

## Flaschen-Wein im Offenausschank

Weiss	JG	1dl	70/75cl
<b>Johannisberg AOC "Chai du Baron" Sion</b> Region: Schweiz Valais, Chamonson	2017	6.60	49.50
<b>Merlot Bianco "TANDRIS", Guido Brivio</b> Region: Tessin Mendrisio	2017	6.40	48.00
<b>"Custoza" DOC Bianco San Rustico</b> Region Italien, Region Verona	2018	5.80	43.50
<b>Gelber Muskateller, M. Rosenberger</b> Region: Niederösterreich	2018	6.20	46.50
<b>Riesling "Traisental", M. Rosenberger</b> Region: Niederösterreich	2017	6.20	46.50
<b>Rot</b>			
<b>Negroamaro "Luccarelli" Apulien</b> Region: Apulien	2017	5.20	39.00
<b>Blauburgunder Maienfelder, Paul Komminoth</b> Region: Graubünden, Bündner Herrschaft	2016	6.60	49.50
<b>"Leon" Ass. Rouge, Chai du Baron, Sion</b> Region: Valais, Sitten	2017	6.40	48.00
<b>Blauer Zweigelt, M. Rosenberger</b> Region: Niederösterreich	2017	6.20	46.50

## Weissweine

### Schweiz

70/75cl

#### Luzern

Cuvée Kaiserin RxS Federweiss VdP, Hitzkirch 2017 49.50

Trauben: Riesling-Silvaner, Blauburgunder (Federweiss)

Empfehlung: Apéro, Fisch, leichte Gerichte, Spargeln

#### Tessin

Merlot Bianco "TANDRIS", Guido Brivio 2017 48.00

Region: Tessin Mendrisio

Empfehlung: zu Apéro, Felchen und Egli, Antipasti

#### Neuenburg

"La Griffole" Chardonnay AOC Cressier NE 2018 43.00

Region: Neuenburg, Domaine Grisoni, Cressier / Chardonnay

Empfehlung: Geflügel, Fisch, helles Fleisch an Rahmsauce

#### Wallis

Johannisberg AOC "Chai du Baron" Sion 2017 49.50

Region: Schweiz Valais, Chamonson

Empfehlung: Apéro, Weichkäse, Fisch/Pasteten, Spargeln

Heida / Paien, Jacques Germanier AOC, Conthey 2017 47.00

Region: Valais

Empfehlung: Apéro, Käse, Fisch, Terrine,

Cuveé blanc Madame Rosemarie AOC 2017 52.00

Region: Valais, Salquenen

Empfehlung: Apéro, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte, asiatische Küche

Petit Arvine AOC "Hurlevent", Charles Favre, Sion 2017 49.00

Region: Valais, Sitten

Empfehlung: Apéro, Meeresfrüchte, Fisch, Geflügel, Käse, Dessert

*Für Sorgen sorgt das liebe Leben.  
Und Sorgenbrecher sind die Reben.*

Waadt		<u>70/75cl</u>
<b>Epesses blanc AOC Lavaux „La République“</b>	2017	47.00
Region: Waadt, Winzer Patrick Fonjallaz, Epesses Empfehlung: Apéro, Käse, Fisch, leichte Speisen		
<b>Dézaley AOC Grand Cru "L'Evêque" Lavaux</b>	2017	49.00
Region: Waadt, Winzer Patrick Fonjallaz, Epesses Empfehlung: Apéro, Käse, Felchen und Egli, Cordon- Bleu		
<b>Cure d'Attalens AOC, Maison Obrist AOC</b>	2017	49.00
Region: Waadt, Lavaux / Chasselas Empfehlung: Apéro, Käse, Fisch, leichte Speisen		
<b>Österreich</b>		
<b>Gelber Muskateller, M. Rosenberger</b>	2018	46.50
Region: Niederösterreich Empfehlung: Apéro, trocken fruchtig - ein Hochgenuss		
<b>Riesling "Traisental", M. Rosenberger</b>	2017	46.50
Region: Niederösterreich Empfehlung: Fisch, helles Fleisch, Apéro		
<b>Italien</b>		
<b>Langhe Arneis DOP bianco "Runcneuv"</b>	2018	43.00
Region: Piemont, Neviglie, Agr. Roberto Sarotto Empfehlung: Apéro, leichte Vorspeise, Fisch, helles Fleisch		
<b>"Custoza" DOC Bianco San Rustico</b>	2018	43.50
Region: Verona / Trauben: Trebbiano, Tocai, Riesling, Garganega Empfehlung: Apéro, Vorspeisen, Fisch, Geflügel, Pasteten		
<b>Spanien</b>		
<b>„Dona Beatrice“ Verdejo Rueda DOC</b>	2017	39.00
Region: Rueda / Traube: Verdejo Empfehlung: Apéro, Vorspeise, Felchen und Egli - erfrischend		
<b>Rosé-Weine</b>		
<b>Schweiz</b>		
<b>Oeil-de-Perdrix "Les Moussières", Dom. Grisoni</b>	2018	42.00
Region: Neuenburg, Domaine Grisoni, Cressier / Pinot-Noir Empfehlung: leichte Vorspeisen, Wienerschnitzel, Risotto,		



