



„Der Wein erfreut des Menschen Herz und die Freudigkeit ist die Mutter aller Tugenden.“ Johann Wolfgang von Goethe

Die Rebe - eine Pflanze, welche weltweit einen grossen Ruhm ehrt und von schon so vielen Dichtern und Poeten umschrieben wurde - hat in der Schweiz eine der grössten Vielfalten erreicht.

Gekeltert von ausgezeichneten Winzern, welche Weine von regionaler Bedeutung bis zu nationaler, ja sogar internationaler Anerkennung produzieren. Deshalb haben wir uns entschieden, unserem einheimischen Weinbau künftig mehr Beachtung zu schenken.

Stolz erfüllt möchten wir Ihnen eine gewachsene Palette an feinen Tropfen aus den verschiedenen Weinanbauregionen der Schweiz näher bringen. Dies nicht zuletzt im Sinne der Nachhaltigkeit und der Ökologie. So leisten Sie und wir, bei einem guten Glas Schweizer Wein, einen aktiven Beitrag für den Erhalt der Tradition der einheimischen Weinproduktion.

SUNSTAR OFFENWEINE WEISS

SCHWEIZ			CHF
Fendant, Wallis	<i>Fruchtig und mineralisch</i>	10cl	5
Riesling Silvaner, Graubünden	<i>Intensiv und elegant</i>	10cl	6

ITALIEN			
Roero Arnais, Piemont	<i>Zart, frisch und harmonisch</i>	10cl	5.5

SUNSTAR OFFENWEIN ROSÉ

SCHWEIZ			
Oeil de Perdix, Wallis	<i>Aromatisch und elegant</i>	10cl	6

SUNSTAR OFFENWEINE ROT

SCHWEIZ			
Pinot Noir, Wallis	<i>Reife Früchte und kräftig</i>	10cl	5.5
Blauburgunder, Graubünden	<i>Würzig, aromatisch und gehaltvoll</i>	10cl	6
Merlot rosso, Tessin	<i>Schwarze Beeren und schöne Balance</i>	10cl	6.5

ITALIEN			
Barbera d`Asti, Piemont	<i>Reich und typisch</i>	10cl	6

SPANIEN			
Don Pascual, Navarra	<i>Würzig und fruchtig</i>	10cl	5.5



Gekennzeichnete Weine stammen aus der Sunstar eigenen Weinkollektion.
Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Seite.

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.



KLEINFLASCHEN WEISSWEIN

SCHWEIZ

CHF

**Cuvée Madame Rosmarie
blanc AOCV**

Schweiz | Wallis
Adrian Mathier

*Petite Arvine, Pinot Blanc,
Pinot Gris und Sylvaner*

*Erfrischend/ leichte Salznote/ exotische Früchte/
angenehme Restsüsse/ vollmundig*

33

Jahrgang – 2016

37.5cl

Bianco Rovere Ticino DOC

Schweiz | Mendrisio
Guido Brivio

Merlot

*Komplexe Verschmelzung/ fruchtige Aromen/ Rösttöne/
Vanille und Caramell/ Gewürznoten nach Safran und Curry
Harmoniert zu: Fisch-, Meeresfrüchten und zu Antipasta*

39

Jahrgang – 2014

37.5cl

**Hospices De Salquenen
Petite Arvine**

Schweiz | Wallis
Adrian & Diego Mathier

Petite Arvine

*Reife Früchte/ Dominiert von Rhabarberkompott und
Grapefruit/ reife Säure/ lang anhaltende Fruchtigkeit
Harmoniert zu: Fisch und als Aperitif*

42

Jahrgang – 2016

50cl

KLEINFLASCHEN ROTWEINE

SPANIEN

Don Pascual DO Spanien Navarra Schuler St. Jakobskellerei	<i>Würzig/ fruchtig/ aromatisch/ harmonisch</i>	28
<i>Tempranillo, Garnacha, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	<i>Jahrgang – 2012</i>	<i>50cl</i>

SCHWEIZ

Cuvée Madame Rosmarie Rouge AOCV Schweiz Wallis Adrian Mathier	<i>Rassig/ fruchtig/ pfeffrig/ elegant/ diskrete und subtile Abrundung</i>	33
<i>Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir und Humagne Rouge</i>	<i>Jahrgang – 2015</i>	
Hospices De Salquenen Syrah AOC Schweiz Wallis Adrian & Diego Mathier	<i>Dunkle Beeren/ vollmundig/ seidige Tannine</i>	42
<i>Syrah</i>	<i>Jahrgang – 2016</i>	<i>50cl</i>
Riflessi d'Epoca Barrique DOC Schweiz Tessin Guido Brivio	<i>Violettrot/ Beeren und Kirschen/ Barrique Ausbau</i>	44
<i>Merlot</i>	<i>Jahrgang – 2014</i>	<i>37.5cl</i>

