

Weine

	Weissweine	5 dl	7,5 dl
Féchy AOC la Cote, Fonterevie, Schweiz		19.00	
Rebsorte: Chasselas hellgelb, mit goldenen Reflexen; fruchtig, zart, elegant, trocken und lebhaft			
Riesling Silvaner AOC Hallau, Schweiz			35.00
Rebsorte: Riesling-Silvaner zitronengelb, klar; vielschichtige Fruchtnoten nach Ananas, Holunder, Birne Wiesenblumen; spritzig im Auftakt. Blumige Geschmacksnoten, elegant, ausgewogen, mineralisch			
Pinot Grigio Grave Del Friuli DOC, Italien			36.00
Rebsorte: Pinot Grigio strohgelbe Farbe; rassig und spritzig; Akazienblüten und tropische Früchte; kräftig mit einem erhabenen Körper und leichtem Vanillearoma			
Heida du Valais AOC Administrateurs, Schweiz			38.00
Rebsorte: Heida brillantes, grünliches Gelb; Aromen nach Agrumen und Haselnüssen, schöner Fruchtgeschmack; vollmundig, grosszügige Frucht mit guter Unterstützung des Säurespiels			
	Rotweine	5 dl	7,5 dl
Salvagnin AOC Vaud, Flamborant, Schweiz		19.00	
Rebsorten: Gamay, Pinot Noir Tiefes Rubinrot; Noten von Himbeeren; zart, angenehm im Auftakt, geschmolzene Tannine			
Primitivo di Manduria DOC, Il Duca, Italien			37.00
Rebsorte: Primitivo rubinrote Farbe, bereichert durch Granatreflexe; grosszügiges Parfum, welches Pflaumen und reife rote Früchte in Erinnerung ruft; rassig, kraftvoll und mild			
Maienfelder Pinot Noir Gnädig Herre Wyy			37.00
Rebsorte: Blauburgunder dichtes Rubinrot; Fruchtnoten nach Erdbeeren, Himbeeren und Waldbeeren; fruchtig im Antrunk, gut strukturiert; weiche, gut eingebundene Tannine; ausgewogen, harmonisch, fülliger Abgang			
Hillside Burgenland Cuve Rot 12, Hillinger, Österreich			42.00
Rebsorten: Syrah, Merlot, Zweigelt kräftiges Rubinrot; würzige Aromen mit einem Background von dunklen Beeren; am Gaumen findet sich die Würze und Fruchtigkeit harmonisch wieder.			
Zapfengeld: pro Flasche		25.00	