

BRASSERIE
Du Lac
RESTAURANT - TERRASSE - BAR

Vin / Wein / Wine

QUALITÄTSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

WEISSWEINE

		10 cl	
Schweiz	Walenstädter Riesling x Sylvaner 2009 Traubensorte: Riesling x Sylvaner Herkunft: Walenstadt, Oelberg, Ostschweiz Charakter: Halbtrocken, süffiger und eleganter Qualitätswein Empfehlungen: Aperitif, Fischgerichte	5.80	50cl 29.00
Frankreich	Blanc Fiona 2009 Vin de pays de l'Herault Château Capion Traubensorte: 60% Chardonnay, 35% Roussanne, 5% Sauvignon blanc Herkunft: Languedoc, Frankreich Charakter: Goldgrüne Farbe, leichte Röstaromen, mit Grapefruit-Würze und Zitrusfrucht-Tönen, intensiv, gut balanciert angenehme Mundfülle Empfehlungen: Aperitif, Fischgerichte	6.40	75cl 44.80
Südafrika	Cape Paradise Chardonnay 2010 Traubensorte: Chardonnay Herkunft: Breede River Valley, Südafrika Charakter: Intensive, sortentypische Aromapalette, fruchtige Struktur, lange anhaltend, gehaltvoll Empfehlungen: Aperitif, grillierte Fischgerichte, Nudeln mit Fisch und Käse	5.50	75cl 38.50

ROSEWEINE

		10 cl	
Schweiz, Wallis	Oeil-de-Perdrix du Valais AOC 2009 Traubensorte: Pinot Noir Herkunft: Wallis Charakter: Himbeerrosa, florale Noten, angenehm frisch, süffig, elegant und lieblich Empfehlungen: Aperitif, Fisch, weissem Fleisch, Käse	5.40	50cl 27.00

ROTWEINE

		10 cl	
Schweiz, Walenstadt	Walenstädter Blauburgunder AOC 2008 Caves Cidis SA Morges Traubensorte: Blauburgunder Herkunft: Walenstadt Charakter: Frisch, fruchtig Empfehlungen: zu leichten Mittagessen	5.80	50cl 29.00
Italien	Montepulciano D'Abruzzo DOC 2007 Cantina Frontenac Traubensorte: 100% Montepulciano Herkunft: Abruzzen Charakter: Typische, intensive pikant-herbe Aromen. Die runden Gerbstoffe und die fruchtige Säure ergeben einen ausgewogenen Gesamteindruck Empfehlungen: Fleischgerichte, italienische Spezialitäten	5.50	75cl 38.50
Frankreich	Rouge Fiona AOC 2008 Vin de pays de l'Herault Château Capion Traubensorte: 45% Cabernet, 10% Syrah, 45% Merlot Herkunft: Languedoc, Frankreich Charakter: Balsamische und waldige Nase, Noten von Muskatnuss und Süssholz, schwarze Johannisbeeren Empfehlungen: gekochtem Fleisch, rotem Fleisch und Käse	6.40	75cl 44.80
Frankreich	Occcultum Lapidem Bila Haut AC 2008 M. Chapoutier Traubensorte: 70% Syrah, 20% Grenache, 10% Carignan Herkunft: Roussillon, Frankreich Charakter: Schönes Dunkelrot mit Violettreflexen. In der Nase rote, reife Früchte, Kirschen Nuancen von Lakritze und warmen Gewürzen. Empfehlungen: Grilliertem Fleisch und dunklem Wildfleisch	6.80	75cl 47.60

DESSERTWEIN

Frankreich	Château Roumieu Sauternes AC 2006	5 cl 4.90	37.5 cl 39.00
	Traubensorte:	50% Sauvignon blanc, 50% Semillon	
	Herkunft:	Sauternes, Frankreich	
	Charakter:	Goldgelbene Farbe, cremig-samtiger Tropfen, nicht ganz so süß, blumig, fruchtig und rassig	
	Empfehlungen:	Aperitif, Dessert, Foie gras	

