



## Weine im Offenausschank

### Weiss- + Roséwein

	dl	Flasche
<b>Navajas Blanco, Antonio Navajas, Rioja DOC, 2009</b> Trockener, ausgesprochen fruchtiger Weisswein aus Viura-Trauben.	Fr. 4.60	Fr. 32.--
<b>Epesses, Gilles Wannaz, Epesses AO, Bio, 2009</b> Elegant, feinnervig und mit der charakteristischen salzig-mineralischen Note.	Fr. 5.40 (5dl)	Fr. 27.--
<b>Chardonnay San Simone, Friuli DOC, 2009</b> Zum Apéro, zum Essen, oder einfach so.	Fr. 5.20	Fr. 36.--
<b>Tocai Friulano, San Simone, Friuli DOC, 2009</b> Eine Perle der friaulischen Önologie. Fein, zart, frisch, weich und samtig.	Fr. 4.70	Fr. 33.--
<b>Oeil de Perdrix de Peissy AOC, Rochaix, 2009</b> Fruchtiger, vollmundiger Rosé. Passt auch ausgezeichnet zu asiatischen Speisen.	Fr. 6.00	Fr. 42.--

### Rotwein

<b>Navajas Tinto, Antonio Navajas, Rioja DOC, 2009</b> Der Reithallenrenner par excellence. Wer ihn trinkt, weiss warum.	Fr. 5.20	Fr. 36.--
<b>Tinto Callejo, Ribera del Duero DO, 2009</b> Ein fruchtbetonter, kräftiger Ribera mit einer eleganten Barrique Note.	Fr. 6.20	Fr. 43.--
<b>Cataldo, Syrah &amp; Cabernet Sauvignon, Sicilia IGT, 2008</b> Kräftiger Roter aus 60% Syrah- und 40% Cabernet-Trauben. Rund und süffig.	Fr. 4.70	Fr. 33.--
<b>Corvina, Veronese IGT, Corte Anella, 2008</b> Würziges und fruchtiges Bouquet. Körpervoll mit weichem Abgang.	Fr. 5.40	Fr. 38.--
<b>Primitivo, Puglia IGT, Feudi di San Marzano, 2008</b> Ein fülliger, würziger Roter mit Aromen von gedörrten Zwetschgen.	Fr. 5.20	Fr. 36.--
<b>Barbera d'Asti DOC, "Gustin", Fratelli Rovero, Bio, 2006</b> Ein Klasse Barbera. Dicht, rund und süffig. Nicht filtriert.	Fr. 6.20	Fr. 43.--

## Flaschenweine

### Weisswein

<b>Müller-Thurgau, C.&amp;B. Meier, Hünikon, Bio 2009</b> Frisch, fruchtig und sehr süffig. Ein echter Zürcher aus biologischem Anbau.		Fr. 52.--
<b>Navajas Blanco Crianza, Rioja DOC, 2005</b> Trotz 18-monatigem Barriqueausbau hat dieser Rioja eine wunderschöne Frucht.		Fr. 45.--
<b>Albariño Bãgoa do Miño, Rias Baixas DO, 2007</b> Grossartiger Albariño. Ein Ablaufwein der kaum gepresst wurde. Fruchtbetont und elegant.		Fr. 49.--
<b>Can Feixes Blanc, Penedès DO, 2009</b> Ausgesprochen fruchtbetont und süffig, mit einer feinen floralen Note.		Fr. 37.--
<b>Le Vaglie, Verdicchio di Castelli di Jesi Classico DOC, 2008</b> Ein Verdicchio der Superlative, mit einer Struktur, die an Rotweine erinnert.		Fr. 44.--
<b>Le Bine, Soave Classico Superiore DOC, 2009</b> Sehr aromatisch und trocken. Vom Gambero Rosso mit 2 „Bicchieri“ geadelt.		Fr. 37.--

### Schaumwein

<b>Prosecco Brut Ronchi di Villa, San Simone</b> Ein Schaumwein, der sich durch seinen reichhaltigen, fruchtigen Geschmack auszeichnet.	<i>Cüpli</i> Fr. 8.50	Fr. 48.--
<b>Champagne Charles Ellner, Brut, AOC (R.M.)</b> Empfohlenes Prophylaktikum gegen Kreislaufstörungen. Mildert die Hypochondrie.		Fr. 85.--



