

# Inhaltsverzeichnis

Weine aus der Schweiz

Weine aus Italien

Weine aus Spanien

Weine aus Portugal

Weine im Offenausschank



# Weine aus der Schweiz

Schweizer Weine zeichnen sich durch ihre Finesse, Präzision und Vielseitigkeit aus. Von den eleganten Pinot Noirs aus der Region des Genfersees bis zu den frischen und lebendigen Weissweinen aus dem Wallis - Schweizer Weine spiegeln das einzigartige Terroir wider, das von den klimatischen Bedingungen und der Bodenbeschaffenheit geprägt ist.



## Gropp Müller Thurgau



**Traubensorte**  
Müller-Thurgau



**Aroma**  
fruchtig-würzig, Hauch floraler Noten, rassige Frische, harmonisch, klassischer Müller-Thurgau



**Menüempfehlung**  
Apéro, Fisch, Weichkäse, Spargel, Gemüse



Serviertemperatur: 10- 12°C  
Alkoholgehalt: 11.5 Vol.-%



**Flaschengrösse**  
75 cl CHF 49



## Aphrodine © Petite Arvine



**Traubensorte**  
Petite Arvine  
AOC Valais



**Aroma**  
exotische Früchte, Ananas, Grapefruit, vollmundig, erfrischend, lebendig



**Menüempfehlung**  
Käsehäppchen, Geflügel, leichte Fischgerichte



Serviertemperatur: 14- 16°C  
Alkoholgehalt: 14 Vol.-%



**Flaschengrösse**  
75 cl CHF 59



## Pinot Gris



**Traubensorte**  
Pinot Gris  
AOC Bielersee



**Aroma**  
Honig, Birne, exotische Früchte,  
kräftig, mundfüllend, leichte  
Restsüsse



**Menüempfehlung**  
Curry, weisses Fleisch



Serviertemperatur: 8- 12°C  
Alkoholgehalt: 13 Vol.-%



**Flaschengrösse**  
75 cl CHF 55



## Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC VS



**Traubensorte**  
Sylvaner, Pinot Gris, Petite  
Arvine, Pinot blanc, Wallis



**Aroma**  
exotischen Früchte, viel  
Aromatik, einzigartiges Bouquet  
nach zarten Rosen



**Menüempfehlung**  
Apéritif, Vorspeisen,  
Fischgerichten, Käsegerichten



Serviertemperatur: 8- 10°C  
Alkoholgehalt: 13,5 Vol.-%



**Flaschengrösse**  
75 cl CHF 69



## HEIDA AOC Valais



**Traubensorte**  
Savagnin Blanc, Franz  
Josef Mathier AG, Wallis



**Aroma**  
feines, delikates Bukett, mit Aromen  
von Nüssen, Honig und exotischen  
Früchten, angenehme Mineralität



**Menüempfehlung**  
Fisch, Meeresfrüchten, Foie gras  
oder asiatischen Gerichten



Serviertemperatur: 16- 18°C  
Alkoholgehalt: 13 Vol.-%



**Flaschengrösse**  
75 cl CHF 59





CHF 53

