

Schauwein

La Gioiosa Prosecco Treviso Brut DOC

Italien, Venetien

Fr. 40.00 / 75cl



Rebsorte: Glera



Aperitif



Fankhauser – Vin Moussoux AOC

Schaumwein trocken – traditionelle Flaschengärung

Stettfurt, Thurgau

Fr. 45.00 / 75cl



Rebsorte: Pinot



Aperitif

Für besondere Anlässe ein fruchtiger und prickender Schaumwein,
nach traditioneller Methode in der Flasche vergoren. – Zum Wohl !



Weisswein

Fankhauser Pinot Gris

Engwang - Thurgau
Fr. 44.00 / 75cl



Rebsorte: Pinot Gris



Der kräftige Pinot gris eignet sich für Gerichte vom Kalb, Käse, Meeresfrüchten und asiatischen Speisen inklusive pikanten Currys.

Dieser körperreiche Weisswein besticht mit exotischen Aromen und Düften nach Grapefruit, Birnen und Honig.



Fankhauser Blanc de Noir

Stettfurt - Thurgau
Fr. 42.00 / 75cl
Fr. 22.50 / 50cl

Fankhauser Federweiss

Stettfurt - Thurgau
Fr. 41.00 / 75cl
Fr. 23.50 / 50cl



Rebsorte: Pinot noir



Aperitif, Vorspeisen

diesen

Rosen und Zitrus Düfte begleiten diesen herrlichen frischen Wein. Am Gaumen zeigt er sich trocken und leicht herb.



Rebsorte: Pinot noir

Leichter Sommerwein zum: Aperitif, Salaten

Aus „Pinot noir“ Trauben sorgsam gepresst, zeigt dieser Wein Aromen von Zitrusfrüchten und Apfel. Die Harmonie von wenig Restsüsse und angenehmer Säure tragen die Fruchtigkeit dieses halbtrockenen Weines mit.



Cuvée 3 – Vino Bianco

Tramborini - Lugano, Tessin

Fr. 41.00 / 75cl



Rebsorte: Merlot, Chardonnay, Pinot Bianco



Aperitif und Vorspeisen

Die Farbe ist strohgelb. In der Nase zeigt sich ein intensives, fruchtiges

Bouquet mit Aromen von exotischer Frucht und Ananas. Ein ausgewogener, frischer Wein mit guter Struktur und einem anhaltenden Auftakt.



Chiar di Luna

Delea - Losone, Tessin

Fr. 44.00 / 75cl



Rebsorte: Merlot



Aperitif, Fleisch

In der Farbe papierweiss mit grünlichen Reflexen. In der Nase intensive und frisch fruchtige Düfte, aber auch feine blumige Noten. Im Gaumen trocken und würzig mit Aromen von Lindenblüten, Pfirsich, Birne und Melone.

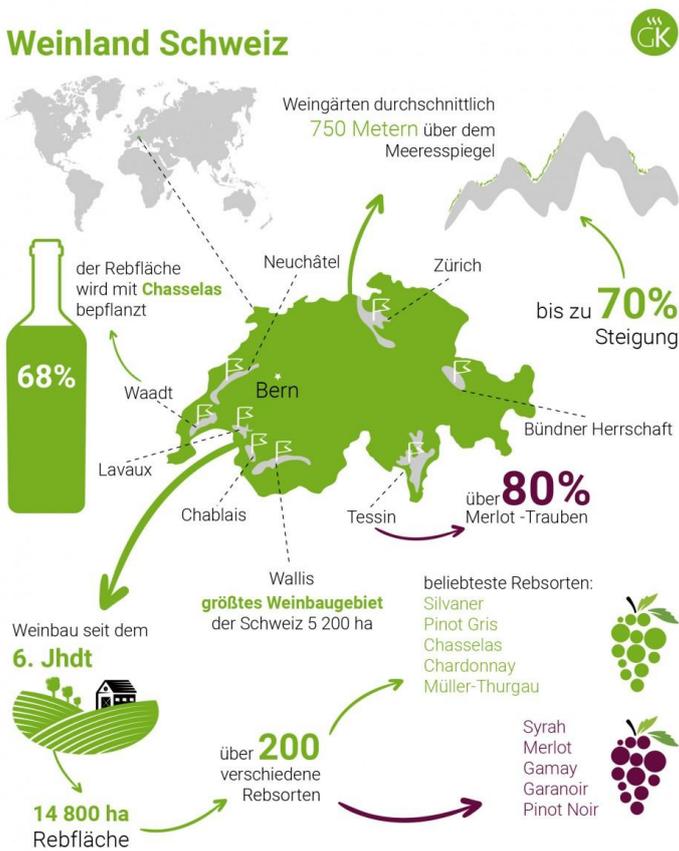


Mont sur Rolle

Obrist, Vevey

Fr. 21.50 / 50cl

Weinland Schweiz



Gudo – DOC

Delea - Losone, Tessin

Fr. 43.00 / 75cl



Rebsorte: Merlot, Cabernet Franc



Aperitif, Fleisch

Rubin rot mit violetten Reflexionen, sein Duft ist intensiv, mit leicht würzigen Noten. Sein Geschmack ist trocken, voller Charakter, fein. Es zeichnet sich durch seine Rundheit und seine Weichheit aus.

