



Offene Weine / Vini al calice

Bianco Brissago

		FOODPAIRING	CHF
BIANCO Chiappini Vini Brissago 80% Chardonnay 20% Pinot Bianco und Doral 10 cl	Eine frisch-fruchtige Vermählung von Chardonnay und Pinot bianco mit etwas Doral Traube. Fruchtig mit einem Duft von exotischer Banane. Die feste Säure verleiht ihm die besondere Frische.	Tapas und Antipasti, leichte warme Vorspeisen und Risottos	8,5
L'IGHER Zanini Vini Brissago Bianco svizzero I.G.T. Petite Arvine, Merlot 10 cl	Brissago's Aufsteiger: Fabio Zanini. Seine Weissweinkreation mit fruchtigen Tönen. Geschmack: trocken, aber kraftvoll.	Fischvorspeisen, und leichte Teigwaren	8,5
Bianco Ticino			
BUCANEVE DOC Cantina Sociale Giubiasco Weisser Merlot 10 cl	Der Bucaneve ist eine Tessiner Spezialität und aus der roten Merlottraube weiss gekeltert. Der ideale Apérowein, fruchtig und erfrischend!	Aperitif, kalte leichte Vorspeisen	6,5
CONVIVIO Chardonnay/Viognier Monticello Mendrisio Barrique 10 cl	Mit der Batonnage Methode kommt ein tropisch frischer Wein heraus. Zitrusfrüchte, Ananas, Pfirsich und Vanille sind seine Duftnoten. Der Barrique-Ausbau gibt ihm den letzten Schliff.	Fleischvorspeisen, und helle Fleischgerichte	9,5
SCAIA Tenuta St. Antonio Cognola Venezien 10 cl	Bouquet: Akazienblüten, Jasmin mit erfrischendem Duft nach Zitrusfrüchten, Ananas, Apfel, Birne und Mango. Geschmack: frisch und angenehm dank seiner betonten Säure. Ausgewogene Weichheit und Würzigkeit	Aperitif, Antipasti, grundsätzlich leichte Sommerküche	6

Rosé Brissago/Ticino

		FOODPAIRING	CHF
ROSINA Chiappini Vini Brissago Merlot, Bondola 10 cl	Leichter, spritziger Rose aus Brissago. Sehr fruchtig und süffig. Eine sehr gelungene Cuvee aus Merlot und Bondola.	Aperitif, kalte und warme italienische Vorspeisen	8
TERRA DEL SOLE Cantina Ghidossi Merlot Rosato Ticinese 10 cl	Trauben der Malcantone-Weinberge. Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur, um die Erhaltung der aromatischen Komplexität zu gewährleisten. Frische von Himbeeren und Walderdbeeren.	Leichte Vorspeisen mit Gemüse und Fisch, Salate und warme Fischgerichte	8



Offene Weine / Vini al calice

Rosso / Brissago

		FOODPAIRING	CHF
TRIANGOLO Zanini Vini Brissago Merlot del Ticino 10 cl	Brissago's Neuentdeckung und Aufsteiger Fabio Zanini: Merlot Trauben aus Brissago und Terre di Pedemonte. Schönes, fruchtiges Bouquet Geschmack: trocken, kräftig mit Fruchtaromen.	Kalbfleisch, Lamm und herzhafte Pasta Gerichte	8
CENTOVALLI Chiappini Vini Brissago Merlot del Ticino Barrique 10 cl	Aus dem Centovalli im Barrique 5 Monate leicht ausgebaut. Sehr harmonisch und ausgewogen. Typischer Merlot des Sopraceneri.	Kräftige Risottos, Prosciutto crudo und geschmortes Fleisch	10
BRISSAGO Chiappini Vini Brissago Merlot del Ticino Barrique 10 cl	Manuelle Ernte. Weiche 12 Stunden Mazeration vor der Fermentation. Massenerwärmung, um die Fermentation mit ausgewählten Hefen zu starten. Frisch, fruchtig und weich.	Komplexe Fleischgerichte, kräftige Vorspeisen	10
<h3>Rosso / Ticino</h3>			
INCANTO Monticello/Mendrisio Merlot Barrique 10 cl	Merlot aus dem Mendrisiotto 16 Monate im Barrique ausgebaut. Rubinrot in der Farbe, nach roten Früchten und Vanille duftend	Kräftige Vorspeisen mit Fleisch wie Tatar oder Carpaccio, Rind vom Grill	9,5
SELEZIONE D'OTTOBRE F.lli Matasci Tenero Merlot 10 cl	Leichter und klassischer Tessiner Merlot. Fruchtiges, frisches Bouquet, rubinrote Farbe, harmonischer und ausgewogener Körper.	Risottos, Pasta Gerichte mit Fleisch, helles Fleisch	7
EMOZIONI Monticello/Mendrisio Merlot/Cabernet Sauvignon Barrique 10 cl	Cabernet Trauben werden im Barrique ausgebaut und verhelfen so zu einer intensiven und rubinroten Farbe mit Beerenaroma und Vanille	Herzhafte Pasta Gerichte, rotes Fleisch	8,5



