

Ausgewählte Weine

Aus unserem grossen Weinangebot haben wir für Sie einige der gefälligsten und beliebtesten Weine (Flaschenqualität, 7.5 dl) ausgewählt. Das gesamte Sortiment finden Sie in der Restaurant-Weinkarte. Bitte beachten Sie, dass es zu Jahrgangsänderungen kommen kann.

Wir empfehlen Ihnen, nach der Menüwahl die Weine persönlich mit uns auszusuchen, damit alle Änderungen und Neuheiten berücksichtigt werden können.

WEISSWEINE	CHF	geeignet zu / Charakter
2009 Landeron, Rebgut der - Bürgergemeinde der Stadt Solothurn	39.--	Apéritif, Vorspeisen Seefisch, leicht
2008 Vully Château de Mur, Murtensee	40.--	Apéritif, Vorspeisen
2009 Villette, Grand Cru (Hauswein) Domaine de Bolliattaz	49.--	Apéritif, Vorspeisen fruchtig, schöner Körper
2008 Epresses, Clos du Boux J.F. et Luc Massy	57.--	Apéritif, Vorspeisen fruchtig, gefällig
2008 Aigle du District, Grand Cru de Bex Domaine du Montet	51.--	Apéritif, Vorspeisen charaktervoll, gefällig
2009 Satigny, Genève Pinot Blanc La Prieuré	47.--	Apéritif, Vorspeisen aromatisch, trocken, angenehm frisch
2008 Vallombrosa Bianco del Ticino DOC Merlot bianco – Chardonnay, G. Lucchini	57.--	Apéritif, Vorspeisen charaktervoll, gefällig
2009 Hornusser Riesling x Sylvaner "Stiftshalde", Fürst	47.--	Apéritif, Spargeln, Vorspeisen fruchtig, frisch, angenehm
2009 Château Lichten weiss AOC Wallis Petite Arvine, Lenk	65.--	Hors d'Oeuvres, Spargelgerichte aromatisch, lieblich
2009 Chardonnay, Domaine de la Grillette crû de Neuchâtel	57.--	Meerfische und -früchte trocken, schöner Körper
2009 Grüner Veltliner „Goldberg“ Qualitätswein Weingut Zahel bei Wien	58.--	Apéritif, Vorspeisen spritzig, schöne Frucht, aromatisch
2009 Roero Arneis DOC Deltetto, Canale, Piemonte	58.--	Kalte Vorspeisen und Fisch ausgewogen, schöne Aromenpalette
 ROSÉ		
2008 Oeil des Roches Domaine de la Grillette, Neuchâtel	58.--	markant, kräftig angenehm
2007 Rose'Alghero DOC Sella & Mosca, Sard.	48.--	trockener Rosé zu Antipasti
 ROTWEINE		
Schweiz		
2009 Landeron Pinot Noir, Rebgut der Bürgergemeinde der Stadt Solothurn	49.--	Schnitzel, Kalbfleisch angenehme Frische / fruchtig
2009 Château de Vincy Grand cru Pinot Noir	49.--	leichte Gerichte, Kalbfleisch
2006 Aigle rouge, Grossenbacher	58.--	Ausgewogen, fruchtig
2008 Domaine du Montet District d'Aigle	53.--	Kalbfleisch, leichte Fleischgerichte
2007 Yvorne Vers-les-Écots rouge, élevé en barrique	63.--	vollmundig / Eichenfasslagerung zu kräftigen Fleischgerichten

Alle Preise inkl. 8.0 % MwSt. – Preisänderungen vorbehalten.



2008	Syrah du Valais, les Mazots M.Gay Sion	65.--	Grill, Braten Geflügel fruchtig mit gehaltvollem Körper
2008	Château Lichten Rouge Syrah, Cornalin und Humagne Rouge	68.--	zu Rind, Lamm oder Wild fruchtiger, kräftiger Wein
2008	Pinot Noir de Sion Les Félines	51.--	zu allen Fleischgerichten klarer Charakter, gehaltvoll
2009	Merlot del Malcantone „San Domenico“ Tamborini, Lamone	65.--	frischer, fruchtiger, vollmundiger Wein dunkles Fleisch
2009	Malanser Pinot Noir Auslese, Fam. Liesch	64.--	Klassischer Ausbau, reiche Aromen

Frankreich

2008	Santenay A.C. 1er crû Clos Rousseau Y. Girardin Santenay	78.--	zu allen speziellen Fleischstücken, gut gereift, angenehmes Bukett
2006	Châteauneuf-du-Pape, les Remparts Hervé de Villiers	64.--	Kalbfleisch, schöner Körper sehr angenehmer
2007	Mouton Cadet Rouge M.O. Baron Philippe de Rothschild	58.--	Kalbsbraten, Lamm, Käse junger, abgerundeter, Bordeaux
1998	Les Demoiselles de Sociando-Mullet Haut-Médoc, Bordeaux	72.--	Bordeaux mit feinem Abgang, geeignet zu Geflügel und Kalbfl.
2001	Château Piganeau, St. Emilion	78.--	Kerniger, charaktvoller Begleiter zu Rind

Italien

2008	Morellino die Scansano, Podere 414 DOG S. Castelli	65.--	Harmonisch, ausgewogen, elegant zu Rinds- und Kalbsbraten etc.
2008	Col di Sasso-Banfi, Toscana Cabernet Sauvignon und Sangiovese	46.--	Kalb- und Rindfleisch weicher, eleganter Cabernet
2007	Vigneti di Torbe Valpolicella DOC Superiore Ripasso	59.--	Zu allen Fleischgerichten besondes zu Rindfleisch
2007	Merlot Alto Adige	56.--	fruchtiger, hervorragender Merlot
2007	Cannonau di Sardegna DOC "Tàmara"	58.--	runder Körper, intensive Aromen
2006	Primitivo Salento, Domiziano	47.--	süffig, modern beliebt

Spanien

2005	Rioja Crianza DOC, el Meson	44.--	zu allen Fleischgerichten ausgewogen und fruchtig
2002	Viña Albali Arium , Gr. Reserva Veldepenas	49.--	fruchtig, elegant und gehaltvoll zu dunklem Fleisch und Braten
2007	Vega Real Crianza, Ribero del Duero	64.--	zu allen Fleischgerichten vollmundig, ausgereift

Österreich

2008	Wiener Komposition, Weingut Zahel Wien Zweigelt / St. Laurent / Blaufränkisch	55.--	zu allen Fleischgerichten harmonisch, elegant, fruchtig
------	--	-------	--

Alle Preise inkl. 8.0 % MwSt. – Preisänderungen vorbehalten.