

*Freunde! Rein ist der Wein  
und Sünd' ist's ihn zu schmäh'n!*

*Weissweine*

2016	<i>Riesling - Sylvaner Buchberg</i>	50.00
	<i>Roman Rutishauser, Rheintal - Schweiz</i>	7.50
2015	<i>Biancale</i>	48.00
	<i>Consorzio di San Marino, Italien</i>	7.00
2012	<i>Pinot Blanc (orange)</i>	58.00
	<i>Weingut Lenikus, Wien - Österreich</i>	9.00

*Rotweine*

2016	<i>Rötiberg Pinot Noir</i>	48.00
	<i>Ralph Heule Wein Berneck, Schweiz</i>	7.00
2015	<i>Hebo (CS, ME, Sangiovese)</i>	Magnum 110.00
	<i>Weingut Petra, Toskana - Italien</i>	8.50
2014	<i>Tempranillo Crianza</i>	55.00
	<i>Bodegas Comenge, Ribera del Duero - Spanien</i>	8.00

## *Liebe Weinliebhaber*

*Bereits in meiner Ausbildung entdeckte ich meine  
Leidenschaft für den Wein.  
Auf der ersten Seite findet Ihr meine „Lieblingsweine“,  
die sich der saisonalen Speisekarte anpassen  
und auch Glasweise bestellt werden können.  
Anschliessend konzentriert sich unsere Weinkarte auf die Alte Welt  
mit einer erlesenen Auswahl an Klassikern und Spezialitäten.*

*Gerne unterstützen wir Euch mit der Entscheidung  
für den richtigen Tropfen*

*Auf Euer Wohl!*

## *Schaumweine*

<i>Prosecco Extra Dry DOCG Conte Collalto Susegana, Conegliano Valdobbiadene</i>	<i>55.00</i>
<i>Grande Réserve brut Gosset Ay, Champagne</i>	<i>85.00</i>
<i>Grande Rosé brut Gosset Ay, Champagne</i>	<i>103.00</i>
<i>Excellence brut Gosset Ay, Champagne</i>	<i>Schöppli 48.00</i>

## *Weissweine*

### *Schweiz*

2016	<i>Riesling - Sylvaner Buchberg Roman Rutishauser Thal, Rheintal</i>	48.00
2016	<i>Müller - Thurgau Weingut Schmidheiny Heerbrugg AOC, Rheintal</i>	52.00
2015	<i>Dézaley Les Gradins Etienne &amp; Louis Fonjallaz Lavaux AOC, Waadt</i>	55.00
2014	<i>Mont sur Rolle Petit Clos Raymond Paccot La Côte AOC, Waadt</i>	49.00
2015	<i>Petite Arvine Domaines Rouvinez Sierre Château Lichten, Loèche Valais AOC</i>	58.00

## *Italien*

- |      |   |       |
|------|---|-------|
| 2015 | <i>Roero Arneis Cecu D`la Biunada<br/>Monchiero Carbone<br/>Canale, Piemont</i>             | 53.00 |
| 2016 | <i>Pinot Grigio Collio Jesera<br/>Venica &amp; Venica<br/>Dolegna del Collio GO, Friaul</i> | 55.00 |

## *Spanien*

- |      |   |       |
|------|---|-------|
| 2016 | <i>Verdejo<br/>Bodega Menade<br/>Provinz Valladolid, Rueda DO</i>   | 49.00 |
| 2015 | <i>Rioja blanco (Viura, Tempranillo blanco)<br/>Bodegas y Viñedos de Gomez Cruzado<br/>Haro, Rioja DOCa</i> | 52.00 |

## *Frankreich*

- |      |  |       |
|------|--|-------|
| 2014 | <i>Mâcon – Verzé<br/>Domaines Leflaive<br/>Puligny Montrachet, Burgund</i> | 63.00 |
| 2015 | <i>Sancerre Le MD<br/>Henri Bourgeois<br/>Chavignol, Loire</i>             | 68.00 |

## *Österreich*

2015	<i>Chardonnay Reserve</i>	73.00
	<i>Weingut Phillip Zull</i>	
	<i>Schrattenthal, Weinviertel</i>	
2015	<i>Grüner Veltliner Strasser Weinberg</i>	52.00
	<i>Weingut Arndorfer</i>	
	<i>Strass, Kamptal</i>	
2015	<i>Grüner Veltliner Smaragd Loibenberg</i>	68.00
	<i>Familie Mittelbach, Tegernseehof</i>	
	<i>Dürnstein, Wachau</i>	

## *Deutschland*

2013	<i>Schiefergestein Bockenauer Riesling</i>	56.00
	<i>Weingut Schäfer - Fröhlich</i>	
	<i>Bockenau, Nahe</i>	
2015	<i>Riesling Grosses Gewächs Kiedrich Gräfenberg</i>	89.00
	<i>Weingut Robert Weil</i>	
	<i>Kiedrich, Rheingau</i>	

## *Roséweine*

2016	<i>Wein einer Nacht, Pinot Noir</i> <i>Ralph Heule, Wein Berneck</i> <i>Berneck, Rheintal</i>	48.00
2015	<i>Oeil de Perdrix</i> <i>Ville de Neuchâtel</i> <i>Cave de la Neuchâtel AOC, Neuenburg</i>	54.00

