



Weinkarte



Weinkarte



Alkoholfreie Weine



Bianco

FOODPAIRING

10 cl | CHF

STEINBOCK

Hofstätter | Tramin Sütrial
Riesling

Mit Vakuumverfahren bei Niedrigtemperatur wird dem Grundwein der Alkohol entzogen wobei die Primäraromen erhalten bleiben. Strohgelb mit grünlichen Reflexen im Glas, mit Aromen von weissem Fruchtfleisch und Zitrusfrüchten. Weich mit ausgewogener Säure.

Aperitif, leichte Vorspeisen und Fischgerichte

6

75 cl | CHF

39

Spumante

FOODPAIRING

10 cl | CHF

STEINBOCK

SPARKLING

Hofstätter | Tramin Sütrial
Riesling

Mit Vakuumverfahren bei Niedrigtemperatur wird dem Grundwein der Alkohol entzogen wobei die Primäraromen erhalten bleiben. Strohgelb mit grünlichen Reflexen im Glas, mit Aromen von weissem Fruchtfleisch und Zitrusfrüchten. Weich mit ausgewogener Säure.

Aperitif oder generell für leichte Speisen

6

75 cl | CHF

39

Rosso

FOODPAIRING

10 cl | CHF

MODERATO CUVÈ

Bataillard | Rothenburg
Cabernet Sauvignon/
Cabernet Franc

Cuvée Originale Le Rouge 0.0% mit einem leicht pfeffrigen Bouquet und verlockenden Noten schwarzer Früchte. Am Gaumen Aromen von schwarzen Früchten und einer angenehmen Fülle, ergänzt durch subtile holzige Nuancen und weiche Tannine, die in einem sanften, angenehmen Abgang enden.

Risotti und dezente Fleischgerichte

6

75 cl | CHF

39



Offene Weine / Vini al calice

Bianco Brissago

FOODPAIRING

10 cl | CHF

BIANCO

Chiappini Vini | Brissago
80% Chardonnay
20% Pinot Bianco und
Doral

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
Petite Arvine, Merlot

Brissago's Aufsteiger: Fabio Zanini. Seine Weissweinkreation mit fruchtigen Tönen. Geschmack: trocken, aber kraftvoll.

Fischvorspeisen, und leichte Teigwaren

7.5

Spumante Brissago

FOODPAIRING

10 cl | CHF

BRIOSO BRUT

Zanini Vini | Brissago
Merlot Spumante

100% Merlot Trauben weiss gekeltert. Klassische Methode. 12 Monate auf den eigenen Hefen gereift. Strohgelb mit leicht grünen Reflexen. Am Gaumen trocken und sehr elegant

Aperitif, See- und Meeresfische

10

Bianco Ticino

FOODPAIRING

10 cl | CHF

ALMA


Vino bianco biologico
Bianchi/Arognò

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

10

BUCANEVE DOC

Cantina Sociale | Giubiasco
Weisser Merlot

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

7

Rosé Brissago/Ticino

FOODPAIRING

10 cl | CHF

ROSINA

Chiappini Vini | Brissago
Merlot, Bondola

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

Trauben der Malcantone-Weinberge. Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur, um die Erhaltung der aromatischen Komplexität zu gewährleisten. Frische von Himbeeren und Waldbeeren.

Vorspeisen mit Gemüse. Salat, kalte und war

8



Offene Weine / Vini al calice

Rosso / Brissago

FOODPAIRING

10 cl | CHF

MACHIA

*Chiappini Vini | Brissago
Merlot del Ticino*

Dunkles Rubinrot, erdiges Bukett mit Noten von Zimt und Anis. Fruchtbetont mit Tanninen. Komplexe Struktur.

Antipasti, Pasta Gerichte und Hartkäse.

7

TRIANGOLO

*Zanini Vini | Brissago
Merlot del Ticino*

Brissago's Neuentdeckung und Aufsteiger Fabio Zanini: Merlot Trauben aus Brissago und Terre di Pedemonte. Schönes, fruchtiges Bouquet Geschmack: trocken, kräftig mit Fruchtaromen.