Jubiläumsw Wein

		FOODPAIRING	CHF
BLEND 50 Schuler Weine Seewen Barrique 300 cl 150 cl	Sunstar Geburtstags-Cuvée aus Pinot Noir, Humagne Rouge, Merlot, Barbera und Nebbiolo. 12 Monate in hochwertigen Barriques aus Eiche, Akazie, Lärche und Kastanie veredelt. Schönes Rubinrot mit leuchtenden Reflexen. Feine Würze, Röstnoten, Kardamon, schwarze und rote Beeren.	Lammgerichte und gereifter Hartkäse	240 115
MERLOT RISERVA Schuler Weine Seewen 75 cl 10 cl	Aus dem Sottoceneri mit fruchtbaren und kalkhaltigen Böden kommt dieser Riserva aus dem Kastanienholz-Barrique. Er widerspiegelt das Terroir mit mineralischer, sonniger Frische. Durch den Ausbau mit dem Harten und goldbraunen Holz werden weniger Gerbstoffe abgegeben.	Rind und Wild - gerichte, kräftige Gerichte mit Schwein, Würziger Weichkäse	59 9

Sunstar Collection Weissweine

		FOODPAIRING	CHF
FENDANT Schuler Weine Seewen 75 cl 10 cl	Die Chasselas-Traube widerspiegelt sehr gut das kalkhaltige Terroir mit seinen alpinen Einflüssen. Ein hellgelber fruchtiger Wein mit Noten von Lindenblüten und frischen Früchten. Zitrusdüfte und eine frische Säure runden den Fendant ab.	Salate und leichte Vorspeisen, Pasta mit Gemüse	39 5,5
RIESLING SILVANER Schuler Weine Seewen 75 cl 10 cl	Mildes Klima und Lehmhaltige Böden sind ideale Bedingungen für den Riesling-Silvaner. Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Intensiv mit floralen Noten dazu Zitrusfrüchte, Apfel und Mirabelle. Erfrischende Säure, gehaltvoll und elegant.	Aperitif, Fischvorspeisen und Tapas	45 6,5



Weisswein / Vino bianco

Mit dem innovativen „**Coravin**“ Verfahren geniessen Sie sehr edle Tropfen auch glasweise!
Suchen Sie dieses Symbol:



Brissago

		FOODPAIRING	CHF
BIANCO Chiappini Vini Brissago 80% Chardonnay 20% Pinot Bianco und Doral 75 cl	Der Bianco ist eine frisch-fruchtige Vermählung von Chardonnay und Pinot bianco mit etwas Doral Traube. Die Note des Weines ist fruchtig mit einem Duft von exotischer Banane. Die feste Säure verleiht ihm die besondere Frische.	Aperitif, leichte Vorspeisen und Fischgerichte	52
L'IGHER Zanini Vini Brissago Bianco svizzero I.G.T. Petite Arvine, Merlot 75 cl	Brissago's Aufsteiger: Fabio Zanini. Seine Weissweinkreation mit fruchtigen Tönen. Geschmack: trocken, aber kraftvoll.	Fischvorspeisen, und leichte Teigwaren	59
PAGLIACCI BIANCO Zanini Vini Brissago Merlot bianco Barrique DOC 75 cl	Fruchtig und intensiver Merlot bianco aus Brissago. Kräftiger und tropischer Weingenuss mit leichten Barrique-Tönen.	Fleischvorspeisen, und helle Fleischgerichte	69
L'IGHER BARRIQUE Zanini Vini Brissago Bianco svizzero I.G.T. Petite Arvine, Merlot, Kerner, 75 cl	Brissago's Aufsteiger: Fabio Zanini. Seine Top-Weissweinkreation mit fruchtigen und leichten Barrique Tönen. Geschmack: Harmonisch kraftvoll.	Kräftige Vorspeisen Geflügel, herzhafte Risottos	78
<h3>Tessin</h3>			
CHERUBINO DOC Fratelli Matasci Tenero Merlot del Ticino 75 cl	Von blass strohgelber Farbe. In der Nase delikate Noten die an exotische Früchte und Blumendüfte erinnern. Im Gaumen recht gehaltvoll, weich und schmeichelnd.	Süßwasserfisch, leichte Vorspeisen und Frischkäse	49
PRELUDIO Chiodi Vini Ascona Ticino DOC Bianco di Merlot 75 cl	Bouquet: intensiv, fein, blumig, mit einem Anflug von exotischer Frucht. Geschmack: trocken, würzig, leicht lebhaft, von gutem Körper, anhaltend, harmonisch mit Nachgeschmack von Bittermandel	Aperitif, delikate Teigwaren	47
CONVIVIO Chardonnay/Viognier Monticello Mendrisio Barrique 75 cl	Mit der Batonnage Methode kommt ein tropisch frischer Wein heraus. Zitrusfrüchte, Ananas, Pfirsich und Vanille sind seine Duftnoten. Der Barrique-Ausbau gibt ihm den letzten Schliff.	Fleischvorspeisen, und helle Fleischgerichte	62



Weisswein / Vino bianco

IL CHARDONNAY

Angelo Delea | Losone
Bianco Ticinese DOC
75 cl

In neuen Eichenfässern von 400 Litern für 8 Monate verfeinert. Farbe: strohweiss. Duft: Zitrusfrüchte und Bergamotto. Geschmack: beständig und anhaltend. Entwicklung: sehr fruchtig und weit zur Nase und Mund.

