

WEIN

GIESSI

KULTUR & EVENT DERENDINGEN

www.GIESSI.com



Name	PIACERE		ANCORA		POSITIVO		AMBASSADEUR		
Klassifikation	Jahrgang	Appellation La Côte	2020	Appellation La Côte	2020	AOC Valais	2021	Wallis AOC	2018
Hersteller	Land, Region	Cave de Jolimont	Schweiz, Wadtland	Cave de Jolimont	Schweiz, Wadtland	Leukersonne	Schweiz, Wallis	Diego & Adrian Mathier	Schweiz, Wallis
Gebinde	Alkohol	0.7l und 1.5l Magnum	13%	0.75l und 1.5l Magnum	13%	0.7l und 1.5l Magnum	13.50%	0.75l und 1.5l Magnum	13.50%
Rebsorten	Gamay, Garanoir, Gamaret		Merlot & Galotta		Gamaret, Merlot		100% Pinot Noir		
Ausbau	Verschluss	Edelstahltank	Naturkorken	Eichenfass	Naturkorken	k.A.	Naturkorken	15 Monate im Barique	Naturkorken
Trinktemperatur	Lagerfähigkeit	15-17°C	1-5 Jahre	14-16°C	2-6 Jahre	16-18°C	1-5 Jahre	15-16°C	3-15 Jahre
Vivino Rating	4.0		4.3		4.3		4.4		
Profil	Leicht	Üppig		Üppig		Üppig		Üppig	
	Sanft	Tanninhaltig		Tanninhaltig		Tanninhaltig		Tanninhaltig	
	Trocken	Süß		Süß		Süß		Süß	
	Weich	Säurehaltig		Säurehaltig		Säurehaltig		Säurehaltig	
GIESSI Kommentar	"Leichter Roter aus der Wadt"		"grossartiger Westschweizer"		"Ausgewogenes Geschmackserlebnis"		"Referenz Pinot Noir"		
Beschreibung	Piacere Rouge wird Sie mit fruchtigen, von feinen Holznoten geprägten Aromen, der seidigen und grosszügigen Struktur sowie einer leicht süssigen Note im Finale, überzeugen.		In der Nase wunderbare Aromen von schwarzen Früchten (Kirsche, Brombeeren) und Gewürzen (Nelken). Im Gaumen eine elegante Holznote und mit lieblichem Abgang endend.		Ein moderner Cuvée voller Überraschungen. Im Glas tiefes Rubinrot mit Violettreflexen. In seiner Persönlichkeit finden sich beerige würzige Noten. Vollmundig präsentiert er sich im Gaumen und glänzt mit Eleganz und voller Finesse.		Die Farbe umhüllt von einer schönen Intensität mit tiefen Granat-Schattierungen. In der Nase Duft nach reifen Früchten und Erdbeeren, die begleitet werden von der Noblesse und Eleganz der Eiche. Im Gaumen rund und entschlossen. Die seidige und teilweise zergangene Tanninstruktur schmeichelt angenehm. Das starke Finale, verbunden mit einer schönen Lebhaftigkeit verlängert den Genuss mit jugendlichen Noten.		
Vinifikation	Nach der traditionellen Methode des "Governo" vinifiziert, welche auch Basis für die bekannten "Ripasso" Weine aus dem Veneto ist.		Traditionelle Vinifikation. Galotta ist eine rote Traubensorte aus der Schweiz. Es handelt sich um eine Neuzüchtung aus dem Jahr 1981. Sie ist eine Kreuzung aus den roten Sorten Gamay und Ancellotta.		k. A.		Die volle Reife und Intensität erlangt der Ambassadeur indem er 15 Monaten in neuen französischen Eichenfässern lagert. Da die Produktion sehr beschränkt ist, wird der Ambassadeur vorwiegend mittels Zertifikaten verkauft.		
Speiseempfehlung	Italienische Gerichte, Antipasti, Pilzrisotto, Pasta		Rotes Fleisch, Grill, Wild		Allrounder für jegliche Gerichte		Lammfleisch, Geflügel, Kalbfleisch, Risotto, Wild		
Preis	28.- Magnum 56.-		38.- Magnum 76.-		46.- Magnum 96.-		85.- Magnum 160.-		



PANORAMA

Zürich AOC 2020
Bachmann Weingut am Zürichsee
0.75l und 1.5l Magnum 13.50%

Cabernet Dorsa, Garanoir & Regent

k.A. Naturkorken 15 Monate in Barriques

16-18°C 2-6 Jahre

4.2

"Saftig, würzig, Traumhaft"

Die Farbe ist tiefdunkel und granatrot mit einem fast schwarzen Kern. Das Bouquet enthält eine Mischung aus fruchtigen Noten begleitet von einem würzigen Charakter von Herbstlaub. Die anfänglich noch zarte Frucht entwickelt sich zunehmend im Glas und erinnert an dunkle Früchte wie Cassis, Wachholderbeeren und Sauerkirschen. Der Gaumenauftritt wirkt weich, gefolgt von einer saftigen Struktur, wobei der Abgang an Komplexität gewinnt.

k. A.

Kalb, Wild, Geflügel und Gemüsegerichte

40.- Magnum 80.-



MOLINA

AOC Graubünden 2019
Continelli Schweiz, Graubünden
0.75l und 1.5l Magnum 13.20%

Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Diolinoir, Gamaret, Merlot, Regent, Zweigelt

Naturkorken 15 Monate in Bariques Naturkorken

16-18°C 3-8 Jahre

4.1

"8-Sortige Traubenbombe"

Der Geruch von Molina ist fruchtig, mit deutlichen Noten von roten Früchten in der Öffnung. Der Gaumen drückt die beste Balance zwischen den acht Rebsorten aus, aus denen er besteht: Johannisbeere, Holunder, Karamell und Vanille bilden eine angenehme Komplexität, mit samtigen Tanninen und einem langen und einnehmenden Abgang.

Die Weine werden separat in modernen Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur vergoren, und erst wenn sie reif sind, treffen sie sich für einen Zeitraum von fünfzehn Monaten, meist in neuen französischen Eichenbarriques.

Bündner Capuns, Roastbeef & Kalbfleisch

52.- Magnum 104.-



SENZA PAROLE

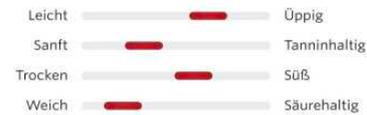
Primitivo del Salento IGT 2020
Nicola Barese Italien, Puglia
0.7l und 1.5l Magnum 13.80%

100% Primitivo

Edelstahltank Naturkorken

16-18°C 2-5 Jahre

4.2



" " (Senza Parole)

Senza Parole. Eigentlich braucht es - wie der Name schon sagt - keine Worte. Der vermutlich beliebteste Rotwein der Schweiz! Im Glas rubinrot. Duftnoten von dunklen Beeren, Vanille und wenig Holz. Seine hohe Restsüße macht ihn "süffig" und angenehm zum Trinken. Ideal auch als Einstieg in die Welt der Weine.

Ausbau im Stahltank, danach in grossen Barriques.

Rindfleisch, Lamm, Kalb, Apéro, Pasta, Risotto

28.- Magnum 56.-



CUBARDI

Primitivo del Salento IGT 2019
Schola Sarmanti Italien, Puglia
0.7l und 1.5l Magnum 15%

100% Primitivo

6 Monate in franz. Tonneaux Naturkorken

16-18°C 2-10 Jahre

4.4



"Ausdrucksstark und ausbalanciert"

In der Nase ein Aromenpotpourri von getrockneten Früchte, reifen Beeren, Cranberry, etwas Tabak, Schokolade und angenehm würzige Noten. Am Gaumen begeistert die schier unendliche Frucht gestützt von einem leicht süßen Auftakt, würzigen Aromen nach Mokka, Lebkuchen und einem Hauch Eukalyptus, einem samtigen Mundgefühl und einem langen fruchtbetonten Abgang. Ein vollmundiger und komplexer Primitivo, der die konzentrierten Trauben der alten Rebstöcke voll zum Ausdruck bringt. Die Trauben stammen von 65 jährigen Rebstöcken, welche allesamt im Alberello-System erzogen sind. Die Trauben werden von Hand gelesen und auf dem Weingut nochmals sortiert. Nach der Vergärung wird der Wein für 6 Monate in französischen Tonneaux als Zweitbelegung ausgebaut bevor er mindestens 8 weitere Monate in der Flasche reift.

Allrounder, Pasta, Grill, reifen Käsesorten, Wild

48.- Magnum 96.-



DESIRE LUSH & ZIN

Primitivo del Salento IGT 2020
Pasqua Vigneti Italien, Puglia
0.75l und 1.5l Magnum 13.50%

100% Primitivo

6 Monate im Barrique Naturkorken

16-18°C 1-5 Jahre

4.2



"vielseitiger & moderner Primitivo"

Ein vielschichtiger Wein mit intensiven Aromen von Pflaumen, roten Früchten, würzige Noten, Vanille, Kaffee und Kakao. Im Gaumen warm und rund, vollmundig mit weichen und samtigen Tanninen.

Gärung im Stahltank und anschliessend Verfeinerung in Barriques während 6 Monate

Grillfleisch, Pizza und würzigem Käse

30.- Magnum 60.-



IL CARDINALE

Primitivo di Manduria D.O.P.
Varvaglione
0.7l und 1.5l Magnum

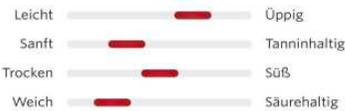
2017/19
Italien, Puglia
14%

100% Primitivo

Eichenfässer für min. 10 Monate Naturkorken

16-18°C 3-10 Jahre

4.2



"Bang for the Buck"

Sorgsam von Hand geerntete Trauben alter Rebstöcke zeichnen diesen wunderbaren Papele Primitivo mit seiner dunkelroten Farbe aus. Der runde, leichte Geschmack verleiht dem Wein den Duft nach fruchtigen roten Beeren und Marmelade. Der Ausbau in Fässern aus französischer Eiche sorgt für die Harmonie von Fruchtigkeit und Tannin.

