

# Offene Weine

\*\*\*\*\*

## ***Weisswein***

---

<b>Herznacher Müller-Thurgau</b> Fehr + Engeli	1dl	4.20 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	4.80 Fr.
--	-----	----------

## ***Rotwein***

---

<b>Ueker Pinot Noir</b> Fehr + Engeli	1dl	4.50 Fr.
<b>Rioja El Coto DOCa Crianza</b> Spanien	1dl	5.00 Fr.
<b>Lagrein Perl DOC</b> Südtirol/Italien	1dl	7.50 Fr.

## ***Schaumwein***

---

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

# Weisswein

\*\*\*\*\*

	5dl	7.5dl
<b>Ueker Müller-Thurgau</b> Fehr + Engeli	21.00 Fr.	29.00 Fr.
<b>Herznacher Müller-Thurgau</b> Fehr + Engeli	21.00 Fr.	29.00 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>Fricktaler Summerträumli</b> Fehr + Engeli	21.00 Fr.	
<i>Er hat eine exotische Frucht-Note, eine nuancierte Restsüsse und ist fruchtig-leicht. Wird empfohlen zum Apéro und süsssauren Gerichten</i>		
<b>Herznacher Riesling-Silvaner</b> Flaschenhals/Hartmann «Dialog»	21.00 Fr.	
<i>Ein fruchtiger Weisswein, empfohlen zum Apéro und Käse.</i>		
<b>Ueker Sauvignon Blanc</b> Fehr + Engeli	30.00 Fr.	40.00 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>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 Grand Cru</b> Château Maison Blanche		40.00 Fr.
<i>Der Ausbau dauert 5 Monate im Holzfass auf der Feinhefe und wird dann mit sanfter Filtration abgefüllt. Rebsorte: Chasselas Wird empfohlen zum Fisch, hellem Fleisch und Käsegerichte.</i>		

# Rosé

\*\*\*\*\*

	5dl	7.5dl
<b>Ueker Rosé Pinot Noir</b> Fehr + Engeli	22.00 Fr.	

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

<b>Fürstlicher Federweiss</b> Fürstliche Weinkultur	23.00 Fr.	35.00 Fr.
--	-----------	-----------

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

# Regionaler Rotwein

\*\*\*\*\*

	5dl	7.5dl
<b>Ueker Pinot Noir</b> Fehr + Engeli	22.00 Fr.	36.00 Fr.
<b>Herznacher Pinot Noir</b> Fehr + Engeli	22.00 Fr.	36.00 Fr.
<b>Herznacher Pinot Noir «Dialog»</b> Fläschehals/Hartmann	22.00 Fr.	
<b>Oeschger Pinot Noir</b> Obrist Patrick + Corinne	22.00 Fr.	

# Regionaler Rotwein

\*\*\*\*\*

---

	5dl	7.5dl
--	-----	-------

---

## Oeschger Waidmannsheil

36.00 Fr.

Obrist Patrick + Corinne

*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.*

## Oeschger Cuvée Pinot Noir & Cabernet Sauvignon

39.00 Fr.

Obrist + Stadelmann

*Ein dunkelroter Wein mit mineralischem Duft. Voll im Gaumen, kräftig, vollmundig und lang anhaltend.  
Angenehme Säure mit präsenten Gerbstoffen.  
Wird empfohlen zu Fleisch-Gerichten, vegetarischen Gerichten, Pasta und Käse.*

## Besserstein Villigen



22.00 Fr.

36.00 Fr.

*Klassisch angebauter Blauburgunder. Geschmeidig mit rotfruchtigen Aromen.  
Wird empfohlen zu Fleisch-Gerichten, Hartkäse und Rahmküche Sanfte Kraft! Jurapark zertifiziert.*

## Ueker Pinot Noir Auslese

39.50 Fr.

Fehr + Engeli

*Er hat ein intensives Dörrfrucht- und Röstaroma und schmeckt nach dunkler Schokolade und schwarzen Beeren.  
Wird empfohlen zu dunklem Fleisch, Wild, Grilladen, Rauchfleisch und Käse.*

