

Flaschenweine

Rotweine

Ripasso Ninféo * 45.00

Corvina, Rondinella 2007

Cantina della Valpantena, Verona, Italien

Dem Ripasso wurde ein Teil der abgepressten Amarone-Schalen beigegeben, was ihm eine leicht höheren Alkoholgehalt und etwas Amarone-Parfüm verleiht. Ein eleganter, raffinierte Wein.

Ess-Tipp: Lammfleisch

Barbera d'Alba Punset * 43.00

Barbera 2007

Marina Marcarino, Neive, Piemont, Italien

Dieser Barbera stammt aus Rebbergen, die seit über 20 Jahren nach biologischen Prinzipien bewirtschaftet werden. Der im Stahltank ausgebaut Wein gefällt durch seine saftige Struktur, Fruchtnoten die an Weichseln erinnern, wenig Tannin und eine knackige Frische.

Efe Monastrell/Tempranillo * 42.00

50% Monastrell, 50% Tempranillo 2005

Bodegas Los Frailes, Valencia, Spanien

Ein gehaltvoller Wein. Monastrell-Trauben aus 50jährigen Stocken, assembliert mit Tempranillo, ein Jahr Ausbau in Barricas.

Ein Rotwein mit Schmelz und Fülle, passend zu würzigen Gerichten.

Gago 53.00

100% Tempranillo 2007

Compañía de Vinos Telmo Rodríguez, Toro, Spanien

Ausgesuchtes Traubengut reift ein Jahr lang in vorwiegend neuen Barriques. Feine Röstaromen paaren sich mit der ausladenden Beerigkeit des Weines. Am Gaumen wirkt er wuchtig, warm, fast süss,

und das Finale ist fast endlos lang.

Dessertwein

Dolce vino passito rosso 50 cl 45.00

Primitivo Nero 1997

Andrea Lasagni, Apulien, Italien

Weine im Offenausschank

Prosecco La Jara * 7.00

Prosecco 42.00

Veneto, Italien

Weissweine

Twanner Chasselas 4.00

Chasselas 2009 50 cl 20.00

Peter Posch, Twann BE

Chasselas – der klassische, leichte Weisswein vom Bielersee. Ein spritziger und süffiger Wein, fruchtig, frisch im Bouquet mit milder und angenehmer Säure.

Ligerzer * 5.40

Gutedel 2008 50 cl 27.00

Bruno Martin, Ligerz BE

Kleine Traubenerträge und sorgfältige Verarbeitung verleihen dem Ligerzer eine milde Note und machen ihn so beliebt. Ein typischer Apérowein.

Basa 6.00

75% Verdejo, 15% Viura, 42.00

10% Sauvignon blanc 2009

Telmo Rodríguez, Rueda, Spanien

Helles Grüngelb, Aromen von Zitrusfrüchten, Cassis, Kiwi, Holunder und Passionsfrucht. Am Gaumen dicht und voll.

Ein ausgewogener, frischer und fruchtiger Wein, bei dem alle Faktoren zusammenpassen.

Weine im Offenausschank

Roséwein

Efe Rosado 5.50
Monastrell 2008 39.00

Bodegas Los Frailes, Valencia, Spanien

Ein Rosado wie aus dem Bilderbuch: saftig, fruchtig und ausgewogen.
Passt ausgezeichnet zu Antipasti und Gemüsegerichten.

Rotweine

Twanner Pinot Noir 4.80
Pinot Noir 2009 50 cl 24.00

Peter Posch, Twann BE

Ein eleganter, charaktvoller und leichter Rotwein,
mit Nuancen von Mandel-, Himbeer- und Kirschengeschmack.

Vingelzer 5.80
Pinot Noir 2008 70 cl 40.00

Wysseier & Schweizer, Vingelz BE

Rubinrot, Aromen von dunklen Beerenfrüchten, Cassis.
Milder fruchtiger Pinot.

Le Domaine * 5.70
Carrignan, Cinsault, Grenache 2008 40.00

Domaine de Soulié, St. Chinian, Frankreich

Violettblau in der Farbe, duftet dieser Rote nach dunklen Beeren,
würzig-pfeffrige Noten und ein Hauch Anis sind wahrnehmbar.
Vollmundig und harmonisch ist er im Gaumen und wird abgerundet
mit passenden Gerbstoffen.

Dehesa Gago 6.20
Tempranillo 2009 42.00

Telmo Rodriguez, Toro, Spanien

Dehesa Gago fasziniert mit unglaublicher Wucht und Fülle.
Das Bouquet ist vergleichbar mit Brombeerkonfitüre und Cassislikör;
Aromen, die auch den etwas wilden, sirupartig konzentrierten
Geschmack prägen.

Salice Salentino Domiziano 5.90
Negroamaro 2006 41.00

Cantine Due Palme, Apulien, Italien

Aromen von Rumtopf, mit leichter Portweinnote,
feine Fruchtsüsse, weiches Tannin.

Flaschenweine

Weissweine

Schafiser 70 cl 32.00
Chasselas 2008

Wysseier & Schweizer, Vingelz BE

Ein fruchtiger, milder Chasselas.

Langhe Arneis Punset 47.00
100% Arneis 2008

Marina Marcarino, Neive, Piemont, Italien

Ein aromatischer, gehaltvoller und bekömmlicher Arneis.
Er gefällt zum Apéro wie zu leichten, frischen Gerichten.

Rotweine

Schafiser 52.00
Pinot Noir Barrique Réserve Räblus 2007

Wysseier & Schweizer, Biel-Vingelz BE

Der Ausbau in der Burgunderpièce verleiht diesem gutstrukturierten
Pinot Noir eine dezente Eichenholznote.
Goldmedaille an der Mondial du Pinot Noir 2008!

Blaufränkisch Hochäcker * 49.00
100% Blaufränkisch 2006

Franz Weninger, Mittelburgenland DAC, Österreich

Die Trauben für den «Blaufränkisch Hochäcker» stammen aus
30- bis 40- jährigen Reben. Franz Weninger gilt als Pionier
des österreichischen Qualitätsweinbau. Seine Weine wurden
im Rotwein-Wettbewerb der Fachzeitschrift «Falstaff» mehrmals
zum Sieger gekürt. Rotbeeriger, saftiger, erfrischender Wein,
der gut zu Lammkoteletts passt.

Les Vieilles Vignes * 72.00
70% Grenache, 16% Mourvèdre,

8% Syrah, 6% Cinsault und Clairette 2005

Domaine de Villeneuve, Châteauneuf-du-Pape, Frankreich

Die meisten der Rebstöcke sind über 30 Jahre alt, jeder fünfte
sogar älter als 90 Jahre! Wegen dem hohen Alter der Reben und
dem konsequenten Rückschnitt liegt der Ernteertrag sehr tief,
bei etwa 25 Hektoliter pro Hektare, umgerechnet bei zwei Gläsern
Wein je Quadratmeter. Das Bouquet des Weins öffnet sich würzig,
leicht rauchig, mit Anklängen an gedörnte Früchte und Veilchen.
Ein fabelhafter Châteauneuf-du-Pape.

Selvato * 46.00
80% Aglianico, 20% Sangiovese 2006

Colli della Murgia, Apulien, Italien

Geschmeidiger, würziger Wein der Erinnerungen an reife,
dunkle Beerenfrüchte, Flieder und Zimt weckt. Im Gaumen erfreut
eine unglaubliche Aromenfülle die Sinne – wunderschön klingt
der Wein lange nach.

pro 75 cl Flasche, falls nichts anderes angegeben

* Biologisch produzierte Weine