

## Schaumwein

*Italien / Emilia Romagna*

Uiuui Spumante

1 dl 8.50

Produzent: Villa Bagnolo

7.5 dl 59.00

Traubensorten: Pignoletto, Rebola, Albana, Trebbiano

Frischer leichter Spumante mit feiner Pfirsich- und Ananas-Note.

## Weissweine

*Schweiz / Luzern*

Brunner Müller-Thurgau

1 dl 7.00

Produzent: Brunner, Hitzkirch

7.5 dl 49.00

Traubensorte: Müller-Thurgau

Duftig intensive Gäraromatik nach Papaya, Mango, und Limette.

Am Gaumen frisch und spritzig mit angenehmer Fruchtsüsse.

St. Saphorin Montfalcon Lavaux AOC

7.5 dl 48.00

Produzent: Bataillard AG, Rothenburg

Traubensorte: Chasselas

Leicht, frisch und fruchtig kommt dieser hellgelbe Weisswein daher.

Passt gut zum Fleischplättli sowie zu Hartkäse.

*Schweiz / St. Gallen*

Cuvée Blanche

1 dl 6.50

Produzent: Gebrüder Kumin, Freienbach

7.5 dl 45.00

Traubensorte: Riesling x Sylvaner, Blanc de Noir, Muscat

Sehr fruchtig mineralisches Bouquet, füllig im Gaumen,  
geschmeidig angenehme Restsüsse, lang anhaltend im Abgang.

*Schweiz / Tessin*

Chiar di Luna

7.5 dl 54.00

Produzent: Delea Vini, Losone

Traubensorte: Merlot

Ein trockener Wein mit duftenden Fruchtaromen,  
der aus roten Merlot-Trauben weiss gekeltert wurde.

*Frankreich / Languedoc*

Sauvignon Blanc Domaine Astruc

7.5 dl 43.00

Produzent: Vignobles Astruc

Traubensorte: Sauvignon Blanc

Grüne Aromen von frischem Gras und Brennnesseln. Ideal zu Meeresfrüchten,  
Schalentieren und weissem Fleisch.

## Rotweine

---

*Schweiz / Luzern*

### Brunner Pinot Noir

7.5 dl 49.00

*Produzent: Brunner Hitzkirch*

*Traubensorte: Pinot Noir*

Feines Bouquet nach Himbeeren unterlegt mit Zwetschgennote.  
Viel Schmelz am Gaumen, samtweiche Tanine und intensive Fruchtfülle

---

### Megger Barrique

7.5 dl 56.00

*Produzent: Weingut Letten, Meggen*

*Traubensorte: Pinot Noir, Garanoir*

Elegant, fruchtig und würzig passt dieser Einheimische  
zu leichten Fleischgerichten.

---

*Schweiz / Tessin*

### Merlot di Ticino

7.5 dl 52.00

*Produzent: Angelo Delea*

*Traubensorte: Merlot*

Passt perfekt zu tessiner Spezialitäten wie Polenta und Risotto.

---

*Italien / Emilia Romagna*

### Tavola Rosso

1 dl 6.50

*Produzent: Villa Bagnolo*

*Traubensorte: Sangiovese*

7.5 dl 43.00

Direkt aus den sonnigen Reblagen der Villa Bagnolo  
handgelesen, zusammengestellt durch den Winzer Vito Ballarati und  
dem Tavolago-Weinteam.

---

*Italien / Venetien*

Ripasso, Domini Veneti

7.5 dl 53.00

*Produzent: Valpolicella classico sup. DOC Ripasso, Domini Veneti*  
*Traubensorte: Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon*

Dichtes rubinrot mit violetten Nuancen; das Bouquet ist intensiv, fein mit der fruchtigen Note von Kirschen und Gewürzen; im Gaumen warm, mit Struktur, voll und samtig, mit einer Note von getrockneten Früchten.

---

Amarone Cantina Negrar

7.5 dl 71.00

*Produzent: Cantina Valpolicella, Negrar*  
*Traubensorte: Corvina, Corvinone, Rondinella*

Strukturreicher Wein mit grosser Intensität, herrlich passend zu Fleischgerichten, Wild und Käse.

---

*Spanien / Rioja*

Rioja El Capitán Reserva

7.5 dl 47.00

*Produzent: Bodegas de familia Burgo Viejo, Alfaro*  
*Traubensorte: Tempranillo*

Dichtes Rubinrot mit tiefdunklem Kern. Es erwartet Sie ein reiffruchtiges, dunkelbeeriges Aromaerlebnis mit zarter Würze und erlesenen Barriquenoten.

---

*Spanien / Ampurdà*

Castillo Perelada MO 5 Fincas Reserva

1 dl 8.50

*Produzent: Castillo Perelada*

7.5 dl 62.00

*Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnacha und Syrah*

Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen. 12 Monate im Barrique ausgebaut. Feines Cassisaroma mit Noten von schwarzem Pfeffer und Holz.

Angenehm weicher Auftakt, gute Struktur, stoffig, angenehme Tannine, harmonischer Abgang. Guia Peñin 92/100.