

# Weissweine

## Schweiz

### Lavaux

#### Dézaley Grand Cru «Les Egralets» 2022

7,5 dl 48.00

André Hotz

Traubensorte: Chasselas

Charaktereigenschaften:

vollmundig, rund und weich, untermalt von einem erfrischend jugendlichen Säuregehalt. Ausgewogenes, harmonisches lang anhaltendes Finale.

Ideal zum Aperitif, zu Vorspeisen, Süsswasserfischgerichten, weissem Fleisch, Käsespezialitäten und Käseplatten.

### Chablais

#### Yvorne «Près Roc» 2022

7 dl 43.00

André Hotz

Traubensorte: Chasselas

Charaktereigenschaften:

Dieser Wein zeichnet sich durch eine schöne Mineralität aus, ein Spiegel seines Terroirs.

Er offenbart eine fruchtige, raffinierte Aromenpalette. Abgerundete, reichhaltige Struktur, kräftiger Körper, fruchtig und elegant.

Ideal zu Vorspeisen, Gemüse- und Fischgerichten, sowie zu Käseplatten.

### Wallis

#### Petite Arvine de Molignon

#### «Les Pyramides» 2022

7,5 dl 43.00

Adrian Mathier, Nouveau Salquenen, Salgesch

Traubensorte: Petite Arvine

Charaktereigenschaften:

Komplexe Aromatik, welche an reife Früchte erinnert, dominiert von Rhabarberkompott und Grapefruit. Im Antrunk leicht. Im Gaumenbereich entwickelt sich eine ausgewogene, komplexe Struktur mit einer sehr schönen Frische und dem typischen salzigen Abgang.

Ideal zum Aperitif, zu Meeresfischen, Geflügel, Vorspeisen und Hartkäse.

Alle Preise in CHF inklusive MWST

## Wallis

### Heida du Valais AOC „Les Pyramides“ 2020

7,5 dl 49.00

Adrian Mathier, Nouveau Salquenen

Traubensorte: Savagnin

Barriqueausbau

Charaktereigenschaften:

An der Nase fruchtbetont, erinnernd an Aprikosen, Pfirsiche. Im Gaumen vollmundig mit diskreten, gut eingebundenen Röstnoten. Im Abgang langanhaltend, begleitet von leichten, eleganten Tanninen. Im Barrique ausgebaut ist dieser trockene Heida einzigartig.

Ideal zum Aperitif, zu Süsswasserfischen, Vorspeisen und Bergkäse.

### Cuvée Madame Rosmarie Mathier blanc

#### AOC 2021

7.5 dl 53.00

Adrian Mathier, Nouveau Salquenen

Traubensorten: Assemblage von Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris und Sylvaner

Charaktereigenschaften:

Für die schöne Frische ist der Petite Arvine verantwortlich. Der Pinot Blanc glänzt mit einem Hauch von exotischen Früchten und der Pinot Gris verleiht der Cuvée ihre Vollmundigkeit und ist für die leichte Restsüsse verantwortlich. Der Gros Rhin verleiht ihr ihre Langlebigkeit.

Ideal zum Aperitif, zu Meeresfischen, Geflügel und asiatischen Gerichten.

# Italien

## Venetien

### Pinot Grigio DOC 2021

7,5 dl 43.00

Borgo Stajnbach

Traubensorte: Pinot Grigio

Charaktereigenschaften:

Am Gaumen präsentiert sich ein ausgewogener Körper mit einem feinen, leicht cremigen Extrakt und einer harmonisch integrierten Säure.

Ideal zu Vorspeisen, Wurstwaren, frischen Käsesorten und weissem Fleisch.

## Piemont

### Roero Arneis "Arenarium" DOC 2021

7,5 dl 43.00

Cantina del Nebbiolo, Vezza d'Alba

Traubensorte: Arneis

Charaktereigenschaften:

Strohgelbe Farbe mit ausgeprägten grünlichen Reflexen. Umfangreiches Bouquet nach Blumen, aromatischem Gras, Äpfeln und exotischen Früchten.

Mittlerer Körper mit einer angenehmen Säure und einem mineralischen Finale.

Ideal zu Vorspeisen, hellem Fleisch und Fischgerichten.

### Pitulé Moscato d'Asti DOCG 2020

7,5 dl 35.00

Tenute Néirano

Traubensorte: Moscato d'Asti

Charaktereigenschaften:

Dieser Mosacato d'Asti wird sanft abgepresst und der Most danach sofort geklärt und gefiltert. Er weist eine strohgelbe Farbe auf sowie eine angenehme leichte Süsse mit Aromen von Pfirsich und Aprikose. Seine leichte Säure verleiht ihm eine prickelnde Lebendigkeit.

Ideal als Apéritif oder Digestif, zu Desserts oder Kuchen

# ROSÉWEIN

Schweiz

La Côte

Rosé de Gamaret Garanoir La Côte AOC 2022 7,5 dl 42.00

Cave de la Côte, Morges

Traubensorte: Gamaret, Garanoir

Charaktereigenschaften:

Zarte Note von roten Früchten. Einige Blumen- und Gewürznoten geben diesem Wein mehr Komplexität. Im Gaumen lecker, fruchtig, intensiv und anhaltend.