SCHAUMWEIN

Italien	Prosecco di Valdobbiane	10 cl 8.50	75 cl 49.00
	Traubensorte:	Prosecco	
	Herkunft:	Valdobbiane, Italien	
	Charakter:	Zitronengelbe Farbe, harmonischer, frischer und angenehmer Auftakt, bouquetereich, am Gaumen gut strukturiert, feine Perlage, süffig	
	Empfehlungen:	Aperitif	

CHAMPAGNE

Frankreich	Taittinger Brut Réserve	37.5 cl 48.00	75 cl 89.00
	Traubensorte:	40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier	
	Herkunft:	Champagne, Frankreich	
	Charakter:	Goldene, strohgelbe Farbe, feine Perlen, ausdrückvoller, offener Duft, fruchtig, Aromen von Pfirsich, weissen Blüten, Vanilleschoten, Honig harmonisch, elegant	
	Empfehlungen:	Aperitif, Meeresfrüchte, Fischgerichte, Fruchtdesserts	

WEISSWEINE AUS DER SCHWEIZ

OSTSCHWEIZ

		50 cl
Walenstadt	Walenstädter Riesling x Sylvaner 2009 Traubensorte: Riesling x Sylvaner Herkunft: Walenstadt, Oelberg, Ostschweiz Charakter: Halbtrocken, süffiger und eleganter Qualitätswein Empfehlungen: Aperitif, Fischgerichte	28.00
Weesen	Weesner Nonnenwy Chlosterwy 2009 Paul Violetti Traubensorte: Riesling x Sylvaner, Chardonnay, Grauburgunder Herkunft: Weesen, Ostschweiz Charakter: Eleganter, frischer und trockner Wein mit rassigen und frischen Aromen Empfehlungen: Aperitif, Fischgerichte	50 cl 29.50
Weesen	Weesner Riesling x Sylvaner 2009 Paul Violetti Traubensorte: Riesling x Sylvaner Herkunft: Weesen, Ostschweiz Charakter: Eleganter, frischer und trockner Wein mit rassigen und frischen Aromen Empfehlungen: Aperitif, Fischgerichte	75 cl 48.00
Weesen	Weesner Chardonnay Chlosterwy 2009 Paul Violetti Traubensorte: Chardonnay Herkunft: Weesen, Ostschweiz Charakter: Eleganter, frischer und trockner Wein mit rassigen und frischen Aromen Empfehlungen: Aperitif, Fischgerichte	48.00
Weesen	Weesner Pinot Gris 2009 Paul Violetti Traubensorte: Grauburgunder Herkunft: Weesen, Ostschweiz Charakter: Rassige, gut strukturierte und elegante Spezialität Empfehlungen: Aperitif, Fischgerichte	48.00

WAADTLAND

		75 cl
St. Saphorin	St. Saphorin AOC 2008 Domaine Burignon Traubensorte: Chasselas Herkunft: St. Saphorin, Waadtland Charakter: Helles Gelb mit grünlichen Reflexen, mineralisches Bouquet mit Zitrusaromen. Ein fruchtiger und eleganter Wein mit einer feinen Rauchnote. Empfehlungen: Süsswasserfische, Gratin, Käse	46.00
Yvorne	Yvorne AOC 2007 Terravin Traubensorte: Chasselas Herkunft: Yvorne, Waadtland Charakter: Hellgelbe Farbe, zarte Aromen, elegante Feinheit, ausgewogene und harmonische Struktur sowie lang anhaltender und delikater Abgang Empfehlungen: Aperitif, Vorspeisen, Meeresfrüchte- und Fischgerichte, weisses Fleisch und Käse	46.50