## Exklusivität im Zollhaus

Der Weinbaubetrieb von Martin Rosenberger, Niederösterreich, ist ein Kleinod. Unser Winzer, Martin Rosenberger, ist Weinbau- und Kellermeister sowie Diplom-Sommelier. Er bewirtschaftet 2,4 Hektaren eigenes Rebland mit auserlesenen Traubensorten. Wir kennen Martin seit längerer Zeit und sind von seinen Weinen überzeugt. Es freut uns, dass wir seine Weine exklusiv unseren Gästen anbieten können. Überzeugen Sie sich von den aussergewöhnlichen Weinen von Martin Rosenberger.

		75cl	1dl
<b>Gelber Muskateller, M. Rosenberger</b>	<b>2018</b>	<b>46.50</b>	<b>6.20</b>

Das Bukett ist intensiv, mit floralen Akzenten, frischen Zitrusnoten und duftiger Muskataromatik, bis hin zu feiner Kräuterwürze. Der trockene-schlanke Weisswein ist gut strukturierte, das kompakte Geschmacksbild zeigt traubig-weinige Finesse mit einem feinen Fruchtaroma. Der vielseitige Muskateller eignet sich besonders als animierender Aperitif und begleitet ebenso frische Vorspeisen, auch wenn sie einen exotischen Touch haben.

<b>Riesling "Traisental", M. Rosenberger</b>	<b>2017</b>	<b>46.50</b>	<b>6.20</b>
--	-------------	--------------	-------------

Fruchtiges Aroma erinnernd an Marille, Pfirsich. Im Gaumen zeigt er ein angenehmes Säurespiel. Sein helles Goldgelb mit Grünreflexe, zart unterlegten Steinobstnuancen, feine Aromen von gelben Früchten, räsentiert er sich, trotz seiner Jugendlichkeit, bereits sehr facettenreich und mineralisch. Genissen Sie den Riesling Traisental, gewachsen in der Nähe vom Kloster Göttweig, zusammen mit unseren traditionellem Fischgerichten.

<b>Blauer Zweigelt, M. Rosenberger</b>	<b>2017</b>	<b>46.50</b>	<b>6.20</b>
--	-------------	--------------	-------------

Rubinrote Farbe, fruchtiges Bukett nach Kirschen und roten Beeren, zarte Tanine. Am Gaumen ist dieser Wein schön ausgewogen und abgerundet. Ein mundiger und angenehmer Rotwein. Wir empfehlen diesen Wein zu unseren allgemeinen Gerichten und wer lieber einen Rotwein zu unseren Fischspezialitäten mag, ist mit „Blauer Zweigelt“ gut beraten.

