

OFFENE WEINE



Offenweine

1dl

2dl

3dl

5dl

Weiss

Johannisberg, Wallis

4.80

9.60

14.40

23.00

Ollon, Aigle Waadt

4.50

9.00

13.50

22.00

Riesling-Silvaner, Hallau Schaffhausen

23.50

Epesses, Lavaux Waadt

23.00

Flaschenqualität

Chardonnay « La Guérite », Wallis

6.50

13.00

19.50

32.50

Rosé

Rosé « Leukersonne », Wallis

4.20

8.40

12.60

20.00

Rot

La Colombe Humagne rouge, Niklaus Wittwer Wallis

25.50

Primitivo, Apulien Italien

23.00

Chablais rouge, Aigle Waadt

4.50

9.00

13.50

22.00

Syrah, Wallis

5.00

10.00

15.00

24.00

Dôle, Wallis

4.00

8.00

12.00

19.50

Flaschenqualität

5x5 Assemblage rouge, Wallis

7.90

15.80

23.70

39.00

Pinot noir Spätlese, Hallau SH

6.50

13.00

19.50

32.50

Valpolicella Ripasso, Italien

6.60

13.20

19.80

33.00

Dominio de Fontana, Spanien
Tempranillo, Cabernet Sauvignon

6.00

12.00

18.00

30.00

Vaucluse, Côte du Rhone Frankreich
Syrah, Merlot

6.00

12.00

18.00

30.00

Flaschenweine Weiss

Waadtland

Yvorne « Clos du Rocher »

Fruchtig und harmonisch mit einer mineralischen Note. Idealer Wein zum Aperitif, zu Vorspeisen, weissem Fleisch und Süsswasserfischgerichten.

Obrist	3.75dl	Fr.27.00	7.5dl	Fr.52.00
--------	--------	----------	-------	----------



Château du Vinzel

Ein fruchtiger, eleganter und rassischer Wein. Idealer Aperitifwein, der ebenfalls ein passender Begleiter zu Gemüse, Fisch und Gerichten mit weissem Fleisch ist.

Obrist			7.5dl	Fr. 42.00
--------	--	--	-------	-----------

Wallis

Chardonnay « La Guérite »

Struktur mit Pfirsich- und Bienenwachsnoten, leichte Röst- und Vanillearomen. Genusswein zu Vorspeisen.

Obrist			7.5dl	Fr. 44.00
--------	--	--	-------	-----------

Mon Blanc du Valais

In der Farbe ein helles Goldgelb; die Aromen erinnern an Aprikosen, Südfrüchte und grüne Äpfel. Passt hervorragend zum Aperitif, Vorspeisen, Fleisch- und Pastagerichten.

Vennerhus			7.5dl	Fr. 44.00
-----------	--	--	-------	-----------

Flaschenweine rosé

Œil de Perdrix « Les Mazots »

Leuchtende flammenfarbene im Auge. Subtile Erdbeer-, Quitten- und Apfelaromen in der Nase. Eleganz, Finesse, Intensität und Komplexität finden zu einer harmonischen Struktur im Gaumen. Eignet sich zu kaltem Fleisch, gegrilltem Poulet, Sommergerichten und Kalbskoteletten.

Obrist			7.5dl	Fr. 39.00
--------	--	--	-------	-----------

Schaumweine

Italien

Moscato d'Asti

Strohgelb in der Farbe, wirkt mit seiner dezenten und angenehmen Süsse sehr erfrischend. Unser Aperitif-Hit, passt auch hervorragend zum Dessert mit frischen Früchten.

Vennerhus	1dl	Fr. 7.50	7.5dl	Fr. 45.00
-----------	-----	----------	-------	-----------

Prosecco

Mit seiner strahlend gelben Farbe, kombiniert mit angenehmer Kohlensäure und leichter Bitternote, eignet er sich hervorragend als Aperitif. Ebenfalls empfehlenswert zu leichten Vorspeisen oder Süssspeisen mit Früchten.

Vennerhus	1dl	Fr. 7.00	7.5dl	Fr. 39.50
-----------	-----	----------	-------	-----------



Flaschenweine Rot

Frankreich

Châteauneuf du Pape, Côtes du Rhône

In der Farbe intensiv und leuchtend rot. Dieser Wein erinnert an reife Früchte, ist säurearm und alkoholreich. Passt zu Wild- und Lammgerichten.

Obrist Grenache, Syrah, Mourvèdre 7.5dl Fr. 53.00

Vaucluse Domaine Font de Courtedune, Côtes du Rhône

Die Farbe reicht von granat- bis purpurrot. In der Nase laden Aromen von Pflaumen, Dörrfrüchten, Veilchen und Pfingstrosen zum Genuss ein. Am Gaumen erfreut der weiche, füllige, abgerundete Körper mit seinen weichen Konturen von einem reifen Tannin und einer milden Säure. Passend zu herzhaften Schmorgerichten, Schweinsplätzli und würzigem Käse.

Vennerhus Merlot, Syrah 7.5dl Fr. 42.00

Spanien

LAN Rioja Reserva

Dichtes dunkelgranatrot, kombiniert mit Aromen von reifen Beeren und eleganten Edelholznoten. Ideal zu Geschmortem, Wild- und Fleischgerichten.