Allgemein zu
Fisch, Weich-
und leicht
gereiftem Käse

62

BUCANEVE DOC

Cantina Sociale | Giubiasco
weisser Merlot
75 cl

Der Bucaneve ist eine Tessiner Spezialität und aus der roten Merlot Traube weiss gekeltert. Der ideale Apéro Wein, fruchtig und erfrischend!

Aperitif, leichte
kalte und warme
Vorspeisen

42

TERRE ALTE

Gialdi Vini SA | Mendrisio
Ticino DOC bianco di Merlot
75 cl

Weiss gekelterter Merlot. Ein Wein von charaktvoller Eigenart, vordergründige Aromen von roten Beeren, Menthol und Röstnoten. Frisch, fruchtig und komplex. Voll und mit einer mittleren Struktur und guten ausgewogenen Tanninen.

Aperitif und
leichte
Vorspeisen

45

APOCALISSE DOC

Angelo Delea | Losone
Chardonnay, Semillon,
Merlot
75 cl

Assemblage von 3 Trauben. Moderne Weinherstellung, frischer Wein, wohlriechend und mit einer aromatischen Note dieser Trauben.

Mediterrane
Vorspeisen, See-
und Meeresfische

51

BIANCO ROVERE

Guido Brivio | Mendrisio
Ticino DOC Merlot Barrique
75 cl
37.5 cl



Dieser Wein entsteht aus roten Merlot-Trauben, wenn die Beerenhäute sofort nach dem Abpressen des Saftes vom Most getrennt werden. Das Resultat ist diese Spezialität mit ihrer typisch milden Säure. Der Wein vergärt und reift anschliessend acht Monate lang in Fässchen aus französischem Eichenholz, was ihm eine grössere Komplexität verleiht. In der Nase Mirabellen- und Zitrustöne und eine feine Holznote. Im Gaumen breit und weich.

Helles Fleisch,
Krustentiere,
Geflügel,
Hartkäse

74
41
14

ALMA

Vino bianco biologico
Bianchi/Arognò
75 cl

80% Johanniter 20% Solaris. Frischer Wein mit leichter Mineralität, erinnert leicht an getoastete Noten und Zitrusfrüchte, elegant und fein, am besten zu Vorspeisen und Fisch.

Kräftige
Vorspeisen
und Fischgerichte

71



Weisswein / Vino bianco

Italien

IL GOVERNO NOBILE Selezione Fellini Trebbiano, Malvasia, Chardonnay, Moscato Barbanera, Toscana 75 cl	Der allererste „weisse Amarone“! Aromatisch, floral, weisse Blüten (Akazie), weicher Anstrich, schönes Volumen, ausgewogene frische Säurestruktur, dezente Restsüsse	Aperitif, leichte Vorspeisen und würzige Pasta	42
ROERO ARNEIS DOCG Azienda Belcolle Verduno Piemont 75 cl	Damit dieser sortenreine Arneis seine herrliche Frucht behält, baut Belcolle ihn im Stahltank aus. Er duftet nach Zitrusfrüchten, Birnen und Mandeln und präsentiert sich im Gaumen frisch und mit einer schönen Säure	Fischgerichte, Salate	45
SCAIA Tenuta St. Antonio Cognola Venezien 10 cl	Herrliches Bouquet: nach weissen Akazienblüten, Jasmin und ein erfrischender Duft nach Zitrusfrüchten, sowie Ananas, Apfel, Birne und Mango. Geschmack: frisch und angenehm dank seiner betonten Säure. Die Ausgewogenheit von Weichheit und Würzigkeit machen ihn einladend und faszinierend.	Roher Fisch, fruchtige Suppen, Schimmelkäse und Vegane Küche	37
GEWÜRZTRAMINER Cantina Tramin, Südtirol 75 cl	Die Trauben für den Gewürztraminer stammen aus den Weingütern der Gemeinden Tramin und Montan. Der Wein hat frische Noten, ist goldgelb, aromatisch und körperreich. Aromen von Rosenblättern, Zimt und Nelken.	Kräftige und würzige Speisen wie Fisch und helles Fleisch	47
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO Vernaccia Podere del Paradiso Toscana 75 cl	Leuchtendes Strohgelb. In der Nase zeigt sich die typische Frische, wobei der Hauch von Mandeln gegenüber den blumigen und fruchtigen Noten dominiert. Die Frische kehrt zurück und dominiert den Geschmack, der sich durch große Trinkbarkeit auszeichnet. Der Abgang ist wohlriechend mit Noten von weißfleischigen Früchten.	Fisch und Krustentiere, Pasta mit weißen Saucen und Pilze	35

Frankreich

		FOODPAIRING	CHF
SÜSSWEIN: GRAND ENCLOS Château de Cérons, Bordeaux 75 cl	Dieser Weisswein aus der Region Graves wurde aus 55% Semillon und 45% Sauvignons Blanc Reben erzeugt. Die selektierten und handgelesenen Trauben stammen von 15 bis 70 Jahre alten Rebstöcken.	Desserts, kräftiger Käse und Obst	78



Rosé / *Vino rosato*

Brissago

FOODPAIRING CHF

ROSINA
Chiappini Vini
Merlot, Bondola
75 cl

Dieser Roséwein bezeichnet durch seine reizvolle Farbe und offenbart sich durch eine leuchtende lachsfarbene Kolorierung. Bemerkenswerte Finesse und harmonische Duftnoten von Blumen und Früchten.

