

Flaschen-Wein im Offenausschank

Weiss	JG	1dl	70/75cl
Johannisberg AOC "Chai du Baron" Sion Region: Schweiz Valais, Chamonson	2017	6.60	49.50
Merlot Bianco "TANDRIS", Guido Brivio Region: Tessin Mendrisio	2017	6.40	48.00
"Custoza" DOC Bianco San Rustico Region Italien, Region Verona	2018	5.80	43.50
Gelber Muskateller, M. Rosenberger Region: Niederösterreich	2018	6.20	46.50
Riesling "Traisental", M. Rosenberger Region: Niederösterreich	2017	6.20	46.50
Rot			
Negroamaro "Luccarelli" Apulien Region: Apulien	2017	5.60	42.00
Blauburgunder Maienfelder, Paul Komminoth Region: Graubünden, Bündner Herrschaft	2016	6.60	49.50
"Leon" Ass. Rouge, Chai du Baron, Sion Region: Valais, Sitten	2017	6.40	48.00
Blauer Zweigelt, M. Rosenberger Region: Niederösterreich	2017	6.20	46.50

Weissweine

Schweiz

70/75cl

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.
" Johann Wolfgang von Goethe "*

Waadt		<u>70/75cl</u>
Epesses blanc AOC Lavaux „La République“	2017	47.00
Region: Waadt, Winzer Patrick Fonjallaz, Epesses Empfehlung: Apéro, Käse, Fisch, leichte Speisen		
Dézaley AOC Grand Cru "L'Evêque" Lavaux	2017	49.00
Region: Waadt, Winzer Patrick Fonjallaz, Epesses Empfehlung: Apéro, Käse, Felchen und Egli, Cordon- Bleu		
Cure d'Attalens AOC, Maison Obrist AOC	2017	49.00
Region: Waadt, Lavaux / Chasselas Empfehlung: Apéro, Käse, Fisch, leichte Speisen		
Österreich		
Gelber Muskateller, M. Rosenberger	2018	46.50
Region: Niederösterreich Empfehlung: Apéro, trocken fruchtig - ein Hochgenuss		
Riesling "Traisental", M. Rosenberger	2017	46.50
Region: Niederösterreich Empfehlung: Fisch, helles Fleisch, Apéro		
Italien		
Langhe Arneis DOP bianco "Runcneuv"	2018	43.00
Region: Piemont, Neviglie, Agr. Roberto Sarotto Empfehlung: Apéro, leichte Vorspeise, Fisch, helles Fleisch		
"Custoza" DOC Bianco San Rustico	2018	43.50
Region: Verona / Trauben: Trebbiano, Tocai, Riesling, Garganega Empfehlung: Apéro, Vorspeisen, Fisch, Geflügel, Pasteten		
Spanien		
"Dona Beatrice" Verdejo Rueda DOC	2017	39.00
Region: Rueda / Traube: Verdejo Empfehlung: Apéro, Vorspeise, Felchen und Egli - erfrischend		
Rosé-Weine		
Schweiz		
Oeil-de-Perdrix "Les Moussières", Dom. Grisoni	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
Gelber Muskateller, M. Rosenberger	2018	46.50	6.20

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.

Riesling "Traisental", M. Rosenberger	2017	46.50	6.20
--	-------------	--------------	-------------

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.

Blauer Zweigelt, M. Rosenberger	2017	46.50	6.20
--	-------------	--------------	-------------

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

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

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

2014

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>
Cannonao di Sardegna "Lillove" G. Gabbas	2017	46.00
Region: Italien, Sardinien, Nuoro / Cannonau = Grenache Empfehlung: helles Fleisch, Risotto, Teigwaren		
Negroamaro "Luccarelli" Apulien	2017	42.00
Region: Süditalien, Apulien Empfehlung: Pasta Variationen, helles Fleisch, Wurstwaren, oder zum Jass		
Sassicaia DOC "Tenuta San Guido", Bolgheri	2010	272.00
Trauben: Cabernet Sauvignon Empfehlung: Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild, Käse		
Tignanello IGT Toscana "Antinori"	2014	178.00
Trauben: Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Empfehlung: Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild, Käse		

Spanien

Rioja

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

Castilla

"Profundo" Variedes Nobles Bodega Fontana	2017	45.00
Region: Castilla / Tempranillo-Garnacha-Syrah Empfehlung: Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild, Käse - ein komplexer dichter Rotwein, "Profundo" (tiefgründig)		
"Apostata" Old Vine Tempranillo DVM	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 of Spain "

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 España“, die Vereinigung für spanische 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: Apéro, 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
Rosé				
Oeil de Perdrix du Valais, Cave St. Pierre	5.20	10.40	15.60	26.00
Rot				
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

Rioja DOCa Club Privada Crianza	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		
Amarone della Valpo. DOP "Fatt. Recchia"	2014	50cl Fl. 35.00
Region: Veneto, Valpolicella/ Corvina-Rondinella-Molinara		
Empfehlung: Lamm, Wildgerichten, Braten, gereiftem Käse		