## Oeil de Perdrix



**Traubensorte**  
Pinot Noir  
AOC Neuchâtel



**Aroma**  
Butter, Grenadine, frisch,  
fruchtig, leicht mineralisch



**Menüempfehlung**  
Meeresfrüchte, Dessert



Serviertemperatur: 8- 12°C  
Alkoholgehalt: 13 Vol.-%



**Flaschengrösse**  
75 cl CHF 53



CHF 71

## Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC VS



**Traubensorte**  
Syrah, Cabernet Sauvignon,  
Merlot, Pinot Noir, Wallis



**Aroma**  
betörendes Bouquet nach edlen  
Rosen, feine Pfeffernote,  
würzigen Note, seidige Eleganz



**Menüempfehlung**  
sämtliche Fleischgerichte



Serviertemperatur: 14- 16°C  
Alkoholgehalt: 13,5 Vol.-%



**Flaschengrösse**  
75 cl CHF 71



CHF 59

## Roter Satz



**Traubensorte**  
Zweigelt, Cabernet Dorsa  
AOC Luzern



**Aroma**  
frischfruchtig, Waldbeeren,  
Zwetschge, komplex, breit, floral



**Menüempfehlung**  
Schmorgerichte, Wild



Serviertemperatur: 14- 16°C  
Alkoholgehalt: 14 Vol.-%



**Flaschengrösse**  
75 cl CHF 59



CHF 55

## Ancora



**Traubensorte**  
Galotta, Merlot  
Vin de Pays Suisse



**Aroma**  
Kirschen, Nelken, holzige Note,  
sanft, lieblich



**Menüempfehlung**  
Roastbeef, Schokoladekuchen



**Serviertemperatur:** 16- 18°C  
**Alkoholgehalt:** 13.8 Vol.-%



**Flaschengrösse**  
75 cl CHF 55



CHF 58

## Pinot Noir / Malbec



**Traubensorte**  
Pinot Noir, Malbec  
AOC Bielersee



**Aroma**  
edelfruchtig, würzig,  
Dörrzwetschgen, vielschichtig,  
kompakt, lebhaft



**Menüempfehlung**  
Käse, Pasta, Fleisch



**Serviertemperatur:** 17- 20°C  
**Alkoholgehalt:** 13 Vol.-%



**Flaschengrösse**  
75 cl CHF 58



CHF 69

## Molina Pinot Noir



**Traubensorte**  
Pinot Noir  
AOC Graubünden



**Aroma**  
Viel Frucht, Erdbeere, Himbeere,  
Cassis, erdigen Nuancen, etwas  
Vanille und leichte Ledernoten



**Menüempfehlung**  
Rindscarpaccio, Entrecôte an  
Pfeffersauce



**Serviertemperatur:** 16-18 °C  
**Alkoholgehalt:** 13 Vol.-%



**Flaschengrösse**  
75 cl CHF 69







# Weine aus Italien

Neben der grossen Vielfalt an Schweizer Weinen haben wir für Sie auch einige der italienischen Weine ausgewählt. Sie können zwischen den Weinen aus allen Teilen Italiens sowie kleineren oder grösseren Weinproduzenten wählen. Die besten italienischen Weine haben eins gemeinsam:

