

WEINKARTE – CARTA DEI VINI

"Wein erfrischt matte Kräfte,
Traurigkeit verscheucht er,
alle Müdigkeit der Seele verjagt er."
Augustinus

	<u>10 cl</u>
<u>Schaumwein</u>	
Prosecco «Giall'Oro» <i>Ruggeri, Valdobbiadene</i>	SFr. 6.–
Moscato d'Asti «Su Reimond» <i>Valter Bera, Piemont</i>	SFr. 6.–
<u>Weissweine</u>	
Pinot Grigio «Grivo» <i>Volpe Pasini, Friaul</i>	SFr. 6.–
Vermentino «Villa Solais» <i>Santadi, Sardinien</i>	SFr. 6.–
<u>Rotweine</u>	
Pinot Noir de Chamoson <i>Michel Boven, Chamoson</i>	SFr. 6.–
Nebbiolo Langhe <i>Fiorenzo Nada, Piemont</i>	SFr. 6.–
Montepulciano d'Abruzzo <i>La Valentina, Abruzzo</i>	SFr. 6.–
Rocca Rubia, Carignano Riserva <i>Santadi, Sardinien</i>	SFr. 6.–

WEISSWEINE

Walliser Weissweine

Fendant

Domaine des Muses, Siere

Tolles Beispiel eines herausragenden Fendants.

Ein „Dovere“ zum Aperitif!

SFr. 39.–

Johannisberg

Jörg Biber, Salgesch

Charaktervoll und vollmundig. Bestens

zu warmen Käsespeisen und Spargeln.

SFr. 39.–

Petite Arvine

Michel Boven, Chamoson

Delikates, fruchtiges Aroma. Am Gaumen

gut ausbalanciert.

SFr. 45.–

SFr. 23.– 38 cl

Italienische Weissweine

«**Villa Solais**» *Vermentino, Nuragus*

Santadi, Sardinien

Duftiger, warmer Weisswein mit delikaten Blumen- und Gewürznoten.

SFr. 42.–

«**Grivo**» *Pinot Grigio*

Volpe Pasini, Friaul

Saftiger Pinot Grigio, blitzsauber, fruchtbetont mit schöner Mineralität und angenehmen Abgang.

SFr. 42.–

«**Winter**» *Chardonnay*

Casa Zuliani, Friaul

Unverwechselbarer „Verandawein“ mit schönem Aromenspiel. Ideal auch zu Grilladen!

SFr. 48.–

WALLISER ROSÉWEIN

Rosé de Gamay

Domaine des Muses, Siere

Aromatischer Roséwein, aus der Traubensorte

Gamay gekeltert. Passt zu (fast allen) Gerichten ideal.

SFr. 42.–

SCHWEIZER ROTWEINE

Walliser Rotweine

Pinot Noir

SFr. 42.–

Michel Boven, Chamoson

Kräftiger und herzhafter Pinot Noir aus der privilegierten Zone um Chamoson.

Syrah «Réserve»

SFr. 59.–

Serge Rob, Vetroz

Kraftvoller Wein, markant mit wohlproportionierter Struktur.

Humagne Rouge

SFr. 54.–

Jürg Biber, Salgesch

Würzige und ausdrucksvolle Walliser Spezialität.

Cabernet Franc «Quintessence»

SFr. 64.–

Benoît Dorsaz, Fully

Dunkle und aromatische Spezialität, die um Fully zu besonders guter Reife kommt.

Tessiner Rotwein

«Biasca Premium» Merlot

SFr. 48.–

Gialdi, Tessin

SFr. 29.– 50 cl

Gehaltvoller, dichter Merlot mit delikaten Aromen von schwarzen Waldbeeren und Lakritz.

«Arco Tondo» Merlot Riserva

SFr. 78.–

Tenuta San Giorgio, Tessin

Der Wein hat eine granatrote Farbe und ein intensives Bukett mit Noten von Weichselkirschen und Gewürzen. Grossartige Komplexität und Eleganz.

ITALIENISCHE ROTWEINE

Piemont

Barbera SFr. 48.–

Villa Sparina

Typischer und ausdrucksvoller Barbera.

Nebbiolo Langhe SFr. 42.–

Fiorenzo Nada

Ein klassischer Nebbiolo aus der Langhe, ausgewogen und finessenreich.

Barolo SFr. 59.–

Vinchio Vaglio

Fruchtbetonter und eleganter Barolo mit Stil, nuancenreich und elegant.

Toskana

Chianti Colli Senesi SFr. 35.–

Fattoria Le Fonti

Charmanter Wein mit frischem Ansatz und präsender Frucht.

«Sassomagno» Sant'Antimo Rosso SFr. 39.–

Fattoria Fanti

Feine, aromatische Assemblage aus Sangiovese und Merlot.

«Bolgheri Rosso» Cabernet, Sangiovese, Merlot SFr. 43.–

Michele Satta

Würziger Wein mit feinen Fruchtnoten und schöner Länge. Elegant.

«Rosso dei Notri» Sangiovese, Merlot, Syrah SFr. 55.–

Tua Rita

Starker, konzentrierter Tropfen, mit viel Extrakt und Kraft. Viel Wein fürs Geld!

Veltlin

«San Lorenzo» Sassella, Nebbiolo SFr. 76.–

Mamete Prevostini, Valtellina

Feiner Duft mit Anklängen von Himbeerkonfitüre und Rosinen, am Gaumen dicht gewoben, warm, ausgewogen.

ITALIENISCHE ROTWEINE

Veneto

Camoi *Cabernet, Merlot, Cabernet Franc*

SFr. 56.–

Case Bianche, Veneto

Der Geschmack erinnert an Waldfrüchte und Cassis, sowie feine Anklänge von Röstaromen und Vanille. Eine absolute Rariät.

Amarone classico

SFr. 68.–

Corte Majoli, Veneto

Kraftvoller und warmer Wein mit grosser Fülle. Ein harmonischer Amarone mit langem Abgang.

Abruzzen & Kalabrien

Montepulciano d'Abruzzo

SFr. 42.–

La Valentina, Abruzzen

Moderner, geschliffener Rotwein mit delikaten Aromen von Johannisbeeren und schwarzen Kirschen.

«Cariglio» **Vale dei Crati**

SFr. 45.–

Terre Nobili, Calabrien

Mild, mit reichhaltigem Aroma von exotischen Gewürzen und roten Früchten. Ein Schmeichler.

Sardinien

«Noras» **Cannonau di Sardegna**

SFr. 58.–

Santadi

Schönes Rubinrot, angenehme Frucht, weich und rund. Super Preis- Genussverhältnis!

«Rocca Rubia» **Carignano Riserva**

SFr. 52.–

Santadi

Ein Carignano aus der Küstenregion des Sulcis. Vollmundiger Wein mit faszinierender Balance und weicher Stoffigkeit.

Sizilien

«12.91» **Nero d'Avola**

SFr. 40.–

Censo

Nach Kirschen, etwas roten Rosen und Kräutern duftend. Mittengewichtig und zugänglich.