Der Il Cardinale Primitivo verdankt seinen runden, harmonischen Geschmack auch dem Ausbau in Holzfässern amerikanischer Eiche.

Rindfleisch, Pasta, Lamm, Geflügel

30.- Magnum 60.-



60 SESSANTANNI

Primitivo di Manduria DOP
Cantine San Marzano
0.7l und 1.5l Magnum

2018
Italien, Puglia
14.50%

100% Primitivo

min. 12 Monate in Barriques Naturkorken

16-18°C 4-10 Jahre

4.5



"König der Primitivo"

Der rassige Rotwein, wird aus den Trauben über 60 Jahre alter Reben vinifiziert und begeistert mit opulenter Frucht und herrlich würzigen Nuancen nach Zimt, Zedernholz und Vanille. Der Sessantanni ist ein unvergesslich intensiver Rotwein aus Italien, der mit vollem Körper begeistert. Tiefrot im Glas, beeindruckt dieser Rotwein mit einem vielschichtigen Bouquet voller Trockenpflaumen, Kirschkompott, hellem Tabak, etwas Anis und reifen Waldbeeren.

Das handgelesene Lesegut stammt von 60 Jahre alten Reben, die in kargen, eisenoxidreichen Böden wurzeln. Die Folge ist ein geringerer Ertrag, welcher eine besonders hohe Qualität der einzelnen Trauben fördert. Nachdem er abgezogen wurde, wird er für 12 Monate in Eiche ausgebaut.

Rindfleisch, Pasta, Lamm, Geflügel

48.- Magnum 129.-



SUSUMANIELLO

Susumaniello
Masca del Tacco
0.7l

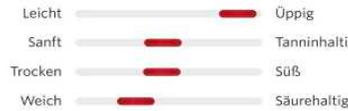
2020
Italien, Puglia
14.50%

100% Susumaniello

Edelstahl und Eiche Naturkorken

16-18°C 2-8 Jahre

4.2



"Intensiv, schwer & süffig"

Tiefes, dichtes Rubinrot. In der Nase Aromen von Blaubeeren und reifen roten Früchten, Holz, Gewürzen und Tabaknoten. Eleganter und zugleich kraftvoller Wein mit reifen Tanninen und einem langen samtigen Abgang. Der Masca del Tacco ist ein junger Wein, aus dem Portfolio der Kellerei und entsteht gleichzeitig aus einer der ältesten Rebsorten Italiens. Es entsteht ein reifer, opulenter und saftiger Rotwein, der seine Finesse nicht vermissen lässt.

Nach der Handlese folgt die Gärung in modernen Edelstahlbehältern. Die Reifung erfolgt sowohl in Edelstahl als auch in Holzfässern unterschiedlichen Alterungen. So nehmen die Holznoten nicht die Überhand, sondern verleihen das gewisse Etwas.

Rindfleisch, Pasta, Lamm

36.-



MAVRIO

Negroamaro Salento IGT
Vini Tremarco
0.7l und 1.5l Magnum

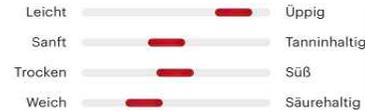
2020
Italien, Puglia
14.50%

100% Negroamaro

mehrere Monate im Holzfass Naturkorken

16-18°C 2-6 Jahre

4.2



"Vollmundig und fruchtig"

Mavrio ist ein charakterstarker Wein aus Apulien. Ein Negroamaro, der – wie der Name schon sagt – eine dunkle, fast schwarze Farbe hat, mit intensiven Aromen von Erdbeere, Kirsche und Lakritze. Am Gaumen ist er vollmundig, getragen von ausgeprägten Tanninen und endet mit einer für diese Rebsorte typischen zarten Mandelnote. Mavrio ist ein ausdrucksstarker, aromatischer und reichhaltiger Wein.

Ausbau mehrere Monate im Holzfass

Grill, Carpaccio, Lasagna, mediterranen Speisen

36.- Magnum 72.-



AMARANTA

Montepulciano d'Abruzzo DOP
Tenuta Ulisse
0.7l und 1.5l Magnum

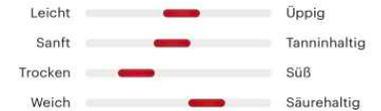
2019
Italien, Abruzzen
14.00%

100% Montepulciano

9-12 Monate in Barriques Naturkorken

16-18°C 3-8 Jahre

4.3



"Intensiv und komplex"

An der Nase zeigt er komplexe und großzügige Duftnoten mit den wunderbaren Anklängen von Pflaumen und Kirschkonfitüre. Untermalt werden diese Fruchtaromen mit Nuancen von Tabak und einem würzigem Nachhall. Am Gaumen ist er schön ausgewogen und komplex mit gefälligen, perfekt Tanninen. Körperreich und kraftvoll ist dieser ein wahrer Genuss mit hervorragend ausbalanciertem alkoholischen Potential. Mit einem langen, warmen und opulenten Abgang überzeugt er auf ganzer Linie. 15% der Trauben werden in überreifem Zustand gelesen. Danach folgt eine 3-wöchige Maischegärung, eine anschließende Gärung bei kontrollierter Temperatur von 24-26 °C und die malolaktische Fermentation in Barriques. Der Ausbau findet während 9-12 Monaten in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche statt.

dunkles Fleisch, würziger Käse, Grill

44.- Magnum 88.-



SU'NICO BOVALE

Sardegna IGT
Cantina Su'entu
0.7l und 1.5l Magnum

2019
Italien, Sardinien
15.00%

100% Bovale

12 Monate im Barrique
Naturkorken
16-18°C
3-8 Jahre

4.1



"erdig, intensiv, fruchtig, rund und süffig"

In der Nase enorm konzentriert, opulent und dicht, blaue Beeren, getrocknete Kräuter und Kandiszucker; am Gaumen wuchtig, fast schon ölig fließend, trotz des heftigen Körpers nicht erschlagend, sondern immer noch etwas Frische und Mineralität aufweisend.

Bewusst hochreif geerntet und dann für ein Jahr im neuen Barrique ausgebaut.

Fleischgerichte

58.- Magnum 120.-



TERRE DEL MARCHESATO

Bolgheri Rosso DOC
Emilio Primo
0.75l und 1.5l Magnum

2019
Italien, Toscana
13.50%

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

12 Monate in französischen Barique
Naturkorken
16-18°C
3-8 Jahre

4.1



"Harmonischer Toskaner"

Rubinrote Farbe. Elegante und komplexe Nase mit Aromen von Veilchen, Johannisbeere, Süssholz, Anis und Pfeffer. Am Gaumen besticht der Emilio Primo durch Harmonie sowie die Weichheit und Eleganz seiner langanhaltenden Tannine. Er ist höchster Ausdruck eines handwerklich erzeugten Produkts mit grossem Potenzial und herausragenden geschmacklichen Eigenschaften; ein fruchtiger, ausgewogener Wein und dennoch mit starker Persönlichkeit.

Wie bei den Superiore-Weinen wird auch hier jeder Verarbeitungsschritt ausschliesslich von Hand durchgeführt, und die Weinbereitung findet in kegelförmigen Stahltanks statt, mit anschliessender zwölfmonatiger Reifung in Eichenfässern, die den Charakter dieses Weins zur Vollendung bringt. Danach folgt die lange Endreifung in Flaschen.

Italienische Gerichte, Pilze, rotes Fleisch

48.- Magnum 104.-



ELENA LA LUNA

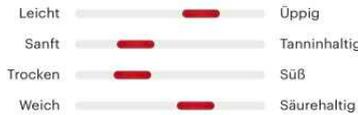
Barbera d'Alba DOC
Sarotto Roberto
0.75l und 1.5l Magnum

2020
Italien, Piemont
15%

100% Barbera

Barrique für 14 Monate
Naturkorken
16-18°C
2-6 Jahre

4.3



"Rubinrote Granate"

Intensives Rubinrot mit Violettreflexen. Der Duft ist opulent, komplex mit reifen Früchten. Im Geschmack zeigt er einen guten Körper, eine ausgewogene Struktur, harmonische Tannine und Säure und ist anhaltend im Abgang. Kennzeichnend für den Elena und immer wieder überwältigend ist die perfekte Balance zwischen Struktur, Säure und Tanninen. Das macht den Wein so voll, reich und samtig.

Einwöchige Kaltmazeration. Vergärung und Reifung während 2 Monaten in Stahltanks mit darauffolgendem 14-monatigem Barriqueausbau.

Cremiges Risotto, italienische Gerichte, Alleskönner

54.- Magnum 108.-



GAIA PRINCIPE

Barbaresco DOCG
Sarotto Roberto
0.75l und 1.5l Magnum

2018
Italien, Piemont
16%

100% Nebbiolo

15 Monate im Barrique
Naturkorken
16 Grad
4-20 Jahre

4.2



"Leichtfüssig, frech & zugänglich"

Die Einzellige Gaia Principe liefert ausschließlich die Nebbiolo-Trauben für diesen granat- bis rubinroten Barbaresco. Achtzehn Monate in Eichenfässern und z. T. in zweitgenutzten Barriques gereift, verwöhnt er die Nase mit Aromen von Lakritze, Waldfrüchten, Veilchen, Zimt und Nelke. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig und ausgewogen mit einem nachhaltigen Finale reifer Früchte.