- ▶ ihre Langlebigkeit
- ▶ ihren Terroir-Charakter
- ▶ ihre enorme Vielfalt



## Re Manfredi Bianco Basilicata IGT



**Traubensorte**  
Müller-Thurgau,  
Gewürztraminer Terre degli  
Svevi, Basilicat



**Aroma**  
breite Aromapalette, lecker und  
fruchtig, gehaltvoller Körper mit  
Schmelz



**Menüempfehlung**  
Aperitif, Curries, Sushi, Sashimi,  
Thai- und Indische Küche



Serviertemperatur: 10- 12°C  
Alkoholgehalt: 13 Vol.-%



**Flaschengrösse**  
75 cl CHF 49



## Roero Arneis DOCG



**Traubensorte**  
Arneis Guidobono,  
Piemonte



**Aroma**  
Aprikose, Ananas, Mango, Pfirsich  
und grüner Apfel, Lindenblüte,  
Kamille und Salbei



**Menüempfehlung**  
Antipasti, Charcuterie, Kalte  
Platte, Pastete, Quiche,  
Fischgerichte, Risotto



Serviertemperatur: 8- 10°C  
Alkoholgehalt: 13 Vol.-%



**Flaschengrösse**  
75 cl CHF 58





## CÈNERIS Etna Bianco DOC



**Traubensorte**  
80% Carricante, 20%  
Cataratto, Sicilia



**Aroma**  
grüner Apfel, weisser Pfirsich und  
aromatische Kräuter



**Menüempfehlung**  
Apéro, Fischgerichte, Risotto



Serviertemperatur: 8- 10°C  
Alkoholgehalt: 13 Vol.-%



**Flaschengrösse**  
75 cl CHF 63



## Ritardatario Primitivo di Manduria DOP



**Traubensorte**  
Primitivo



**Aroma**  
intensives, komplexes und  
fruchtiges Aroma mit Noten von  
Kirschen und Beeren



**Menüempfehlung**  
Rotem Fleisch mit kräftigen Saucen,  
kräftigen Pastagerichten, gereiftem  
Käse



Serviertemperatur: 14- 16°C  
Alkoholgehalt: 14 Vol.-%



**Flaschengrösse**  
75 cl CHF 51



## Essenze Barolo DOCG



**Traubensorte**  
Nebbiolo Vite Colte,  
Piemonte



**Aroma**  
intensiv, aussergewöhnlich  
komplex, mit deutlichen Noten  
von Veilchen, Teer und Vanille



**Menüempfehlung**  
Rind, Wild, Lamm, Käse



Serviertemperatur: 16- 18°C  
Alkoholgehalt: 14,5 Vol.-%



**Flaschengrösse**  
75 cl CHF 89



CHF 67

## Buio Buio Carignano del Sucis Riserva



**Traubensorte**  
Carignano Mesa, Sardegna



**Aroma**  
rote Früchte, balsamische Noten,  
komplex, schöne Tannine, weich,  
langer Abgang



**Menüempfehlung**  
Federwild, rote Fleisch,  
Steinpilze, Risotto, Pasta, Käse



Serviertemperatur: 16- 18°C  
Alkoholgehalt: 14 Vol.-%



**Flaschengrösse**  
75 cl CHF 67



CHF 54.50

## Chianti Classico San Felice



**Traubensorte**  
sangiovese 80%, colorino  
10%, pugnitello 10%



**Aroma**  
trocken und von mittlerem  
Körper, weich, abgerundet und  
gut ausbalanciert



**Menüempfehlung**  
Gereifter käse, Hauptspeisen mit  
rotem fleisch



Serviertemperatur: 14- 16°C  
Alkoholgehalt: 13 Vol.-%



**Flaschengrösse**  
75 cl CHF 54.50



CHF 59

## Lagone Toscana IGT



**Traubensorte**  
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,  
Merlot Aia Vecchia, Toscana



**Aroma**  
Pfeffer, Süssholz, Zimt, Trüffel,  
Kirsche, Erdbeere, Cassis,  
Brombeere



**Menüempfehlung**  
Grillspezialitäten, Lamm,  
Rindfleisch, Pasta, Käse-Platte



Serviertemperatur: 16- 18°C  
Alkoholgehalt: 14 Vol.-%



**Flaschengrösse**  
75 cl CHF 59



CHF 74

## Amarone della Valpolicella Classico DOCG



### Traubensorte

Corvina, Rondinella, Molinara  
Domini Veneti, Veneto



### Aroma

Das Bouquet ist verführerisch (feine  
Noten von Bittermandel, reifen  
Beeren und Steinobst), kompakt und  
vielschichtig



### Menüempfehlung

Rindsbraten (Brasato),  
Pilzgerichte, Wild, Käse



Serviertemperatur: 16- 18°C  
Alkoholgehalt: 14 Vol.-%



Flaschengrösse  
75 cl CHF 74



CHF 54

## Torbae Valpolicella Ripasso Classico



### Traubensorte

Corvina, Rondinella,  
Corvinone



### Aroma

verführerische Frucht, Gewürze  
und Nuancen von Ausbauaromen



### Menüempfehlung

Fleischgerichte (z.B. Braten, Steaks),  
Lasagne, Cannelloni, reife  
Käsesorten



Serviertemperatur: 15- 17°C  
Alkoholgehalt: 13,5 Vol.-%



Flaschengrösse  
75 cl CHF 54



CHF 62

CHF 10.50

## Prosecco Spumante di Valdobbiadene



### Traubensorte

Glera



### Aroma

Frucht aromatik mit dezenten  
Hefenoten



### Menüempfehlung

Apéro, Meeresfrüchte



Serviertemperatur: 8- 10°C  
Alkoholgehalt: 12 Vol.-%



Flaschengrösse  
75 cl CHF 62





# Weine aus Spanien

Neben den italienischen Weinen gehören auch die Spanischen auf die Top-Weinkarte. Deshalb haben wir sorgfältig für Sie einige dieser Spanischen Schätze ausgewählt, die hervorragend zu Ihrem Essen passen oder einfach das kleine Extra zu Ihrem Abend mit Freunden hier in Pure hinzufügen.



