



Weinkarte

Wir verfügen über 120 verschiedene Weine in unserem Weinschrank.
Jahrgangsänderungen sind dem Haus vorbehalten und sind nicht im Preis berücksichtigt. Wir bitten um Verständnis.

Unsere Offenweine

		1dl
Weissweine		
Cuvée Blanc Sinfonia Tobias Schmid	Ostschweiz	8.00
Merlot bianco Rovere Guido Brivio	Tessin	7.00
Eden Valley Pinot Gris Thorn Clarke	Australien	7.50
Vernaccia di San Gimignano Tenuta Niccolai	Italien	6.00
Roséweine		
Oeil de Perdrix Chateau d'Auvenier	Neuchatel	7.20
Rotweine		
Cuvée Rouge Concerto Grosso Christoph Rutishauser	Ostschweiz	9.80
Rioja „Hauswein“ Baron de Ley	Spanien	7.00
Brunello di Montalcino DOCG Tenuta Friggiali	Italien	17.00
Château Bouscassé La vielle vigne Antinori	Frankreich	13.00
Cabernet/Shiraz Geoff Merill	Australien	7.50
Süsswein		
Vin Santo Castello di Ama	Italien	15.00

Weissweine

Schweiz

70/75 cl

Maienfelder Blanc Cuvée 2008 Nüesch Weine, Balgach	Ostschweiz	41.00
Balgach Pinot Gris 2008 Nüesch Weine, Balgach	Ostschweiz	50.50
Cuvée Blanc Sinfonia 2008 Tobias Schmid, Berneck	Ostschweiz	54.00
RieslingxSylvaner 2008 Tobias Schmid, Ostschweiz	Ostschweiz	44.00
Chardonnay Quinten 2007 Gebrüder Kümmin, Freienbach	Walensee	57.50
"Duett" Chardonnay/Sauvignon blanc 2006 Zweifel Weine, Zürich	Ostschweiz	52.50
Riesling x Silvaner Maienfeld 2007 Paul Kominoth, Maienfeld	Bündner Herrschaft	49.50
Chardonnay du Valais 2007 Cave Clavien	Wallis	45.50
"Château Lichten blanc" Petite Arvine Valais AOC 2007	Wallis	62.50
Heida « Maitre de Chais » AOC Gletscherwein 2007 Provins	Wallis	61.50
Yvorne "Maison Blanche" 2007 Château Maison Blanche, Yvorne	Waadt	51.50

St. Saphorin "Les Médailles" AOC 2007 Henri Coutesse	Waadt	52.50
Epesses "La République" AOC 2006 Fonjallaz	Waadt	53.50
Féchy AOC "Grand Cru" 2007 Domaine de Fischer	Waadt	53.50
Vallombrosa Bianco del Ticino 2007 Tamborini	Tessin	49.00
Bianco Rovere Barrique 2007 Guido Brivio	Tessin	49.00
Merlot bianco "La Contrada" 2007 Guido Brivio	Tessin	42.50
<u>Frankreich</u>		
Gewürztraminer d'Alsace AC 2007 Wolfberger Noire	Elsass	49.50
Sancerre "Cuvée G. C." 2007 Jean-Max Roger	Loire	59.50
Chablis "1 ^{er} Cru" AOC 2006 Montée de Tonnerre	Burgund	79.50

Italien**70/75 cl**

Roero Arneis DOCG 2009 Fontanafredda	Piemont	49.50
Franciacorta bianco DOC 2006 Ca del Bosco	Lombardei	69.50
Vernaccia di San Gimignano 2007 Tenuta Niccolai	Toscana	39.50
La Segreta bianco 2007 Planeta	Sizilien	42.00
Chardonnay IGT 2006 Planeta	Sizilien	81.50

Spanien**70/75cl**

Rioja bianco 2008 Baron de Ley	Rioja	38.50
-----------------------------------	-------	-------

Österreich**70/75cl**

Weissburgunder classic 2007 Weingut Netzl	Carnuntum	48.50
Welschriesling M.O 2006 Wieder	Burgenland	51.50