Kräftige Risottos, Prosciutto crudo und geschmortes Fleisch

7

PAGLIACCI

*Zanini Vini | Brissago
Merlot - Cabernet Franc
Barrique*

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

10

Rosso / Ticino

FOODPAIRING

10 cl | CHF

INCANTO

*Monticello/Mendrisio
Merlot Barrique*

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

RISERVA DEL CARMAGNOLA DOC

*Vinicola Carlevaro | Bellinzona
Merlot del Ticino*

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

Würzige Fleischgerichte, Bergkäse

10

SASSARIENTE

*F.lli Matasci | Tenero
Merlot del Ticino*

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

Geschmortes Fleisch Rind- und Wildgerichte

8

Jubiläumswein

FOODPAIRING

cl | CHF

BLEND 50

*Schuler Weine |
Seewen
Barrique*

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

300 cl | 190
150 cl | 90
10 cl | 7



Offene Weine / Vini al calice

Mit dem innovativen «**Coravin**» Verfahren geniessen Sie sehr edle Tropfen auch glasweise!
Achten Sie auf dieses Symbol:



Offene Weine mit dem **Coravin** / Bianco

FOODPAIRING

10 cl | CHF

PAGLIACCI BIANCO <i>Zanini Vini Brissago Merlot bianco Barrique</i>	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	11
L'IGHER BARRIQUE <i>Zanini Vini Brissago Bi- anco svizzero I.G.T. Petite Arvine, Merlot, Kerner</i>	Brissago's Aufsteiger: Fabio Zanini. Seine Top-Weissweinkreation mit fruchtigen und leichten Barrique Tönen. Geschmack: Harmonisch kraftvoll.	Kräftige Vorspeisen Geflügel, herzhaftes Risottos	12
BIANCO ROVERE <i>Guido Brivio Mendrisio Ticino DOC Merlot Barrique</i>	Aus roten Merlot-Trauben gepresst. Der Wein vergärt und reift 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	12

Offene Weine mit dem **Coravin**/Rosso

FOODPAIRING

10 cl | CHF

OTTO MARZO <i>Chiappini Vini Brissago Merlot del Ticino affinato in Barrique</i>	Sehr harmonischer, typischer Tessiner Merlot von unserem Brissaghese Winzer Gio Chiappini. 12 Monate in Barrique gelagert mit leichtem Vanillearoma. Schöner, runder Abgang.	Wildgerichte, Rindfleisch, Gereifter Käse	14
NERO <i>Chiappini Vini Brissago Merlot del Ticino Barrique Barrique</i>	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 Rindfleischgerichte. Rohes rotes Fleisch	12
BRISSAGO <i>Chiappini Vini Brissago Merlot del Ticino Barrique</i>	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	11
SASEL <i>Zanini Vini Brissago Merlot-Barbera-Galotta Barrique</i>	Der Top Wein von Fabio Zanini aus Brissago. 24 Monate Holzausbau in neuen Fässern und 12 Monate in der Flasche gereift. Rubinrot mit sehr langem angenehmem Abgang.	Gegrilltes rotes Fleisch. Kräftige Risotti und gereifter Käse	16
ZERO ZERO <i>Chiappini Vini Brissago Merlot del Ticino affinato in Barrique 22 mesi</i>	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	15




Offene Weine / Vini al calice

Offene Weine mit dem Coravin/Rosso

FOODPAIRING

10 cl | CHF

CERUS  Vino biologico Bianchi/Arognò Barrique	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	10
SIRIO BARRIQUE Cant. Matasci Tenero Merlot Barrique	Merlot aus ausgewählten Trauben. Rubinrote Farbe. Weist im Geruchssinn feine Holznoten auf. Solide Struktur mit präsenten Tanninen.	Wildgerichte, Rindfleisch, Lamm, gereifter Käse	13
ULTIMA GOCCIA Chiodi Vini Ascona Merlot del Ticino affinato in Barrique	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	14
PRESTIGE Cantina Il Cavaliere Contone Merlot del Ticino Barrique	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	19
TRENTASEI TICINO D.O.C. Gialdi Vini Mendrisio Goldmedaille WM Merlot Barrique	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	25
MARCHESI ANTINORI Marchesi Antinori Firenze Tenuta Tignanello Chianti Classico	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, Pastagerichte und Wildfleisch	14

Offener Dessertwein mit dem Coravin

FOODPAIRING

10 cl | CHF

PASSITO BIO BIANCO DI NOTO Planeta Sicilia	100% Moscato Bianco. Explosive Aromen von exotischen Früchten, Jasmin und kandierten Zitrusfrüchten, gleichzeitig komplex und leicht zu lieben.	Desserts oder ganz für sich alleine	14
--	---	-------------------------------------	----