## Ueker Pinot Noir Barrique

49.00 Fr.

Fehr + Engeli

*Dies ist ein wichtiger Wein der nach Beeren, Vanille, Kakao, Kaffee, Holz, Leder und Dörrobst schmeckt.  
Wird empfohlen zu allen Arten Fleisch, Wild und Käse.*

## Ueker Cabernet Sauvignon Merlot Barrique

49.00 Fr.

Fehr + Engeli

*Er ist ein wichtiger 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.*

# Rotwein

\*\*\*\*\*

7.5dl

---

## Malbec Mendoza Argentina

42.00 Fr.

### Ojo de Agua, Dieter Meier

Argentinien

*Tiefrot, in der Nase fruchtig, würzig mit dezentem Röstaroma. Im Gaumen kräftig, reich und ausgewogen mit weicher Frucht und Nuancen nach Vanille, Schokolade und feine Barrique-Note.  
Wird empfohlen zu dunklem Fleisch, Grilladen, Wild und Käse.*

## Glen Carlou

45.00 Fr.

Südafrika

*Der Spitzenrotwein von Glen Carlou ist eine über 18 Monate in Barriquefässern gereifte, enorm tiefgründige und edle Bordeaux-Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Petit Verdot und Cabernet Franc.  
Wird empfohlen zu Rind und Schweinefleisch sowie Käse.*

## ARTU Cant. Il Cavaliere

54.00 Fr.

Merlot del Ticino DOC

*Vollmundig, frisch, leicht und ausgeglichen. Ein Wein mit Struktur und gutem Biss.  
Wird empfohlen zu kaltem Fleisch und Käseplättli.*

## Torre Pingón Crianza Mo

52.00 Fr.

Spanien, Ribera del Duero

*Dieser Wein hat ein intensives Gewürzaroma wie, Zimt, Menthol und Minze, dazu ein Hauch Vanille und reife Früchte.  
Wird empfohlen zu Fleisch und Käse.*

## Rioja Viñasperí Reserva DOCa

54.00 Fr.

Spanien, Rioja

*Rioja nach alter Tradition gekellert, vollmundig und trocken. Komplexe Fruchtaromen sowie eine würzige Note.  
Wird empfohlen zu Grilladen, Lamm, Wild und Käse.*

# Rotwein

\*\*\*\*\*

7.5dl

---

## **Primitivo Salento IGT InPrimis**

36.00 Fr.

Italien

*In der Nase Aromen roter Beeren, intensiv, weich und schön strukturiert im Gaumen, dazu angenehme Gewürznoten und feine Tannine, hervorgerufen durch eine 6- monatige Barrique-Lagerung.  
Wird empfohlen zu rotem Fleisch und mildem Käse.*

## **Lagrein Perl DOC**

49.00 Fr.

Italien

*Ein blumig duftender Wein mit fruchtigem Geschmack. Im Gaumen würzig und mineralisch nach feuchter Erde, typische Kakaonoten. Eleganter, runder und samtiger Wein.  
Wird empfohlen zu grilliertem und gebratenem Fleisch, Wild und würzigem Käse.*

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

55.00 Fr.

Italien

*Der junge Wein wird auf dem frischen Trester des Amarone-Weines zur Gärung gebracht. Anschliessend 15-18 Monate in Eichenfässern und weitere Monate in der Flasche gereift. Sein Bouquet erinnert an Trockenobst und Gewürzen.  
Wird empfohlen zu Wild und Käse.*

## **Reccia Masua di Jago Amarone della Valpolicella DOC Classico**

68.00 Fr.

Italien

*Tiefes Rubinrot mit Violett-Reflexen. Charakteristischer, fruchtiger und würziger Duft. Vollmundig, harmonisch, rund und samtig.  
Wird empfohlen zu Braten, Grilladen, Teigwaren und Käse.*

# Schaumwein

\*\*\*\*\*

7.5dl

## Val D'Oca

Extra dry Prosecco, Italien

42.00 Fr.

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

## Ueker Blanc de Blanc

Fehr + Engeli

49.00 Fr.

*Dieser Wein ist saftig mit angenehmer Perlage und schmeckt nach Marzipan, Melone, Zitrone, Ananas und grünem Apfel. Wird empfohlen zu Apérogebäck aller Art, Lachs, geräucherte Forelle, Crevettencocktail, Seafood und Käse.*



GASTHOF

Löwen