rustikal präsentiert. Er passt zu Wildgerichten, dunklem Fleisch und Käseplatten.

VS 2016 48.00  
2017

#### **Syrah Valais AOC**

Château Ravire, Sierre

An den sonnigsten Lagen gewachsen ergibt der Syrah – ursprünglich aus den Côtes du Rhône stammend – Weine von grosser Klasse, mit verführerischem Bouquet mit Noten von Himbeeren, Brombeeren und Gewürzen, im Gaumen kräftig, gehaltvoll und pfeffrig. Der Syrah begleitet geschmortes rotes Fleisch, Lamm, Wild und Käseplatten.

VS 2017 48.00  
2018

## ROTWEINE

---

### **Cornalin Valais AOC Les Tresors de Famille**

Maison Gilliard SA, Sion

Zu 100% ein Walliser! Cornalin ist eine der ältesten im Kanton angepflanzten Rebsorten, ein wahrhafter Schatz aus dem Walliser Erbe. Der Cornalin, der mit seiner Frucht zu geizen pflegt und die ersten Plätze an der Sonne besetzt, reift äusserst spät und zeigt sich erst noch launisch dabei. Dafür bietet er ein wunderbar komplexes Bouquet und einen vollkommenen Körper. Vorzüglich zu Fleischfondue, Grilladen und Wild.

VS 2017 49.00  
2018

### **Assemblage rouge Valais AOC Sherpa**

Patrick z'Brun, Domaines Chevaliers SA, Salgesch

Assemblage von Pinot noir und Humagne rouge, besitzt Kraft, Robustheit und weiche Tannine. Intensive, rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, aromatische Palette von Holunder und kleinen frischen Beeren und einer Note von Gewürznelken. Er passt hervorragend zu jeder Art von dunklem Fleisch und Alpkäse.

VS 2016 47.00  
2017

### **Zinfandel Genève AOC**

Roger Burgdorfer, Domaine du Paradis, Satigny

In der Schweiz existieren nur sehr kleine Rebflächen mit angepflanzten Reben der Sorte Zinfandel. Eine Rarität also. In der Nase saubere Aromen von wilden Früchten, Gewürzen (Rosmarin) und leicht pfeffrigen Anklängen. Im Gaumen mittelschwer, vollmundig, angenehm abgerundet, langanhaltend. Hervorragend zu Lamm, Pasta und Weichkäse.

GE 2015 52.00  
2016

### **Les Deux Sauvages Gamaret / Garanoir Neuchâtel AOC**

Benoit de Montmollin, Dom. de Montmollin SA, Auvèrner

Dank ihrer Lage am Nordufer des Neuenburger Sees, haben die Weingüter der Domaine Montmollin eine Südwest-Ausrichtung und profitieren von einer idealen Besonnung. Diese Assemblage besticht durch dunkle, rubinrote Farbe. Angenehme Aromen nach roten Waldbeeren bis ins Brombeerhafte. Mit pfeffrigen, würzigen Anklängen im Gaumen. Empfohlen zu kräftiger gutbürgerlicher Küche.

NE 2018 45.00

### **Pinot Noir Barrique AOC Remigen Aargau**

Familie Schwarz, Weinbau Zelglihof, Rüfenach

Breiter Aromafächer mit Noten von hellen und dunklen Beeren und Gewürzen sowie mineralisch-erdige und dezente, vom Barriqueausbau stammende Röstaromen. Im eleganten Körper perfekt integriertes, feines Tannin und saftige Säure. Vollmundig im Geschmack mit sehr langem Abgang. Passt zu Käseschnitten, Fleischspeisen und „Zvieriplättli“.

AG 2017 52.00

## WEISSWEINE SPEZIALITÄTEN 5/10

---

### **Einisch anders Riesling-Silvaner Thunersee AOC**

Rebbau-Genossenschaft Spiez, Spiez

Riesling-Sylvaner mit exotischen Aromen und feiner Mineralität. Die hohen Oechslegrade verleihen dem Wein Körper. Die Spontangärung ergänzt die Primärfrucht und ergibt gute Aromen-Komplexität. Mineralität und elegante Säure ergänzen die Fülle, so dass der Wein frisch, fruchtig und nicht plump wirkt. Dieser vielschichtige Essensbegleiter kann auch für sich genossen werden. Vorzüglich schmeckt er zu Alpkäse.

BE 2016 37.00  
2017

### **Orange Wine, Lac de Bienne AOC**

Familie Teutsch, Weingut Schlössli, Schafis

Kennen Sie Orange Wine? Ein Weisswein gekeltert wie vor 3000 Jahren: ein Wein aus weissen Trauben, der wie ein Rotwein, also durch Maischegärung hergestellt und zwei Jahre in der Amphore gereift ist. Jetzt ist er einmalig erhältlich. Reintönig im Geschmack. Auftakt auf der Säure mit starker Aroma Prägung. Die Wucht des Riesling dominiert im langen und komplexen Abgang. Ein Wein der polarisiert und in der Tonflasche daherkommt.