Zu würzigen oder exotischen Speisen

44

Tessin

ROSA DI LUNA
A. Delea | Losone
Rosato Ticinese
75 cl

Ein heller Roséwein mit kräftigen Aromen im Bouquet, welche an reife Waldbeeren erinnern. Im Gaumen besitzt er eine leichte Auftaktsüsse, ist vollmundig und elegant. Ein ausgesprochen fruchtiger, harmonischer und aromatischer Rosé mit langanhaltendem Abgang.

Mediterrane Risottos, Salate, Garnelen und Frischkäse

48

TERRA DEL SOLE
Cantina Ghidossi
Rosato Ticinese
75 cl

Merlot-Rosé, hergestellt aus Trauben der Malcantone-Weinberge. Im Geschmack frisch und fruchtig, nach Himbeeren, Walderdbeeren.

Aperitif, leichte rohe und gekochte Fischvorspeisen

54

FIOR D'AUTUNNO
Arnaboldi | Ascona
Rosato Ticinese 100%
Merlot
75 cl

Fruchtiger und frischer Merlot Rosato. Leuchtendes Rosa, fruchtiges Bouquet, frische Noten, lebhaft.

Kräftige Salate, leichte Fleischgerichte und Fischgerichte mit Sauce

47



Rotwein / Vino rosso

Brissago

		FOODPAIRING	CHF
CENTOVALLI Chiappini Vini Brissago Merlot del Ticino 5 Mte. Barrique 75 cl	Aus dem Centovalli im Barrique leicht ausgebaut. Sehr harmonisch und ausgewogen. Typischer Merlot des Sopraceneri.	Rohschinken, Risottos und Schmorfleisch	66
BRISSAGO Chiappini Vini Brissago Merlot del Ticino Barrique 75 cl	Manuelle Ernte. Weiche 12 Stunden Mazeration vor der Fermentation. Massenerwärmung, um die Fermentation mit ausgewählten Hefen zu starten. Frisch, fruchtig und weich.	Komplexe Fleischgerichte, kräftige Vorspeisen	66
MACHIA Chiappini Vini Brissago Merlot del Ticino 75 cl	Dunkles Rubinrot, erdiges Bukett mit Noten von Zimt und Anis. Fruchtbetont mit Tanninen. Komplexe Struktur	Antipasti, Pasta Gerichte und Hartkäse.	49
OTTO MARZO Chiappini Vini Brissago Merlot del Ticino affinato in Barrique 75 cl	Sehr harmonischer, typischer Tessiner Merlot von unserem Brissagheser Winzer Gio Chiappini. 12 Monate in Barrique gelagert mit leichtem Vanillearoma. Schöner, runder Abgang.	Wildgerichte, Rindfleisch, Gereifter Käse	81
NERO Chiappini Vini Brissago Merlot del Ticino Barrique Barrique 75cl	100% Merlot aus über 45 Jahre alten Stämmen. Durch sehr niedrigen Ertrag wird er zu einer Rarität. Ernte nach fortgeschrittener Reifung und in Barrique ausgebaut. Geschmack: Intensiv und einladend fruchtig. Markanter Körper im Abgang	Wild- und Rindfleisch- gerichte. Rohes rotes Fleisch	72
ZERO ZERO Chiappini Vini Brissago Merlot del Ticino affinato in Barrique 22 mesi 75 cl	Der Beste aus dem Haus Chiappini ist ein rubinroter, herrlich beeriger und reifer Wein. Angenehme Fruchtsüsse und langer Abgang.	Gegrilltes rotes Fleisch, Tatar vom Rind oder Wild	91
PAGLIACCI ZaniniVini Brissago Merlot –Cabernet Franc Barrique 75 cl	Barrique ausgebauter Spitzenwein mit reichem Bukett. 12 Monate fassgelagert und 12 Monate in der Flasche. Geschmack: voll und reichhaltig mit kräftigen Tanninen.	Trockenfleisch und gereifter Käse, Schmorfleisch	69
TRIANGOLO ZaniniVini Brissago Merlot del Ticino Barrique 75cl 50cl	Brissago's Neuentdeckung und Aufsteiger Fabio Zanini: Merlot Trauben aus Brissago und Terre di Pedemonte. Schönes, fruchtiges Bouquet Geschmack: trocken, kräftig mit Fruchtaromen.	Kalbfleisch, Lamm und herzhafte Pasta Gerichte	53 39



Rotwein / Vino rosso

Tessin

ROSSO DI LUNA
Angelo Delea | Losone
Merlot di Losone
75 cl

Farbe: rubinrot mit violetten Reflexen. Duft: intensiv und fruchtig. Angenehme gute Ausdauer. Perfekt zu Risotto.

