

# SCHWEIZ

## WEISS

37,5 cl

75 cl

- Yvorne L'Ovaille** (J. Deladoey), Chablais, 2009 69.00  
*Einer der besten Chasselas-Weine der Schweiz. Leicht, bekömmlich und fruchtig, sind die geschätzten Qualitäten des Yvorne. Passt zu: Leichten Vorspeisen, Salat, Süsswasserfisch sowie zu Hartkäse.*
- Dézaley l' Arbalète** (J. & P. Testuz), Genfersee, 2008 56.00  
*Helles Gelb, feine Aromatik nach Apfel, Lindenblüten und Ananas. Am Gaumen breit und vollmundig mit rassiger Eleganz und typischer Terroir-Note. Passt zu leichten Vorspeisen, Salat, Süsswasserfisch. Ideal zum Aperitif.*
- Féchy** (Bettems Frères), Genfersee 2008 39.00  
*Erfrischend, fruchtige Nase, kräftiger Gaumenfluss, herrliche Aromatik und Frucht, viel Stoff mit einer eleganten, prickelnden Säure und lang im Abgang. In Verbindung mit gebratenen Eglifilets bietet dieser Chasselas einen unvergesslichen Gaumenschmaus.*
- Riesling & Sylvaner** Zürich-Küsnacht (G. Welti), 2008 37.00  
*Spritzig - trockener Weisswein mit ausgeprägter Muskatnote. Süffig eleganter Wein passend zu Salat, Suppe oder Süsswasserfisch.*
- Schafiser** (Rebgut an der Stadt Bern) 2007 43.50  
*Die Bielerseeweine werden aus der Chasselas Traubensorte gekeltert. Frischer, spritziger und leichter Weissein, passend zu heimischen Fischgerichten und hellem Fleisch.*

## ROSE

- Oeil de Perdrix Château D'Auvernier** (T. Grosjean), Neuenburg 2008 26.00 47.00  
*Einer der bekanntesten Rose Weinen der Schweiz. Gepresst aus der Pinot Noir Traube. Lachsfarben, fein und kräftig, leichter Blauburgundercharakter. Süffiger Rosé. Perfekter Wein für fast alle Vorspeisen und Aperitifs. Krustentiere, Fischgerichten und hellem Fleisch.*

## ROT

- Küsnachter Clevner** (Eigenbau Welti), Zürich-Küsnacht, 2008 39.00  
*Passt optimal zu den meisten Speisen und ist bei vielen Gelegenheiten des Alltags die richtige Wahl. Wegen seiner Leichtigkeit und Bekömmlichkeit stellt dieser Wein bei vielen Liebhabern den Grundstock des Kellers dar. Passt zu allen Arten von rotem und weissem Fleisch, jungem Hart- und Weichkäse.*
- Schiterberger Himmelsleiterli** (Landolt), Kanton Zürich, 2006/2007 43.00  
*Auch hier handelt es sich um einen Blauburgunder mit den bekanntesten Düften nach einheimischen Beeren. Passt perfekt zu Kalbfleisch mit Rahmsauce und Süsswasserfisch..*
- Maienfelder Pola**, Graubünden, 2008 48.00  
*Mittleres Granat. Fülliges, fruchtiges Bouquet. Delikates Gaumenparfüm, Himbeeren, angenehme Adstringens, elegant, fruchtiges Finish. Passt zu allen Arten von rotem und weissem Fleisch, jungem Hart- und Weichkäse.*
- Aigle rouge "Sang Royal"** AOC (E. Waldvogel), Chablais, 2008 58.00  
*Schöne violette Farbe. Waldbeerennote in der Nase, typisch für den Schweizer Pinot Noir. Geschmeidig im Gaumen mit einer angenehmen Fruchtnote. Passt zu allen Arten von rotem und weissem Fleisch, jungem Hart- und Weichkäse.*
- Dôle de Sion Valéria** (Varone), Wallis, 2007/2008 27.00 44.00  
*Leuchtendes Rubin-Granat. Schönes Waldbeeren-Kirschenbouquet mit feinem Himbeerentouch. Im Gaumen elegant, mit Schmelz und vielschichtigen Fruchtnoten. Passt zu allen Arten von rotem und weissem Fleisch, jungem Hart- und Weichkäse.*
- Pinot noir Réserve de Salquenen "Les Pyramides"** (A. Mathier), Wallis, 2007 59.00  
*Sortentypischer Pinot noir aus den besten Lagen von Salgesch, Wallis. In der Nase ein Bouquet von roten Kirschen. Im Gaumen langanhaltende Aromen mit einem verführerischen Abgang. Passt zu Lamm- und Kalbfleisch.*
- Humagne La Chassenarde** (Les fils Maye), Wallis, 2008 53.00  
*Dieser Humagne Rouge bietet uns eine köstlichen Frische, duftend nach Blumen und Beeren sowie kräftige Pflaumenaromen. Passt gut zu Lamm, Pilzen sowie gegrilltem Fisch.*
- Cornalin « Maitre de Chais » Valais**, Wallis, 2007 72.00  
*Der Cornalin, eine fast ausgestorbene Rebspezialität des Wallis, ist ein Kraftpaket von einem Wein. Dank seiner kräftigen Taninen mundet er hervorragend zu hellem und dunklen Fleisch sowie Wildgerichten.*

