

R

RESTAURANT RATEN



Weinkarte

Gepflegte Offenweine glasweise



Weissweine 7dl-Qualität		1dl	7,5 dl
<i>Unser Hauswein:</i>			
Cuvée Madame Rosmarie, A. Mathier	Schweiz/ VS	7.80	52.00
Heida / St. Jodern Kellerei Visperterminen	Schweiz / VS	7.50	49.50
Yvorne Chablais AOC	Schweiz	7.50	46.00
Moscato d'Asti DOCG	Italien	7.00	44.00
Pecorino Tenuta Ulisse	Italien	7.00	42.00
Chiemer Gold / Felder Immensee	Schweiz / SZ	6.50	44.50

Roséwein			5dl
Oeil de Perdrix „Lys Rose“ Dizerens	Schweiz	4.60	23.00

Rotweine 7dl-Qualität			7,5 dl
<i>Unser Hauswein:</i>			
Cuvée Madame Rosmarie, A. Mathier	Schweiz/ VS	7.80	52.00
Zweigelt, Heinrich/ Neusiedlersee	Österreich	6.90	46.00
Primitivo di Manduria "Sessantanni"	Italien/Apulien	9.00	64.00
Rioja Reserva, Conde de Valdemar	Spanien	7.90	52.00
BIG John Cuvée, Scheibelhofer Erich	Österreich	7.00	48.00
Ojo de Agua, Dieter Meiers Bio-Wein	Argentinien	7.50	45.00

Unser „Schatzchäschtli“
Spitzenweine als Einzelflaschen erhältlich
Limitierte Anzahl

Ornellaia 2013

Bolgheri doc superiore
Ornellaia, Toscana

Auszeichnungen: Parker 96 Punkte



45% Cabernet Sauvignon,
38% Merlot, 10% Cabernet franc, 7% Petit Verdot



Der Bordeaux-Blend aus der Toskana machte 1985 Furore. Dies hat sich bis heute nicht geändert.

Kräftiges leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase strahlend und raffiniert. Warme Aromen von dunklen, kleinen Beeren, Zwetschgen, Lakritze, etwas Vanille und balsamischen Noten. Im Gaumen vollmundig und komplex. Ein italienischer Spitzenwein der Extra Klasse



Passt zu:
Dunklem Fleisch, Paella-Gerichte, Wild, Lamm

CHF 185.-



Prosecco & Champagner! ...für spezielle Momente

	10cl	75cl
Prosecco		
Prosecco Cinzano Grand Cuvée Casa Fondata	8.00	CHF 49.00
Champagner		
Moët & Chandon Brut Imperial		CHF 82.00
Taittinger Brut		CHF 84.00



Weisswein aus der Schweiz

Chablais /VD

Yvorne Chablais AOC Chant des Resses

AVY (Artisans Vignerons d'Yvorne)



Chasselas



Schönes blassgelb mit goldenen Nuancen. In der Nase ein feines, mineralisches Bouquet begleitet von Stachelbeeren und gelben Pflaumen. Im Gaumen eine delikate Frucht von Zitrone, die von einer guten Frische unterstützt wird.



Zum Apéro, kalte Fleischplatten, Fisch- und Gemüseterrinen, Süsswasserfische in leichter Sauce, Poulet, Käsespeisen sowie Frisch- und Hartkäse.



CHF 46.00

Küssnacht / SZ

Chiemer Gold

Gutsbetrieb Sunnehof, Felder



Riesling & Sylvaner



Kräftiger Weisswein mit viel Schmelz und dem gewissen Etwas in Form von leichter Restsüsse.



Zum Apéro, kalte Fleischplatten, Fisch- und Gemüseterrinen, Süsswasserfische in leichter Sauce, Poulet, Käsespeisen sowie Frisch- und Hartkäse.

Neu



CHF 44.50

Wallis

Cuvée Madame Rosmarie blanc

Adrian Mathier



Assemblage von Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris und Sylvaner. Der prozentuale Anteil der einzelnen Rebsorten ändert von Jahr zu Jahr. Grundwein ist der Petite Arvine.



