

*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 Madame Rosmarie, A. Mathier	Schweiz/ VS	8.00	52.00
Heida du Valais AOC / Joseph Gattlen	Schweiz / VS	7.50	49.50
<b>BIO Solaris</b> (Alfred Knüsel, Risch)	 <b>Risch / ZG</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>BIO Rosé (Turmgut Erlenbach)</b>	 <b>Zürichsee / ZH</b>	<b>1 dl</b> <b>8.00</b>	<b>7,5 dl</b> <b>48.00</b>
--------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------	-------------------------------

<b>Rotweine 7dl-Qualität</b>			<b>7,5 dl</b>
<i>Unser Hauswein:</i>			
Cuvée Madame Rosmarie, A. Mathier	Schweiz/ VS	8.00	52.00
Zweigelt, Heinrich/ Neusiedlersee	Österreich	7.50	49.00
Primitivo di Manduria "Sessantanni"	Italien/Apulien	9.00	64.00
Rioja Reserva, Conde de Valdemar	Spanien	8.50	52.00
BIG John Cuvée, Scheibelhofer Erich	Österreich	8.50	51.00
<b>Ojo de Agua, Dieter Meiers Bio-Wein</b>	<b>Argentinien</b>	<b>7.50</b>	<b>49.00</b>

Unser „Schatzchäschtli“  
Spitzenweine als Einzelflaschen erhältlich  
Limitierte Anzahl

## Santinumi Riserva DOC

Terre di Vestgini



100% Montepulciano



Rubinrot, komplex, florale Noten, betonte Impressionen von Wald- und Dörrfrüchten. Ausgewogen, tanninreich, mit Noten nach Himbeeren, Vanille, Kaffee und Schokolade. Ein Powerwein aus den Abruzzen!




**Passt zu:**  
Dunklen, kräftigen Fleischgerichten und Pastagerichten



CHF 61.-

## 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

Neu



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.



## Wallis

### Cuvée Madame Rosmarie blanc

Adrian Mathier

CHF 52.00



Assemblage von Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris und Sylvaner. Der prozentuale Anteil der einzelnen Rebsorten ändert von Jahr zu Jahr. Grundwein ist der Petite Arvine.



Für die schöne Säure und die leichte Pfeffernote ist der Petite Arvine verantwortlich. Der Pinot Blanc verleiht ihm einen Hauch von exotischen Früchten. Der Pinot Gris gibt dem Cuvée Madame Rosmarie Mathier seine Vollmundigkeit und ist für die leichte Restsüsse verantwortlich. Der Gros Rhin verleiht ihm seine Langlebigkeit.



Ideal zum Apéro, Meeresfische und Krustentiere, Geflügel, Kalbfleisch, Terrinen & Pasteten



## Visperterminen / VS

### Heida

Joseph Gattlen



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



«Heida», ein uralter, herrlich mündender 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 Öchslegrade.



Passt zu:  
Apéritivs, Fisch, Käsespezialitäten, Gänseleber



CHF 49.50

## Erlenbach Zürichsee / ZH

### BIO-Rosé Wein

Turmgut Erlenbach



Pino Noir



Im Bouquet sind Aromen von Himbeeren und Erdbeeren zu entdecken. Im Gaumen wirkt er lieblich, fruchtig und angenehm spritzig.



Passt zu:  
Apéritiv, Fisch, Käsespezialitäten



Neu



CHF 48.00

## Vino blanco de España

### Basa

Bodegas Telmo Rodriguez



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



CHF 42.00

# 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 Fruchtekuchen, Panettone, Fruchtdesserts, Eis...



CHF 44.00

# Rotweine aus der Schweiz

## Ostschweiz

### Cicero Pinot Noir Maienfeld AOC

Rutishauser Weinkellerei

Ein urtypischer Schweizer aus dem Bündnerland mit seinem charakteristischen Schieferböden. Intensives Noten von reifen dunklen Beeren, vollmundig mit würzigem Finale