WEISSWEINE AUS FRANKREICH

Chablis	Chablis AC, Domaine Louis Michel 2007 Traubensorte: Chardonnay Herkunft: Chablis Charakter: Blassgelbe Farbe, floral und kräftig, intensive Aromen mit etwas Feuerstein, gut strukturiert mit ausgewogener Säure, im Gaumen rund und kräftig Empfehlungen: Meeresfrüchten, Geflügel Auszeichnung: Tanzer Stephen 87/100 Punkte	75 cl 43.50
Loire	Sancerre "La Vigne blanche" AC 2007 Henri Bourgois Traubensorte: Sauvignon blanc Herkunft: Loire Charakter: Blumig-fruchtige Nase, finessenreiche Aromen begleitet durch rassige Säuren Empfehlungen: Aperitif, Meeresfrüchten, Krustentiere	42.00
Languedoc	Blanc Fiona 2009 Vin de pays de l'Herault Château Capion Traubensorte: 60% Chardonnay, 35% Roussanne, 5% Sauvignon blanc Herkunft: Languedoc, Frankreich Charakter: Goldgrüne Farbe, leichte Röstaromen, mit Grapefruit-Würze und Zitrusfrucht-Tönen, intensiv, gut balanciert, angenehme Mundfülle Empfehlungen: Aperitif, Fischgerichte	44.80

WEISSWEIN AUS SÜDAFRIKA

Breede River Valley	Cape Paradise Chardonnay 2010 Traubensorte: Chardonnay Herkunft: Breede River Valley Charakter: Intensive, sortentypische Aromapalette, fruchtige Struktur, lange anhaltend, gehaltvoll und fruchtig Empfehlungen: Aperitif, leichte Fischgerichte, Nudeln mit Fisch und Käse	75 cl 38.50
---------------------	--	----------------

ROSÉWEIN AUS FRANKREICH

Languedoc	Rosé Fiona AOC 2009 Vin de pays de l'Herault Château Capion Traubensorte: 80% Cinsault, 20% Mourvèdre Herkunft: Languedoc, Frankreich Charakter: Rosarote Farbe. In der Nase Aromen von Himbeeren und Johannisbeeren. Ätherische Nuancen werden durch einen mineralischen Säurespiel ausgewogen. Empfehlungen: Grillierte Speisen wie Meeresfrüchten oder mit mediterranen Gerichte	48.00
-----------	--	-------

ROTWEINE AUS DER SCHWEIZ

WALENSEEREGION

		50 cl	75 cl
Walenstadt	Walenstädter Blauburgunder AOC 2008 Caves Cidis SA Morges Traubensorte: Blauburgunder Herkunft: Walenstadt Charakter: Frisch, fruchtig Empfehlungen zu leichten Mittagessen	29.00	
Weesen	Weesner Blauburgunder Chlosterwy AOC 2009 Paul Violetti Traubensorte: Blauburgunder Herkunft: Weesen Charakter: Frisch, fruchtig Empfehlungen Fleischgerichte, Fleischplatten	32.00	48.00

BÜNDNER HERRSCHAFT

Fläsch	Fläscher Pinot Noir 2009 Thomas Marugg Weingut Traubensorte: Blauburgunder Herkunft: Fläsch, Bündner Herrschaft Charakter: Traditioneller „Fläscher“, fruchtig, elegant Empfehlungen Käse, Grilladen, Bündnerplatte	32.50	47.50
Fläsch	Fläscher Blauburgunder Auslese 2008, Thomas Marugg Weingut Traubensorte: Blauburgunder Herkunft: Fläsch, Bündner Herrschaft Charakter: Rubinrot, fruchtig und kräftig Empfehlungen Wild, Braten, Lamm		63.50
Fläsch	Fläscher Blauburgunder Barrique 2007 Thomas Marugg Weingut Traubensorte: Blauburgunder Herkunft: Fläsch, Bündner Herrschaft Charakter: Rubinrot, kräftig, fleischig Empfehlungen Wild, Braten, Fleischgerichten aller Art		64.50

