

## Vorspeisen Vegi

- |          |   |          |
|----------|---|----------|
| <b>1</b> | <b>Green Salad With Mango Dressing</b> (Vegan ohne Käse) (M*)<br>Gemischte Blattsalate an Mango-Dressing, garniert mit indischem Käse                               | CHF 8.50 |
| <b>2</b> | <b>Onion Rings</b> (Vegan ohne Joghurtsauce) (G) (M)<br>Knusprige frittierte Zwiebelringe mit Minz-Joghurtsauce. Eine Fusion der indischen und amerikanischen Küche | CHF 8.50 |
| <b>3</b> | <b>Samosa</b> (Vegan ohne Raita) (G) (M)<br>Teigtasche mit einer Füllung aus Kartoffeln und Garam Masala, garniert mit Salat und Raita                              | CHF 9.50 |
| <b>4</b> | <b>Baingan Pakora</b> (Vegan ohne Raita) (M*)<br>Auberginen in Kichererbsenmehl frittiert, garniert mit Salat, Raita Tamarindsauce und Minz-Joghurtsauce            | CHF 9.50 |
| <b>5</b> | <b>Chili Popper</b> (G) (M)<br>Panierte, frittierte Chilischoten gefüllt mit Schmelzkäse  | CHF 9.50 |
| <b>6</b> | <b>Cottage Cheese Roll</b> (G) (M)<br>In Teig gerollter Hüttenkäse mit Curryblättern, mildem Senf, Kräutern und Gewürzen  | CHF 9.50 |

## Vorspeisen Non-Vegi

- |           |  |           |
|-----------|--|-----------|
| <b>8</b>  | <b>Lamb Roll</b> (G)<br>In Teig gerolltes Lammfleisch mit indischen Gewürzen und Kräutern. Eine Fusion indischer und orientalischer Küche  | CHF 12.50 |
| <b>9</b>  | <b>Tandoori Chicken Wings</b><br>Pouletflügeli mariniert mit einer Knoblauch-Ingwerpaste, mit Tamarindsauce garniert   | CHF 9.50  |
| <b>10</b> | <b>Prawn Pakora</b> (M*)<br>Frittierte Crevetten im Linsenteigmantel, mit Tamarindsauce und Minz-Joghurtsauce  | CHF 12.50 |
| <b>11</b> | <b>tulsi Apéro-Plate</b> (geeignet für 2 bis 4 Personen) (G) (M)<br>4 Pouletfinger, 4 Onion Rings, 4 Baingan Pakora, 2 Mini Lamb Rolls, 2 Mini Cottage Cheese Rolls mit Tamarindsauce, Minz-Joghurtsauce, Chili-Tomatensauce, garniert mit Salat | CHF 24.50 |



## Hauptspeisen

### Vegetarisch

- |   |           |
|---|-----------|
| <b>20 Palak Paneer**</b> (M)  | CHF 24.50 |
| Indischer Käse mit Rahmspinat und verschiedenen Masalas   |           |
| <b>21 Paneer Masaladar***</b> (M)   | CHF 24.50 |
| Indischer Käse an einem würzigen Tomatencurry, verfeinert mit frischem Koriander, schwarzem Pfeffer und Ingwer                        |           |
| <b>22 Qasar e Pukhtan*</b> (M) (N*)   | CHF 24.50 |
| Indischer Käse an einem speziellen Curry, kombiniert aus Tomatensauce und Cashewsauce   |           |
| <b>23 Saffrani Vegi Korma</b> (M) (N)   | CHF 23.00 |
| Saisongemüse an einer <b>tulsi</b> -Spezial Safransauce   |           |
| <b>24 Achari Aloo Baingan**</b> <b>Vegan</b>  | CHF 23.50 |
| Auberginen- und Kartoffelwürfel an einem Tomatencurry, verfeinert mit Pickels und Kokosnuss   |           |
| <b>25 Aloo Gobi Masala**</b> <b>Vegan</b>   | CHF 23.50 |
| Kartoffeln und Blumenkohl an einem Tomatencurry, verfeinert mit Kümmel- und Fenchelsamen  |           |
| <b>26 tulsi Mix Vegetable**</b> <b>Vegan</b>  | CHF 24.00 |
| Saisongemüse an einer <b>tulsi</b> -Spezial Currysauce  |           |
| <b>27 Vegetable Kofta Curry**</b> (G) (N)   | CHF 25.50 |
| Bällchen aus verschiedenem Gemüse, an einer cremigen Currysauce aus Tomaten, Mandeln und Cashewnüssen                                 |           |
| <b>28 Baingan Bharta**</b> ( <b>Vegan ohne Rahm</b> ) (M*)  | CHF 25.50 |
| Mousse aus fein geräucherten Auberginen und cremigem Tomatencurry, mit Zwiebeln, frischem Chili und Koriander                         |           |
| <b>29 Vegetarian Thali**</b> ( <b>Vegan ohne Raita</b> ) (M*)   | CHF 29.50 |
| <b>tulsi</b> Mix Vegetable serviert auf einer traditionellen indischen Platte mit Daal, Raita, Mango-Chutney, Papadam und Basmatireis |           |