Neu



75cl

CHF 45.00

## Wallis

*Unser Hauswein:*

### Cuvée Madame Rosmarie rouge

Adrian Mathier

Der Cabernet Sauvignon verleiht meiner Cuvée Madame Rosmarie Mathier rouge ihren fruchtigen Geschmack. Der Humagne rouge mit seinen herben, rustikalen Tanninen gibt ihm seine Rasse. Der Syrah ist verantwortlich für die feine Pfeffernote. Der Pinot Noir verbindet diese drei Weine. Mit seiner Eleganz rundet er meine Cuvée auf diskrete, subtile Art ab. Als Essensbegleiter passend zu allen Fleischgerichten (Geschmort, Gebraten, Grilliert), Wild und Käse.



CHF 52.00

Magnum

150cl

109.00

### 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, was ihm ein besseres Lagerpotenzial gibt.

Dunkelrot und leicht violette Farbe, jung und ausgewogen, wunderschöne Note nach Himbbeeren 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 Rotweentraube. 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

Gernot Heinrich

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserrand. In der Nase frische Zwetschkenfrucht, feine Kräuterwürze, ein Hauch von Orangenesten sehr klar und fruchtig. Am Gaumen saftig, Kirsche und rote Beeren nur zarte Tannine, eleganter Charakter, ausgewogen und unkompliziert, feine Waldbeeren im Nachhall. Ein ansprechender Alltagswein, der zur einfachen, heimischen Küche und Grillfleisch passt.

CHF 49.00



### HILL 1 Cuvée

Leo Hillinger aus dem **Burgenland**



Merlot, Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Zweigelt



Intensives Rubinrot mit einem tiefschwarzen Kern. Eine Vielfalt an Aromen, wie Kräuterwürze, Brombeerkonfit, tabakige Nuancen überraschen die Nase. Der Gaumen komplex fruchtig und sehr kraftvoll. Das Tannin reif. Sehr langes Finale. 20 Monate neues Barrique.

#### Passt zu:

Fleischgerichten, Hartkäse.



CHF 62.00



### Big John Cuvée

Scheibelhofer Erich, Region **Neusiedlersee**



Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Zweigelt



Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, totale Fruchtigkeit und Duft nach Caramel, komplex und vielschichtig, mächtiges Tannin mit röstigem Eichenflair.

#### 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

## Abruzzan

### Santinumi Riserva DOC

Terre di Vestini



Montepulciano



Rubinrot, komplex, florale Noten, betonte Impressionen von Wald- und Dörrfrüchten. Ausgewogen, tanninreich, mit Noten nach Himbeeren, Vanille, Kaffee und Schokolade. Ein Powerwein aus den Abruzzan!



**Passt zu:**

Gereiftem Peccorino, kräftigen Fleischgerichten



CHF 61.00

## 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 74.00

## Sizilien

### Stelluna Nerello Mascalese Terre Siciliane IGP

CHF 44.00



100% Nerello Mascalese



Intensives Bouquet von Zwetschgen und Vanille. Die Typizität von Nerelleo 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.

Neu



## 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



CHF115.00

# Vinos tintos de España

## Tierra Castillo

75cl

### Gran Sello

Bodega Gran Sello.

Neu

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



## Conde de Valdemar, Tinto "Riserva"

Bodegas Valdemar

Klares, intensives Kirschrot. In der Nase, Aromen von schwarzer, reifer Frucht, würzig mit Toastnoten. Am Gaumen komplexe, fleischige Noten mit reifer Frucht. Ein intensiver Abgang. Zu leicht gewürzten Fleisch- und Wildgerichten, Grilladen, grilliertes Gemüse und zu mildem Weich- und Hartkäse.

CHF 52.00



## 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 66.00

## 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

**San Vito Rosso Veronese IGT**  
Ripasso Villa Molino

Unser  
Geheimtipp!



5 dl  
28.00

## 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
------	-------	-------

### **Roséwein**

Oeil de Perdrix Dizerens

4.60	9.20	22.00
------	------	-------

### **Rotweine**

Merlot Ticino «Il Picchio»

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

Cicero Pinot Noir, Graubünden

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

