

*R*

RESTAURANT RATEN



**W**einkarte

## Gepflegte Offenweine glasweise



<b>Weissweine 7dl-Qualität</b>			<b>1 dl</b>	<b>7,5 dl</b>
<i>Unser Hauswein:</i>				
Cuvée Hellgelb, Weingut Heidegg	Luzern		7.50	48.00
Heida du Valais AOC 1883 / Maurice Gay	Wallis		7.50	49.50
<b>BIO Lenz</b> Barrique (Cabernet Jura)	 <b>Ostschweiz</b>		<b>8.50</b>	<b>52.00</b>
<b>BIO Riesling x Sylvaner Spätlese</b> (Turmgut Erlenbach)	 <b>Zürichsee / ZH</b>		<b>8.50</b>	<b>52.00</b>
Moscato d'Asti DOCG	Italien		7.00	44.00
Pecorino Tenuta Ulisse,	Italien		7.00	42.00
<b>Roséwein</b>			<b>1 dl</b>	<b>7,5 dl</b>
<b>Nadine Saxer Rosé</b> , Weingut Saxer	<b>Neftenbach / ZH</b>		<b>7.00</b>	<b>45.00</b>
<b>Rotweine 7dl-Qualität</b>				<b>7,5 dl</b>
<i>Unser Hauswein:</i>				
Cuvée Dunkelrot, Weingut Heidegg	Luzern		7.50	48.00
<b>BIO Rischer Rubin</b> », Alfred Knüsel,	 <b>Risch / ZG</b>		8.50	52.00
<b>BIO Zweigelt</b> , Weingut Hartl, Burgenland	Österreich		7.50	49.00
Primitivo di Manduria "Sessantanni"	Italien/Apulien		9.00	64.00
Egomei Rioja DOC	Spanien		8.00	52.00
<b>Ojo de Agua</b> , Dieter Meiers (Bio-Wein)	<b>Argentinien</b>		<b>7.50</b>	<b>49.00</b>

Unser „Schatzchäschtli“  
Spitzenweine als Einzelflaschen erhältlich  
Limitierte Anzahl

## GRAN SELLO

Bodega Gran Sello

CHF 42.50



50% Tempranillo, 30% Garnacha, 20% Syrah



Fruchtig, floraler Auftakt. Aromen nach schwarzen, süssen Johannisbeeren, vollreifen Kirschen, dunklen Pflaumen, einem Hauch Crème de Cassis, Lakritze, untermalt mit orientalischen Gewürzen. Gran Sello endet samtig, mittelkräftig und schwarzfruchtig. Barriqueausbau



**Passt zu:**

Dunklem Fleisch, Pasta-Gerichten, Wild, Lamm



## Prosecco & Champagner! ...für spezielle Momente

<b>Prosecco</b>		10cl	75cl
Bio-Prosecco ALBERTO NANI		9.00	CHF 55.00
<b>Champagner</b>			
Moët & Chandon Brut Imperial			CHF 82.00
Taittinger Brut			CHF 84.00



# Weisswein aus der Schweiz

## Chablais /VD

### Yvorne Chablais AOC Chant des Resses

AVY (Artisans Vignerons d'Yvorne)

CHF 46.00



Chasselas



Schönes blassgelb mit goldenen Nuancen. In der Nase ein feines, mineralisches Bouquet begleitet von Stachelbeeren und gelben Pflaumen. Im Gaumen eine delikate Frucht von Zitrone, die von einer guten Frische unterstützt wird.



Zum Apéro, kalte Fleischplatten, Fisch- und Gemüseterrinen, Süsswasserfische in leichter Sauce, Poulet, Käsespeisen sowie Frisch- und Hartkäse.



## Erlenbach Zürichsee / ZH

### BIO Riesling x Sylvaner Spätlese

Turmgut Erlenbach



CHF 52.00



Riesling & Sylvaner Spätlese



Die Trauben werden zwei Wochen später als üblich geerntet. Dadurch ergibt sich ein wuchtigeres Aroma mit Honignoten und exotischen Fruchtduften, in ausgezeichneter Bio-Qualität.



Zum Apéro, kalte Fleischplatten, Fisch- und Gemüseterrinen, Süsswasserfische in leichter Sauce, Poulet, Käsespeisen sowie Frisch- und Hartkäse.

