



Weinvorschläge  
für Aperitif & Bankett



restaurant | catering | event

---

## die Prickelnden ...

### Schweizer Schaumwein „Strada Extra Dry“

Vin Mousseux, 2019, AOC Schaffhausen, Strada

In der Nase feine Aromen von weissen Blüten, Steinfrüchten und Zitrus. Am Gaumen frisch und fruchtig mit einem eleganten Körper und wunderbar persistenter Perlage. Endet anhaltend, rund und fruchtig.

**75cl | CHF 50.00**

### Moscato d'Asti DOCG

Cascinetta Vietti, Castiglione Tinella, Moscato

Der fruchtige und aromatische Moscato ist eine süsse Spezialität, die selbst nach üppigstem Essen einen verführerisch leichten Abschluss bildet.

**75 cl | CHF 53.00**

### Franciacorta Brut DOCG Prestige – Ca'Del Bosco

Lombardei, Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco, Vol. 12.5 %

Franciacorta, einer der edelsten Schaumweine der Welt. Im Geschmack trocken, weich und delikate; perfekt ausgewogene Säure, ausgeprägter Charakter. Der Gambero Rosso hat Ca`Del Bosco bislang mit 32 "tre bicchieri" Weinen ausgezeichnet und führt das Weingut in seiner ewigen Bestenliste auf Platz 1 der Schaumweine.

**75 cl | CHF 79.00**

### Laurent Perrier Champagne La Cuvée

Laurent-Perrier, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Vol. 12 %

Blass, goldene Farbe. Fein aufsteigende Perlen bilden einen beständigen Schaumkranz. Zartes Bukett von frischen Zitrusfrüchten und weissen Blüten. Die Komplexität des Weines zeigt sich in den aufeinanderfolgenden Noten von Weinberg-Pfirsich und weissen Früchten. Perfekte Ausgewogenheit zwischen Frische und Finesse mit ausdrucksvollen Fruchtaromen im Finale.

**37.5 cl | CHF 45.00**

**75 cl | CHF 85.00**

## die Weissen ...

### Bündner Herrschaft (Schweiz) - regional

#### **B12 Hauswein, Blanc de Noir**

von Salis, Graubünden, Pinot Noir (weiss gekellert), Vol. 13.0 %

Ein beerenfruchtiger, duftig-leichter und süffiger Wein. Frisch und fein im Gaumen. Aromatisch und weich mit einer dezenten, verführerischen Süsse im Auftakt und erfrischender feiner Säure im Abgang.

**75 cl | CHF 49.00**

#### **S-Sauvignon blanc**

Manfred & Michela Meier, Zizers, Sauvignon blanc, Vol. 13.1 %

Eher leise, noble Aromatik, gelbe Früchte, feine Zitronengrasnote. Am Gaumen mit feinem Schmelz und cremiger Textur. Im Rückaroma lässt sich sogar etwas weisser Cassis ausmachen. Ein durchaus raffinierter Sauvignon

**75 cl | CHF 64.00**

#### **Silas Hörler Maienfelder**

Cuvée La Silhouette, Vol. 12.5%

In der Nase viel Fruchtaroma mit Holunderblüten, Banane und reifer Apfel, die mit Vanille und zarten Holznoten unterlegt sind. Im Gaumen eine tänzerische Leichtigkeit, mit einer lebendigen Säure. Der Wein wird trocken ausgebaut.

**75 cl | CHF 64.00**

#### **von Salis Maienfelder Sauvignon Blanc**

Graubünden, Sauvignon Blanc, Vol. 13.0 %

Das würzige, von reifen Stachelbeeren dominierte Bouquet macht enorm Lust auf den ersten Schluck; am Gaumen zeigt er eine edle Eleganz mit schmeichelnder Extraktsüsse und einem erfrischend, leicht trockenem Finale.

**75 cl | CHF 59.00**



restaurant | catering | event

---

## Italien

### **Centine Toscana Bianco IGT**

Banfi, Toscana, Chardonnay, Vol. 12.5 %

Fruchtige Aromen stechen in der Nase hervor. Noten von weissen Früchten und Zitrusfrüchten stehen im perfekten Gleichgewicht mit blumigen Noten.

**75 cl | CHF 48.00**

### **Inama Chardonnay IGT**

Inama, Veneto, Chardonnay, Vol. 13.0 %

Fruchtiger, knackiger Duft nach Äpfeln und Birnen mit etwas Limette. Am Gaumen mit rassiger Säure und intensivem Finale.

