

7 dl F L A S C H E N Q U A L I T Ä T im Offenausschank		1.0 dl	7.5 dl	zum Mitnehmen
W E I S S				
Chardonnay Gran Sasso Terre di Chieti Italia	2009	6.50	45.00	15.00
Dieser italienische Weisswein hat ein einladendes Bouquet, feinfruchtig von tropischen Früchten. Mit frischem Charakter und viel Trinkvergnügen.				
Traminer Riesling "Rosemount Estate"	2008	6.50	45.00	15.00
Leuchtend helles Strohgelb, schönes Süß-Säure-Verhältnis, würzig, tropisch, frischer Abgang. Ein idealer Sommerwein!				
R O T				
Armille Syrah, Bisceglia, Basilikata, Italien	2009	7.50	52.00	24.00
Violett rot. Komplexes Bouquet von Brombeeren und Cassis. Im Gaumen frisch und Harmonisch mit einem feinen Geschmack nach roten Früchten.				
Primitivo di Manduria DOC, Felline, Italia	2007/08	7.50	52.50	19.50
Dichtes rubinrot, gehaltvolles Bouquet von reifen, schwarzen Früchten und würziger Note von Tabak und Schokolade, dicht und ausgewogen im Geschmack, mit reifen kräftigen Tanninen und typischen balsamischen Eindrücken und Pfeffernuancen im Abgang.				
Tempranillo La Mancha Spanien	2008	6.50	45.00	15.00
Die Frucht dominiert das Eichenholz, das wunderbar in den Wein eingebunden ist. Intensiver Auftakt mit vollem Charakter und Kraft. Ein trendiger Wein der Spass macht.				
Santa Alvara Chile	2006	6.70	45.00	19.50
In der Nase duftend nach roten Früchten, umhüllt von feinen Eichennoten. Diese Kombination verleiht dem Wein einen komplexen Touch.				
I N K A R A F F E N Z U 1, 2, 3, 5 dl		1.0 dl	5.0 dl	
W E I S S				
Chardonnay Romand			26.00	12.00
Der fruchtig elegante aus dem Wallis in der 5 dl Flasche				
Fendant „Solaire“ der fruchtige Walliser		4.80	24.00	9.00
Féchy ein bewährter aus dem La Côte		4.80	24.00	9.00
R O S É				
„Oeil de Perdrix“ eine Klasse für sich!			27.00	11.00
Rosatello della Toscana DOC fruchtiger Wein		4.80	24.00	
R O T				
Nero D'Avola Sicilia	50cl	2009	27.50	
Merlot del Ticino - Cantina Sociale Mendrisio		5.20	26.00	
der charmante aus unserer Sonnenstube				
Montepulciano D'Abruzzo		4.80	24.00	
ein fruchtiger leichter Rotwein				
Chianti Classico DOC , der klassische aus der Toscana		5.20	26.00	

Angefangene Flaschen geben wir Ihnen gerne zum fertig geniessen mit nach Hause.

WEISSWEINE

7.5 dl

zum Mitnehmen

Chardonnay Gran Sasso Terre di Chieti Italia

2009

45.00

15.00

Dieser italienische Weisswein hat ein einladendes Bouquet, feinfruchtig von tropischen Früchten. Mit frischem Charakter und viel Trinkvergnügen.

Traminer Riesling "Rosemount Estate "

2008

45.00

15.00

Leuchtend helles Strohgelb, schönes Süss-Säure-Verhältnis, würzig, tropisch frischer Abgang. Ein idealer Sommerwein

ROTWEINE

Amarone della Valpolicella, Valpantena Italia

2007/08

64.00

35.00

Tief dunkle Farbe, komplexes Bouquet mit dunklen Früchten und Gewürzen. Welcher voller Körper, kräftig intensiver Abgang mit feiner Tanninnote.

Terre Brune Carignano DOC Santadi, Italien

2005

87.00

56.00

Intensives Rubinrot, komplexes Bouquet, Kakaopulver, Pflaumen, Heidelbeeren, süsse Gewürze, feines Holz und Trockenfrüchte in der Nase und im Mund eine schöne Tiefe.

Gemola, Italia

2004

65.00

40.00

Mit einem Bouquet von Kirschen und Brombeeren, sein weicher Körper und langer Abgang vollenden diesen edlen Tropfen. (70% Merlot und 30% Cabernet)

Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Italien

2007

62.00

30.00

im Eichenfass gelagert mit intensivem, würzigem Duft nach reifen Kirschen und Veilchen, sticht in die Nase mit langem Abgang

Rocca Rubia, Sardinien

2007/08

55.00

25.00

Ein Wein von rubinroter Farbe, mit einem Bouquet von überreifen, gekochten Früchten.

„Les Terrasses“ Alvaro Palacios, Spanien

2007

68.00

38.00

Das Lieblingskind des zweifachen Winzers des Jahres.

Haan Merlot, Australien

2005/06

89.00

50.00

Ein grosser Wein. Vanille und Eiche Nachgeschmack. Grosszügiges volles Fruchtaroma mit einem warmen Ende.

Hausapero "Prosecco mit Holunderblütensirup" 1.0 dl 9.50

Zugerkiss "Prosecco mit Fruchtbrand-Likör" 1.0 dl 9.50

Prosecco 1.0 dl 8.50

Kir (Weisswein mit Crème de Cassis) 2.0 dl 8.00

Gespritzter Weisswein 2.0 dl 7.50

Zu einem Glas Wein empfehlen wir ein feines Weinhäppchen: Fr. 7.00