



DIE BESCHTE TRÖPFE

US EUSEM CHÄLLER



GLASWIIS

Wiss

Tegerfelder Cuvée W1 AOC

Blanc de Pinot, RieslingxSylvaner, Traminer, Pinot blanc

Weinkeller Amann, Tegerfelden, Aargau.....6.50 (Glas) 45.00 (Fläsche)

Blanc de Noir vom Lenzburger Schlossberg

Ortsbürger Rebbauern-Vereinigung Lenzburg.....6.20 (Glas) 43.00 (Fläsche)

Château de Perroy Blanc AOC

Grand Cru Cuvée Prestige.....6.10 (Glas) 46.00 (Fläsche)

Cuvée Blanc du Valais AOC

Pinot Blanc, Chasselas und Ermitage

Fam.Pierre-Alain Mathier, Julius, Wallis.....6.50 (Glas) 49.00 (Fläsche)

Rot

Tegerfelder Cuvée R1 AOC

Pinot Noir & Garanoir

Weinkeller Amann, Tegerfelden, Aargau.....6.50 (Glas) 45.00 (Fläsche)

Pinot Noir Auslese vom Lenzburger Schlossberg

Ortsbürger Rebbauern-Vereinigung Lenzburg.....6.50 (Glas) 45.00 (Fläsche)

Gamaret-Garanoir, la Côte

Cave des Viticulteurs Bonvillars, Waadtland.....6.50 (Glas) 46.00 (Fläsche)

Selezione d' Ottobre, Merlot Ticino

Cantina Giubiasco, Tessin.....7.50 (Glas) 52.00 (Fläsche)

WISSWII AARGAU & ZH

Hasenbergler RieslingxSylvaner AOC

Peter Wehri, Küttigen, Aargau.....46.00

Schinzacher Saphir

Riesling x Sylvaner

Mosti Furrer, Staufen, Aargau.....44.00

Viola Müller – Thurgau AOC

Weingut Bruno Hartmann, Remigen, Aargau.....49.00

Sauvignon blanc AOC (empfohlen vom Chef)

Weingut Bruno Hartmann, Remigen, Aargau.....53.00

Tegerfelder Cuvée W1 AOC

Blanc de Pinot, RieslingxSylvaner, Traminer, Pinot blanc

Weinkeller Amann, Tegerfelden, Aargau.....45.00

Weisser Lenz

Solaris, Johanniter, Pinot noir, Cabernet Jura, Sauvignier gris

Bio-Weinbaubetrieb Familie Lenz, Iselisberg, Thurgau.....51.00

WESTSCHWEIZ

Dezaley Marsens de la Tour Grand Cru AOC

Chasselas

Vins et Vignobles Les Tourelles, Puidoux, Waadtland.....58.00

Château de Perroy Blanc AOC

Grand Cru Cuvée Prestige.....46.00

WALLIS

Cuvée Blanc du Valais AOC

Pinot Blanc, Chasselas und Ermitage

Fam.Pierre-Alain Mathier, Vins et Vignobles Julius, Wallis.....49.00

Cuvée Madame Rosmarie AOC (empfohlen vom Chef)

Sylvaner , Pinot Grigio , Petite Arvine , Pinot Bianco

Adrian & Diego Mathier, Salgesch, Wallis.....58.00

Petite Arvine du Valais AOC

Fam.Pierre-Alain Mathier, Vins et Vignobles Julius, Wallis.....55.00

Cervino Cuvée Prestige blanc (empfohlen vom Chef)

Petite Arvine, Amigne, Chardonnay

Cordonier & Lamont AOC, Wallis.....54.00

TESSIN

Bianco di Merlot Bucaneve DOC

Cantina Giubiasco, Tessin.....49.00

Bianco Rovere Merlot del Ticino DOC

Guido Brivio, Mendrisio, Tessin.....66.00

Pra Bianco DOC, Gialdi

Bianco di Merlot, Chardonnay, Semillion, Blanc de Pinot Noir

Gialdi Vini SA, Mendrisio, Tessin.....45.00

GRAUBÜNDEN

Lindorna Bella AOC (empfohlen vom Chef)