Für die schöne Säure und die leichte Pfeffernote ist der Petite Arvine verantwortlich. Der Pinot Blanc verleiht ihm einen Hauch von exotischen Früchten. Der Pinot Gris gibt dem Cuvée Madame Rosmarie Mathier seine Vollmundigkeit und ist für die leichte Restsüsse verantwortlich. Der Gros Rhin verleiht ihm seine Langlebigkeit.



Ideal zum Apéro, Meeresfische und Krustentiere, Geflügel, Kalbfleisch, Terrinen & Pasteten



CHF 52.00

Visperterminen / VS

Heida

St. Jodern Kellerei

CHF 49.50



Heida „Perle der Alpenweine“
vom höchstgelegenen Rebberg Europas (bis 1100m.ü.M)

Neu



«Heida», ein uralter, herrlich mundender Wein, harmonisch, körperreich mit ausgewogener Säure, so präsentiert sich der Heida aus Visperterminen. Wohl zurecht wird diese Rarität auch als die „Perle der Alpenweine“ bezeichnet. Dieser Weisswein aus der kleinbeerigen, ertragsarmen Traubensorte bringt es in guten Jahren auf bis gegen 100 Öchslegrade.



Passt zu:
Apéritivs, Fisch, Käsespezialitäten, Gänseleber



Vino blanco de España

Basa

Bodegas Telmo Rodriguez

CHF 42.00



Verdejo und Viura



Der von Remelluri in der Rioja her bekannte Weinmacher Telmo Rodríguez zeigt mit vier Ribera-del-Duero-, Rioja-, Rueda- und Toro-Tropfen, dass er mit seinem Weinlatein noch lange nicht am Ende ist. Es ist eine wahre Freude zu schmecken, was er aus den unterschiedlichen Terroirs und Traubensorten herausholen kann. Strohgelbe Farbe. Aromen nach Zitrusfrüchten, Passionsfrucht, Kiwi und Holunder. Am Gaumen ein süffiger, leicht würziger mit exotischem Touch. Fruchtiger Abgang.



Als schöner Apérowein oder zu leichten Speisen



Vino bianco da Italia

Pecorino

Tenuta Ulisse



Pecorino

Neu

CHF 42.00



Strahlend gelb mit grünlichen Reflexen.

In der Nase fruchtige Aromen von Zitrus; tropische Nuancen von Pfirsich und Papaya. Am Gaumen frisch und andauernd mit einem schönen Abgang. Mittlere Säure und eine gute Struktur runden dieses Genusslebnis ab.

Apero, asiatische Gerichte, Fisch und Meeresfrüchte



Moscato d'Asti DOCG

Castiglione Tinella, Piemont



Moscato



Ein lieblich, fruchtiger Wein mit nur 5% Alkoholgehalt, sanft perlend, intensivem Aroma, langem Abgang und harmonischem Süsse-Säure-Spiel. Selbst der berühmte amerikanische Weinpapst Robert Parker hat den Moscato von Paolo Saracco mit 90 seiner begehrten Punkte bewertet. Eine Ehre, die bis anhin noch nie einem Moscato d'Asti zuteil wurde.



Ein idealer Begleiter von Nachspeisen aller Art, zu Gebäck, lauwarmem Früchtekuchen, Panettone, Frucht-desserts, Eis...

CHF 44.00



Rotweine aus der Schweiz

Ostschweiz

Maienfelder Bündner Banner

Rutishauser Weinkellerei

Ein vollmundiger, fleischig eleganter Pinot Noir mit einem langen Abgang. Harmoniert mit verschiedenen Fleischgerichten und Braten.



75cl

CHF 45.00

Wallis

Unser Hauswein:

Cuvée Madame Rosmarie rouge

Adrian Mathier

Der Cabernet Sauvignon verleiht meiner Cuvée Madame Rosmarie Mathier rouge ihren fruchtigen Geschmack. Der Humagne rouge mit seinen herben, rustikalen Tanninen gibt ihm seine Rasse. Der Syrah ist verantwortlich für die feine Pfeffernote. Der Pinot Noir verbindet diese drei Weine. Mit seiner Eleganz rundet er meine Cuvée auf diskrete, subtile Art ab. Als Essensbegleiter passend zu allen Fleischgerichten (Geschmort, Gebraten, Grilliert), Wild und Käse.



