

# Flaschenweine Weiss

## Schweiz

*Den Schweizer Weinbauern ist es gelungen, aus ihren Rebbergen immer köstlichere Weine hervorzubringen. Dank verbesserten Anbaumethoden und hingebender Pflege wurden die Schweizer Weine in den letzten Jahren zu echten Spitzenprodukten.*

### Wallis

**Cuvée Madame Rosmarie, Adrian Mathier** 75 cl 51.00  
*eine Komposition aus 4 Traubensorten, im Barrique ausgebaut*

**Johannisberg** 75 cl 45.00  
*Ein blumiger Sylvaner mit einem Hauch von Mandeln*

**Heida** 75 cl 48.00  
*Ein Gewürztraminer vom höchsten Weinberg Europas*

### Waadt

**Dezaley l'Arbalète AOC, Testuz** 70 cl 51.00  
*würziger, finessenreicher Chasselas von der Toplage hoch über dem Genfersee*

### Tessin

**Bianco Rovere** 70 cl 62.00  
*Der König der Tessiner Weissweine*

## Dessertwein

**Château Doisy Sauternes** 35 cl 48.00

## Italien

### Piemont

**Langhe Arneis DOC** 75 cl 49.50  
*Angenehm fruchtig mit viel Körper und milder Säure*

# Flaschenweine Rot

## Schweiz

### Obwalden

<b>Tellner</b> <i>Der erste Obwaldner Wein aus der Regent Traube vom Weinbauern Peter Krummenacher, Kägiswil</i>	<b>75 cl</b>	<b>51.00</b>
---	--------------	--------------

### Wallis

<b>Pinot noir</b>	<b>70 cl</b>	<b>46.00</b>
-------------------	--------------	--------------

<b>Cuvée Madame Rosmarie</b> <i>Assemblage; Pinot noir, Humagne, Syrah, Cabernet-Sauvignon</i>	<b>75 cl</b>	<b>51.00</b>
---	--------------	--------------

<b>L`Ambassadeur des Domaine AOC</b> <i>Grand cru Pinot noir, im Barrique ausgebaut</i>	<b>75 cl</b>	<b>69.00</b>
--	--------------	--------------

<b>Syrah du Valais</b>	<b>75 cl</b>	<b>61.00</b>
------------------------	--------------	--------------

<b>Antares</b> <i>Pinot noir, Syrah, Diolinoir</i>	<b>75 cl</b>	<b>52.00</b>
---	--------------	--------------

### Waadt

<b>St. Saphorin A.C. „Terra Matter“</b> <i>Ein fruchtiger Wein aus Blauburgunder und Gamay</i>	<b>75 cl</b>	<b>46.00</b>
---	--------------	--------------

### Graubünden

<b>Maienfelder Beerliwein</b> <i>Aus der Bündner Herrschaft 100% Blauburgunder</i>	<b>75 cl</b>	<b>46.00</b>
---	--------------	--------------

<b>Fläscher Blauburgunder</b> <i>Direkt vom Weinbauer Kunz in Ihr Glas Im Eichenfass ausgebaut</i>	<b>75 cl</b>	<b>49.50</b>
---	--------------	--------------

### Luzern

<b>Garanoir Rosenau</b> <i>Assamblage Gamay und Reichensteiner</i>	<b>75 cl</b>	<b>48.00</b>
---	--------------	--------------

## Tessin

**Merlot Sinfonia**  
*Chiercatti, Bellinzona*

**75 cl 61.00**

**Sasseira Pelossi**  
*Ein sehr angenehmer, fruchtiger Merlot*

**75 cl 45.00**

**Sassi Grossi**  
*Gialdi SA*

**75 cl 88.00**



***EIN WEINGLAS OHNE WEIN IST WIE  
DAS PARADIES OHNE SÜNDE.***

# ***Flaschenweine Frankreich***

*Es gibt nur zwei Namen auf der Welt, die sich mit der Vorstellung von höchstem Weingenuss verbinden: Der eine gehört einer Stadt, der andere einer Landschaft; **Bordeaux und Burgund**. Die Gewächse beider Anbaugebiete sind einander ebenbürtig. Sie zählen zum Besten, was uns die Natur an Weinen schenkt. Darüber sollte man allerdings nicht vergessen, dass sie von ihrem Charakter her sehr verschieden sind.*

## **Burgund**

### **Côte de Beaune**

<b>Santenay Clos de malte</b> <i>Premier cru</i>	<b>2010</b>	<b>75 cl</b>	<b>52.00</b>
<b>Chevrey Chambertin</b>	<b>2009</b>	<b>75 cl</b>	<b>92.00</b>
<b>Pommard 1 er cru Clos de la Commaraine</b>	<b>2009</b>	<b>75 cl</b>	<b>88.00</b>

## **Bordeaux**

### **Haut-Médoc**

<b>Château Citran A.C.</b> <i>Sehr schöner Wein. Charaktervoll.</i>	<b>2012</b>	<b>75 cl</b>	<b>65.00</b>
<b>Château Cantemerle</b> <i>5 ème cru classe</i>	<b>2009</b>	<b>75 cl</b>	<b>75.00</b>

