

Weinkarte

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.
* Alle Weine enthalten Allergene: Schwefeldioxid und/oder Sulfite

Weisswein, Schweiz

Flasche 1dl/2dl/3dl/5dl

* Tscherlacher Müller-Thurgau AOC 50cl,12% vol.	21.00	4.50/ 9.00/ 13.50
* Stadtner Federweiss AOC 50cl,12,4% vol.	22.00	4.80/ 9.60/ 14.40
c*Fandent AOC 75cl,12,8% vol.	29.00	4.20/ 8.40/ 12.80/ 21.20
d*Saint Saphorin AOC 75cl,12.5% vol.	35.00	5.20/ 10.40/ 15.60/ 26.00
e*Chardonnay Geneve AOC 75cl,12.5% vol.	31.00	4.60/ 9.20/ 13.80/ 23.00
f*La Vache des Alpes blanc VdP 75cl,12.5% vol.	30.00	4.40/ 8.80/ 13.20/ 22.00

Rotwein, Schweiz

1dl/2dl/3dl/5dl

* Tscherlacher Blauburgunder AOC 50cl,13% vol.	22.00	4.80/ 9.60/ 14.40
* Stadtner Pinot Noir AOC 50cl,12.8% vol.	22.00	4.80/ 9.60/ 14.40
c*Merlot Rosso Svizzera IGT 75cl,13% vol.	34.00	5.00/ 10.00/15.00/25.00
d*Dôle du Valais AOC 75cl,13% vol.	30.00	4.40/ 8.80/ 13.20/ 22.00
e*La Vache des Alpes VdP 75cl,12.5% vol.	30.00	4.40/ 8.80/ 13.20/ 22.00

Rosèwein, Schweiz

1dl/2dl/3dl/5dl

La Vache des Alpes rosé VdP 75cl,12.5% vol.	30.00	4.40/ 8.80/ 13.20/ 22.00
---	-------	--------------------------

Bio Wein

1dl/2dl/3dl/5dl

Natura Bio Chaval Sauvignon Blanc Valencia DO 75 cl,9.1% vol.	32.00	4.70/ 9.40/ 14.10/ 23.50
Château de Corbières Caraguilhes Bio,rot 37.5 cl,13% vol.	22.00	

*Weisswein Info:

c* Rebsorte:Chasselas, Charakter:Trocken und fruchtbetont. Mit leichtem Feuersteingeschmack. Passend zu Fisch und Meeresfrüchte, Aperitif, Fondue und Raclette.

d* Rebsorte:Chasselas,Charakter:Elegant, fruchtbetont und erfrischend. Passend zu Fisch und Meeresfrüchte, Aperitif,Käse.

e* Rebsorte: Chardonnay,Charakter:Leicht goldig-farben mit einem geschmeidigen und eleganten Charakter. Passend zu Aperitif, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte,Käse, rotem Fleisch.

f* Rebsorte:Diverse weisse Rebsorten,Charakter:Aromen von frischen Früchten.Lebhaft und leicht mit einem vollmundigen Abgang. Passend zu Käse, Fisch und Meeresfrüchte,Aperitif.

*Rotwein Info:

e* Rebsorte:Diverse rote Rebsorten,Charakter:Bouquet von roten Beeren, vollmundig und harmonisch am Gaumen. Passend zu Geflügel, Käse,Grilladen.

d* Rebsorte:Gamay,Pinot Noir,Charakter:Intensiv duftender, solider, runder und harmonischer Körper. Passend zu: Käse,Trockenfleisch,Wildgerichten,Rindfleisch.

c* Rebsorte:Merlot,Charakter:Rubinrote Farbe,fruchtig, intensiv,ausgewogen, elegante Tannine, schöner Abgang. Passend zu Fleisch, Pasta und Pizza, Gemüse, Käse

*Rosèwein Info:

Rebsorte:Diverse roten Rebsorten,Charakter:Fein und fruchtbetont, mit angenehmer Frische am Gaumen. Passend zu asiatischen Gerichten,Fisch und Meeresfrüchte,Geflügel,Aperitif.

*Bio Wein Info: Allergene: Sulfite

Weisswein:Spanien,Rebsorte:Sauvignon Blanc,Charakter:Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Eine wunderbare und elegante Reihe von komplexen Aromen, mit Düften von reifen Früchten. Gut abgerundet, strukturiert und ausgewogen. Harmonisch und leicht durch seine Säure am Gaumen.Passend zu asiatischen Spezialitäten, hellem Fleisch und würzigen Fischgerichten.

Rotwein:Frankreich,Rebsorte:Syrach, Carignan, Grenache Noir,Charakter:Rubinrote Farbe,Aromen von Kirschen und Himbeeren,dazu ein Hauch Minze und Pfeffer.Am Gaumen zeigt das Cuvée aus dem Corbiere ein feine Frucht,dazu seidige Tannine und eine angenehme Frische. Passend zu Rind,Wild/Lamm,Fremdländische Küche,Pasta/Reisgerichte,Schwein, Geflügel,Käsegerichte, Vorspeisen,Kalb,Vegetarisch.