

# Weine im Offenausschank

## Weisswein

Legio Julius Blanc VdP Suisse, Vignobles Julius, Fam. Mathier (Wallis) <i>Traubensorten: Chasselas, Arvine, Arneis</i>	8.50 / 1dl
Blattschuss Weiss AOC, Komminoth Weine (Graubünden) <i>Traubensorten: Riesling-Silvaner, Grauburgunder, Weissburgunder, Scheurebe</i>	9.70 / 1dl
Roero Arneis, Giovanni Almondo (Piemont) <i>Traubensorte: Arneis</i>	9.50 / 1dl
Epesses Lavaux AOC, Vins et Vignobles Les Tourelles SA (Waadt) <i>Traubensorte: Chasselas</i>	8.50 / 1dl

## Roséwein

Rosé Dagmersellen AOC Luzern, Weingut Bisang <i>Traubensorten: Zweigelt, Gamaret</i>	8.00 / 1dl
---	------------

## Rotwein

Legio Julius Rouge VdP Suisse, Vignobles Julius, Fam. Mathier (Wallis) <i>Traubensorten: Merlot, Primitivo</i>	8.50 / 1dl
Blattschuss VdP Suisse, Komminoth Weine (Graubünden) <i>Traubensorten: Pinot Noir, Merlot, «Barrique»</i>	9.80 / 1dl
Crocco Re dei Re, Vini Briganti (Italien) <i>Die genauen Traubensorten sind geheim «Barrique»</i>	11.50 / 1dl
Tenute del Pojo Imperium Riserva DOC, Di Camillo (Abruzzen) <i>Traubensorte: Montepulciano «Barrique»</i>	9.50 / 1dl

## Schaumwein & Champagner

Prosecco DOC Extra Dry, Vini Briganti <i>Traubensorte: Glera</i>	9.50 / 1dl 61.00 / 75cl
Prosecco Spumante DOC Extra Dry <i>Traubensorte: Glera</i>	61.00 / 75cl
Clos Mont-Blanc Cava DO Reserva Brut Nature Premium <i>Traubensorten: Macabeu, Perelada</i>	59.00 / 75cl
Bellussi Rosé Prosecco DOC, Bellussi Spumanti <i>Traubensorten: Pinot Noir, Glera</i>	10.50 / 1dl 68.00 / 75cl
Perle d'Aurore Brut Rosé Crémant de Bourgogne AOC, Louis Bouillot <i>Traubensorten: Pinot Noir, Glera</i>	10.50 / 1dl 68.00 / 75cl
Champagner Louis Roederer «Collection 244» <i>Traubensorten: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	16.00 / 1dl 56.00 / 37.5cl 97.00 / 75cl 200.00 / 150cl

## Süsswein / Portwein

Château la Rivière, Sauternes AC <i>Traubensorten: Sémillon, Muscadelle, Sauvignon Blanc «Barrique»</i>	10.00 / 5cl 52.00 / 37.5cl
Carmes de Rieussec AOC Sauternes <i>Traubensorte: Semillon</i>	59.00 / 37.5cl
Rigoletto Passito, Azienda Agricola Santa Cristina <i>Traubensorte: Trebbiano di Lugana</i>	47.00 / 37.5cl
Portwein «Taylor's Port 10 Years»	9.50 / 5cl
Portwein «Taylor's Port 20 Years»	12.50 / 5cl



## Wallis

Legio Julius Blanc VdP Suisse, Vignobles Julius, Fam. Mathier 2025 <i>Traubensorten: Chasselas, Arvine, Arneis</i> Eignet sich als Apéro, zu Vorspeisen, Geflügel und Gemüsegerichte.		75cl	59.00
Johannisberg du Valais AOC, Pierre-Alain Mathier <i>Traubensorte: Johannisberg</i> Passend zu Vorspeisen, Fisch, Fleisch, Hart- und Weichkäse.	2023/24	75cl	60.00
Petite Arvine du Valais AOC, Pierre-Alain Mathier <i>Traubensorte: Petite Arvine</i> Passt zu gebratenem Fisch, Krusten & Schalentieren, hellem Fleisch.	2024	75cl	64.00
Heida du Valais AOC, Pierre-Alain Mathier <i>Traubensorte: Heida</i> Eignet sich zu kräftigen Vorspeisen, hellem Fleisch und Gemüsegerichte.	2022	75cl	64.00