Neu



## Luzern

### Cuvée Hellgelb, Weingut Heidegg

Weingut Heidegg, Gelfingen LU

CHF 48.00



Riesling x Sylvaner, Blauburgunder als Federweiser



Der Weisswein präsentiert im Glas eine strohgelbe Farbe mit leicht rötlichen Reflexen. In der Nase zeigt er Aromen von Zitrusfrüchten, Melone und Pfirsich, und es überwiegt die Aromatik der Riesling Traube. Im Gaumen wirkt der Wein frisch, fruchtig und gehaltvoll. Die dezente, feine Säure ist perfekt eingebunden. Trotz der Frische wirkt der Wein im Gaumen breit und füllig, mit langem Abgang.



Passt ideal zum Apéro, Gemüse, Spargel, Geflügel und gegrilltem Fisch



## Visperterminen / VS

### Heida

Joseph Gattlen

CHF 49.50



Heida „Perle der Alpenweine“ vom höchstgelegenen Rebberg Europas (bis 1100m.ü.M)



«Heida», ein uralter, herrlich mundender Wein, harmonisch, körperreich mit ausgewogener Säure, so präsentiert sich der Heida aus Visperterminen. Wohl zurecht wird diese Rarität auch als die „Perle der Alpenweine“ bezeichnet. Dieser Weisswein aus der kleinbeerigen, ertragsarmen Traubensorte bringt es in guten Jahren auf bis gegen 100 Ochslegrade.



Passt zu:  
Apéritifs, Fisch, Käsespezialitäten, Gänseleber



## Neftenbach / ZH

### Rosé Nadine Saxer

Weingut Nadine Saxer

CHF 45.00



Pino Noir

Neu



Unser Rosé zeigt in der Nase eine dezente Note von Quitte sowie Zitrusaromatik, im Gaumen ist dieser Wein geprägt von einer erfrischenden, spritzigen Art. Ein idealer Wein für warme Sommertage



Passt zu:  
Apéritiv, Fisch, Sommerküche



## Vino blanco de España

### Basa

Bodegas Telmo Rodriguez

CHF 42.00



Verdejo und Viura



Der von Remelluri in der Rioja her bekannte Weinmacher Telmo Rodríguez zeigt mit vier Ribera-del-Duero-, Rioja-, Rueda- und Toro-Tropfen, dass er mit seinem Weinlatein noch lange nicht am Ende ist. Es ist eine wahre Freude zu schmecken, was er aus den unterschiedlichen Terroirs und Traubensorten herausholen kann. Strohgelbe Farbe. Aromen nach Zitrusfrüchten, Passionsfrucht, Kiwi und Holunder. Am Gaumen ein süffiger, leicht würziger mit exotischem Touch. Fruchtiger Abgang.



Als schöner Apérowein oder zu leichten Speisen



# Vino bianco da Italia

## Pecorino

Tenuta Ulisse



Pecorino



Strahlend gelb mit grünlichen Reflexen.

In der Nase fruchtige Aromen von Zitrus; tropische Nuancen von Pfirsich und Papaya. Am Gaumen frisch und andauernd mit einem schönen Abgang. Mittlere Säure und eine gute Struktur runden dieses Genusserlebnis ab.



Apero, asiatische Gerichte, Fisch und Meeresfrüchte



CHF 42.00

## Moscato d'Asti DOCG

Castiglione Tinella, Piemont



Moscato



Ein lieblich, fruchtiger Wein mit nur 5% Alkoholgehalt, sanft perlend, intensivem Aroma, langem Abgang und harmonischem Süsse-Säure-Spiel. Selbst der berühmte amerikanische Weinpapst Robert Parker hat den Moscato von Paolo Saracco mit 90 seiner begehrten Punkte bewertet. Eine Ehre, die bis anhin noch nie einem Moscato d'Asti zuteil wurde.



Ein idealer Begleiter von Nachspeisen aller Art, zu Gebäck, lauwarmem Früchtekuchen, Panettone, Fruchtdesserts, Eis...



CHF 44.00

# Rotweine aus der Schweiz

75cl

## BIO Rischer Rubin

Biohof Breiten, Risch/Rotkreuz ZG, Alfred Knüsel



Neu



Rischer Rubin



Ein lieblicher Schweizer BIO-Rotwein, ausgewogen und reif, Aromen von dunklen Beeren, vollmundig mit würzigem Finale. Seit Jahrzehnten wird dieser Wein ohne Pestizide und ohne Kupfereinsatz in Risch hergestellt.



