

## WEINE IM OFFENAUSSCHANK

WEISWEINE	1 dl.	5 dl.
Fendant	4.80	22.00
Villeneuve	6.00	26.00
Fechy		23.00



## ROSE

Rose de Gamay	4.50	22.50
---------------	------	-------

## ROTWEINE

Merlot del ticino	5.00	23.00
-------------------	------	-------

## FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

	Punkte	Jahr	1dl	Flasche
				
<b>WEISS</b>				
LANSILO „Cantina il Cavaliere“ Einfach herrlich dieser Merlot, mit gebratenen Balchen.	A		7.50	47.00<
GEWÜRZTRAMINER *Rèserve du Caveau“ Fernand Cina, Salgesch. Lassen Sie Sich von diesem trocken ausgebauten Wein einfach überraschen			8.00	
				
<b>ROT</b>				
GALÀ Igt Roberto Belassi, Cantone. Merlot-Gamaret-Garanoir	A		7.50	46.50
GIRGENTI Italien Nero d' avola,			7.50	

A = Ist die Kennzeichnung der Weine, welche wir direkt beim Weinbauer- einkaufen, daher kennen wir das Weingut.

	Jahr	.	Flasche
<b>WEISWEINE</b>			
<b>SCHWEIZ</b>			
<b>Innerschweiz</b>			
	<b>HITZKIRCHER „Waggitahler“</b>	<b>noch 2 Flaschen</b>	<b>A 46.00</b>
	<b>Es ist eine Freude, diesen typischen Wein zu verkaufen.</b>		
<b>Wallis</b>			
	<b>GEWÜRZTRAMINER *Réserve du Caveau“</b>		<b>54.00</b>
	<b>Fernand Cina, Salgesch.</b>		
	<b>Lassen Sie Sich von diesem trocken ausgebauten Wein überraschen</b>		
<b>Tessin</b>			
	<b>LANSILÒ „Cantina il Cavaliere“</b>	<b>A</b>	<b>47.00</b>
	<b>Einfach herrlich dieser Merlot, mit gebratene Balchen.</b>		
	<b>LOERO „Cantina il Cavaliere“</b>	<b>A</b>	<b>52.00</b>
	<b>Binaco TI aus den Trauben</b>		
	<b>Passend zu : Aperitiv, Fondue, Sempacherseefischen</b>		
	<b>PRELUDIO „CHIODI ASCONA“</b>	<b>A</b>	<b>52.00</b>
	<b>CHARDONNAY DE BIASCA</b>	<b>A</b>	<b>52.00</b>
	<b>Dieser Weins ist uns bei einem Grotto aufgefallen und .....</b>		
<b>Bielersee</b>			
	<b>Kirchwein</b>	<b>A</b>	<b>A 40.00</b>
	<b>Chasselas, Bielersee AOC</b>		
	<b>Remo Qiauque, Liegerz (Silbermedaille 2013)</b>		
<b>Lavaux</b>			
		<b>3/8 Fl</b>	
	<b>Dézaley „Arbalèts“</b>	<b>A</b>	<b>29.50 52.00</b>
	<b>Nachhaltiger, lebhafter und sehr eleganter Wein</b>		
	<b>Cure d`Attalens „Grand Cru “</b>		<b>A 29.50 52.00</b>
	<b>Ein fruchtiger, reichhaltiger Wein.</b>		

## WEISWEINE

FRANKREICH	Punkte	Jahr	3/8 Fl.	Flasche
------------	--------	------	---------	---------

Chablis Chablis AOC „ Moreau „ Fruchtiger, harmonischer Wein und ideal zum Fisch				59.20
--	--	--	--	-------

Burgund Pouilly Fuissé AC Ideal für Fische und Meeresfrüchten		2007		65.00
---	--	------	--	-------

## ITALIEN

ALTO ADIGE Pinot grigio „ Hofstätter	A	2013		52.00
---	---	------	--	-------

GRAVE DEL FRIULI Pinot grigio „Collina del Serriso“		2011		49.00
--	--	------	--	-------