## ITALIEN

### WEISS

75 cl

**Pinot Grigio Alberice DOC**, Friaul, 2007/2008 53.00  
*Verströmt einen dezenten Akazienduft und unterstreicht seine Vielschichtigkeit mit Nuss- und exotischen Fruchtaromen. Am Gaumen präsentiert er sich überaus elegant und komplex. Dieser Wein eignet sich für Vorspeisen, leichte Suppen und Fischgerichte. Es ist ebenfalls ein guter Aperitifwein.*

### ROT

**Brunello di Montalcino**, Azienda Agricola Pinino, Montalcino, DOCG, Toscana, 2004 114.00  
*Intensives Rubinrot mit Tendenz zu Granatrot, aus 100% Sangiovese Grosso, mit intensiven Kirschen- und Himbeerbouquet. In der Jugend tannin-betont, streng, kernig und trocken. Diese Noten verschmelzen mit zunehmendem Alter zu einer weichen, rassigen und vollen Eleganz mit einem langen Abgang.*

**Ripasso**, Valpolicella Classico Superiore DOC 2007 68.00  
*Nach der ersten Vergärung werden die Schalen der Trauben für den Amarone beigefügt und es folgt eine zweite Vergärung. Nach dieser ruht der Wein 18 Monate in grossen Eichholzfässern bis er abgefüllt wird. Tiefe rubinrote Farbe mit Aromen der Weinbrandkirschen. Sauerkirschen, Zwetschgen und Lakritze. Ausgesprochen elegant, samtig und harmonisch, zugleich kräftig mit viel Tiefe.*

**Barbaresco**, Gianni Gagliardo DOCG MO, Piemont, 1999 92.00  
*In der Nase präsentiert der Wein eine feine, nuancierte und vitale Frucht. Im Gaumen erscheint er erfreulicherweise nicht so schwer und üppig. Trotzdem ist er reich und angenehm ausgewogen. Passend zu Wild – und kräftigen Fleischgerichten, Käse*

**Barolo Colonnello** DOCG, Piemont, 1999 121.00  
*100% Nebiolo. Intensive Granat mit rubinen Reflexen. Dichter Gaumen mit herrlich reifen Tanninen und reife Holunderbeeren, süssliche Tabakwürze im lang anhaltenden Finale. Wein zum Zelebrieren und Geniessen.*

**Avignonesi Cortona Merlot „Desiderio“**, DOC Toscana, 1998 195.00  
*Sattes, dunkles Rubin mit leichtem Granatschimmer, sehr dichtes Bouquet, klar, konzentriert und einladend, nach edler dunkler Schokolade, viel Brombeere. Intensiv dunkelbeerige Fruchtnoten am Gaumen, feinkörniges Tannin, dezente mineralische Töne, langer Nachhall. Perfekt zu Rindfleisch und Käse.*

