

# Bäumli

WEINSTUBE ZUM BÄUMLI

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

## *Weissweine*

<i>2015 Sauvignon blanc</i>	<i>50.00</i>
<i>Weingut Clerc Bamert</i>	
<i>Zürichsee, Schweiz</i>	
<i>2015 Pinot Grigio Porer</i>	<i>55.00</i>
<i>Tenuta Lageder</i>	
<i>Südtirol, Italien</i>	

## *Rotweine*

<i>2009 Dardell (Syrah, Granacha, Cabernet Sauvignon)</i>	<i>52.00</i>
<i>Agriola Fuster</i>	
<i>Terra Alta, Spanien</i>	
<i>2015 Zweigelt</i>	<i>50.00</i>
<i>Weingut Phillip Zull</i>	
<i>Weinviertel, Österreich</i>	
<i>2015 Papale Primitivo di Manduria</i>	<i>50.00</i>
<i>Varvaglione</i>	
<i>Apulien, Italien</i>	

# Bäumli

WEINSTUBE ZUM BÄUMLI

*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.*

*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*

*Prosecco Extra Dry DOCG* 55.00  
*Conte Collalto*  
*Susegana, Conegliano Valdobbiadene*

*Grande Réserve brut* 85.00  
*Gosset*  
*Ay, Champagne*

*Excellence brut* Schöppli 48.00  
*Gosset*  
*Ay, Champagne*

*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 Monchiero Carbone Canale, Piemont</i>	53.00
2016	<i>Pinot Grigio Collio Jesera Venica &amp; Venica Dolegna del Collio GO, Friaul</i>	55.00

*Spanien*

2016	<i>Verdejo Bodega Menade Provinz Valladolid, Rueda DO</i>	49.00
------	---	-------

*Frankreich*

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

*Österreich*

2015 Chardonnay Reserve Weingut Phillip Zull Schrattenthal, Weinviertel	73.00
2015 Grüner Veltliner Kammern Weingut Hirsch Langenlois, Kamptal	52.00
2015 Grüner Veltliner Smaragd Loibenberg Familie Mittelbach, Tegernseehof Dürnstein, Wachau	68.00

*Deutschland*

2013 Schiefergestein Brockenauer Riesling Weingut Schäfer - Fröhlich Bockenau, Nahe	56.00
2015 Riesling Grosses Gewächs Kiedrich Gräfenberg Weingut Robert Weil Kiedrich, Rheingau	89.00

## *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*

2015	<i>Rötiberg Pinot Noir</i> <i>Ralph Heule, Wein Berneck</i> <i>Berneck, Rheintal</i>	48.00
2014	<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
2014	<i>Vigoria Merlot</i> <i>Kopp von der Crone Visini</i> <i>Barbengo, Tessin</i>	49.00

# Bäumli

WEINSTUBE ZUM BÄUMLI

2014 *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  
*Corrubbio, 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 - Chamertin 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>	<i>Schöppli</i>	58.00 35.00

**Österreich**

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 Roland Velich, Moric Grosshöflein, Neusiedlersee Hügelland</i>		72.00



2012 *Steinzeiler* (Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt) 103.00  
*Weingut Kollwentz – Römerhof*  
*Grosshöflein, Neusiedlersee Hügelland*

***Spanien***

2010 *Tilenus Pagos de Posada* 58.00  
*Bodegas Estefania*  
*Bierzo DO*

2009 *Roda I Reserva* 95.00  
*Bodegas Roda* *Magnum* 185.00  
*Rioja*

2009 *Toro Munia Crianza* 48.00  
*Bodega Viñaguareña*  
*Toro*

2014 *Embruix de Vall Llach* (Garnacha/Cariñena/Merlot/Syrah) 69.00  
*Celler Vall Llach*  
*Priorat*

***Portugal***

2010 *Vinho Velhas Reserva* 56.00  
*Quinat do Escudial*  
*Dão*

## *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
---	------------	------