

Weine

Nimmst Du täglich Deinen Tropfen,
wird Dein Herz stets freudig klopfen,
wirst im Alter wie der Wein,
stets begehrt und heiter sein.

Ihr Bistro-Team

ROSEWEIN cl CHF

Flor de Merlot Bodegas Laus, Spanien
Trauben: Merlot & Cabernet Sauvignon
Ausbau: kein Barrique
ein fruchtiger, aromatischer Wein
eine Assemblage zum Geniessen
Passend zu: Apéro Vorspeisen oder helles Fleisch

75	41.50
----	-------

PROSECCO

Prosecco di Treviso DOC Brut Casa dei Farive
Trauben: Glera
Ausbau: Stahltank
im Bouquet entfaltet sich ein intensives Fruchtaroma mit einer feinen Perlage, das einen feinen Prosecco auszeichnet
Passend zu: Lachstartar, geräucherten Forellenfilets, als Aperitif oder zum weihnächtlichen, italienischen Nationalgebäck, dem Panettone

1dl	7.50
75 cl	48.50

Preise inklusive aktuelle Mehrwertsteuer

FLASCHENWEINE WEISS SCHWEIZ UND ITALIEN

WALLIS cl CHF

Chardonnay AOC, Niklaus Wittwer
Traube: Chardonnay
Ausbau: kein Barrique
ein ausgewogener Wein mit angenehmer Frische
Passend zu: Aperitifs und leichten Fischgerichten

50	19.50
----	-------

Petite Arvine AOC, Nicolas Zufferey
Anbaugebiet: Wallis
Traube: Petite Arvine
Ausbau: kein Barrique
ein sehr eleganter und harmonischer Wein
Passend zu: Geflügel, Kalbfleisch, Fisch und zu reifem Käse

75	52.50
----	-------

BIELERSEE

Pinot Gris AOC, Familie Steiner
Anbaugebiet: Schernez, Ligerz
Traube: Pinot Gris
Ausbau: kein Barrique
ein bekömmliches Aroma von mittlerer Reife
Passend zu: Geflügel, Kalbfleisch und Fisch

75	52.50
----	-------

OSTSCHWEIZ

Aagne Pinot Blanc Chardonnay, Wyschopf Familie Gysel
Anbaugebiet: Schaffhausen
Traube: Pinot Blanc Chardonnay
Ausbau: Barrique
mittelkräftig, leicht cremig, angenehme Säure
Passend zu: Käse, Fisch und Vorspeisen

75	49.50
----	-------

Aagne Riesling Sylvaner, Wyschopf Familie Gysel
Anbaugebiet: Schaffhausen
Traube: Riesling Sylvaner
Ausbau: kein Barrique
dezent, leicht cremig, von einer erfrischenden Säure
Passend zu: Weichkäse, Fisch und Vorspeisen oder einfach zum geniessen

75	43.00
----	-------

Aagne Irma la douce, Wyschopf Familie Gysel
Anbaugebiet: Schaffhausen
Traube: Riesling Sylvaner
Ausbau: kein Barrique
ein süffiger, leicht süsser Sommerwein
Passend zu: Apéros, Vorspeisen

75	47.50
----	-------

ITALIEN

Roero Arneis DOCG, Villata, Terre da Vino
Traube: Arneis
Ausbau: kein Barrique
intensiv einladender Wein, präsenste Frucht
Passend zu: Apéro, Vorspeisen
leichten Gerichten mit Fisch und Geflügel

75	45.50
----	-------

Soave Classico DOC, Domini Venetien
Anbaugebiet: Domini Veneto Italien
Traube: Garganega Trebbiano Chardonnay
Ausbau: kein Barrique
leichter, frischer fruchtiger Wein
Passend zu: pikante Wähen, Vorspeisen
Fisch und Pasta

75	39.50
----	-------

FLASCHENWEINE ROT

SCHWEIZ, ÖESTERREICH, FRANKREICH,
ITALIEN UND SPANIEN

WAADTLAND cl CHF

Aigle rouge "Sang Royal", AOC
Waldvogel, Chablais
Trauben: Pinot Noir, Gamay, Gamaret
weicher Körper, mittelkräftiger Wein, niedrige Säure
Passend zu: leichten Fleischspeisen
Wurstwaren und Käse
70 47.50

WALLIS

Pinot Noir du Valais, AOC, Niklaus Wittwer
Traube: Pinot Noir
Ausbau: kein Holzfass
ein eleganter und feingliedriger Wein
Passend zu: Rahmschnitzel, Braten und Käse
50 19.50

Syrah, AOC, Familie Boven, Chamoson
Traube: Syrah
Ausbau: kein Holzfass
ein dunkler würziger, mittelkräftiger Wein
Passend zu: Lamm, Wild, Käse
und gut gewürzten Pasta Gerichten
75 52.50