## SPANIEN

### WEISS

37,5cl

75 cl

**Xarel lo** (Albet i Noya), 2007/2008 54.00  
*Strahlendes strohgelb, Bukett von süsslichem Holunder, rassig und ausgewogen, gaumenfüllend und aromatisch. Passt zu: hellem Fleisch, diversen Vorspeisen und zu grilliertem Fisch. Bio-Zertifizierung C.C.P.A.E..*

### ROT

**Piró** (Albet i Noya), 2007 (Merlot, Syrah, Garnacha, Cabarnet Sauvignon) 57.00  
*Jugendliches Rubin, mediterranes Bukett nach dunklen Früchten, gewinnende Fülle und vielfältige Aromen ergänzen sich im Gaumen, schmeichelhaft tanninprägender Abgang.*

**Yllera** Castilla y Leon, 2004 59.00  
*Geschmack eine Kombination zwischen einer ausgezeichneten Eiche und deutliche Anzeichen eines Vanille- und Röstgeschmacks. Am Gaumen mild, weich und lang anhaltend. Schmeckt ausgezeichnet zu Wild- und Fleischgerichten.*

**Valduero Crianza Ribera del Duero** DO, 2005/2006 39.00 69.00  
*Das intensive Aroma nach reifen Kirschen, Erdbeeren und Zwetschgen mit einer Spur Vanille, sowie die kraftvolle Eleganz mit guter Tanninstruktur zeichnen diesen Wein aus. Passt zu allen Arten von rotem und weissem Fleisch, Meerfischgerichte, und Käse.*

**Solar de Mendieta Reserva** Rioja, 2003 78.00  
*Dichte Farbe reifer Kirschen. Ausdruck von Frische und Fülle, sowohl im Aroma wie im Geschmack. Gehaltvoll und geschmeidig zugleich an Zunge und Gaumen. Die elegante Struktur sagt einen wunderbaren Genuss voraus. Passt zu allen Arten von Fleisch, Wild und jungem Käse.*

**Viña Sastre**, Pago de Santa Cruz, DOCG, 1996 99.00  
*Die feinen Düfte nach gelben Pfirsichen, reifen Bananen und Kirschen sowie dunklen Beeren und die würzigen, kräftigen sowie vollmundigen Aromen, bietet dieser Wein alles, was man von einem großen Spanier erwarten darf. Mundet sehr gut zu kräftigen Fleischgerichten und Käse.*

# FRANKREICH

## WEISS

37,5 cl 75 cl

### **Pouilly Fuissé «Louis Latour» 2007/2008**

78.00

*Das helle Gelb, die intensiven Duftnoten nach grünen Äpfeln, Heu und Blumen zeichnen diesen aus Chardonnay Trauben gekelterten Weisswein aus. Im Geschmack wirkt er frisch mit einer angenehmen Säure und einem trockenem, anhaltendem Ausklang. Passt zu Vorspeisen, Süsswasserfisch, Meeresfrüchten sowie zu fruchtigem Hartkäse. Ideal zum Aperitif.*

### **Sancerre «Les Baronnes» Henry Bourgois 2008**

34.00 58.00

*Ein klassischer Sauvignon Blanc, der herrlich nach Zitrusfrüchten und Beeren schmeckt. Ein süffiger, frischer Sommerwein. Passend zu verschiedenen Fischgerichten und Kalbfleisch.*

### **Pouilly Fumé a.c. Michel Redde & Fils (Loire), 2007**

36.00 66.00

*Ein dichtes Gelb, ein reiches Bouquet nach Papaya und Melone und eine angenehme Säure macht diesen Wein zum idealen Essensbegleiter von Süss- und Salzwasserfischen und zu hellem Fleisch.*

### **Château Lynch Bages, 2004**

97.00

*Ein runder, harmonischer Weisswein aus dem Bordeaux. Der aus der Sauvignon blanc Traube gekelterte Wein mundet ausgezeichnet zu hellem Fleisch und vielen Fischgerichten.*

### **Domaine La Cravette Vin de Pays d'Oc (Languedoc) 2008**

57.00

*Ein grün-gelblicher und glanzklarer Weisswein. Dieser leichter Chardonnay schmeckt nach einer heublenartigen Frucht, Bouquet nach Zitrone und Grapefruit, passend zum Aperitif und Meeresfrüchten.*