Jeninser

Bündner Herrschaft – Weinkellerei Graf

Fr. 23.50 / 50cl



Rebsorte: Pinot Noir

Pinot noir Auslese

Stettfurt, Thurgau

Fr. 48.00 / 75cl

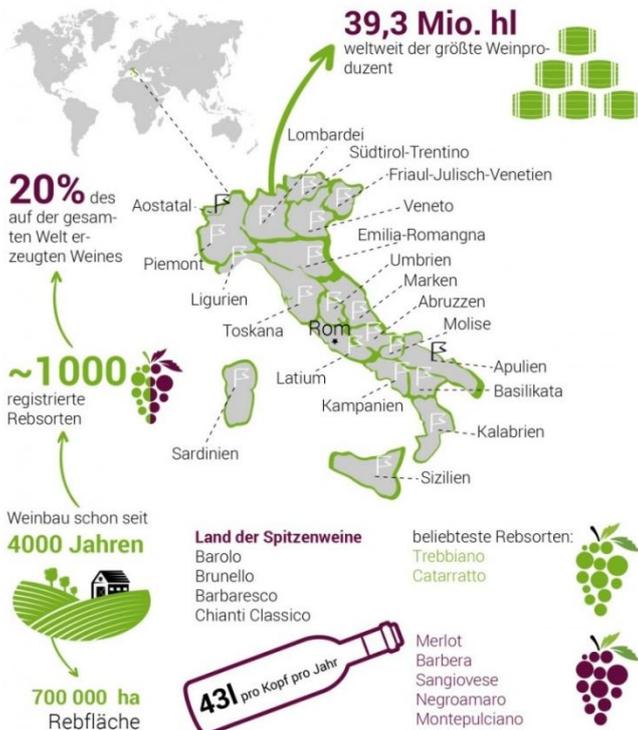


Beste „Pinot noir“ Trauben, teilweise im Holz gereift, ergeben einen komplexen und dichten Wein. Geprägt wird diese Auslese von Düften nach roten Beeren und Dörripflaumen.



Rebsorte: Pinot Noir

Weinland Italien



Gran Sasso - Primitivo IGT 2020

Italien, Apulien

Fr. 40.00 / 75cl



Rebsorte: Primitivo



Raclette, Braten

Unser Hit: Ein Wein für alle Gelegenheiten.

Ein intensiver, fruchtiger Primitivo mit aromatischem Bouquet und kräftigem Rückgrat.

Cantine Menhir No Zero Negroamaro

Italien, Apulien

Fr.42.00 / 75cl



Rebsorte: Negroamaro



Raclette, Braten

Der Cantine Menhir No Zero Negroamaro lädt Sie mit seinem fruchtigen Bouquet und der leichten Kräuternote zu einem kulinarischen Abenteuer ein. Der Rotwein aus Apulien weckt mit einer Vielzahl an Aromen italienische Lebensfreude. Der Cantine Menhir No Zero Negroamaro aus dem renommierten Anbaugebiet Apulien begeistert Ihren Gaumen mit einem fruchtigen Bouquet und einer feinen Note von Pfeffer und Vanille. Dieser Rotwein ist aus der Negroamaro gewonnen und verückt mit seinem tiefen purpurfarbenen Glanz bereits im Glas. Der würzige Wein besitzt eine weiche und sanfte Textur mit einer ausgewogenen Balance am Gaumen.





Agapanto Bolgheri Rosso DOC,

Fr. 58.00 / 75 cl



Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Ciliegiolo

Intensive und lebhaft rote Farbe. Unverwechselbare primäre Aromanoten von roten Früchten wie Erdbeere und Kirsche. Leichte Nuancen von Waldbeeren und reifen Johannisbeeren. Am Gaumen schöne Harmonie, saftiger Eintritt mit klarer Frucht.

Das Podere liegt in der Gegend von Livornese und überblickt die Via Bolgherese, die so genannte „Weinstraße“, nur wenige Kilometer von Marina di Castagneto entfernt, und seine Mauern erzählen eine Geschichte von Leidenschaft, Tradition und Familie.

Auf Podere Conca stellt die Natur ihr Gleichgewicht wieder her, indem sie Weinberge und Olivenhaine biologisch bewirtschaftet. Die natürliche Fruchtbarkeit des Bodens wird begünstigt, während synthetische Produkte verboten sind.



