

Weiss-Weine offen

1 dl

Johannisberg AOC Valais, Keller zu Grotte

Charmant fruchtig, mit floraler Note. Passt zu Käse, Fisch oder einfach so!

Fr. 5.50

Epesses Laveaux AOC, Nauer Weine

Elegant und harmonisch, passend zu Fisch, Spargeln oder zum Apéro

Fr. 5.50

Chardonnay AOC Valais, Niklaus Wittwer

Süffiger Weisswein. Dezent cremig, zart, lieblich im Gaumen mit frischer bekömmlicher Säure. Als Apérowein, zu Weichkäse oder zu Fisch

Fr. 5.50

Edel-Weiss Hauswein, Nauer Weine Eleganzia

Assemblage von Sauvignon blanc, Chardonnay, Muscat und Pinot gris. Aromatisch mit einem Hauch von Apfel und Zitronen. Jugendliche Frische, lebendige Säure, weich im Gaumen. Anhaltender Abgang.

Fr. 6.00

7,5 dl Fr. 41.00

Rot-Weine offen

1 dl

Rosellina, Oeil de Perdrix AOC Aargau, Nauer Weine

Süffiger, etwas lieblicher Roséwein.

Fr. 6.00

7,5 dl Fr. 41.00

Dôle von Varen AOC Valais, Keller zur Grotte

Süffig mit Struktur und Rückgrat. Perfekt zu Wild, Fleisch oder Käse.

Fr. 5.50

Merlot di Ticino „Runchet“ IGT Tamborini

Körperbetont mit fruchtigem Waldbeer-Bouquet. Ideal zu Fleisch, Käse, Pasta.

Fr. 5.50

Edel-Rot Hauswein, Nauer Weine Vigoroso

Assemblage von Zweigelt, Diolinoir, Cortailod und Regent.

Aromen von reifen roten und dunklen Beeren, Noten von reifen Kirschen und Cassis.

Weiche, reife Tannine runden den Körper ab.

Fr. 6.00

7,5 dl Fr. 41.00

Flaschenweine

5 dl

Humagne Rouge «La Collombe» AOC Valais, Niklaus Wittwer

Aromen von Waldbeeren, Zwetschgen und Gewürzen in einem weichen füllenden Körper.
Zu rotem Fleisch, speziell zu Wild oder Ziegenkäse vorzüglich.

Fr. 29.00

Cornalin «Sélection» AOC Valais, Riem, Daepp & Co. Kiesen

Spezialität mit fruchtiger Aromatik von Beeren und Kirschen. Der weiche, samtige, kompakte Körper passt zu Fleisch, Wild, Pasta oder Käse.

Fr. 29.00

Pinot Noir Spätlese Barrique Malans AOC Graubünden, Von Salis

Der sanfte und dennoch strukturreiche Rotwein aus Pinot Noir-Trauben des "Schweizer Burgunds" passt hervorragend zu leichten Fleischgerichten und regionaler Küche.

Fr. 29.00

Flaschenweine

7,5 dl

Pinot Noir, Brunner Weinmanufaktur, Eich Luzern

Feines Bouquet nach Himbeeren unterlegt mit Zwetschgennote. Viel Schmelz am Gaumen, samtweiche Tannine und intensive Fruchtfülle.

Fr. 42.00

Pinot Noir „La Cretta“ AOC Valais, Niklaus Wittwer

In der Nase rote Beeren, Kirschen, Veilchen; der Körper feingliedrig, elegant. Hervorragend zu Kalbfleisch, Schweinebraten, Bernerplatte oder Raclette.

Fr. 42.00

La Mondeuse Noire Yvorne Rouge AOC Chablais, Charly Blanc & Flis

Alte Rebsorte auch «Grosse Syrah». Rassig, ausgewogene Kombination von Fruchtiger und würziger Note. im Holzfass ausgebaut, im Gaumen sehr fein mit präsenten Tanninen.

Fr. 42.00

Nauer's Ripazzo Ripasso Cortaillod, AOC Aargau, Nauer Weine

Ripasso wird 2-mal vergoren (2.Mal mit getrockneten Beeren).
In der Nase reife, süssliche Früchte. Sehr rund und süffig.

Fr. 43.00

Merlot, Aagne AOC Schaffhausen

In der Nase ein Duft von Kirschen, Cassis sowie würzig, pfeffrige Noten und Röstaromen.
Im Gaumen gehaltvoll und vielschichtig. Der Barriqueausbau macht den Wein elegant.

Fr. 58.00

3x3 AOC Valais, Niklaus Wittwer

Assemblage von Merlot, Syrah, Cabernet Franc ausgebaut in Barriques.
Ein samtiger Körper mit weichen Tanninen und Düften von schwarzen Kirschen, Waldbeeren, Zwetschgen, Zedernholz, Vanille und Schokolade.

Fr. 62.00

Nebbiolo IGT Ticino, Trapletti

Die Nebbiolo Trauben werden traditionell gekeltert und 24-30 Monate im Eichenfass gereift.
Dies ergibt einen vollmundigen, körperreichen Wein.

Fr. 88.00