SCHWEIZER WEISSWEINE

BERN		CHF
Twanner AOC „Frauenkopf“ Schweiz Twann Werner K. Engel	<i>Rassig/ frisch und fruchtig/ spritzig Harmoniert zu: Fondue, Raclette oder Fischgerichten</i>	44
<i>Chasselas</i>	<i>Jahrgang – 2015</i>	<i>70cl</i>
Spiezer RxS Schweiz Spiez Rebbaugenossenschaft Spiez	<i>Delikates und fruchtiges Bouquet/ exotische Früchte/ spritzig Harmoniert zum: Aperitif, Fisch und leichten Vorspeisen</i>	54
<i>Riesling x Sylvaner</i>	<i>Jahrgang – 2016</i>	<i>75cl</i>

WAADTLAND		
Domaine de la Banderolle Grand Cru AOC Schweiz Nyon, la Côte Obrist SA	<i>Rassig / kräftiger Charakter/ Aromen nach Lindenblüten und Pfirsichen Harmoniert zu: Süsswasserfischgerichte, weissem Fleisch und Hobelkäse.</i>	39
<i>Gutedel (Chasselas)</i>	<i>Jahrgang – 2016</i>	<i>75cl</i>
Aigle blanc Royal AOC Schweiz Aigle Chablais Waldvogel	<i>Blumig/ Pfirsich/ geschnittenem Gras/ elegant Harmoniert zum: Apéro, leichten Vorspeisen, Süsswasserfische und Weichkäse</i>	48
<i>Chasselas</i>	<i>Jahrgang – 2015</i>	<i>70cl</i>
Epesses Les Tourelles Schweiz Puidoux Les Tourelles	<i>Fruchtig, würziges Bouquet von Limetten und Stachelbeeren Harmoniert zum: Apéro, leichten Vorspeisen, Süsswasserfische und Weichkäse</i>	48
<i>Chasselas</i>	<i>Jahrgang – 2015</i>	<i>70cl</i>
Dezaley Marsens de la Tour Schweiz Puidoux Les Tourelles	<i>Reiches Bouquet nach Honig, weissen Blüten und Limetten. Harmoniert zum: Apéro, Lachs und diversen Käsesorten</i>	55
<i>Chasselas</i>	<i>Jahrgang – 2015</i>	<i>70cl</i>

THURGAU		
Quarteto weiss Schweiz Iselisberg Weingut Roland Lenz	<i>Leuchtendes Gelb/ vollmundig/ exotisch/ vielschichtige Duftnoten/ trendig trocken/ spritzig Harmoniert zu: Aperitif, Antipasti, kalten Platten</i>	49
<i>Sauvignon Blanc, Seyval Blanc, GF 48-12, Müller-Thurgau</i>	<i>Jahrgang – 2017</i>	<i>75cl</i>

NEUENBURG		CHF
Neuchâtel blanc AOC Schweiz Neuchâtel Château d'Auvernier, Grosjean <i>Chasselas Fendant Roux</i>	<i>Blasse Farbe/ Lindenblütenbouquet/ fruchtig/ vollmundig/ spritzig</i> <i>Harmoniert zum: Aperitif, gegrilltem Fleisch, Meeresfrüchten</i> <i>Jahrgang – 2015</i>	39 75cl
Pinot Gris Tradition AOC Schweiz Neuchâtel Château d'Auvernier, Grosjean <i>Pinot Gris</i>	<i>Fruchtig/ rassig/ Aprikosen- und Quittenaromen/ sehr füllig/ alkoholisch</i> <i>Harmoniert zu: Geflügel, pochierter Fisch, grilliertes Kalb, kräftige- oder orientalische Sauce</i> <i>Jahrgang – 2015</i>	48 75cl
GRAUBÜNDEN		
Sunstar Riesling-Silvaner AOC Schweiz Graubünden St. Jakobskellerei  <i>Riesling-Silvaner</i>	<i>Blumige Note/ Apfel und Mirabelle/ weicher Antrank/ gehaltvoll/ elegant</i> <i>Harmoniert zu: leichten Vorspeisen, Fisch, Kalbsschnitzel</i> <i>Jahrgang – 2016</i>	41 75cl
Malanser Pinot Blanc AOC Schweiz Maienfeld Von Salis <i>Pinot Blanc</i>	<i>Lebendig/ erfrischend/ Zitrusnote/ feine Mineralik</i> <i>Harmoniert zu: Fisch, Meeresfrüchten oder hellem Fleisch</i> <i>Jahrgang – 2016</i>	54 75cl
TESSIN		
Prà Bianco, Bianco del Ticino DOC Schweiz Mendrisio Guido Brivio <i>Chardonnay, Semillion, Blauburgunder, Sauvignon Blanc</i>	<i>Fein und delikat/ Aromen von Äpfeln und Birnen/ blumig/ Lindenblüte/ vollmundig/ weich/ fruchtig/ trockener Abgang</i> <i>Harmoniert zu: Appetithäppchen, Fisch oder Geflügel</i> <i>Jahrgang – 2016</i>	48 75cl
Bianco Rovere Ticino DOC Schweiz Mendrisio Guido Brivio <i>Merlot</i>	<i>Komplexe Verschmelzung/ fruchtige Aromen/ Rösttöne/ Vanille und Caramell/ Gewürznoten nach Safran und Curry</i> <i>Harmoniert zu: Fisch-, Meeresfrüchten und zu Antipasta</i> <i>Jahrgang – 2015</i>	67 75cl

