



Weinkarte

Um Ihnen die Auswahl des Weines etwas zu erleichtern, sind einige Weine nach folgenden bekannten Bewertungssystemen gekennzeichnet:

Bewertung nach:		max.
Falstaff	F	100 Punkte
Vinum	VI	20 Punkte
Gambero Rosso	GR	3 Gläser
Winespectator	WS	100 Punkte
Robert Parker	RP	100 Punkte
Antonio Galloni	AG	100 Punkte
Guía Peñín	GP	100 Punkte
Wine Enthusiast	WE	100 Punkte
Weinwisser	WW	20 Punkte

Robert Parker-Punkte sind die Ergebnisse der Bewertungen seitens des US-Amerikanischen Weinkritikers Robert Parker und seine Mit-Autoren. Die Punkte werden entsprechend dem amerikanischen Schulnoten-System zwischen 50 und 100 Punkte vergeben:

70 – 79 Punkte: durchschnittlich

80 – 89 Punkte: überdurchschnittlich bis sehr gut

90 – 95 Punkte: hervorragend

96 – 100 Punkte: ausserordentlich

Robert Parker's Grundsatz lautet, ein Wein eher unter- statt überzubewerten.

Winespectator ist eines der bedeutendsten Weinmagazine. Es stammt ursprünglich aus den USA, wobei es heute weltweit einmal pro Monat erscheint. Renommierte Weinjournalisten bewerten rund 15'000 Weine pro Jahr

Gambero Rosso ist wohl der wichtigste kulinarische Führer Italiens mit Hinweisen auf Spitzenköche, Spitzenweine, Rezepten, Buchtips und vieles mehr. Die klassifizierten Weine werden in drei Abstufungen aufgelistet:

1 Glas gut

2 Gläser hervorragend

3 Gläser ausserordentlich

Antonio Galloni, geboren in Caracas/Venezuela, studierte in den USA und ging um die Jahrtausendwende nach Italien, wo er das erste englischsprachige Magazin zu italienischem Wein herausbrachte: den „Piedmont Report“. Er erarbeitete sich in kurzer Zeit hohen Respekt bei italienischen Weingütern. Er hielt maßgeschneiderte Seminare und Events ab, unter anderem das hoch angesehene „Festa del Barolo“. So wurde Robert Parker auf ihn aufmerksam und machte ihn zu seinem Italien-Spezialisten und bis 2013 sogar zum Chefredakteur von „The Wine Advocate“.

Seit Mai 2013, nach seinem Rücktritt als Chefredakteur, erscheinen Gallonis Weinbewertungen unter seiner Marke „Vinous“ im Internet, wo er eine „modern-day wine platform“ betreibt, in der die Leser in die Kommunikation eingebunden werden. Auch Antonio Galloni verwendet das 100-Punkte-System.

Guía Peñín, Spaniens bekanntester und bedeutendster Weinführer, ist das Werk des spanischen Weinkritikers José Peñín. Als erfahrener Weinkritiker und -schriftsteller arbeitet Peñín seit mehr als 25 Jahren als Wein-Journalist und kennt den Weinbau in Spanien deshalb in- und auswendig. Für den Guía Peñín verkostet er zusammen mit seinem Team jedes Jahr Weine aus allen Weinanbauregionen Spaniens und bewertet diese nach dem durch Robert Parker bekannt gewordenen 100-Punkte-Schema:

80 bis 89 Punkte: sehr guter Wein

90 bis 95 Punkte: exzellenter Wein

96 bis 100 Punkte: Ausnahmewein

WeinWisser ist ein autonomer und mit gutem Ruf ausgestatteter Schweizer-Newsletter, der pro Jahr ca. 4'000 Weine beschreibt und bewertet. Zudem präsentiert er Neuigkeiten von Weingütern, Winzern und beobachtet die Trends am Weinmarkt. Bewertet wird mit einer Skala von 20 Punkten (WW). Weine ab 16 WW sind „sehr gut, charaktervoll“, mit 17 WW „exzellent, mit eigenem Stil“, mit 18 WW „gross, individuell, mit gutem Alterungspotential“, mit 19 WW „exzeptionell, berührend, sicher langlebig“, 20 WW stehen für „Jahrhundertwein, überwältigend“.