## Österreich

### Wachau

Die Diva, Riesling Smaragd, Weingut Eder <i>Traubensorte: Riesling</i> Passend zu: Vorspeisen, Fisch, Meeresfrüchten, Geflügel und Kalbfleisch.	2022	75cl	69.00
---	------	------	-------

### Burgenland

Heideboden Weiss Burgenland, Bio-Winzerhof Allacher <i>Traubensorten: Weissburgunder, Chardonnay «Barrique»</i> Ideal zum Apéro, helles Fleisch oder gebratenem Fisch. <b>Dieser spezielle Wein ist vegan, Histamin-, Fruktose- und Schwefelarm.</b>	2023	75cl	64.00
---	------	------	-------

## Italien

### Piemont

Roero Arneis DOCG, Giovanni Almondo 2024 75cl 65.00  
*Traubensorte: Arneis*  
 Wunderbarer Apérowein, passt zu Antipasti, Fisch, hellem Fleisch.

Arneis Montebertotto, DOC Langhe 2024 75cl 66.00  
*Traubensorte: Arneis*  
 Passend zu Aperó, Meeresfrüchten und leiten Vorspeisen.

### Toscana

Vermentino Toscana IGT, Azienda Agricola Il Palazzo 2024 75cl 59.00  
*Traubensorte: Vermentino*  
 Passend zu kräftigen Vorspeisen, gebratener Fisch, helles Fleisch.

## Spanien

### Rioja

Tuercebotas Tempranillo Blanco Rioja DOCa 2021 75cl 59.00  
*Traubensorte: Tempranillo*  
 Passend zu Krustentieren, Fisch, Helles Fleisch und Käse.

## Frankreich

### Loire

Sancerre «Blanc le Rochoy» AOC, Domaine Laporte, Bio 2023 75cl 75.00  
*Traubensorte: Sauvignon Blanc*  
 Passt zu raffinierten Vorspeisen, Meeresfrüchten, Ziegenkäse.

### Languedoc-Roussillon

Viognier Symphonie IGP, Domaine de Sainte-Cécile 2023 75cl 59.00  
*Traubensorte: Viognier*  
 Passend zu kräftigen Vorspeisen, gebratener Fisch, helles Fleisch.



# Rotwein

## Schweiz

### Luzern

Pinot Noir Rosenau Barrique AOC, Weingut Kastanienbaum 2023 75cl 74.00  
*Traubensorte: Pinot Noir «Barrique»*

Ideal zu, hellem gebratenen Fleisch oder gebratenem Fisch.

Männlich AOC, Weingut Bisang 2023 75cl 76.00

*Traubensorten: Gamaret, Zweigelt «Barrique»*

Hervorragend zu Schweizer Fisch- und Fleischgerichten.

### Aargau

Cuvée Génération AOC, Weingut Jürg Wetzel 2022 75cl 69.00

*Traubensorten: Merlot, Cabernet Dorsa, Malbec «Barrique»*

Zwei Generationen am Werk - Passt wunderbar zu Fisch & Fleischgerichten.

### Graubünden

Blattschuss Rot VdP Suisse, Komminoth Weine Maienfeld 2024 75cl 67.00

*Traubensorten: Blauburgunder, Merlot «Barrique»*

Passt zu kalten Plättchen, diversen Schweizer Köstlichkeiten, Poulet & Wild.

### Tessin

Merlot del Ticino DOC «Belcampo», Cantina Amann 2022 75cl 68.00

*Traubensorte: Merlot «Barrique»*

Passt zu Schmorgerichten, rotem Fleisch, Wild, Risotto, Pasta.

«Melodia» Rosso del Ticino DOC, Cantina alla Maggia 2021 75cl 76.00

*Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc «Barrique»*

Passt zu Grilladen, Wild, Schmorgerichten und vieles mehr.