Alle Hauptspeisen servieren wir Ihnen mit Basmatireis und Daal (Linsencurry)



## Poulet

- |           |  |           |
|-----------|--|-----------|
| <b>30</b> | <b>Rajasthani Tikka Masala*** (M*)</b>   | CHF 27.50 |
|           | Ein typisches Gericht aus der Wüste des nordwestlichen Indiens -<br>Pouletwürfel mariniert mit hausgemachter Rajasthani-BBQ-Sauce, an einem würzigen Tomaten-Zwiebelcurry            |           |
| <b>31</b> | <b>Chennai Chicken Curry*** (M*)</b>   | CHF 27.50 |
|           | Dieses Gericht stammt aus Tamil Nadu, dem Süden Indiens -<br>Pouletbrust an einem Tomatencurry mit Senfsamen, Curryblättern und roten Chilis, nach traditionellem Rezept aus Chennai |           |
| <b>32</b> | <b>Saffrani Chicken Korma (M) (N)</b>  | CHF 27.50 |
|           | Pouletbrust an einer feinen Rahmsauce aus Safran und verschiedenen Nüssen  |           |
| <b>33</b> | <b>Chicken Khara Masala* (M) (N*)</b>  | CHF 27.50 |
|           | Pouletwürfel mariniert mit Kardamon und Rahm, mit ganzen Gewürzen und weisser Currysauce   |           |
| <b>34</b> | <b>Chicken Vindaloo***</b>   | CHF 27.00 |
|           | Vindaloo ist ein bekanntes Gericht aus Goa, im Süd-Westen von Indien –<br>Pouletbrust und Kartoffeln mit einer traditionellen, würzigen Vindaloo-Sauce                               |           |
| <b>35</b> | <b>Murg Masaladar** (M*) (N*)</b>  | CHF 27.50 |
|           | Würziges Pouletcurry kombiniert aus zwei Saucen: Tomatencurry und Cashewcurry, verfeinert mit Kardamon und schwarzem Pfeffer   |           |
| <b>36</b> | <b>Chicken Palak** (M*)</b>  | CHF 27.50 |
|           | Pouletbrust mit einer Sauce aus Spinat, Rahm und frischem Koriander, nach nordindischer Art  |           |
| <b>37</b> | <b>Chicken Thali*** (M*)</b>   | CHF 33.50 |
|           | Chennai Chicken Curry serviert auf einer traditionellen indischen Platte mit Daal, Raita, Mango-Chutney, Papadam und Basmatireis   |           |

### POULET HERKUNFT SCHWEIZ

Alle Hauptspeisen servieren wir mit Basmatireis und Daal (Linsencurry)