BE 2016 59.00

### **Solaris Bödeler AOC Remigen Aargau**

Familie Schwarz, Weinbau Zelglihof, Rüfenach

Dieses Weingut legt sehr viel Wert auf die Qualität der Weine. Dabei spielt die Bewirtschaftung sowie die natürliche Pflege der Weinberge eine sehr große Rolle. Der Solaris überzeugt mit intensiven Aromen von exotischen Früchten und Honig. Diese, kombiniert mit einer spürbaren Süsse, ergeben eine konzentrierte Gaumenfülle. Die frische Säure harmoniert vorzüglich mit dem leichten Restzucker. Als Aperitif-Wein oder zu rezentem Käse.

AG 2018 36.00

## Süsswein weiss 37.5 cl

### **Pinot Gris d'Aigle, Vendange tardive, Lettres de Noblesse, Chablais AOC, Barrique**

Henri Badoux SA, Aigle

Schönes Strohgelb. In der Nase Süsse Aromen von überreifen Früchten und Pflaumennkonfitüre; kandierter Ananas und Aprikosen; eingemachtem Pfirsich. Am Gaumen entfaltet sich ein runder, ausgewogener Wein mit einer schmeichelnden, opulenten Textur und sinnlichen Fülle, unterstützt von einer bemerkenswerten Säure. Perfekte Harmonie; Perfekt zur Nachspeise.

VD 2016 45.00  
2017



# WEISSWEINE

---

Flaschenweine 7/10

**Oberhofner Riesling-Silvaner Thunersee AOC**

BE 2018 39.00

Rebbaugenossenschaft Oberhofen, Oberhofen  
Helles Strohgelb. Bouquet mit leichten Grapefruitnoten und hellen Blüten. Im Mund sofort eine eindruckliche Frucht mit weissen Johannisbeeren, etwas Birne und wiederum Zitrusnoten. Im Mund bleiben zarte Aromen von Williamsbirnen zurück. Nicht nur ein Apérowein, sondern auch ein versierter Essensbegleiter.

**Pinot Gris Lac de Biene AOC**

BE 2017 45.00  
2018

Familie Teutsch, Weingut Schlössli, Schafis  
An ertragsreduzierten Rebstöcken an bester Lage am Bielersee reifen die Trauben für diesen exklusiven Wein. Die Pinot Gris Traube liefert säurearme, aber körper- und extraktreiche Weine mit einer kräftigen goldgelben Farbe. In den Rebbergen von Schafis reift der Pinot Gris zu einem wunderbaren Aperitif-Wein heran.

**Petite Arvine Valais AOC**

VS 2017 46.00  
2018

Familie Mounir, Cave du Rhodan, Salgesch  
Vermutlich wurden sowohl der Name als auch die Rebsorte von den Römern ins Wallis gebracht. Heute gilt der Arvine als autochthone Rebsorte des Wallis. Sie hat eine Vielfalt von exotischen Aromen. Einen kräftigen Körper in Harmonie mit einer schönen Säure. Nicht zu vergessen ist das typische, leicht salzige Finale. Vorzüglicher Wein zu Raclette, Trockenfleisch und Käseplatte.

**Dézaley Grand Cru L'Arbalette Lavaux AOC**

VD 2017 49.00  
2018

Jean & Pierre Testuz SA, Vevey  
Die Bauweise der terrassierten Rebberge des Dézaley erinnert an eine Kathedrale. Diese Oase der Schönheit, ein kolossales, in harter Arbeit von Hand geschaffenes Werk, besitzt beinahe spirituelle Dimensionen. Dank traditioneller Vinifizierung der Chasselas-Traube zeichnet sich der «Arbalète» durch seine vorzügliche Struktur, seine Feuersteinaromen und seine Geschmeidigkeit mit Noten von Honig sowie grillierten Mandeln aus. Wunderbar zum Aperitif, zu Fisch, weissem Fleisch und Käse

**Fläscher Sauvignon Blanc Graubünden AOC**

GR 2016 49.00  
2017

Hansruedi Adank, Fläsch  
Helles Gelb, zum Teil im Barrique vergoren. Herrliche Aromen von Stachelbeeren, Holunder, schwarzen Johannisbeeren und frische Säure. Im Finale wiederum würzig mit einem exotischen Touch. Ein genialer Sauvignon Blanc. Idealer süffiger Aperitif-Wein oder toller Begleiter zu Spargel- und andere Gemüsegerichte, ferner vorzüglich zu Fisch.