## Wallis

Legio Julius Rouge VdP Suisse, Vignobles Julius, Fam. Mathier	2024	75cl	59.00
<i>Traubensorten: Merlot, Primitivo</i>			
Eignet sich zu leichten CH-Gerichten, Poulet im Körbli und vieles mehr.			
Cornalin du Valais AOC, Pierre-Alain Mathier	2023/24	75cl	70.00
<i>Traubensorte: Cornalin</i>			
Passt zu kalten Plättchen, Käse, Wild, Fleisch & Fischgerichten.			
Julius Ligne d'Or Rouge AOC, Pierre-Alain Mathier	2022	75cl	79.00
<i>Traubensorten: Merlot, Humagne Rouge, Diolinoir, Pinot Noir</i>	2022	150cl	157.00
<i>«Barrique»</i>			
Ein Begleiter zu Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Käse.			

## Österreich

### Burgenland

Heideboden Rot, Bio-Weingut Allacher	2021	75cl	71.00
<i>Traubensorten: Zweigelt, Blaufränkisch «Barrique»</i>			
Eignet sich zu kräftigen Speisen, gegrilltem rotem Fleisch oder Gemüsegerichten.			
<b>Dieser spezielle Wein ist vegan, Histamin-, Fruktose- und Schwefelarm.</b>			
Zweigelt Titan Vinum Optimum, Rudolf Rabl	2021	75cl	79.50
<i>Traubensorte: Blauer Zweigelt</i>			
Passend zu dunklem Fleisch, Wild und Zigarren.			

# Frankreich

## Burgund

Gevrey, Chambertin Rouge, Nicolas Potel <i>Traubensorte: Pinot Noir</i> Passend zu: Lammkeule und reifer Käse.	2022	75cl	75.00
Pommard AOC, Jean-Claude Boisset <i>Traubensorte: Pinot Noir «Barrique»</i> Passend zu kräftigen Fleischgerichten aus Wild, Rind, Lamm.	2022	75cl	85.00
Chorey les Beaune AOC, Jean-Claude Boisset <i>Traubensorten: Pinot Noir</i> Ein schöner Begleiter zu kräftigem Fleisch & Schmorgerichten.	2022	75cl	69.00

## Côtes du Rhône

Châteauneuf-du-Pape Grand Réserve AOC, Château Beauchêne <i>Traubensorten: Grenache, Syrah, Mourvèdre «Barrique»</i> Wunderbar zu kräftigen Fleischgerichten aus Wild, Rind, Lamm.	2021	75cl	88.00
--	------	------	-------

## Bordeaux – St. Emilion

Château la Bonnelle, Saint-Émilion Grand cru Classé <i>Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc «Barrique»</i> Passend zu kräftigen Fleischgerichten aus Wild, Rind, Lamm.	2020	75cl	80.00
	2020	150cl	156.00
Château Coucy, Montagne <i>Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon «Barrique»</i> Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch sowie reife Weichkäse.	2022	75cl	76.00
Château FAUGÈRES, Saint-Émilion Grand Cru Classé <i>Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon «Barrique»</i> Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch, klassischer französischer Küche.	2020	75cl	89.00

## Bordeaux – Côtes de Bordeaux

Château Lafitte, Grand Vin de Bordeaux <i>Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i> Passend zu kräftigen Fleischgerichten aus Wild, Rind, Lamm.	2022	75cl	76.00
	2022	150cl	166.00

## Bordeaux – Pessac-Léognan

Château Carbonnieux, Grand cru Classé 2014/21 75cl 110.00  
*Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot «Barrique»*  
 Passend zu kräftigen Fleischgerichten, Gratin Und Käse.

Les Hauts de Smith, 2<sup>ième</sup> Vin du Château Smith-Haut-Lafitte 2019 75cl 91.00  
*Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon «Barrique»*  
 Passend zu Klassischer französischer Küche wie Lammrücken, Entrecôte.

## Bordeaux – St. Julien

Château Gloria, Cru Bourgeois 2017 75cl 113.00  
*Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot «Barrique»*  
 Passend zu Klassischer französischer Küche wie Lammrücken, Entrecôte.

Les Fiefs de Lagrange, 2<sup>ième</sup> Vin de Château Lagrange 2019 75cl 96.00  
*Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot «Barrique»*  
 Begleitet ideal weisses, rotes Fleisch, Gratin und Schmorgerichte.

## Bordeaux – Pauillac

Château Grand Puy Ducasse, 5<sup>ième</sup> cru Classé 2020 75cl 105.00  
*Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon «Barrique»*  
 Passend zu kräftigen Fleischgerichten aus Wild, Rind, Lamm.