2 Monate im Stahltank, 14 - 15 Monate im Barrique, mindestens 6 Monate Flaschenreifung.

Lasagne, piemonteser Risotto, frischer Käse

64.- Magnum 138.-



AUDACE

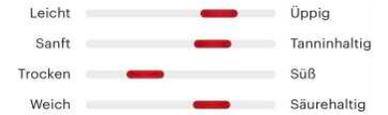
Barolo DOCG
Sarotto Roberto
0.75l und 1.5l Magnum

2016
Italien, Piemont
15.50%

100% Nebbiolo

24 Monate im Barrique
Naturkorken
16-18°C
4-20 Jahre

4.2



"Intensiv, robust und komplex"

Reife Frucht, dunkelbeerig nach Cassis, eingekochte Pflaume, Dörrnote, unterlegt mit einem balsamischen Hauch, leicht harzig, animalisch, ledrig, röstige Ausbaunoten, Holz. Körper: Stoffiger, weicher Auftakt mit markanter Säure und ausgewogenen Tanninen, sehr kräftig im Gaumen, Dörrfruchtnote, verführerische Fruchtsüsse, lang im Abgang, wärmend. Qualität: Schön ausgebauter Wein mit Potenzial, langer Nachhall, unglaublich harmonisch.

24 Mte. Ausbau in französischen Barrique, anschliessend 12 Mte. Reifung in der Flasche, bevor die Weine den Keller verlassen dürfen

Suure Mocke, Wildschwein, Grill, BBQ

58.- Magnum 116.-



Name	RIPÀSO		TANO		LA GIARETA		EL MASO		
Klassifikation	Jahrgang	Valpolicella Superiore DOC	2017	Amarone della Valpolicella	2016	Amarone della Valpolicella DOC	2018	Almansa D.O.	2018
Hersteller	Land, Region	Cà die Conti	Italien, Venetien	Cà die Conti	Italien Venetien	Cantine la Giaretta	Italien Venetien	Finca Fella	Spanien, Albacete
Gebinde	Alkohol	0.75l und 1.5l Magnum	14.50%	0.75l und 1.5l Magnum	16%	0.75l und 1.5l Magnum	15%	0.75	15.50%
Rebsorten	Corvina, Corvinone, Croatina, Marzemino, Oseleta, Rondinella		Corvina, Rondinella, Corvinone, Marzemino, Croatina, Oseleta		Corvina, Rondinella, Corvinone		Gamacha Tintorera		
Ausbau	Verschluss	12 Monate in Barriques	Naturkorken	48 Monate in Barriques	Naturkorken	12 Mt Barique & 24 Mt Grossfass	Naturkorken	12 Monate im Eichenfass	Naturkorken
Trinktemperatur	Lagerfähigkeit	18-20°C	2-10 Jahre	18-20°C	4-18 Jahre	16-18°C	4-15 Jahre	16-18°C	3-12 Jahre
Vivino Rating	4.3		4.6		4.4		4.2		
Profil	Leicht		Üppig	Leicht		Üppig	Leicht		Üppig
	Sanft		Tanninhaltig	Sanft		Tanninhaltig	Sanft		Tanninhaltig
	Trocken		Süß	Trocken		Süß	Trocken		Süß
	Weich		Säurehaltig	Weich		Säurehaltig	Weich		Säurehaltig
GIESSI Kommentar	"Vollmundig und breit - Vorzeigeripasso"		"Geschmacksfestival"		"Typischer Amarone"		"wuchtig und intensiv"		
Beschreibung	Das hervorsteckende Bouquet des Ripaso Valpolicella Superiore DOC von schwarzem Pfeffer und Vanille zeigt aromatische Komplexität und viel Finesse. Die dominanten Noten von Himbeere und grüner Paprika gestalten ihre individuelle Textur. Mit verhalten fein ausgebauten Tanninen, mittelkräftigem Körper und dominanter Säure präsentiert dieser fruchtige Rotwein seine meisterliche Struktur.		Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Herrliches Bouquet mit Aromen von Kirsche, getrockneten Früchten, Erdbeeren und dezenten Vanille- und Kakaonoten. Am Gaumen ist der Amarone Tano vollmundig und elegante, mit einer schönen Komplexität. Wiederum schöne Fruchtaromen, dazu dezent würzig. Der Abgang ist langanhaltend und lebhaft. Ein grossartiger Amarone.		Eine wahre Explosion von intensiven Fruchtaromen! Entgegen der üblichen Amarone-Typizität, die an Kompott, Rumfrüchten und Konfitüre erinnert, betört dieser Amarone durch sehr reife aber frische Fruchtaromen von Kirschen, Feigen und Brombeeren und mit feiner Süsse, die nicht aufdringlich ist.		Gamacha Tintorera ist die repräsentativste Rebsorte von Almansa. Die ertragsschwachen Reben sind über 60 Jahre alt und wachsen auf über 1000 m. Die Böden sind eisenoxidreich auf einer Kalksteinschicht. Diese Kombination macht den Wein zu einem wahren Verkostungserlebnis: Tiefes Granatrot, intensiv und anhaltend mit Noten von Zimt, Nelken, Kakao, Tabak, Lakritze und mineralischen Anklängen. Grosse Struktur, gute Ausgewogenheit zwischen Alkohol und Frische, samtige Tannine mit langem Abgang.		
Vinifikation	12 Monate in Bariques		48 Monate in Bariques		Nur die besten Trauben jeder Ernte kommen in die Selektion. In kleinen Holzkisten trocknen die Trauben bis Januar. Nach der Gärung folgt ein Ausbau von einem Jahr in neuem Barrique, die Abfüllung erfolgt nach zwei weiteren Jahren im grossen Eichenfass.		Nach einem weichen Stielabzug erfolgte eine 25-tägige Mazerationsgärung. Der Ausbau erfolgte für 12 Monate in französischen und amerikanischen Barriques.		
Speiseempfehlung	Wild, kräftige Fleischgerichte, Braten, BBQ & Grill		Wild, kräftige Fleischgerichte, Braten, BBQ & Grill		Fleischgerichte und reifem Käse		Reichhaltige Gänge, rotes Fleisch, BBQ		
Preis	50.- Magnum 102.-		120.- Magnum 240.-		68.- Magnum 138.-		42.-		



12 MESES MONASTRELL

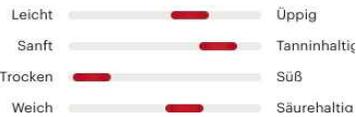
Jumilla DO 2019
Bodegas Juan Gil Spanien, Jumilla
0.7l und 1.5l Magnum 15%

100% Monastrell

Naturkorken

16-18°C 3-10 Jahre

4.2



"Ein wunderbarer & balancierter Tropfen"

Dichtes, jugendliches Rot. Bei Monastrell handelt es sich um die mediterrane Sorte Mourvèdre. Selten wird sie reinsortig vinifiziert, doch im südspanischen Jumilla hat dies Tradition. Diese alten Reben liefern die Grundlage für den intensiven, würzigen Wein mit verführerischem Charme.

Aus über 40 jährigen Reben. In kleinen Stahltanks vergoren und danach für 12 Monate in französischen Barriques ausgebaut.

Ideal zu kräftigen Fleischgerichten

44.- Magnum 88.-



WHISBA

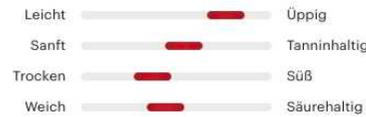
IGP Castilla y Leon 2019
Rodríguez & Sanzo Spanien
0.7l und 1.5l Magnum 15%

100% Tempranillo

18 Monate in Whisky Fässern

16-18°C 2-18 Jahre

4.4



"Whiskyfass Schnapsidee"

Die Nase präsentiert sich wuchtig & hocharomatisch mit viel schwarzer Frucht nach Kirsche & Cassis. Die Fülle an würzigen Kräutern verbindet sich wunderschön mit delikaten Röstaromen. Kraftvoller Auftakt mit geballter, schwarzer Frucht. Die Frische gibt ihm die ideale Balance und steigert den Trinkgenuss spürbar! Der Whisky reduzierte die Tannine des Fasses, und kann sich besser entfalten. Im Gaumen kommt der Wein sehr rund & geschmeidig daher. Das Whiskyfass geben dem Wein eine zusätzliche Dimension.

18 Monate in gebrauchten Whisky-Fässern.

BBQ, Grill, Hauptspeisen

66.- Magnum 132.-



FAMILIA

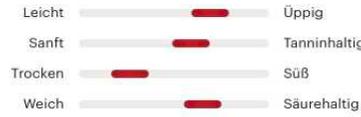
Ribera del Duero DO 2017
Bodegas Comenge Spanien, Castilla y León
0.7l und 1.5l Magnum 15%

100% Tempranillo

24 bis 27 Monate in Barriq

16-18°C 4-12 Jahre

4.2



"Unaufgeregt gut!"

Intensiv und würzig in der Nase. Das reiche Aroma dieses Tempranillo lässt einen Hauch von Eiche, Karamell, Vanille und Kakao erahnen. Im Mund wirkt er sanft und voll, ohne opulent zu erscheinen. Im Abgang kommt die Qualität seiner überaus feinen und süßen Tannine zur Geltung. Sein Aroma ist eher würzig als fruchtig. Auch hier finden sich Noten von reifen Beeren, aber auch Vanille, Karamell, Buschholz und Lakritz wieder, die ihn insgesamt komplexer erscheinen lassen.