TESSIN

Tessin	Merlot del Ticino DOC Selezione d'Ottobre 2009 Traubensorte: Merlot Herkunft: Tessin Charakter: Rubinrote Farbe, frisches, fruchtiges Bouquet, harmonischer und ausgewogener Körper Empfehlungen Teigwaren, Risotto, Aufschnitte, rotes Fleisch gegrillt, Käse		46.00
--------	---	--	-------

ROTWEINE AUS FRANKREICH

BURGUND

		75 cl
Cote de Nuits	Gevrey Chambertin AC 2006 Jean Allier Traubensorte: Pinot Noir Herkunft: Cote de Nuits, Bourgogne Charakter: dunkles rubinrot, intensives Bouquet mit harmonischen Duftnoten, rassig, elegant, körper- und finessenreich, genussvoller Abgang Empfehlungen: Burgunder Spezialitäten, Kalb,- Rind- oder dunklen Wildfleisch	66.50
Cote de Beaune	Beaune 1er Cru AC 2006 Jean Allier Traubensorte: Pinot Noir Herkunft: Cote de Beaune, Bourgogne Charakter: rubinrot, sehr fein, elegant, finessenreich, gut strukturiert, ausgeglichen Empfehlungen: Wildgerichte, Weichkäse	63.50

RHONETAL

Côte du Rhône	« La Petite Ruche » Crozes-Hermitage 2007 M. Chapoutier Traubensorte: 100% Syrah Herkunft: Côte du Rhône Charakter: Intensives Violet-Rot. Fruchtige Noten, Aromen von Himbeeren und Cassis. Am Gaumen frisch und rund, feingliedriger Wein mit fruchtigem Abgang Empfehlungen: leichteren Fleischgerichten, Geflügel und Käse Auszeichnung: Robert Parker 86/100 Punkte	49.50
Côte du Rhône	Châteauneuf-du-Pape AC 2007 Domaine du Vieux Lazaret Traubensorte: Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault Herkunft: Côte du Rhône Charakter: schönes Purpurrot, starke Gewürznoten, reife Früchte, harmonisch verpackter Gerbstoff, anhaltender Abgang Empfehlungen: Wildgerichten, Grilladen, Käse	63.50

LANGUEDOC ROUSSILLON

Languedoc	Rouge Fiona AOC 2008 Vin de pays de l'Herault Château Capion Traubensorte: 45% Cabernet, 10% Syrah, 45% Merlot Herkunft: Languedoc, Frankreich Charakter: Balsamische und waldige Nase, Noten von Muskatnuss und Süssholz, schwarze Johannisbeeren, Erdton Empfehlungen: gekochtem Fleisch, rotem Fleisch und Käse	44.80
Roussillon	Occcultum Lapidem Bila Haut AC 2008 M. Chapoutier Traubensorte: 70% Syrah, 20% Grenache, 10% Carignan Herkunft: Roussillon, Frankreich Charakter: Schönes Dunkelrot mit Violettreflexen. In der Nase rote, reife Früchte, Kirschen Nuancen von Lakritze und warmen Gewürzen. Im Mund ist der Wein sehr gut strukturiert mit präsenten Tanninen und dennoch frisch wirkend Empfehlungen: Grilliertem Fleisch und dunklem Wildfleisch	47.60