Weissweine

*Der Wein ist unter den Getränken das Nützlichste,
unter den Arzneien das Schmackhafteste und
unter den Lebensmitteln das Angenehmste.*

SCHWEIZER QUALITÄTS-FLASCHENWEINE IM AUFWIND

	Bewertung	Traubensorte	Jahr	Einheit	Mitnahme	Gasthaus
INNERSCHWEIZ						
Seetaler Johanniter, Rafael Schacher, Hohenrain		Johanniter	2016	70 cl	24.–	53.–
WALLIS						
Petite Arvine aoc, Primus Classicus		Petite Arvine	2015/16	75 cl	32.–	51.–
Heida du Valais AOC, Primus Classicus		Heida	2016	75 cl	25.–	49.50
WAADT						
Pinot Blanc La Côte AOC, Cave du Bon Echichens		Pinot Blanc	2015	75 cl	20.–	46.–
Pinot Gris La Côte AOC, Cave Cidis Morges		Pinot Gris	2015	75 cl	20.–	47.–
CHABLAIS						
Yvorne aoc, Château Maison Blance		Chasselas	2016	75 cl	26.90	52.–
TESSIN						
Bianco Rovere doc, Guido Brivio - Mendrisiotto		Merlot	2016	75 cl	36.–	65.–

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MWSt.

ÖSTERREICH

	Bewertung	Traubensorte	Jahr	Einheit	Mitnahme	Gasthaus
KREMSTAL						
Grüner Veltliner Kremstal dac Frauengrund, Winzerhof Dockner		Grüner Veltliner	2016	75 cl	19.80	43.–

ITALIEN

	Bewertung	Traubensorte	Jahr	Einheit	Mitnahme	Gasthaus
PIEMONTE						
Roero Arneis Langhe DOC, Vietti		Arneis	2016	75 cl	26.–	49.–

SUEDTIROL

Pinot Grigio DOC, Muri-Gries		Pinot Grigio	2015	75 cl		45.–
------------------------------	--	--------------	------	-------	--	-------------

TOSCANA

Weintraumpaar 2018: Pinot Grigio, Promessa, Castello di Gabbiano		Pinot Grigio	2016	75 cl	20.–	47.–
--	--	--------------	------	-------	------	-------------

SPANIEN

	Bewertung	Traubensorte	Jahr	Einheit	Mitnahme	Gasthaus
RIBERA DEL DUERO						
Entdeckung 2018: Viadero Garcia blanco Albillo, Bodegas Valduero		Albillo	2016	75 cl	21.–	48.–

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MWSt.

Rotweine

*Nimmst du täglich deinen Tropfen,
wird dein Herz stets freudig klopfen,
wirst im Alter wie der Wein,
stets begehrt und heiter sein.*

SCHWEIZER QUALITÄTS-FLASCHENWEINE IM AUFWIND

	Bewertung	Traubensorte	Jahr	Einheit	Mitnahme	Gasthaus
INNERSCHWEIZ						
Pinot Noir VDP, Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch		Pinot Noir	2016	75 cl	23.–	47.50
Seetaler Pinot Noir Luzern aoc		Pinot Noir	2014/15	75 cl	23.–	47.50
Eichberg Sempachersee, Brunner		Malbec, Pinot Noir	2015/16	75 cl	28.–	58.–
Seetaler Cuvee, AOC, Raphael Schacher, Hohenrain		Pinot Noir, Cameret	2016	70 cl	25.–	53.–
ZÜRICH						
Ocioto (der Schweizer Amarone), Zweifel		Pinot Noir, Garanoir, Regent, Maréchal Foch, Léon Millot	2014	75 cl	23.–	51.–
OSTSCHWEIZ						
Cabernet - Pinot Noir Barrique, Nadine Saxer		Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Cabernet Dorsa	2014	75 cl	29.–	53.–
 Tipp: Der Besondere - Cuvée, Nadine Saxer		Pinot Noir, Regent, Dornfelder	2015	75 cl	25.–	50.50
GRAUBÜNDEN						
Maienfelder Blauburgunder AOC, von Salis		Pinot Noir	2015	75 cl	21.–	49.–
Dornoir Cuvée, Jürg Obrecht Jenins AOC		Dornfelder, Pinot Noir	2015	75 cl	22.–	49.–
Fläscher Blauburgunder, Davaz		Pinot Noir	2016	75 cl	25.–	51.–
Gantenbein, Daniel & Martha Gantenbein, Fläsch RP 92		Pinot Noir (Barrique)	2015	75 cl		189.–
TESSIN						
Ticino doc Merlot Beatrice, Cormano Morbio Inferiore		Merlot	2015/16	75 cl	23.–	48.–

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MWSt.

Ticino doc Merlot Barrique Cormano, Cormano Morbio Inferiore		Merlot	2015	75 cl	40.–	63.–
Quattromani, Ticino Merlot DOC, Tamborini Carlo, Barrique		Merlot	2014	75 cl	61.–	96.–
Sottobosco, Ticino Rosso DOC, Barrique		Merlot, Cabernet Sauvignon, Gamaret, Cabernet Franc	2014	75 cl	40.–	67.–
Neu: Sassi Grossi Barrique DOC, Gialdi SA		Merlot	2015	75 cl	58.–	88.–