**75 cl | CHF 47.00**

### **Lageder Pinot Grigio DOC**

Alois Lageder, Alto Adige, Pinot Grigio, Vol. 13.0 %

In der Nase ausdrucksvolles, ziemlich üppiges, blumiges, sortentypisches Aroma mit Geruchsnoten von reifen Früchten (Pflirsich, Melone) und feinen Gewürzen. Im Gaumen voller, ausladender, aber gleichwohl eleganter Körper. Frischer, etwas rauchiger Nachgeschmack mit erfrischendem Säurespiel.

**75 cl | CHF 49.00**

### **St. Michael Pinot Grigio DOC**

Sankt Michael-Eppan, Südtirol, Pinot Grigio, Vol. 13.5 %

Der Weinführer „I vini d'Italia“ von Gambero Rosso & Slow Food hat St. Michael-Eppan italienweit zur besten „Kellerei des Jahres 2000“ ernannt. Kellermeister Hans Terzer wurde in diesem Zusammenhang zu einem der zehn weltbesten Winemaker gekürt. Der Pinot Grigio ist trocken, cremig mit einem feinen Säurespiegel und einem langen Abgang.

**75cl | CHF 52.00**

### **Roero Arneis DOCG - Cantina Vietti**

Piemont, Arneis, Vol. 13.0 %

Im Bouquet betören Aromen nach Limetten und reifen Bananen; der frische Gaumen beginnt mit einer eleganten Fruchtsüsse, wird dann fülliger in der Mitte und zeigt feine Noten von Stachelbeeren und Ananas, wunderbar trocken ausklingend.

**75 cl | CHF 55.00**



restaurant | catering | event

---

## Italien

### **Rossj-Bass DOC - Angelo Gaja**

Piemont, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Vol. 13.0 %

Der Rossj-Bass überzeugt durch seinen feinen, blumigen Duft mit einem Hauch von Zitrusfrüchten und leichten Honignoten. Er verfügt über einen bemerkenswerten Tiefgang, und ist am Gaumen sehr elegant mit robustem Körper und angenehmer Frische. Mineralischer, vollmundiger Abgang. Gute Lagerfähigkeit.

75 cl | CHF 91.00

## Roséwein Italien...

### **Cantina Su'entu Nina Rosé, Sardagna IGT**

Isola die Nuraghi, Bovale, Vermentino, Vol. 13.0 %

In der Nase einladender, zitrusartiger Duft nach Grapefruit, Erdbeer- und Himbeernoten. Gute Fülle, unterstützt von angenehmer Fruchtaromatik, erfrischender Säure und einem überzeugenden eleganten Abgang.

75 cl | CHF 49.00

### **Endrizzi Cuvée Dalis Rosé**

Vigneti delle Dolomiti Rosato IGP, Trentino, Teroldego, Sauvignon Blanc, Vol. 12.5 %

Der frische und elegante Endrizzi Cuvée Dalis Rosé zeigt viele mineralische Anklänge. Pfirsichfarben mit lila-orangen Reflexen. Intensiver, betörender und langanhaltender Duft, mit Noten von Holunderblüten, Walderdbeeren, Himbeeren und Tomatenblättern. Ein Wein mit guter Struktur, spritziger Säure und angenehm langem Nachgeschmack.

75 cl | CHF 55.00



restaurant | catering | event

---

## Spanien

### **Carramimbre Verdejo DO**

Bodegas Carramimbre, Ribera del Duero, Verdejo, Vol. 13.0 %

Pfiffige Säure, lebendig am Gaumen, süffig, saftig. Macht Lust auf mehr! Angenehmer Nachklang, als ob man frische Aprikosen gegessen hätte. Bis zum Schluss cremig-weich und erfrischend zugleich.

**75 cl | CHF 48.00**

### **Vina Cerron Remordimento White**

D.O.P. Jumilla, BIO/Vegan, Chardonnay, Vol. 12.0 %

Im Bouquet Kokosnuss, Milkschokolade, Ananas, Williamsbirne und etwas würziges Vanille vom Barrique; am Gaumen dichte, gelbe Frucht, frisch und in makelloser Balance, kräftig, aber doch beschwingt und in keinem Moment massig.

