

## *Die Kunst, Wein zu geniessen....*

*Trinkt einer Wein nur mit der Kehle  
kommt er ihm nie ganz auf den Grund,  
denn alle Schönheit seiner Seele,  
tut in dem Duft der „Blume“ kund:  
Und diesen schlürft ein alter Hase  
von Weingeniesser mit der Nase.*

*Und auch das Auge soll beim Trinken  
geniesserisch beteiligt sein:  
Siehst du den Wein klar-goldig blinken,  
geht er dir doppelt lieblich ein.  
Und an dem zarten Farbenton  
erkenntst du seine Heimat schon.*

*Der Tastsinn soll sich auch betät'gen,  
denn deine Fingerspitze spürt,  
ob Kellner oder Hebemädchen  
den Trank auch richtig „temperiert“.  
Schnell schwinden Schönheit und Gestalt,  
wenn er zu warm – wenn er zu kalt.*

*Mit allen fünf dir eignen Sinnen  
geniess bedächtig Schluck um Schluck,  
denn auch dein Ohr wird Lust gewinnen,  
lauscht es dem zärtlichen Gluck – gluck,  
Wein ist ein ganz besonderer Saft,  
der Kennern fünffach Freude schafft.*

# Wein im Offenausschank

## Weissweine

	1/10	2/10	3/10	5/10
<i>Fendant</i>	3.70	7.40	11.10	18.—
<i>Luins</i>	3.70	7.40	11.10	18.—
<i>Spiezer</i>				24.—
<i>Yvorne</i>	4.50	9.00	13.50	22.—
<i>Aigle</i>				22.—
<i>Johannisberg</i>				20.—
<i>Petite Arvine</i>				29.—
<i>Chardonnay</i>				20.—

## Rosé

	1/10	2/10	3/10	5/10
<i>Oeil-de-Perdrix Valais</i>	3.80	7.60	11.40	20.—

## Rotweine

	1/10	2/10	3/10	5/10
<i>Salvagnin</i>	3.70	7.40	11.10	18.—
<i>Chablais District d'Aigle</i>				20.—
<i>Yvorne rouge</i>	4.50	9.—	13.50	22.—
<i>Dôle</i>	4.—	8.—	12.—	19.—
<i>Pinot Noir Valais</i>	4.—	8.—	12.—	19.—
<i>Cornalin</i>	2013			29.—
<i>Humagne rouge</i>	2013			27.—
<i>Syrah</i>	2012			27.—
<i>Merlot Fratelli Sigrist</i>				20.—
<i>Hallauer Pinot Noir</i>				20.—
<i>Diolinoir</i>	2013			31.50
<i>Barbera Fontanfredda Briccotondo</i>	2011			28.—
<i>Vino Nobile di Montepulciano</i>	2010			27.—
<i>I Sicani Sicilia</i>	2009			25.—
<i>Amarone DOC</i>	2010			32.—
<i>Rioja Baron de Ley</i>	2009			28.—

*Haben Sie Lust auf eine Flasche Wein, müssen aber noch autofahren? Wir verschliessen die Flasche wieder und Sie können den Rest gemütlich zu Hause trinken.*

*Bei einer Bestellung von 5dl Wein, können Sie aus allen Flaschenweinen auswählen. (Flaschenpreis :7 x 5 + SFr. 2.--)*

## **Weisse Flaschenweine Schweiz**

### **Bern**

*Spiezer* *Fr. 36.--*  
*Riesling x Sylvaner*

### **Waadt**

#### **Lavaux AOC**

*Cure d'Attalens* *« Grand cru Chardonne »* *Fr. 37.--*  
*Chasselas, Obrist*

*Dézaley* *« L'Arbalète »* *Fr. 43.--*  
*Chasselas, Testuz*

#### **Chablais AOC**

*Aigle* *« Les Murailles »* *Fr. 40.--*  
*Chasselas, H. Badoux*

*Yvorne* *« Clos du Rocher »* *Fr. 43.--*  
*Chasselas, Obrist*

#### **Wallis AOC**

*Fendant* *« Clos de Balavaud »* *Fr. 34.--*  
*Les Fils Maye*

*Johannisberg* *« Feuergold »* *Fr. 34.--*  
*Les Fils Maye*

*Petite Arvine* *« Jean des Crêtes »* *Fr. 43.--*  
*Les Fils Maye*

*Muscat* *« Clos Château Ravire »* *Fr. 39.--*  
*Michel Savioz* *Riem, Daepf & Co.*