Château Pichon Baron Longueville, 2<sup>ième</sup> cru Classé 2014 75cl 213.00  
*Traubensorten: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon «Barrique»*  
 Passend zu Klassischer französischer Küche wie Lammrücken, Entrecôte.

## Bordeaux – St. Estèphe

La Dame de Montrose, 2<sup>ième</sup> Vin de Château Montrose 2020 75cl 123.00  
*Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc «Barrique»*  
 Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch sowie reife Weichkäse.

Château Phélan Ségur 2012 75cl 110.00  
*Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon «Barrique»*  
 Begleitet ideal weisses, rotes Fleisch sowie französischer Käse.

## Bordeaux – Médoc

Château Chasse Spleen, Cru Bourgeois 2019 75cl 97.00  
*Traubensorten: Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon «Barrique»*  
 Wunderbar passt er zu gebratenem Fleisch oder Geflügel.

Château Citran, Cru Bourgeois Supérieur 2016 75cl 77.00  
*Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon «Barrique»*  
 Ideal zu kräftig gebratenem Fleisch sowie reifen Weichkäsen.

## Italien

### Fuori dal Comune

Crocco Re dei Re, Vini Briganti	2019	75cl	78.00
<i>Traubensorten: Nero d'Avola, Primitivo, Nerello Mascalese, Negroamaro, Montepulciano «Barrique»</i>	2019	150cl	155.00
Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch & Fisch sowie reifem Käse.			

### Piemont

Langhe Nebbiolo DOC, Angelo	2023	75cl	72.00
<i>Traubensorten: Nebbiolo</i>			
Passend zu Rind, Lamm, Pasta und Käse			
Barbera d'Asti Mongovone DOCG, Elio Perrone	2023	75cl	73.00
<i>Traubensorte: Barbera «Barrique»</i>			
Passend zu Grillfleisch, Rind, Lamm, Wild und Pasta.			
Sito Moresco DOP, Angelo Gaja	2022	75cl	96.00
<i>Traubensorten: Nebbiolo, Barbera «Barrique»</i>			
Wunderbar zu Grillfleisch, Rind, Lamm, Wild und Pasta.			
Barbaresco DOCG, Monscone	2022	75cl	87.00
<i>Traubensorte: Nebbiolo</i>			
Passend zu geschmortem Fleisch, Wild, Pilzgerichten und Trüffel.			

### Südtirol

Greif Lagrein DOC, Tenuta Kornell	2024	75cl	67.00
<i>Traubensorte: Lagrein «Barrique»</i>			
Passend zu rotem Fleisch, Wild, würzige Pasta.			
Merlot DOC, Elena Walch	2024	75cl	65.00
<i>Traubensorte: Merlot «im grossen Holzfass»</i>			
Wunderbar zu Grillfleisch, Rind, Lamm, Wild und Pasta.			

### Friaul

«Just Me» Merlot, di Lenardo Vineyards	2020	75cl	74.00
<i>Traubensorten: Primitivo, Merlot «Barrique»</i>			
Passend zu Rind, Lamm, Kalb, Schmorgerichte.			

## Veneto

Soraie IGT, Cecilia Beretta <i>Traubensorten: Merlot, Corvina Veronese, Cabernet Sauvignon, Croatina «Barrique»</i> Passend zu rotem Fleisch, Wild.	2021	75cl	59.00
Ripasso Superiore DOC, Cecilia Beretta <i>Traubensorten: Corvina, Rondinella, Corvinone, Negrara «Barrique»</i> Passtend zu Grilladen, Salsiccia-Polenta und Braten.	2022	75cl	59.00
Amarone Classico DOCG, Cecilia Beretta <i>Traubensorten: Corvina, Rondinella und Molinara «Barrique»</i> Passten zu Wild, Schokolade, Parmesan.	2018/19	75cl	89.00