Ideal als Aperitif, zu Vorspeisen, Käsespeisen, Wurstwaren, Fisch und weissem Fleisch.

# Rotweine

## Schweiz

### Chablais

#### «La Bastide» Yvorne Grand Cru 2017

7,5 dl 41.00

André Hotz

Traubensorten: Pinot Noir, Gamay, Garanoir

Charaktereigenschaften:

Elegant, rassig, mit ausgewogener Struktur und reifen Tanninen. Vermählt die Feinheit und Eleganz des Blauburgunders mit der Fruchtigkeit des Gamay. Der Garanoir verleiht ihm seine Fülle.

Ideal zu Wild, grilliertem Fisch, rotem Fleisch, Gratins und Käsegerichten.

### Wallis

#### Humagne du Valais AOC 2021

7,5 dl 50.00

Adrian Mathier, Nouveau Salquenen

Traubensorte: Humagne rouge

Charaktereigenschaften:

Der Humagne rouge, in seiner ins dunkelrot gehenden Robe, ergibt einen körperreichen und typischen Wein. Seine Nase ist sehr ausgeprägt und wird durch die Barriquevinifikation mit einem sehr leichten Vanilleduft abgerundet. Im Gaumen angenehm und betont mit dem Geschmack von Cassis. Sein rustikaler Charakter wird durch den Reifungsprozess noch verfeinert und veredelt.

Ideal zu Wild, Rind- und Lammfleisch, und zu Käse.

## Wallis

<b>Pinot Noir «Lucifer» AOC 2021</b>	3,75 dl	22.00
<b>Pinot Noir «Lucifer» AOC 2022</b>	7,5 dl	41.00
<b>Pinot Noir «Lucifer» AOC 2019</b>	15 dl	85.00

Adrian Mathier, Nouveau Salquenen

Traubensorte: Pinot-Noir

Charaktereigenschaften:

Unser Pinot Noir "Lucifer" ist von rubinroter, starker Farbe. Sein Bouquet erinnert an rote Früchte und Lakritze. Im Gaumen zeugt verschlossenes Tannin von seinem Alterungspotenzial. Harmonisch und fein im Abgang. Ideal zu Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Bergkäse.

<b>Syrah du valais AOC 2018</b>	7,5 dl	54.00
<b>Syrah du valais AOC 2020</b>	15 dl	110.00

Adrian Mathier, Nouveau Salquenen

Traubensorte: Syrah

Charaktereigenschaften:

Dieser Syrah erzeugt einen kräftigen, sehr farbintensiven Wein. Im Verlaufe der Jahre entwickelt er würzige Duftnoten von Veilchen und Reseda, die sich mit der Zeit in Pfeffer- und Wildaromen verwandeln. Auf dem Höhepunkt seiner Reife entwickelt er einen harmonischen Geschmack, der an vollständige Perfektion grenzt. Ideal zu Lamm- und Rindfleisch, Wild und Käse.

<b>Cornalin du valais AOC 2020</b>	7,5 dl	55.00
------------------------------------	--------	-------

Adrian Mathier, Nouveau Salquenen

Traubensorte: Cornalin

Barriqueausbau

Charaktereigenschaften:

Wunderbare, beerige Noten, die an Himbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren erinnern, gepaart mit einer gefälligen Tiefe und versehen mit einer guten Gerbstoff- und Säurebalance. Extraktreich und anhaltend im Abgang. Ideal zu Lamm- und Rindfleisch, Wild und gelagertem Käse.

## Wallis

### 3x3 Rouge AOC 2019

7,5 dl 58.00

Niklaus Wittwer, Sion

Traubensorten: Merlot, Syrah, Cabernet Franc

Barriqueausbau

Charaktereigenschaften:

Die Farbe ist granatroter. Die Aromen sind präsent und erinnern an Preiselbeeren, Zwetschgen- und Pflaumenkompott, Pfeffer, Paprika und angesengtes Holz.

Der Körper ist weich, vollmundig und geprägt von einer zarten Bitternote und die Säure ist bekömmlich und schön eingebunden. Der Abgang ist angenehm, haftend und lange.

### Cuvée Madame Rosmarie Mathier rouge

#### AOC 2021

7,5 dl 53.00

Adrian Mathier, Nouveau Salquenen

Traubensorten: Assemblage von Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir und Humagne Rouge

Charaktereigenschaften:

Der Cabernet Sauvignon verleiht der 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 diese Cuvée auf diskrete, subtile Art ab.

Ideal zu Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Käse.

### Mathier's Optimo rouge AOC 2022

7,5 dl 47.00

### Mathier's Optimo rouge AOC 2022

15 dl 96.00

Adrian Mathier, Nouveau Salquenen

Traubensorten: Assemblage von Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon und Syrah, im Barrique ausgebaut.

Charaktereigenschaften:

Mathier's Optimo überzeugt durch eine tiefdunkle Farbe, unterstützt mit feineingebundenem Barrique und massiver Tanninstruktur. Mit seiner eleganten und einmaligen Aufmachung bietet er einen unvergesslichen Auftritt.