*Château Conthey* Fr. 38.--  
*Sauvignon-Chardonnay, Ch. Bonvin*

*Le Refuge* Fr. 41.--  
*Sylvaner-Petite Arvine-Pinot blanc, Kreuzritter-Kellerei*

## **Weisse Flaschenweine Ausland**

### **Burgund**

*Pouilly-Fuissé* « Grumes d'Or » 2007 Fr. 47.--  
*Chardonnay, Henri de Villamont*

*Chablis* 2008 Fr. 49.--  
*Chardonnay, Domaine Long-Depaquit, Albert Bichot*

### **Champagner & Schaumweine**

*Taittinger brut* Fr. 75.--  
*Champagner, Pinot Noir-Pinot Meunier-Chardonnay*

*La Badine brut* méthode traditionnelle Fr. 36.--  
*RieslingxSylvaner, Kreuzritter-Kellerei*

*Prosecco Superiore DOCG* Millesimato Fr. 34.--  
*Val d'oca, Valdobbiadene*

*Prosecco DOC* extra dry 20cl Fr. 11.--  
*Val d'oca, Valdobbiadene* 10cl Fr. 5.--

### **Rosé Flaschenwein Schweiz**

*Œil de Perdrix* « Château d'Auvernier » Fr. 38.--  
*Pinot Noir, Caves du Château d'Auvernier NE*

### **Rote Flaschenweine Schweiz**

#### **Waadt**

*No 1 – Cuvée E. Obrist* 2009/12 Fr. 36.--  
*Garanoir-Gamay-Gamaret-Pinot Noir, Assemblage Vaud AOC*

#### **La Côte AOC**

*Pinot Noir* « Cuvée Prestige » 2013 Fr. 34.--  
*La Cave des trois clos*

## **Chablais AOC**

Yvorne « *Bel-Honneur* » 2010 Fr. 35.--  
Pinot Noir-Merlot, H. Badoux

Yvorne « *La Bastide* » 2011/12 Fr. 41.--  
Pinot Noir-Gamay-Garanoir, Obrist

Yvorne « *Clos du Rocher* » 2011 Fr. 50.--  
Merlot-Cabernet Sauvignon-Syrah, Obrist

## **Lavaux AOC**

Saint Saphorin « *Terra Mater* » 2012/13 Fr. 39.--  
Gamay-Pinot Noir, Testuz

Dézaley « *Terra Mater* » 2012 Fr. 48.--  
Gamay-Pinot Noir, Testuz

Dézaley « *Cave du Cyprès* » 2010/11 Fr. 49.--  
Pinot Noir-Merlot-Syrah-Cabernet Sauvignon, A. Bovard

## **Wallis AOC**

Assemblage « *La Perle Noire* » 2012/13 Fr. 36.--  
Pinot Noir-Gamay-Diolinoir-Ancellotta-Gamaret, Domaine du Mont d'Or

Pinot Noir « *Clos de Balavaud* » 2013 Fr. 37.--  
Les Fils Maye

Pinot Noir « *Le Refuge* » 2012/13 Fr. 44.--  
Kreuzritter-Kellerei

Pinot Noir « *Grand cru* » 2012 Fr. 46.--  
Kreuzritter-Kellerei

Diolinoir 2013 Fr. 44.--  
Diollyx Pinot Noir, Kreuzritter-Kellerei

Humagne « *La Chassenarde* » 2012/13 Fr. 43.--  
Les Fils Maye

Cornalin « *La Coraline* » 2013 Fr. 46.--  
Les Fils Maye

Cornalin « *Valais d'Or* » 2012 Fr. 44.--  
Maurice Gay

*Syrah* 2011/12 Fr. 44.--  
*Kreuzritter-Kellerei*

*Syrah* « *La Barrique* » 2011 Fr. 46.--  
*Les Fils Maye*

*Clos du Château* 2012/13 Fr. 38.--  
*Pinot Noir-Merlot, Ch. Bonvin*

*Salquenen* « *Cuvée d'Amitié Barrique* » 2012 Fr. 50.--  
*Cabernet Sauvignon, Kreuzritter-Kellerei*

*Cuvée 1858* « *Barrique* » 2012 Fr. 58.--  
*Cornalin-Syrah, Ch. Bonvin*

## **Neuenburg**

*Château d'Auvernier* 2011 Fr. 36.--  
*Pinot Noir, Cave du Château d'Auvernier*

*Cuvée Pénélope* « *Métissage* » 2009 Fr. 38.--  
*Gamaret-Garanoir, Domaine de Chambleau, J.-L. Burgat*