## Lamm

- |  |           |
|--|-----------|
| <b>41 Lamb Curry*** (M*)</b>   | CHF 29.50 |
| Lammfleisch an einer würzigen Kadai-Sauce mit Curryblättern und roten Chilis   |           |
| <b>42 Lamb Tikka Masala*** (M*)</b>  | CHF 29.50 |
| Grillierte Lammfleischwürfel mit einer Joghurtmarinade an einem würzigen Tomatencurry  |           |
| <b>43 Badami Gosht* (M) (N)</b>  | CHF 29.50 |
| Lammfleisch an einer würzigen Nussauce mit Mandeln und roten Chilis  |           |
| <b>44 Lamb Vindaloo***</b>   | CHF 29.00 |
| Vindaloo ist ein bekanntes Gericht aus Goa, im Süd-Westen von Indien – Lammfleisch mit Kartoffelwürfeln an einer traditionellen, würzigen Vindaloo-Sauce |           |
| <b>45 Lamb Hariyali Gosht** (M*)</b>   | CHF 29.50 |
| Lammfleisch mit Spinat und einem cremigen Tomatencurry   |           |
| <b>46 Lamb Thali*** (M*)</b>   | CHF 34.50 |
| Lamm Curry serviert auf einer traditionellen indischen Platte mit Daal, Raita, Mango-Chutney, Papadam und Basmatireis                                    |           |

## Meeresfrüchte

- |   |           |
|---|-----------|
| <b>50 Kerala Fish Curry**</b>   | CHF 28.50 |
| Kerala liegt an der Südküste Indiens, welche bekannt ist für Meeresfrüchte und Kokosnüsse. Dieses Fischgericht wird mit Kokosnussmilch, Zwiebeln, Tomaten, Kräutern und Gewürzen zubereitet.                |           |
| <b>51 Hyderabad Fish Curry**</b>  | CHF 28.50 |
| Ein traditionelles Fisch-Curry aus dem Süden Indiens, gekocht mit Zwiebeln, Palmzucker, Tamarind, südindischen Gewürzen und Kräutern  |           |
| <b>52 Prawn Vindaloo***</b>   | CHF 32.50 |
| Vindaloo ist ein bekanntes Gericht aus Goa, im Süd-Westen von Indien. Dieses Gericht mit Crevetten wird an einer Vindaloo-Sauce mit schwarzem Pfeffer, Essig, rotem Chili, Kümmel und Koriander zubereitet. |           |
| <b>53 Fish Thali** (M*)</b>   | CHF 31.50 |
| Kerala Fish Curry, serviert auf einer traditionellen indischen Platte mit Pickles, Raita und Papadam  |           |

Alle Hauptspeisen servieren wir Ihnen mit Basmatireis und Daal (Linsencurry)



## Special Hyderabadi Kachi Byriani (M)

Eines der wichtigsten und bekanntesten Gerichte aus der Provinz Hyderabad.

Zarte Lammnuss mariniert während mehrerer Stunden mit Zwiebeln, Chili, Kräutern, Gewürzen und Joghurt. Zusammen mit Safran und Basmatireis wird diese Spezialität langsam und schonend unter Dampf gegart. Dadurch erhält dieses Gericht seinen intensiven und einmaligen Geschmack.

Diese Spezialität bereiten wir jeweils von Donnerstag bis Samstag für Sie zu.

Erhältlich ab 18.30 Uhr und solange Vorrat.

Ab 10 Personen bereiten wir dieses Gericht auf Vorbestellung gerne auch täglich zu.

Serviert mit Raita und indischem Kachumber-Salat

CHF 34.50

Besuchen Sie auch unsere Restaurants in Weyermannshaus und der Lorraine

 **KESAR**

Murtenstrasse 131  
3008 Bern  
Tel. 031 382 30 20  
info@kesar.ch  
www.kesar.ch  
Facebook: Restaurant Kesar

Lorrainestrasse 9  
3013 Bern  
Tel. 031 332 18 44  
info@okra.ch  
www.okra.ch  
Facebook: Restaurant-OKRA