## ROSE WEINE

### SCHWEIZ

Delizia „Cantina il Cavaliere“ Erfischender Tessiner Rose von Roberto Belassi, Cantone Passend: Als Aperitiv am Nachmittag, zum gebratene oder gebacken Fischen	A			52.00
---	---	--	--	-------

FEDERWEISSER Grendelmeier, Zizers	A			52.00
--------------------------------------	---	--	--	-------

Genuss im Glas

## ROTE WEINE

SCHWEIZ                      Punkte                      Jahr                      3/8 Fl.                      Flasche

### LUZERN

SEETALER, Rafael Schacher                      A                      45.00  
Cuvée Pinot noir/Gamaret

### Graubünden

ZIZERS  
SELECZIUN                      A                      55.00  
Blauburgunder=Pinot noir  
Grendelmeier, Zizers

Wallis  
Humagner rouge                      A                      56.00  
Maurice Gay

Neuenburgersee                      46.00

Château d Auvernier „Pinot Noire“ (noch eine Flasche)  
Im Moment nicht im Keller

### Ostschweiz

Hüttwyler- Stadtschryber                      42.00  
Leichter fruchtiger Blauburgunder aus dem bekannte Dorf  
Ein herzhafter Pinot-Noir mit beerig-fruchtiger Aromatik.

### Tessin

Rompidèe DOC CHIODI, Ascona                      A                      76.00  
Ein kräftiges Merlot-Gewächs mit Barriqueausbau

TRE TERRE CHIODI                      A                      56.50  
TICINO doc MERLOT

GALÀ Igt Roberto Belassi, Cantone.                      46.50



ITALIEN	Jahr	Flasche
SASELLA Mamete Prevostini	2010	66.20
GRUMELLO Mamete Prevostini	2010	64.00
„Santa Christina „ von Villa Antinori		36.50
Dolcetto d Alba doc “Mosesco”	2009	68.20
Barbera d’ Alba Prunotto	2009	72.00
Amarone „Masi“ Ein sehr gehaltvoller und intensiver Wein mit einem Hauch von Kirschen. Der Traum vieler Frauen.	2000	75.00
SARDEGNA MONTESSU	2009	68.00



	Punkte	Jahr	Flasche
<b>ROTE WEINE</b>			
<b>FRANKREICH</b>			
Crozes-Hermitage AC Tour d’Albon. Delas Frères		2003	74.—
Savigniy les Beaune AOC		1999	75.00
Gevrey-Chambertin		2000	50.00

	Jahr	Flasche
<b>ROTE WEINE</b>		
<b>BORDEAUX</b>		
<b>Moulins au Médoc</b>		
<b>Château Chasse-Spleen</b>	<b>1997</b>	<b>48.00</b>
<b>Kräftiger bouquetreicher Wein</b>	<b>1998</b>	<b>95.00</b>
<b>Pouillac</b>		
<b>Château Latour</b>	<b>1981</b>	<b>260.00</b>
<b>Graves</b>		
<b>Château „les vieille France“1</b>	<b>2000</b>	<b>65.00</b>
<b>SPANIEN</b>		
<b>RIOJA</b>		
<b>Alcota</b>	<b>2005</b>	<b>44.50</b>
<b>Tempranillo</b>		
<b>PORTUGAL</b>		
<b>LASSEN SIE SICH VOM SERVICE BERATEN.</b>		
<b>UNGARN</b>		
<b>Bock Broaszat „ Cabernet franx“</b>	<b>2008</b>	<b>52.50</b>
12 Monate Fasslagerung, intensiv dunkelrote Farbe, robusten Körper. Im Geschmack und Nase ein komplexer Wein, Fruchtnoten und die Aromen des Holzes bilden eine harmonische Einheit. zu Kalbs-, Rind- und Wildbraten		