Kaninchen,
allgemein helles
Fleisch
Risotto mit Pilzen

48

**SELEZIONE
D'OTTOBRE**
F.Ili Matasci | Tenero Merlot
75 cl
50 cl
37.5 cl

Leichter und klassischer Tessiner Merlot.
Fruchtiges, frisches Bouquet, rubinrote Farbe,
harmonischer und ausgewogener Körper.

Risottos, Pasta
Gerichte mit
Fleisch, helles
Fleisch

44

33

25

LA MURATA VITI
Vinicola Carlevaro |
Bellinzona Merlot del Ticino
75 cl
150 cl

Traube aus dem Raum Bellinzona im Stahltank gereift.
Er ist von hoher Qualität mit dem Gütesiegel VITI
ausgezeichnet, welches die kantonale
Prüfungskommission jedes Jahr vergibt.

Gegrilltes
Fleisch, Braten,
Salami und Käse

44

91

TRE TERRE
Chiodi Vini | Ascona
Merlot del Ticino
50 cl
75 cl
150 cl

Farbe: rubinrot, purpurartig Reflexe. Bouquet:
Waldbeeren, schwarze Früchte, Cassis, würzig und
Pfeffer. Geschmack: voll, trocken, rund, fruchtig und gute
Säure.

Rindfleisch,
Kalbfleisch
Kräftige
Pasta

43

61

106

**RISERVA DEL
CARMAGNOLA DOC**
Vinicola Carlevaro |
Bellinzona Merlot del Ticino
75 cl

Farbe: rubinrot, purpurartige Reflexe. Bouquet:
Waldbeeren, schwarze Früchte, Cassis, gewürzt und
Pfeffer. Geschmack: voll, trocken, rund, fruchtig und gute
Säure.

Würzige
Fleischgerichte,
Bergkäse

66

SIRIO BARRIQUE
Cant. Matasci | Tenero
Merlot Barrique
75 cl

Merlot aus ausgewählten Trauben. Rubinrote Farbe.
Weist im Geruchssinn feine Holznoten auf. Solide
Struktur mit präsenten Tanninen.

Wildgerichte,
Rindfleisch,
Lamm, gereifter
Käse

77

SASSO CHIERICO
Ten. Sasso Chierico | Gudo
Merlot del Ticino
75 cl

Die Weinberge in Hanglage befinden sich in Gudo.
Lehmige Böden, sandig in den Hügeln, aber reich an
Granitgneis. Ausbau in Stahlfässern und dann
mindestens 6 Monate in der Flasche belassen. Schöner
Ausdruck des Terroirs von Gudo

Tessiner
Aufschnitt mit
Käse, herzhaft
Pasta Gerichte

66

SASSARIENTE
F.Ili Matasci | Tenero
Merlot del Ticino
75 cl
50 cl

Reiches Bouquet, typischer Tessiner Merlot. Voller und
harmonischer Körper, langhaltendes Aroma.

Geschmortes
Fleisch
Rind- und
Wildgerichte

51

38




Rotwein / Vino rosso

IRTI COLLI IGT Cantina Settemaggio M.Carasso Barrique 75 cl	100% Merlot aus den Hügeln von Monte Carasso, in grossen Eichenfässern ausgebaut. Intensives und langanhaltendes Aroma	Pasta Gerichte mit Gemüse oder Fleisch	59
PASSIONI Merlot Monticello/Mendrisio 75 cl	Ein rubinroter Wein, der schon allein in der Nase die charakteristischen Noten dieser Rebsorte erkennen lässt. Weicher und temperamentvoller Wein.	Herzhafte Risottos und Tessiner Teller	49
CERUS Vino biologico Bianchi/Arogno Barrique 75 cl	Interspezifische Sorte aus der Familie des Cabernet Sauvignon, 13 Monate im Barrique, granatrot, Düfte von reifen roten Früchten, ausbalancierte Säure und Tannine.	Kräftige rote Fleischgerichte wie Rind oder Lamm	71
MERLOT PIAZ Vino biologico Bianchi/Arogno Barrique 75 cl	100% Merlot während 40 Tagen im Holzbottich extrahiert, 15 Monate Barrique, frisch-fruchtig und würzig, ausgewogene Struktur und Tannine	Delikate Vorspeisen mit Fleisch und kräftige Risottos	76
INCANTO Monticello/Mendrisio Merlot Barrique 75 cl	Merlot aus dem Mendrisiotto 16 Monate im Barrique ausgebaut. Rubinrot in der Farbe, nach roten Früchten und Vanille duftend.	Kräftige Vorspeisen mit Fleisch, rotes gegrilltes Fleisch	62
ULTIMA GOCCIA Chiodi Vini Ascona Merlot del Ticino affinato in Barrique 75 cl	Farbe: dichtes Purpurrot. Bouquet: fruchtig, rote Früchte, würzig, elegant und komplex. Geschmack: ausgeglichene Struktur, weich, reife und elegante Tannine, fruchtig, langer Abgang.	Lamm- und Wildfleisch, herzhaftes Pasta Gerichte	85
SASSO CHIERICO RISERVA Ten. Sasso Chierico Gudo Barrique 75 cl	100% Merlot von den Hügeln um Gudo in 500ltr. Fässern 15 Monate Barrique gelagert. Eleganter, fruchtiger Wein. Reichhaltig und harmonisch im Geschmack.	Wild, rotes Fleisch, leicht gereifter Käse	91
EMOZIONI Merlot/Cabernet Sauvignon Monticello/Mendrisio Barrique 75 cl	Cabernet Trauben werden im Barrique ausgebaut und verhelfen so zu einer intensiven und rubinroten Farbe mit Beerenaroma und Vanille	Herzhafte Pasta Gerichte, rotes Fleisch	55