*Wein ist die Nachtigall unter den Getränken*

*(Voltaire)*

## Rotweine

### Schweiz

70/75cl

#### Luzern

**Cuvée Kaiserin Blauburg/Zweigelt, Hitzkirch** 2017 49.50

Trauben: Blauburgunder, Zweigelt

Empfehlung: Fisch, helles Fleisch

#### Aargau

**"Vigoroso" VPS Nauer Classic** 2017 47.00

Region: Bremgarten

Empfehlung: helles Fleisch, Käse, Teigwaren,

**"Nobler Blauer" VPS, Nadine Saxer Neftenbach** 2017 48.00

Region: Zürich, Schweiz

Empfehlung: helles Fleisch, Geflügel, Käse

#### Neuenburg

**Cuveé "Saint-Louis" Pinot Noir AOC, Dom. Grisoni** 2016 45.00

Region: Cressier NE, Domaine Grisoni, / Pinot-Noir

Empfehlung: Wildspezialitäten, rotes Fleisch

#### Graubünden

**Fläscher Pinot Noir AOC, Weingut Davaz, Fläsch** 2017 49.00

Region: Bündner Herrschaft

Empfehlung: Trockenfleisch, Käse, Kalbfleisch, Geflügel.

**Blauburgunder Maienfelder, Paul Komminoth** 2016 49.50

Region: Bündner Herrschaft

Empfehlung: Trockenfleisch, Halbhartkäse, Kalbfleisch, Geflügel.

**Malanser AOC Pinot Noir, von Salis, Landquart** 2017 51.00

Region: Bündner Herrschaft

Empfehlung: Trockenfleisch, Kalbfleisch, Geflügel, Halbhartkäse

<b>Tessin</b>		<u>70/75cl</u>
<b>Merlot Reserva "San Zeno", Tamborini</b>	2016	54.00
Region: Tessin		
Empfehlung: Pasta, Risotto, Kaninchen, Fleisch		
<b>Quattromani Merlot, Tamborini, (Ta, De, Br, Gia)</b>	2015	102.00
Region: Tessin		
Empfehlung: Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild, Käse		
<b>Wallis</b>		
<b>"Leon" Ass. Rouge, Chai du Baron, Sion</b>	2017	48.00
Region: Valais, Sitten		
Trauben: Merlot/Diolinoir		
Empfehlung: Fleisch und Käse		
<b>Cuveé rouge Madame Rosemarie AOC</b>	2016	52.00
Region: Valais, Salquenen		
Empfehlung: Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild, Käse		
<b>Cornalin "Montibeux" AOC, Dom. Rouvinez Sierre</b>	2017	54.00
Philippe Rouvinez, Frédéric Rouvinez und Véronique Besson-Rouvinez		
Empfehlung: Grill, Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild, Käse		
<b>Humagne Rouge AOC, Dom. Rouvinez Sierre</b>	2016	54.00
Philippe Rouvinez, Frédéric Rouvinez und Véronique Besson-Rouvinez		
Empfehlung: Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild, Käse		
<b>Syrah AOC, Charles Bonvin, Sion</b>	2016	53.00
Bonvin 1858 ist das älteste Weinhaus im Wallis		
Empfehlung: Lamm- und Schweinefleisch, Wild, Käse		
<b>Cuvée 1858 Rouge, Charles Bonvin</b>	2015	69.00
Bonvin 1858 ist das älteste Weinhaus im Wallis		
Trauben: Cornalin, Syrah / Ausb. In neuen Barriques		
Empfehlung: Lamm, Wild, kräftige Speisen, Käse		

