

# Flaschenweine im Offenausschank

## Schaumwein

### Italien

<b>Adoro, Prosecco Conegliano Valdobbiadene</b>	1 dl	8.50
<b>Superiore Extra Dry DOCG</b>	7,5 dl	47.50
Cantina Col di Rocca		

### Schweiz

<b>Cadet Mauler Muscat blanc (Alkoholfrei)</b>	1 dl	6.50
<b>Mauler, Môtiers, Neuchâtel</b>	7,5 dl	42.50

### Weisswein

<b>Johannisberg, AOC Valais</b>	<b>1 DL</b>	<b>7,5 DL</b>
Cave St-Pierre, Chamoson	6.40	44.80

<b>Sauvignon blanc, Bielersee AOC</b>	7.50	52.50
Domaine de Soleure		

### Rotweine

2021	<b>«Basta ! », Primitivo di Manduria DOC</b>	<b>1 DL</b>	<b>7,5 DL</b>
	Cantina Gadoro, Ora	6.20	43.00

2016	<b>Taneo Crianza, Ribera del Duero</b>	6.90	48.00
	Pagos de Matanegra, Spanien		
	Tempranillo		

	<b>Trilogie, Vin de pays de Trois-Lacs</b>	7.50	52.00
	Domaine de Soleure		
	Pinot noir, Merlot, Malbec		

2021	<b>Ancora, Vin de Pays Suisse</b>	7.20	49.50
	Cave de Jolimont, Mont sur Rolle		
	Galotta, Merlot		

# Flaschenweine

## Weisswein

### SCHWEIZ

<b>2021</b>	<b>Cure d'Attalens, Grand cru Chardonne AOC</b>	7,5 dl	52.00	
	Obrist SA, Vevey	3,75 dl	27.00	
<b>2020</b>	<b>Yvorne Clos du Rocher Grand Cru AOC</b>		58.00	
	Obrist SA, Vevey	2019	3,75 dl	29.50
	Traubensorte: Chasselas			
	Fruchtig und elegant in der Nase.			
	Am Gaumen körperreich und ausgewogen, vereint mit Vollmundigkeit und Rasse.			
<b>2021</b>	<b>Johannisberg, AOC Valais</b>		44.80	
	Cave St-Pierre, Chamoson			
	Traubensorte: Silvaner			
<b>2021</b>	<b>Sauvignon blanc, Bielersee AOC</b>		52.50	
	Domaine de Soleure			
<b>2020</b>	<b>Tratto Fino, Bianco del Ticino DOC</b>		49.50	
	Tenuta San Giorgio, Mike Rudolph, Cassina d'Agno			
	Traubensorte: Merlot und Kerner			

### ITALIEN

<b>2021</b>	<b>Labellum, Greco, Basilicata IGP</b>		39.50
	Vitis in Vulture		
	Traubensorte Greco		

## Rotwein

### SCHWEIZ

<b>2019</b>	<b>Pinot noir, AOC Neuchâtel</b>		47.00
	Domaine de Soleure		
	Traubensorte: Pinot Noir		
	<b>Trilogie, Vin de pays de Trois-Lacs</b>		52.00
	Domaine de Soleure		
	Assemblage Pinot noir, Merlot, Malbec (ohne Jahrgang)		