24 bis 27 Monate in Barriques aus französischer Eiche, 50 % in neuen Barriques

Rindfleisch, Paella, Gemüsegerichten, Allrounder

56.- Magnum 112.-



AALTO

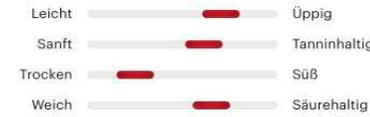
Ribera del Duero DO 2019
Aalto Bodegas Spanien, Castilla y León
0.75l und 1.5l Magnum 15.00%

100% Tinto Fino (Tempranillo)

18 Monate in franz. Barriques

16-18°C 3-13 Jahre

4.5



"grosse Tiefe und ausbalanciert"

Ein Klassiker, aromatisch, kräutrüg, exotisch und wild. Undurchdringliches Violett. In der Nase schwarze Beeren, aromatische Kräuter, Lakritz und ein Hauch von exotischen Gewürzen. Am Gaumen frisch und konzentriert, mit präzisiertem Tannin und knackiger Säure. Ein kompaktes, pfeffriges Finale.

Vinifiziert im Stahltank, anschliessend für 18 Monate in französischen Barriques ausgebaut.

Barbeque, Braten, Grillfleisch, Lammfleisch, Wild

84.- Magnum 168.-



VIÑA ALBERDI

Rioja Reserva DOCa 2018
La Rioja Alta Spanien, la Rioja
0.75l und 1.5l Magnum 13.50%

100% Tempranillo (Tinta Roriz)

24 Monate in USA-Eiche

15-18°C 4-20 Jahre

4.2



"vollmundig und konsistent"

Mitteldichtes Rubinrot mit aufgehelltem Rand; Sehr ansprechende, aromatische Nase mit rotbeerigen Noten, etwas Kokos, Cassis und sanften balsamischen Noten, die an Leder und Zedernholz erinnern; mittlere Fülle im Gaumen, geschmeidige Tannine, saftige, gut eingebundene Säure, die beerigen und würzigen Aromen finden sich auch im Gaumen wieder, daneben auch Kakao und Vanille, ausgewogen und harmonisch, recht dicht und mit langem Abgang.

Ausgebaut in amerikanischen Eichenfässern für 24 Monate

Rindfleisch, dunkle Saucen und gegrilltes

44.- Magnum 88.-



FAT BARON SHIRAZ

Península de Setúbal 2020
Casa Ermelinda Freitas Portugal, Terras do Sado
0.75l und 1.5l Magnum 14.50%

100% Syrah

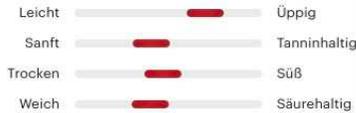
4 Monate in Barriques

Naturkorken

16-18°C

2-8 Jahre

4.2



"Üppiges Feuerwerk"

Mittleres Rubinrot, das Bouquet erinnert an Sauerkirschen, rote Pflaumen, Himbeeren und mediterrane Kräuter. Am Gaumen kräftig und vollmundig mit typischer Shiraz-Würze, wieder Rotfruchtigkeit, begleitet von feiner Pfeffernote. Gut integriertes Barrique, reife Tannine und stützende Säure. Der Shiraz endet kräftig und würzig.

Ausbau 4 Monate in französischen und amerikanischen Barriques.

4 Monate in Barriques

36.- Magnum 72.-



MENDOZA CITY MALBEC

Viñas Don Martin 2016
Argentinien, Mendoza
0.75l und 1.5l Magnum 14.50%

100% Malbec

10% für 6 Monate in Bariques

Naturkorken

16-18°C

5-10 Jahre

4.0

"Fruchtiger & trockener Argentinier"

Tiefrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase duftende Aromen von Waldbeeren, Brombeeren, Pflaumen, Zwetschgenkonfitüre und Vanille. Am Gaumen zeigt sich der Don Martin Malbec sehr weich, elegant, mit Aromen von reifen Kirschen und Pflaumen. Gute Balance zwischen Frucht und Gerbstoffen.

90% im Edelstahltank, 10% für 6 Monate in gebrauchten Barriques

Grill, BBQ, rotes Fleisch, Salatbuffet

38.- Magnum 78.-



PESADE SELEKTION SCHWANDER

Gers IGP 2015
Domaine de Gensac Frankreich, Gascogne
0.75l 14%

62% Merlot, 12% Syrah, 11% Cabernet Sauvignon, 10% Tannat, 5% Malbec

12 Monate im Eichenfass

Naturkorken

16-18°C

4-12 Jahre

4.1



"Schöne Struktur & viel Kraft"

Herrlicher Schwander Cuvée. Er ist charaktervoll und erinnert stark an einen Bordeaux. Brombeeren, Wald, Lakritze und dazu eine leichte Holznote. Herrlich samtig am Gaumen und ein langanhaltendes Bouquet.

Handgelesene Trauben, mordeme Vinifikation in Stahlbehälter, 12 Monate Ausbau im Eichenfass

Grilladen, Fleisch

32.-



NARASSA

Côtes Catalanes IGP 2020
Domaine Lafage France, Côtes Catalanes
0.75l und 1.5l Magnum 15%

70% Grenache und 30% Syrah

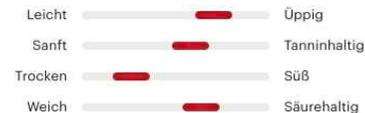
Eichen- und Betontanks

Naturkorken

16-18°C

2-10 Jahre

4.2



"vollmundiger Begleiter für Leckereien"

Ein vollmundiger, reichhaltiger tiefdunkler Rotwein mit weichen und feinen Tanninen sowie Aromen von Brombeeren, Kräutern und Bisquit. Im Gaumen frisch und unglaublich weich, mit einem runden, geschmeidigen und harmonischen Körper und einem sehr lange nachhallenden Abgang.

Nach der besonders peniblen Auslese der Trauben werden diese für den Narassa in der Kellerei von Lafage gepresst und eingemischt. Nach der temperaturgesteuerten Gärung erfolgt die Reifung dieses Weines in Betontanks und zu 20% in Demi-Muids, Fässern mit ca. 650 Litern Fassungsvermögen.

Ente, Wild, Gans, Fleischgerichte

38.- Magnum 76.-



THE CHOCOLATE BLOCK

Franschhoek, Westcap 2019
Boekenhoutsloof Südafrika, Swartland
0.75l & 1.5l Magnum 15%

73% Syrah, 11% Grenache, 8% Cinsault, 7% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier

18 Monate im Barrique

Naturkorken

16-18°C

2-10 Jahre

4.2



"Südafrikanische Geschmacksexplosion"

The Chocolate Block 2018 ist ein konzentrierter Rotwein mit Aromen von reifen dunklen Früchten, rauchigen Noten und einem Hauch von Holz. Am Gaumen ist er fruchtig, glatt und fleischig. Ein Wein mit einer lebendigen Säure, die zu jeder Zeit begleitet und einem exquisiten Abgang von Lakritz und dunkler Schokolade.

Jede Rebsorte wird separat vinifiziert und lagert für mindestens 12 Monate in unterschiedengrossen Eichenfässern. Von den jährlich rund 3000 Fässern werden die besten 2000 ausgewählt und in den Handel gebracht.

Rind, grilliertem Fleisch, Schmorgerichte, kräftiger Käse

59.- Magnum 119.-



Name	PIACERE BLANC		ANCORA		HEIDA "MATTERHORN"		STAATSSCHREIBER		
Klassifikation	Jahrgang	Appellation La Côte	2021	Appellation La Côte	2020	Wallis AOC	2020	Zürich AOC	2021
Hersteller	Land, Region	Cave de Jolimont	Schweiz, Waadtland	Cave de Jolimont	Schweiz, Waadtland	Riem Daepf & Co	Schweiz, Wallis	Staatskellerei Zürich	Schweiz, Zürichsee
Gebinde	Alkohol	0.75l	13%	0.75l	13%	0.75l	13%	0.75l	13%
Rebsorten	Muscat, Chasselas, Sauvignon blanc		Assemblage aus 90% Chasselas & Sauvignon blanc		Savagnin Blanc (Traminer)		Muscat, Riesling x Silvaner, Pinot Noir, Gewürztraminer		
Ausbau	Verschluss	Edelstahltank	Naturkorken	Edelstahltank	Naturkorken	Edelstahltank	Naturkorken	Edelstahltank	Naturkorken
Trinktemperatur	Lagerfähigkeit	8-10°C	1-4 Jahre	10-12°C	2-5 Jahre	6-10°C	1-3 Jahre	8-12°C	1-4 Jahre
Vivino Rating	4.0		4.2		4.3		4.3		
Profil									
GIESSI Kommentar	"fruchtig & leicht"		"komplex und langer Abgang"		"herrlicher lieblicher Alpenwein"		"spritzig & süffig"		
Beschreibung	Der Piacere Blanc zeigt sich im Glas in einem hellen goldgelb. In der Nase ein Bouquet von weissen Früchten, begleitet von einem Hauch Eiche und an Mokka erinnernde Noten. Am Gaumen ein runder Auftakt, mit einer leichten Süsse, die den langen Abgang begleitet.		Hell, Zitronengelb, glanzklar mit feinem Grauton. Delikates Bouquet mit aromatischer Komplexität, Noten von Yuzu, Ananas, Karamell und frischem Holz Am Gaumen frischer Auftakt, gefolgt von einem runden und langen Abgang.		Der Heida, vom Savagnin blanc oder Traminer stammend, wird zurecht als die Perle der Alpenweine bezeichnet. Strohgelbe Farbe. Ausserordentlich feines, delikates Bukett, mit Aromen von Nüssen, Honig und exotischen Früchten. Auf dem Gaumen körperreich mit einer schönen Lebhaftigkeit und einem lang anhaltenden Abgang. Leicht süss.		Ein Weisswein der zum Teil aus blauen Trauben gekeltert wurde und deshalb eine helle Zwiebel-schalenfarbe aufweist. Im Bukett ausgeprägt, fruchtig mit Pfirsich, exotischen Früchten und typischem Muskatton, im Gaumen weich, sehr fruchtbetonter, mit lebhafter Frische, schöne Aromenvielfalt, ausgewogen und lang.		
Vinifikation	Lange Gärung im Stahltank mit kontrollierter Temperatur.		Ohne malolaktische Gärung vinifiziert und auf der Suche nach aromatischer Komplexität		Trauben aus hohen Lagen		Traditioneller Weinbau und anschliessender fünf monatiger Ausbau im Edelstahltank		
Speiseempfehlung	Apéritif, Fisch, Asiatisch, Tapas		Passt zu Aperitifs, Vorspeisen, Zanderfilet mit Safransauce, Gambas, Austern.		Fingerfood		Apéro, Fisch und hellem Fleisch		
Preis	28.-		42.-		34.-		36.-		



