

Wir empfehlen zum Apéro

Cupli Cuvée Eugenie, Antech, Crémant Limoux brut, Languedoc CHF 8.50
Ein nach der Champagnermethode hergestellter Schaumwein.
Schöne Perlage, top Preis/Leistung!

Weissweine

Kernling, Michael Burkhart, Ottenberg CHF 7.—
Eine Spezialität vom Hausberg. Passt hervorragend zu allen Vorspeisen und zum Apéro. Fruchtig, mit frischen Zitrus- und Grapefruitaromen.

Johannisberg, Cina, Salgesch CHF 6.50
Der Johannisberg, auch Sylvaner genannt, wird hauptsächlich auf Schiefer-Kiesböden angebaut. Dort erhält er seine samtigen Frucht- und Mandelaromen. Ein Wein mit viel Volumen, eine herrliche Frische im Mund und eine sehr schöne Balance.

Cure d'Attalens, Chasselas, Lavaux, Obrist, Vevey CHF 7.—
Ein Klassiker: Ob zum Apéro oder zu den Vorspeisen, herrlich mineralisch, süffig und sehr bekömmlich.

Molignon, Chasselas, Adrian Mathier, Salgesch CHF 6.50
Ausgewogen und elegant. In der Nase dezente Aromatik und mineralische Noten. Im Gaumen leicht und erfrischend mit zurückhaltender Säure.

Rotweine

Blauburgunder, Markus Held CHF 6.50
Ein fruchtiger, leichter und eleganter Blauburgunder Landwein.

Finca la Estacada, Tempranillo, Castilla, Spanien CHF 7.—
Unser Hauswein - seit Jahren Nummer 1 der beliebtesten Weine!

Cento Salti, Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Veneto CHF 8.50
Sehr geschmeidig mit dichten Noten von roten Beeren, viel Würze und etwas Holz. Im Gaumen trocken, mit einer dezenten Fruchtsüsse, viel Eleganz und Harmonie.

Pago de Carraovejas CHF 9.50
Dieser mächtige Edel-Tempranillo, aus dem Ribera del Duero, vereinigt Crianza und Reserva und vertritt die Hausphilosophie: «Ursprünglichkeit, Seele, Emotion». Ausgebaut in Barriques, zeigt dieser Wein eine intensive Frucht mit feinen Röstaromen.

Wir öffnen auch andere Weine nach Ihren Wünschen:
Bis CHF 70.— Kartenpreis, bei Mindestabnahme von 5 dl. Ausprobieren! Preis : 7 + CHF -.50/dl

Preise inkl. 7.7 % MwSt.