

Unsere Weinvorschläge für Bankette

Weissweine

Schweiz

Yvorne, Clos du Rocher 2008

75cl / CHF 45.00

Chasselas, Yvorne, Waadt

Charakter: Fruchtig, vollmundig, körperreich

Speiseempfehlung: Apéritif, weisses Fleisch, Käse

Giroud Johannisberg AOC 2007

75cl / CHF 46.00

Sylvaner, Chamoson de Valais

Charakter: Blumiges Aroma, intensiv und seidig im Gaumen

Speiseempfehlung: Apéritif, Spargeln, Käse, Fisch

Amigne de Vétros AOC 2007

75cl / CHF 46.00

Amigne, Wallis

Charakter: Aromareich, fruchtig und voll

Speiseempfehlung: Vorspeisen, Spargeln, Fisch, Dessert

Dezaley Grand Cru AOC 2006

70cl / CHF 47.00

Chasselas, Lavaux, Waadt

Charakter: ausgewogen, fruchtig, finessenreich

Speiseempfehlung: Terrinen, Hartkäse

Lafnetscha AOC 2008

75cl / CHF 47.00

Chanton, Oberwallis

Charakter: kräftiger Wein, Aromanoten gehen zu Holunder und Lindenblüten hin

Speiseempfehlung: Ideal zu Apéritif, Käse, Krustentiere

Ryvaner 2008

75cl / CHF 49.00

Müller Thurgau, Weingut Halde Thal

Charakter: weicher, erfrischender Gaumen, nach Zitrusfrüchten riechend

Speiseempfehlung: Apéritif, weisses Fleisch, Käse

Italien

Sauvignon blanc 2009

75cl /CHF 43.00

Sauvignon, Colli Orientali Friuli DOC, Venezia

Charakter: Fruchtig, frisch, Düfte nach Grapefruit und Stachelbeere

Speiseempfehlung: Vorspeisen, Spargel, Fisch, Geflügel- und Gemüsegerichte

Chile

Chardonnay, Vina Talisa 2000

75cl /CHF 39.00

Talisa, Valley del Maule

Charakter: Leichte Holznote, langanhaltend, ein Wein für jeden Anlass

Speiseempfehlung: Vorspeisen, helles Fleisch

Roséwein

Rosé AOC 2007

75cl /CHF 48.00

Gamay, Christian Herzog, Thal

Charakter: Süffig, frische Beerenaromen

Speiseempfehlung: Apéritif, helles Fleisch, Pasta, Fisch

Rotweine

Schweiz

Dôle AOC 2002

75cl / CHF 41.00

Pinot Noir und Gamay, Fernand Luisier, Valais

Charakter: Blumig, kräftig und vollmundig

Speiseempfehlung: Trockenfleisch, Braten, Gulasch, Voressen

Merlot del Ticino 2007

75cl / CHF 44.00

Merlot, Selezione d'Ottobre, Tessin

Charakter: Fruchtig, frisch, perfekt ausgewogen, eher trocken

Speiseempfehlung: Teigwaren, Risotto, Aufschnitt, Käse

Maienfelder 2008

75cl / CHF 45.00

Pinot Noir, Lampert, Bündner Herrschaft

Charakter: Fein und samtig, guter Körper mit warmem Abgang

Speiseempfehlung: Trockenfleisch, Pasta und Fleischgerichte aller Art

Winzergold Spätlese 2007

75cl / CHF 45.00

Pinot Noir, Iselisberg, Thurgau

Charakter: Im Gaumen präsentiert er sich weich und rund

Speiseempfehlung: Grilladen und Braten

Cabernet Sélection AOC 2007

75cl / CHF 45.00

Cabernet Dorsa, Weingut Halde, Thal

Charakter: im Körper weich und ausgewogen, feiner Abgang

Speiseempfehlung: Bratenfleisch und Grilladen

Frankreich

Mont Tauch Prestige Pazilis Fitou AOC 2006

75cl / CHF 47.00

Carignan und Grenache Noir, Languedoc- Roussillon

Charakter: Im Gaumen dicht und rund mit kräftigen, angenehmen Tanninen

Speiseempfehlung: Braten, Wild, reifer Käse

Château Saint- Robert Graves Rouge AC 2003

75cl / CHF 49.00

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Bordeaux

Charakter: Fruchtig, würziges Bouquet, vollmundig

Speiseempfehlung: Teigwaren, Risotto, rotes Fleisch, gegrillt oder mit Sauce

Italien

Primitivo Allora 2006

75cl / CHF 39.00

Primitivo, Puglia

Charakter: Würzig, Geschmack nach Brombeeren und Dörrfrüchten

Speiseempfehlung: Rotes Fleisch, Pasta, kalte Platte

Barbera d'Asti DOC "I Rocchetti" 2005

75cl / CHF 43.00

Barbera, Piemont

Charakter: fruchtig, voll im Geschmack, erinnert an Waldbeeren und Kirschen

Speiseempfehlung: Würzige Gerichte, weisses und rotes Fleisch, Pasta

"Solane" Valpolicella Classico Superiore 2006

75cl / CHF 46.00

Corvina, Rondinella und Molinara, Venetien

Charakter: Lang anhaltender Abgang, mit reifen Fruchtaromen

Speiseempfehlung: Aufschnitt, Wurstwaren, Trockenfleisch

Monterè 2006

75cl / CHF 46.00

Corvina, Passita, Veneto