## MANTEL BLANCO Rueda DO



**Traubensorte**  
Sauvignon Blanc, Bodegas Álvarez y Díez, Rueda



**Aroma**  
reifen Früchten, tropische Noten, fruchtige und feine Zitrusnoten



**Menüempfehlung**  
Fischcurry, helle Pastagerichte



**Serviertemperatur:** 11- 13°C  
**Alkoholgehalt:** 13 Vol.-%



**Flaschengrösse**  
75 cl CHF 57



## CRUOR Priorat DOQ



**Traubensorte**  
Garnacha, Syrah Casa Gran del Siurana, Priorat



**Aroma**  
Intensive Aromen von roten und schwarzen Waldfrüchten, Pflaume und getrockneten Früchten



**Menüempfehlung**  
Federwild, rote Fleisch, Steinpilze, Risotto, Pasta, Käse



**Serviertemperatur:** 16- 18°C  
**Alkoholgehalt:** 15 Vol.-%



**Flaschengrösse**  
75 cl CHF 68



CHF 69

## Selección Especial



### Traubensorte

Tempranillo, Cabernet  
Savignon, Shiraz, Merlot, Petit  
Verdot Castilla-León



### Aroma

Beeren- und Fruchtaromen,  
Gewürzen, Unterholz und dezenten  
Röstaromen, Tabak, Rauch und  
Leder



### Menüempfehlung

Rindsfilet, geschmorter Haxe  
oder Lammkotelett



Serviertemperatur: 16- 18°C  
Alkoholgehalt: 14,5 Vol.-%

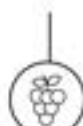


Flaschengrösse  
75 cl CHF 69



CHF 59

## Resalte VENDIMIA SELECCIONADA



### Traubensorte

Tempranillo Bodegas  
Resalte, Ribera del Duero



### Aroma

Intensives Dunkelrot mit  
violetterm Schimmer, hohe  
aromatische Intensität, am  
Gaumen kräftig und seidig



### Menüempfehlung

Rind, Wild, Lamm, Käse



Serviertemperatur: 16- 18°C  
Alkoholgehalt: 14,5 Vol.-%



Flaschengrösse  
75 cl CHF 59



CHF 51

## Dehesa de Luna Origenes VdT



### Traubensorte

Cabernet Sauvignon, Syrah,  
Tempranillo Dehesa de Luna,  
Castilla La Mancha



### Aroma

Himbeeren, Zwetschgen und  
florale Noten



### Menüempfehlung

Lamm, Fleisch vom Grill, Ragout,  
Wildgerichte



Serviertemperatur: 16- 18°C  
Alkoholgehalt: 14 Vol.-%



Flaschengrösse  
75 cl CHF 51





CHF 63

## Altos de la Finca



**Traubensorte**  
Petit Verdot, Syrah Finca Constanca,  
Castilla la Mancha



**Aroma**  
Brombeere, Cassis, Kirsche,  
blumige Noten, Tabak, Vanille  
und Zedernholz



**Menüempfehlung**  
Wildgerichte, Fleischfondue,  
Lamm, Roastbeef, Spare-Ribs,  
gereifter Käse



Serviertemperatur: 16- 18°C  
Alkoholgehalt: 14.5 Vol.-%



**Flaschengrösse**  
75 cl CHF 63



CHF 65

## Resalte ORIGEN Crianza Ribera del Duero



**Traubensorte**  
Tempranillo Bodegas  
Resalte, Ribera del Duero



**Aroma**  
reichhaltige Aromen von reifen,  
schwarzen & roten Beeren mit  
balsamischer, rauchiger Note.  
Intensiv, harmonisch.



