

Unsere Empfehlung:

# *Sternen-Hauswein*

*Weisswein*

## **Cuvée du Valais AOC**

Muscat, Amigne, Marsanne blanche, Chasselas  
und Savagnin blanc

*Rotwein*

## **Cuvée du Valais AOC**

Humagne rouge, Pinot Noir, Cornalin, Gamay und  
Syrah

ausgebaut in 150-jähriger Eiche aus Kiesen

Flasche	75cl	Fr. 50.00
Offen	1dl	Fr. 7.00



## Offenweine

### Weisswein

	1 dl	3 dl	5 dl
Chardonnay Genève AOC	4.40	13.20	22.00
Schafiser Chasselas AOC	5.00	15.00	25.00
Yvorne blanc Chablais AOC	5.00	15.00	25.00
Johannisberg Valais AOC	4.80	14.40	24.00
Riesling -Silvaner AOC Hämmerli Ins (Flaschenqualität)	6.50	19.50	32.50
Pinot Gris Lavaux AOC Jacques & Aurélie Joly (Flaschenqualität)	6.50	19.50	32.50
Gespritzter Weisswein	9.50		

### Rosé

Œil de Perdrix du Valais	5.50	16.50	27.50
--------------------------	------	-------	-------

### Rotweine

Dôle Valais AOC	4.20	12.60	21.00
Yvorne rouge Chablais AOC	5.00	15.00	25.00
Bielensee AOC Pinot Noir	6.00	18.00	30.00
Vully Pinot Noir (Flaschenqualität)	7.00	21.00	35.00
Primitivo di Puglia IGT	5.00	15.00	25.00
Primitivo di Manduria (Flaschenqualität)	6.50	19.50	32.50

### Flaschenweine im Halbliter

Cornalin Valais AOC		32.00
Amarone della Valpolicella Villa Angelo DOC		38.00

<b>Prosecco doc Canti</b>	Cüpli 8.50	Flasche 59.50
<b>Alkoholfrei</b>	Cüpli 8.00	Flasche 55.00

## Weisswein



Schweiz



### **Bielersee AOC Chasselas, Hämmerli Ins**

70 cl Fr. 47.00

Ein Wein, der Ihren Gaumen mit Lindeblüte und Zitrus verwöhnt. Eine helle, klar strohgelbe Erscheinung. Entwickelt sich im Glas zu einer komplexen Nase mit trockener Banane. Sehr ruhig und rund, mit einem angenehmen Trinkfluss. Ein im wahrsten Sinne des Wortes süffiger Wein, der beispielsweise zu Seefisch seine ganze Klasse ausspielt..

### **Humagne blanche AOC „Château Ravire“ Sierre**

70 cl Fr. 52.00

Einen Produzenten von Humagne blanche zu finden, der einem nach längerem Bitten auch tatsächlich einige der kostbaren Flaschen verkauft, ist gar nicht so einfach. Diese einheimische Sorte wird nämlich nur noch auf 16 Hektaren angepflanzt. Der Wein, wegen seines Eisengehalts traditionell zur Stärkung der Wächnerinnen verwendet, ist von rustikalem, herbem Charakter und besticht durch ein delikates Bouquet von Lindenblüten. Soll er sich von seiner schönsten Seite zeigen, empfiehlt es sich ihn einige Jahre zu lagern. Humagne blanche trinkt man zu Geflügelleber-Terrinen, Spargeln oder zu Fisch..

### **Pinot Gris AOC Lavaux, Jacques & Aurélia Joly**

75 cl Fr. 51.00

Die kleine rosa Beeren waren die Inspiration für die Farbe des Flaschenhalses. Die Rebsorte ist lieblicher als Chasselas und hat ein sanftes Zitrusaroma, das nach Litschi erinnert. Zu milden Vorspeisen oder Pasteten passt das Liebliche Aroma perfekt.



## Rotwein



Schweiz



### **Les Merveilleux**

#### **Villette AOC Lavaux, Jacques & Aurélia Joly**

75 cl Fr. 52.00

Der Les Merveilleux zeichnet sich durch seine intensive Noten von schwarzen Beeren aus. Durch den klassischen Ausbau im Stahltank entwickelt die Assamblage von Diolinoir und Gamaret eine intensive fruchtige Note. Passt besonders gut zu Fleischgerichten.