BORDEAUX

		37.5 cl	75 cl
St. Emilion	Château Canon MC, 1er Grand Cru Classé 1996 Traubensorte: 75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc Herkunft: St. Emilion, Bordeaux Charakter: Beeriges Bouquet, weich, reif, leicht marmeladig, samtiger, fast süffiger, am Gaumen mollige Tannine, viel Schmelz verleihend Empfehlungen: Fleischgerichte, Käse Auszeichnung: Parker 80/100 Punkte		98.50
St. Emilion	Château Canon MC, 1er Grand Cru Classé 1985 Traubensorte: 75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc Herkunft: St. Emilion, Bordeaux Charakter: wunderbar harmonischer Wein, mit fein entwickelter, warmer Frucht, elegantes Tannin, optimaler Trinkgenuss Empfehlungen: Fleischgerichten, reifern Käse Auszeichnung: Parker 91/100 Punkte, 91/100 Punkte Wine Spectator		175.00
St. Emilion	Château Mauvinon Grand Cru Classe 2003 Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot Herkunft: St. Emilion, Bordeaux Charakter: schöne Farbe mit schönem Rahmen, Aromen von kleinen, reifen Früchten, Cassis, schwarzen Kirschen, Leder, dicht und komplex, Empfehlungen: Fleisch- und Flügelgerichte, Wild, Pasta, Risottos	34.50	52.50
St. Emilion	Château Cheval Blanc, 1er Grand Cru Classé 1993 Traubensorte: 60% Cabernet Franc, 39% Merlot, 1% Cabernet Sauvignon Herkunft: St. Emilion, Bordeaux Charakter: dicht, komplex, körperreich, fruchtig, elegant Spitzen-Cru von St. Emilion Empfehlungen: Steaks, Kalbsbraten, Rohschinken, Leber, Wild		525.00
St. Julien	Château Gruaud-Larosse MC, 2ème Grand Cru Classé 2002 Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit verdot Herkunft: St. Julien, Bordeaux Charakter: ein Wein, der verlockend nach roten und schwarzen Beeren duftet, im Gaumen erscheint er voll, mit einer seidenweichen Tanninstruktur Empfehlungen: Gegrillten Fleischgerichten Auszeichnung: Parker 90/100 Punkte		92.00
St. Julien	Château Gruaud-Larosse MC, 2ème Grand Cru Classé 1995 Traubensorte: 60% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot Herkunft: St. Julien, Bordeaux Charakter: dunkles Granatrot, verspielter Duft von Johannisbeeren, Vanille und Zimt, ausgewogener Fruchtfülle, ansprechende Eleganz, pikanter Nachhalt Empfehlungen: Wildgerichte, würzigen Teigwaren, Braten, reifern Käse. Auszeichnung: Parker 89/100 Punkte		142.00
Pauillac	Château Mouton Rothschild MC, 1994 Traubensorte: 80% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Frank, 8% Merlot, 2% Petit Verdot Herkunft: Bordeaux, Pauillac Charakter: besonders elegant, einer der besten seines Jahrgangs verströmt Aromen von roten Früchten, Schokolade, Kaffee und Tabak, Gewürze, Leder, Zedernholz und Blumen Empfehlungen: Fleischgerichte, Fleischplatten Auszeichnung: Parker 91/100 Punkte		520.00
St. Estephe	Château Les Ormes de Pez, Cru Bourgeois Supérieur AOC 2001 Traubensorte: 55% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 15% Cabernet Franc Herkunft: Bordeaux, St. Estephe Charakter: ein männlicher Wein, körperreich und harmonisch, von schöner rubinrote Farbe, duftet nach Zedernholz und Pflaumennuss mit einem Hauch von Vanilleschoten. Empfehlungen: zu gewürzten Gerichten, saftigen Braten und pikantem Käse		75.00
Haut-Medoc	L'Heritage de Chasse-Spleen Appellation Haut-Medoc Controlée 2008 Traubensorte: 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Petit Verdot Herkunft: Bordeaux, Haut-Medoc Charakter: glänzende Robe, mit Noten von Kakao und eingemachten Früchten. Frisch im Mund. Reichhaltiger Wein. Ein sofortiger Genuss! Empfehlungen: Wurst, Käse, Tartar		65.00