Charakter: Duft von Pflaumen, energischer Geschmack, anhaltend im Abgang

Speiseempfehlung: Braten, deftige Speisen

Nebbiolo d'Alba DOC 2008

75cl / CHF 49.00

Nebbiolo, Cantina del Glicine, Alba

Charakter: völlig trocken mit beachtlicher Struktur, mässige Säure

Speiseempfehlung: Fleischgerichte, Wild, Käseplatte

Amarone della Valpolicella, Classico 2004

75cl / CHF 69.00

Corvina, Rondinella und Molinara, Verona

Charakter: üppige Frucht nach Waldbeeren und Rumtopf

Speiseempfehlung: Gegrilltes Fleisch, Wild

Spanien

Rioja Muriel Crianza DOC 2005

75cl / CHF 39.00

Tempranillo, Alavesa

Charakter: Elegant und fein in der Nase, Abgang mit geprägter Röstnote

Speiseempfehlung: Perfekter Begleiter zu grilliertem Fleisch

Campo Marin Reserva 2001

75cl / CHF 41.00

Tempranillo/Garnacha, Cariñena

Charakter: Edel, angenehm anhaltender Abgang

Speiseempfehlung: Spanische Küche, weisses Fleisch gegrillt

Los Monteros Crianza 2006

75cl / CHF 42.00

Monastrell, Galenica

Charakter: harmonisch, nach Waldbeeren und Weichselkirschen riechend

Speiseempfehlung: Vorspeisen, Pasta, weisses und rotes Fleisch gegrillt

USA

Beringer 2005

75cl / CHF 44.00

Zinfandel/ Sirah/ Cabernet Franc, Kalifornien

Charakter: Aromen von schwarzen Kirschen, rauchiger Hauch

Speiseempfehlung: Kräftige, aromatische, Gerichte, Pizza

Australien

Koonunga Hill 2006

75cl / CHF 48.00

Shiraz / Cabernet Sauvignon, Penfolds

Charakter: Frisch, duftend nach Zimt, Nelken, warmer, langer Abgang

Speiseempfehlung: Wildgeflügel, Lamm, Hartkäse

Chile

Castillo de Molina Reserva 2005

75cl / CHF 48.00

Cabernet Sauvignon, Lontué Valley

Charakter: Intensives Bouquet würzig, nach Edelholz riechend

Speiseempfehlung: Würzige Vorspeisen, Trockenfleisch, Wild, Weichkäse

Südafrika

Mooiplaas 2001

Pinotage, Stellenbosch

Charakter: Trockener, kräftiger Wein, Aroma von Kirschen

Speiseempfehlung: zu allen dunklen Fleischarten, kräftige Pastagerichte

75cl / CHF 43.00

Österreich

Zweigelt 2006

Zweigelt, Südsteiermark

Charakter: In der Nase rauchig und speckig, vielseitiger Rotwein mit Charme

Speiseempfehlung: Pasta, dunkles Fleisch, Wild

75cl / CHF 45.00

Halbeli

Weissweine

Yvorne AOC

50cl/ CHF 18.00

Association Viticole d'Yvorne, Schweiz

Charakter: In der Nase blumig, leichter Feuersteingeschmack

Speiseempfehlung: Apéritif, Poulet, Fisch

Epesses AOC

50cl/ CHF 19.00

Chasselas, Regli, Schweiz

Charakter: Leicht, süffig, fruchtbetont

Speiseempfehlung: Apéritif, Spargeln

Chardonnay

50cl/ CHF 21.00

Central Valley Chile

Charakter: frisch, weicher Abgang

Speiseempfehlung: Begleiter zu allen hellen Fleischgerichten

Roséwein

Belle Rose

50cl/ CHF 21.00

Gamay, Waadt, Schweiz

Charakter: frische Beerenaromen, weiche Tannine

Speiseempfehlung: Apéritif, helles fleisch, Fisch

Rotweine

Dole, Coteau de Sierre AOC

50cl/ CHF 19.00

Pinot noir, Gamay, Adrian Mathier, Salgesch

Charakter: nach reifen Früchten, Erdbeeren riechend, trockener Abgang

Speiseempfehlung: Rotes Fleisch, Terrinen, Wurstwaren

Barbera d'Ásti

50cl/ CHF 19.00

Marco Bonfante, Monferrato, Italien

Charakter: Anklänge von Caramel und dunklem Brot, langanhaltend

Speiseempfehlung: Pasta, Risotto, Poulet

Wilchinger Blauburgunder

50cl/ CHF 19.00

AOC, Schweiz

Charakter: intensive Fruchtaromen, kräftig mit beerigem Finale

Speiseempfehlung: Braten, Geflügel, „z'Vieri- Plättli“

Cabernet Sauvignon

50cl/ CHF 21.00

Monterey County, Kalifornien, USA

Charakter: Brombeeren und Cassis- Bouquet, kräftig

Speiseempfehlung: Vorspeisen, dunkles Geflügel

Schaumwein

Moscato

Maestro, Vino Spumante d'Italia dolce

1 dl / CHF 5.50

75 cl / CHF 39.50

Prosecco Brut di Conegliano e Valdobbiadene DOS

Monte Corbino, Vallis Mareni

75 cl / CHF 46.00

Champagner

Champagner Brut Reserve Mandois

Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunière, Champagne, Frankreich

Preise sind ohne Kommission

75 cl / CHF 70.00