**Humagne rouge AOC „Château Ravire“ Sierre**

70 cl Fr. 52.00

Die Humagne rouge gehört zu den einheimischen Walliser Rebsorten. Nur auf allerbesten, gut besonnten Parzellen kann sie ihre Qualitäten entfalten und sich zu einem gerbstoffreichen, wilden, rassigen Wein entwickeln, der in der Nase an Waldbeeren und Unterholz erinnert und sich im Gaumen kraftvoll, sehr fruchtig und angenehm rustikal präsentiert. Ideal zu Wildgerichten oder Lamm.

**Graubünden AOC**

**Maienfelder Pinot Noir «Gnädig Herre Wy»**

75 cl Fr. 49.00

1875 verkorkte Pietro Zanolari in Poschiavo erste Weinflaschen auf deren Etikette sein Name stand. Ermutigt von ersten Verkaufserfolgen, zog Pietro schon bald mit seinem kleinen Weinhaus und seiner gesamten Familie über den Berninapass nach Graubünden. Typische tiefrote Pinot Noir, gereift an der sonnigen Pforte Graubündens. Kirschrot beeriges Burgunder-Aroma, schöne Struktur, gehaltvoll. Passt Ideal zu dunklem Fleisch und Wild.

**Tessin DOC**

**Casimiro Svizzera Italiana IGT «Agriloro S.A. Arzo» Jahrgang 2019**

75 cl Fr. 67.00

13 Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Arinarnoa, Petit Verdot, Gamaret, Tannat, Marselan, Egidola, Carmenère, Mourvedre, Zinfandel (Primitivo), Nero d'Avola, Cabernet Franc Ein einmaliges Geschmackserlebnis: würzig, lang und anhaltend mit reichem Aroma. Nicht zuletzt wegen diesem wunderbaren Wein wurde Meinrad C. Perler zum Winzer des Jahres gewählt.

**Bielersee**

**Pinot Noir Barrique Réserve AOC Räblus**

75 cl Fr. 65.00

Kräftiges rubinrot mit Fruchtaromen. Der Ausbau in der Burgunderpièce verleiht diesem gutstrukturierten Pinot Noir eine dezente Eichenholznote (Gewürz, Vanille). Ideal zu Fleisch und Käse.

**Vully AOC Pinot noir, Hämmerli Ins**

1 dl Fr. 7.00  
75 cl Fr. 50.00

Sie und der Wein stehen im Mittelpunkt. Dieser Wein wurde ausschliesslich mit Trauben aus Vully gekeltert. Der Wein wird im Eichenfass aus zweijährigem Holz ausgebaut. Er ist fruchtig, harmonisch und hat ein herrliches Bouquet.



## Piemont

**Barolo DOCG «Bricco San Pietro» Jahrgang 2020** 75 cl Fr. 88.00

Die Einzellage Arione ist ein historischer Weinberg im Alleinbesitz von Gigi Rosso. Der trockene Boden ist kalk- und tonhaltig und lässt nur geringe Erträge zu. Dies und eine sorgfältige Auslese verleihen dem Barolo seine intensive Frucht nach gedörrten Zwetschgen und eine Note von welken Kräutern und Mineral. Der Wein reift drei Jahre lang in Eichenholzfässern. Er hat ein delikates, intensives ätherisches Bouquet und viel Körper. Dabei ist er komplex und harmonisch. Er ist ein klassischer und feiner Barolo.

**Barbera Piemont DOP Appassimento** 75 cl Fr. 49.00

Dieser Wein hat eine schöne rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Das Bouquet erinnert an Brombeeren, hausgemachter Marmelade, dunkler Schokolade und einem Hauch Vanille. Im Gaumen elegant und ausgewogen mit einer angenehmen Säure. Dieser Wein passt hervorragend zu Käse, rotem Fleisch und herzhafter Küche.

## Sizilien DOP

**Nero d'Avola Sicilia «Andrero»** 75 cl Fr. 42.00

Nero d'Avola ist eine rote Rebsorte wahrscheinlich sizilianischer Herkunft, die in Süditalien verbreitet ist und aufgrund ihrer hervorragenden Eigenschaften auch „Principe Siciliano“ (sizilianischer Prinz) genannt wird. Die Stadt Avola liegt zwischen Syrakus und Noto. Die Anbaufläche beträgt heute ca. 14.000 Hektar. Sie ist eine der traditionellen Rebsorten Siziliens und ist auch unter dem Namen „Calabrese“ bekannt, welcher Kalabrien als den vermuteten Ursprung der Rebsorte angibt, obwohl er dort wenig angebaut wird. Die Vorläufer der Rebe sind eher in Griechenland zu suchen. Der Wein hat ein frisches, angenehmes Bouquet und einen vollen samtigen Geschmack.