**Passt zu:**

Ein Alltagswein, heimische Küche und Grillfleisch.



CHF 52.00

*Unser Hauswein:*

## Cuvée Dunkelrot, Weingut Heidegg

Peter Schuler



Blauburgunder, Zweigelt



Präsentiert im Glas eine klare, purpurrote Farbe. In der Nase zeigt er Aromen von Erdbeeren und Himbeeren und es überwiegt die Aromatik der Blauburgunder-Traube. Im Gaumen wirkt der Wein frisch, fruchtig und trinkig. Im Abgang überwiegen die würzig, krautigen Aromen des Zweigelt.



**Passt zu:**

Ein Alltagswein, heimische Küche und Grillfleisch.



CHF 48.00

## Merlot Barrique AOCV

Nadia Mathier

Dieser Merlot wird während 12 Monaten im Barriqufass ausgebaut. In der Farbe zeigt sich ein dunkles Rot mit violetten Reflexen. Ein konzentriertes Bouquet geprägt von Aromen nach reifer Frucht, Gewürzen und Holunder. Feine Holznoten zeichnen sich durch den Barriquausbau ab. Ein ausgeglichener Wein mit bereits gut eingebundene Tannine, samtig am Gaumen. Im Abgang anhaltend präsent. Passend zu dunklem Fleisch wie Rind, Lamm und Wild, Rindsschmorbraten mit Polenta, verschiedene Käse.



CHF 57.00

## Syrah du Valais AOC Barrique

Joseph Gattlen

Der junge Syrah-Wein wird während mehreren Monaten in neuen Eichenfässern ausgebaut. Dunkelrot und leicht violette Farbe, jung und ausgewogen, wunderschöne Note nach Himbeeren und feinen Gewürzen. Passend zu Grillfleisch, dunklem Fleisch und klassisch zum Wild.



CHF 54.00

## Cornalin du Valais AOC „Barrique“

Joseph Gattlen

Diese Traubensorte gilt als älteste Walliser Rotweintraube. Ihre Wurzeln lassen sich bis in 11. Jahrhundert verfolgen. Lange Zeit schenkte man dem, wie man sagte, „Landroten“ wenig Beachtung, da die Erträge bescheiden waren und die Trauben spät reiften. Heute bringt diese an guten Lagen aussergewöhnliche Resultate hervor. An Früchte, Rauch und Vanillearomen erinnert sein Bouquet, im Gaumen präsentiert er sich füllig, fruchtbetont und ausgewogen. Als Apérowein mit Trockenfleisch, zum Lammbraten, Wild und Hartkäse.



CHF 54.00

## Rotweine aus Österreich

### Zweigelt

Weingut, Hartl, Toni Hartl, **Burgenland**



(Seit 2010 biologisch zertifiziert)  
Zweigelt



Neu



Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserrand.  
In der Nase frische Zwetschkenfrucht, feine Kräuterwürze, ein Hauch von Orangenesten sehr klar und fruchtig, aus Bio-dynamischer Produktionsweise.



**Passt zu:**  
Ein Alltagswein, heimische Küche und Grillfleisch.



CHF 49.00

### La Liaison

Weingut Hartl, Toni Hartl, **Burgenland**



(Seit 2010 biologisch zertifiziert)  
Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt



Neu



In der Nase feinwürzig unterlegte Zwetschgenfrucht, zarte Cassis- und Weichelaromen, runde Tanine, langhaltender Abgang aus Bio-dynamischer Produktionsweise.



**Passt zu:**  
Rind, Wild.



CHF 51.00

# Vino rosso d'italia

## Piemont

### Barbera d'Alba DOC

Cordero di Montezemolo

Nach sorgfältiger Lese von Hand wird der Wein ausgebaut und während ca. 8 Monaten in Eichenfässern zur Reifung gelesen. Intensives, dichtes Rot, frische, lebhaft Beerenaromen, Kirschen, Pflaumen, im Gaumen kräftig, vollmundig und leicht süsslich im Abgang. Klassisch zum „Bollito misto“ und „Bagna caòda“, warme Wurst mit Linsen, Schmorbraten, Gemüsetorten und piemontesischer Käse



75cl

CHF 52.00

## Apulien

### Primitivo Silentium

Società Agricola Nativ



Primitivo



Seine intensiven, fast parfumartigen Aromen in der Nase erinnern an Himbeeren und Cranberries. Im Gaumen ist Silentium füllig und weich mit leichter Süsse, gut eingebundener Säure und reifen, noch präsenten Tanninen. Silentium hat sehr intensive, frischfruchtige Aromen nach Brombeeren und Heidelbeeren sowie Vanille, Grenadinesirup und weist eine angenehme Rauchnote auf.