WALLIS

Syrah du Valais aoc Fût de Chêne, Jacques Germanier		Syrah	2013	75 cl	29.–	56.–
Top: Cayas - Syrah du Valais AOC Jean-René Germanier	93 RP	Syrah	2014	37.5 cl 75 cl	31.– 50.–	49.50 79.–
Humagne Rouge aoc, Cédric Flaction		Humagne Rouge	2014	75 cl	27.50	50.50
Humagne & Cornalin, Domain de la Muraz, AOC		Humagne / Cornalin	2014	75 cl	26.–	58.50
Le Tourmentin du Valais aoc Assemblage rouge Barrique, Rouvinez Vins		Pinot Noir, Humagne rouge, Cornalin, Syrah	2014	75 cl	31.–	61.–

NEUENBURG

Tip: Malbec-Merlot Palins/Clous VdP de Romandie, Grillette Domaine de Cressier		Malbec, Merlot	2014	75 cl	32.–	56.–
---	--	----------------	------	-------	------	-------------

SION - OBERENGSTINGEN - REMIGEN

Neu: Binôme, VdP Suisse Expovina 2017 Silber, Grand Prix du Vin Suisse: Gold, Platz 3 aller roten Assemblagen		Syrah, Cabernet Cubin, Cabernet Cortis	2015	75 cl	37.–	65.–
--	--	--	------	-------	------	-------------

ÖSTERREICH

	Bewertung	Traubensorte	Jahr	Einheit	Mitnahme	Gasthaus
KREMSTAL						
Sacra Kremstal Cuvée rot, Winzerhof Dockner	91 F	Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot	2012	75 cl	39.–	61.–

BURGENLAND

Zweigelt Mitterjoch Burgenland, Birgit Braunstein		Zweigelt	2012/13	75 cl	25.–	49.50
Hillside Burgenland Cuvée, unfiltriert		Syrah, Zweigelt, Blaufränkisch	2013/14	75 cl	26.50	54.–
The Butcher Cuvée, Johann Schwarz		Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	2014	75 cl	29.–	57.–

ITALIEN

	Bewertung	Traubensorte	Jahr	Einheit	Mitnahme	Gasthaus
ALTO ADIGE - SÜDTIROL						
Lagrein Schweizer doc, Franz Haas		Lagrein	2012	75 cl	29.10	55.–
Lagrein, Klosterkellerei Muri-Gries Bozen		Lagrein	2015	75 cl	26.–	51.–
Lagrein Reserva, Klosterkellerei Muri-Gries Bozen		Lagrein	2014	75 cl	42.–	69.–

VENETO

Amarone della Valpolicella classico doc, Costasera, Masi Agricola	89 RP, 89 WE	Corvina, Rondinella, Molinara	2011/12	37.5 cl	25.–	49.50
Valpolicella Amarone Classico doc, Speri Viticoltori	3 GR	Corvina, Rondinella	2011/12	75 cl	51.–	83.–
			2012	75 cl	59.–	87.–

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MWSt.

Valpolicella Superiore Ripasso doc, C. Beretta		Corvina, Rondinella, Molinara	2015	75 cl	28.–	49.50
Amarone della Valpolicella Classico doc, C. Beretta		Corvina, Rondinella, Molinara	2012/14	75 cl	43.–	78.–
Entdeckung 2018: Musso Burrito Veneto rosso IGT		Marzemino, Merlot, Carménère	2013	75 cl	24.50	51.–

PIEMONTE

Barbaresco, Roncaglie, Poderi Colla	2 GR, 94 RP, 91 WS	Nebbiolo	2012	75 cl	36.–	74.–
Barolo docg Riserva, A. Ghisolfi	92 WS	Nebbiolo	2004/05	75 cl	51.–	84.–
Montebruna Barbera d'Asti DOCG, Braida (kleiner Uccellone)		Barbera	2014/15	75 cl	24.–	49.–
Bricco dell'Uccellone, Barbera d'Asti docg, Braida	94 WS, 3 GR, 94 F	Barbera	2014	75 cl	46.–	91.–
Sulbric, Monferrato rosso doc, Franco M. Martinetti	2 GR, 88 WS	Barbera, Cabernet Sauvignon	2007/10	75 cl	39.–	69.–

TOSCANA

Guidalberto - Toscana IGT, Tenuta San Guido	2 GR, 91 RP, 91 WS	Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese	2015 2012	75 cl 150 cl	42.– Anfrage	76.– 170.–
Neu: Il Carbonaione, Podere Poggio Scalette		Sangiovese di Lamole	2014	75 cl	41.–	78.–
Terra di Monteverro IGT	92 RP, 90 WS	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	2012	75 cl	40.–	79.–
Monteverro IGT Toscana Rosso, Monteverro	92 WS	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	2009	75 cl	150.–	185.–
Sassicaia - Tenuta San Guido, Bolgherie	3 GR, 97 RP, 20 WW, 95 F, 94 WS	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	2006 2010	75 cl 75 cl	Anfrage	230.– 215.–

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MWSt.