Montecucco DOC Rosso Riserva, Toscana

Fr. 47.00 / 75 cl



Rebsorte: Sangiovese, Merlot, Syrah, Petit Verdot

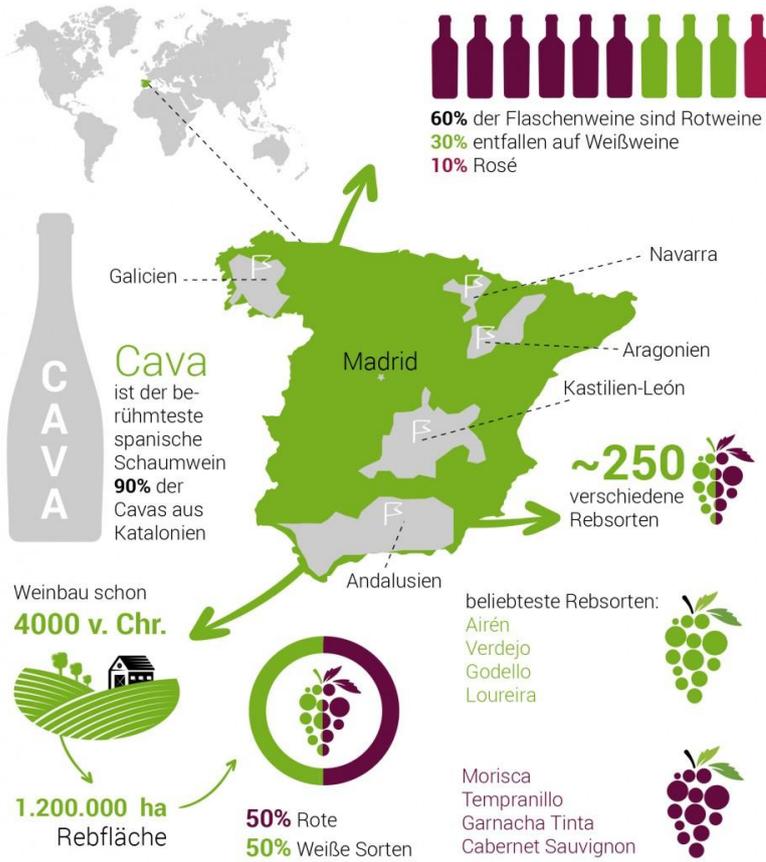


Antipasti, Pasta, Grilladen, Rinderschmorbraten, Käse

2 Jahre gereift auf der Hefe, 1 Jahr im Eichfass.

Rubinrot mit leichtem Granat, hat ein reiches und intensives Aroma, fruchtig und ein Hauch würzige Noten. Am Gaumen vollmundig, weich und frisch mit voller Struktur und gut eingebundenen Tanninen.

Weinland Spanien



Museum Reserva - DOC Spanien, Cigales Fr. 47.00 / 75cl



Rebsorten: 100% Tempranillo 

Grilladen, dunklem Fleisch, Rinderschmorbraten, Käse 

Rubinrot, Röstnoten, würzig und dunkle Beeren, elegant und abgerundete Tannine, ausdrucksstark und langer Abgang

Pata Negra Toro Spanien, Valladolid Fr. 40.00 / 75cl



 Rebsorte: Tempranillo

 Grilladen, Braten, Wildgerichte, reifer Käse

Charakter: Tiefrote Kirschfarbe mit violetten Rand.
In der Nase sind intensive Primäraromen von schwarzen Beeren mit sauberen Röstnoten aus der Zeit im Fass integriert.
Im Mund kräftig schmackhaft und ausgewogen mit reifen Tanninen, die eine angenehme Füllung ergeben.



Lambuena Roble

Spanien, Ribera del Duero

Fr. 43.00 / 75cl



Rebsorte: Tempranillo



Grilladen, Braten, Wildgerichte, reifer Käse

6 Monate im Eichenfass gereift. In der Nase verströmt er komplexe Aromen mit einer guten Intensität von reifen schwarzen Früchten. Mit dabei sind florale Noten und Lakritz. Durch den Fassausbau hat der Wein leichte Röstaromen. Im Mund ist der Wein ebenso komplex und fleischig, mit einer guten Struktur. Die Tannine sind ausgewogen und süsslich, das Holz ist gut integriert.