Passt zu:  
Kräftigen Fleischgerichten, wie Entrecôte, Roastbeef, Lamm, Grillfleisch, Rösti, Pasta, kalten Platten



CHF 44.00

## „60“ Sessant'anni

### Primitivo di Manduria DOC

Feudi di San Marzano



Primitivo „60-jähriger Traubenstöcke“



Wohl einer der edelsten und kräftigsten Vertreter seiner Traubensorte mit einem nicht enden wollenden Abgang. Ein betörender, körperreicher, vollmundiger und edler Wein mit Aromen von Kakao, Tabak und Vanille.



Als Festtagswein oder einfach so zum Trinken, passend zu rotem Fleisch, Grilladen, rezente Pastagerichte, Risotto, Schmorfleisch und herrlichem Käseplättli.



CHF 64.00

Magnum  
150cl  
135.00

Doppel-  
magnum  
300cl  
260.00

## F Negroamaro Salento IGT

Feudi di San Marzano

Kräftiges und dunkles Rot mit violetten Reflexen. In der Nase komplex mit feiner Frucht von Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Kirschenkonfitüre und Pflaumen. Würzige Nuancen nach Zimt, Nelken und Schokolade. Vollmundig und rund, ausgeglichen, weich mit samtiger Tanninstruktur und einem lang anhaltenden Abgang. Zu deftigen Vorspeisen, rotem Fleisch, Wild, rezente Käsesorten oder einfach als Genusswein.



CHF 56.50

## Veneto

### Amarone della Valpolicella Classico DOC

Cantine Lenotti, Bardolino



Corvina, Rondinella und Molinara



Am Gaumen dicht und konzentriert mit präsenten und angenehmen Tanninen und sehr langem Abgang. Dunkles, backsteinfarbenes Rubinrot. Kräftiges Aroma von Gewürzen, Tabak, schwarzen Kirschen, Kompott- und Schokoladennuancen.



#### Passt zu:

Passt zu Wildgerichten, Braten, Grilladen, Kaninchen, Lamm.



CHF 69.00

## Sizilien

### Stelluna Nerello Mascalese Terre Siciliane IGP

CHF 44.00



100% Nerello Mascalese



Intensives Bouquet von Zwetschgen und Vanille. Die Typizität von Nerello Mascalese auch Cappuccino genannt, wird unterstrichen durch sanfte Karamell- und Schokoladennoten. Ein körperreicher Wein mit einem samtigen langanhaltenden Abgang.



**Passt zu:**

Reich gewürzte Italienische Küche, rotem Fleisch, Pastagerichte reifem Hartkäse.



## Toscana

### Tignanello

Antinori

Schönes Kirschrot. Sehr reich sein Aroma: Dörrobst, Edelhölzer, dezente Cassisfrucht. Im Gaumen sehr filigran strukturiert mit samtigen, edlen Tanninen. Wirkt schön harmonisch und unaufdringlich.

Ein echter Charakterwein, geprägt von Eleganz und Würde. 85% Sangiovese, 10% Cab. Sauvignon, 5% Cab. Franc. Als Essensbegleiter zu edlen Pastagerichten, mariniertem Braten, Ossobucco und Bistecca Fiorentina, Schmorbarten und Wildfleisch.

Unser  
Musterknabe!  
zum  
Hammerpreis



CHF145.00

# Vinos tintos de España

## Tierra Castillo

75cl

### Gran Sello

Bodega Gran Sello.