Il Pino di Biserno		Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	2009/10	75 cl	41.–	84.–
Ornellaia, Bolgheri doc - Tenuta dell'Ornellaia	2 GR, 97 RP, 19 WW, 95 WS	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	2010 2008	75 cl 75 cl	Spezial Edition Anfrage	290.– 220.–
Tipp: Crognolo - Tenuta Sette Ponti	92 WS	Sangiovese, Merlot	2013/14	75 cl 150 cl	29.– 60.–	57.– 120.–
Le Volte - Toscana igt, Tenuta dell'Ornellaia	90 RP, 90 WS, 86 F	Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon	2015	75 cl	24.–	59.–
Chianti classico docg, Riserva, Tenuta Tignanello Antinori - Zweitwein von Tignanello	91 RP, 89 WS, 90 F	Sangiovese, Cabernet Sauvignon	2014	75 cl	27.–	58.–
Tignanello - Toscana igt, Antinori	95 WS, 93 RP, 3 GR, 91 F	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	2009	75 cl	Anfrage	110.–
Il Bruciato - Bolgheri doc, Antinori	88 RP, 89 F	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	2015 2015	75 cl 150 cl	28.–	58.– 125.–
Cum Laude - Sant' Antimo doc, Castello Banfi	2 GR	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	2012/13	75 cl	28.–	56.–
Summus - Sant' Antimo doc, Castello Banfi	91 WS	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah	2011	75 cl	44.–	79.–
Promis IGT Toscana, Ca'Marcanda Gaja	90 WS	Merlot, Syrah, Sangiovese	2014	75 cl	43.–	78.–
Le Serre Nuove Dell'Ornellaia - Bolgheri doc, Tenuta dell'Ornellaia	92 RP, 90 WS	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	2012	75 cl	Anfrage	99.–
Top: Oreno Toscana igt, Tenuta Setteponti	95 WS, 94 F, 3 GR	Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon	2010 2011	75 cl 150 cl	59.– 150.–	92.– 192.–

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MWSt.

Weintraumpaar 2018: Dark Knight Toscana IGT, Castello di Gabbiano		Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese	2016	75 cl	20.–	47.–
Brunello di Montalcino docg, Terralsole	16 VI	Sangiovese	2007/08	75 cl	51.–	81.–
Top: Orma Toscana IGT - Podere Orma	3 GR, 93 WS	Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon	2012	75 cl	58.–	89.–
Brunello di Montalcino, Castello Banfi	92 RP, 92 WS	Sangiovese	2011/12	75 cl	Anfrage	85.–
Tipp: Cont'Ugo, Bolgheri doc, Antinori-Tenuta Guado al Tasso	92+ AG	Merlot	2013/15	75 cl	40.–	79.–
Tipp, Neu: Alleanza Toscana IGT, Castello di Gabbiano	Expovina Silber	Merlot, Cabernet Sauvignon	2011	75 cl	45.–	78.–

PUGLIA

Primitivo di Manduria doc, Sessantanni , Feudi di San Marzano		Primitivo	2014	75 cl	Anfrage	66.–
Primitivo di Manduria doc, Surani Costarossa		Primitivo	2015	75 cl	23.10	48.–

SARDEGNA

Tipp: Marchese di Villamarina - Alghero doc	3 GR, 91 RP	Cabernet Sauvignon	2010	75 cl	39.–	70.–
Barrua Isola dei Nuraghi, Sardegna	3 GR	Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot	2013	75 cl	35.–	63.–

SICILIA

Saia Nero d'Avola igt, Feudo Maccari, besten Nero d'Avola!	94 WS, 3 GR	Nero d'Avola	2013	75 cl	31.–	57.–
Mahâris Sicilia igt, Feudo Maccari	94 WS	Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Syrah	2008	75 cl	51.–	69.–

KAMPANIEN

Neu: Bicento, Irpinia Campi Taurasini DOC, Nativ		Aglianico	2013	75 cl	35.–	66.–
---	--	-----------	------	-------	------	-------------

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MWSt.

SPANIEN

	Bewertung	Traubensorte	Jahr	Einheit	Mitnahme	Gasthaus
CATALUNYA						
Neu: Cabernet Sauvignon Reserva, Jean Leon		Cabernet Sauvignon, Cabernet franc	2011	75 cl	28.–	54.–
RIBERA DEL DUERO						
Celeste - Crianza, Torres		Tempranillo	2014	75 cl	29.50	56.–
			2013	150 cl	Anfrage	125.–
			2013	300 cl	Anfrage	270.–
Ribera del duero do Valduero Crianza, Bodegas Valduero	92 RP	Tempranillo	2014	75 cl	30.–	56.–
			2014	150 cl	58.–	125.–
MONTES DE TOLEDO (CENTRAL SPANIEN)						
Vallegarcia, Montes de Toledo, Pago de Vallegarcia	93 GP	Syrah	2007	75 cl	31.–	78.–
Vallegarcia Petit Hipperia Vino de la Tierra de Castilla		Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	2012	75 cl	23.–	49.–
Vallegarcia Hipperia Vino de la Tierra de Castilla	91 RP	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc	2012	75 cl	42.–	79.–
PRIORAT						
Salmos - Priorat doca, Torres Priorat	90 RP, 92 F	Garnacha, Syrah, Cariñena	2014	75 cl	29.50	58.50
Marge Priorat DOQ, Celler de l'Encastell, Porrera	93 RP	Garnache, Merlot, Carignan, Cabernet Sauvignon, Syrah	2014	75 cl	29.50	58.50
Les Terrasses, Tinto Cosecha	93 RP	Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha, Carinena	2014	75 cl	35.–	67.–