CHF 52.00

Magnum
150cl
109.00

Merlot Barrique AOCV

Nadia Mathier

Dieser Merlot wird während 12 Monaten im Barriquefass ausgebaut. In der Farbe zeigt sich ein dunkles Rot mit violetten Reflexen. Ein konzentriertes Bouquet geprägt von Aromen nach reifer Frucht, Gewürzen und Holunder. Feine Holznoten zeichnen sich durch den Barriqueausbau ab. Ein ausgeglichener Wein mit bereits gut eingebundene Tannine, samtig am Gaumen. Im Abgang anhaltend präsent. Passend zu dunklem Fleisch wie Rind, Lamm und Wild, Rindsschmorbraten mit Polenta, verschiedene Käse.



CHF 57.00

Syrah du Valais AOC Barrique

Joseph Gattlen

Der junge Syrah-Wein wird während mehreren Monaten in neuen Eichenfässern ausgebaut, was ihm ein besseres Lagerpotenzial gibt.

Dunkelrot und leicht violette Farbe, jung und ausgewogen, wunderschöne Note nach Himbeeren und feinen Gewürzen. Passend zu Grillfleisch, dunklem Fleisch und klassisch zum Wild.



CHF 54.00

Cornalin du Valais AOC „Barrique“

Joseph Gattlen

Diese Traubensorte gilt als älteste Walliser Rotweindraube. Ihre Wurzeln lassen sich bis in 11. Jahrhundert verfolgen. Lange Zeit schenkte man dem, wie man sagte, „Landroten“ wenig Beachtung, da die Erträge bescheiden waren und die Trauben spät reiften. Heute bringt diese an guten Lagen aussergewöhnliche Resultate hervor. An Früchte, Rauch und Vanillearomen erinnert sein Bouquet, im Gaumen präsentiert er sich füllig, fruchtbetont und ausgewogen. Als Apérowein mit Trockenfleisch, zum Lambraten, Wild und Hartkäse.

CHF 54.00



Rotweine aus Österreich

Zweigelt

Gernot Heinrich

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserrand. In der Nase frische Zwetschkenfrucht, feine Kräuterwürze, ein Hauch von Orangenesten sehr klar und fruchtig. Am Gaumen saftig, Kirsche und rote Beeren nur zarte Tannine, eleganter Charakter, ausgewogen und unkompliziert, feine Waldbeeren im Nachhall. Ein ansprechender Alltagswein, der zur einfachen, heimischen Küche und Grillfleisch passt.

CHF 46.00



HILL 1 Cuvée

Leo Hillinger aus dem **Burgenland**



Merlot, Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Zweigelt



Intensives Rubinrot mit einem tiefschwarzen Kern. Eine Vielfalt an Aromen, wie Kräuterwürze, Brombeerkonfit, tabakige Nuancen überraschen die Nase. Der Gaumen komplex fruchtig und sehr kraftvoll. Das Tannin reif. Sehr langes Finale. 20 Monate neues Barrique.

Passt zu:

Fleischgerichten, Hartkäse.



Neu



CHF 66.00

Big John Cuvée

Scheibelhofer Erich, Region **Neusiedlersee**



Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Zweigelt



Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, totale Fruchtigkeit und Duft nach Caramel, komplex und vielschichtig, mächtiges Tannin mit röstigem Eichenflair.

Passt zu:

Rind, Wild.



Neu



CHF 48.00

Vino rosso d'italia

Piemont

Barbera d'Alba DOC

Cordero di Montezemolo

Nach sorgfältiger Lese von Hand wird der Wein ausgebaut und während ca. 8 Monaten in Eichenfässern zur Reifung gelesen. Intensives, dichtes Rot, frische, lebhaft Beerenaromen, Kirschen, Pflaumen, im Gaumen kräftig, vollmundig und leicht süsslich im Abgang. Klassisch zum „Bollito misto“ und „Bagna caòda“, warme Wurst mit Linsen, Schmorbraten, Gemüsetorten und piemontesischer Käse



75cl

CHF 52.00

Apulien

Primitivo Silentium

Società Agricola Nativ



Primitivo



Seine intensiven, fast parfumartigen Aromen in der Nase erinnern an Himbeeren und Cranberries. Im Gaumen ist Silentium füllig und weich mit leichter Süsse, gut eingebundener Säure und reifen, noch präsenten Tanninen. Silentium hat sehr intensive, frischfruchtige Aromen nach Brombeeren und Heidelbeeren sowie Vanille, Grenadinesirup und weist eine angenehme Rauchnote auf.



