

# Weine Offen

★★★★★

## **Weisswein**

---

<b>Herznacher Müller-Thurgau</b> Fehr + Engeli	1dl	4.50 Fr.
<b>Ueker Sauvignon Blanc</b> Fehr + Engeli	1dl	6.50 Fr.
<b>Epesses Fonjallaz AOC</b>	1dl	5.00 Fr.

## **Rosé**

---

<b>Fürstlicher Federweiss</b> Fürstliche Weinkultur	1dl	5.00 Fr.
--	-----	----------

## **Rotwein**

---

<b>Ueker Pinot Noir</b> Fehr + Engeli	1dl	4.50 Fr.
<b>Fricktaler Merlot</b> Fehr + Engeli	1dl	5.50 Fr.
<b>Rioja El Coto DOCa Crianza</b> Spanien	1dl	5.00 Fr.
<b>Lagrein Perl DOC</b> Südtirol/Italien	1dl	7.00 Fr.

## **Schaumwein**

---

<b>Val D'Oca</b> Extra Dry Prosecco aus Italien	1dl	7.00 Fr.
--	-----	----------

# Schweizer Weisswein

★★★★★

	5dl	7.5dl
<b>Herznacher Müller-Thurgau</b> Fehr + Engeli	21.50 Fr.	30.00 Fr.
<i>Das Bukett hat eine mittlere Intensität und schmeckt nach Muskat und Mango. Wird empfohlen zum Apéro, Käse, Salate und hellem Fleisch.</i>		
<b>Ueker Sauvignon Blanc</b> Fehr + Engeli	31.00 Fr.	42.00 Fr.
<i>Er ist ein fruchtig-eleganter Wein der nach Stachelbeeren, Cassis, Brennesseln und Lychee schmeckt. Wird empfohlen zu Fisch, Seafood, hellem und grilliertem Fleisch und Käse.</i>		
<b>Fricktaler Summerträumli</b> Fehr + Engeli	21.50 Fr.	
<i>Er hat eine exotische Frucht-Note, eine nuancierte Restsüsse und ist fruchtig-leicht. Wird empfohlen zum Apéro und süsssauren Gerichten</i>		
<b>Epesses Fonjallaz AOC</b>	23.00 Fr.	
<i>Die Aromen erinnern an helle Früchte, die mit kräftigen Gewürznoten gepaart sind. Wird empfohlen zum Apéro, warmen Käsegerichten und Fisch.</i>		
<b>Yvorne "Chant des Resses" Chablais AOC</b>		44.00 Fr.
<i>Kraftvolles Bouquet, rassig, feinnervig, elegant, schöne Struktur. Passt zu: Aperitif, Spargeln, Fisch. Rebsorte: 100% Chasselas</i>		

# Weisswein Ausland

★★★★★

7.5dl



## Pinot Grigio Südtirol DOC

Kellerei Bozen MO, Südtirol

42.00 Fr.

*Strohgelb. Duftet fruchtig nach Birnen und Äpfeln, leichter Honig- und Nusston. Im Geschmack vollmundig, angenehm, extraktreich, trocken. Passt zu: Apero, Pilzen, Süsswasserfischen, gekochten Meeresfrüchten, Fischsuppe.*

*Rebsorte: 100% Pinot Grigio*



## Roero Arneis DOCG

Bel Colle MO, Piemont

45.00 Fr.

*Intensiv Strohgelb, wohlriechendes Bouquet, frisch und anhaltend. Erinnert an Zitronen und Mandeln, Birnen und Äpfel. Angenehm und von sanfter Harmonie ist sein Geschmack (Kräuter im Hintergrund).*

*Passt zu: ausgezeichnet als Aperitif, Vorspeisen, Fisch*

*Rebsorte: 100% Arneis*



## Gavi DOCG

Villa Contea, Piemont

44.00 Fr.

*Hellgelbe Farbe mit grünlichen und goldenen Reflexen. Ein verführerisches Aroma nach grünen Äpfeln, kräuterigen und gelbfruchtigen Noten werden von einem zarten Duft weißer Blüten getragen und kündigen ein köstliches Erlebnis an. Am Gaumen werden die angekündigten Aromen nochmals bestätigt, eine feine Mineralität, florale Noten sowie eine schön ausbalancierte Säure, lassen den Gavi dicht, fast cremig zu einem vielschichtigen und eleganten Schmeichler werden. Sehr harmonisch geht er in einen langen Abgang.*