Cornalin du Valais, AOC, Niklaus Wittwer
Traube: Cornalin
Ausbau: kein Holzfass
charaktervoller Wein, schön eingebundene, reife Säure
Passend zu: rassigen Fleischgerichten
Lamm, Wild oder Weichkäse
75 49.50

OSTSCHWEIZ

Pinot Noir Spätlese AOC
Aagne, Wyschopf Familie Gysel
Traube: Pinot Noir
Ausbau: kein Barrique
ein geschmeidiger, ausgewogener Wein, niedrige Säure
Passend zu: leichten Fleischgerichten
oder Frischkäse
75 48.50

Cabernet Merlot AOC
Aagne, Wyschopf Familie Gysel
Trauben: Cabernet Sauvignon und Merlot
Ausbau: Barrique
eine ausgewogene und begeisternde Assemblage
Passend zu: Rind, Lamm, Risotto und Bergkäse
75 59.50

TESSIN

Merlot "Vallombrosa", DOC, Claudio Tamborini
Traube: Merlot
Ausbau: kein Barrique
voller Körper, dezente, schön eingebettete Säure
Passend zu: rotem Fleisch und Käse
75 47.00

Costera Riserva, DOC, Daniel Huber
Traube: Merlot
Ausbau: Barrique
ein kräftiger, ausgewogener Wein von rubinroter Farbe
Passend zu: Risotto, Polenta und Hartkäsen
75 59.50

GRAUBÜNDEN

Maienfelder Blauburgunder, M. Lampert
Trauben: Blauburgunder (Bündner Herrschaft)
Ausbau: kein Barrique
weicher Körper, leicht kernige Tannine,
reife, lebendig, eingebettete Säure
Passend zu: leichten Fleischgerichten aller Art,
warm und kalt
70 49.50

ÖESTERREICH

Zweigelt Neusiedlersee
Weingut Heinrich, Burgenland
Traube: Zweigelt
Ausbau: kein Barrique
ein weicher und doch lebendiger Wein mit frischer Säure
Passend zu: Rahmschnitzel Geflügel
Weich- und Halbhartkäse
70 45.50

FRANKREICH

Baron de Valéry Languedoc, Südfrankreich
Trauben: Syrah, Grenache und Cabernet
Ausbau: kein Barrique
ein intensiv rubinroter Wein, ausgewogen und weich
Passend zu: Grilladen und Fischgerichten
70 48.50

SPANIEN

Tramuz Ribera del Duero DO, Bodegas Trus
Traube: Tempranillo
Ausbau: Barrique
mittelkräftiger Wein mit reifen präsenten Tanninen
Passenden zu: gebratenem Fleisch
Wildgeflügel und Hartkäse
75 43.50

Semele de Montebaco DO, Ribera del Duero
Trauben: Tinto Fino (Tempranillo), Merlot
Ausbau: Barrique
eine Assemblage von purpurroter Farbe, ein Wein mit
bekömmlicher Säure
Passenden zu: gegrilltem Fleisch, Paella und Käse
75 47.50

Nita DOCa, Meritxell Pellejà, Priorat
Trauben: Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Syrah
Ausbau: Barrique
dichtes, samtiges Extrakt, Beerenfrüchte und
Gewürznote bemerkbar, vollmundiger, komplexer Wein
Passend zu: dunklem, mittelkräftigem Fleisch,
Paella oder reifem Weichkäse
75 47.00

ITALIEN

APULIEN

Negroamaro IGP Domiziano
Traube: Negroamaro
kräftiger und gehaltvoller Wein, eine gelungene
Balance von Frucht und Körper
Passenden zu: gebratenem Fleisch,
Wildgeflügel und Hartkäse
75 41.50

Patio, Primitivo Salento Cave des Moins
Traube: Primitivo
Ausbau: kein Barrique
ein weicher und fruchtbetonter Wein mit eleganten Nuancen
Passend zu: Fleisch und Schmor Gerichten
und asiatischer Küche
75 38.50

TOSCANA

Talosa, Nobile di Montepulciano
Trauben: Sangiovese und Merlot
Ausbau: Barrique
trockenes Tannin, erfrischende Säure, markanter
und anhaltender Abgang
Passend zu: Pasta, Risotto, Polenta und verschiedenen
Fleischgerichten
75 52.50

VALPOLICELLA

Virgo Moron Amarone Classico Riserva DOCG
Trauben: Corvina, Molinara, Rondinella
Ausbau: ca. 18 Monate im Barrique
& bis 12 Monate Flaschenreifung
weicher, warmer, fülliger Körper mit reifen Tanninen
Passend zur: klassischen Küche
75 78.50

PORTUGAL

Rapariga da Quinta Alentejo, Luis Duarte Vinhos
Trauben: Tricadeira, Alicante Bouschet, Aragones
Ausbau: Barrique
ein dichter dunkler Wein, sehr ausgewogen
Passend zur: grilliertem und gut gewürztem Fleisch
75 49.50