**Menüempfehlung**  
Kräftigen Fleischmahlzeiten,  
rezenten Käsesorten



Serviertemperatur: 16- 18°C  
Alkoholgehalt: 14.5 Vol.-%



**Flaschengrösse**  
75 cl CHF 65



CHF 61

## Terros les Vinyes velles del Pare Montsant DO



**Traubensorte**  
Garnacha, Samsò, Syrah



**Aroma**  
dunkle Früchte, Kräuter und  
Zedernholz, weiche, warme  
Fruchtaromen.



**Menüempfehlung**  
Rotes Fleisch, Wild, Helles Fleisch,  
Fettfisch, Weichkäse



Serviertemperatur: 16- 18°C  
Alkoholgehalt: 14.5 Vol.-%



**Flaschengrösse**  
75 cl CHF 61



# Weine aus Portugal

Wenn Sie sich mit dem gleichen alten Chardonnay und Cabernet Sauvignon langweilen, suchen Sie in Portugal für Abwechslung. Verschnitt ist in Portugal sehr verbreitet, obwohl Sie sortenreine Weine finden können. Jede Weinregion des Landes ist für eine bestimmte Mischung bekannt.



## Quinta das Carvalhas Reserva DOC



**Traubensorte**  
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz Quinta das Carvalhas, Douro



**Aroma**  
Intensive Aromatik von reifer Frucht und Röstaromen offenbaren sich in der Nase.



**Menüempfehlung**  
Wildgerichte, Filet Stroganoff, Lamm, gereifter Käse



Serviertemperatur: 16- 18°C  
Alkoholgehalt: 14 Vol.-%



**Flaschengrösse**  
75 cl CHF 67



## Zambujeiro



**Traubensorte**  
Alicante Bouschet, Petit Verdot  
Touriga Nacional Quinta do Zambujeiro, Alentejo



**Aroma**  
Veilchen, Walbeerenkonfi, zermahlene Gesteine, Schwarztee, Rauch.



**Menüempfehlung**  
Lamm, Fleisch vom Grill, Ragout, Wildgerichte



Serviertemperatur: 16- 18°C  
Alkoholgehalt: 14.5 Vol.-%



**Flaschengrösse**  
75 cl CHF 62





CHF 69

### HERDADE Paco do Conde RESERVA

-  **Traubensorte**  
Syrah, Touriga Nacional, Alicante Bouschet Herdade Paco do Conde, Alentejo
-  **Aroma**  
Röstaromen, Barriquenote mit Vanillearomatik und Kirschduft
-  **Menüempfehlung**  
Rind, Wild, Lamm, Käse
-  **Serviertemperatur: 16- 18°C**  
Alkoholgehalt: 14 Vol.-%
-  **Flaschengrösse**  
75 cl CHF 69



CHF 51

### Dehesa de Luna Origenes VdT

-  **Traubensorte**  
Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo Dehesa de Luna, Castilla La Mancha
-  **Aroma**  
Himbeeren, Zwetschgen und florale Noten
-  **Menüempfehlung**  
Lamm, Fleisch vom Grill, Ragout, Wildgerichte
-  **Serviertemperatur: 16- 18°C**  
Alkoholgehalt: 14 Vol.-%
-  **Flaschengrösse**  
75 cl CHF 51



CHF 75

### Reserva Tinto Douro DOC

-  **Traubensorte**  
Touriga Nacional, Quinta de S. José, Douro
-  **Aroma**  
ausgeprägte Frucht-Aromen in Harmonie mit würzigen Pfeffer-Noten, angenehme Säure, gute Struktur mit schönen Tanninen
-  **Menüempfehlung**  
Rind, Kalb
-  **Serviertemperatur: 14- 16°C**  
Alkoholgehalt: 14,5 Vol.-%
-  **Flaschengrösse**  
75 cl CHF 75



CHF 104.50

## Grande Reserva Douro DOC



### Traubensorte

Touriga Nacional, Touriga Franca, Quinta de S. José, Douro



### Aroma

ausgeprägte Frucht-Aromen mit Pfeffer-Noten, leichte, ausgewogene Säure & etwas Frucht