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MWSt.

TORO

Toro do Muruve Elite, Bodegas Frutos Villar		Tinto de Toro (Tempranillo)	2012	75 cl	32.50	63.–
Gago Toro DO Tinto Cosecha, Bodegas Telmi Rodriguez		Tempranillo	2013	75 cl	26.–	54.50
Neu: Toro DO Triton, Jorge Ordonez	92 GP	Tinta de Toro (Tempranillo)	2016	75 cl	26.–	55.–

RIOJA

Rioja DOC Reserva, Conde de Valdemar		Tempranillo, Mazuelo	2009/10	75 cl	21.–	51.–
--------------------------------------	--	----------------------	---------	-------	------	-------------

CASTILLA-LEÓN

Tipp: Pintia, Toro DO, Bodegas y Vinedos Pintia, Grupo Vega Sicilia	95 RP	Tinto de Toro	2012	75 cl	44.–	79.–
---	-------	---------------	------	-------	------	-------------

JUMILLA

Tipp: Jumilla Monastrell, La Bestia		Monastrell	2013	75 cl	35.–	65.–
Juan Gil, Blue Label		Monastrell, Cabernet Sauvignon, Syrah	2014	75 cl	35.–	69.–

ALICANTE

Tipp: El Sequé Tinto Cosecha DO		Monastrell, Syrah	2014	75 cl	35.–	69.–
--	--	-------------------	------	-------	------	-------------

UTIEL-REQUENA

Top: Casa Lo Alto Bobal Exceptional D.O.P. Utiel-Requena		Bobal	2012	75 cl	46.–	79.–
---	--	-------	------	-------	------	-------------

MALLORCA

Neu: Can Catorra Negre, Binissalem Mallorca DO, Finca Biniagual		Manto Negro, Syrah, Cabernet Sauvignon	2012	75 cl	26.–	53.–
--	--	--	------	-------	------	-------------

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MWSt.

FRANKREICH

	Bewertung	Traubensorte	Jahr	Einheit	Mitnahme	Gasthaus
VALLE DU RHÔNE						
Châteauneuf-du-Pape a.c.		10 verschiedene Sorten: Grenache, Syrah, Mourvèdre etc.	2012	75 cl	31.–	57.–
BORDEAUX						
Château Lynch-Bages, 5e grand cru classé, Pauillac ac	93 RP, 18 WW, 92 WS	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Petit Verdot	2006	75 cl	Anfrage	205.–
Château Montrose	18 WW	Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon	2005	75 cl	Anfrage	285.–
Château Charmail, Cru bourgeois, Haut-Médoc ac	18 WW, 89 RP	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Petit Verdot	2008	75 cl	35.–	59.–
Duchesse Aurélie Pomerol AOC, Ets Jean-Pierre Moueix		Merlot, Cabernet Franc	2010	75 cl	42.–	78.–
Château Cap De Faugères, Côtes de Castillon	89 RP, 90 WS	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	2012	75 cl	32.–	58.–
SAINT EMILION						
Château Soutard MC, Grand Cru Classé		Merlot, Cabernet franc	2011	75 cl	Anfrage	89.–
CÔTE DE BEAUNE/CÔTE DE NUITS						
Gevrey-Chambertin a.c. Vieilles Vignes		Pinot Noir	2012	75 cl	40.–	65.–

PORTUGAL

	Bewertung	Traubensorte	Jahr	Einheit	Mitnahme	Gasthaus
DOURO						
Fabelhaft, Douro DOC, Dirk Niepoort		Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Cao, Tinta Barroca	2016	75 cl	22.50	49.–
ALENTEJO						
Neu: Fita da Fitapreta Reserva		Aragonez (Tempranillo), Touriga Nacional, Alicante Bouschet	2015	75 cl	22.–	47.–

SÜDAFRIKA

	Bewertung	Traubensorte	Jahr	Einheit	Mitnahme	Gasthaus
STELLENBOSCH						
Hartenberg The Stork Shiraz, Hartenberg Estate „Best Shiraz of the World“ (2007)	JP 5*	Shiraz	2008	75 cl		112.–