## ROTWEIN / SCHWEIZ

2019	<b>Malans Pinot noir</b> , AOC Graubünden Eigenkelterung Cottinelli Weinbau, Malans		55.50
2019	<b>Malans, Pinot noir Réserve</b> Eigenkelterung Cottinelli Weinbau, Malans	3.75 DL	32.50
2019	<b>Maienfeld Pinot noir</b> , AOC Graubünden Eigenkelterung Cottinelli Weinbau, Malans		51.50
2020	<b>Cure d'Attalens Rouge, Chardonne, AOC</b> Obrist SA, Vevey Traubensorten: Gamay, Pinot Noir, Regent, Galotta, Merlot	(2018) 3.75 DL	52.00 27.00
2020	<b>Yvorne Rouge "La Bastide" AOC, Grand Cru</b> Obrist SA, Vevey Traubensorte: Pinot Noir, Gamay, Garanoir		48.50
2016	<b>Yvorne Rouge Clos du Rocher AOC, Grand Cru</b> Obrist SA, Vevey Traubensorte: Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon		73.00
2020	<b>Pinot noir du Valais AOC</b> Cave St-Pierre, Chamoson	7,5 dl 5 dl	49.50 35.00
2021	<b>Ancora, Vin de Pays Suisse</b> Weingut Cave de Jolimont, Schweiz Rebsorte: Galotta, Merlot		49.50
2021	<b>Humagne Rouge AOC Valais</b> Philippe Varone Vins, Sion Traubensorte: Humagne rouge		52.00
2017	<b>Merlot Neuchâtel</b> «Domaine de Champréveyres» Eigenbau Buess Weinbau und Weinhandel, Sissach		52.50
2020	<b>"Sottoroccia" Rosso del Ticino DOC</b> Tenuta San Giorgio, Mike Rudolph, Cassina d'Agno Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc		56.50
2018	<b>"Arco Tondo " Merlot Riserva, Ticino DOC</b> Tenuta San Giorgio, Mike Rudolph, Cassina d'Agno Traubensorten: Merlot		72.50
2019	<b>Merlot del Ticino AOC "Selezione d'Ottobre"</b> Matasci Fratelli, Tenero Traubensorte Merlot		45.50

## ITALIEN

### VENETO

2020	<b>Valpolicella Ripasso DOC</b> Le Crosare, Cantina Lenotti, Bardolino		53.50
2019	<b>Amarone della Valpolicella DOCG, CAMI</b> Cantina Valpantena, Verona Traubensorte: Molinara, Rondinella, Corvina veronese	(5 dl)	38.50
2016	<b>“Pegrandi” Amarone della Valpolicella DOCG</b> Az. Ag. Vaona Odino		89.00

### PIEMONTE

2015	<b>Barolo «Camilla»</b> Bruna Grimaldi Traubensorte: Nebbiolo		69.00
------	---	--	-------

### TOSCANA

2013	<b>Brunello di Montalcino DOCG</b> “Poggio Salvi di Montalcino” Soc. Agr. Poggio Salvi, Montalcino (SI) Traubensorte: Sangiovese Grosso		89.00
2018	<b>“Il Tarabuso”, Toscana IGT</b> Terre del Marchesato, Famiglia Fuselli Traubensorte: Cabernet-Sauvignon		58.50
2015	<b>“Millepassi”, Bolgheri DOC, Italien</b> Tenuta: Donna Olimpia 1898 Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot		98.00
2019	<b>Emilio Primo, Bolgheri rosso DOC</b> Terre del Marchesato Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	3.75 DL	33.50
2017	<b>Terra di Monteverro, IGT</b> Monteverro Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot	3.75 DL	42.50

### MOLISE

2011	<b>Rutilia, Tintilia del Molise DOC</b> Cantina Salvatore, Traubensorte: Tintilia (Autochtone Rebsorte)		39.50
------	--	--	-------

### PUGLIA

2021	<b>«Basta ! », Primitivo di Manduria DOC</b> Cantina Gadoro, Ora		43.00
------	---	--	-------

## SPANIEN

### RIOJA

2015	<b>Rioja SPES</b> Bodegas Loa, Laguardia Traubensorte: Tempranillo		54.00
2018	<b>«LAN » Rioja Crianza DOCa</b> Tierras y Vinas, Fuenmayor, Espana Traubensorte: Tempranillo, Garnacha	5 dl	28.00

### NAVARRA

2018	<b>Pago de Cirsus «Cuvée Especial»</b> Bodega Pago de Cirsus S.L., Ablitas Traubensorte: Tempranillo, Merlot, Syrah		52.50
2016	<b>Pago de Cirsus «Selección de Familia»</b> Bodega Pago de Cirsus S.L., Ablitas Syrah, Tempranillo, Barriqueausbau		68.00

### TORO

2019	<b>El Primer Paso (BIO)</b> Dominio del Bendito Tinta de Toro (Tempranillo), 6 bis 9 Monate Barriqueausbau		52.00
2018	<b>El Titan del Bendito (BIO)</b> Dominio del Bendito Tinta de Toro, aus bis zu 120 Jahr alten Reben, 24 Monate Barriqueausbau		83.00