## Österreich

75cl

---

### Blauer Zweigelt, M. Rosenberger

2017

46.50

Region: Niederösterreich,

Empfehlung: Fisch, helles Fleisch, Risotto - oder solo zum geniessen

## Italien

### Brunello di Montalcino DOCG Tenuta Argiano

2014

64.00

Region: Toscana, Montalcino / Sangiovese Grosso

Empfehlung: Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild, Käse

### "Elena" Barbera DOP d'Alba

2016

55.00

Region: Piemont, Neviglie, Agr. Roberto Sarotto / Barbera

Empfehlung: Kalbs- oder Rindsfleisch, Risotto, Pasta

- mit bester Empfehlung

### Barolo DOCG "Briccobergera"

2010

66.00

Region: Piemont, Neviglie, Agr. Roberto Sarotto / Barbera

Empfehlung: Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild, Käse

- der Klassiker

### Amarone del Valpolicella "Fatt. Farina"

2014

62.00

Region: Veneto, / Traubensorten: Corvina-Rondinella-Molinara

Empfehlung: Lamm, Wildgerichten, Braten, gereiftem Käse

### Amarone della Valpo. DOP "Fatt. Recchia"

2014 50cl Fl. 35.00

Region: Veneto, / Traubensorten: Corvina-Rondinella-Molinara

Empfehlung: Lamm, Wildgerichten, Braten, gereiftem Käse

- die kleine Flasche zum guten Essen

*Schade, dass man einen Wein  
nicht streicheln kann.*

		<u>75cl</u>
<b>Cannonao di Sardegna "Lillove" G. Gabbas</b>	2017	46.00
Region: Italien, Sardinien, Nuoro / Cannonau = Grenache		
Empfehlung: helles Fleisch, Risotto, Teigwaren		
<b>Negroamaro "Luccarelli" Apulien</b>	2017	39.00
Region: Süditalien, Apulien		
Empfehlung: Pasta Variationen, helles Fleisch, Wurstwaren, oder zum Jass		
<b>Sassicaia DOC "Tenuta San Guido", Bolgheri</b>	2010	272.00
Trauben: Cabernet Sauvignon		
Empfehlung: Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild, Käse		
<b>Tignanello IGT Toscana "Antinori"</b>	2014	178.00
Trauben: Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon		
Empfehlung: Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild, Käse		

## Spanien

### Rioja

<b>Rioja DOCa Club Privada Crianza</b>	2014	39.00
Region: La Rioja - Baron de Ley / Tempranillo		
Empfehlung: Lamm, helles oder dunkels Fleisch, Käse, Wurst	2014	50cl Fl. 26.50
Barriques: 14 Monate Barrique amerik.-Eiche		

### Castilla

<b>"Profundo" Variedes Nobles Bodega Fontana</b>	2017	45.00
Region: Castilla / Tempranillo-Garnacha-Syrah		
Empfehlung: Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild, Käse		
- ein komplexer dichter Rotwein, "Profundo" (tiefgründig)		
<b>"Apostata" Old Vine Tempranillo DVM</b>	2016	42.00
Regionen: Cigales/Toro/Uclés/Castilla LM		
Empfehlung: Fleischgericht, gebratener Fisch, Lamm, Hartkäse		
- Erzeugt aus Trauben alter Tempranillo-Rebstöcke aus 4 Regionen		
- "Apostata" = abtrünnig / ausserhalb der Norm		



## Valdepusa, "top de españa"

75cl

### "Graciano" Marq. de Grinon Grand Pagos de Familia

2011

51.00

Region: Spanien, Toledo, Dominio de Valdepusa

Trauben: Graciano

Empfehlung: zu allen Fleischspeisen, Teigwaren, Käse

### "Emeritus" Marq. de Grinon Grand Pagos de Familia

2005

78.00

Region: Spanien, Toledo, Dominio de Valdepusa

Trauben: Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot

Empfehlung: Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild, Käse

Ausbau: 20 - 24 Mte. Ausbau in französischen Barriques

#### Valdepusa DO, "Pagos de Familia" - Winzer Carlos Falco

Carlos Falco legte das Fundament für „Vino de Pago“, oberste Klasse der spanischen Weinscala. Seine Weine spielen in der höchsten "Wein-Liga". Er ist ein Pinonier im spanischen Weinbau. Carlos Falco, Marquise de Grinon, ist zwar ein echter "Blaublüter" aber im Herzen ein Bauer geblieben. Er hat Agronomie in der USA studiert, den Weinbau verfeinerte er in Bordeaux und ist Gründer und Vorsitzender der „Grandes Pagos de Espanã“, die Vereinigung für spanischer Topweingüter.  
Geniessen und gönnen Sie sich einen spanischen Traum.  
Sie werden nicht enttäuscht sein.