## **Tessin**

*Merlot* « *Vallombrosa* » 2012 Fr. 38.--  
*Tamborini*

*Merlot Riserva* « *San Zeno* » 2011 Fr. 39.--  
*Tamborini*

*Merlot* « *Racconti Riserva* » 2003 Fr. 50.--  
*Monticello Vini*

## **Ostschweiz**

*Amore Mio* 2013 Fr. 48.--  
*Pinot Noir, Rutishauser*

## **Graubünden AOC**

*Malanser* 2013 Fr. 41.--

*Pinot Noir, von Salis*

*Zizers Winzergold Spätlese* 2013 Fr. 42.--

*Pinot Noir, Rutishauser*

## **Genf AOC**

*Merlot de Peissy* *barrique* 2012 Fr. 38.--

*Les Perrières/Rochaix*

## **Rote Flaschenweine Ausland**

### **Oesterreich**

*Zweigelt* « *Strassertal* » 2008/12 Fr. 38.--

*Johann Topf*

### **Italien**

#### **Veneto**

*Ripasso* « *Solane* » 2012 Fr. 38.--

*Corvina-Rondinella, Santi, Valpolicella Classico Superiore*

*Ripasso* « *Podere Bertarole* » 2011 Fr. 40.--

*Corvina-Molinara-Rondinella, Corteforte, Valpolicella Classico Superiore*

*Amarone* « *Villa Angelo* » 2007/10 Fr. 51.--

*Corvina-Rondinella-Corvinone veronese, Vini SCIC SRL*

*Amarone* 2010 Fr. 59.--

*Corvina-Rondinella-Molinara, Sartori*

*Amarone* « *Santa Sofia* » 2006/07 Fr. 75.--

*Corvina-Rondinella- Molinara*

## **Toscana**

<i>Daniello</i>		2005	Fr. 49.--
<i>Sangiovese-Cabernet Sauvignon, Toscana IGT Trecciano</i>			
<i>Talosa</i>		2005	Fr. 48.--
<i>Sangiovese, Vino nobile di Montepulciano Riserva DOCG</i>			
<i>Chianti</i>	<i>Riserva</i>	2004	Fr. 33.--
<i>Sangiovese-Canaiolo Nero, Sensi</i>			

## **Piemont**

<i>Barbera d'Alba</i>	« <i>Bricco Boschis Vigna del Cuculo</i> »		Fr. 37.--
<i>Fratelli Cavallotto</i>		2008	
<i>Barbera d'Alba</i>	« <i>Morassina</i> »	2012	Fr. 42.--
<i>Giuseppe Cortese</i>			
<i>Barbera d'Asti</i>	« <i>Costalunga</i> »	2011	Fr. 36.--
<i>Bersano</i>			
<i>Barbera d'Asti</i>	« <i>Classic</i> »	2009	Fr. 38.--
<i>Noceto Michelotti</i>			
<i>Diauleri</i>		2008	Fr. 40.--
<i>Nebbiolo, Cantina Maestra, Enrico Serafino</i>			
<i>Barolo</i>	« <i>Bricco Monte Olmo</i> »	2003/04	Fr. 55.—
<i>Nebbiolo, Icardi</i>			

## **Apulien**

<i>Primitivo di Manduria</i>	« <i>Carlone</i> »	2011	Fr. 36.--
<i>Sampietrana</i>			
<i>Salice Salentino</i>	« <i>Barbarossa</i> »	2009	Fr. 32.--
<i>Negroamaro, Rizzello</i>			
<i>Salice Salentino Riserva</i>		2011	Fr. 36.--
<i>Negroamaro, Sampietrana</i>			



## **Marken**

*Il Brecciarolo* « Rosso Piceno » 2011 Fr. 34.--  
*Sangiovese-Montepulciano, Velenosi*

## **Sizilien**

*Gergenti Sicilia* 2007/09 Fr. 37.--  
*Nero d'Avola-Sangiovese, Cantina la Torre*

## **Spanien**

*Font de la Figuera* « Priorat » 2010 Fr. 54.--  
*Garnacha-Cariñena-Syrah-Cabernet Sauvignon, Clos Figueras*

*Cruor* « Priorat » 2007 Fr. 48.--  
*Garnacha-Cabernet Sauvignon-Syrah-Cariñena-Merlot,*  
*Casa Gran del Siurana*

*Rioja Baron de Ley* « Reserva » 2008/09 Fr. 38.--  
*Tempranillo, Baron de Ley*

*Rioja Baron de Ley* « Finca Monasterio » 2007/08 Fr. 46.--  
*Tempranillo, Baron de Ley*