WALLIS

CHF

<p>Sunstar Fendant Schweiz Wallis St. Jakobskellerei</p> <p><i>Chasselas</i></p>		<p><i>Hellgelb/ Noten von weissen Blumen und frische Früchte/ mineralisch/ frische Säure/ entzückend im Abgang. Harmoniert zu: Apéro, Käse, Fisch</i></p> <p><i>Jahrgang – 2016</i></p>	<p>35</p> <p><i>75cl</i></p>
<p>Johannisberg „Weidmannstrunk“ AOCV Schweiz Salgesch Adrian Mathier</p> <p><i>Johannisberg</i></p>		<p><i>Reichhaltige Fülle/ charmanter Geschmack/ leichte Restsüsse/ harmonisch Harmoniert zum: Aperitif, Spargeln oder Käsespezialitäten</i></p> <p><i>Jahrgang – 2015</i></p>	<p>48</p> <p><i>75cl</i></p>
<p>Plan Loggier AOC Schweiz Sion C. Bonvin</p> <p><i>Pinot Blanc, Sylvaner, Heida</i></p>		<p><i>Hellgelb/ fruchtig/ ausgewogen/ Noten von Birne und grüner Zitrone/ lebendige Säure/ harmonisch/ langer Abgang Harmoniert zu: Aperitif, Fisch, weissem Fleisch, Käse</i></p> <p><i>Jahrgang – 2013</i></p>	<p>49</p> <p><i>75cl</i></p>
<p>Cuvée Madame Rosmarie blanc AOCV Schweiz Salgesch Adrian Mathier</p> <p><i>Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris und Sylvaner</i></p>		<p><i>Herrlich erfrischend/ leichte Salznote/ Hauch von exotischen Früchten/ angenehme Restsüsse/ wundervolle Vollmundigkeit Harmoniert zu: Salzwasserfische, Krustentiere, Geflügel und asiatische Gerichte</i></p> <p><i>Jahrgang – 2015</i></p>	<p>56</p> <p><i>75cl</i></p>
<p>Petite Arvine de Mollignon „les Pyramides“ AOCV Schweiz Salgesch Adrian Mathier</p> <p><i>Petite Arvine</i></p>		<p><i>Leicht aromatisch/ Zitrusaroma/ exotische Früchte/ würzig/ trocken und anhaltender Abgang Harmoniert zu: kalten Platten, weisses Fleisch, Schalentiere, Spargelgerichte</i></p> <p><i>Jahrgang – 2016</i></p>	<p>59</p> <p><i>75cl</i></p>
<p>Heida „les Pyramides“ AOC Schweiz Salgesch Adrian Mathier</p> <p><i>Heida</i></p>		<p><i>Vollmundig/ fruchtbetont/ Aprikosen- und Pfirsichnote/ frisch/ Eingebundene Röstnoten/ reichhaltig Harmoniert zu: Fisch, kurz gebratenem, Lamm</i></p> <p><i>Jahrgang – 2016</i></p>	<p>59</p> <p><i>75cl</i></p>

SCHWEIZER ROSÉWEIN

SCHWEIZ

CHF

Oeil de Perdrix AOC

Schweiz | Wallis
Maison Gilliard

*Grosser Charakter/ Lachsrosa/ Bukett von roten Beeren/
aromatisch/ frisch mit feiner Säure/ elegante Fülle
Harmoniert zum: Apéro, Sommer- und asiatische Gerichte*

41

Pinot Noir

Jahrgang – 2017

75cl

SCHWEIZER ROTWEINE

BERN - BIELERSEE

Twanner „Frauenkopf“ AOC

Schweiz | Twann
Werner K. Engler

*Rubinrote Farbe/ edle Früchte/ grosse Finesse/ leichter Wein
Harmoniert zu: Geflügel, Schweinefleisch und Käse*

52

Pinot Noir, Malbec

Jahrgang – 2016

70cl

GRAUBÜNDEN

Sunstar Jeninser Blauburgunder AOC

Schweiz | Graubünden
St. Jakobskellerei



*Reife Beeren/ Kirsche/ komplex und elegant/
leicht würzige Noten/ gehaltvoll
Harmoniert zu: Geflügel, Schwein, Hartkäse*

41

Pinot Noir

Jahrgang – 2016

75cl

Sunstar Blauburgunder AOC

Schweiz | Graubünden
St. Jakobskellerei



*Reife Beeren/ kräftig und körperreich/ vollmundig im
Geschmack/ komplex und filigran im Charakter
Harmoniert zu: Schwein, Trockenfleisch und kalten
Platten, Lamm*