Passt zu:
Kräftigen Fleischgerichten, wie Entrecôte, Roastbeef, Lamm, Grillfleisch, Rösti, Pasta, kalten Platten

Neu



CHF 44.00

„60“ Sessant'anni Primitivo di Manduria DOC

Feudi di San Marzano



Primitivo „60-jähriger Traubenstöcke“



Wohl einer der edelsten und kräftigsten Vertreter seiner Traubensorte mit einem nicht enden wollenden Abgang. Ein betörender, körperreicher, vollmundiger und edler Wein mit Aromen von Kakao, Tabak und Vanille.



Als Festtagswein oder einfach so zum Trinken, passend zu rotem Fleisch, Grilladen, rezente Pastagerichte, Risotto, Schmorfleisch und herrlichem Käseplättli.



CHF 64.00

Magnum
150cl
135.00

Doppel-
magnum
300cl
260.00

F Negroamaro Salento IGT

Feudi di San Marzano

Kräftiges und dunkles Rot mit violetten Reflexen. In der Nase komplex mit feiner Frucht von Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Kirschenkonfiture und Pflaumen. Würzige Nuancen nach Zimt, Nelken und Schokolade. Vollmundig und rund, ausgeglichen, weich mit samtiger Tanninstruktur und einem lang anhaltenden Abgang. Zu deftigen Vorspeisen, rotem Fleisch, Wild, rezente Käsesorten oder einfach als Genusswein.

CHF 56.50



Abruzzen

Santinumi Riserva DOC

Terre di Vestini

CHF 61.00



Montepulciano



Rubinrot, komplex, florale Noten, betonte Impressionen von Wald- und Dörrfrüchten. Ausgewogen, tanninreich, mit Noten nach Himbeeren, Vanille, Kaffee und Schokolade. Ein Powerwein aus den Abruzzen!

Passt zu:

Gereiftem Pecorino, kräftigen Fleischgerichten



Neu



Veneto

Vigneto Arano Amarone della Valpolicella Classico DOC

Le Salette

CHF 74.00



Corvina, Rondinella, Croatina, Corvione



Vielschichtiges, dichtes Bouquet, Im Bouquet Noten von Schokolade, dunklen Früchten, Tabak, Zedernholz, Veilchen. Am Gaumen wuchtig, mit viel Extraktsüsse, dunkler Frucht und kräftiger aber reifer Tanninstruktur.

Passt zu:

Käse, rotem Fleisch, Wild und Ente



Sizilien

Micina Terre Siciliane IGT Cantine Cellaro

CHF 44.00



Nero d'Avola, Nerello Mascalese

Neu



In der Nase überwältigend reich an reifen roten Früchten mit einer balsamischen würzigen Note. Fein und geschmeidig sind die Tannine welche sich im Extrakt gut eingebunden präsentieren. Ein langer samtiger Abgang. Geprägt durch 6 Monate im Eichenfass



Passt zu:

Reich gewürzte Italienische Küche, rotem Fleisch, reifem Hartkäse.



Toscana

Tignanello

Antinori

Schönes Kirschrot. Sehr reich sein Aroma: Dörrobst, Edelhölzer, dezente Cassisfrucht. Im Gaumen sehr filigran strukturiert mit samtigen, edlen Tanninen. Wirkt schön harmonisch und unaufdringlich.

Ein echter Charakterwein, geprägt von Eleganz und Würde. 85% Sangiovese, 10% Cab. Sauvignon, 5% Cab. Franc. Als Essensbegleiter zu edlen Pastagerichten, mariniertem Braten, Ossobucco und Bistecca Fiorentina, Schmorbraten und Wildfleisch.

Unser
Musterknabe!
und Hammer im
Preis



CHF115.00

Vinos tintos de España

Tierra de Castilla

75cl

Mano a Mano Tinto Cosecha

Bodega Mano a Mano S.L.