PANORAMA

Zürich AOC 2021
 Bachmann Weingut am Zürichs Schweiz, Zürichsee
 0.75l und 1.5l Magnum 12.50%
 Sauvignon blanc, Chardonnay, Müller-Thurgau /
 Riesling x Sylvaner

Edelstahltank Naturkorken
 9-12°C 1-4 Jahre

4.1



BLANC DE NOIR

AOC Graubünden 2020
 Von Salis Schweiz, Graubünden
 0.75l 13%
 100% Pinot Noir (weiss gekellert)

Edelstahltank Drehverschluss
 6-10°C 1-5 Jahre

4.3

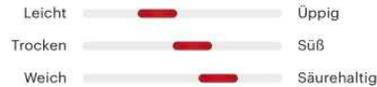


VILLE DE SIERRE

Wallis AOC 2019
 Adrian & Diego Mathier Schweiz, Wallis
 0.75l und 1.5l Magnum 12%
 100% Chasselas (Gutedel)

Edelstahltank Naturkorken
 8-10°C 1-5 Jahre

4.3



"Ausgewogener Walliser"

Dank dem sonnenverwöhnten Traubengut verbleibt im vergorenen Jungwein eine raffinierte Restsüsse, welche die jugendliche Frucht unseres Ville de Sierre elegant abrundet.

Bevor sämtlicher natürlicher Zucker der Ernte vergoren ist, wird die alkoholische Gärung beendet.

Aperitif, Süsswasserfisch und Krustentiere.

32.- Magnum 64.-



FRAUENFREUDE

Valais AOC 2020
 Adrian & Diego Mathier Schweiz, Wallis
 0.75l 13%
 Dôle Blanche

Edelstahltank Naturkorken
 8-10°C 1-5 Jahre

4.4

"Eine wahre Freude"

Unser Dôle blanche Frauenfreude überzeugt mit seinem blumigen Bouquet, seinen charmanten Fruchtaromen und einer angenehmen Restsüsse im Gaumen.

Das Traubengut steht nur kurze Zeit auf der Maische und gewinnt dadurch die charakteristische helle Farbe und die feinen Extrakte. Anschliessend wird süß gepresst. Die alkoholische Gärung und der Säureabbau werden im Edelstahltank vollzogen.

Aperitif, Krustentiere, Geflügel, Asiatische Gerichte, Süsswasserfisch, Grillade

36.-



SAUVIGNON BLANC

AOC Genf 2020
 Domaine les Pierrières Schweiz, Genf
 0.75l 13%
 100% Sauvignon Blanc

Edelstahltank Naturkorken
 8-9°C 2-5 Jahre

4.3

"Ausdrucksstarker trockener SB"

Das Weingut Les Perrières wird oft für seinen frischen und angenehmen Sauvignon, mit den fruchtigen Feigen- und Litchiaromen und den mineralischen Noten nach Feuerstein ausgezeichnet. Ein Spiegel des reichhaltigen Terroirs von Peissy.

12-stündige Hülsenmaischnung bei 6°C. Der vorgeklärte Most wird unter Zusatz der für den Sauvignon Blanc geeigneten Hefe gegärt. Biologischer Säureabbau. In Stahl tanks vinifiziert und gereift.

Als Aperitif begleitet er traditions- gemäss Austern, Muscheln und Meeresfrüchte

38.-

"Knackiger Sommerwein"

Eine Assemblage, die mit ihrer frischen Art und den fruchtigen Aromen zum Trinkgenuss wird. Die drei Traubensorten werden separat und schonend gekellert. Durch die kühle Gärung entstehen sehr elegante und fruchtige Aromen. Die Weine werden danach mit viel Gefühl assembliert. Ein angenehmes Zusammenspiel von Fülle und erfrischenden Fruchtaromen von Passionsfrucht, Citrus und verschiedenen Blütenaromen. Ein wahres Weissweingvergnügen!

Edelstahltank

Asiatischen Speisen, Apéro, Salate, vegetarische Küche, kalte Fleischplatte

36.- Magnum 78.-

"Herrliche Fruchtigkeit & dezente Süsse"

Ein beerenfruchtiger, duftig-leichter und süffiger Wein. Frisch und fein im Gaumen. Aromatisch und weich mit einer dezenten, verführerischen Süsse im Auftakt und erfrischender feiner Säure im Abgang.

Die roten Pinot Noir-Trauben werden sofort nach dem Entbeeren abgepresst und dann wie ein Weisswein im Edelstahltank gekellert und ausgebaut. Durch Filtration der Farbpartikel ist dieser Wein weiss wie ein Weisswein.

Der Apérowein schlechthin

42.-



HAUS KLOSTERBERG RIESLING

Riesling Mosel 2020
Weinmanufaktur Markus Molitor Deutschland, Mosel
0.75l und 1.5l Magnum 11.50%

100% Riesling

Edelstahltank Drehverschluss

8-11°C 2-5 Jahre

4.1



"mineralisch mit fruchtiger Säure"

Er duftet fein nach grünen Äpfeln, Aprikosen, Zitronen, Grapefruit und etwas Quitte, zeigt eine präsenste, aber gut eingebundene Säure und wirkt rund und harmonisch. Der Abgang ist trocken, leicht und frisch mit einer feinen Mineralik.

Die Handlese findet Anfang Oktober statt und die Trauben werden direkt selektioniert. Der Klosterberg wird spontan vergoren und reif ausschliesslich im Stahltank bevor er ohne Schönungsmittel in Flaschen abgefüllt wird.

Apero, Vorspeise, Wok, Fisch und Geflügel

38.- Magnum 82.-



NOUNAT

Mallorca DO 2021
Bodegas Binigrau Spanien, Mallorca
0.75l und 1.5l Magnum 14.50%

Chardonnay, Prensal blanco

Edelstahl- und Eichenfässer Naturkorken

6-10°C 1-6 Jahre

4.4



"leckeres von der Insel"

Der Nounat besticht mit seiner mittleren strohgelben Robe mit goldenen Reflexen und Aromen von weissen Blüten und Steinfrüchten, sowie Ananasnoten und einer leichten Marzipannote. Im Gaumen mundet er mit viel frischer Fruchtkonzentration und samtiger Struktur und einer schmelzigen Säure. Geprägt von einem ganz leichten Gerbstoff und einer mineralisch-jodigen Note. Ein traumhafter Wein von der berühmten Ferieninsel der leider immer viel zu schnell ausverkauft ist.

Gärung im Stahltank. Ausbau in Barriques während einigen Monaten

Zu Meerfisch, Geflügel, Terrine und Weichkäse.

56.- Magnum 112.-



TERRAS GAUDA

Rias Baixas DO 2021
Bodegas Terras Gauda Spanien, Galizien
0.75l 12%
65% Albarino, 20% Loureira, 10% Caino Branca und 5% Treixadura

Edelstahltank Naturkorken

8-10°C 1-6 Jahre

4.2



kräftiger mineralisch & wilder Atlantikwein"

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase Aromen von reifen Pfirsichen, Orangenschalen und weissen Blüten. Der vollmundige Geschmack und der lang anhaltende Abgang enthüllen eine erstaunliche Struktur und eine ausgeglichene Säure.

Edelstahltank

Apero, Hühnchen, Asiatisch

52.-



VALDELAGUNDE

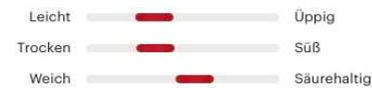
Verdejo Rueda DO 2021
Pedro Escudero Spanien, Kastilien
0.75l 12.50%

100% Verdejo

Edelstahltank Schraubverschluss

8-10°C 1-4 Jahre

4.0



"Fruchtig & rund, trotzdem Eigensinnig"

In der Nase Aromenreichtum nach reifen Pfirsichen, Aprikose, Passionsfrucht, Pink Grapefruit und würzigen Noten nach Vanille und etwas frisch gemähemem Gras. Am Gaumen ist er äusserst fruchtbetont und würzig mit einer fast öligen Textur, einer erfrischenden Säurestruktur und einem Touch Süsse im Abgang. Ein wunderbar fleischiger und doch erfrischender Verdejo.

k.A.

Tapas, Vorspeisen, Meeresfrüchten

32.-



MARIPOSA

Gewürztraminer 2020
Mariposa Spanien, Rueda
0.75l 13.50%

100% Gewürztraminer

Edelstahltank Korken

8-10°C 1-4 Jahre

4.2



"aromatischer Aperowein"

Ein goldgelber Weisswein mit der sortentypischen Aromatik von exotischer Frucht (Litschi, Melone) sowie Lindenblütenaspekten. Im Gaumen ist er süss, unglaublich weich und füllig; die Frucht- und Blütenaromen vermählen sich harmonisch und hallen in einem nachhaltigen Abgang lange nach.

k.A.