ROTWEINE AUS ÖSTERREICH

			75 cl
Burgenland	A'Kira 2007 Pichler, Tement, Szemes		52.00
	Traubensorte: Blaufränkisch		
	Herkunft: Burgenland		
	Charakter: Dunkles Granatrot, Aromen von Beeren und Kirschen, geschmeidige Tanninen, eine schöne Mundfülle, anhaltender Abgang		
	Empfehlungen: Vielseitiger Speisenbegleiter		
	Auszeichnung: A'la Carte 90/100 Punkte, Fallstaff 89/100, Gault Millau 16/20 Punkte, Silver Medaille Austrian Wine Challenge		
Burgenland	Arachon Evolution MO 2007 Pichler		68.50
	Traubensorte: 50% Blaufränkisch, 30% Merlot, 15% Zweigelt, 5% Cabernet Sauvignon		
	Herkunft: Burgenland		
	Charakter: Aromen von Kirschen, Vanille, Marzipan und feinen Gewürznoten, angenehme Tanninen, sehr kompakt und dicht		
	Empfehlungen: Fleischgerichte, besonders Wild		
	Auszeichnung: À la Carte 92/100 Punkte, Fallstaff 89/100, Gault Millau 17/20 Punkte, Silver Medal (Best in Class) IWSC London		

ROTWEINE AUS ITALIEN

		50 cl	75 cl
Veneto	Regolo Ripasso Rosso Veronese IGT 2008 Sartori		43.00
	Traubensorte: Corvina Veronese		
	Herkunft: Veneto		
	Charakter: dunkler, granatroter Wein mit intensivem und nachhaltigem Bukett, trocken, samtig mit Kirschnoten und harmonisch kräftigen Purpurrot, Aromen von Weichselkirschen und roten Beeren, saftig mit schönem Körper		
	Empfehlungen: Wildgerichten, Braten, schmackhaften Käsesorten		
Veneto	Amarone «Raro» Valpolicella Classico DOC 2006 Le Tobele	49.50	65.50
	Traubensorte: 30% Corvina, 30% Dindarella, 10% Rondinella, 30% Molinara		
	Herkunft: Veneto		
	Charakter: dunkles Purpurrot, Aromen von dunklen Beeren, gut ausbalancierter Körper, vollmundig, rund und geschmeidig		
	Empfehlungen: Fleischgerichte, Fleischplatten, reifem Käse		
Toskana	Vino Nobile di Montepulciano 2007 Santavenere	31.50	45.50
	Traubensorte: Sangiovese		
	Herkunft: Toskana		
	Charakter: rubinrot, Aroma von Holz und roten Früchten, ausgewogen und mit einer guten Struktur		
	Empfehlungen: würzige Pastagerichte, Risotto, Kalbsfleisch, Lamm		
Toskana	Brunello di Montalcino DOCG 2004 Boscoselvo		82.00
	Traubensorte: Sangiovese		
	Herkunft: Toskana		
	Charakter: Tiefes Rubinrot zu Backsteinrot, intensiv und typisch Sangiovese, weich, samtig und gehaltvoll		
	Empfehlungen: kräftigen Hauptgerichten		

		37.5 cl	75 cl
Abruzzo	Montepulciano d'Abruzzo		39.00
	Traubensorte:	Montepulciano	
	Herkunft:	Abruzzo	
	Charakter:	Pikant-herbe Aromen, reife, süssliche Früchte, saftige Gerbstoffe und fruchtige Säure, im Gaumen anhaltendes, körperreiches Finale	
	Empfehlungen	Teigwaren und Risotto	
Piemont	Barolo DOCG MO Giocosa Fratelli 2005	49.00	69.00
	Traubensorte:	100% Nebbiolo	
	Herkunft:	Piemont	
	Charakter:	Granat mit Orange-Reflexen, angehauchte Rosen –Aromen, weichen Tanninen, dichter Körper mit anhaltendem Angang,	
	Empfehlungen	Fleischgerichte, Fleischplatten	