### **St.Emilion**

<b>Château Beau-Sejour Bécot</b> <i>1 er Grand cru classés (B)</i>	<b>2006</b>	<b>75 cl</b>	<b>115.00</b>
<b>Château Faugère</b> <i>Grand cru de St. Emillion</i>	<b>2009/2012</b>	<b>75 cl</b>	<b>82.00</b>
<b>Château Fonbel</b> <i>Grand cru de St. Emillion</i>	<b>2009</b>	<b>75 cl</b>	<b>62.00</b>

### **Pauillac**

<b>Echo de Lynch-Bages</b> <i>2 ème Vin de Château Lynch-Bages</i>	<b>2010</b>	<b>75 cl</b>	<b>82.00</b>
---	-------------	--------------	--------------

<b>Château Pontet-Canet</b> <i>5 ème cru classé</i>	<b>2006</b>	<b>75 cl</b>	<b>148.00</b>
--	-------------	--------------	---------------

### **Pessac Leognan**

<b>Château Pape Clemant</b> <i>95 Parker Punkte</i>	<b>2006</b>	<b>75 cl</b>	<b>155.00</b>
--	-------------	--------------	---------------

<b>Les Haute de Smith</b>	<b>2011</b>	<b>75 cl</b>	<b>65.00</b>
---------------------------	-------------	--------------	--------------

### **Margaux**

<b>Château Prieurié-Lichine MC</b> <i>4 ème cru classé</i>	<b>1997</b>	<b>75 cl</b>	<b>92.00</b>
---	-------------	--------------	--------------

<b>Alter Ego Palmer</b> <i>2 ème vin du château Palmer</i>	<b>2006</b>	<b>75 cl</b>	<b>120.00</b>
---	-------------	--------------	---------------

<b>Château Lascombes</b> <i>2 ème cru classé</i>	<b>2009</b>	<b>75 cl</b>	<b>145.00</b>
---	-------------	--------------	---------------

<b>Château Malescot</b> <i>3 ème cru classé</i>	<b>2006/2008</b>	<b>75 cl</b>	<b>115.00</b>
--	------------------	--------------	---------------

### **Saint-Julien**

<b>Château Talbot</b> <i>4 ème cru classé</i>	<b>2010</b>	<b>75 cl</b>	<b>92.00</b>
--	-------------	--------------	--------------

<b>Les fiefs de Langrange</b>	<b>2009</b>	<b>75 cl</b>	<b>62.00</b>
-------------------------------	-------------	--------------	--------------

<b>Chateau Leoville Barton</b> <i>4 ème cru classé</i>	<b>2009</b>	<b>75 cl</b>	<b>145.00</b>
---	-------------	--------------	---------------

### **Saint-Estèphe**

<b>Château Phélan Ségur</b> <i>Cru bourgeois</i>	<b>2011</b>	<b>75 cl</b>	<b>82.00</b>
---	-------------	--------------	--------------

# ***Flaschenweine Italien***

*Neben einfachen Tischweinen finden sich in Italien Produkte, die keinen Vergleich mit anderen Spitzenprodukten zu scheuen brauchen.*

## ***Piemont***

<b>Barolo Preda Sarmassa</b>	<b>2004/2009</b>	<b>75 cl</b>	<b>84.00</b>
<b>Ruché di Castagnole</b>	<b>2013</b>	<b>75 cl</b>	<b>48.00</b>

## ***Emiglia Romagna***

<b>Liano Sangiovese/Cabernet “Umberto Cesare”</b>	<b>2012</b>	<b>75 cl</b>	<b>58.00</b>
---	-------------	--------------	--------------

*Eindrucksvoll und üppig, mit Noten von Vanille und Gewürzen*

## ***Veronese***

<b>Amarone Della Valpolicella</b>	<b>2011</b>	<b>75 cl</b>	<b>68.00</b>
<b>Palazzo della Torre, Valpolicella Classico sup. DOC.</b>	<b>2009</b>	<b>75 cl</b>	<b>57.00</b>

*70 % Corvina, 25 % Rondinella, 5 % Molinara*

## ***Sardinien***

<b>Terre Brune</b>	<b>2009/2010</b>	<b>75 cl</b>	<b>89.00</b>
--------------------	------------------	--------------	--------------

## ***Südtirol***

<b>Lagrein Riserva</b>	<b>2011</b>	<b>75 cl</b>	<b>64.00</b>
------------------------	-------------	--------------	--------------