Apero, spanischer Schinken, reifem Käse, Fisch

28.-



Name	SCAIA		BIANCO DI NEGROAMARO		SENZA PAROLE BIANCO		EDDA		
Klassifikation	Jahrgang	Bianco Trevenezie IGT	2021	Bianco di Negroamaro Puglia IGT	2020	Bianco di Chieti	2021	Salento IGP	2021
Hersteller	Land, Region	Tenuta Sant'Antonio	Italien, Venteto	Mavrio	Italien, Apulien	Nicola Barese	Italien, Abruzzen	Cantine San Marzano	Italien, Apulien
Gebinde	Alkohol	0.75l	12.50%	0.75l	12.50%	0.75l	12%	0.75l	13.50%
Rebsorten	Garganega, Trebbiano di Soave, Chardonnay		100% Negroamaro		Trebbiano, Chardonnay, Sauvignon blanc		60% Chardonnay, 20% Fiano, 20% Muscateller		
Ausbau	Verschluss	Edelstahltank	Korken	Mehrere Monate im Holzfass	Korken	Edelstahltank	Naturkorken	4 Monate im Barrique	Korken
Trinktemperatur	Lagerfähigkeit	8-10°C	1-4 Jahre	8-12°C	1-6 Jahre	10-12°C	1-4 Jahre	9-12°C	1-5 Jahre
Vivino Rating	4.1		4.3		4.0		4.2		
Profil	Leicht			Üppig	Leicht			Üppig	
	Trocken			Süß	Trocken			Süß	
	Weich			Säurehaltig	Weich			Säurehaltig	
GIESSI Kommentar	"Leicht, frisch & fruchtig"		"elegant, ausgeglichen & süffig"		"leichter Südtaliener"		"optimal und begeisternd"		
Beschreibung	Verspieltes Duftspektrum von Passionsfrucht, Pfirsich und Mandel, kokettiert virtuos mit Ihrem Geruchssinn. Durch fruchtige Nuancen von Zitrone, Limette und Apfel regt resolut und bewusst Ihre Geschmackssinne an.		Eine echte Seltenheit: Ein Weisswein aus Negroamaro! Die alte, süditalienische Traubensorte ist eine echte Sonnenanbeterin: Sie braucht lange, heiße Sommer um diese unvergleichliche Kraft und Fülle zu erreichen.		Dieser freundliche hellgelbe, fruchtige Weisswein ist unglaublich weich und bezaubert mit lieblichen Aromen von Bime, Pfirsich und Melone. Ein Hauch von Vanille rundet den vollfruchtigen Genuss ab, der im Gaumen süß und ausgesprochen harmonisch ist.		Diese verführerische Cuvée aus Apulien besteht überwiegend aus Chardonnay sowie kleineren Anteilen autochthoner weißer Sorten aus dem Süden Italiens. Seinen ausgesprochen verführerischen Charakter erhält dieser Weißwein durch den viermonatigen Ausbau in französischen Barriques mit regelmäßiger Batonnage, die für viel Schmelz und Fülle sorgt.		
Vinifikation	Ausbau im Edelstahltank		Mehrere Monate im Holzfass		Strenge Traubenselektion. Kalte Mazeration mit sanfter Pressung. Stahltankvinifikation und Ausbau.		4 Monate im Barrique		
Speiseempfehlung	Antipasti & Salate, Spargel, Gemüsegerichte		Apero, Fisch & Fleisch, asiatisch		Apéro, Antipasti, Käse sowie leichten Fischgerichten.		Quioche, Ente, Weichkäse, Antipasti		
Preis	28.-		38.-		28.-		42.-		



CHARLINE

Côtes-du-Rhone AOC 2021
Domaine de Dionysos France, Côtes du Rhone
0.75l 13.50%

50% Roussanne und 50% Marsanne

Edelstahltank Korken
8-12°C 1-5 Jahre

4.3



GRAND ARDÈCHE

Chardonnay IGP 2019
Domaine Louis Latour France, Burgund
0.75l und 1.5l Magnum 13.50%

Chardonnay

Eiche und Edelstahl Naturkorken
7-12°C 2-6 Jahre

4.1



"trockene Überraschung"

Ein sehr gehaltvoller, nachhaltiger goldgelber Wein mit einem einzigartig intensiven, vielschichtigen Bukett von Apfel, ein wenig Banane, würzigen Noten von Pfeffer und Vanille sowie etwas Röstaromen (Bisquit). Im Gaumen ist er unglaublich füllig und sehr harmonisch, frisch im Antrunk, mit ausgeprägter Aromatik und einem wunderbar langen Abgang.

Das durchschnittliche Alter der Chardonnay Reben liegt bei 20 Jahren. Die Gärung inklusive malolaktischer Gärung findet traditionell in Eichenfässern statt. Die anschließende Reifung während 8 bis 10 Monaten wird zu 20% in neuem Eichenfässern durchgeführt.

Ausgebaut im Edelstahltank

Fisch, Suppe, französische Küche

38.-



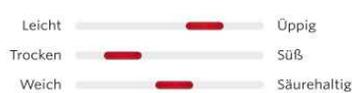
CHÂTEAU BAUDUC BLANC

Bordeaux Sauvignon Blanc 2021
Château Bauduc Frankreich, Bordeaux
0.75l 13%

95% Sauvignon Blanc, 5% Sémillon

Edelstahltank Drehverschluss
5-12°C 1-3 Jahre

4.1



"Sehr tiefgründig & geschmacksintensiv"

Betörendes, frisches Sauvignon Blanc-Bouquet; herrlich erfrischend am Gaumen mit hinreissender Frucht, grosser Eleganz und verführerisch trockenem Ausklang. Dieser intensive Weisswein ist in diversen Top-Häusern gelistet, wie zum Beispiel seit über einem Jahrzehnt bei Gordon Ramsay und Rick Stein.

Frühe Traubenlese bereits Ende August bis Anfang September. Ausbau im Edelstahltank.

Apéritif, Fisch, helles Fleisch

32.-



CHÂTEAU BAUDUC ROSÉ

Bordeaux Rosé 2021
Château Bauduc Frankreich, Bordeaux
0.75l 12%

33% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 33% Cabernet Franc

Edelstahltank Drehverschluss
10-12°C 1-3 Jahre

4.0

"Super erfrischender Aperowein"

Frisch, mit herrlicher Frucht und ausnehmend verführerisch.

Im Gegensatz zu den meisten Rosé, die als Resteverwertung der Rotweinerzeugung entstehen, arbeiten wir bereits im Rebberg auf eine hochstehende Qualität hin. Es wird bewusst früher gelesen, um die Frische zu bewahren und den Alkohol tief zu halten. Das Ergebnis ist entsprechend hervorragend.

Apéro, Geflügel, Sushi, Vegetarische Gerichte

32.-



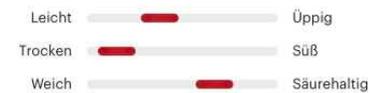
MIRABEAU ÉTOILE

AOP Côtes de Provence 2021
Maison Mirabeau Frankreich, Provence
0.75l und 1.5l Magnum 13%

90% Grenache, 10% Cinsault

Edelstahltank Korken
10-12°C 1-4 Jahre

4.3



"feingliedrig, fruchtig und mit Finesse"

Kräftiger Rosé, schöne Komplexität, aromatisch, erfrischende Säure, fast ganz ohne Restzucker, mineralische Struktur. Duft nach rosa Grapefruit, Orangenschalen, Birne, weissem Pfirsich und floralen Noten.

Um die maximale Frische der Weine zu garantieren, werden die Trauben in den kühlen Nachtstunden gelesen, unter Ausschluss von Sauerstoff umgehend sanft gepresst, zum Teil kalt gemischt und bei kontrollierten Temperaturen vergoren.

Fisch, mediterrane Vorspeisen, Weichkäse, Apéro Frucht-desserts

54.- Magnum 108.-



Name	ULTIMATE PROVENCE ROSÉ		11 MINUTES		PIACERE ROSÉ		PORTE DE NOVEMBRE		
Klassifikation	Jahrgang	AOP Côtes de Provence	2021	Rosé Trevenezie IGT	2021	Appellation La Côte VdP	2020	AOC Valais	2021
Hersteller	Land, Region	Ultimate Profence	Frankreich, Provence	Pasqua Vigneti	Italien, Veneto	Cave de Jolimont	Schweiz, Waadtland	Maison Gilliard	Schweiz, Wallis
Gebinde	Alkohol	0.75l und 1.5l Magnum	12%	0.75l und 1.5l Magnum	12.5%	0.75l	13.50%	0.75l	12.50%
	Rebsorten	30% Syrah, 30% Cinsault, 30% Grenache Noir, 10% Rolle		Crovina, Trebbiano di Lugana, Syrah, Carmenère		Gamay, Assemblage		Oeil-de-Perdrix, Pinot Noir	
Ausbau	Verschluss	Edelstahltank	Korken	Edelstahltank	Glaszapfen	Edelstahltank	Naturkorken	Edelstahltank	Naturkorken
Trinktemperatur	Lagerfähigkeit	9-11°C	1-4 Jahre	10-12°C	1-4 Jahre	8-10°C	1-3 Jahre	8-10°C	1-4 Jahre
Vivino Rating		4.1		4.2		4.2		4.2	
Profil		Leicht Üppig Trocken Süß Weich Säurehaltig							
GIESSI Kommentar		"leichter trockener Sommerwein"		"Inspirierend"		"Süffig und ein guter Starter"		"Etwas süsser fürs Apero oder Dessert"	
Beschreibung		Im Glas helles Rosa mit Kupferreflexen. In der Nase die einzigartige Kombination von reifer Zitrone, Himbeere und Erdbeere. Am Gaumen präsentiert sich der Ultimate Provence herrlich würzig dank seinem Anteil an Syrah mit einer guten Säure und macht ihn zu einem tollen Essenbegleiter. Ebenso ist er aber auch einfach nur so zu genießen. Frischer Auftakt im Mund, gefolgt von einem runden leichten Finale. Feine Balance zwischen Frucht und Frische.		Ein frischer, umhüllender Rosé mit einem intensiven und komplexen Bouquet. Die für Verona typische Sorte Corvina bringt blumige Aromen und eine schöne Säure mit, Trebbiano di Lugana sorgt für Eleganz und einen langen Abgang, Syrah gibt feine Frucht- und Gewürznoten und Carmenère schafft Struktur.		Farbe: Helles Rosa Bouquet: Candy, holzige Noten Gaumen: Sehr frisch, sanfter und lieblicher Abgang Spezielles: Traditionelle Vinifikation, die die Frische sowie eine leicht süsse Vanille-Note zum Ausdruck bringt		Voller Finesse und Harmonie kombiniert er einen geschmeidigen Antrunk mit einer erfrischenden Säure. Das Bukett ist fruchtig, mit Düften, die an Pfirsiche und Aprikosen erinnern. Im Gaumen frisch und ausgewogen. Der milde Antrunk wird durch eine schöne Lebhaftigkeit vervollständigt. Angenehm säuerlich mit lang anhaltendem Finale. Dieser halbsüsse Rosé liegt voll im Trend.	
Vinifikation		Das Traubengut wird während der Nacht geerntet. Der Wein reift auf der Feinhefe für einige Monate, bevor er abgefüllt wird.		"11 Minuten" dauert die Maische, um den leicht rosigen Farbton zu erhalten. Der Most wird gekühlt und in einen Stahlbehälter gefüllt. Gärung bei kontrollierten 13°-16°C. Wenn die alkoholische Gärung abgeschlossen ist, bleibt der Wein in Kontakt mit dem Bodensatz für etwa 3-4 Monate.		Traditionelle Vinifikation, die die Frische sowie eine leicht süsse Vanille-Note zum Ausdruck bringt		Die sehr reifen Trauben werden sehr spät, beim Novemberwechsel gepflückt	
Speiseempfehlung		Apero, Meeresfrüchte, Gemüse		Apero, Vorspeisen, Fingerfood und leichten Gerichten		Apero, Vorspeisen, Sushi und asiatischen Gerichten		Apertif, Tapas, Vorspeisen	
Preis		48.- Magnum 102.-		38.- Magnum 82.-		28.-		40.-, Magnum 80.-	