49


Pinot Noir

Jahrgang – 2016

75cl

TESSIN

CHF

<p>Sunstar Merlot rosso Schweiz Tessin St. Jakobszellerei</p> <p><i>Merlot</i></p>		<p><i>Elegant/ charakterstark/ Johannisbeeren Aromen ausgewogener Wein Harmoniert zu: Kaninchen, rotem Fleisch, Grilladen</i></p> <p><i>Jahrgang – 2016</i></p>	<p>43</p> <p><i>75cl</i></p>
<p>Prà Rosso, Rosso del Ticino DOC Schweiz Mendrisio Guido Brivio</p> <p><i>Merlot</i></p>		<p><i>Intensiv und komplex/ fruchtige Düfte/ vollmundig/ anhaltender Abgang Harmoniert zu: Rotes Fleisch und Hartkäse</i></p> <p><i>Jahrgang – 2015</i></p>	<p>47</p> <p><i>75cl</i></p>
<p>Sunstar Merlot Riserva IGT Schweiz Tessin St. Jakobszellerei</p> <p><i>Merlot</i></p>		<p><i>Fruchtig/ elegant/ ausgewogen und rund/ Noten von roten Früchten/ harmonisch/ langer Abgang Harmoniert zu: Roastbeef, rotem und dunklem Fleisch</i></p> <p><i>Jahrgang – 2012</i></p>	<p>54</p> <p><i>75cl</i></p>
<p>Rosso Ticinese DOC Schweiz Arzo Agriloro SA</p> <p><i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Carminoir</i></p>		<p><i>Elegant/ wundervolle Harmonie/ fruchtig/ schön eingebundene Säure Harmoniert zu: dunklem Fleisch und Käse</i></p> <p><i>Jahrgang – 2016</i></p>	<p>57</p> <p><i>75cl</i></p>
<p>Riflessi d'Epoca Barrique DOC Schweiz Sottoceneri Guido Brivio</p> <p><i>Merlot</i></p>		<p><i>Kakao- und Himbeer Aromen/ würzig/ Röstnoten/ voll und anhaltender Abgang Harmoniert zu: Wild, Geflügel, Roastbeef</i></p> <p><i>Jahrgang – 2011 / 2014</i></p>	<p>79</p> <p><i>75cl</i></p>
<p>Merlot Platinum Schweiz Tessini Guido Brivio</p> <p><i>Merlot</i></p>		<p><i>Intensives , sattes Rubinrot/ Noten von reifen Schwarzen- Beeren/ Gewürz- und Röstaromen/ harmonisch und komplex Harmoniert zu: Rindfleisch, Wild, schwere kräftige Gerichte</i></p> <p><i>Jahrgang – 2012</i></p>	<p>129</p> <p><i>75cl</i></p>

WALLIS

CHF

Sunstar Pinot Noir

Schweiz | Wallis
St. Jakobskellerei



*Aromen von Erdbeeren und Himbeeren/ leicht mineralisch/
nachhaltig und kräftig*

Harmoniert zu: Geflügel, Apéroplättli, Hartkäse

37

Pinot Noir

Jahrgang – 2016

75cl

Dôle des Monts

Schweiz | Sion
Robert Gilliard

*Rote Früchte/ Erdbeeren/ Himbeeren/ Kirschen/
fruchtiger Auftakt/ seidig/ geschmolzenes Tannin*

Harmoniert zu: Käseplatte, weisses und rotes Fleisch

41

Pinot Noir, Gamay

Jahrgang – 2016

75cl

Clos du Château AOC

Schweiz | Sion
C. Bonvin

*Fruchtig/ elegant/ ausgewogen/ Noten von roten Früchten/
harmonisch/ langer Abgang*

*Harmoniert zu: Trockenfleisch und kalten Platten, Kalbs-,
Rinds-, Lammfleisch, Fondue Bourguignonne*

49

Pinot Noir, Merlot

Jahrgang – 2016

75cl

Syrah „la Guérite“ AOC

Schweiz | Chamoson
Maurice Gay

*Ausserordentlich fruchtig/ Waldbeere/
vollmundig und kraftvoll*

Harmoniert zu: Schweinefleisch, Wild, geschmortes Fleisch

49

Syrah

Jahrgang – 2016

75cl

Sunstar Humagne Rouge AOC

Schweiz | Wallis
St. Jakobskellerei



*Kräftiger Wein/ fruchtig und elegant/ Waldbeeren/ langer
Abgang*

Harmoniert zu: Geflügel, Apéroplättli, Hartkäse

49

Humagne Rouge

Jahrgang – 2013

75cl

Cuvée Madame Rosmarie rouge AOCV

Schweiz | Salgesch
Adrian Mathier

*Rassiger Wein/ Frucht- und Pfeffernote/ elegant/
feine Abrundung*

Harmoniert zu: Lamm-, Rind-, Kalb-, Wildfleisch und Käse

56

*Cabernet Sauvignon, Syrah,
Pinot Noir, Humagne Rouge*

Jahrgang – 2015

75cl

Cornalin AOC

Schweiz | Sion
C. Bovin

*Satte dunkle Farbe mit violetter Schimmer/ beeriges Bukett/
schwarze Kirschen/ gerbstoffreich*