## Toskana

Dark Knight, Castello di Gabbiano <i>Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese</i> Passend zu Fleischgerichten, Geflügel und Käse.	2023	75cl	69.00
Magari DOP, Ca'Marcanda di Gaja <i>Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot «Barrique»</i> Geniessen Sie diesen Wein zu Schmorbraten, Rotes Fleisch oder Tagliata.	2021	75cl	119.00
Oreno, Tenuta Sette Ponti <i>Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdo</i> Passend zu Kräftigen Fleischgerichten.	2020	75cl	99.00
Orma, Podere Orma <i>Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i> Passend zu Fleisch, Wild und Lamm.	2021	75cl	99.00
Varvèra DOC, Castello di Bolgheri <i>Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i> «Barrique» Wunderbar zu kräftigen, Fleischgerichten, Wild, Grilladen.	2022 2023 2021	75cl 37.5cl 150cl	82.00 44.00 165.00

## Abruzzen

Tenute del Pojo Imperium Riserva DOP, Di Camillo Montepulciano d'Abruzzo <i>Traubensorte: Montepulciano «Barrique»</i> Geniessen zu Grilladen, Salsiccia, Polenta, Ossobuco.	2020	75cl	64.00
---	------	------	-------

## Apulien

Sessant'anni Limited Edition, Primitivo di Manduria DOP	2019	75cl	82.00
<i>Traubensorte: Primitivo «Barrique»</i>	2019	150cl	161.00

**100% Primitivo aus den Besten der alten 60-jährigen Rebstöcken.**

Passt wunderbar zu Schmorgerichten, rotem Fleisch, Pasta und zur asiatischen Küche.

## Spanien

### Rioja

Rioja Crianza DOCa, Alonso Lopez	2018	75cl	62.00
----------------------------------	------	------	-------

*Traubensorten: Tempranillo, Graciano «Barrique»*

Eignet sich zu: Tapas, Geflügelgerichte, gegrilltes rotes Fleisch.

### Priorat

Inici DOQ, Merum Priorati	2021	75cl	73.00
---------------------------	------	------	-------

*Traubensorten: Grenache, Syrah, Carignan, Cabernet Sauvignon «Barrique»*

Passt zu Tapas, Grilladen, gebratenem Fisch.

### Ribera del Duero

Parajes de Callejo, Felix Callejo	2022	75cl	72.00
-----------------------------------	------	------	-------

*Traubensorten: Tempranillo, Albillo Mayor, Grenache «Barrique»*

Begleitet kräftige, würzige Speisen, (rotes) Fleisch wie Lamm, Wild oder Rind.

Bardos Romàntica Crianza	2021	75cl	69.00
--------------------------	------	------	-------

*Traubensorte: Tinta del pais*

Passend zu Fleischgerichten, Lamm, Braten und Pasta.

Crianza, La Veguilla	2022	75cl	69.00
----------------------	------	------	-------

*Traubensorte: Tempranillo, Cabernet Sauvignon*

Passend zu Grilladen, Wild, Lamm und Käse

Hacienda Monasterio, Bodegas Hacienda Monasterio (BIO)	2021	75cl	85.00
--	------	------	-------

*Traubensorten: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot und Malbec*

Passend zu: Grillgerichte, Eintopf und spanischer Küche.

## Yecla

Demuerte Deluxe Limited Edition DO, WineryOn Bodegas 2020 150cl 152.00  
*Traubensorten: Monastrell, Syrah, Petit Verdot «Barrique»*  
 Passend zu kräftigem Fleisch und Fisch, Wild und reifem Käse.

## Conca de Barberà

Xipella red 2021 75cl 65.00  
*Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Carignan, Syrah*  
 Passend zu Gerichten mit Tomaten, Fleischgerichten und Braten.

## Bulgarien / Thrakische Tiefebene

Il Terzo Limited Edition, Katarzyna Estate 2022 75cl 64.00  
*Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec*  
 Wunderbar zu dunklem Fleisch, gebratenem Fisch, kräftigen Beilagen.

Limited Edition Vintage 2017, Katarzyna Estate 2017 75cl 92.00  
*Traubensorte: Cabernet Franc*  
 Ideal zu kräftigen Fleischgerichten, Wild und Käse.

Le Préjudice 2020 75cl 69.00  
*Traubensorte: Mavrud*  
 Passend zu Scharfe Speisen, Fisch und Käse.

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige,  
 Spirituosen und Alcopops an unter 18-Jährige.  
 Die Mitarbeitenden dürfen einen Ausweis verlangen.