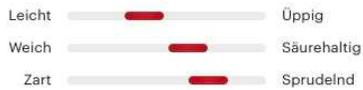
ADAMANTI

Prosecco DOC
C&C SRL
0.75l
Extra Dry
Italien, Veneto
11%

85% Glera, 15% Chardonnay

Edelstahltank
8-10°C
Naturkorken
1-3 Jahre

3.9



"Solide zum Anstossen oder als Spritz"

Blasses Gelb. Wunderbar, blumiger Auftakt, der einen filigranen und delikaten Prosecco ankündigt. Im Gaumen kräftige Mousse und viel Frische mit fruchtigen Nuancen.

Methode Charmat: Gärung in Edelstahltanks mit anschließender Filtration

Ideal als Aperitif, zu Fisch oder leichten Gerichten

28.-



LA GIOIOSA

Prosecco Rosé DOC
Villa Sandi
0.75l
Brut
Italien, Veneto
11%

85-90% Glera, 10-15% Pinot Noir

Edelstahltank
4-6°C
Korken
1-3 Jahre

4.1



"Fruchtiger Auftakt für sommerliche Feste"

In der Nase deutliche Noten von Erdbeeren und Granatapfel, im Gaumen sehr frisch, perfekt ausbalanciert zwischen floralen und fruchtigen Noten. Perfekte perlage.

Blend von Glera und Pinot Noir-Trauben aus Venetien, letztere im Verhältniss von 10-15%. Zweimonatige Fermentierung in Stahltanks (Methode Charmat) bei 15°-16°, mit Hefe aus eigener Reinzucht.

Aperó, Fingerfood sowie Fisch

32.-



VAL D'OCA SUPERIORE

Prosecco DOCG
Rive di San Pietro di Barbozza
0.75l
Brut
Italien, Veneto
11.50%

100% Glera

Edelstahltank
4-7°C
Naturkorken
1-5 Jahre

4.2



"Floral und ein Hauch Zitrusfrüchte"

Strohgelb, mit einer feinen und anhaltenden Perlage. Die Nase bietet schöne fruchtige Noten, die sich mit den für Prosecco typischen blumigen Aromen verbinden. Am Gaumen ist er fein, elegant, trocken und harmonisch.

Vorspeisen, Aperó, Antipasti

36.-



CLAIRETTE DE DIE EXCELLENCE

Clairette de Die AOC
Caves Carrod
0.75l
Brut
Frankreich, Drôme
7.5%

25% Clairette Blanche, 75% Muscat à petits grains blancs

Edelstahltank
4-6°C
Naturkorken
1-3 Jahre

4.1



"Frisch, süß und prickelnd"

Sehr fruchtig und fein im Abgang. Intensiver und blumiger Duft mit feinen Muskat-Aromen. Erfrischend und leicht süßlich.

Méthode dioise ancestrale: Der frische Most wird auf -3°C runtergekühlt und gärt bis zu einem Restzuckergehalt von 55g/l. Danach kommt er in die Flasche und gärt weiter bis er noch 35g/l Zuckergehalt hat. Demi-Sec

Aperitif, Vorspeisen und fruchtige Desserts

28.-



IMPÉRIAL BRUT

Champagne AOC
Möet & Chandon
0.75l und 1.5l Magnum
Brut
France, Champagne
12%

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Flaschengärung
4-10°C
Naturkorken

4.1



"Lieblings Champagner der Welt"

Vielschichtige Aromatik, erinnert an Blüten, Brioche, weisse Pfirsiche und exotische Früchte. Im Gaumen voll, mit feiner Mousse.

Klassische Flaschengärung

88.- Magnum 200.-

GIESSI

KULTUR & EVENT DERENDINGEN

ALKOHOLFREI

Mineralwasser Eptinger	1l	5.-
Coca Cola, Zero	1.5l	6.-
Sinalco, Citron, Ice Tea etc.	1.5l	6.-
Schweppes Tonic, Wild Berry, OSoft	1l	6.-
Red Bull, Fever Tree Tonic		4.-
Ramseier Süessmost	1.5l	6.-

BIER UND FLASCHEN

Stange Offenbier Burgdorfer Hell	3dl	3.5.-
Div. Flaschenbiere Moretti, Köhler	3dl	4.-
EVE Litchi	2.7dl	3.1% 4.-
Somersby Apple Original	3.3dl	4.5% 4.-
Appenzeller Schwarzer Kristall	3.3dl	5% 5.-
Appenzeller IPA	3.3dl	2% 5.-
Heinecken 0.0 Alkoholfrei	3dl	0.0% 4.-
Smirnoff Ice	3dl	4.0% 5.-

WARMGETRÄNKE

Kaffee, Espresso		3.-
Kafi Schnaps (Pflümli, Kirsch, etc.)	4cl	37.5% 6.-

OBSTBRÄNDE & GRAPPA

Studer Vielle Prune	Schweiz	4cl	42%	8.-
Studer Vielle Poire	Schweiz	4cl	42%	8.-
Willisau Williams, Kirsch, Pflümli	Schweiz	4cl	38%	5.-
Sibona Barolo, Chardonnay etc.	Italien	4cl	42%	6.-
Cognac Hennessy /Meukow	Frankreich	4cl	40%	8.-

LIKÖR & PORTWEIN

Frangelico	Italien	4cl	20%	5.-
Amaretto Disaronno	Italien	4cl	28%	5.-
Baileys Original Irish Cream	England	4cl	17%	5.-
Cointreau Orangenlikör	Frankreich	4cl	40%	5.-
Limoncé Limoncello	Italien	4cl	25%	5.-
Licor 43	Spanien	4cl	31%	5.-
Sandeman Tawny Porto	Portugal	4cl	19%	5.-

VODKA

Absolut	Schweden	4cl	40%	5.-
Belvedere	Polen	4cl	40%	8.-
Russian Standart	Russland	4cl	40%	5.-
Troika Red, Green	Schweiz	4cl	20%	5.-

RUM

Havanna Club Añejo 3 Años	Cuba	4cl	40%	5.-
Barcelo Gran Añejo / Blanco	Dom. Rep.	4cl	38%	5.-
Diplomatico Reserva Exclusiva	Venezuela	4cl	40%	8.-
Plantation XO 20th Anniversary	Barbados	4cl	40%	9.-
Centenario Fundation 20 Años	Costa Rica	4cl	40%	9.-

SHOTS

Apfelstrudel (Malibu, Apfelsaft & Zimt)	4cl	5.-
Appenzeller Alpenbitter	4cl	29% 5.-
Berentzen Saurer Apfel	4cl	16% 5.-
Berliner Luft	4cl	18% 5.-
Ficken	4cl	18% 5.-
Jägermeister	4cl	35% 5.-
Jim Beam Honey	4cl	32% 5.-
Kleiner Feigling	4cl	20% 5.-
Rigi	4cl	20% 5.-
Röteli	4cl	22% 5.-
Suuri Zunge	4cl	5.-
Tequilla Sierra	4cl	40% 5.-
Zekilla	4cl	20% 5.-

ALKOHOLFREI

Siegfried Wonderleaf Gin Alkoholfrei	4cl	0.0%	5.-
Heinecken 0.0	3dl	0.0%	4.-
Hugo Wild Berry		0.0%	5.-
Rimuss Secco	1dl	0.0%	5.-
Virgin Mojito		0.0%	7.-
Virgin Caipirinha		0.0%	7.-
Virgin Spritz		0.0%	6.-
Virgin Hugo		0.0%	5.-
Virgin Moscow Mule		0.0%	7.-
Virgin Sunrise		0.0%	5.-