### Menüempfehlung

Rind, Wild, Lamm, Käse



Serviertemperatur: 14- 16°C

Alkoholgehalt: 14.5 Vol.-%



### Flaschengrösse

75 cl CHF 104.50





# Glasweise & Divers

Zapfengeld pro 75 cl CHF 35  
Schaumwein pro 75 cl CHF 45  
Alle Preise inklusive gesetzlicher MwSt.  
Preisänderungen vorbehalten.  
Jahrgangsänderungen vorbehalten.



## Re Manfredi Bianco Basilicata IGT



**Traubensorte**  
Müller-Thurgau,  
Gewürztraminer Terre degli  
Svevi, Basilicat



**Aroma**  
breite Aromapalette, lecker und  
fruchtig, gehaltvoller Körper mit  
Schmelz



**Menüempfehlung**  
Aperitif, Curries, Sushi, Sashimi,  
Thai- und Indische Küche



Serviertemperatur: 10- 12°C  
Alkoholgehalt: 13 Vol.-%



**Flaschengrösse**  
75 cl CHF 49



## Sauvignon Blanc Seemühle



**Traubensorte**  
Sauvignon Blanc



**Aroma**  
kräftiges Bouquet, frisches Gras,  
Haschisch, Birnen, Seiden,  
feingliedrig, zarte Frucht, leichte  
Säure, langer Abgang



**Menüempfehlung**  
leichte Fischgerichte, Fleisch in  
weisser Sauce



Serviertemperatur: 8- 12°C  
Alkoholgehalt: 13.4 Vol.-%



**Flaschengrösse**  
75 cl CHF 58



## Terreni alla Maggia Kerner



**Traubensorte**  
Kerner DOC  
Ticino



**Aroma**  
fruchtig, süsslich, vollmundig,  
intensiv, aromatisch



**Menüempfehlung**  
Apéro, Vorspeisen, Spargel, Fisch



Serviertemperatur: 12°C  
Alkoholgehalt: 12,5 Vol.-%



**Flaschengrösse**  
75 cl CHF 52



## Oeil de Perdrix



**Traubensorte**  
Pinot Noir  
AOC Neuchâtel



**Aroma**  
Butter, Grenadine, frisch,  
fruchtig, leicht mineralisch



**Menüempfehlung**  
Meeresfrüchte, Dessert



Serviertemperatur: 8- 12°C  
Alkoholgehalt: 13 Vol.-%



**Flaschengrösse**  
75 cl CHF 53



## Dehesa de Luna Origenes VdT



**Traubensorte**  
Cabernet Sauvignon, Syrah,  
Tempranillo Dehesa de Luna,  
Castilla La Mancha



**Aroma**  
Himbeeren, Zwetschgen und  
florale Noten



**Menüempfehlung**  
Lamm, Fleisch vom Grill, Ragout,  
Wildgerichte



Serviertemperatur: 16- 18°C  
Alkoholgehalt: 14 Vol.-%



**Flaschengrösse**  
75 cl CHF 51



## Pinot Noir



**Traubensorte**  
Pinot Noir



**Aroma**  
Kirsche, fruchtig, würzig, rund,  
fest



**Menüempfehlung**  
rotes Fleisch



**Serviertemperatur:** 12- 15°C  
**Alkoholgehalt:** 13 Vol.-%



**Flaschengrösse**  
75 cl CHF 52



## Ritardatario Primitivo di Manduria DOP



**Traubensorte**  
Primitivo



**Aroma**  
intensives, komplexes und  
fruchtiges Aroma mit Noten von  
Kirschen und Beeren



**Menüempfehlung**  
Rotem Fleisch mit kräftigen Saucen,  
Kräftigen Pastagerichten, gereiftem  
Käse



**Serviertemperatur:** 16- 18°C  
**Alkoholgehalt:** 14 Vol.-%



**Flaschengrösse**  
75 cl CHF 49