**75 cl | CHF 47.00**

### **Vina Cerron Todo Sobre Mi, Chardonnay**

D.O.P. Jumilla, BIO/Vegan, Chardonnay, Vol. 12.0 %

Das Bouquet verströmt pure Frische mit Aromen nach knackigen Äpfeln, Pfirsichen und Ananas; am Gaumen glasklar, wie mit einem Lineal gezogen, frisch und doch subtil, unbestreitbar süffig und mit einer fantastischen Leichtigkeit ausgestattet.

**75 cl | CHF 45.00**

## die Roten ...

### Bündner Herrschaft (Schweiz) - regional

#### Silas Hörler, Maienfelder Pinot Noir

Silas Hörler, Maienfeld, Pinot Noir, Vol. 13.0 %

Der Maienfelder Pinot Noir besticht durch seine üppige Pinot Noir Frucht, welche deutlich von Vanille, Caramel und würzigen Aspekten unterstützt wird, die von der Holzlagerung stammen. Im Gaumen ist der Maienfelder Pinot Noir schon in jungen Jahren sehr geschmeidig, rund und ein perfekter Essensbegleiter von leichten Speisen.

75 cl | CHF 59.00

#### Lauber Malanser Pinot Noir Barrique

Andrea und Anita Lauber, Malans, Pinot Noir, Vol. 13.0 %

Der Barrique-Pinot-Noir von Andrea Lauber ist der Feinste und Eleganteste seiner Art in unserem Angebot. Waldbeeren, Nelken und Veilchen zeigen sich in der Nase; am Gaumen warmer, wiederum eleganter und von einer schönen Fruchtsüsse geprägter Körper, weicher Fluss mit etwas Lebkuchen-Gewürzen im Finale. Ein süffiger Barrique-Wein mit hohem Spassfaktor!

75 cl | CHF 69.00

#### PN - Manfred Meier Pinot Noir

Manfred Meier, Zizers, Pinot Noir, Vol. 14.2 %

Im Bukett zarte Pinotfrucht. Der Wein erinnert an rote Waldbeeren. Im Geschmack ein leichter Rotwein mit intensiven Fruchtkomponenten, dazu passende Tannine. Er wirkt harmonisch und ausgeglichen.

75 cl | CHF 69.00

#### von Salis Maienfelder Pinot Noir Carsilias

Graubünden, Pinot Noir, Vol. 13.7 %

Kräftiges Rubin mit leichten violetten Reflexen, in der Nase Aromen von reifen Früchten, Herzkirschen, Tabak, würzige Anklänge, Noten vom Barriqueausbau fein eingebunden, am Gaumen weicher Auftakt, dennoch straff und strukturiert, viel Kraft, feines Tannin, Frucht und Länge.

75 cl | CHF 67.00

## Italien

### Venea Arbino

Rosso Terre di Chieti, Abruzzo, Montepulciano d'Abruzzo, Vol. 13.0 %

Das frische, fruchtige Bouquet entströmt dem Glas in feinen Wellen und umschmeichelt die Nase charmant mit dunklen Beeren und blumigen Aromen, dicht und einladend; am Gaumen ist er weich, füllig und rund bis in das Finale.

75 cl | CHF 46.00

### Gagliole Chianti Rubiolo

Tenuta Gagliole, Toscana, Sangiovese, Vol. 14.0 %

Das Bouquet duftet nach Kirschen und Pflaumen mit dezenten Röstaromen. Ein weicher, fruchtiger Wein mit hoher Extraktstärke und harmonischen, reifen Tanninen, dicke Frucht und Würzigkeit, harmonisch mit schokoladigen Noten bis in das Finale.

75 cl | CHF 49.00

### Argentiera Poggio ai Ginepri

Poggio Argentiera, Toscana, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Petit Verdot, Vol. 13.0 %

Intensives Kirschlor mit vereinzelt auftretenden violetten Reflexen. Ein sehr intensives und frisches Bouquet mit Noten von reifen Früchten, Zitrusfrüchten und einem leichten würzigen Duft. Rund und komplex mit reifen Tanninen. Im Abgang würzig und mineralisch mit Noten von Lakritze und einem angenehmen fruchtigen Nachgeschmack.

75cl | CHF 58.00

### Areale, Primitivo di Manduria, Puglia, DOP

Tenuta Giustini, Primitivo di Manduria, Vol. 14.5 %

Aromen von Kirschen und Zwetschgenkompott verleihen diesem Wein eine fruchtige Note, die durch feine Röstaromen perfekt abgerundet wird. Der Geschmack ist samtig und dicht, was den Wein zu einem wahren Erlebnis macht.