Rotwein / Vino rosso

ROMPIDEE Chiodi Vini Ascona Merlot del Ticino Barrique 75 cl	Farbe: dichtes Purpurrot. Bouquet: intensive Nase, mit Aromen von Waldbeeren, reifen Früchten, Lakritze und Vanille. Geschmack: trocken, kraftvoll mit vielen und reifen Tanninen,	Wild, Lamm und Rind, gereifter Käse	99
PRESTIGE Cantina Il Cavaliere Contone Merlot del Ticino Barrique 75 cl 	Reifer Charakter mit weichen, komplexen Tanninen. Teilaustrocknung der Weintrauben in den Lesebehältern um den Geschmack, den Duft und die Aromen zu intensivieren. Im Gaumen vollmundig und ausdrucksvoll.	Wild, Lamm und Rind, gereifter Käse	116 19
QUATTROMANI Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini Merlot del Ticino Barrique 75 cl	4 bekannte Winzer haben zusammen einen hervorragenden Wein kreiert. Bordeauxrot mit granatroten Reflexen. Frisch, leicht würzig und von Fruchtnoten hervorgehoben. Vollmundig, mit angenehmem Duft.	Rotes Fleisch, Pilze, Trüffel	109
RAMPEDA TICINO D.O.C. Fratelli Meroni Biasca Barrique 75 cl 	100% ausgesuchte Merlot-Trauben aus den Hügeln von Rampeda. 18 Monate in Eichenfässern gelagert. Rubinrot mit Himbeeraromen, Johannisbeeren und Kirschen. Frisch und warm im Geschmack.	Rotes Fleisch, Wildgerichte	99 17
MÒMÒ Angelo Delea Losone Barrique 75 cl	Merlot delle Colline del Mendrisiotto Im Gaumen grosszügig und reich. 12 Monate in Eichenfässern gereift. Dunkles Rot mit purpurnen Reflexen.	Herzhafte Vorspeisen, kräftige Pasta	49
GIORNICO D'ORO Gialdi Vini SA Mendrisio Merlot del Ticino 75 cl 50 cl	Intensives Rubinrot. Vielschichtig, harmonisch, und von guter Intensität. Noten von Kirschen und Brombeeren, sowie Aromen von Menthol und Röstnoten. Vollmundig, und von guter Struktur. mit reifen, saftigen Gerbstoffen und langen Abgang.	Tatar vom Rind, Pasta Gerichte, Geflügel	64 44
RONCAIA Vinattieri Ligornetto Merlot del Ticino Barrique 75 cl 37.5 cl	Hat die typischen, fruchtigen Merlot-Aromen mit der leichten Rauchnote und wirkt im Gaumen harmonisch und ausgewogen. In der Nase Beeren und Vanille	Fleischgerichte, kräftige Vorspeisen, gereifter Käse	64 35
RONCOBELLO Valsangiacomo Mendrisio Merlot delle Colline del Monte Generoso 75 cl	Dunkles Kirschrot, kräftiges, aromatisches und reifes Beerenbukett mit Noten von Wachholder. Im Gaumen kräftig mit reifer Frucht und erdigen Noten. Abgerundete Tannine	Pasta und Risottos, Kalbfleisch und Käse	61