*Harmoniert zu: Geflügelwild, weisses und rotes Fleisch,
Reb- und Perlhuhn, Käse*

62

Cornalin

Jahrgang – 2016

75cl

ITALIENISCHE WEISSWEINE

PIEMONTE

CHF

Sunstar Roero Arnais

Italien | Piemont
St. Jakobszellerei



*Strohgelb/ Note von Birne und Pfirsich/ mineralisch/
vollmundig und elegant
Harmoniert zu: Fischgerichte, Gemüsegerichte, Apéroplättli*

37

Arnais

Jahrgang – 2016

75cl

TRENTINO - SÜDTIROL

Weissburgunder Schulhauser

Italien | Südtirol
St. Michaels-Eppan

*Apfel-, Aprikosen-, Birnentöne/ samtene Weichheit/
rassige Säure*

47

Harmoniert zu: Fisch, Geflügel und als Aperitif

Pinot Blanc

Jahrgang – 2016

75cl

VALPOLICELLA - VENETIEN

Lugana DOC „Il Sestante“

Italien | San Martino
Tommasi Viticoltori

*Blumig/ milchig/ rassig/ leichte Restsüsse/ säure betont/
Harmoniert zu: leichten Appetithäppchen, Meeresgerichte
und Suppen*

52

Trebbiano di Lugana

Jahrgang – 2015

75cl



ITALIENISCHE ROTWEINE

VALPOLICELLA - VENETIEN

Ripasso Soraighe Valpolicella Superiore DOC Italien Cazzano Casa Vinicola Benati	<i>Würzig/ intensiv/ ausgeprägte Aromen/ fein/ angenehm und harmonisch/ ausgewogen/ mit Vanille-Nuancen Harmoniert zu: Rotem Fleisch, Fleischbraten, Wildbret</i>	52
<i>Corvina veronese, Rondinella, Molinara</i>	<i>Jahrgang – 2014</i>	<i>75cl</i>
Ripasso „Il Sestante“ Valpolicella Superiore DOC Italien Pedemonte di Valpolicella Tommasi Viticoltori	<i>Würzig/ schwarzer Pfeffer/ hauch von Trüffel/ intensiv und aromatisch/ ausgewogen Harmoniert zu: Rotem Fleisch, Wild, junger Käse</i>	51
<i>Corvina veronese, Rondinella, Molinara</i>	<i>Jahrgang – 2014</i>	<i>75cl</i>
Amarone della Valpolicella DOC Classico Italien Di Carlo Lenotti	<i>Grosse Komplexität/ kräftige Struktur/ grosse Eleganz und Qualität Harmoniert zu: Wild, rotem Fleisch, elegantes Candle light Dinner</i>	98
<i>Corvina veronese, Rondinella, Corvinone</i>	<i>Jahrgang – 2010</i>	<i>75cl</i>

PIEMONTE

CHF

Sunstar Barbera d'Asti Italien Asti St. Jakobskellerei	 <i>Kräftiges Rubinrot/ Kirsche/ Johannisbeere/ Pflaume/ würzig/ feine Röstaromatik Harmoniert zu: gegrilltem rotem Fleisch, Pasta mit Pilzen</i>	39
<i>Barbera</i>	<i>Jahrgang – 2011 / 2012</i>	<i>75cl</i>
Sunstar Nebbiolo Langhe DOC Italien Asti St. Jakobskellerei	 <i>Mittleres Rubinrot/ Pflaume/ Marroniaromatik/ Trüffel/ Frische Säure/ Röstnoten Harmoniert zu: Wildfleisch, Grilladen, gehaltvollen Speisen</i>	49
<i>Nebbiolo</i>	<i>Jahrgang – 2014</i>	<i>75cl</i>
Barbaresco Morassino DOCG Italien Barbaresco Cascina Morassino	<i>Rubinrot/ Kirsch Aromen/ Tabak/ mineralische Noten/ schön ausgewogen/ langer samtiger Abgang Harmoniert zu: Teigwarengerichte, Risotto, Brasato, regionaler Käse</i>	75
<i>Nebbiolo</i>	<i>Jahrgang – 2012</i>	<i>75cl</i>