*Rebsorte: 100% Cortese*



## Sancerre blanc AOC "Les Calcaires"

Lucien Crochet MO

52.00 Fr.

*Helles Gelb mit grünen Reflexen. Ausdruckvolles Bouquet mit den typischen Noten, die an Frühjahrsblumen und Spargeln erinnern. Im Gaumen saftig und ausgewogen, schöner langer Abgang.*

*Passt zu: Krusten- u. Schalentieren, Forelle, Lachs, Käse*

*Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc*

# Rosé

★★★★★

5dl

7.5dl

## Ueker Rosé Pinot Noir

22.00 Fr.

Fehr + Engeli

*Er ist in Wein von mittlerer Intensität und schmeckt nach roten und schwarzen Beeren. Wird empfohlen zum Apéro, geräuchertem hellem Fleisch, Grilladen und Käse.*

## Fürstlicher Federweiss

23.00 Fr.

35.00 Fr.

Fürstliche Weinkultur

*Traube: Blauburgunder*

*Eine «fürstliche» Spezialität mit einem frech zartem Pinot-Bouquet. Gehaltvoller, leicht süsslicher, rassiger Sommerwein.*

# Schaumwein

★★★★★

7.5dl



## Rotari Brut Cuvée 28 DOC MO

45.00 Fr.

Nach der Champagner-Methode hergestellter ital. Schaumwein, 28 Monate in der Flasche gegärt.

*Aroma von gelbem, mittelreifem Obst + frischen, kandierten Früchten, gemischt mit Noten von Haselnuss + Mandel und leichten Nuancen von Vanille. Angenehme Frische und Mineralität.*

*Passt zu: Vorspeisen mit mittelreifen Käsen, Fisch, weissem Fleisch, ganzen Mahlzeiten. 100% Chardonnay*

## Val D'Oca

39.00 Fr.

Extra dry Prosecco, Italien

*Die Aromen erinnern an Rosenblätter und Glyzinien. Am Gaumen kommen Säure, Alkoholgehalt und Weichheit zusammen und schaffen eine lobenswerte Verbindung.*

# Regionaler Rotwein

★★★★★

	5dl	7.5dl
<b>Oeschger Pinot Noir</b> Obrist Patrick + Corinne	22.00 Fr.	
<b>Ueker Pinot Noir</b> Fehr + Engeli	22.00 Fr.	
<b>Fricktaler Merlot</b> Fehr + Engeli		38.00 Fr.
<i>Vor bald 30 Jahren wurden bei Fehr&amp;Engeli die ersten Merlot-Reben gepflanzt. Aufgrund der grossen Nachfrage wuchs die Fläche seither stetig. Mit seinen würzigen, beinahe schon animalischen Aromen überzeugt der Merlot nicht nur als Cuvée-Partner, sondern ergibt auch sortenrein ausgebaut in jedem Jahr einen charakterstarken Rotwein. Beim, rein im Stahltank ausgebauten Merlot, kommen die sortentypischen Eigenschaften besonders gut zur Geltung.</i>		
<b>Oeschger Waidmannsheil</b> Obrist Patrick + Corinne		36.00 Fr.
<i>Sein Bouquet erinnert an Brombeeren und schwarzen Kirschen. Im Gaumen präsentiert er sich harmonisch und überzeugt mit einem leicht lieblichen Abgang. Wird empfohlen zu dunklem Fleisch, Wildspezialitäten, hellem Geflügel, Schweinefleisch und auch Meeresfrüchten. Rebsorte: Pinot Noir</i>		
<b>Ueker Pinot Noir Barrique</b> Fehr + Engeli		49.00 Fr.
<i>Dies ist ein wuchtiger Wein der nach Beeren, Vanille, Kakao, Kaffee, Holz, Leder und Dörrobst schmeckt. Wird empfohlen zu allen Arten Fleisch, Wild und Käse. Rebsorte: Pinot Noir</i>		
<b>Ueker Cabernet Sauvignon Merlot, Barrique</b> Fehr + Engeli		49.00 Fr.
<i>Er ist ein wuchtiger nach Cassis, Holz, Leder, Dörrobst und schwarzen Beeren schmeckender Wein. Der Merlot verleiht diesem Wein die nötige Samtigkeit. Wird empfohlen zu allen Arten Fleisch, Wild und Käse. Rebsorte: Cabernet Sauvignon - Merlot</i>		