## Veneto DDC

**Valpolicella Classico Superiore Ripasso «Corteforte»** 75 cl Fr. 52.00

Duftet himmlisch nach Cassis und Veilchen. Ein kräftiger, körperreicher; komplexer Wein, dessen Aromen sich sehr schön am Gaumen entfalten.

## Toscana DDCG

**Brunello di Montalcino «Brunelli»** 75 cl Fr. 64.00

Brunello di Montalcino wird ausschliesslich aus der Traubensorte Sangiovese gekeltert und auf den Rebflächen der Gemeinde Montalcino in der Provinz Siena (Toscana) angebaut. Voller sortentypischer Geruch mit klaren Vanille- und Veilchennoten, konzentriert und elegant im Geschmack mit Anklängen von Waldbeere und Kirsche. Der Brunello muss mindestens 4 Jahre altern, davon 3 Jahre im Eichenfass und einen Alkoholgehalt von 14% aufweisen.

## Puglia

**Primitivo di Manduria "Colle al Vento"** 1 dl Fr. 6.50  
 75 cl Fr. 49.00

Nach vorsichtiger Lese im Oktober entsteht dieser intensiv, rot-violette Wein mit granatroten Reflexen. Der "Colle al Vento" ist kräftig und samtig und duftet nach reifen roten Beeren und Wiesenblumen.



## Frankreich



### Margaux AC

#### Château Giscours MC 3ème Grand Cru classé Jahrgang 2018

75 cl Fr. 106.00

Die parfümierte Nase (Himbeere, Banane und Rose) und das sehr, sehr präsenze, florale Holz verweisen auf einen sehr populär gemachten, fruchtsaftigen Wein, was sich am Gaumen bestätigt; wirkt voll und satt; die Tannine hingegen sind etwas trocken.

### Côte Chalonnais AC

#### Mercurey 1er Cru Clos du Paradis Capuano-Ferreri & Fils Jahrgang 2021

75 cl Fr. 54.00

Aus der Côte Chalonnaise entstammt dieser prächtige Burgunder. Der Geniesser erlebt eine Explosion von Aromen und Frische und erwähnt sich im Paradies. Die Dichte verspricht eine grosse Zukunft.



## Spanien



### Rioja DDCa

#### Solar de Becquer

75 cl Fr. 42.00

Klar definierter Fruchtausdruck von Brombeeren und schwarzer Johannisbeere, unterlegt mit etwas Vanille und Caramel. Kraft und Körper harmonieren gut mit der Struktur. Dieser Wein passt hervorragend zu Grilladen und kräftigem Fleisch.

### Cigales DO

#### La Legua Tempranillo Crianza

75 cl Fr. 46.00

Frische Fruchtnoten, schwarze Kirschen, Waldbeeren, Sauerkirschen, reife Beeren. Frucht dominanter, eleganter Körper mit geschliffenen Tanninen. Mittellang ausgeprägter, schöner Tempranillo. Passt zu Lammfleisch, Schweinefleisch, Grillgerichten und allen Arten von gewürzten Speisen.

### Ribera del Duero DO

#### Valduero Crianza (Decanter: 93 Punkte)

75 cl Fr. 57.00

Das Weingebiet liegt in Zentralspanien, gut 200 Kilometer nördlich der Hauptstadt Madrid. Der Wein entsteht zu 100% aus der Traubensorte Tempranillo. Dunkle rubinrote Farbe. Spannendes vielschichtiges Bouquet, von Minzen- über Nelken- zu Zimtaromen.



*Portugal*



**Ramos Reserva IGT**

**75 cl Fr. 39.00**

In der Nase Kirscharomen und rote Beeren. Harmonisch, elegant, weich mit komplexen Tanninen.

Würzig mit einem langen anhaltenden Abgang.

Dieser kräftige Wein aus dem Alentejano passt zu gegrilltem Fleisch, Reisgerichten und reifem Käse.