TOSCANA		CHF
Chianti Classico DOCG Riserva Italien Toscana Castello di Meleto	<i>Raffinierte Aromen/ fruchtig/ schwarze Kirschen/ Vanille/ Schokolade/ anhaltender Abgang Harmoniert zu: Rotem Fleisch, Wild, Hartkäse</i>	53
<i>Sangiovese, Merlot</i>	<i>Jahrgang – 2012</i>	<i>75cl</i>
Vino Nobile di Montepulciano Italien Montepulciano	<i>Tiefes Rot / feine Kirschnote / am Gaumen kräftig und füllig / tiefe Struktur / angenehmer Holzton Harmoniert zu: Wild und Fleisch sowie Käse</i>	64
<i>Sangiovese, Canaiolo, Merlot</i>	<i>Jahrgang – 2011</i>	<i>75cl</i>
Marchese Antinori Chianti Classico Italien Sab Casciano	<i>Sattes Rubin mit purpurroten Reflexen / Intensive Nase / Kleine, schwarze Beeren Harmoniert zu: Wild und Pasta sowie Käse</i>	75
<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>	<i>Jahrgang – 2014</i>	<i>75cl</i>
Pietranera, Brunello di Montalcino Italien Montalcino	<i>Erhaben / vollmundig / 36 Monate im Eichenfass Harmoniert zu : Lamm, Wild, Entrecôte und Käse</i>	83
<i>Sangiovese</i>	<i>Jahrgang – 2010</i>	<i>75cl</i>
Le Serre Nuove dell' Ornellaia Bolgheri doc Ornellaia Toscana	<i>Klares, tiefes Rubinrot / schwarzen Kirschen / Brombeeren / Leder / Tabak Der Wein darf einfach so genossen werden...</i>	95
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet franc</i>	<i>Jahrgang – 2014</i>	<i>75cl</i>
Tignanello Antinori Italien San Casciano	<i>Sattes Rubin / Zedernholz / scharze Frucht / Aromatisch Harmoniert zu: Fleischgerichten</i>	125
<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc</i>	<i>Jahrgang – 2013</i>	<i>75cl</i>
Sassicaia Italien Tenute San Guido	<i>Dunkles Rubin / Anmutend / scharze Beeren Ein edler Begleiter zu festlichen Mahlzeiten.</i>	189
<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet franc</i>	<i>Jahrgang – 2013</i>	<i>75cl</i>

FRANZÖSISCHE WEISSWEINE

MÂCONNAIS - BURGUND

CHF

Pouilly Fuissé „Terroir“ AC

Frankreich | Fuissé
Domaine Roger Luquet

Gold-Grüne Farbe/ harmonisch/ hauch von Haselnuss und gerösteten Mandeln

Harmoniert zu: Aperitif, Fisch und Meeresfrüchten oder Kalbsbries

55

Chardonnay

Jahrgang – 2014

75cl

LOIRE

Sancerre AC

Frankreich | Verdigny
Domaine de la Villaudière

Elegant/ harmonisch/ fruchtig/ Aromen nach Holunder/ kribbelig/ gehaltvoll

Harmoniert zu: Schalentiere, Austern, Grillfleisch, Spargeln

59

Sauvignon Blanc

Jahrgang – 2016

75cl

CHABLIS - BURGUND

Chablis 1er Cru Vaillons

Frankreich | La Croix St-Joseph
J. Moreau & Fils

Goldene Farbe/ leicht rauchig/ reife exotische Früchte/ Ingwer und Mandeln/ voll und rund

Harmoniert zu: Lachs, weissen Buttersaucen oder hellem Fleisch

89

Chardonnay „Beaunois“

Jahrgang – 2013

75cl

FRANZÖSISCHE ROTWEINE

LONGUEDOC - ROUSSILLON		CHF
COLLECTION ROYALE Château d'Agel AOC Frankreich Languedoc Schuler St. Jakobskellerei <i>Grenache, Syrah, Carignan</i>	<i>Süssliche-würzige Aromen/ Waldbeere/ Brombeere/ Süssholz/ Vanille/ dezente Röstnoten/ ausdrucksstarkes Finale Harmoniert zu: Hartkäse, rotem Fleisch, Grillgerichte</i> <i>Jahrgang – 2013</i>	39 75cl
BEAUJOLAIS - BURGUND		
Fleurie Lescombes AOC Frankreich Beaujolais Frederic Montangeron <i>Gamay</i>	<i>Fruchtbetonte Nase/ reife Beeren/ vollmundig/ ausgeprägt Harmoniert zu: Geflügel, leichten Fleischgerichten, Weichkäse</i> <i>Jahrgang – 2014</i>	49 75cl
BEAUNE - BURGUND		
Savigny les Beaune 1er Cru Les Vergelesses Frankreich Beaune Maison Jaffelin <i>Pinot Noir</i>	<i>Würzig/ angenehme Mineralik/ vielschichtig und finessenreich/ elegant/ vollmundig/ komplex Harmoniert zu: Rindsfilet, Wild, Lamm, Geflügel</i> <i>Jahrgang – 2013</i>	79 75cl
SANTENAY - BURGUND		
Volnay AC Domaine des Hautes Cornières Frankreich Santenay Philippe Chapelle <i>Pinot Noir</i>	<i>Fruchtbetonte Nase/ Kirschen/ Himbeeren/ vollmundig/ ausgeprägt/ charaktervoll Harmoniert zu: Poulet und Käse</i> <i>Jahrgang – 2005</i>	89 75cl
CÔTE DE NUITS - BURGUND		
Gevrey-Chambertin „Les Moniales“ 1er Cru AC Frankreich Chambertin Domaine des Varoilles <i>Pinot Noir</i>	<i>Klares Rubinrot/ aromatisch/ rote Beeren/ leicht würzig/ ausgewogene Struktur/ langer Abgang Harmoniert zu: Kalb und Käse</i> <i>Jahrgang – 2013</i>	89 75cl