WHISKY & WHISKEY

Aberfeldy Highland Single Malt 12 yo	Scotland	4cl	40%	7.-
Aberlour 12 Years Single Malt	Scotland	4cl	40%	7.-
Balvenie 12y Double Wood Single	Scotland	4cl	40%	9.-
Highland Park 12 Year Viking Honour	Scotland	4cl	40%	8.-
Lagavulin 16 Years Islay Single Malt	Scotland	4cl	40%	9.-
Laphroaig 10y Islay Single Malt	Scotland	4cl	40%	8.-
Macallan 12y Double Cask Single	Scotland	4cl	40%	10.-
Smokehead Islay Single Malt	Scotland	4cl	43%	8.-
Connemara Peated Single Malt	Ireland	4cl	40%	7.-
Jameson Caskmates Stout Edition	Ireland	4cl	40%	7.-
Tullamore Dew Irish Whiskey	Ireland	4cl	40%	5.-
Jim Beam Bourbon Whiskey	Kentucky USA	4cl	40%	5.-
Jack Daniel's Old N°7	Tennessee USA	4cl	40%	5.-
Woodford Reserve Straight Bourbon	Kentucky USA	4cl	43%	7.-

GIN

Bombay Sapphire Dry Gin	England	4cl	40%	5.-
Bulldog Gin	England	4cl	40%	5.-
The Botanist Islay Gin	Scotland	4cl	46%	7.-
Hendrick's Gin	Scotland	4cl	41%	7.-
Tanqueray No. TEN	England	4cl	47%	7.-
The London No.1 Blue Gin	England	4cl	47%	8.-
Malfy Gin (Rosa, Limone, Arancia)	England	4cl	41%	7.-
Monkey 47 Schwarzwald Gin	Deutschland	4cl	47%	8.-
Nordés Atlantic Gin	Spanien	4cl	40%	7.-
Studer Swiss Highland Dry Gin	Schweiz	4cl	42%	7.-
Siegfried Wonderleaf Gin Alkoholfrei	Schweiz	4cl	0.0%	5.-

COCKTAILS

Mojito	6cl	40%	7.-
Tequilla Sunrise	4cl	40%	7.-
Whisky Sour	6cl	40%	7.-
Amaretto Sour	6cl	28%	7.-
Old Fashioned	6cl	40%	7.-
White Russian / Black Russian	6cl	27%	7.-
El Presidente	6cl	33%	7.-
Tom Collins / Gin Fizz	6cl	40%	7.-
Dry Martini	6cl	40%	7.-
Manhattan / Dry Manhattan	6cl	40%	7.-
Caipirinha	6cl	40%	7.-
Negroni	6cl	40%	7.-
Long Island Ice Tea	10cl	40%	10.-
Moscow Mule	6cl	40%	7.-
Blue Lagoon	6cl	40%	7.-
Kamikaze	6cl	40%	7.-

LONGDRINKS

Gin Tonic (Bombay, Bulldog, Gordon & Schweppes)	4cl	40%	6.-
Grüne Banane	4cl	17%	6.-
Gummibärl (Rot, Grün, Weiss)	4cl	40%	8.-
Malibu Orange	4cl	17%	6.-
Vodka Lemon / Orange	4cl	40%	6.-
Whisky Cola	4cl	40%	6.-
Passoã Orange	4cl	17%	6.-
Cuba Libre / Rum Cola	4cl	40%	6.-

GIESSI

KULTUR & EVENT DERENDINGEN

Für **WEINE** verlangen Sie unsere Weinkarte...

APERERO

Aperol Spritz	4cl	15%	7.-
Aperol Tonic	4cl	15%	6.-
Aperol Wild Berry	4cl	15%	6.-
Blue Diamond (Sekt & Blue Curacao)	4cl	24%	7.-
Campari	4cl	23%	5.-
Campari Orange	4cl	23%	6.-
Cüpli Prosecco	1dl	12%	5.-
Dejàvu Spritz	4cl	17%	7.-
Hugo	4cl	10%	6.-
Lillet	4cl	17%	5.-
Lillet Spritz	4cl	17%	7.-
Lillet Tonic	4cl	17%	6.-
Lillet Wild Berry	4cl	17%	6.-
Martini	4cl	16%	5.-
Pastis Ricard	4cl	45%	6.-
Ramazotti	4cl	30%	6.-
Suze	4cl	20%	5.-

PHILOSOPHIE

In unserer Weinkarte verfügen wir über ein breites Spektrum an Weinen, preislich als auch geographisch. Jedes Jahr wird unsere Weinkarte überarbeitet, um den Veränderungen Rechnung zu tragen. Wir verfügen nicht über ein grosses Lager und haben somit keinen Druck alte Fehlkäufe loszuwerden. Auch bei der Preisgestaltung sind wir transparent: Im Schnitt verlangen wir den doppelten Einkaufspreis.

DEGUSTATION

Unsere Weine können Sie gerne vor Ort in der GIESSI degustieren oder auch mit nach Hause nehmen. Wir haben ständig das gesamte Sortiment zur Degustation bereit. Freie Daten finden Sie am Einfachsten im Kalender auf unserer Homepage oder Sie rufen uns direkt an. Wir empfehlen, die Degustation mindestens einen Monat vor dem Anlass durchzuführen und 2-8 Personen mitzunehmen. Dazu frisches Brot, Sbrinz und Landjäger. Bei der Degustation werden keine Zeiten verrechnet. Wir verrechnen die Weine und Snacks (30.-)

ZAPFGEBÜHR

Wir bieten Ihnen die Option Ihren eigenen Lieblingswein in der GIESSI zu trinken. Sie können diesen 1-5 Tage vor Ihrem Event anliefern und wir sorgen für die richtige Lagerung und Temperatur. Die Zapfgebühr berechnen wir pro Person über 16 Jahre und nicht pro Flasche. Den aktuellen Preis finden Sie in Ihrem Vertrag.

MAGNUM

Bei unseren runden 8er Tischen empfehlen wir Magnum Flaschen mit 1.5l Inhalt. So ist sichergestellt, dass jede Person am Tisch ein Glas abkriegt und nicht gleich eine zweite Flasche geordert werden muss. Ausserdem: Wein in Magnum Flaschen schmeckt einfach besser und hält die Temperatur länger. Als Backup für Nachbestellungen haben wir auch alle Weine als 0.75 Liter Flaschen.

LAGER

Wir versuchen unsere Weinliste aktuell zu halten und auch Trends mit aufzunehmen. Darum verfügen wir bei vielen Weinen nicht über grosse Lagerbestände. Die Weine werden für das jeweilige Event bei unseren Lieferanten bestellt.

JAHRGÄNGE & VERFÜGBARKEIT

Die Jahrgänge sind unverbindlich. Wir können nicht garantieren, dass der entsprechende Jahrgang bei unseren Lieferanten verfügbar ist. Falls mal etwas nicht funktionieren sollte, kontaktieren wir Sie sofort.

BOWLE

Als Welcome Drink oder zum Apéro empfehlen wir unsere frisch zubereiteten Bowlen. Die Früchte werden mehrheitlich saisonal ausgesucht oder von Ihnen bestimmt. Wir empfehlen pro Person 1-3dl Bowle je nach der Länge des Apéros, wie auch dem restlichen Getränkeangebot.

Prosecco Fruchtbowle saisonal (Erdbeere, Melone, Mango, Beeren)	19.-/l
Alkoholfreie Bowle mit Rimuss Bianco Dry	15.-/l
Rum Bowle mit eingelegten Früchten	19.-/l
Gin Bowle mit Tonic	
(Gurke und Limette oder Beeren)	21.-/l
Long Island Bowle	21.-/l
Mojito / Caipirinha Bowle	21.-/l

BIER

Für Ihren Anlass können Sie sich Ihr Lieblingsbier aussuchen. Wir verfügen über eine Vielzahl regionaler, nationaler und internationaler Biere die frisch gezapft werden. Ist ein KEG leer und es wird weniger Berg getrunken, so wechseln wir automatisch auf Flaschenbiere, so dass möglichst kein frisch angebrochenes KEG übrigbleibt. Wir verfügen über eine mobile Zapfanlage für draussen und eine fix installierte in der Halle. Bei beiden können Sie bis zu zwei Biersorten wählen. Bei uns könne Ihre Gäste auch gerne selber zapfen.

Wir führen Burgdorfer Hell als unser Hausbier bei 3.50.- pro Stange 3dl. Andere Schweizer Biere für 4.- pro Stange, internationale für 4.50.-. Pro KEG verrechnen wir 60 Stangen. Bitte bestellen Sie ihre Bier bis zwei Wochen vor dem Anlass.

APPENZELLER Quöllfrisch Trüb; Lager; Naturperle
BARKRACHER Hell, Lustig, Süffig (Amber); Köhler
BOXER Hell
BUECHIBÄRGER Lager Hell
BURGDORFER Hell; Aemme Trüb
CALANDA Lager; Edelbräu
CHOPFAB Draft; Trüb Australien Pale Ale
EGGER Maximus; Lager; Albertus Spezial
EICHHOF Lager; Klosterbräu Edeltrüb; Hubertus Dunkel
EINSIEDLER Lager; Dunkel
FELDSCHLÖSSCHEN Hopfenperle; Lager
HEINECKEN
GUINNESS (5.-)
MURPHY'S Stout
NEWCASTLE Brown Ale
ÖUFI Hell
WYSSESTEI (4.5.-)

MITTERNACHTSSNACK

Wir bieten auf Bestellung verschiedene einfache Mitternachtssnacks an:

Premium Chicken Nuggets mit Pommes	14.-
Premium Chicken Nuggets mit Wedges	15.-
Fischknusperli, Tartarsauce & Pommes	16.-
Fischknusperli, Tartarsauce & Wedges	17.-

Pro Portion 100g Nuggets / Knusperli und 150g Pommes / Wedges. Wird ein bestellter Mitternachtssnack nicht in Anspruch genommen, so verrechnen wir 50%, um die Warenkosten und Lagerhaltung zu decken.