75 cl | CHF 49.00

### Kurtatsch Südtiroler Merlot-Cabernet Curtis

Kurtatsch, Alto Adige, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Vol. 13.5 %

Der Merlot gibt dem Wein Fülle und weiche Gerbstoffe. Vom Cabernet Sauvignon stammt die elegante Frucht, die an schwarze Johannisbeeren erinnert. Im Cuvée „CURTIS“ vereinen sich diese Rebsorten zu einem Wein mit sehr viel Fülle, Eleganz und Finesse. Ein kräftiger Rotwein mit elegantem, weichem Körper

75 cl | CHF 49.00

### Kyrenia Ripasso

Valpolicella Ripasso DOC, Veneto, Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Vol. 13.5 %

In der Nase viel süsse und reife rote Beerenfrucht gepaart mit Zwetschgen- und Kirscharomen. Am Gaumen viel Charme, sehr weich und wiederum viel dunkle Frucht und Noten von Zedernholz und Lakritze. Ein wunderbarer Ripasso mit viel Eleganz und Harmonie.

75 cl | CHF 54.00





restaurant | catering | event

---

## Cabernet Sauvignon IGT - Brancaia in Maremma

Toscana, Cabernet Sauvignon, Vol. 14.5 %

Dieser 100%ige Cabernet Sauvignon kommt aus der Maremma und ist der perfekte kleine Bruder vom Spitzen-Wein Brancaia ILATRAIA. Verführerisches Bouquet, Brombeeren, Cassis, Eukalyptus, Rosmarin, Mokka. Am Gaumen saftige, geschmeidige Konturen, druckvoll, frisch und mit einem kompakten, feinherben Finish. Wunderbar gelungen

75 cl | CHF 69.00

## Cusumano Benuara, Sicilia IGT

Sicilia, Nero d'Avola, Syrah, Vol. 13 %

n der Nase eingekochte Waldbeeren, Küchenkräuter und etwas frische Minze; am Gaumen voller und dichter Körper, strahlt Wärme aus, fruchtig bis in das Final

75 cl | CHF 54.00

150cl | CHF 119.00

## Triacca Falcinaia IGT

Toscana, Cabernet Sauvignon, Vol. 13 %

Das Bouquet ist komplex, mit Aromen von roten Früchten, Amarenakirschen, Leder, Lakritze und milder Röstung. Am Gaumen dann kräftig, unterstützt von süßem Tannin. Sein fruchtiges, auffallend langes Finale macht den Falcinaia zu einer Gaumenfreude, mit Grandezza und unübertrefflichem Charme.

75 cl | CHF 68.00

## Le Macchiole Bolgheri Rosso

Toscana, Merlot, Sangiovese, Cabernet Franc, Vol. 13 %

Sehr käftiges Bouquet mit wildem Charakter, reifen Noten von Leder und feinem Holz, Zimt und Gewürzen. Am Gaumen ebenfalls mit rassigen Komponenten, durch den Anteil Cabernet Franc. Herrliche Fülle, perfekt ausgewogen, samtig weich.

75 cl | CHF 68.00

## Ca'Marcanda di Angelo Gaja Magari

Toscana, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Vol. 13 %

Sehr vielschichtiges, nuancenreiches und opulentes Bouquett nach rote Beeren, reifen Früchten und Waldbeeren, gepaart mit einer leichten Würzigkeit und einer leichten Eukalyptusnote. Auch am Gaumen zeigen sich ebendiese Aromen und unterstreichen den für die Maremma - und Angelo Gaja- typischen Weinstil. Begleitet wird das Ganze von einer vollmundigen und weichen Textur mit einer weichen Fülle und einem langen Abgang.

75 cl | CHF 101.00

## Chianti Classico Vigna Sorbo Gran Selezione DOCG

Toscana, Sangiovese, Vol. 15%

Dieser bissige Sangiovese 2017 – krönt jedes festliche Mahl mit Eleganz und Finesse. Der Winzer des italienischen Weingutes Fontodi beherrscht absolut sein Handwerk. Stil und Finesse sind die Merkmale dieses Rotweins, der in der fruchtbaren und blühenden Landschaft der Toscana seinen Ursprung hat.

75 cl | CHF 92.00

## Spanien

### Bodegas Izadi Reserva

#### Bodegas Izadi, Rioja, Tempranillo, Vol. 13.0 %

Undurchdringliches Purpur. Intensive Aromatik von roten und schwarzen Waldbeeren, Bourbon Vanille, Mokka sowie Pfeifentabak. Fruchtbetont, saftig und gehaltvoll am Gaumen, mit nahtlos integriertem Tannin und einer frischen Säure. Ein angenehmes, leicht florales Finish.