Cariñena DO Particular Old Vine

Spanien

Fr. 41.00 / 75cl



Rebsorte: Garnacha



Grilladen, Braten, Wildgerichte, reifer Käse

6 Monate im amerikanischen Barrique gereift.
Dichte kirschrote Farbe, Nuancen von schwarzen, reifen Früchten wie Zwetschgen und Holunder, leicht würzig und nussig. Am Gaumen kräftiger Einstieg, fruchtig und reif



La Orphica, Yecla

Bodegas Trenza

Spanien, Jumilla

Fr. 42.00 / 75cl



Rebsorte: Monastrell



Grilladen, Braten, Wildgerichte, reifer Käse

Ein leidenschaftlicher Rotwein von den Gebrüdern Tofterup aus 100% Monastrell, sehr fruchtig, vollmundig und durch die 4-monatige Reife in Barriques mit feinen, würzigen Nuancen unterlegt. Zudem sorgt eine angemessene Restsüße für ein gutes Volumen, mit weichen, samtigen Tanninen und viel fruchtigen Geschmack mit vanilligen Tönen, einem kräftigen Körper mit Saftigkeit und einem harmonischen Finale.



Trinca Bolotas

Alentejo - Portugal

Fr. 43.00 / 75 cl

 Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Aragonez (Tempranillo)

 Grilladen, Braten, Wildgerichte, reifer Käse

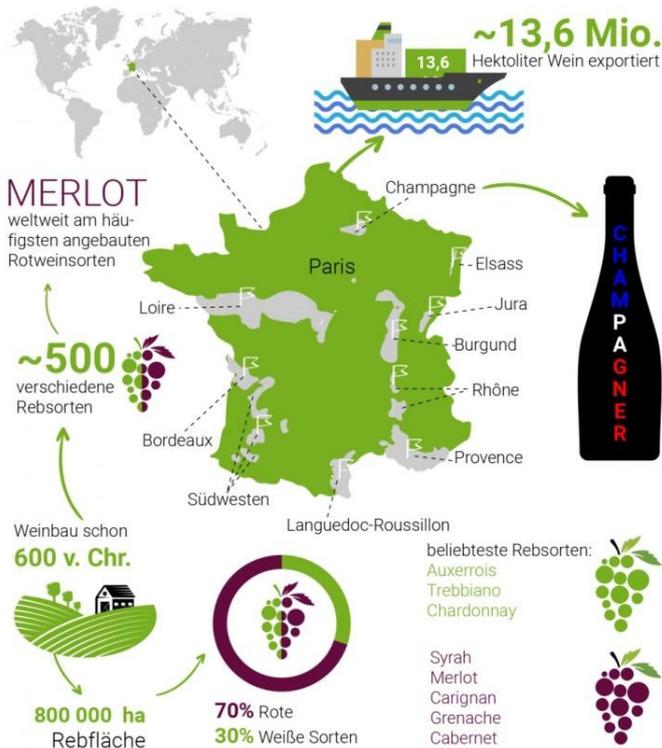
Elevage 6 Monate in Eiche 

Das einheimische Alentejano-Schwein - mit dem Spitznamen "Trinca Bolotas" - ist das einzige überlebende Weideschwein Europas und lebt frei in den Bergen, wo es sich von Eicheln ernährt. Die Art und Weise, wie es die Landschaft prägt und die mediterranen Wälder der Region bewahrt, ist Teil des Erbes des Alentejo. Es ist auch ein gastronomischer Schatz, der in der lokalen Küche stets präsent ist und zum Genießen einlädt. Benannt nach diesem angesehenen Schwein, vereint dieser Wein zwei der größten Symbole des Alentejo.

Unglaublich ausgewogen mit sehr weichen Tanninen und einer erfrischenden Säure. Ein äußerst gastronomischer Wein mit einem langen Abgang.

Aufgrund des ausgewogenen Verhältnisses zwischen Tanninen, Säure und Frucht ist dieser Wein sehr vielseitig. Man kann ihn Er kann allein getrunken werden, aber auch zu Nudelgerichten, weißem Fleisch oder anderen traditionellen, aber raffinierten - Küche.

Weinland Frankreich



Chateauneuf-du-Pape AOC

Domaine Chante Cigale 2018

Côtes du Rhône, Frankreich

Fr. 61.00 / 75cl



Rebsorte: Grenache,
Shiraz (Syrah), Mourvèdre



Wild, Grilladen, dunkles
Fleisch, Käse

Dunkles Rot, fast schwarz, in der Nase
schwarze Beeren,

Zimt und Gewürze. Im Gaumen sehr strukturiert, lang und
elegant. Noten von geröstetem Kaffee, Schokolade und Toast.



Château d'Aiguilhe

Vignobles Comtes von Neipperg

Côtes de Castillon Bordeaux, Frankreich

Fr. 58.00 / 75cl



Rebsorte: Merlot, Cabernet Franc

- während neun Monaten im Barrique
(französischer Eiche) ausgebaut



Wild, Grilladen, dunkles Fleisch, Käse

Intensives Purpurrot mit dunkelvioletten
Reflexen. In der Nase Brombeeren, elegante
Röstnoten, Veilchen und Kirschen.
Im Gaumen seidige Tanninstruktur,
dunkelbeerig, schöne Komplexität und
gute Länge.