 **OKRA**  
indisches restaurant



## Naan Brot

<b>80 Natural Naan (G) (M)</b>	CHF	5.00
Hausgemachtes indisches Fladenbrot		
<b>81 Knoblauch Naan / Chili Naan / Sesam Naan (G) (M)</b>	CHF	5.50
Hausgemachtes indisches Fladenbrot		
<b>82 Herb Naan (G) (M)</b>	CHF	5.50
Hausgemachtes indisches Fladenbrot mit Bockshornklee und Koriander		
<b>83 Kulcha (G) (M)</b>	CHF	5.50
Hausgemachtes indisches Fladenbrot mit Zwiebeln und Koriander		
<b>84 Naan Kalwanji (G) (M)</b>	CHF	5.50
Hausgemachtes indisches Fladenbrot mit Schwarzkümmel, Koriander und verschiedenen Gewürzen		

Alle Naan Brote enthalten Gluten, Eier und Milch

## Beilagen

<b>85 Papadam</b>	CHF	4.00
Zwei grosse knusprige „Chips“ aus Linsen- und Reismehl		
<b>86 tulsi Special Raita (M)</b>	CHF	5.00
Joghurtsauce mit Tomaten, Gurken und gerösteten Kümmelsamen		
<b>87 Green Chutney / Pickels Vegan</b>	CHF	3.00
<b>88 Zusätzliche Portion Reis / Daal (Linsencurry) Vegan</b>	CHF	4.50

## Kinderteller

<b>90 Saffrani Vegi Korma (M) (N)</b>	CHF	15.50
Saisongemüse an einer tulsi-Spezial Safransauce		
<b>91 Saffrani Chicken Korma (M) (N)</b>	CHF	17.50
Pouletbrust an einer feinen Rahmsauce aus Safran und verschiedenen Nüssen		

Bei den Kindertellern ist eine Kugel Vanille-Glace inbegriffen



### Zeichenerklärung

- (\*) Weniger scharf
- (\*\*) Mittelscharf
- (\*\*\*) Sehr scharf
- (V) 100 % Vegan
- (M) Enthält Milchprodukte
- (M\*) Milchprodukte können beim Kochen weggelassen werden
- (N) Enthält Nüsse
- (N\*) Nüsse können beim Kochen weggelassen werden
- (G) Enthält Gluten
- (G\*) Gluten können beim Kochen weggelassen werden

Für grössere Gesellschaften steht Ihnen in unserem Partnerrestaurant Kesar ([www.kesar.ch](http://www.kesar.ch)) ein Saal mit 30 und ein Saal mit 60 Plätzen zur Verfügung. Genügend Parkmöglichkeiten vorhanden.

**[www.facebook.com](http://www.facebook.com)  
Restaurant tulsī**



**WiFi-Zugang**

**tulsī – die Würze Indiens**



## Getränkekarte

<b>Hausgemachtes</b>	Eistee	3dl	4.80	5dl	6.20
	Nimbu panee	3dl	4.80	5dl	6.20
	Mango Lassi	4dl	7.80		
	Lassi süss / salzig	4dl	7.80		
<b>Säfte &amp; Schorlen</b>	Orangensaft	2dl	5.50		
	Ananassaft	2dl	5.50		
	Schorle	3.3dl	4.80		
	Rhabarberschorle	3.3dl	5.50		
	Quittenschorle Bio	3.3dl	5.50		
<b>Kalte Getränke</b>	Mineral mit / ohne Kohlensäure	5dl	6.50		
	Cola / Cola Zero	3.3dl	4.80		
	Rivella rot / blau	3.3dl	4.80		
	Schweppes Indian Tonic	2dl	5.00		
<b>Kalte Getränke offen</b>	Sodawasser mit Kohlensäure	3dl	4.00	5dl	5.00
	Cola	3dl	4.20	5dl	5.20
<b>Warme Getränke</b>	Espresso / Kaffee		4.50		
	Schale		4.70		
	Cappuccino		5.50		
	Latte macchiato		5.80		
	Espresso doppio		5.80		
	Länggass-Tee		4.60		
	Honig-Ingwer-Tee		5.20		
Masala-Chai		5.20			
<b>Bier offen</b>	Felsenau Junker	3dl	4.50	5dl	6.50
	Panasch	3dl	4.50	5dl	6.50
	Herrgöttli	2dl	4.30		
<b>Flaschenbier</b>	Burgdorfer hell	5dl	6.80		
	Appenzeller Naturperle, Bio	5dl	7.50		
	Felsenau Bärni	3.3dl	5.50		
	Felsenau Weizen Bier	3.3dl	7.50		
	Indian pale ale	3.3dl	7.00		
	King Fisher	3.3dl	7.00		
Felsenau Schümli, Alkoholfrei	3.3dl	5.50			