Neu

CHF 42.50



100% Tempranillo



Kirschrote Farbe. In der Nase Süsskirschen und Veilchen. Am Gaumen reife schwarze Frucht, Kakao, florale und balsamische Nuancen. Würzig, frisch mit einem vollen, ausgeglichenen Abgang



Passt zu:

Dunklem Fleisch, Paella-Gerichte, Wild, Lamm



Conde de Valdemar, Tinto "Riserva"

Bodegas Valdemar

Klares, intensives Kirschrot. In der Nase, Aromen von schwarzer, reifer Frucht, würzig mit Toastnoten. Am Gaumen komplexe, fleischige Noten mit reifer Frucht. Ein intensiver Abgang. Zu leicht gewürzten Fleisch- und Wildgerichten, Grilladen, grilliertes Gemüse und zu mildem Weich- und Hartkäse.

CHF 52.00



Les Terrassees, Priorato DOC

Bodegas Alvaro Palacios

Dunkles Violett. In der Nase intensive Fruchtnoten. Am Gaumen würzig, fruchtig mit Kirscharomen. Ein strukturierter, opulenter und dennoch eleganter Wein, mit schön integrierten Tanninen und einem langen Finish. Zu Braten und Wildgerichten, Wildgeflügel, Roastbeef und Châteaubriand, kräftige und würzige Käsesorten (Gruyere, Tilsiter) oder reifer Brie.

CHF 58.00



Aalto, Tinto Consecha

Bodegas Alto

Dunkles Granatrote. In der Nase leicht rauchige, würzige, blumige Noten und dunkle Beeren. Am Gaumen ein powervoller, intensiver und komplexer Wein mit blumiger Struktur. Ein langanhaltender fruchtiger Abgang. Passend zu Grillfleisch, Rindsfilet, Wildgerichte, Gemüseintopf- oder Gratin, Halbhart- und Weichkäse.



CHF 66.00

Vin rouge de France

Château Lafont-Fourcat

CHF 46.00



Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec



Wir haben uns wieder an einen Franzosen herangewagt und für sie neu entdeckt. Dieser Wein besticht bereits in der Nase durch eine vielschichtige Aromatik. Auch im Gaumen ist dieser kräftige Wein ein Feuerwerk an Geschmäckern. Kräftig und ausgeglichen mit einem nachhaltigen Abgang. Probieren lohnt sich.



Passt zu:
Fleischgerichten aller Art, Grilladen

Neu



Vinos tintos de Argentina

Ojo de Agua

Dieter Meiers Bio-Wein

Mendoza

Die Weine aus Agrelo Alto, dem wohl bekanntesten Anbaugebiet Mendozas, sind geprägt von Frische, Frucht und vielfältigen Aromen, die dank dem biologischen Anbau noch ausgeprägter zur Geltung kommen.



CHF 45.00

Vino tinto do Portuques

Vallado

Duoro Tinto do Vallado



Tinta Roriz, Tinta Amarela,
Touriga Nacional,
Touriga Franca, Tinta Barroca, Sousão



Reife, rote Fruchtaromen nach Cassis und Kirschen, am Gaumen gute Struktur, runde Tannine, komplexer, eleganter Körper, langer Abgang



Passt zu:
Wild, Lamm, Grilladen, Rind, Eintopf

Neu



CHF 42.00

Zambujeiro

Quinta do Zambujeiro



Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional



Mark Squires von Robert Parker: "probably the best Terra yet made here". Das sehen wir auch so. Dieser Jahrgang kommt mit unglaublich viel Opulenz, Fülle und Struktur, dabei mit einer herrlichen, kühlen Balance. Feinkörniges Tannin und verführerisches Fruchtextrakt sowie intensive Fruchtaromatik, Blütenduft und dezente Röstnoten machen diesen Terra unwiderstehlich. Viel Lagerpotential.



Passt zu:
Rotem Fleisch, Wild, Käse

Neu



CHF 62.00

Unsere Wein-Empfehlung in der 5dl-Flasche

San Vito Rosso Veronese IGT
Ripasso Villa Molino

Unser
Geheimtipp!



5 dl
28.00

Offene Weine 5 dl Qualität

Weissweine

	1dl	2dl	5dl
Chardonnay	5.50	11.00	26.50
St. Saphorin Dizerens	5.50	11.00	26.50

Roséwein

Oeil de Perdrix Dizerens	4.60	9.20	22.00
--------------------------	------	------	-------

Rotweine

Merlot del Ticino Boccale Neu	5.50	11.00	26.50
Zizerser Bünderböckli Pinot Noir	5.50	11.00	26.50