75 cl | CHF 51.00

### Carramimbre Crianza

#### Bodegas Carramimbre, Ribera del Duero, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Vol. 13.0 %

Eine verführerische Nase nach Zimt, Tabak, Vanille und betörend vollreifen Früchten. Im Gaumen mit einem zunächst mächtigen Auftakt, dann weich und harmonisch, würzig und reif, wiederum viel eingekochte Frucht und mit einem weinigen süssen Finale. Er ist lang und angenehm.

75 cl | CHF 51.00

### Aalto Tinto Cosecha

#### Ribera del Duero DO, Tinto Fino (Tempranillo), Vol. 14.5 %

Dunkles Granatrot. Leicht rauchige, würzige, Noten, Toastbrot, asiatische Gewürze, schwarze Kirsche und dunkle Beeren. Komplexer Wein mit blumiger Struktur, opulent und sehr rein mit gut integrierten Tanninen und einem Bouquet von Frucht und Würzigkeit. Ein langer, intensiver, fruchtbetonter Abgang.

Auszeichnung: Robert Parker mit 95 Punkten

75 cl | CHF 86.00

150 cl | CHF 178.00

### Cepa 21

#### Castrillo de Duero - Valladolid, Spanien / Castilla y León, Vol. 14.5 %

Einnehmendes Bouquet, Brombeeren, schwarze Kirschen, Wacholder, Sandelholz, Mokka, delikate Röstaromen. Am Gaumen kompakt, wunderschön strukturiert, saftiges, dichtes Extrakt und mit einem langen, fruchtbetonten Finale. Ein fantastischer Speisebegleiter.

75 cl | CHF 69.00

### Paco Garcia Rioja Crianza

#### Rioja, Vol. 13.5 %

In der Nase vielschichtiges Bouquet mit leicht würziger Note, fruchtig und mineralisch. Im Gaumen Aromen von reifen Früchten, erinnert an Trüffel, ausgewogener und samtiger Wein.

75 cl | CHF 57.00



restaurant | catering | event

## Emilio Moro Malleolus

### Ribera del Duero DO, Tinto Fino (Tempranillo), Vol. 14.5 %

Leuchtendes Kirschtrot mit violetten Reflexen. Kraftvolles Bouquet mit reifen roten Früchten (Brombeere und Maulbeere) unterlegt mit feinen, eleganten Eichenakzenten und einer Prise wohldosierter Gewürze. Am Gaumen vereint der Emilio Moro Malleolus perfekt die geschmackvolle Süße der reifen Tannine mit der typischen Phenolstruktur der Tinto Fino (Tempranillo) – Traube. Vollmundig und druckvoll beeindruckt dieser Wein vollends mit einem nicht enden wollenden, köstlichen Finale, das das großartige mineralische Terroir von Ribera del Duero eindrucksvoll ins Gedächtnis meißelt.

75 cl | CHF 91.00

# Weinservice & Zapfengeld

für mitgebrachten Wein für eine Veranstaltung

## Das Zapfengeld setzt sich aus folgenden Komponenten zusammen:

Lagerkosten, evtl. Kühlkosten, Materialmiete für Gläser, Servicetücher etc.

Entsorgung der leeren Flaschen, Abwaschen der Gläser, Mitarbeiterkosten, Minusumsatz.

Es gibt keine gesetzliche Regelung zur Berechnung des Zapfengeldes, lediglich Empfehlungen.

Erhoben wird es, weil dem Gast alles zum Weingenuss Notwendige geboten wird wie Mitarbeiter, Lokal, Gläser und sonstige Dienstleistungen. Besten Dank für Ihr Verständnis!

Unsere betriebsinternen Weinberechnungsgrundlagen ergeben folgendes Zapfengeld

pro geöffnete Flasche:

75 cl | CHF 35.00

150 cl | CHF 70.00

Für Raritäten oder exklusive Weine:

75 cl | CHF 50.00

150 cl | CHF 120.00

Angebots und Preisanpassungen vorbehalten. Verfügbarkeit der empfohlenen Weine mit dem entsprechenden Jahrgang ist nicht immer garantiert und wird bei der Bankettabsprache abgeklärt.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzliche MwSt.

Stand Januar 2024