<b>Aperitiv</b>	Prosecco			9.00
	Moscato d'Asti			7.50
	Kir Royal			9.50
	Hugo			8.00
	Indian Hugo			9.00
	Aperol Spritz			8.50
	Gespritzter Weisswein			7.50
	Blanc-Cassis			7.50
	Sanbitter			6.50
	Campari	23% Vol.	4cl	7.00
	Cynar	16.5% Vol.	4cl	7.00
	Martini bianco	15% Vol.	4cl	7.00
	Pastis	45% Vol.	2cl	7.00
	+ Mineral		2.00	
+ Orangensaft		2.50		
<b>Spirituosen</b>	Grappa di Riserva	44% Vol.	2cl	10.50
	Grappa di Barbera	42% Vol.	2cl	9.50
	Grappa di Barolo	42% Vol.	2cl	9.50
	Grappa di Moscato	42% Vol.	2cl	9.50
	Vieille Prune	40% Vol.	2cl	8.50
	Averna	29% Vol.	4cl	8.50
	Baileys	17% Vol.	4cl	8.50
	Amaretto	24% Vol.	4cl	8.50
	Pepe's Ingwerer	24% Vol.	4cl	8.50
<b>Whisky</b>	Tullamore Dew	40% Vol.	2cl	12.00
	Oban 14Y Single Malt	43% Vol.	2cl	15.00
<b>Shots</b>	Jägermeister	35% Vol.	4cl	7.00

# WEINKARTE



RESTAURANT TULSI

# Offenausschank Weine

1dl                      5dl                      Flasche

## Weissweine

<b>La Biche AOC Wallis</b> Heida, Amigne, Johannisberg und Fendant Sehr fruchtig und leicht süß	6.80	32.50	
<b>Chardonnay de Genève AOC</b> Frisch, fruchtig mit schönem Gehalt	6.80	32.50	
<b>Roero Arneis , Guidobono DOCG</b> Das Bouquet in der Nase offenbart eine breite Fruchtpalette: Aprikose, Ananas, Mango, Pfirsich und grüner Apfel	7.00		45.00

## Rosé Wein

<b>Oeil de Perdrix AOC Wallis</b> Pinot noir, beerig-fruchtig	6.80	32.50	
--	------	-------	--

## Rotweine

<b>Nero d'Avola DOC</b> Dunkles Weinrot, facettenreich, rund und ausgewogen	6.80		38.50
---	------	--	-------

### Monatswein

Fragen Sie den Sommelier oder Restaurantleiter nach der Weinempfehlung des Monats



# WEISSWEIN

75cl



**Rueda Verdejo DO** Bodegas Beronia · Spanien · Rueda

42.00

Der Rebberg, auf dem dieser Verdejo wächst, liegt unweit der Stadt Rueda mitten im gleichnamigen Weingebiet. Düfte von Zitrusfrüchten, insbesondere Grapefruit, machen sich in der Nase rasch bemerkbar. Ergänzt wird diese Impression durch frische Aromen von Zitronengras, exotischer Passionsfrucht, wie auch intensiven Gewürzen wie Anis. Der Sinneseindruck im Gaumen wird durch eine breite, aromatische Palette von Steinfrucht wie Aprikose getragen und beinhaltet ebenfalls blumige Anklänge von süßen Blüten wie Akazie.

Verdejo

75cl



**Roero Arneis DOCG** Guidobono · Italien · Piemont

45.00

Arneis bedeutet im lokalen Dialekt extrovertiert und rebellisch, steht auf der Rückenetikette. Dieser Weisse, aus der autochthonen Rebsorte des Roero gekeltert, zeigt auch Charakter und Sortentypizität. Das Bouquet in der Nase offenbart eine breite Fruchtpalette: Aprikose, Ananas, Mango, Pfirsich und grüner Apfel. Dazu gesellen sich Aromen, die an Lindenblüte, Kamille und Salbei denken lassen. Auch im Gaumen überzeugt er durch seine fruchtige, légère Struktur, seine Reintönigkeit und Gradlinigkeit. Das Zusammenspiel von Süsse und Säure macht viel Spass und überzeugt im Finale.