Deutschland

Riesling Schieferterrassen 2007
Heymann-Löwenstein

Mosel

62.50

USA

70/75 cl

Chardonnay 2005
Beringer

Kalifornien

39.50

Chardonnay Suskol Vineyards
Hess Vineyards

Kalifornien

59.50

Australien

70/75 cl

Chardonnay Unwooded
Chapel Hill

Barossa Valley

49.50

Chardonnay "Shotfire" 2005
Thorn Clarke, Australien

Barossa Valley

68.50

Roséweine

Oeil de Perdrix 2007
Château d'Auvernier

Neuenburg

49.50

Rioja Rosado 2008
Baron de Ley

Rioja

38.50

Rotweine

Schweiz**70/75 cl**

Cuvée Rouge Concerto grosso 2005 Tobias Schmid, Berneck	St. Galler Rheintal	67.00
Pinot noir appassionata 2003 Tobias Schmid	St. Galler Rheintal	71.50
Balgach Schlossberg AOC 2007 Nüesch Weine, Balgach	St. Galler Rheintal	56.50
Balgach Schloss Grünenstein AOC 2005 Nüesch Weine, Balgach	St. Galler Rheintal	79.50
„Bamarone“ Balgach Strohwein Nüesch Weine, Balgach	St. Galler Rheintal	96.00
Maienfelder Syrah Barrique 2007 Paul Kominoth, Maienfeld	Graubünden	79.50
Pinot Noir „Gantenbein“ 2007 Gantenbein, Fläsch	Graubünden	144.50
Pinot Noir de Sion 2007 Cave Clavien	Wallis	38.50
Cornalin AOC "Julius" 2006 Pierre-Alain Mathier, Uvrier-Sion	Wallis	62.50
Fechy Rouge 2007 Alan Parisod	Waadt	58.50
Merlot « Roncaia » 2006	Tessin	59.50

Vinattieri		
Merlot « Baiocco » 2007 Guido Brivio	Tessin	54.50
“Quattromani” Merlot Swiss Premium 2006	Tessin	105.00
“Quattromani” Merlot Swiss Premium Magnum 2004	Tessin	229.00
Tracce di Sassi “Vino da Tavola della Svizzera italiana” 2006 Werner Stucky	Tessin	99.00
<u>Frankreich</u>		70/75 cl
Fleurie 2008 Marcel Brédon	Beaujolais	42.50
Chambolle-Musigny 2006 Domaine G. Roumier	Burgund	119.00
Gevrey-Chambertin 2005 Jean Allier	Burgund	98.00
Château de Pommard 2004 Famille Girand	Burgund	289.00
Volnay 2005 Domaine Boillot	Burgund	78.50
Châteauneuf-du Pape "Domaine du vieux Lazaret" 2007	Rhône	76.50
Château Maucaillou 2005 Cru bourgeois, Moulis	Bordeaux	88.00
Château Gloria 2000	Bordeaux	159.00

Cru bourgeois, St. Julien		
Château Citran 2006 Cru bourgeois, Haut-Médoc	Bordeaux	74.00
Château Leoville-Las Cases 1999 2 ^e Grand Cru classé, St. Julien	Bordeaux	430.00
Château Brane-Cantenac 2004 2 ^e Grand Cru classé, Margaux	Bordeaux	235.00
		70/75cl
Pavillon rouge du Château Margaux 2005	Bordeaux	325.00
Château Canon 2003 1 ^{er} Grand Cru Classé St. Emilion	Bordeaux	269.00
Château Beauregard 2000 Pomerol	Bordeaux	215.00
Château Bouscassé 2006 Alain Brumont	Madiran	69.50
Château Bouscassé "Vieilles Vignes" 2002 Alain Brumont	Madiran	86.50
<u>Italien</u>		70/75 cl
Valpolicella classico "Ripasso" 2007 Lenotti	Veneto	58.50
Amarone classico 2007 Lenotti	Veneto	92.50

Amarone classico 2005 Tommasi Viticoltori	Veneto	96.00
“Speia” Cabernet/Merlot 2006 Fausto Maculan	Veneto	68.00
Bricco dell’ Uccellone, Braida 2005 Giacomo Bologna	Piemont	108.00
Barbera d’Alba 2006 Villadoria Serralunge	Piemont	56.50
Barolo “Sori Paradiso” 2000 Villadoria Serralunge	Piemont	169.00
Barbaresco DOCG 2004 Produttori del Barbaresco	Piemont	74.50
Chianti classico “Castello di Ama” 2005 Castello di Ama	Toscana	85.50
Chianti classico “Vigneto La Casuccia” 2004 Castello di Ama	Toscana	298.00
Sassoalloro IGT 2006 Biondi-Santi	Toscana	70/75 cl 62.50
Guado al Tasso 2004	Toscana	112.00
Tignanello 2006	Toscana	198.00
Sassicaia 2003	Toscana	230.00
Solaia 2003	Toscana	249.00
Castello di Bolgheri “Varvara” 2006	Toscana	89.00

Castello di Bolgheri "Varvara" Magnum 150cl 2005	Toscana	192.00
Castello di Bolgheri Superiore 2004	Toscana	198.00
Brunello di Montalcino DOCG Tenuta Friggiali	Abruzzien	119.00
Montepulciano d'Abruzzo 2007 Cantina Gadoro	Abruzzien	56.50
Primitivo Puglia IGT 2008 Feudi di San Marzano	Apulien	43.00
Primitivo Merlot 2009 Feudi di San Marzano	Apulien	46.50
Syrah Tarantino 2006 Feudi di San Marzano	Apulien	46.50
Primitivo di Manduria "Sessanta Anni" 2005	Apulien	89.50
Primitivo di Manduria "Sessanta Anni" Magnum 150cl 2005	Apulien	189.00
Salice Salentino Riserva "Donna Lisa" 2003 Leone de Castris	Apulien	86.00
La Segreta rosso 2007 Planeta	Sizilien	44.50
Merlot IGT 2005 Planeta	Sizilien	98.00
Santa Cecilia IGT "Nero d'Avola" 2005 Planeta	Sizilien	98.00
Rocca Rubia Riserva 2006	Sardinien	64.00

Rocca Rubia Riserva Magnum 150cl 2006	Sardinien	144.00
Terre Brune 2006	Sardinien	145.00
Terre Brune Magnum 150cl 2004	Sardinien	298.00
Santadi		
<u>Spanien</u>		70/75 cl
Rioja Riserva "Hauswein Seerestaurant" 2004	Rioja	49.00
Rioja Riserva Magnum 150cl 2004	Rioja	102.00
Baron de Ley		
Finca Monasterio DOCa 2007	Rioja	69.00
Baron de Ley		
Conde de Valdemar Crianza 2002	Rioja	42.50
Garbinada 2006	Priorat	59.50
Sangenis i Vaqué		
Les Terrasses 2006	Priorat	98.50
Alvaro Palacios		
Tinto Figuro, "4 Mesas in Barrique" 2007	Ribeira del Duero	46.50
Garcia Figuro S.L.		
Pago de Carraovejas Crianza 2006	Ribeira del Duero	159.00
Pago de Carraovejas		
Pesquera Reserva, 2004	Ribera del Duero	108.00
Alejandro Fernandez		
Clos de Torribas Crianza tinto 2004	Penedès	42.50

Bodegas Pinord S.A.

Rioja Gran Reserva Especial „Castillo Ygay“ DOCa 2000 Marques de Murrietta	Rioja	125.00
---	-------	--------

Sant Gall 2006 Finca Biniagual	Mallorca	52.00
-----------------------------------	----------	-------

Österreich

70/75 cl

Cuvée Impresario 2005 Paul Kerschbaum	Burgenland	106.00
--	------------	--------

Pannobile 2007 Gernot Heinrich	Burgenland	92.00
-----------------------------------	------------	-------

USA

Zinfandel Clear Lake 2005 Beringer Culinary Collection, USA	Kalifornien	58.00
--	-------------	-------

Cabernet Sauvignon „The Hess Collection“ 2004 Hess Winery, USA	Napa Valley	102.50
---	-------------	--------

Argentinien

70/75 cl

Puro Malbec 2007 Dieter Meier	Ojo de Agua	46.00
----------------------------------	-------------	-------

Puro Corte 2008 Dieter Meier	Ojo de Agua	55.00
---------------------------------	-------------	-------

Ojo de Agua Cuvée Spéciale 2007	Ojo de Agua	61.00
---------------------------------	-------------	-------

Dieter Meier

Australien

70/75 cl

Cabernet/Shiraz 2004/2006 Geoff Merrill, Australien	South Eastern	49.50
Cabernet Sauvignon/Merlot 2004 Wolf Blass Red Label, Australien	South Eastern	46.50
Shotfire Ridge Quartage 2006 Thorn Clarke, Australien	Barossa	65.50
William Randell Shiraz 2004 Thorn Clarke, Australien	Barossa	129.00
Mr. Riggs Shiraz, Australien 2006	Mc Laren	136.00
Frank Potts Bleasdale, Australien 2005	Longhorne Creek	74.50
Frank Potts Bleasdale Magnum 150cl, Australien 2005	Longhorne Creek	168.00

Champagner und Schaumweine**70/75 cl**

Prosecco di Valdobbiadene	Veneto	59.50
De Castellane brut	Champagne	94.50
De Castellane brut 3/8	Champagne	48.00
Laurent Perrier brut 3/8	Champagne	63.00
Laurent Perrier brut 75cl	Champagne	105.00
Laurent Perrier brut Mag	Champagne	225.00
Laurent Perrier brut Jeroboam, 3l	Champagne	678.00
Laurent Perrier brut Mathusalem, 6l	Champagne	1'350.00
Laurent Perrier brut Salmasalar, 9l	Champagne	1'950.00
Laurent Perrier millésimé	Champagne	175.00
Laurent Perrier grand siècle	Champagne	430.00
Laurent Perrier grand siècle rosé	Champagne	690.00

Dessertweine**37.5 cl**

Elixier Vendage, Waadt 2004	Schweiz	68.00
Chateau de Suduiraut 1999 1 ^{er} Grand Cru Classé, Sauternes	Frankreich	96.00
Vin santo 2001 Castello di Ama, Toscana	Italien	59.50
Kracher Nr.5 2002	Österreich	99.00
Rust Chardonnay Ausbruch 2001	Österreich	94.00
Rust Excellent Ausbruch 2004	Österreich	104.00
Rust Grand Cuvee 2004	Österreich	189.00
Passito di Pantelleria DOC 2004 Donnafugata, Sizilien	Italien	39.00
"Solalto" Le Pupille, Toscana 2003	Italien	29.50
Nightingale Beringer	USA	39.00