### RIBERA DEL DUERO

2017	<b>Resalte Expresion, Reserva</b> Bodegas Resalte de Penafiel Tempranillo. Aus über 60 Jahre alten Reben, 15 Monate Barriqueausbau		78.00
2016	<b>Taneo Crianza, Ribera del Duero</b> Pagos de Matanegra, Spanien Tempranillo		48.50
2013	<b>Matanegra Vendimia Seleccionada DO</b> Pagos de Matanegra Tempranillo, Aus 80 Jahr alten Reben, Barriqueausbau		73.50

### CIGALES

2016	<b>Museum Reserva DO</b> Finca Museum S.L., Cigales, Espana		51.50
------	--	--	-------

## FRANKREICH

### BOURGOGNE

2013	<b>Côtes du Nuits Villages</b> Pinot noir, Domaine Cornu, Magny-les-Villiers	54.00
2013	<b>Pernand Vergelesses</b> Pinot noir, Domaine Cornu, Magny-les-Villiers	58.00
2013	<b>Ladoix 1<sup>er</sup> cru</b> Pinot noir, Domaine Cornu, Magny-les-Villiers	66.50
2013	<b>Corton Grand Cru</b> Pinot noir, Domaine Cornu, Magny-les-Villiers	125.00

### BEAUJOLAIS

2015	<b>Fleurie Les Marandes AC</b> Hervé de Villiers, Beaujolais Traubensorte: Gamay	43.00
------	--	-------

### CÔTE DU RHONE

2017	<b>Châteauneuf - du – Pape MDO AC</b> Domaine du Père Caboche Jean Pierre Boisson à Châteauneuf-du-Pape Traubensorte : Grenache, Syrah, Mourvèdre	69.50 (2020) 3.75 dl 36.50
------	--	-------------------------------

### MARGAUX

2009	<b>Château Siran, MC</b> Cru Bourgeois Exceptionnel Soc. Civile du Château Siran Traubensorte : Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc	65.00
------	---	-------

### HAUT-MEDOC

2018	<b>Château Cambon La Pelouse</b> Cru bourgeois exceptionnel Traubensorte : Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	54.00
------	---	-------

### CABARDES

2016	<b>L'Esprit de Pennautier</b> Grand Vin du Château de Pennautier, Cabardès AC, Frankreich Comte Nicolas de Lorgeril, propr. Traubensorte: Syrah 60%, Merlot 40% Lange, sanfte Maischengärung. Biologischer Säureabbau in Eichenfässern und 18 Monate im Barrique	65.50
------	--	-------

# Schaumweine

## Italien

<b>Adoro, Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore Extra Dry DOCG</b>	1 dl	8.50
	7,5 dl	47.50
Cantina Col di Rocca Traubensorte: Glera		

## Champagner

<b>Pommery</b>	7,5 dl	95.00
<b>Nicolas Feuillate</b>	7,5 dl	89.00
<b>Nicolas Feuillate Brut Réserve</b>	3,75 dl	44.50
AOC Champagne, Edition Patrimoine		

Die Nase wird von floralen Düften weisser Lilie und Magnolie verzaubert. Dahinter südliche Anklänge an kandierte Orangenzesten, süsse Limetten und Weinbergpfirsich, etwas Mandelgebäck und Karamell. Eine weiche, füllige, feinperlige Mousse umhüllt den Gaumen. Die saftige Säure wird von Mandelgebäck, Vanillekipferl und reifen rotbäckigen Äpfeln und saftigen Pfirsichen begleitet. Eine spannende Herbe, die an Oliven und Bergkräuter erinnert, schwingt mit.



# Offenweine

	1 DL	5 DL
<b>Weiss</b>		
<b>Yvorne «Vieux Collège» AOC Bujard</b>	5.90	29.50
<b>Aigle AOC</b>	4.90	24.50
<b>Chardonnay Neuchâtel AOC Domaine de Soleure</b>	5.50	27.50
<b>Rosé</b>		
<b>Œil de Perdrix Neuchâtel AOC Domaine de Soleure</b>	5.40	27.00
<b>Rot</b>		
<b>Aigle «Aigle d'Or » AOC Bujard</b>	5.40	27.00

22.01.2023