

## BASA, E

Rueda Denominación de Origen,  
Embotellado para Compañía de  
Vinos Telmo Rodriguez, Loroño  
Biogitsch



Preis	Fr. 21.-
Volumen	7,5 dl
Rebsorte	75%Verdejo 15%Viura
Trinkreife	1-3 Jahre nach der Ernte
Servier Temperatur	8 – 10°C

Ein fruchtiger, eleganter Weisswein aus Spanien. Rueda liegt im Nordwesten Spaniens und gilt als eine der besten Weissweinregionen. Der Basa gedeiht auf kalkhaltigen, trockenen Böden, die dem Wein sein ausgeprägt fruchtiges Bouquet und seinen aromareichen, deutlich an Grapefruit erinnernden Geschmack verleihen, dem der Basa den Übernamen „Pepita für Erwachsene“ verdankt. Der Basa eignet sich am besten als Aperitif und zu Tapas, den typischen spanischen Vorspeisen

## PROSECCO, Vino frizzante, I

Prosecco di Conegliano Italia  
Carpenè Malvolti DOC



Preis	Fr. 25.-
Volumen	7,5 dl
Rebsorte	100% Prosecco
Trinkreife	1-Jahr lagerfähig
Servier Temperatur	6 – 10°C

Prosecco ist ein Weingebiet, das im Hügelland nördlich von Venedig feinduftige Weine hervorbringt, die oft zu Frizzanti ausgebaut werden.

Frisches Bouquet mit angenehmen Zitrusaromen, im Gaumen spritzig, stark perlend, mit guter Fülle durch ganz leichte Süsse, perfekt eingebundene Säure, ausgewogene Struktur, wirkt sehr erfrischend und verlangt nach mehr. Ist bei Vergleichsdegustationen immer einer der besten Schaumweine seiner Klasse.

## WEIN & GETRÄNKE

ANGEBOT UND PREISÄNDERUNGEN VORBEHALTEN  
ALLE PREISE EXKL. MWST.

## CUVÉÉ BLANCHE DE L' ABBAYE, CH

Appellation d' Origine contrôlée



Preis	Fr. 34.-
Volumen	7,5 dl
Rebsorte	Humagne Blanc, Malvoisie, Viognier
Trinkreife	Jung trinken
Servier Temperatur	8 – 11°C

Sensationeller Apérowein aus 3 Traubensorten. Sehr fruchtig-mineralisches Bouquet, füllig im Gaumen, intensiv fruchtig, geschmeidig, angenehme Restsüsse, Langanhaltend im Abgang.

## JUST FUCKING GOOD WINE, E

Valencia DOP, Biologisch



Preis	Fr. 24.-
Volumen	7,5 dl
Rebsorte	Verdil, Viognier, Sauvignon Blanc, Chardonnay
Trinkreife	1-5 Jahre nach Ernte
Servier Temperatur	14-16°C

Nelemans Botschaft ist: Mach es dir nicht schwer mit dem Wein, geniess ihn einfach und mit ihm den Augenblick. Als Basis für die weisse Cuvée greifen Derrick Neleman und sein Önologe Diego Fernández Pons auf die regionale Spezialität Verdil zurück. Sie ergibt bei zeitiger Lese feinfruchtige Weine mit guter Säure und verstärkt als Verschnittpartner die Struktur. Das restliche Drittel teilen sich Sauvignon blanc, Viognier und Chardonnay. Die Weissen werden während rund drei Wochen vergoren und reifen anschliessend während dreier Monate in Barriques. Das Resultat ist ein vollmundiger Weisswein mit würzigen Anklängen und einer leichten Salzigkeit.

## PIACERE BLANC, CH

Cave de Jolimont  
La Côte (Waadt)  
Assemblage von weissen Trauben



Preis	Fr. 22.-
Volumen	7,5 dl
Rebsorte	Assemblage von weissen Trauben
Trinkreife	Sofort bis 3 Jahre
Servier Temperatur	10°C

Goldgelbe Farbe. Im Bukett weisse Fruchtnoten, begleitet von einem Hauch von Eiche, an Mokka erinnernd. Im Geschmack runder Auftakt, Feuerwerk von Aromen mit einer leichten Süsse, die den langen Abgang begleitet. Sehr kühl servieren. Pass sehr gut zum Aperitif.