COASTAL REGION

Neu: The Chocolate Block, Swartland WO, Boekenhoutskloof Winery		Syrah, Grenache Noir, Cabernet Sauvignon, Cinsault, Viognier	2015	75 cl	36.–	65.–
---	--	---	------	-------	------	-------------

ARGENTINIEN

	Bewertung	Traubensorte	Jahr	Einheit	Mitnahme	Gasthaus
MENDOZA						
Rui Reguinga, Malbec Mendoza Reserva		Malbec	2014	75 cl	25.–	56.–
Numina Gran Corte, Bodegas Salentein		Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot	2014	75 cl	27.–	59.50
Ojo De Agua, Dieter Meier - Ojo de Vino		Malbec	2014	75 cl	22.–	47.–
Tipp: DON, Bodegas Escorihuela		Malbec	2010	75 cl	42.90	88.–
The President's Blend, Bodegas Escorihuela		Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah	2013	75 cl	36.–	79.–

AUSTRALIEN

	Bewertung	Traubensorte	Jahr	Einheit	Mitnahme	Gasthaus
LANGHORNE CREEK						
Frank Potts Langhorne Creek, Bleasdale Winery		Cabernet Sauvignon, Malbec, Petit Verdot, Merlot, Cabernet Franc	2011	75 cl	29.–	58.–

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MWSt.

QUALITÄTS-FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

		Traubensorte	Jahr	Einheit	Preis
WEISSWEIN					
Weintraumpaar 2018: Pinot Grigio, Promessa, Castello di Gabbiano	Italien - Toscana	Pinot Grigio	2016	10 cl 75 cl	6.80 47.–
Entdeckung 2018: Viadero Garcia blanco Albillo, Bodegas Valduero	Spanien - Ribera del Duero	Albillo	2016	10 cl 75 cl	6.90 48.–
Seetaler Johanniter, Rafael Schacher AOC	Schweiz - Luzern	Johanniter	2015	10 cl 70 cl	7.60 53.–
Grüner Veltliner Kremstal dac Frauengrund, Winzerhof Dockner	Oesterreich - Kremstal	Grüner Veltliner	2016	10 cl 75 cl	6.20 43.–
Château d'Antugnac, Terres Amoureuses, Limoux AOC	Frankreich - Languedo-Roussillon	Chardonnay, Mauzac	2015	10 cl 75 cl	6.80 47.–
ROSÉ					
Jas d'Esclans Rosé, Cru Classé Provence AOC, Domaine du Jas d'Esclans	Frankreich - Provence	Grenache, Cinsault, Syrah	2014	10 cl 75 cl	7.– 49.–
ROTWEIN					
Weintraumpaar 2018: Dark Knight Toscana IGT, Castello di Gabbiano	Italien - Toscana	Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese	2016	10 cl 75 cl	6.80 47.–
Entdeckung 2018: Musso Burrito Veneto rosso IGT	Italien - Veneto	Marzemino, Merlot, Carménère	2013	10 cl 75 cl	7.30 51.–
Seetaler Cuvée Pinot/Gamaret AOC, Rafael Schacher	Schweiz - Luzern	Pinot Noir, Gamaret	2015/16	10 cl 70 cl	7.60 53.–
Montecastrillo, Ribera del Duero, Finca Torremilanos	Spanien - Ribera del Duero	Tempranillo	2015	10 cl 75 cl	6.80 47.–
Shiraz Selkirk, Langhorne Cree, Bremerton Wines	Australien - Süd	Shiraz	2014	10 cl 75 cl	7.30 51.–
DESSERTWEIN					
Sauternes, Barsac AOC, Châteaux Nairac	Frankreich - Bordeaux	Sauvignon blanc, Sémillon, Muscadelle	2014	10 cl 37.5 cl	13.50 50.50

DESSERTWEINE

		Traubensorte		Einheit	Mitnahme	Gasthaus
WEISS						
Amigne du Valais aoc „Rubin“, Adrian Mathier	Schweiz	Amigne		37.5 cl	32.50	54.–
Assemblage du Valais aoc „Topas“, Adrian Mathier	Schweiz	Malvoisie, Ermitage und Johannisberg		37.5 cl	30.50	52.–
Cépages nobles Topas AOCV, Adrian Mathier	Schweiz	Malvoisie, Ermitage und Johannisberg		37.5 cl	32.50	54.–
Moscatel Oro, Torres	Spanien	Moscatel de Alejandria , Moscatel de Gano Menudo		50 cl	25.–	35.–
Château Doisy-Védrines, 2e cru classé Bordeaux - Sauternes ac	Frankreich	Sémillon Sauvignon blanc		37.5 cl	31.50	49.–
Grains Nobles du Valais, Domaines Rouvinez, Sierre	Schweiz	Marsanne, Arvine, Malvoisie		37.5 cl	32.–	43.–
Süsswein Rosenau AOC, Toni Ottiger	Schweiz	Pinot Noir, Pinot Gris, Muscat Oliver und Riesling-Silvaner		37.5 cl	42.–	56.–
Sauternes, Barsac AOC, Châteaux Nairac	Frankreich	Sauvignon blanc, Sémillon, Muscadelle	2014	37.5 cl		50.50