*Rioja* « Valsacro » 2010 Fr. 49.--  
*Tempranillo-Garnacha-Mazuelo, Escudero*

*Marqués de Tosos* « Reserva » 2004/05 Fr. 32.--  
*Tempranillo-Garnacha-Cabernet Sauvignon, San Valero*

*Dama de Toro* 2011 Fr. 35.--  
*Tempranillo, barrica, Fariña*

*Dama de Toro* « Reserva » 2006 Fr. 43.--  
*Tempranillo, barrica, Fariña*

*Laurona* « Montsant DO » 2007/08 Fr. 44.--  
*Garnacha-Cariñena-Syrah-Merlot-Cabernet Sauvignon, Celler Laurona*

*La Cruz* 2009 Fr. 36.--  
*Tempranillo-Syrah, Finca Loranque*

*El Niño León* « *Creación Conrad* » 2011 Fr. 36.--  
*Cabernet Sauvignon-Cabernet franc-Tempranillo,*  
*Coto de la Viña San Jacinto*

*Legítimo Cariñena* « *Gran Reserva* » 2003 Fr. 35.--  
*Tempranillo-Garnacha-Cabernet Sauvignon, Gran Ducay*

*Valduero* « *Crianza* » 2009 Fr. 42.--  
*Tempranillo, Ribera del Duero, Valduero*

## **Portugal**

*Tinto da Anfora* 2007/09 Fr. 36.--  
*Aragonez-Touriga Nacional-Trincadeira-Altrocheiro-Cabernet Sauvignon,*  
*Bacalhôa Vinhos*

*Fronteira Douro* 2007 Fr. 34.--  
*Touriga Nacional-Touriga Franca-Tinta Roriz*

*Fiuza* « *Premium* » 2008 Fr. 40.--  
*Touriga Nacional-Cabernet Sauvignon*

*Colheita Douro* 2011 Fr. 43.--  
*Touriga Nacional-Touriga Franca-Tinta Roriz, Quinta do Conquinho*

## **Australien**

*Shiraz* 2006 Fr. 39.--  
*Peter Lehmann*

*Shiraz* 2003 Fr. 34.--  
*Deakin Estate*

## **Argentinien**

*Malbec* *Mendoza* 2013 Fr. 45.--  
*Zuccardi Q*

## **Chile**

<i>Montes Alpha</i>	2005/09	Fr. 44.--
<i>Cabernet Sauvignon, Montes</i>	1999	Fr. 55.--
<i>Montes Alpha</i>	2005	Fr. 44.--
<i>Syrah, Montes</i>		

## **Frankreich**

### **Beaujolais**

<i>Brouilly</i>	2012	Fr. 34.--
<i>Hervé de Villiers</i>		

### **Côtes du Rhône**

<i>Châteauneuf-du-Pape « Vieux Remparts »</i>	2007	Fr. 42.—
<i>Grenache-Syrah-Mourvèdre, Arthur Berolet et fils</i>		
<i>Crozes-Hermitage « La Matinière »</i>	2008/11	Fr. 49.--
<i>Syrah, Ferraton</i>		
<i>Piaugier « Sablet »</i>	2011	Fr. 36.--
<i>Grenache-Syrah, Piaugier</i>		

### **Languedoc**

<i>Syrah</i>	2009	Fr. 34.--
<i>Vin du Pays d'Oc, frères Ropiteau</i>		

### **Pays du Var**

<i>Triennes « St. Auguste »</i>	2008	Fr. 34.--
<i>Syrah-Cabernet Sauvignon-Merlot</i>		

### **Burgund**

<i>Mercurey 1<sup>er</sup> Cru « Clos des Myglands »</i>	2008	Fr. 39.--
<i>Faiweley</i>		
<i>Pernand Vergelesses « Cuvée Marie de Bourgogne »</i>	1988	Fr. 48.--