Obrist Tempranillo, Graciano 7.5dl Fr. 47.00

Neo, Bodegas Ribera del Duero

Ausdrucksvolle Aromen von dunklen Beeren und roten, reifen Steinfrüchten vermischen sich in der Nase mit den einladenden und warmen Düften von Gewürzen, Lakritze, gerösteten Mandeln, Kaffee und Schokolade. Am Gaumen offenbart sich der dichte und gehaltvolle Körper mit einem samtigen Tannin und einem sehr gut integrierten Alkohol. Das ist purer, spanischer Tempranillo Genuss, kompakt, spannend und sehr verführerisch! Ideal zu Rind und Lamm vom Holzkohlegrill.

Vennerhus Tempranillo, 22 Monate im Barrique 7.5dl Fr. 73.00

Dominio de Fontana Crianza

Dieser Wein präsentiert sich purpurrot. Mit seiner angenehmen Säure und den harmonischen Aromen von dunklen Beeren und Holz passt dieser Wein hervorragend zu Grilladen, Lamm, Wildspezialitäten und Pilzrisotto.

Vennerhus Tempranillo, Cabernet Sauvignon 7.5dl Fr. 43.00

Portugal

Plansel selecta by Dorina Lindemann, Reserva, Alentejo

Granatrot mit violetter Schimmer. Ein Wein der in der Nase begeistert und jeden Gaumen erfreut. Wird zu Fleischgerichten genossen.

Casa Lusitania Tinta Barocca, Aragonez 7.5dl Fr. 52.00

Italien

Amarone della Valpolicella

Intensives Bouquet mit Noten von Gewürzen und Früchten. Vollmundig, samtig, mit Edelholznoten. Dieser Wein kann mit Stolz zu vielen Gelegenheiten serviert werden.

Obrist Corvina, Rondinella, Molinara 7.5dl Fr. 69.00

Valpolicella Classico Ripasso

Brillantes, dunkles Rubinrot; die Aromen erinnern an rote Beeren, Zimt, Süssholz und Früchte. Zu klassischen italienischen Gerichten wie Pasta, aber auch zu einem durchzogenen Stück Rindfleisch vom Grill passt dieser Wein perfekt.

Badoux Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella 7.5dl Fr. 47.00

Wallis

Cornalin Cuve « Nicolas Zufferey »

Diese Spezialität aus dem Wallis präsentiert sich mit einer brillanten, kräftigen, roten Farbe und besticht mit strahlend frischen Aromen von Kirschengelee, Preiselbeeren, Heidelbeeren, Holunder und Cassis. Am Gaumen begeistert ein straffer Körper mit angenehmen, zart bitterlichen Konturen und einer schön eingebundenen, reifen Säure. Am besten geniessen Sie ihn zu Schweinebraten, Cordon-Bleu und Saucengerichten

Vennerhus Cornalin 7.5dl Fr. 52.00

5x5 Assemblage rouge, Selection de Michael Badertscher

Sehr intensive, dunkelrote Farbe. Vollmundig und ausgeglichen passt dieser Wein perfekt zu Grilladen und Lamm. Exklusiv für uns von Nick Wittwer mit voller Hingabe und Liebe produziert.

Vennerhus Merlot, Humagne, Syrah, Cabernet, Cornalin 7.5dl Fr. 52.00

Humagne « Valais d' Or »

Ein mächtiger Wein, der an Eichenrinde und Pilze erinnert. Passt hervorragend zu Wildspezialitäten aller Art.

Obrist Humagne rouge 7.5dl Fr. 49.00

Waadtland

„Les Oenocrates“ Syrah

Ein ausgewogener, sehr konzentrierter Wein mit seidenweichen Tanninen. Ein Hauch Pfeffer und Kakao begleiten die gesamte Degustation. Hervorragend geeignet zu grilliertem Fleisch, Wild oder Lamm.

Obrist Syrah 7.5dl Fr. 49.00

YOLO Appassionato

Eine Assemblage nach der traditionellen Governomethode hergestellt, die dem Wein die typische Restsüsse verleiht und perfekt mit rotem Fleisch oder Lamm kombiniert werden kann.

Obrist Gamay, Gamaret, Garanoir 7.5dl Fr. 44.50

Schaffhausen

Aagne, Pinot noir Spätlese, Hallau

Satte, dunkelrote Farbe. Der kraftvolle Pinot noir begeistert mit seinem beerigen Burgunderaroma. Dieser Wein empfiehlt sich zu Braten, Wild- und Lammgerichten.

Vennerhus Pinot noir 7.5dl Fr. 45.00

Tessin

Merlot Riserva « 9 amici »

Neun befreundete Emmentaler-Wirte gingen auf eine Reise ins Tessin um die schönsten Eichenfässer mit dem besten Merlot zu finden. Hier das Ergebnis: Ein vollmundiger, fruchtiger und körperreicher Wein mit lebhaftem Auftakt und feingliedrigen Tanninen. Ideal zu Grilladen.

9 Freunde Merlot 7.5dl Fr. 52.00

Bündnerland

Lampert's Pinot noir Classic

Ein eleganter Blauburgunder, rubinrot, lang anhaltende Frucht mit weichen Tanninen. Geniessen Sie ihn zu Trockenfleisch und leichten Kalb- oder Geflügelgerichten.

Vennerhus Pinot noir 7.5dl Fr. 44.00

Für Weinliebhaber haben wir in unserem Keller eine «Schatzkammer» mit Spezialitäten, Jahrgangs- und Dessertweinen vieler Regionen. Fragen Sie Ihre Servicefachkraft, gerne zeigen wir Ihnen unsere Auswahl und beraten Sie.