## ROSE

### **Syrah rosé Vin de Pays d'Oc, 2008**

42.00

*Tiefes und leuchtendes Rubin. Die reiche Farbe symbolisiert den Esprit dieses Weines, geschmeidig, frisch und zart. Dieser Rosé ist sowohl als Aperitif wie auch zur Begleitung ländlicher Mahlzeiten geeignet.*

## ROT

## BURGUND

### **Savigny (Pierre Bourée Fils), 2000**

69.00

*Aufhellendes Rubin. Herrliches, offenes Zwetschgenbouquet. Feiner Gaumen, wiederum Steinobstnuancen, röstig, gute Balance. Passt zu allen Arten von rotem und weissem Fleisch.*

### **Santenay AOC (Pierre Bourée Fils), 2001**

39.00 71.00

*Perfekte Essbegleiter für feine Speisen. Mit ihrem herausragenden Preis-Qualitätsverhältnis. Passt zu: Braten- und Saucengerichten, würzigen Grilladen, Wildgeflügel und auch zu reifem Hart- und Weichkäse.*

### **Nuits Saint-Georges 1er Cru AC, Joseph Drouhin, 2004**

134.00

*Dieser Wein wird zu 100% aus Pino Noir Trauben gekeltert, die von Hand gelesen wurden. Anschliessend erfolgt ein Ausbau in französischen Eichenfässern während 16-18 Monaten. Aromen von reifen Kirschen, Gewürzen und Cassis. Im Gaumen reiche, konzentrierte Frucht, ausgeglichene Tannine mit langem Abgang.*

### **Clos de Vougeot, Joseph Drouhin, 1996**

255.00

*Der aus der Grand Cru-Lage Clos de Vougeot, stammende Wein, lädt zum Träumen und geniessen ein. Dunkles Rubinrot. Reife Aromen von roten Beerenfrüchten, feine Würze, erdige Noten. Feinkörniges Tannin, seidige Textur, dichtgewoben. Passt zu Rind- und Wildspezialitäten, Käse*

## BEAUJOLAIS

### **Brouilly Quincie AOC, Cave de Quincié-en-Beaujolais, 2006**

49.00

*In diesem Wein offenbart sich die herrliche Mündigkeit der Gamay-Traube. Sie überzeugt mit ihrer Feinheit und Fülle und hinterlässt einen runden, blumigen und kraftvollen Charakter, der mit fruchtigen Erdbeer- und Himbeeraromen überzeugt. Passt hervorragend zu Gemüseplatten, weissem und rotem Fleisch.*

## BORDEAUX

### **Château Lamothe Bergeron a.c. MC, Haut Médoc, 2005**

73.00

*Dunkles, tiefes granatrotes. Geballtes Bouquet, wirkt äußerst komplex, warmer Beerenton, Cassis. Im Gaumen füllig weich, extrem fett, zeigt aber viel Charme, gewaltiges Nachspiel. Passt zu Salzwasserfisch, allen Arten von rotem und weissem Fleisch, jungem Hart- und Weichkäse.*

### **Château La Lagune a.c. MC, Haut Médoc, 3<sup>ème</sup> grand cru classé, 1991/2001**

128.00

*Der Jahrgang 1991 ist ein dichter und tanninhaltiger Wein mit einer guten Alterungsfähigkeit und einem kräftigen Aroma aus Pflaumen und schwarzen Johannisbeeren, in dem einige vollmundige und hölzerne Noten zum Ausdruck kommen. Der Gaumen ist grosszügig und sanft, mit verschmolzenen Tanninen.*

### **Château Montrose Grand Cru Classé a.c. MC, Médoc, 2004**

165.00

*Dunkelrubin-purpurrote Farbe; intensives Aroma von zerdrückten Himbeeren, schwarzen Kirschen und Mineralen, Röstaromen; im Gaumen schwerflüssig, vollmundig und extraktreich; viel mildes Tannin bei geringer Säure und hoher Alkoholstärke im nachhaltigen Abgang. Passt zu: Wild, Rind, und kräftigem Fisch.*