SCHAUMWEINE

		Traubensorte	Jahr	Einheit	Mitnahme	Gasthaus
Prosecco Extra Dry		Prosecco		10 cl		8.50
				75 cl	21.–	51.–
Moscato d'Asti Vigna Senza Nome		Moscato	2015	35 cl		26.–
				75 cl	23.–	51.–
Moët & Chandon - Brut Imperial F		Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier		70 cl		85.–

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MWSt.

OFFENE WEINE (5dl Flasche)

10 cl 50 cl

WEISS

Epresses, Cully aoc	5.50	27.50
Merlot Bianco, Pescatore	5.-	25.-

ROSÉ

Oeil de Perdrix, Caves Paradis	5.-	25.-
--------------------------------	-----	------

ROT

Merlot Ticino rosso II, Picchio Rosso	5.-	25.-
---------------------------------------	-----	------

Getränkekarte

*Der Wein erfreut des Menschen Herz,
und die Freudigkeit ist die Mutter aller Tugenden.*

KAFFEE & TEE

	Vol.	Einheit	Gasthaus
Kaffee Crème, Espresso			4.40
Doppelter Espresso			6.30
Schale			4.50
Eilles Tee, diverse Sorten			4.50
Kaffee Mélange, Schoggi Melange			6.30
Latte Macchiato			6.–
Cappuccino			4.70
Milch		3 dl	3.–
Schokolade/Ovo dampferhitzt			4.50
Kaffee Fertig (Chrüter, Träsch, Halb-Halb, Zwetschgen) Amstutz	40%	2.5 cl	5.40
Kaffee Fertig (Kirsch/Williams)	40%	2.5 cl	6.50
Kaffee Crème-Kirsch		2 cl	8.50
Kaffee Crème-Williams		2 cl	9.50
Kaffee Baileys mit Schlagrahm		2 cl	9.50
Kaffee Schümli Pflümli		2 cl	8.50
Huuskafi mit Schlagrahm		3 cl	9.50
Lebkuchenkaffee mit Appenzeller und Schlagrahm		2 cl	9.50
Tee Crème			4.50
Tee Citro			4.50
Jagertee	44%	2.5 cl	6.50
Coretto Grappa			6.50
Tee Rum		2 cl	8.50
Punsch: Rum, Apfel, Orange, ohne Alkohol			4.50
Honigkräuter	40%	2.5 cl	5.40

FRUCHTSÄFTE & MINERALWASSER

	Einheit	Gasthaus
Orangensaft ,Tomatensaft	20 cl	5.–
Apfelsaft Amstutz	33 cl	5.–
Suure Most trüb mit Alkohol, Suure Most klar ohne Alkohol	50 cl	5.80
Knutwiler Mineral mit Kohlensäure	33 cl	4.90
Knutwiler Mineral mit und ohne Kohlensäure	50 cl	6.20
Knutwiler Mineral mit und ohne Kohlensäure	75 cl	8.50
Cola, Cola Zero, Elmer Citro	33 cl	4.90
Eistee, Rivella rot, Apfelschorle	1 l	9.80
Sinalco	30 cl	4.90
Rivella rot/blau	33 cl	4.90
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	20 cl	4.90

MINERAL OFFEN

Das „Hahnen-Wasser“ (Michaelskreuz Wasser) ist bei uns gratis. Jedoch vergisst man dabei schnell, dass es in sauberen Gläsern in einer warmen Stube oder auf der gepflegten Terrasse von fachlich ausgebildeten Mitarbeitern serviert wird. Für diese Dienstleistung berechnen wir einen entsprechenden Preis.

Michaelskreuz Wasser - aus eigener Quelle	30 cl	2.–
	1 l	6.–
Eistee und Apfelschorle	30 cl	4.30
	50 cl	5.60
Sirup	20 cl	1.–

BIER

	Einheit	Gasthaus
Eichhof Radler	33 cl	5.–
Eichhof Lager	50 cl	5.80
Eichhof ohne Alkohol	50 cl	5.80
Eichhof Braugold	30 cl	5.–
Ittinger Amber	30 cl	5.80
Erdinger Weissbier	50 cl	7.80
Appenzeller Bier - Schwarzer Kristall	33 cl	5.80