LISTRAC MÉDOC - BORDEAUX		CHF
Château Fourcas-Borie AOC Frankreich Bordeaux Château Borie	<i>Violettes rot/ intensive Aromen von Cassis und Johannisbeeren/ reife Tannine Harmoniert zu: Rotem Fleisch, Lamm, Wild</i>	57
<i>Petit Verdot, Merlot</i>	<i>Jahrgang – 2011</i>	<i>75cl</i>
Château Clarke Lustrac AC Frankreich Bordeaux Baron Edmond de Rothschild	<i>Purpurrot/ schwarze Beerenfrüchte/ Hauch von Eichenholz/ kräftig/ perfekt strukturiert Harmoniert zu: festliche Mahlzeiten, Châteaubriand, Rindsfilet, Kartoffelgratin</i>	65
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	<i>Jahrgang – 2009 / 2011</i>	<i>75cl</i>
ST. EMILION - BORDEAUX		
Château Rocher – Figeac MC Frankreich Libourne J.J. Mortier & Cie	<i>Obst Aromen/ diskrete Holznote/ runder Wein Harmoniert zu: Kalbsfilet, Ente und Hartkäse</i>	57
<i>Merlot, Cabernet Franc</i>	<i>Jahrgang – 2013</i>	<i>75cl</i>
ST. JULIEN - BORDEAUX		
Les Fiels de Lagrange MC Frankreich Beychevelle Château Lagrange	<i>Aromatischer Wein/ rote Früchte/ Hauch von Eiche/ schön ausbalanciert/ leicht erfrischend Harmoniert zu: Rotem Fleisch, Hartkäse</i>	68
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i>	<i>Jahrgang – 1998</i>	<i>75cl</i>
CÔTES DE BORDEAUX		
Château Biac AC Frankreich Langoiran Château Biac	<i>Tiefes Rubinrot/ fruchtige Note/ vollmundig und langer Abgang Harmoniert zu: Rotem Fleisch, Wild, Lamm, Geflügel</i>	69
<i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>	<i>Jahrgang – 2012</i>	<i>75cl</i>
CÔTE DU RHÔNE		
Châteauneuf – du – Pape AC Frankreich Châteauneuf du Pape Domaine Chante-Perdrix	<i>Glänzendes rot/ Obst Aromen/ sehr elegant Harmoniert zu: Rotem Fleisch, Pastagerichten</i>	78
<i>Grenache, Syrah, Mourvèdre, Muscadin</i>	<i>Jahrgang – 2012</i>	<i>75cl</i>

SPANISCHE ROTWEINE

CHF

Don Pascual Clásico Spanien Navarra Schuler St. Jakobskellerei <i>Tempranillo, Garnacha, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	<i>Dunkelrot/ würzig/ harmonisch/ reife Beerenfrucht/ Eukalyptus/ fruchtbetont/ kräftiger Körper Harmoniert zu: Braten, Wildgerichte und Lammfleisch</i> Jahrgang – 2012	37 75cl
Ardevol Anjoli Priorat Spanien Priorat Celler Josep Ardévol <i>Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah</i>	<i>Leuchtendes Rubinrot/ würzig/ satte Textur/ Räuchernote frische Beerenfrucht/ fruchtbetont/ kräftiger Körper Harmoniert zu: Rotem Fleisch, Hartkäse</i> Jahrgang – 2015	49 75cl
LAN Gran Reserva Spanien La Rioja Bodegas Lan <i>Tempranillo, Mezuelo und Garnacha</i>	<i>Kirschrot/ reife Früchte/ exotisches Holz/ Reifenuancen von Kakao/ Kaffee/ Pfeffer und Leder Harmoniert zu: rotem Fleisch und Wildgerichten</i> Jahrgang – 2010	62 75cl

ÖSTERREICHISCHE ROTWEINE

Atanasius Österreich Oggau Weingut Tscheppe-Eselböck <i>Zweigelt, Blaufränkisch</i>	<i>Weichselaromen/ Kräuter- und Gewürzaromen/ rote Beeren/ anspruchsvolles Tanningerüst Harmoniert zu: rotes Fleisch, Risotto, Hartkäse</i> Jahrgang – 2012	45 75cl
---	--	------------

ÜBERSEE ROTWEINE

ARGENTINIEN

Puro Malbec Argentinien Mendoza Dieter Meier	<i>Dichtes Rot/ intensive Fruchtnote/ dunkle Beeren und Pflaumen/ solide Struktur/ langer Abgang Harmoniert zu: Grilladen, Pasta und Tapas</i>	49
<i>Malbec</i>	<i>Jahrgang – 2016</i>	<i>75cl</i>
Puro Corte d'Oro Argentinien Mendoza Dieter Meier	<i>Sattes Dunkelrot/ intensive Fruchtnote/ solide Struktur/ Gerbstoff betonter Körper / langer Abgang mit Röstaromatik Harmoniert zu: Lamm- oder Rinderbraten, gereiften Käse</i>	69
<i>Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot</i>	<i>Jahrgang – 2013</i>	<i>75cl</i>