*Direkt vom Kloster Muri Gries in Bozen in Ihr Glas*

## Toscana

<b>Villa Donoratico, Bolgheri DOC</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc</i> <i>Ein harmonischer Wein mit lang andauerndem Abgang</i>	<b>2011</b>	<b>75 cl</b>	<b>56.00</b>
<b>Brunello di Montalcino DOCG, Argiano</b> <i>Ein weicher, harmonischer Wein mit eigener Note</i> <i>nach aromatischen Beeren</i>	<b>2007</b>	<b>75 cl</b>	<b>79.00</b>
<b>Nipozzano Riserva</b> <i>Ein gehaltvoller Chianti aus dem Hause Frescobaldi</i>	<b>2010</b>	<b>75 cl</b>	<b>49.00</b>
<b>Daniello</b> <i>Sangiovese-Cabernet Sauvignon</i>	<b>2008</b>	<b>75 cl</b>	<b>56.00</b>
<b>Le Volte dell'Òrnellaia</b>	<b>2011</b>	<b>75 cl</b>	<b>58.00</b>
<b>Guidalberto</b>	<b>2012</b>	<b>75 cl</b>	<b>75.00</b>
<b>Guada al Tasso-Bolgheri DOC Marchesi Antinori</b> <i>Ein Fixstern der super Toscanesi, bestehend aus</i> <i>Cabernet-Sauvignon, Merlot, und Sangiovese</i> <i>Reift 14 Monate im Fass. Ein Wein, von dem die Fachwelt spricht</i>	<b>2009</b>	<b>75 cl</b>	<b>120.00</b>
<b>Ornellaia DOC</b> <i>Bolgheri Superiore</i>	<b>2008</b>	<b>75 cl</b>	<b>195.00</b>
<b>Le Serre Nuove dell'Ornellaia</b>	<b>2011</b>	<b>75 cl</b>	<b>92.00</b>
<b>Tignanello</b>	<b>2008/09</b>	<b>75 cl</b>	<b>120.00</b>

## ***Flaschenwein Österreich***

*Österreich ist in gewisser Hinsicht ein Neuling im europäischen Spitzenweinbau, obwohl das Land zu den ältesten Weinkulturen in Mitteleuropa zählt.*

<b>Sacra (Der Heilige)</b> <i>Cuvée (Zweigelt, C.S. Merlot) 18. Monate im Eichenfass gelagert</i>	<b>2011</b>	<b>75 cl</b>	<b>58.00</b>
--	-------------	--------------	--------------

## ***Flaschenweine Spanien/Portugal***

*Spanien ist heute wohl das interessanteste Land Europas für Neuentdeckungen von qualitativ hochstehenden Weinen zu moderaten Preisen..*

<b>Valduero Riserva</b> <i>Ein vollmundiger Wein aus dem Ribera del Duero mit Aromen, die an Waldfrüchte erinnern.</i>	<b>2005</b>	<b>75 cl</b>	<b>58.00</b>
---	-------------	--------------	--------------

<b>Rioja Luis Arienda</b> <i>100 % Tempranillo moderner Rioja auf höchstem Niveau</i>	<b>2010</b>	<b>75 cl</b>	<b>45.00</b>
--	-------------	--------------	--------------

<b>Alion</b>	<b>2011</b>	<b>75 cl</b>	<b>82.00</b>
--------------	-------------	--------------	--------------

<b>Petit Hipperia</b>	<b>2008</b>	<b>75 cl</b>	<b>52.00</b>
-----------------------	-------------	--------------	--------------

## ***Flaschenweine USA/ Chile***

<b>Opus One Nappa Valley</b> <i>Baron Philipp Rothschild und Robert Mondavi</i>	<b>2007</b>	<b>75 cl</b>	<b>298.00</b>
--	-------------	--------------	---------------

<b>Almaviva Maipa Valley</b> <i>Baron Philipp Rothschild und Concha y Toroi</i>	<b>2011</b>	<b>75 cl</b>	<b>148.00</b>
--	-------------	--------------	---------------



# Offene Weine

## Weiss

	10 cl	20 cl	30 cl	50 cl
<b>Fendant</b>	<b>3.80</b>	<b>7.70</b>	<b>11.70</b>	<b>18.50</b>
<b>St. Saphorin</b>	<b>4.60</b>	<b>9.20</b>	<b>13.80</b>	<b>22.50</b>

## Rot

<b>Kalterer</b>	<b>2.60</b>	<b>5.20</b>	<b>7.80</b>	<b>13.00</b>
<b>Dôle</b>		<b>8.00</b>		<b>18.50</b>
<b>Gamay</b>	<b>3.60</b>	<b>7.20</b>	<b>10.80</b>	<b>18.00</b>

**Direkt beziehen wir von unseren Freunden**

**Elisabeth und Heinz Kunz, St. Luzi, Fläsch**

**5/10 Flaschen in 7 dl-Qualität:**

<b>Rosé:</b>	<b>Bündner Rheinwein</b>	<b>50 cl</b>	<b>25.50</b>
<b>Rot:</b>	<b>Fläscher Blauburgunder</b>	<b>50 cl</b>	<b>25.50</b>

*alle Preise inkl. 8% MWST..*

**An unsere Gäste!**

**Wenn es uns die Zeit erlaubt und Sie Lust haben, servieren wir Ihnen den Apéro oder ein Käsedessert in unserem „ROSENKELLER“ (Bis 10 Personen). Selbstverständlich haben Sie auch die Gelegenheit, Ihren Wein selber auszuwählen.**