APERITIV

	Volumen	Einheit	Gasthaus
Aperol Spritz	23%	4 cl	10.80
Cinzano Weiss/Rot	23%	4 cl	7.50
Campari	23%	4 cl	7.50
Campari Orange	23%	4 cl	9.50
Cynar	23%	4 cl	7.50
Appenzeller, Jägermeister	29%	4 cl	7.50
Pastis	40%	2 cl	7.50
Absinthe	53%	2 cl	7.50
Sherry	15.5%	4 cl	7.50
Ramazotti	30%	4 cl	8.–
Portwein	19.5%	4 cl	7.50
Sanbitter	ohne Alkohol	10 cl	5.–
Sanbitter Orange	ohne Alkohol	10 cl	8.–

GRAPPA

	Volumen	Einheit	Gasthaus
Nonino, Antica Cuvée	43%	2 cl	13.50
il Merlot di Nonino	41%	2 cl	9.50
di Prosecco, Bellussi	40%	2 cl	9.50
di Amarone Paesanella	43%	2 cl	13.50
di Brunello Riserva, Banfi	42%	2 cl	12.50
Moscato Nonino	41%	2 cl	9.50
di Barolo	41%	2 cl	12.50
Tradizionale Nonino	41%	2 cl	5.50
Ornellaia	42%	2 cl	15.50
Chardonnay Nonino	41%	2 cl	9.50
Berta Tre Soli Tre	44%	2 cl	18.50
Berta Elisi	40%	2 cl	12.50
Berta Il Fatto	41%	2 cl	11.50
Tignanello	42%	2 cl	14.–
Sassicaia	41%	2 cl	18.–
di Teroldego, Villa de Varda	40%	2 cl	16.50
Villa de Varda Stravecchia Nonno Giovanni	40%	2 cl	19.–
Nonino Riserva in Barrique	43%	2 cl	13.50
Trie, Villa de Varda	42%	2 cl	10.50
di Barolo Sperss, Gaja	42%	2 cl	14.–
di Barbaresco, Tenuta Ronwqcgaglia	41%	2 cl	13.50

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MWSt.

SPIRITUOSEN

	Volumen	Einheit	Gasthaus
Etter Kirsch	41%	2 cl	7.50
Etter Vieille Prune	41%	2 cl	8.50
Etter Vieille Williams	41%	2 cl	8.50
Etter Vieille Kirsch	41%	2 cl	9.50
Etter Wildkirsch	43%	2 cl	13.50
Etter Weichselkirsch	43%	2 cl	13.50
Etter Quitten	40%	2 cl	9.50
Etter Fromboise	40%	2 cl	9.50
Amstutz Williams	40%	2 cl	7.–
Amstutz Pflümli, Kirsch	40%	2 cl	6.–
Amstutz Zwetschggen, Chrüter, Träsch	40%	2 cl	4.80
Bon Pere Williams	43%	2 cl	9.–
Ziegler Wildkirsch	43%	2 cl	13.50
Bacardi mit Zusatz Cola, Tonic oder Jus	40%	4 cl	8.50 12.–
Vodka, Gin, Ballantines mit Zusatz Cola, Tonic oder Jus	40%	4 cl	8.50 12.–
Le Doux Marc Rosenau	42%	2 cl	8.50
Morand Abricotine du Valais	43%	2 cl	9.50
Schladerer Himbeergeist	40%	2 cl	8.50
Calvados	40%	2 cl	8.–
Hütte Shot	30.5%	2 cl	5.–

LIQUEUR

	Volumen	Einheit	Gasthaus
Etter Kirsch Liqueur	18%	2 cl	6.–
Etter Williams Liqueur	18%	2 cl	6.–
Etter Aprikose Liqueur	18%	2 cl	6.–
Etter Weihnachtspflümli	18%	2 cl	8.50
Etter Erdbeerzauber	18%	2 cl	8.50
Baileys Liqueur	16%	4 cl	8.50
Amaretto	28%	2 cl	7.–

WHISKY

	Volumen	Einheit	Gasthaus
Jack Daniels Scotch Whisky	43%	4 cl	14.50
Famous Grouse Scotch Whisky	43%	4 cl	15.–

COGNAC

	Volumen	Einheit	Gasthaus
Courvoisier VSOP	40%	4 cl	10.50
Martell VSOP	40%	4 cl	9.50
Remy Martin VSOP	40%	2 cl	10.50

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MWSt.

Gasthaus *Michaelskreuz*
KRAFT TANKEN UND GENIESSEN



Michaelskreuz 3 · 6037 Root
041 450 11 82

info@gasthausmichaelskreuz.ch
www.gasthausmichaelskreuz.ch

Öffnungszeiten:

Mai – Oktober Werktag ab 10:00 Uhr
Sonn- und Feiertag von 9:00 – 21:00 Uhr

November – April Mittwoch – Freitag ab 10:00 Uhr
Samstag ab 9:00 Uhr
Sonn- und Feiertag von 9:00 – 21:00 Uhr
Montag und Dienstag Ruhetag

Wir akzeptieren Visa, Mastercard, EC Direct und Postcard