Riesling x Sylvaner & Scheurebe

Komminoth Weine, Maienfeld, Graubünden.....49.00

Malanser AOC von Salis

Riesling x Sylvaner

Von Salis, Landquart, Graubünden.....51.00

ROTWII AARGAU & ZH



Hasenbergler „Stierebluet“ AOC

Pinot Noir, Stahltank

Peter Wehrli, Küttigen Aargau.....48.00

Sommerhalde Spätlese AOC

Blauburgunder

Weingut Bruno Hartmann, Remigen, Aargau.....54.00

Tegerfelder Cuvée R1 AOC

Pinot Noir & Garanoir

Weinkeller Amann, Tegerfelden, Aargau.....45.00

Pinot Noir Auslese vom Lenzburger Schlossberg

Ortsbürger Rebbauern-Vereinigung Lenzburg, Aargau.....45.00

Hartmann's «Unicus» (empfohlen vom Chef)

Cabernet Dorsa, Garanoir, Blauburgunder, Dornfelder

Weingut Bruno Hartmann, Remigen, Aargau.....65.00

WESTSCHWEIZ

Gamaret-Garanoir, la Côte

Cave des Viticulteurs Bonvillars, Waadtland.....46.00

Cabaret Gourmand, VDP

Cabernet Noir

Cave des Viticulteurs Bonvillars, Waadtland.....51.00

WALLIS

Humagne Rouge AOC

Familie Pierre-Alain Mathier, Vins et Vignobles Julius, Wallis.....55.00

Grain Pinot „Charrat“ AOC

Marie-Thérèse Chappaz, Wallis.....72.00

Cervino Cuvée Prestige (empfohlen vom Chef)

Syrah, Diolinoir, Cabernet Sauvignon
Cordonier & Lamon AOC, Wallis.....56.00

TESSIN

Selezione d' Ottobre, Merlot Ticino

Cantina Giubiasco, Tessin.....52.00

Pra Rosso DOC, Gialdi

100% Merlot
Gialdi Vini SA, Mendrisio, Tessin.....47.00

Riflessi d'Epoca DOC (empfohlen vom Chef)

Guido Brivio, Mendrisio, Tessin.....79.00

Sassi Grossi; Gialdi, Barrique

Gialdi Vini SA, Mendrisio, Tessin.....99.00

GRAUBÜNDEN

Maienfelder Pinot Noir (empfohlen vom Chef)

Von Salis, Landquart, Graubünden.....55.00

EUSI NOCHBERE

WISS

Colle dei Tigli Veneto IGT

Cortese und Garganega

Cantine Lenotti, Bardolino, Italien.....44.00

Timo Vermentino, Salento IGP

Cantine San Marzano, Apulien, Italien.....46.00

Prado Rey verdejo, Vino de la Tierra de Castilla y León (empfohlen vom Chef)

Prado Rey by Real Sitio de Ventosilla, Burgos, Spanien.....49.00

ROT

SUD Primitivo Merlot Salento IGP

Cantine San Marzano, San Marzano, Italien.....48.00

Negroamaro IGT Salento "Talò"

Negroamaro, Cantine San Marzano

Apulien, Italien.....46.00

Ripasso „le Crosare“ Valpolicella Classico Superiore DOC

Corvina, Rondinella & Molinara

Cantine Lenotti, Bardolino, Italien.....53.00

Raiza Reserva Rioja DOCA

Tempranillo

Viñedos de Aldeanueva, Aldeanueva de Ebro, Spanien.....49.00

Selección Especial Don Carlos Valencia DOP

Bobal, Tempranillo und Cabernet Sauvignon

Don Carlos, Chiva, Spanien.....58.00

Villa Carena, Barbera (empfohlen vom Chef)

San Giorgio Monferrato, Piemonte

Barbera.....45.00