

Schweizer Flaschenweine

Weiss

CHF

Twanner-Berner Landwein 75cl 44.00

Rebsorte: Chasselas
Trocken, würzig im Aroma
Passend zum Aperitif,
zu Fischgerichte, Krustentiere, Geflügel, Terrinen.

Staatsschreiber, 75cl 49.00
Cuvée Blanc Prestige, AOC Zürich

Rebsorten: Pinot-Noir, Rysling-Silvaner, Muscat, Gewürztraminer
Frischer fruchtiger Auftakt. Feingliedriges Muskataromatik mit schmeichelnde
Restsüsse des Gewürztraminers verleiht diesem Wein zusätzlich eine charmante
Eleganz.
Passend zu Kalte Platte, Fischgerichte

Yvorne „le petit vignoble“ Chablais 75cl 52.00
37,5cl 28.00

Rebsorte : Chasselas (Gutedel)
Elegant, fruchtig und rassig. Seine grosszügige und mächtige Struktur umhüllt den
Gaumen.
Passend zu Kalbsbraten, Geflügel, Eintöpfe.

Heida du Valais 75cl 53.00

(Höchstgelegener Rebbau von Europa)
Rebsorte: Heida
Weich und reichhaltig, runde, optimale Struktur.
Passend zum Aperitif, kalte Platte Fischgerichte, Krustentiere, Krustentiere,
Weichkäse.

Schweizer Flaschenweine

Rot

CHF

Pinot noir Lucifer – de Salquenen 75cl 51.00

Rebsorte: Pinot noir

Der Pinot noir "Lucifer" ist von rubinroter, starker Farbe.

Sein Bouquet erinnert an rote Früchte und Lakritze.

Im Gaumen zeugt verschlossenes Tannin von seinem Alterungspotenzial.

Harmonisch und fein im Abgang.

Ausgezeichnet als "Bester Schweizer Rotwein" Expovina 2006

Passt zu Kalbsbraten, Käse.

Humagne rouge – de Salquenen 75cl 61.00

Rebsorten: Humagne Rouge

Die intensive Farbe zeugt von seiner Jugendlichkeit. Die sortentypischen Aromen von Unterholz und Waldbeeren prägen das Bouquet. Im Gaumen überzeugt er mit rustikalen Tanninen und einem ansprechenden Säurespiel.

Passend zu Lammfleisch, Wild, Pilzgerichte und Hartkäse.

Aigle rouge Monseigneur – Chablais 70cl 54.00

Rebsorte : Pinot Noir (Blauburgunder)

Robe: Leuchtendes, dichtes, kräftiges Purpur

Nase: Typische Blauburgunderaromen mit Noten von reifen Früchten und Unterholz

Gaumen: Sehr geschmacksvoll mit einer geschmeidigen, sinnlichen Textur.

Passend zu Rinds- und Lammgrilladen, Tournedos, Ente, Wild und Käse.

Rot

CHF

Ticinello - Merlot del Ticino

75cl

47.00

Rebsorte: Merlot

Robe: Dunkles rubinrot

Nase: Intensive Aromen nach Brombeeren und Pflaumen

Gaumen: Endet sehr harmonisch auf der Frucht

Weich und reichhaltig, runde, optimale Struktur.

Passend zu Charcuterie, Bündnerfleisch, Carpaccio, Terrine, Geflügel, Schinkenkeule, Alpenkäse

Rosé

CHF

Oeil de perdrix - Neuenburger

75cl 49.00

Rebsorte: Pinot noir

Zwiebelschalefarben, mit orangen Reflexen. Kleine Himbeeren und

Johannisbeeren im fruchtbetonten Bouquet, begleitet durch eine feine Würze

Passt zu Aperitif, grilliertem Lamm, Lachs und asiatischer Küche.

Französische Flaschenweine

Burgunder

Rot		Jahrgang		CHF
454	Moulin à Vent	2006/08	75cl	48.00
456	Châteauneuf-du-Pape	2008	75cl	62.00
459	Pommard	2006	75cl	99.00

Bordeaux

Rot

441	Haut-Médoc	1999	75cl	68.00
	Château d'Agassac			
442	St. Emilion „le Clocher“	2007	75cl	
	49.00			

Italienische Flaschenweine

Piemont

CHF

Barbera del Monferrato Campomoro, DOC 75cl 37.00

Rebsorte: Barbera

Vollmunding, fruchtig und frisch.

Zu jeder Gelegenheit ein herrlicher Wein

Sardinien

Costera Cannonau di Sardegna, DOC 75cl 51.00

Rebsorten: Cannonau, Carignano, Bovale Sardo.

Diese Assemblage aus drei einheimischen Rebsorten enthüllt sich als typisch, fruchtig und kräftig.