	37.5 cl	75 cl
<b>Château Cantenac Brown MC</b> , Margaux AC, 3 <sup>ème</sup> grand cru classé, 2005/2001 <i>Die Parzellen südlich von Margaux gehören zur Gemeinde Cantenac. Dichtes Rubin, intensive Fruchtaromen von Johannisbeeren und Brombeeren. Ein vollmundiger Wein mit anhaltendem Abgang. Passt zu: kräftigen Vorspeisen, dunklem Fleisch und kräftigen Meeresfischen.</i>	69.00	115.00
<b>Château Lafite Rothschild MC</b> , Pauillac, 1992 <i>Dieser weltberühmte Wein besitzt die Farbe eines dunklen Rubins. Die Aromen nach dunklen Beeren, Vanille und etwas Nuß machen diesen Wein zu einem großen Lafite. Der Abgang ist lang anhaltend und daher mundet dieser sehr gut dunklen Fleischgerichten sowie zu Wild und Lamm.</i>		320.00
<b>Château Mouton Rothschild MC</b> , 1er cru, 1992/1991 <i>Ein unvergesslicher Wein für spezielle Momente im Leben ! In der Nase erdig, klassischer Geruch von « aller Welt », grüner Pfeffer, wenig fruchtige Note, leichter Geschmack von Beeren. Gaumen : grüner Pfeffer, dunkle Beeren, geschmeidiges Finale, langer Abgang, Tannine schön eingebunden</i>	Magnum 670.00	330.00

## SÉLECTION À L'OPÉRA "REST OF THE BEST"

<b>WEISS</b>	75 cl
<b>Apocalisse Bianco Ticinese DOC</b> , 2008 <i>Frisch, fruchtig, wohlriechend und exotischen Früchten parfümiert. Schön trocken, intensiv und beständig. Passt zu Apéritiv, leichten Vorspeisen und Fischgerichten mit Sauce.</i>	59.00
<b>Viña Cantosan Spanien</b> , Verdejo, Rueda DO 2008 <i>100% Verdejo Traube. Die Verdejo-Traube ist eine autochthone Sorte aus Rueda in Kastilien. Aroma nach Holunderblüten, grünen Äpfeln und frisch gemähtem Gras</i>	49.00

## CHAMPAGNER

	10 cl	37,5 cl	75 cl
<b>Sélection A L'OPERA</b> , Emile Leclère, brut	15.00	54.00	98.00
<b>Heidsieck dry Monopol</b> brut			98.00
<b>Perrier Jouet</b> brut		62.00	118.00
<b>Veuve Cliquot</b> Ponsardin brut		62.00	118.00
<b>Veuve Cliquot</b> Ponsardin demi-sec		62.00	118.00
<b>Môet et Chandon</b> Cuvée Dom Perignon			340.00

## STROHWEIN

<b>Vidal / Riesling – Sylvaner / Johanniter</b> , Weinkellerei Zweifel, Zürich 2005 <i>50% Riesling x Sylvaner, 30% Vidal und 20% Johanniter. Diese 3 Traubenarten aus Zürich-Höngg, Remingen und Benken verleihen einen aromatischen Geschmack nach Äpfel, Birnen und Dörraprikose besonders weil sie separat auf Stroh getrocknet werden und bis zu 120° Oechsle aufweisen. Besondersst geeignete zu Dessert, würzigen Rot- und Blauschimmelkäsen</i>	58.00
--	-------

## OFFENE WEINE FLASCHENQUALITÄT

<b>WEISS</b>	50cl	30cl	20cl	10cl
<b>Féchy</b> (Bettems Frères), 2008	29.00	17.40	11.60	5.80
<b>Dézaley l' Arbalète</b> (J. & P. Testuz), 2008	39.50	23.70	15.80	7.90
<b>Chardonnay</b> (Domaine La Cravette), Languedoc, 2008	39.00	23.40	15.60	7.80
<b>ROSE</b>				
<b>Syrah rosé Vin de Pays d' Oc</b> , 2008	30.00	18.00	12.00	6.00
<b>ROT</b>				
<b>Maienfelder</b> Pola, 2008	34.50	20.70	13.80	6.90
<b>Ripasso</b> , Valpolicella Classico Superiore DOC 2007	48.50	29.10	19.40	9.70
<b>Yllera</b> Castilla y Leon, Spanien, 2004	43.00	25.80	17.20	8.60