## *Rotweine*

### *Schweiz*

2016	<i>Rötiberg Pinot Noir</i> <i>Ralph Heule, Wein Berneck</i> <i>Berneck, Rheintal</i>	48.00
2015	<i>Sinfonie Pinot Noir Spätlese</i> <i>Roman Rutishauser</i> <i>Thal, Rheintal</i>	65.00 <i>Magnum</i> 125.00
2015	<i>Selvenen Pinot Noir</i> <i>Georg Fromm</i> <i>Malans, Graubünden</i>	73.00
2015	<i>Vigoria Merlot</i> <i>Kopp von der Crone Visini</i> <i>Barbengo, Tessin</i>	49.00

2015 *Cornalin Domaine Montiboux* 58.00  
*Domaines Rouvinez, Sierre*  
*Domaine Clos Montiboux, Leytron Valais AOC*

### *Italien*

2014 *Barbera d'Alba Trevigne* 53.00  
*Domenico Clerico*  
*Monforte d'Alba, Piemont*

2007 *Barolo* 85.00  
*Paolo Scavino*  
*Castiglione Falletto, Piemont*

2012 *Amarone Classico Riserva iL Lussurioso* 75.00  
*Buglioni* Schöppli 42.00  
*Corrubio, Veneto* Magnum 148.00

2015 *Chianti Classico* 48.00  
*Castellare*  
*Castellina, Toscana Centrale*

2012 *Brunello di Montalcino* 95.00  
*Mastrojanni* Schöppli 52.00  
*Castelnuovo dell'Abate, Toscana* Magnum 185.00

2015 *Bolgheri Rosso (Merlot, Cabernet Franc, Sauvignon, Syrah)* 55.00  
*Le Macchiole*  
*Bolgheri, Toscana*

## *Frankreich*

2008	<i>Chevrey - Chambertin Les Seuvrées, Domaine Hubert &amp; Laurent Lignier Morey-Saint-Denis, Burgund</i>	89.00
2014	<i>Châteauneuf-du Pape Télégramme Vignoles Brunier Côtes du Rhône</i>	72.00
2008	<i>Château La Tour du Pin Grand cru classé St.-Emilion AOC</i>	90.00
2006	<i>Château de Gironville Cru Bourgeois Haut - Médoc</i>	58.00 <i>Schöppli</i> 35.00

## *Österreich*

2015	<i>Zweigelt Weingut Phillip Zull Schrattenthal, Weinviertel</i>	50.00
2015	<i>Zweigelt Alte Reben Weingut Paul Achs Gols, Neusiedlersee</i>	58.00
2015	<i>Gabarinza (Merlot, Blaufränkisch, Zweigelt) Weingut Heinrich Gols, Neusiedlersee</i>	94.00



2013	<i>Moric Blaufränkisch Reserve</i> <i>Roland Velich, Moric</i> <i>Grosshöflein, Neusiedlersee Hügelland</i>	72.00
2012	<i>Steinzeiler</i> (Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt) <i>Weingut Kollwentz – Römerhof</i> <i>Grosshöflein, Neusiedlersee Hügelland</i>	103.00

### *Spanien*

2010	<i>Tilenus Pagos de Posada</i> <i>Bodegas Estefania</i> <i>Bierzo DO</i>	58.00
2010	<i>Roda I Reserva</i> <i>Bodegas Roda</i> <i>Rioja</i>	95.00 2009 Magnum 185.00
2009	<i>Toro Munia Crianza</i> <i>Bodega Viñaguareña</i> <i>Toro</i>	48.00
2015	<i>Embruix de Vall Llach</i> (Garnacha/Cariñena/Merlot/Syrah) <i>Celler Vall Llach</i> <i>Priorat</i>	69.00

### *Portugal*

2010	<i>Vinho Velhas Reserva</i> <i>Quinat do Escudial</i> <i>Dão</i>	56.00
------	--	-------

## *Klein & Grossflaschen*

2014	<i>Sinfonie Pinot Noir Spätlese</i> <i>Roman Rutishauser</i> <i>Thal, Rheintal</i>	<i>Magnum</i>	125.00
2012	<i>Amarone Classico Riserva iL Lussurioso</i> <i>Buglioni</i> <i>Corrubio, Veneto</i>	<i>Schöppli</i> <i>Magnum 2011</i>	42.00 148.00
2012	<i>Brunello di Montalcino</i> <i>Mastrojanni</i> <i>Castelnuovo dell'Abate, Toscana Montalcino</i>	<i>Schöppli</i> <i>Magnum</i>	52.00 185.00
2006	<i>Château de Gironville</i> <i>Cru Bourgeois</i> <i>Haut – Médoc</i>	<i>Schöppli</i>	35.00
2009	<i>Roda I Reserva</i> <i>Bodegas Roda</i> <i>Rioja</i>	<i>Magnum</i>	185.00

## *Süsswein*

2014	<i>Ruster Beerenauslese Selektion</i> <i>Heidi Schröck</i> <i>Rust, Burgenland</i>	<i>5cl</i> <i>Schöppli</i>	7.00 38.00
------	--	-------------------------------	---------------

## *Portwein*

	<i>The Hammer Port Tawny</i> <i>Taylor, Fladgate &amp; Yeatman</i> <i>Vila Nova de Gaia, Portugal</i>	<i>5cl</i>	7.00
--	---	------------	------