RARITÄTEN AUS UNSEREM WEINKELLER

SPANIEN

Vega Sicilia Unico *Jahrgang – 1991* *75cl* 498
Spanien | Castilla León, Bodega Vega Sicilia
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec

AUSTRALIEN

Penfolds Grange *Jahrgang – 2001* *75cl* 598
Australien | Süd Australien, Penfolds
Shiraz

FRANKREICH

Côte Rôtie AOC *Jahrgang – 2000* *75cl* 109
„Seigneur de Maugiron“
Frankreich | Tournon sur Rhône
Delas Frères
Syrah, Viognier

Grand Echézeaux *Jahrgang – 2004* *75cl* 169
Grand Cru AOC
Frankreich | Savigny les Beaunes
Henri de Villament
Pinot Noir

Château la Mission Haut Brion *Jahrgang – 1997* *75cl* 254
Frankreich | Talence, Domaine Clarence Dillon
Pinot Noir

Château Mouton Rothschild, *Jahrgang – 1999* *75cl* 489
1er Cru Classé
Frankreich | Pauillac, Baron Philippe de Rothschild
Pinot Noir

Château Latour *Jahrgang – 1993* *75cl* 574
Frankreich | Pauillac, Chateau Latour
Cabernet Sauvigno, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

GROSSFLASCHEN

SCHWEIZ			CHF
Cuvée Madame Rosmarie Rouge AOCV Schweiz Salgesch - Adrian Mathier <i>Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Humagne Rouge</i>	<i>Jahrgang – 2015</i>	<i>150cl</i>	102
Riflessi d'Epoca Barrique DOC Schweiz Sottoceneri – Tessin, Guido Brivio <i>Merlot</i>	<i>Jahrgang – 2014</i>	<i>150cl</i>	145
Fläscher „Uris“ Schweiz Fläsch – Graubünden, Andrea Davaz <i>Pinot Noir</i>	<i>Jahrgang – 2009</i>	<i>150cl</i>	178

ITALIEN			
Ripasso Soraighe Valpolicella Superiore DOC Italien Cazzano <i>Corvina veronese, Rodinella, Molinara</i>	<i>Jahrgang – 2013</i>	<i>150cl</i>	115
Benuara Sicilia IGT Italien Sizilien, Cusumano s.r.l. <i>Nero d'Avolo, Syrah</i>	<i>Jahrgang – 2009</i> <i>Jahrgang – 2009</i>	<i>150cl</i> <i>300cl</i>	99 Auf Anfrage
Nero Salento IGT Italien Puglia, Conti Zecca <i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>Jahrgang – 2004</i>	<i>300cl</i>	398

SCHAUMWEIN

ITALIEN			CHF
Flûte Prosecco		10cl	7
Prosecco Selezione Fellini Italien Veneto <i>Glera</i>	<i>Fruchtbetonter Geschmack/ Birnenaroma/ gehaltvoll und aromatische/ angenehm prickelnde</i>	75cl	45

CHAMPAGNER

FRANKREICH			CHF
Flûte de Laurent Perrier		10cl	13
Laurent Perrier Brut	<i>Elegant und frisch/ vollmundiges Fruchtroma</i>	37.5cl	47
Laurent Perrier Brut	<i>Elegant und frisch/ vollmundiges Fruchtroma</i>	75cl	85
Laurent Perrier Brut Magnum	<i>Elegant und frisch/ vollmundiges Fruchtroma</i>	150cl	165
Laurent Perrier Cuvée Rose	<i>Äusserst erfrischend/ Aroma nach roten Beeren</i>	75cl	125
Laurent Perrier Grand Siècle	<i>Komplex/ harmonisch/ große Klasse/ Blütenduft</i>	75cl	199

GETRÄNKEKARTE

APERITIFS

CHF

Aperol	15%	4 cl	7
Campari	23%	4 cl	7
Cynar	16.5%	4 cl	7
Lillet blanc	17%	5 cl	7
Martini bianco / rosso	15.5%	4 cl	7
Pernod / Ricard	45%	4 cl	7

BITTERS

Weissfolg Bitter	15%	4 cl	7
Appenzeller	29%	4 cl	7
Amaro Averna	29%	4 cl	7
Ramazzotti	30%	4 cl	7
Cynar	16.5%	4 cl	7

SHERRY / PORTO

Sherry Dry Tio Pepe	15.5%	4 cl	8.5
Sherry Medium Dry	19.5%	4 cl	8.5
Porto Fine White Sandemann	19%	5 cl	5
Porto Graham's, 20 years	20%	5 cl	9
Porto Presidential, 30 years	20%	5 cl	15

GRAPPA UND MARC

Castello di Villa, Hausmarke	40%	2 cl	5
Brunello, La Gerla	43%	2 cl	8
Barolo, Castelli	45%	2 cl	8
Moscato, Forteto della Luja	45%	2 cl	8
Amarone, Guerrieri Rizzardi	45%	2 cl	9
Marc de Bourgogne, Morin	42%	2 cl	8