Passend zu Grilladen, Eintöpfe, Pasta, Gemüseauflauf

Sizilien

Nero d'Avola, « Tenuta Rapitala » DOC 75cl 47.00

Rebsorten: Nero d'Avola

Reichhaltiges Aroma mit einem Touch von Beeren.

Passend zu allen Fleischgerichten, Käse, Tunafisch, Teigwaren.

Wir empfehlen Ihnen folgende Flaschenweine

Schweiz

CHF

Syrah du Valais 75cl 51.00

Rebsorte: Syrah

Schöne Struktur, reichhaltige Tannine, kraftvoll, lang anhaltend.

Passend zu Wildgerichten, Truthahn, rotes grilliertes oder ans Sauce zubereitetes Fleisch, Lammkeule, Käseplatte.

Spanien

Rioja Beronia, Reserva 75cl 47.00

Rebsorte : Tempranillo, Graciano y Mazuelo

Gereift in amerikanischer und französischer Eiche.

Kirschenrote Farbe mit kräftig- fruchtigem Aroma.

Passend zu allen Fleischgerichten, Käse, Tunafisch, Teigwaren.

Portugal

Quinta das Carvalhas 75cl 45.00

Rebsorten: Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional

Filigraner, tiefgründiger Qualitätswein mit Struktur, Stoff und Harmonie, die im lange anhaltenden Finish zur vollen Entfaltung gelangen.

Passend zu Fleisch, gereifter Käse, Käse, Lamm, Rind, Rindsfilet, Stroganoff, Wild.

Preise inkl. der gesetzlichen MWST / Prices incl. legal VAT

Offene Weine

Weisswein

	10cl	20cl	50cl
Luins	4.40	8.80	22.00
Fendant	4.40	8.80	22.00
St. Saphorin	5.20	10.40	26.00
Flaschenweinqualität:			
Chardonnay blanc			28.00

Rotwein

	10cl	20cl	50cl	100cl
Goron	4.40	8.80	22.00	44.00
Montepulciano d`Abruzzo	4.40	8.80	22.00	
Dôle du Valais	4.70	9.40	23.50	
Merlot del Ticino	4.90	9.80	24.50	
Flaschenweinqualität:				
Rioja « Capitoso Crianza 2008»				31.00
La Golette Valais AOC				27.00

Rosé

Oeil de perdrix « Valais »	4.70	9.40	23.50
----------------------------	------	------	-------

Bier

Flaschenbier

		CHF
Rugenbräu Lager hell	50cl	6.20
Rugenbräu Spezial hell	33cl	4.90
Erdinger Weissbier	50cl	7.20
Rugenbräu Dunkel	33cl	5.10
Clausthaler (Alkoholfrei)	33cl	5.10

Im offen Ausschank

Rugenbräu Lager	30cl	4.20
Rugenbräu Lager (Tulpe)	20cl	3.80
Rugenbräu Lager	50cl	5.80

Kaffee

	CHF
Kaffee Crème / Koffeinfrei / Espresso	4.20
Espresso doppelt	6.70
Cappuccino	4.60
Schale (Milchkaffe)	4.40
Kaffee – Melange (mit Schlagsahne)	5.70
Latte Macchiato	5.20
Schokolade / Ovomaltine	4.20
Milch	3.30
Kaffee fertig	
Kernobst / Zwetschgen / Pflümli2cl	6.70
Kaffee Lutz	
Kernobst / Zwetschgen / Pflümli2cl	5.70
 Kaffeespezialitäten mit Schlagsahne	
Kaffee Alpina (mit Gravensteiner-Zwetschgen)	8.00
Kaffee di Saronno Amaretto	11.00
Irish coffee (mit Tullamore Whisky)	12.00
French coffee (mit Grand Marnier)	12.00
Kaffee Bailey`s	10.00
 TEE	
Schwarz, Hagenbutten, Eisenkraut, Lindenblüten, Kamillen, Pfefferminz, Früchte, Grün	4.00
Glühwein	7.50
Tee Rum	6.50
Grog	7.00

Mineralwasser und Süssgetränke

CHF

Flaschengetränke

Adelbodner Mineral mit Kohlensäure Liter 9.70

Valser Silence (ohne Kohlensäure) 0.33cl 4.20

Valser Silence (ohne Kohlensäure) 0.75cl 8.20

Im Offenausschank 0.30cl 0.50cl

CHF

CHF

Valser Mineral (mit Kohlensäure) 4.20 5.40

Sprite, Fanta 4.20 5.40

Ramseier Apfelsaft 4.20 5.40

Rivella Rot 4.20 5.40

Coca Cola / Coca Cola Zero 4.20 5.40

Apfelschorle 4.20 5.40

Bittergetränke und Tonic

Schweppes Tonic/Bitter lemon (0.20cl) 4.40

Obst und Fruchtsäfte

Orangensaft, Grapefruitsaft 4.20 5.20

Multivitaminsaft 4.50 5.70