Arneis

75cl



**Humagne blanche** « Château Ravire » Schweiz Sierre

52.50

„Einen Produzenten von Humagne blanche zu finden, der einem nach längerem Bitten auch tatsächlich einige der kostbaren Flaschen verkauft, ist gar nicht so einfach. Diese autochthone Sorte wird nämlich nur noch auf 16 Hektaren angepflanzt. Der Wein, wegen seines Eisengehalts traditionell zur Stärkung der Wöchnerinnen verwendet, ist von rustikalem, herbem Charakter und besticht durch ein delikates Bouquet von Lindenblüten.

Humagne blanche



## ROTWEIN

50cl



**Cornalin Ravire** « Château Ravire » Schweiz Sierre

36.50

Eine sehr intensive Aromatik und eine spannende Vielfalt an Duftnoten (reife Zwetschgen, Tabak, Kräuter und Gewürze) zeichnen diesen Wein in der Nase aus. Im Gaumen offenbart sich eine kraftvolle Textur, die von saftigen, reifen und recht markanten Gerbstoffen begleitet wird. Die Folge davon ist ein kraftvoller Körper mit Biss und einer dichten Struktur. Der Sinneseindruck im Abgang ist anhaltend, vielschichtig und konsistent. Ein ehrlicher, perfekt gekelterter Rotwein, der WeingenießerInnen zu überraschen vermag.



Cornalin

75cl



**Humagne rouge** « Château Ravire » Schweiz Sierre

53.00

„Die Humagne rouge, die trotz ihres Namens keineswegs mit der Humagne blanche verwandt ist, gehört zu den autochthonen (=hier entstammenden und nur hier vorkommenden) 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. Die Humagne rouge passt hervorragend zu Wildgerichten, Ente oder Lamm.“



Humagne rouge

75cl



**Zweigelt Heideboden QW** Weingut Hans & Christine Nittnaus · Österreich · Burgenland

45.00

Die sortentypischen, fruchtigen Noten im Bouquet bilden das Markenzeichen dieses Zweigelts: Beerenfrucht (Kirsche, Weichsel, Holunder), reifes Steinobst (Zwetschge), feine Röstaromen (Vanille, Karamell, Zedernholz), sowie Tee und dezente vegetabile Noten sind auszumachen. Aber auch im Gaumen setzt sich die Fruchtstruktur klar durch. Dazu gesellen sich samtige Gerbstoffe und ein gehaltvoller, vielschichtiger Körper. Es ist eine tolle Kombination der einzelnen Strukturelemente.



## ROTWEIN

75cl



**LA MIA PASSIONE Ripasso DOC** Cantina Valpolicella · Italien · Veneto

42.00

In der Nase offenbart sich ein intensives Bouquet, das durch eine Vielzahl von Aromen bestimmt ist: reife Frucht, Gewürze, Kräuter. Es ist ein kräftiger Wein, ein Wein mit Gehalt, Stoff und fruchtiger Struktur, der sich im Gaumen präsentiert. Er bietet viel und hält an. Der Abgang ist lang und endet mit einem intensiven, aromatischen Nachhall.



Corvina, Corvione, Rondinella

50cl



**Primitivo del Salento "Senza Parole"** Italien Salento

36.50

"Der Senza Parole ist ein fülliger Rotwein mit einer gefälligen Restsüße und einem komplexen Aromaspektrum. In der Nase vordergründig intensive Aromen nach Brombeeren. Des Weiteren gut integrierte Noten von Unterholz. Im Gaumen elegante Nuancen nach Dörrzweitschgen. Der Südtaliener endet mit einem vollen und geschmeidigen Abgang - ein wahrer Genuss!«