CHF 42.50



50% Tempranillo, 30% Garnacha, 20% Syrah



Fruchtig, floraler Auftakt. Aromen nach schwarzen, süssen Johannisbeeren, vollreifen Kirschen, dunklen Pflaumen, einem Hauch Crème de Cassis, Lakritze, untermalt mit orientalischen Gewürzen. Gran Sello endet samtig, mittelkräftig und schwarzfruchtig. Barriqueausbau



#### Passt zu:

Dunklem Fleisch, Pasta-Gerichten, Wild, Lamm



## Egomei, Rioja DOC

Bodegas Egomei

CHF 52.00



Tempranillo, Graciano



Dieser gehaltvolle, granatrote Wein beeindruckt mit intensiven Aromen von Brombeere, Cassis und Johannisbeere. Noten von Kakao und Vanille verleihen ihm eine verlockende Süsse,

Mit seiner schönen Frische, den lebendigen Tanninen und seiner weichen Textur besitzt er einen fülligen und unglaublich harmonischen Körper. Der nachhaltige Abgang lässt einen noch lange von diesem himmlischen Wein schwärmen.



#### Passt zu:

Dunklem Fleisch, Pasta-Gerichten, Wild, Lamm



## Les Terrassees, Priorato DOC

Bodegas Alvaro Palacios

Dunkles Violett. In der Nase intensive Fruchtnoten. Am Gaumen würzig, fruchtig mit Kirscharomen. Ein strukturierter, opulenter und dennoch eleganter Wein, mit schön integrierten Tanninen und einem langen Finish. Zu Braten und Wildgerichten, Wildgeflügel, Roastbeef und Châteaubriand, kräftige und würzige Käsesorten (Gruyere, Tilsiter) oder reifer Brie.

CHF 58.00



## Aalto, Tinto Consecha

Bodegas Alto

Dunkles Granatrote. In der Nase leicht rauchige, würzige, blumige Noten und dunkle Beeren. Am Gaumen ein powervoller, intensiver und komplexer Wein mit blumiger Struktur. Ein langanhaltender fruchtiger Abgang. Passend zu Grillfleisch, Rindsfilet, Wildgerichte, Gemüseintopf- oder Gratin, Halbhart- und Weichkäse.



CHF 74.00

## Vin rouge de France

### Château Lafont-Fourcat



Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec



Dieser Wein besticht bereits in der Nase durch eine vielschichtige Aromatik. Auch im Gaumen ist dieser kräftige Wein ein Feuerwerk an Geschmäckern. Kräftig und ausgeglichen mit einem nachhaltigen Abgang. Probieren lohnt sich.



**Passt zu:**

Fleischgerichten aller Art, Grilladen



CHF 46.00

## Vinos tintos de Argentina

### Ojo de Agua

#### Dieter Meiers Bio-Wein

Mendoza

Die Weine aus Agrelo Alto, dem wohl bekanntesten Anbaugebiet Mendozas, sind geprägt von Frische, Frucht und vielfältigen Aromen, die dank dem biologischen Anbau noch ausgeprägter zur Geltung kommen.



CHF 45.00

## Vinhos tintos de Portugal

### Vallado

Duro Tinto do Vallado



Tinta Roriz, Tinta Amarela, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Sousão



Reife, rote Fruchtaromen nach Cassis und Kirschen, am Gaumen gute Struktur, runde Tannine, komplexer, eleganter Körper, langer Abgang



**Passt zu:**

Wild, Lamm, Grilladen, Rind, Eintopf



CHF 42.00

### Zambujeiro

Quinta do Zambujeiro



Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional



Mark Squires von Robert Parker: "probably the best Terra yet made here". Das sehen wir auch so. Dieser Jahrgang kommt mit unglaublich viel Opulenz, Fülle und Struktur, dabei mit einer herrlichen, kühlen Balance. Feinkörniges Tannin und verführerisches Fruchtextrakt sowie intensive Fruchtaromatik, Blütenduft und dezente Röstnoten machen diesen Terra unwiderstehlich. Viel Lagerpotential.



**Passt zu:**

Rotem Fleisch, Wild, Käse



CHF 62.00

## Unsere Wein-Empfehlung in der 5dl-Flasche

**Ripasso della Valpolicella DOC**  
Cami

Unser  
Geheimtipp!



5 dl  
30.00

## Offene Weine 5 dl Qualität

### Weissweine

Chardonnay California

1dl	2dl	5dl
5.50	11.00	26.50

St. Saphorin AOC Dizerenz

5.50	11.00	26.50
------	-------	-------

### Rotweine

Merlot Ticino «Il Picchio»

6.00	12.00	28.50
------	-------	-------

**Bio Rischer Rubin**, Risch / ZG



Neu

7.00	13.00	30.50
------	-------	-------