# Rotwein Ausland

★★★★★

7.5dl



## "Les Bonnes" rouge AC

Minervois Château d'Agel, Frankreich

39.00 Fr.

*Schönes, kräftiges Rot mit dunklen Reflexen. In der Nase herrliche Brombeer- und Cassisaromen. Im Gaumen sehr gefällig, schmeichelnd + ausgewogen. Frischer, schöner, fruchtiger Abgang. Passt zu: kalten Platten, gegrilltem Fleisch, Käse, eigentlich zu allem. Rebsorten: 40% Carignan - 30% Grenache - 30% Shiraz/Syrah*



## Malbec Mendoza Argentina

### Ojo de Agua, Dieter Meier

Argentinien

43.00 Fr.

*Sattes Dunkelrot mit Violett. Ueppige und reife Frucht, erinnert an Brombeeren und Pflaumen. Im Gaumen sehr schöne Fülle und viel süsse Frucht (Pflaume). Weiche, aber gut stützende Gerbstoffe. Langer, fruchtiger Nachhall. Malbec pur. Dunklem Fleisch, Grilladen, Wild, Käse und auch für sich alleine. Rebsorte: 100% Malbec,*



## CASTELO ANDREUS RESERVA PALMELA DOC BLACK EDITION

Palmela, Portugal

46.00 Fr.

*Intensives und samtiges Purpurrot mit schönen Reflexen. Nase nach Preiselbeeren, einen Hauch nach Pflaumen subtilen Röst.- und Vanillen Noten. Am Gaumen zeigt er sich kompakt, vielschichtig sehr intensiv mit reifer Frucht. Gute Tannin Struktur, kräftiger Verlauf, sehr harmonische mit großem Aromaspektakel. Reichhaltiges und intensives Finish. Rassisger Wein. Passt zu: Rotem Fleisch, Geschmortes, Grilladen, Wild und Käse. Rebsorten: 100% Castelão*



## Rioja Viñasperí Reserva DOCa

Spanien, Rioja

49.00 Fr.

*Rioja nach alter Tradition gekeltert. Vollmundig, trocken. 26 Monate in Amerik. Eichenfässern ausgebaut. Komplexe Fruchtaromen sowie würzige Noten. Vollmundig, trocken. Passt zu: Grilladen, Lamm, Wild, Käse Rebsorte: 100% Tempranillo*

# Rotwein Ausland

★★★★★

7.5dl



## Merlot VALDOLÉ DO RIBERA DEL DUERO

58.00 Fr.

Ribera del Duero / Spanien / 2018

*Ein grossartiger Merlot aus dem Ribera del Duero. Im Glas eine tief dunkle, fast schwarze Farbe. Säure und Tannine sind in allerbesten Qualität harmonisch in die Fruchtnoten von Brombeere und Kirsche eingebettet und somit erreicht er eine exzellente Textur, die alle Komponenten köstlich vereint. Passt zu kräftigem, rotem Fleisch.*  
Rebsorte: 100% Merlot



## Lagrein Perl Südtirol DOC

47.00 Fr.

Kellerei Bozen MO, Südtirol

*Rubinrot mit violetten Reflexen. Blumig, (Veilchen + Rosen) duftend. Fruchtiger Geschmack (dunkle Beeren). Im Gaumen würzig + mineralisch nach feuchter Erde, typ. Kakaonoten. Eleganter, runder, samtiger Wein. Passt zu: Gegrilltem + gebratenem Fleisch, Wild, würzigem Hartkäse.*  
Rebsorte: 100% Lagrein



## Ripasso della Valpolicella Classico Superiore «Bure Alto» DOC, Ferrari

51.00 Fr.

Valpolicella, Italien

*Der junge Wein wird auf der frischen Trester des Amarone-Weines zur Gärung gebracht. Nachher 15-18 Mt. in Eichenfässern + weitere Mt. in der Fl. gereift. Int. leuchtend rote Farbe, Bouq. Nach Trockenobst + Gewürzen. Weich, vollmundig, harmonisch. Passt zu: Wild, Käse.*  
Rebsorten: 55% Corvina - 25% Corvinon - 20% Rondinella



## Sasso Bucato Toscana IGT, Russo

62.00 Fr.

Toscana, Italien

*Dunkelrubin. Vollmundig im Geschmack, ausgeprägte, saubere Frucht. Auch Noten von dunklen Kirschen. Viel Schmelz und langer Ausklang. Passt zu: Grilladen aller Arten, Gemüse, Fisch.*  
Rebsorten: 50% Merlot – 50% Cabernet Sauvignon