Rotwein / Vino rosso

SAN CARLO Angelo Delea Losone Merlot, Cabernet Franc Barrique 75 cl	Trauben aus dem Locarnese, 12 Monate in Eichenfässern gereift. Intensiver Wein, komplex und fein mit eleganter Note und aromareich.	Wildgerichte, kräftige Fleischgerichte	66
CASTELLO DI MORCOTE D.O.C Tenuta Castello di Morcote Barrique 75 cl	90% Merlot, 10% Cabernet Franc in Morcote 12 Monate in franz. Eichenfässern gereift. Rubinrot, reich und komplexer Duft mit Kirscharomen, Im Geschmack voll und elegant.	Wildfleisch, Pilze, Innereien	99
SASSI GROSSI Gialdi Vini Mendrisio Merlot del Ticino Barrique 75 cl 150 cl	Tiefgründiges sattes rubinrot. Harmonisches Bouquet, intensiv und komplex. Noten von Pflaumen und Heidelbeeren. Sehr lang anhaltender Abgang.	Kräftige Fleischgerichte, gereifter Käse	109 195
LIGORNETTO Vinattieri Ligornetto Merlot del Ticino Barrique 75 cl	Rubinrote Farbe mit granatfarbenen Akzenten. Merlot-typisches Bouquet nach reifen Pflaumen. Sehr fein und elegant der Auftakt, malzartige Noten. Animierend und perfekt in Balance.	Steaks, Federwild	104
MERLOT DEL MAGO Castello di Cantone Rancate Delea Vini Barrique 75 cl	100% Merlot, 22 Monate in Barrique Fässern gelagert. Superlage mit sehr reichhaltigem Bouquet. Sehr runder, typischer Merlot.	Kräftige Fleischgerichte, gereifter Käse	94
RUBRO F.lli Valsangiacomo Chiasso Merlot del Ticino Barrique 75 cl	Beschränktes Erzeugnis aus besten Trauben alter Reben. Mind.18 Monate in neuen Eichenfässern aus franz. Eiche ausgebaut. Edler Wein der Spitzenklasse.	Kräftige Fleischgerichte, gereifter Käse	99
TRENTASEI TICINO D.O.C. Gialdi Vini Mendrisio Goldmedaille WM Merlot 2015 Barrique 75 cl 	Tessiner Spitzenprodukt: 100 % Merlot aus sehr alten ausgesuchten Weinreben ausschliesslich aus dem Tessin. Nach Bordeaux Methode verarbeitet und 36 Monate in Eichenfässern vinifiziert. Tief-Rubinrot, sehr intensiv.	Wildfleisch, rotes Fleisch, gereifter Käse, Meditationswein	166 25
VINATTIERI Vinattieri Ligornetto Merlot del Ticino Barrique 75cl	Spitzenprodukt von Vinattieri Ticinesi. Purpurroter sehr fleischiger Wein. Intensives Aroma von Leder, Tabak, süsse Gewürze, Zimt, Lakritze, Kaffeecreme. Gutes Gleichgewicht von Frische und Geschmeidigkeit. Sehr langer Abgang.	Die wichtigsten Fleischgerichte, milder Alpenkäse	198



Rotwein / Vino rosso

Italien – Piemont

		FOODPAIRING	CHF
BAROLO DOCG MONFORTE D'ALBA Rocche dei Manzoni Barrique 75 cl	100% Nebbiolo Trauben. 3 Jahre im Eichenfass gelagert und 1 Jahr in der Flasche. Granatrot mit intensivem Bukett nach Marasca-Kirsche und Kakao duftend.	Kalbfleisch, Rindfleisch, herzhafte Pasta Gerichte	116
NEBBIOLO LANGHE Bracco Maiolica DOCG Piemonte 75 cl	Ein junger, eleganter und geschmeidiger Wein, leicht zu trinken, aber auch für klassische gesellige Momente. 10 Monate im Edelstahl gereift und im Juli nach der Ernte in Flaschen abgefüllt.	Leichte Vorspeisen und Pasta Gerichte	46

Italien – Toskana

		FOODPAIRING	CHF
NOBILE DI MONTEPULCIANO Tenuta Vallocaia, Bindella Sangiovese DOCG 75 cl	Rubinroter Wein mit einem Duft nach Brombeeren, Kirschen und Röstnoten. Schönes Tannin und langer Nachhall.	Würzige italienische Vorspeisen	61
MARCHESI ANTINORI Marchesi Antinori Firenze Tenuta Tignanello Chianti Classico 75 cl	Assemblage von Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah. Rubinrote Farbe mit Duft von Pflaumen Früchten und Schokolade. Im Mund schöner Körper mit weichen Tanninen.	Mediterrane Vorspeisen, leichte Küche	79
CHIANTI CLASSICO DOCG Castello di Meleto Toscana Sangiovese, Merlot 75 cl	Dieser faszinierende, grosse Wein brilliert mit kräftigem Rubinrot, in die Nase strömen finessenreiche Düfte nach Beeren und Kräutern, unterlegt mit einem Hauch Würze.	Risottos, Hartkäse	47
PÈPPOLI CHIANTI CLASSICO Marchesi Antinori Firenze 75 cl	Tiefes Rubinrot im Glas. Fruchtiges Aroma mit Noten von Kirschen und Himbeeren. Ausgewogen mit lebhafter Säure und weichen Tanninen. Im Gaumen ausgewogen mit langanhaltendem Abgang.	Pasta Gerichte, herzhafte Risottos	52
“HEBA” MORELLINO DI SCANSANO 95% Sangiovese 5% Syrah Fattoria di Magliano 75 cl	Der Heba leuchtet dunkel kirschrot. Frisches, sortentypisches Aroma mit feinen Gewürznoten. Beerig-fruchtige Struktur und gehaltvoller Körper mit Fruchtsüsse und feiner Säure unterlegt. Filigranes Tannin Aroma.	Kalbfleisch, milder Käse	55



Rotwein / *Vino rosso*

LE VOLTE DELL' ORNELLAIA IGT

Tenuta Ornellaia | Toscana
Barrique
75 cl

Die verschiedenen Traubensorten Merlot, Sangiovese und Cabernet Sauvignon werden separat vergoren. Der Jungwein reift, während 10 Monaten in 2-4jährigen Barriques, die zuvor für die Vinifikation von Ornellaia verwendet wurden.