*Im Wein liegt Wahrheit und  
mit der stößt man überall an.*

*(Friedrich Hegel)*

# Frankreich

## Côtes-du-Rhône

75cl

**"Cuvée Marius" - Le Pic des Combettes** 2013 51.00

Region: Côtes du Rhône Villages AOC

Trauben: Grenache, Syrah, Mourvèdre

Empfehlung: Lamm, Rinds- und Kalbfleisch, Wild, Käse

**Châteauneuf-du-Pape AOC, Aug. Favier** 2011 78.00

Region: Frankreich, Châteauneuf-du-Pape, Dom. Saint Préfert

Trauben: Grenache, vieux Cinsault, Syrah

Empfehlung: Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild, Käse

## Burgund

**Santenay AC 1er Cru "Clos Rousseau"** 2016 73.00

Trauben: Pinot Noir Domaine Cyrot Buthiaut

Region: Côte de Beaune, Santenay

Empfehlung: Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild, Käse

**Gevrey-Chambertin AC "Les Jeunes Roi"** 2016 83.00

Trauben: Pinot Noir Domaine Tortochot

Region: Côte de Nuits, Gevrey-Chambertin

Empfehlung: Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild, Käse

## Bordeaux

**Chât. Desmirail 3ème Cru Classé** 2011 96.00

Region: Bordeaux Margeaux AC

Trauben: Petit Verdot, Cabernet Franc, Merlot, Cab.-Sauv.

Empfehlung: Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild, Käse

**Chât. Rauzan Gassies, Grd. Cru Classé** 2010 112.00

Region: Bordeaux Margeaux AC

Trauben: Cab-Sauv., Merlot, Cab.-Franc, Petit-Verdot

Empfehlung: Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild, Käse

**Chât. Montrose 2ème Cru Classé** 2011 158.00

Region: Bordeaux Saint Estèphe AC

Trauben: 63% CS, 22 Me, 12% CF, 3% PV

Empfehlung: Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild, Käse

## Schaumweine / Prosecco / Champagne

### Italien

75cl

---

#### Prosecco "Perlae Naonis" DOCG Brut

2018

46.00

Azienda San Simone

Region: Italien, Veneto, Treviso, Porcia, Col. di Conegliano,

Trauben: Glera früher Prosecco

Empfehlung: Apéritif mit Hefengebäck, Vorspeisen

### Frankreich

#### Champagne Rosé Virginie T. (Taittinger)

79.00

Region: Champagne

Trauben: Pinot Noir

Empfehlung: Aperero, Fisch, Meeresfrüchte, helles Fleisch, Geflügel

#### Champagne Brut Premier Louis Roederer

98.00

Region Champagne

Trauben: 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier

Empfehlung: Apéro, helles Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte

- der grosse Klassiker für spezielle Anlässe.



MAISON FONDÉE EN 1776

**LOUIS ROEDERER**

C H A M P A G N E

## Halbliter im Offenausschank

Weiss	1dl	2dl	3dl	5dl
Fendant AOC, Dom. Rouvinez Sierre	4.30	8.60	12.90	21.50
St. Saphorin AOC, Patrick Fonjallaz	6.40	12.80	19.20	32.00
<b>Rosé</b>				
Oeil de Perdrix du Valais, Cave St. Pierre	5.20	10.40	15.60	26.00
<b>Rot</b>				
Navarra Tempranillo "3-Bandes"	4.80	9.60	14.40	24.00
Dôle Pino-Noir "Jägerblut"	4.80	9.60	14.40	24.00
Regent "Döttinger" AOC	5.30	10.60	15.90	26.50
Epesses Rouge "C. Trois Soleils"	5.80	11.60	17.40	29.00

## 50cl - Flaschen mit Korkverschluss

<b>Rioja DOCa Club Privada Crianza</b>	2014	50cl Fl. 26.50
Region: La Rioja - Baron de Ley / Tempranillo		
Empfehlung: Lamm, helles oder dunkels Fleisch, Käse, Wurst		
Ausbau: 14 Monate Barrique, amerik.-Eiche		
<b>Amarone della Valpo. DOP "Fatt. Recchia"</b>	2014	50cl Fl. 35.00
Region: Veneto, Valpolicella/ Corvina-Rondinella-Molinara		
Empfehlung: Lamm, Wildgerichten, Braten, gereiftem Käse		