Primitivo

75cl



**Antu Carmenère Mountain Vineyard** MontGras · Chile · Colchagua Valley

49.00

Im Glas zeigt sich ein tiefes Rubinrot. Hält man das Glas an die Nase kommen einem Aromen von reifen Brombeeren und Pflaumen entgegen, unterstrichen von einer subtilen Würze. Umrahmt wird das Erlebnis mit einem eleganten Hauch von Zedernholz. Im Gaumen zeigt sich dieser gehaltvolle Wein samtig saftig und kennzeichnet somit einen klassischen Carmenère. Reife Tannine verleihen diesem chilenischen Charakterwein eine wunderbare Struktur und Textur mit einem beständigen Finish.



## ROTWEIN

75cl



**Malbec "Ojo de Agua"** Biologischer Weinbau Argentinien  
Mendoza

48.50

Dunkelrot. Üppige und frische Frucht erinnert an Brombeeren und rote Beeren. Im Gaumen sehr schöne Fülle und Wärme, viel süsse Frucht, auch hier wieder schöne Beerennoten. Weiche aber gut stützende Gerbstoffe, langer und fruchtiger Nachhall. Toller fruchtbetonter Wein.



Malbec

75cl



**Das isch Läbe** Family Estates Portugal Douro

49.00

Der rubinfarbige Wein präsentiert sich schon in der Farbe jung und frisch. In der Nase rote Waldfrüchte und leichte pflanzliche Komponenten. Im Gaumen extrem fruchtig, frisch mit einem modernen Profil. Der Abgang einfach sehr harmonisch.



Tinta Barroca

75cl



**Guadalupe** Reto Frank Jörg Quinta do Quetzal Portugal Alentejo

45.00

Jung, frisch und unkompliziert süffig.  
Granatrot, Noten von schwarzen Beeren und Konfitüre.





Aragonez, Trincadeira, Alfrocheiro

## ROTWEIN

75cl



**Entre Lunas Organic VDT** Finca Constanca · Spanien · Tierra de Castilla

45.00

In der Nase offenbart sich eine komplexe Palette, die geprägt ist von dunklen Beeren wie Cassis. Zudem ist das Aromaspektrum unterlegt mit feinen Noten von weissem Tabak und Röstaromen, wobei die Aromen in einem harmonischen Zusammenspiel zueinander stehen. Im Gaumen bestätigen sich die Eindrücke aus der Nase wieder. Der Wein hat einen wuchtigen Auftakt mit gut eingebundenen Tanninen. Insbesondere überzeugt er mit einer Dichte im Gaumen, die in einer spannenden Balance mit der Fruchtigkeit steht. Ein langanhaltender Abgang macht diesen Biowein zu einem nachhaltigen Genusserebnis.



Tempranillo

75cl



**Selección Especial VDT** Abadía Retuerta · Spanien · Castilla y León

79.00

Die Qualität und die Reife des Jahrgangs zeigt sich schon in der Nase: ein intensives, vielschichtiges Bouquet von reifen Beeren- und Fruchtaromen, Gewürzen, Unterholz und dezenten Röstaromen, Tabak, Rauch und Leder. Samtig, weich und trotzdem fruchtig, tiefgründig präsentiert sich diese Selección Especial, die auf eindruckliche Weise das Terroir zum Ausdruck bringt; so steht es auf der Rückenetikette geschrieben. Sensorisch und degustativ lässt sich dies nachvollziehen.



Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon

75cl





**Sor Ugo Bolgheri Superiore DOC** Aia Vecchia · Italien · Toscana

85.00

Ein Premiumwein aus der Toskana, der alle Charaktereigenschaften aufweist, die man einem grossen Gewächs zuordnet: Komplexität, Nachhaltigkeit und Harmonie. So lautet das Fazit zu einer Cuvée, die aus französischen Rebsorten – in der toskanischen Erde gepflanzt – gekeltert wurde. Es ist ein Genuss, das vielschichtige, intensive Bouquet in der Nase zu erfahren. Es macht Spass, den Wein im Gaumen zu halten, wo die fruchtige Struktur auf die kräftigen, aber reifen Gerbstoffe trifft.



Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot