

## OFFEN WEINE

---

### SCHAUMWEIN

Prosecco Extra dry 15, Le Case Bianche, Valdobbiadene, Italien <i>Ein Jahrgangsprosecco, trocken und fruchtbetont.</i>	9.50/dl
Champagne Brut, Drappier, Frankreich <i>Sehr fein strukturierte Perlage, ein Erlebnis auch zu Fisch.</i>	13.-/dl 3/8 44.-
Champagne Brut Rosé, Forget-Brimont, Frankreich <i>Dicht und frisch sehr gut ausbalanciert, Aromen von roten Früchten.</i>	13.-/dl 3/8 42.-

### WEISS

Hidden Treasures Project (Furmint/Welschriesling) 16, Moric, Tokay, Ungarn <i>Ein trockener Weisswein, sehr Terroir betont. Ein unfiltrierter „Vin naturel“</i>	8.-/dl
Weissburgunder 15, Weingut Hörner, Pfalz, Deutschland <i>Ein trockener, kräftiger Wein. Im grossen Holzfass gereift</i>	9.-/dl
Chasselas 16, La Maison Carrée, Auvernier, Schweiz <i>Im Eichenfass ausgebaut, unfiltriert. Passt zu Aperitif, Fisch und Käse</i>	8.-/dl
Pinot Grigio 17 Collevento 921, Antonutti, Veneto, Italien <i>Trocken und Säurearm, ohne Holz ausgebaut, gut zu kalten Speisen und Fisch.</i>	6.50/dl
Vermentino di Gallura 17, Silvio Carta, Sardinien, Italien <i>Im Stahltank ausgebaut, Mineralisch und lange im Abgang eher Fruchtig</i>	8.-/dl
Gaba do Xil (Godello) 16, Telmo Rodriguez, Valdeorras, Spanien <i>Sehr frisch und mineralisch. Ohne Holz ausgebaut, saftig und fruchtig</i>	7.50/dl

### ROSE

Les Antimagnes 16, Dom. Escaravailles, Côtes du Rhône, Frankreich <i>Ein kräftiger Rosé aus Carignan, Grenache- und Syrah Trauben. Typisch Südfrankreich.</i>	7.50/dl
--	---------

### ORANGE

Agno (Malvasia, Trebbiano, Ortuga) 12, La Stoppa, Emilia Romagna, Italien <i>Orangeweine werden auch als die vierte Weinsorte bezeichnet. Dominierende Fruchtaromen sucht man vergebens. Dafür findet man ein spannendes Spiel aus Frische, Säure, zupackenden Tanninen, herber Kräutерwürze und eine salzige Mineralität. Dieser Wein wurde zum „Best natural wine of the world“ gekürt.</i>	9.-/dl
--	--------

### SAKE (Nihonshu)

Inatahime Ryokan, Junmai (Gohyakumangoku), Inata Honten, Tottori Japan <i>Reispoliertrate 68 %, 15.5 % Vol. Trocken, wird kühl getrunken, passt zu Fleisch und Käse.</i>	9.-/dl
Shirayuki Edo Genroku, Junmai Genshu (Yamadanishiki), Konishi, Hyogo, Japan <i>Reispoliertrate 88 %, 17.8 % Vol. Kräftig-fruchtig im Holzfass fermentiert, passt zu Dessert und kräftigem Käse.</i>	11.-/dl

## OFFEN WEINE

---

### ROT

Zweigelt 09, Erich Nebenführ, Niederösterreich, Österreich <i>Ein kräftiger Wein. Schön gealtert, passt zu kräftigen Speisen.</i>	7.50/dl
Pinot Noir Réserve 13, Höcklistein, Weingut am Zürichsee, Schweiz <i>18 Monate im Holz ausgebaut. Intensiv und Würzig</i>	9.-/dl
Olpaio (Cabernet Sauvignon/Merlot) 15, T. Rubbia al Colle, Toscana, Italien <i>Im Barrique ausgebaut, sehr intensiv, passt zu Teigwaren und Fleischgerichten.</i>	7.50/dl
Chianti Classico 15, Tenuta Carleone, Toscana, Italien <i>Ein sehr runder Sangovese kurz im Holz ausgebaut. Schöne Fruchtnoten</i>	8.50/dl
Mestis (Bobal/Merlot) 14, Mustiguillo, Terrerazo, Spanien <i>In franz. Barrique ausgebaut. Ein Bio Wein mit viel Charakter.</i>	8.-/dl
Faugère Réserve 15, Binet & Jaquet, Languedoc, Frankreich <i>Ein Demeterwein. Ein komplexer Wein mit ausgeprägter Mineralität</i>	9.-/dl
OM (Cabernet Sau./Callet/Shiraz) 16, Finca Binicomprat, Mallorca, Spanien <i>Ein frischer Bio Wein aus Mallorca. Mineralisch mit viel Frucht, im Barrique ausgebaut</i>	9.-/dl

### SÜSSWEINE

Beerenauslese Sauvignon 15, H. Tschida, Burgenland, Österreich <i>Ein fruchtige Bouquet, frisch und mineralisch. Ausgezeichnete Säure-Süsse-Balance.</i>	9.-/5 cl
Warre's Late Bottled Vintage Port 05, Portugal <i>Ein sehr ausgeglichener Portwein, eingebettete Holznoten.</i>	9.50/5 cl
Riesling Spätlese Herrenberg 13, Carl Loewen, Mosel, Deutschland <i>Kühle Note mit ausgeglichener Süsse. Passt auch zum Apero und zu Käse.</i>	8.-/dl

## WEISSWEINE

---

### SCHWEIZ

Chardonnay „Büel“ 16, Tom Litwan, Schinznach	68.-
Fläscher Riesling 15/16, Christian Hermann, Fläsch	64.-
Weissburgunder 14, Jann Marugg, Fläsch	3/8 32.-
Completer 14/16, Jan D. Luzi, Jenins	75.-
Heida 17, Jürg Biber, Salgesch	65.-
Johannisberg 15/16, Gérald Besse, Martigny	55.-
Grain Cinq 12, Marie-Thérèse Chappaz, Fully	80.-
Petite Arvine „Quintessence“ Grand Cru 14, Benoît Dorsaz, Fully	70.-
Chasselas Grand Cru 16, Christophe Schenk, Villeneuve	55.-
Granito (Chardonnay/Grauburgunder) 14, Tenimento dell'Ör, Mendrisio	3/8 33.-
Trattofino (Merlot/Kerner) 16, Tenuta San Giorgio, Agno	55.-
Raggio di Sole (Sauvignon Blanc/Chardonnay) 13, Tenuta San Giorgio, Agno	62.-

### ÖSTERREICH

Riesling Smaragd Singerriedel 12, Hirtzberger, Wachau	115.-
Grüner Veltliner Kirchweg Smaragt 16, Hirtzberger, Wachau	75.-
Loibner Riesling Loibenberg 15, FX Pichler, Wachau	3/8 49.-
Riesling Smaragd Ried Loibenberg 15, Knoll, Wachau	82.-
Grüner Veltliner Smaragd Ried Loibenberg 16, Knoll, Wachau	79.-
Grüner Veltliner Federspiel Ried Kreutles 16, Knoll, Wachau	59.-
Gelber Muskateller Federspiel 15, Knoll, Wachau	58.-
Riesling Seeberg 13, Loimer, Kamptal	75.-
Grüner Veltliner Renner 15, Hirsch, Kamptal	67.-
Grüner Veltliner Lamm 15, Hirsch, Kamptal	3/8 40.-
Sauvignon Blanc Grassnitzberg 14, Tement, Südsteiermark	67.-
Sauvignon Blanc Grassnitzberg 13, Tement, Südsteiermark	3/8 35.-
Sauvignon Blanc Zieregg 14, Tement, Südsteiermark	89.-

### ITALIEN

Sauvignon „Mock“ 16, Kellerei St. Magdalena, Alto Adige	57.-
Gewürztraminer 14, Kellerei St. Magdalena, Alto Adige	58.-

### FRANKREICH

Sancerre Blanc „Florès“ (Sauvignon Blanc) 16, Domaine Vincent Pinard, Loire	67.-
Pouilly-Fumé (Sauvignon Blanc) 17, Sebastien Treuillet, Loire	57.-
Pouilly-Fuissé classique (Chard.) 15, Château de Beauregard, Bourgogne	69.-
Pouilly-Fuissé classique (Chard.) 15, Château de Beauregard, Bourgogne	3/8 35.-

## **WEISSWEINE**

---

### **SPANIEN**

La Val (Albariño) 15/17, Bodegas La Val, Rias Baixas	56.-
La Mision (Verdejo) 14/15, Menade, Rueda	62.-

### **DEUTSCHLAND**

Sauvignon Blanc fumé 15, Weedeborn, Rheinhessen	77.-
---	------

## **SCHAUMWEINE**

---

### **SCHWEIZ**

Schaumwein extra brut (Pinot Noir/Chard.) 09, Tom Litwan, Aargau	70.-
--	------

### **ITALIEN**

Prosecco Extra dry 15, Le Case Bianche, Valdobbiadene	60.-
Franciacorta 11/13, Le Quattro Terre, Lombardia	68.-
Radice Lambrusco di Sorbara (Lambrusco) 15, Paltinieri, Emilia Romagna	60.-

### **FRANKREICH**

Champagne Brut, Drappier	87.-
Champagne Grande Sendrée 2009	105.-
Champagne Brut Rosé, Forget-Brimont, Frankreich	88.-

## **ROSÉWEINE**

---

### **SCHWEIZ**

Klettgauer Rosé (Pinot Noir) 17, Markus Ruch, Schaffhausen	60.-
Kuckuck (Pinot Noir) 16/17, Herter, Taggenberg, Zürich	59.-

### **ITALIEN**

Flower Power 17, Podere 414 di Simone Castelli, Toscana	47.-
---	------

# ROTWEINE

---

## SCHWEIZ

### Zürich

Blauburgunder Barrique 15, Erich Meier, Uetikon	70.-
Grimbart Pinot Noir 16, Herter Taggenberg, Winterthur	70.-
Grimbart Pinot Noir 16, Herter Taggenberg, Winterthur	<b>Magnum</b> 145.-

### Aargau

Pinot Noir auf der Mauer 14, Tom Litwan, Schinznach	78.-
Pinot Noir Chalofe 14, Tom Litwan, Schinznach	78.-
Pinot Noir Chalofe 15, Tom Litwan, Schinznach	<b>Magnum</b> 160.-
Pinot Noir Klingnau 16, Andreas Meier, Würenlingen	58.-
Pinot Noir Klingnau Reserve 16, Andreas Meier, Würenlingen	68.-

### Schaffhausen

Gächlingen Schlemmweg (Pinot Noir) 14, Markus Ruch, Neunkirch	90.-
---	------

### Graubünden

Pinot Noir vom Paffen/Calander 14/16, Jan Luzi, Jenins	75.-
Olymp (Pinot Noir) 14, Markus Stäger, Maienfeld	105.-
Pinot Noir Selven 16, Fromm, Malans	80.-
Pinot Noir Schöpfi 16, Fromm, Malans	95.-
Pinot Noir Fiedler 15, Fromm, Malans	100.-
Blauburgunder Réserve 13, Peter Wegelin, Malans	63.-
Pinot Noir Réserve 16, Christian Hermann, Fläsch	75.-
Pinot Noir Réserve 13, Christian Hermann, Fläsch	<b>3/8</b> 37.-

### Wallis/Waadt/Jura

Humagne Rouge 14, Jürg Biber, Salgesch	69.-
Grain Pinot 15, Marie-Thérèse Chappaz, Fully	85.-
Humagne Rouge 14, Benoît Dorsaz, Fully	78.-
Syrah Quintessence 14, Benoît Dorsaz, Fully	<b>3/8</b> 37.-
Mondeuse 15, Christophe Schenk, Villeneuve	62.-
Pinot Noir grand cru 15/16, Christophe Schenk, Villeneuve	69.-

## ROTWEINE

---

### Tessin

Merlot Terraferma 14, Christian Zündel, Beride	78.-
Crescendo (Merlot) 16, Tenuta San Giorgio, Agno	69.-
Crescendo (Merlot) 15, Tenuta San Giorgio, Agno	<b>Magnum</b> 140.-
Crescendo (Merlot) 15, Tenuta San Giorgio, Agno	<b>3/8</b> 35.-
Costera Riserva (Merlot) 14, D. Huber, Montegio	<b>3/8</b> 33.-
Sotto Roccia (Merlot/Cabernet) 14, Tenuta San Giorgio, Agno	<b>3/8</b> 35.-
Riserva la Prella (Merlot) 13, Tenimento dell'Ör, Mendrisio	70.-

## ÖSTERREICH

### Niederösterreich

Redmont (Zweigelt/Cab. Sauvignon/Blaufränkisch) 14, Markowitsch	60.-
Cabernet Franc 09, Erich Nebenführ	55.-

### Neusiedlersee

Gabarinza (Zweigelt/Blaufränkisch/Merlot) 15, Heinrich	83.-
Pannobile (Zweigelt/Blaufränkisch) 15, Heinrich	72.-
Pannobile (Zweigelt/Blaufränkisch) 14, Heinrich	<b>3/8</b> 37.-
St. Laurent 12/13, Heinrich	70.-
Salzberg (Blaufränkisch/Merlot) 12/13, Heinrich	110.-
Salzberg (Blaufränkisch/Merlot) 13, Heinrich	<b>Magnum</b> 230.-
Pannobile (Zweigelt/Blaufränkisch) 15, Claus Preisinger	74.-
Admiral (Zweigelt/Merlot/Cabernet) 13, Pöckl	99.-
Admiral (Zweigelt/Merlot/Cabernet) 13, Pöckl	<b>3/8</b> 51.-

### Burgenland

Lutzmannsburg Alte Reben (Blaufränkisch) 09, Moric	125.-
Opus Ex. (Blaufränkisch/St. Laurent/Zweigelt) 15, Gesellmann	72.-
Opus Ex. (Blaufränkisch/St. Laurent/Zweigelt) 14, Gesellmann	<b>3/8</b> 39.-
Cuvée Impresario (Blaufr./Zweigelt/Merlot) 10/13, Kerschbaum	79.-
St. Laurent, St. Margarethen 15, Rosi Schuster	80.-

### Südburgenland

Perwolff (Blaufränkisch/Cabernet Sauvignon) 12, Krutzler	95.-
Perwolff (Blaufränkisch/Cabernet Sauvignon) 12, Krutzler	<b>3/8</b> 48.-
Blaufränkisch Szapary 12, Uwe Schiefer	85.-

## ROTWEINE

---

### Deutschland

Pinot Noir Arthos 14, Uli Metzger, Rheinland-Pfalz	85.-
Pinot Noir Melandor 14, Uli Metzger, Rheinland-Pfalz	95.-
Pinot Noir 11, HE Dausch, Rheinland Pfalz	130.-
Spätburgunder Sonnenberg 13, Weingut Kopp, Baden	75.-

### ITALIEN

#### Alto Adige

Lagrein 17, Elena Walch	60.-
-------------------------	------

#### Veneto

Amarone Classico 13, Tedeschi	75.-
Amarone Classico 12, Tedeschi	3/8 38.-
Amarone Classico "Gasò" 11, San Rustico	85.-
Valpolicella "Mt. Lodoletta" 09/11, Dal Forno Romano	105.-

#### Piemonte

Barbaresco "Paje" 09/11, Produttori del Barbaresco	85.-
Barbaresco 13, Angelo Gaja	195.-
Vino Rosso P-N (Pinot Nero) 11, Cascina Baricchi	69.-
Sito Moresco (Nebbiolo/Merlot/Cabernet) 15, Angelo Gaja	78.-
Sito Moresco (Nebbiolo/Merlot/Cabernet) 16, Angelo Gaja	3/8 39.-
Barolo "Marcanasco" 14, Renato Ratti	80.-
Barolo Dagromis 14, Gaja	95.-
Dolcetto d'Alba "Piana dei Fichi" 16, Cascina Baricchi	55.-

#### Emilia Romagna

Barbera della Stoppa 07/09, La Stoppa, Colli Piacentini	65.-
Trebbiolo Rosso 15, La Stoppa, Colli Piacentini	55.-
Macchiona 06, La Stoppa, Colli Piacentini	80.-

## ROTWEINE

---

### Toscana

Vino Nobile di Montepulciano 13/14, Poderi Boscarelli	60.-
Brunello di Montalcino 13, Dievole	74.-
Brunello di Montalcino "Pieve Santa Restituta" 13/15, Angelo Gaja	100.-
Brunello di Montalcino "Sugarille" 10/13, Angelo Gaja	160.-
Rosso di Montalcino 14, Fattoria Scopone	60.-
Flaccianello delle Pieve 14, Azienda Agricoli Fontodi	100.-
Camarcanda (Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet F.) 13, Angelo Gaja	120.-
Magari Rosso (Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet F.) 15, Angelo Gaja	82.-
Magari Rosso (Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet F.) 15/16, Angelo Gaja	3/8 45.-
Magari Rosso (Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet F.) 15, Angelo Gaja <b>Magnum</b>	165.-
Promis (Merlot/ Syrah/Sangiovese) 14, Angelo Gaja	70.-
Chianti Classico 14, Castello dei Rampolla	59.-
Il Guercio (Sangoviese) 16, Tenuta Carleone	80.-
Ilatraia (Cabernet Sauvignon/ Petit Verdot/Cabernet F.) 14, Brancaia in Maremma	92.-
Ilatraia (Cabernet Sauvignon/ Petit Verdot/Cabernet F.) 14, Brancaia in Maremma	3/8 46.-

### Puglia

Orfeo Negroamaro 13/15, Paolo Leo	65.-
Primitivo 16, Manduria	55.-
Cannonau di Sardegna „Cortés“ 15, Mura	54.-

### Sicilia

Tancredi (Nero d'Avola/Cabernet Sauvignon) 12, Donnafugata	64.-
Merlot „Sito dell'Uomo“ 11/13, Planeta	67.-
Harmonium (Nero d'Avola) 13, Firriato	67.-

## FRANKREICH

### Rhône/Côte Rôtie

Châteauneuf du Pape Les Cailloux Centenaire 98, Brunel	240.-
Ampodium 13, René Rostaing	90.-

### Bourgogne

Pommard 1 <sup>er</sup> cru les Pezerolles 12, Domaine A.F. Gros	110.-
Pommard « les Noizon » 15, Domaine Nicolas Rossignol	90.-
Vollnay 1 <sup>er</sup> cru Ronceret 15, Domaine Nicolas Rossignol	120.-
Echézeaux Grand Cru 11, Domaine J. Confuron-Cotétidot	180.-
Echézeaux Grand Cru 13, Jean-Marc Millot	145.-
Auxey-Dupresses 12, Pascal Prunier	75.-
Vosne-Romanée les Suchots 1er Cru 11, Dom. J. Confuron-Cotétidot	130.-
Corton Clos du Roi Grand Cru 06, La Pousse d'Or	150.-

## ROTWEINE

---

### Bordeaux

Château Rauzan-Ségla 90, Margaux	220.-
Château Rauzan Segla 10, Margaux	175.-
Château D'Issan 01, Margeaux	110.-
Château Cantenac-Brown 00, Margeaux	120.-
Château Troplong Mondot 05, St. Emilion	290.-
Château Canon 05, St.Emilion	195.-
Château Pape Clement 05, Pessac-Leognan	250.-
Château Talbot 96, Saint-Julien	120.-
Château Graud Larose 15, Saint-Julien	120.-
Château Leoville Barton 15, Saint-Julien	130.-
Château Leoville Barton 09, Saint-Julien	190.-
Château Haut-Bages-Libéral 98, Pauillac	90.-
Château Grand-Puy- Lacoste 00, Pauillac	190.-
Château Grand-Puy- Lacoste 09, Pauillac	<b>Magnum</b> 310.-
Château Ponet-Canet 12, Pauillac	130.-
Pauillac de Latour 10, 3ème vin de Chateau Latour, Pauillac	<b>3/8</b> 65.-
Cos d'Estournel 00, Saint-Estéphe	250.-
Château Montrose 96, Saint- Estéphe	200.-
Château de Francs „Les Cerisiers“ 12, Hebrard & Boüard	60.-

### Languedoc-Roussillon

Faugères rouge 16, Binet & Jaquet	55.-
Faugères rouge Réserve 15, Binet & Jaquet	70.-
Faugères rouge Réserve 15, Binet & Jaquet	<b>Magnum</b> 140.-
Faugères rouge Grand Réserve 15, Binet & Jaquet	80.-
Faugères rouge Grand Réserve 13/15, Binet & Jaquet	<b>Magnum</b> 165.-
Cuvée Romanissa 14, Matassa	65.-

## ROTWEINE

---

---

### SPANIEN

#### Ribera del Duero

Villacreces (Tempranillo/Cabernet Sauvignon) 11/14, Finca Villacreces	71.-
PSI 15, Bodegas y Viñedos Alnardo	73.-
Valdaya (Tinto Fino) 15, Bodegas Valdaya	80.-
Monasterio (Tempranillo/Cabernet Sauvignon) 16, Hacienda Monasterio	80.-
Flor de Pingus (Tempranillo) 14, Dominio de Pingus	130.-

#### Rioja

Rioja Tinto (Tempranillo) 16, Sierra de Tolono	57.-
Muga Reserva (Tempranillo/Garnacha/Mazuelo) 13, Muga	65.-
Muga Reserva (Tempranillo/Garnacha/Mazuelo) 14/15, Muga	<b>Magnum</b> 135.-
Vinas de Gain (Tempranillo) 14/15, Artadi	64.-

#### Priorat

Clos Erasmus (Garnacha/Cabernet Sauv./Syrah) 07/08, Doria Glorian	240.-
Les Terrasses (Garnacha/Carinena/Cabernet) 15, Alvaro Palacios	68.-
Negre de Negres (Garnacha, Carinena, Syrah) 15, A. Aribas	68.-
Negre de Negres (Garnacha, Carinena, Syrah) 14, A. Aribas	<b>3/8</b> 38.-
Finca Dofi (Syrah/Cabernet/Garnacha/Carinena/Merlot) 14/15, Alvaro Palacios	100.-
Laurel 14, Eric Solomon	82.-
Embruix (Garnacha/Carinena/Cabernet Sauvignon) 15/16, B. de Vall Llach	68.-
Embruix (Garnacha/Carinena/Cabernet Sauvignon) 14, B. de Vall Llach	<b>3/8</b> 34.-

#### Mallorca

ÀN/2 15, Bodegas Anima Negra	58.-
Premier Vin Son Mayol (Cabernet Sauv./Merlot/Petit Verdot) 15, Son Mayol	80.-

#### Castilla y León

Mauro 16, Bodegas Mauro	75.-
-------------------------	------

#### Portugal

##### Alentejo

Terra do Zambujeiro 14, Quinta do Zambujeiro	77.-
Zambujeiro 12, Quinta do Zambujeiro	120.-

## ROTWEINE

---

### SERBIEN

#### West Morava

Experiment (Prokupac) 15, Radovan Dordevic,	60.-
Svb Rosa (Prokupac/Cabernet Sauv.) 07, VINO Budimir	75.-

## SÜSSWEINE

---

### ÖSTERREICH

Beerenauslese Sauvignon Blanc 12, H. Tschida, Burgenland	9.-/5 cl
TBA Nr. 2 Chardonnay 98 „Nouvelle V“, Kracher, Burgenland	3/8 75.-

### PORTUGAL

Warre's Late Bottled Vintage Port 05, Portugal	9.50/5 cl
--	-----------

### DEUTSCHLAND

Riesling Spätlese Herrenberg 15, Schmitt-Wagner, Mosel	8.-/dl
Riesling Auslese Niederberg Helden 03, Lieser Schloss, Mosel	3/8 65.-

### UNGARN

Tokaji Aszu „5 Puttonyos“ 05, Samuel Tinon, Olaszliszka	50 cl 80.-
---	------------

## SAKE (Nihonshu) JAPAN

---

Inatahime Ryokan, Junmai (Gohyakumangoku), Inata Honten, Tottori, Japan <i>Reispolierrate 68%, 15.5 % Vol. Trocken, wird kühl getrunken, passt zu Fleisch und Käse</i>	60.-
Shirayuki Edo Genroku, Junmai Genshu (Yamadanishiki), Konishi, Hyogo, Japan <i>Reispolierrate 88%, 17.8 % Vol. Kräftig-fruchtig im Holzfass fermentiert, passt zu Dessert und kräftigem Käse</i>	75.-
Daihoju Dunmai Daigoni (Yamadanishiki), Konisshi, Hyogo, Japan <i>Reispolierrate 35%, 16.8 % Vol. Fruchtig und samtig. Passt zu Fleisch oder zu Dessert</i>	90.-