<i>Savigny-les-Beaune</i> <i>Roux Père et fils</i>	2002	Fr. 42.--
<i>Savigny-les-Beaune</i> « <i>Les Pimentiers</i> » <i>Domaine Dubois d'Orgeval</i>	2006	Fr. 44.--
<i>Chassagne Montrachet</i> <i>Henri de Villamont</i>	1997	Fr. 45.--
<i>Albert Bichot</i>	2006	Fr. 48.--
<i>Capuano Ferreri</i> « <i>Vieilles Vignes</i> »	2009	Fr. 48.--
<i>Volnay</i>	1999	Fr. 52.--
<i>Fixin</i> <i>Henri de Villamont</i>	2010	Fr. 45.--
<i>Gevrey-Chambertin</i> <i>Jean Allier</i>	2011	Fr. 58.--
<i>Aloxe Corton</i> <i>Gaston et Pierre Ravaut</i>	2009	Fr. 60.--
<i>Pommard</i> <i>Henri de Villamont</i>	2008	Fr. 55.--
<b><i>Bordeaux</i></b> <i>Château Puyfromage</i> <i>Appelation Bordeaux supérieur</i>	1992	Fr. 36.--
	2000	Fr. 38.--
<i>Château Ferran</i> <i>Pessac-Léognan</i>	2000/03	Fr. 36.--
<i>Château Laroze</i> <i>Grand Cru classé St. Emilion</i>	1994/99	Fr. 65.--
<i>Château Citran Cru bourgeois</i> <i>Haut-Médoc</i>	2001/09	Fr. 50.--
<i>Château Clerc Milon</i> <i>Pauillac</i>	1993	Fr. 65.--
	2001	Fr. 72.--

<i>Château d'Armailhac</i>		
<i>Gran Cru classé Pauillac</i>	2006	Fr. 75.--
	2008	Fr. 72.--
<i>Château Siran</i>		
<i>AC Margaux</i>	1988	Fr. 55.--
	1998	Fr. 52.--
<i>Château Clarke</i>		
<i>Listerac-Médoc</i>	1995	Fr. 65.--
	2000	Fr. 60.--
<i>Château Talbot</i>	1988	Fr. 92.--
<i>St. Julien</i>		
<i>Château le Boscq</i>	2000	Fr. 48.--
<i>AOC St. Estèphe</i>		
<i>Château Haut Beauséjour</i>	2003	Fr. 45.--
<i>AOC St. Estèphe</i>		

### **3/8 Flaschen weiss**

<i>Dézaley</i>	« <i>L'Arbalète</i> »		Fr. 24.--
<i>Chasselas, Testuz</i>			
<i>Petite Arvine</i>	« <i>Jean des Crêtes</i> »		Fr. 25.--
<i>Les Fils Maye</i>			
<i>Malvoisie</i>	« <i>Charme d'un soir</i> »		Fr. 31.--
<i>Kreuzritter-Kellerei</i>			

### **3/8 Flaschen rot**

<i>Pinot Noir</i>	« <i>Clos de Balavaud</i> »	2013	Fr. 20.--
<i>Les Fils Maye</i>			
<i>Dézaley</i>	« <i>Terra Mater</i> »	2012/13	Fr. 25.--
<i>Gamay-Pinot Noir, Testuz</i>			
<i>Humagne</i>	« <i>La Chassenarde</i> »	2012	Fr. 22.--
<i>Les Fils Maye</i>			
<i>Yvorne</i>	« <i>La Bastide</i> »	2012	Fr. 21.--
<i>Pinot Noir-Gamay-Garanoir, Obrist</i>			

*Savigny-les-Beaune AOC* 2012 Fr. 30.--  
*Henri de Villamont*

*Château Siran* 2011 Fr. 35.--  
*Margaux*

## **Spezialflaschen**

### **Magnum**

*Dôle* *Domaine du Mont d'Or* 1990 Fr. 80.--  
*Pinot Noir-Gamay*

*Pinot Noir* « *Flamine* » 2011 Fr. 78.--  
*Les Fils Maye*

*Cornalin* « *La Coraline* » 2011 Fr. 86.--  
*Les Fils Maye*

*Cuvée 1858* 2010 Fr. 115.--  
*Cornalin-Syrah barrique, Ch. Bonvin*

*Pernand Vergelesses* 1987 Fr. 110.--  
*1<sup>er</sup> Cru les Vergelesses*  
*Edouard Delaunay et ses fils*

*Châteauneuf-du-Pape* « *Les Remparts* » 2007 Fr. 83.--  
*Hervé de Villiers*

*Château Siran* 2006/07 Fr. 125.--  
*Grand Cru exceptionnel AOC Margaux*

*Château de Pez* 2003 Fr. 95.--  
*AOC St. Estèphe*

*Rioja Baron de Ley* *Reserva* 2000/08 Fr. 75.--  
*Tempranillo, Baron de Ley*

*Il Brecciarolo* « *Rosso Piceno* » 2012 Fr. 73.--  
*Sangiovese-Montepulciano, Velenosi*

### **Jeroboam**

*Pinot Noir* « *Flamine* » 2001/09 Fr. 135.--  
*Les Fils Maye*