ROTWEINE AUS SPANIEN

			75 cl
Rioja	Rioja DOCa Reserva, Baron de Ley 2004		46.00
	Traubensorte:	Tempranillo	
	Herkunft:	Rioja	
	Charakter:	kirschrot, intensiv, kräftig, reife Früchte, Gewürze und Vanille, sanft, fein strukturiert, harmonische Tannine und Säure	
	Empfehlungen	Fleischgerichte, Käse	
	Auszeichnung:	Spanish Winery of the Year 2007, "WSC", Wine & Spirit Competition	
Rioja	Rioja DOCa Gran Reserva, Baron de Ley 2001		61.50
	Traubensorte:	Tempranillo, Cabernet Sauvignon	
	Herkunft:	Rioja	
	Charakter:	kirschrot mit rubinroten Reflexen, intensive Aromen von reifen Früchten, Tabak und Leder, samtige Tannine	
	Empfehlungen	Rotem Fleisch und allen kräftigen Speisen	

ROTWEINE AUS CHILE

Santa Monika	Soleado Vino de Mesa 2007		38.00
	Traubensorte:	Cabernet Sauvignon	
	Herkunft:	Santa Monika, Rancagua, Chile	
	Charakter:	Kirschrot mit rubinroten Reflexen, intensive Aromen von reifen Früchten, Tabak und Leder, samtige Tannine	
	Empfehlungen	Rotem Fleisch und allen kräftigen Speisen	

OFFENE WEINE

WEISSWEINE

	10 cl	50 cl
Fendant Wallis, Schweiz Ein leicht fruchtiger Wein mit harmonischen Säure	4.10	20.50
La Côte Waadtland, Schweiz Ein leichterer, ausgewogener und spritziger Wein	4.90	24.50

ROSÉWEINE

Rose de la Maison Valencia, Spanien Ein kräftiger, süffiger Wein mit vielfältigen Aromen	4.10	20.50
---	------	-------

ROTWEINE

Merlot del Piave Veneto, Italien Ein harmonischer Wein mit fruchtigen Aromen	4.10	20.50
Dôle Wallis, Schweiz Ein fruchtiger, feiner und eleganter Wein	4.80	24.00

GRAPPA SPEZIALITÄTEN UND SPIRITUOSEN

Grappa di Brunello „Tenuta il Poggione“ Aus der Sangiovese Traube destilliert, hervorragend im Geschmack	2cl	45%	8.00
Grappa Aiola Im Chianti Classico Gebiet produziert, ausgebaut im Eichenfass, klare leicht bräunliche Farbe	2cl	45%	8.00
Grappa Capitel di Amarone, Tedeschi Ein kräftiger Grappa aus Amaronetrester, im Eichenfass ausgebaut	2cl	45%	8.00
Grappa di Valpolicella, Sartori Aus den Trester der Amarone Trauben der Kellerei Sartori hergestellt, sehr ausgewogener, weicher, runder und typischer Grappa	2cl	40%	8.00
Grappa di Chardonnay, Tamborini Aus Chardonnay Trauben destilliert, ein sehr lieblicher und feiner Grappa	2cl	45%	5.00
Grappa di Barolo, Bricco Monte Olmo Ein aus einem weltberühmten Weintrester gebrannter Grappa mit einem harmonischem Aroma	2cl	43%	6.50
Cuvée Lorenz Humbel K160 Diese Spezialität ist aus 111 verschiedenen Kirschensorten hergestellt und 2Jahre in Kirchbaumfässern gelagert	2cl	43%	8.00
Schattenmorelle Sauerkirsch Eine alte Sauerkirschsorte wegen dem geringen Zuckergehalt sehr aufwändig zu brennen. Das Resultat ist dafür ausserordentlich	2cl	43%	8.00
Williamine, Morand AOC Ein klassisches Destillat aus der Williamsbirne	2cl	43%	8.00
Calvados Pays d'auge V.S.O.P. Traditionell in der Normandie aus Äpfeln produziert	2cl	40%	8.00
Vieille Prune Morin V.S.O.P. Die „alte Zwetschge“	2cl	41%	9.50
Weesner Marc Von unserem Winzer Paul Violetti aus den Rebbergen des Frauenkloster Weesen hergestellt	2cl	42%	7.50
Fläscher Marc Im Eichenfass ausgebauter Marc von der Familie Thomas Marugg hergestellt	2cl	42%	8.50