Pasta Gerichte
mit Fleisch,
Kaninchen

66

SASSICAIA

Tenuta San Guido
Bolgheri Sassicaia | Toscana
Barrique
75 cl

Der Sassicaia ist ein Schatzkammerwein. Er erblickte 1948 das Licht der Welt, als Mario Incisa della Rocchetta zum ersten Mal eine Ernte von seinen neu gepflanzten Cabernet-Reben einführte. Man hat den Adligen damals wohl für sehr spleenig gehalten, da die ersten zwanzig Jahrgänge nur für den Privatbedarf der Familie bestimmt waren. Lassen Sie sich überraschen.

Edle
Fleischgerichte

298

Italien – Venetien

FOODPAIRING CHF

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Corte Giara | Cantina
Allegrini
Barrique
75 cl

Der Amarone von Allegrini steht als Ikone für eine ganze Region. Dunkles Fruchtroma und ein Strauss an Gewürzen begleiten den umwerfend eleganten Körper bis in den langen Abgang.

Gegrilltes rotes
Fleisch

93

Italien – Sardinien

FOODPAIRING CHF

TERRE RARE

Carignano del Sulcis
Sella e Mosca | Sardinien
75 cl

Dunkles Granatrot mit einem Duft von Dörrfrüchten, Erdbeeren und gerösteten Nüssen. Im Gaumen mit samtigen Tanninen, etwas Schokolade und dunklen Beeren. Langes Finale.

Kräftige Vor- und
Hauptspeisen

53

Italien – Sizilien

FOODPAIRING CHF

LAMURI DOCG

Nero Avola
Tasca Almerita
Barrique
75 cl

In hohen Hügellagen werden die Nero d'Avola-Trauben für diesen Wein angebaut. Das Verweilen in Barrique-Fässern unterschiedlichen Alters vermittelt weiche und elegante Tannine, der Holz-Charakter ist daher niemals aufdringlich. Lamùri, sizilianisch für Liebe, gibt ihm seinen Namen.

Mediterrane
Fleischgerichte,
kräftige
Fischgerichte

44



Rotwein / Vino rosso

Frankreich

CHÂTEAU CLARKE LISTRAC AC

Baron Rothschild | Bordeaux
Merlot, Cabernet Sauvignon
Barrique
75 cl

Im Glas funkelt der Clarke tiefpurpurrot, in die Nase strömen finessenreiche Düfte von schwarzen Beerenfrüchten mit würzigen Komponenten und einem Hauch Eichenholz.

FOODPAIRING CHF

Entrecôte, Lamm,
Hartkäse

91

Continental

CARABANTES

Chile | Aconcagua
Shiraz | Vina von Siebenthal
75 cl

Komplexes Aroma mit verschiedenen roten Beeren und Blumenaroma von Veilchen. Ein Wein mit sanft süßen und frischen Anfang mit gutem Volumen und gefälliger Gerbsäure. Sehr angehehmes Finale.

FOODPAIRING CHF

Geflügel, Lamm,
Rind

65



Schaumwein

Spumanti Tessin/Italien

		FOODPAIRING	CHF
NOIR BRUT SPUMANTE Bianco Delea Vini Losone 75 cl	Tessiner Chardonnay- und Pinot Noir-Trauben. Lange Gärung im Autoklaven nach der Charmat-Methode. Reifung auf Hefen 30 Monate.	Fischgerichte, helles Fleisch, mediterrane Risottos	56
FRANCIACORTA BOSIO Bosio Corte Franca 75 cl	10% Pinot Noir 90% Chardonnay. Strohgelbe Farbe mit leichten grünlichen Reflexen, hat ein typisches Bouquet von Blumenaromen und Hefen; am Gaumen ist er weich, frisch und komplex.	Aperitif, helle Fleischgerichte, Fisch	77
PROSECCO TREVISO DOC Le Contesse Treviso 75 cl 10 cl	Der aus der Region Veneto stammende Prosecco ist in seiner Farbe hellgelb mit grünlichen Reflexen. Das Bukett leicht blumig nach frischem Obst duftend. Der Geschmack ist fruchtbetont mit Birnenaroma gehaltvoll, aromatisch und prickelnd. Die Traubensorte ist Glera.	Aperitif, leichte Vorspeisen, Fischgerichte	46 7,5
MOSCATO DOC CERETTO BIO Cantina Ceretto, Alba 37,5 cl	Der Moscato Piemonte DOC von Ceretto ist ein Liebling vor allem vieler Damen. Sehr aromatisch mit feinen und klaren Muskat- und Blütentönen im Duft, dezent restsüß und prickelnd auf der Zunge.	Cremige Desserts, Kuchen, Digestif	29

Frankreich / Champagner

		FOODPAIRING	CHF
LAURENT PERRIER BRUT Champagne Reims Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier 37.5 cl 75 cl 150 cl Magnum	Frischer Champagner mit vollmundigen Fruchtaromen. 3 Jahre Lagerung. Spitzenchampagner mit einem Geschmack von grünem Apfel, Mispel und Quitte. Das Bukett hat leichte Blumendüfte. Der Abgang ist langanhaltend und schmackhaft. Er passt gut zu Fischgerichten und Meeresfrüchteplatten.	Aperitif, Geflügel Gerichte, Fisch	57 94 198