## PIACERE ROUGE, CH

Cave de Jolimont  
La Côte (Waadt)  
Gamaret, Granoir, Gamay



Preis	Fr. 22.-
Volumen	7,5 dl
Rebsorte	Gamaret, Garanoir, Gamay
Trinkreife	Sofort bis 3 Jahre
Servier Temperatur	17°C

Wunderbare rubinrote Farbe. Im Bukett finden sich Aromen von reifen Früchten sowie Holznoten. Im Geschmack harmonische, seidene Struktur gefolgt von einem leicht süssen Abgang. Toller Begleiter zu italienischen Gerichten, Antipasti, Pilzrisotto und Pasta mit Auberginen,

## CHÂTEAU COURONNEAU, F

Bordeaux Supérieur AC, Bénédicte  
& Christophe Plat, Ligueux  
Aus kontrolliertem biologischem  
Anbau Biokontrolle: Ecocert, Demeter



Preis	Fr. 22.-
Volumen	7,5 dl
Rebsorte	Merlot, Cabernet - Franc
Trinkreife	bis 5 Jahre nach Ernte
Servier Temperatur	14 - 17°C

Die fruchtige, junge und frische Version des merlotbetonten Bordeaux ist ein idealer »vin de conversation«: zugänglich, doch nicht langweilig, kräftig genug, um auch einem guten Happen Stand zu halten und so ausgewogen, dass das Zulangen leicht fällt. Was will man mehr und erst noch zu diesem Preis? Es empfiehlt sich, diesen Roten eher kühl zu servieren. Pasta in jeder Form passt dazu, auch Charcuterie, junger Käse oder eine Gemüse- quiche. Château Couronneau wartet darauf, von Ihnen entdeckt zu werden!

## TERZO SOGNO, I

Sicilia Indicazione Geografica Tipica,  
Cantine Volpi, Tortona  
Aus kontrolliertem biologischem  
Anbau Biokontrolle: AIAB



Preis	Fr. 21.-
Volumen	7,5 dl
Rebsorte	100% Nero d'Avola
Trinkreife	1-4 Jahre nach Ernte
Servier Temperatur	14 – 17°C

Nero d'Avola wird wegen ihrer grossen Entfaltungsfähigkeit oft als beste Rebsorte Siziliens gerühmt. Die Trauben für diesen reinsortigen Nero d'Avola reifen in der Gegend um Trapani. Die Farbe des Weins, ein dichtes, dunkles Violettrot, passt zum Bouquet: kraftvoll, wild, pfeffrig. Cassisnoten sind auszumachen, auch Peperoni und Caramel. Der Geschmack wirkt weich mit einer wunderbar warmen Fülle und einem fast süssen, endlosen Finale. Wozu passt er? Zu fast allem und vor allem zu gar nichts. Ein Schlummertrunk, der schönste Träume verspricht.

## LUCARELLI, I

Farnese Primitivo



Preis	Fr. 24.-
Volumen	7,5 dl
Rebsorte	Primitivo
Trinkreife	1 - 5 Jahre nach Ernte
Servier Temperatur	14 - 17°C

Zum dritten Mal in Folge konnte sich die Kellerei Lucarelli auch im Jahr 2007 die begehrte Auszeichnung des Weinführers Luca Maroni "Beste Kellerei Italiens" sichern. Degustationsnotiz: tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen, intensive Aromen von reifen Pflaumen und schwarzen Kirschen, mit schönen Gewürznoten von Rosmarin und Vanille. Am Gaumen sehr harmonische Struktur, weich und ausgewogen mit einem runden, warmen Abgang. Ein Wein der keine fundierten Weinkenntnisse braucht, aber viel Freude macht ihn zu trinken.

## JUST FUCKING GOOD WINE, E

Valencia DOP, Biologisch



Preis	Fr. 25.-
Volumen	7,5 dl
Rebsorte	Marselan
Trinkreife	1-4 Jahre nach Ernte
Servier Temperatur	14-16°C

Für den Rotwein greifen Derrick Neleman und sein Önologe Diego Fernández Pons auf Marselan, eine Kreuzung von Cabernet Sauvignon und Grenache noir aus dem Jahr 1961, zurück. Ziel der Züchtung war, die Stärken des Cabernet Sauvignon mit der Hitzeresistenz des Grenache zu kombinieren. Die Trauben werden während rund drei Wochen gemaischt, der Wein wird während acht Monaten in Barriques ausgebaut. Im Glas zeigt sich ein tintiger, warmblütiger Wein von barocker Statur.

## DEHESA GAGO, E

Toro Denominación de Origen  
Compañía de Vinos  
Telmo Rodríguez, Biologisch



Preis	Fr. 26.-
Volumen	7,5 dl
Rebsorte	Tinto de Toro
Trinkreife	2-6 Jahre nach Ernte
Servier Temperatur	14 – 16°C

Dehesa Gago liegt neben den gängigen Normen und Kriterien. Schwarzblau und fast undurchsichtig dicht fasziniert er mit einer unglaublichen Wucht und Fülle. Das Bouquet ist vergleichbar mit Brombeerkonfitüre und Cassislikör, Aromen, die auch den etwas wilden, sirupartig konzentrierten Geschmack prägen. Mit seiner Compañía de Vinos verfolgt Telmo Rodríguez in Zusammenarbeit mit initiativen Winzern die Zielsetzungen: Förderung der traditionellen Rebsorten, Schutz alter Reblagen, schonender Umgang mit Boden und Pflanzen sowie eine traditionelle, natürliche Vinifikation, verbunden mit höchsten Qualitätsansprüchen.