Ideal zu Wildspetzialitäten und rotem Fleisch.

# Italien

## Apulien

### Primitivo di Manduria DOC 2020

7,5 dl 45.00

Cantina Sampietrana

Traubensorten: Primitivo di Manduria

Charaktereigenschaften:

Dunkelrote, fast violette Farbe, einmaliges, fruchtiges sehr volles Bukett das an Kirschen und Dörrfrüchten erinnert. Im Gaumen ist er vollmundig und samtweich. Ideal zu Lamm-, Wild- und Grillgerichten und zu reifen Käsesorten.

## Venetien

### Ripasso Valpolicella DOC Soraighe 2019

7,5 dl 43.00

Bennati, Tramigna

Traubensorten: Corvina, Rondinella Molinara

Charaktereigenschaften:

Nach der Gärung in Stahltanks, erlebt der Wein eine zweite Gärung auf den Tretern des Amarone (Ripasso). Danach wird er noch mit dem Ausbau in Eichenfässern verfeinert.

Durch diese Art der Verarbeitung entsteht ein Hochgenuss, der eine Geschmacksnote mit einem fruchtigen Bouquet mit einem dezenten Geschmack von Bittermandeln und Vanille mit sich bringt. Ein kräftiger Wein, mit einer tief dunkelroten Farbe, mit einem stark ausgeprägten Fruchtgeschmack, der als Kunstwerk zu bezeichnen ist.

Ideal zu Wild, Steak und Käse.

### Amarone della Valpolicella 2018

7,5 dl 65.00

Domini Veneti Classico

Traubensorten: Corvina Veronese, Corvinone und Rondinella

Barriqueausbau

Charaktereigenschaften:

Die Farbe ist tief, rubinrot mit purpurroten Reflexen; die Aromen erinnern an Zwetschgenkompott, schwarzen Kirschen und Bittermandeln; der Körper ist voluminös, mit einem samtigen Tannin, einer dezenten Säure und einem füllenden Alkohol ausgestattet; der Abgang ist wuchtig und anhaltend.



## Toscana

### Logonovo Montalcino 2014

7,5 dl 43.00

Azienda Agricola Logonovo, Montalcino

Traubensorten: Assemblage von Merlot, Sangiovese, Syrah, Sagrantino, Petit Verdot

Charaktereigenschaften:

Tiefes, kräftiges Rubinrot. Intensives, finessenreiches Bouquet mit dezenten Röstaromen vom Barrique-Ausbau. Im Gaumen samtig, vollmundig und reichhaltig mit weichen, runden Tanninen im mittellangen Abgang. Ein klassischer Supertoskaner, ein Schmeichler, der dennoch alles andere als banal ist.

### Ca' Marcanada di Gaja Magari 2020

3,75 dl 44.00

### Ca' Marcanada di Gaja Magari 2021

7,5 dl 88.00

Ca' Marcanada di Gaja

Traubensorten: Assemblage von Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot

Charaktereigenschaften:

Ein fantastischer Supertoskaner von Gaja. Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und etwas Petit Verdot vereinen sich zu einem fruchtig-würzigen Feuerwerk, gepaart mit Eleganz und Sinnlichkeit. In der Nase reine und intensive Aromen von reifen Brombeeren, dunklen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und Eukalyptus. Am Gaumen perfekt eingebautes Holz, geschmeidig und fein in der Textur. Ideal zu sämtlichen Fleischgerichten.

# Frankreich

## Languedoc

### Ponant Rouge IGP 2013

7,5dl 43.00

Domaine Magellan, Hérault

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Charaktereigenschaften:

Der Syrah verleiht dem Wein Aromen von Früchten und Gewürzen, sowie seine grosse Reichhaltigkeit. Der Merlot sorgt für Grosszügigkeit und der Cabernet Sauvignon für Struktur und Ausgeglichenheit.

Ideal zu Grilladen und würzigen Gerichten.

# Spanien

## Priorat

### Priorat DOC „Anjoli“ 2018

7,5dl 45.00

Celler Josep Ardévol, Priorat, Katalonien

Traubensorten: Grenache, Cabernet Sauvignon

Charaktereigenschaften:

Leuchtendes Rubinrot, in der Nase rote Früchte kombiniert mit exotischen Gewürzen. Am Gaumen satte Textur, süssliche Anklänge, frische Beeren und Räuchernoten. Im Abgang Nachhall der Frucht mit einem weiten Spektrum an Gewürzen.

Ideal zu Fleisch, Grilladen, würzigen Gerichten und reifem Käse.

# Schaumweine

## Champagne

Nicolas Feuillatte, brut reserve	7,5 dl	85.00
Nicolas Feuillatte, brut reserve, rosé	7,5 dl	95.00
Nicolas Feuillatte, brut reserve	1 dl	13.00

## Sekt

Prosecco, Botticella	7,5 dl	49.00
Prosecco, Botticella	1 dl	8.00
Prosecco mit Holunderblütensirup	1 dl	8.50