## Rotwein

<b>Il Rubino, Merlot Vino da Tavola, Adriano Kaufmann, 2008</b>		<i>Fr. 59.--</i>
Rund mit milden Tanninen. Ein charmanter Tessiner.		
<b>Syrah, Jean-Louis Mathieu, Sierre, AOC Valais, 2009</b>		<i>Fr. 52.--</i>
Ein dichter, schwerer Walliser Syrah, sehr trinkfreudig.		
<b>Rouve, Barbera d'Asti DOC, Barrique, Fratelli Rovero; Bio, 2005</b>		<i>Fr. 58.--</i>
Eine Spätlese aus sehr alten Reben. Das Parade Pferd der Azienda.		
<b>Barolo DOCG, Prunotto, 2006</b>		<i>Fr. 72.--</i>
Begleitet ein klassisches Fleischmenu ebenso hervorragend wie ein Wildgericht.		
<b>Amarone Classico DOC, Selezione Consorzio, Campagnola, 2006</b>		<i>Fr. 62.--</i>
Die Trauben trocknen bis Februar auf Holzrosten. Achtung: 15%-Volumen.		
<b>I Grotti, Chianti Classico DOCG, 2007</b>		<i>Fr. 42.--</i>
Ein trockener und harmonischer Chianti. Schön, charaktervoll, mit gut eingebundenen Tanninen.		
<b>Bongoverno, Toscana IGT, Tenuta Farneta, 2006</b>		<i>Fr. 72.--</i>
Einer der ganz Grossen in der Toscana. Kraftvoll, mit grossartiger Struktur und langem Abgang.		
<b>Buio, Carignano del Sulcis DOC, Mesa Cantina Vitivinicola, 2009</b>		<i>Fr. 45.--</i>
Toller Sarde. Rubinrot mit einer würzigen Pfeffernote. Elegant und trinkfreudig.		
<b>Moro, Cannonau di Sardegna DOC, Mesa Cantina Vitivinicola, 2009</b>		<i>Fr. 54.--</i>
Vollmundig mit runden Tanninen und langem Abgang. Super.		
<b>Navajas Reserva, Rioja DOC, Antonio Navajas, 2004/05</b>		<i>Fr. 49.--</i>
Ein eleganter Reserva mit Aromen von reifen Waldbeeren, Lakritze und Gewürzen.		
<b>Navajas Gran Reserva, Rioja DOC, Antonio Navajas, 2001</b>		<i>Fr. 62.--</i>
Grossartig in seiner aromatischen Komplexität und von einer unübertroffenen Eleganz.		
<b>Bracamonte Crianza, Ribera del Duero DOC, Yllera, 2004/06</b>		<i>Fr. 49.--</i>
Körperreicher Wein, der bereits jetzt ein grosses Trinkvergnügen bereitet.		
<b>Callejo Reserva, Ribera del Duero DO, Felix Callejo, 2005</b>		<i>Fr. 67.--</i>
Aus 90% Tinta Fina und 10% Cabernet Sauvignon gekeltert. Gross und kräftig.		
<b>Can Feixes, Negre Seleccio, Penedès DO, Huguet, 2006</b>		<i>Fr. 47.--</i>
Elegant und voll. 12 Monate in Barriques und 12 Monate in der Flasche ausgebaut.		
<b>Els Igols, Priorat DOC, Bodegues Amettler, 2004</b>		<i>Fr. 68.--</i>
Sehr kräftig (14% Vol.), aber rund und elegant dank seinem erstklassigen Tannin.		
<b>Mas Nicot La Valière, Coteaux du Languedoc AC/MO, 2005/06</b>		<i>Fr. 39.--</i>
70% Syrah, 20% Mourvedre und 10% Grenache ergeben diesen würzigen Wein.		

## Magnum

<b>Muscino, Merlot Barrique Ticino DOC, Domingo Rubio, 2007</b>	150cl	<i>Fr. 98.--</i>
Es werden nur die besten Trauben verwendet. 17-monatiger Ausbau in neuen Barriques.		
<b>Can Feixes Reserva, Penedès DO, Huguet, 2001</b>	150cl	<i>Fr. 98.--</i>
Kraftvoll und gut strukturiert und dennoch mit unglaublicher Finesse.		
<b>Vega Saucó Adoremus Reserva, Toro DO, 2001</b>	150cl	<i>Fr. 85.--</i>
Exzellenter Wein von Staröologe Wences Gil. Ungeklärt und unfiltriert. Kann Satz bilden.		

## Dessertwein

<b>Chardonnay Trockenbeerenauslese, Neusiedlersee, Sepp Moser, 2004</b>	37,5cl	<i>Fr. 55.--</i>
Geniale und erst noch erschwingliche Trockenbeerenauslese. Perfekte Harmonie von Süsse und Säure.		
<b>Diverse Portweine</b> (bitte erkundigen Sie sich beim Servicepersonal)		