## PROTOS' 27, E

Bodegas Protos, Ribera del Duero



Preis	Fr. 41.-
Volumen	7,5 dl
Rebsorte	Tempranillo
Trinkreife	bis 5 Jahre
Servier Temperatur	16 - 18°C

Dunkles Kirschrot mit granatrotem Rand. Intensiv, komplex und elegant in der Nase, mit Nuancen von schwarzen Früchten, Pflaumen, Röst- und Vanilletönen sowie Aromen wie Toffee und Lakritz. Im Gaumen rund und ausgewogen mit einem langanhaltenden Abgang. Ein High-End-Wein der lange gelagert werden kann. Passend zu Fleischgerichten, Eintöpfen und gereiftem Käse.

## PERLE DU RHODAN PINOT NOIR, CH

Cave du Rhodan, AOC Valais



Preis	Fr. 34.-
Volumen	7,5 dl
Rebsorte	Pinot Noir
Trinkreife	1 - 5 Jahre nach Ernte
Servier Temperatur	17 - 19°C

Auf die Sorte Pinot Noir ist man in Salgesch ganz besonders stolz. Die allerbesten daraus gekelterten Weine werden jedes Jahr gar als Grand Cru, als grosses Gewächs, ausgezeichnet. Perle du Rhodan ist seit 60 Jahren Mounirs Aushängeschild. Die Trauben stammen aus Parzellen in Salgesch, Varen und Miège. Nach dem Abpressen reift der Wein bis im September im Stahltank, dann wird er auf die Flaschen gezogen. Die Säure ist typischerweise eher gering, der Alkoholgehalt moderat. Es ist ein Roter, der während der Flaschenreifung noch an Feinheit zulegt

## OJO DE AGUA, AR

Malbec Caberent Sauvignon Merlot  
Argentina Mendoza / Dieter Meier  
Biologisch



Preis	Fr. 32.-
Volumen	7,5 dl
Rebsorte	Malbec, CS, Merlot
Trinkreife	2-3 Jahre nach Ernte
Servier Temperatur	16 – 18°C

Intensives und vielschichtiges Bouquet. Am Gaumen zeigt sich ein sehr aromatischer, fruchtdominierter Wein. Der Körper zeigt sich schön ausgewogen und konzentriert. Der Cabernet zaubert schwarze Johannisbeere in den Wein, der Merlot gibt eine sehr samtige Textur und eine pflaumige Note hinzu und der Malbec die Struktur. Ein Klasse Wein, für diesen Preis! Die mannigfaltige Biographie von Dieter Meier reicht vom Poker- und Golfspieler über den Musiker, Videokünstler und Autor bis zum argentinischen Farmer. Dieter Meier setzt auf Weine aus kontrolliert biologischem Anbau.

<b>MINERALWASSER</b>	<b>0.35 lt</b>	<b>1.0 lt</b>
Arkina mit Kohlensäure	Fr. 3.00	Fr. 4.50
Arkina ohne Kohlensäure	Fr. 3.00	Fr. 4.50
<b>SÜSSGETRÄNKE</b>	<b>0.33/0.35 lt</b>	<b>1.0/1.25 lt</b>
Coca Cola	Fr. 3.00	Fr. 5.50
Rivella Rot	Fr. 3.00	Fr. 4.50
Gazzosa Ticinese Limone	Fr. 3.50	
<b>KALORIENARME GETRÄNKE</b>	<b>0.33 lt</b>	<b>1.5/1.0lt</b>
Coca Cola Zero	Fr. 3.00	Fr. 6.00
Rivella Blau	Fr. 3.00	Fr. 4.50
<b>BITTER GETRÄNKE</b>	<b>0.29/0.1 lt</b>	
Schweppes Bitter Lemon / Tonic Water	Fr. 3.50	
Sanbitter (0.1)	Fr. 3.50	
<b>SÄFTE</b>	<b>0.33 / 0.2 lt</b>	<b>1.0 lt</b>
Ramseier Süssmost	Fr. 3.00	Fr. 5.00
Michel Orangensaft		Fr. 5.50
<b>BIER &amp; CIDER</b>	<b>0.33 lt</b>	
Felsenau Bärner Müntschi 0.33	Fr. 4.00	
Felsenau Schümli (alkoholfrei)	Fr. 4.00	
Sommersby Cider 0.33	Fr. 4.00	
<b>KAFFEE / TEE</b>		
Kaffee / Espresso	Fr. 3.00	
Tee	Fr. 2.50	
<b>WEINE 0.5L</b>		<b>0.5 lt</b>
Weiss		
Yvorne, Chablais, AOC Avy		Fr. 14.50
Piacere Blanc, La Cote CH		Fr. 14.50
Rot		
Dôle La Pleine Lune AOC Ch. Crittin		Fr. 14.50
Montepulciano d'Abruzzo DOC Vini Bée		Fr. 14.50