Weisswein / Vino bianco

Brissago

		FOODPAIRING	cl CHF
BIANCO <i>Chiappini Vini Brissago</i> 80% Chardonnay 20% Pinot Bianco und Doral	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	75 cl 52
L'IGHER <i>Zanini Vini Brissago</i> Bianco svizzero I.G.T. Petite Arvine, Merlot	Brissago's Aufsteiger: Fabio Zanini. Seine Weissweinkreation mit fruchtigen Tönen. Geschmack: trocken, aber kraftvoll.	Fischvorspeisen, und leichte Teigwaren	75 cl 52
PAGLIACCI BIANCO <i>Zanini Vini Brissago</i> Merlot bianco Barrique DOC	Fruchtig und intensiver Merlot bianco aus Brissago. Kräftiger und tropischer Weingenuss mit leichten Barrique-Tönen.	Fleisch- vorspeisen, und helle Fleischgerichte	75 cl 66
L'IGHER BARRIQUE <i>Zanini Vini Brissago</i> Bianco svizzero I.G.T. Petite Arvine, Merlot, Kerner	Brissago's Aufsteiger: Fabio Zanini. Seine Top-Weissweinkreation mit fruchtigen und leichten Barrique Tönen. Geschmack: Harmonisch kraftvoll.	Kräftige Vorspeisen Geflügel, herzhaftes Risottos	75 cl 72

Tessin

		FOODPAIRING	cl CHF
CHERUBINO DOC <i>Fratelli Matasci Tenero</i> Merlot del Ticino	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	75 cl 49
PRELUDIO <i>Chiodi Vini Ascona Ticino</i> DOC Bianco di Merlot	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	75 cl 47
CONVIVIO <i>Chardonnay/Viognier</i> Monticello Mendrisio Barrique	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.	Fleisch- vorspeisen, und helle Fleischgerichte	75 cl 62
IL CHARDONNAY <i>Angelo Delea Losone</i> Bianco Ticinese DOC	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	75 cl 62
BUCANEVE DOC <i>Cantina Sociale </i> Giubiasco weisser Merlot	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	75 cl 42



Weisswein / Vino bianco

Tessin

FOODPAIRING

cl | CHF

TERRE ALTE

Gialdi Vini SA | Mendrisio Ticino DOC bianco di Merlot

Weiss gekelterter Merlot. Ein Wein von charaktervoller 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

75 cl | 45

APOCALISSE DOC

Angelo Delea | Losone Chardonnay, Semillon, Merlot

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

Mediterrane Vorspeisen, See- und Meeresfische

75 cl | 48

BIANCO ROVERE

Guido Brivio | Mendrisio Ticino DOC Merlot Barrique

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

75 cl | 74
37.5 cl | 41

ALMA



Vino bianco biologico Bianchi/Arogno

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

75 cl | 71



Weisswein / Vino bianco

Italien

		FOODPAIRING	cl CHF
ROERO ARNEIS DOCG <i>Azienda Belcolle Verduno Piemont</i>	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	75 cl 45
SCAIA <i>Tenuta St. Antonio Cognola Venezien</i>	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	75 cl 37
GEWÜRZTRAMINER <i>Cantina Hofstätter Bozen Südtirol</i>	Intensiv leuchtend strohgelbe Farbe. Kompakte und unverwechselbare Aromatik mit Anklängen von Trockenblumen und Rosenblüten. Auf der Zunge reich und komplex mit einem dichten Körper, dennoch frisch und lebhaft.	Krustentiere, kräftige Vorspeisen, asiatische Küche oder als Aperitif	75 cl 47
PINOT GRIGIO <i>Cantina Hofstätter Bozen Südtirol</i>	Ein klassischer, ausdrucksstarker Pinot Grigio von leuchtend strohgelber Farbe mit kupferigen Nuancen. Vielschichtig in der Nase mit aromatisch-fruchtigen Noten, aus denen besonders der ausgeprägte Duft nach saftigen Birnen hervorsticht. Am Gaumen präsentiert er sich gut strukturiert, mit einem fein ausbalancierten Frucht-Säure-Spiel und einer angenehmen Würze.	Fischvorspeisen und leichte Pastagerichte	75 cl 38



Rosé / Vino rosato

Brissago

FOODPAIRING

cl | CHF

ROSINA

*Chiappini Vini
Merlot, Bondola*

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

75 cl | 52

Tessin

FOODPAIRING

CHF

ROSA DI LUNA

*A. Delea | Losone
Rosato Ticinese*

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

75 cl | 48

TERRA DEL SOLE

*Cantina Ghidossi
Rosato Ticinese*

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

Aperitif, leichte rohe und gekochte Fischvorspeisen

75 cl | 54

FIOR D'AUTUNNO

*Arnaboldi | Ascona
Rosato Ticinese 100%
Merlot*

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

Kräftige Salate, leichte Fleischgerichte und Fischgerichte mit Sauce

75 cl | 47



Rotwein / Vino rosso

Brissago

FOODPAIRING

cl | CHF

CENTOVALLI

*Chiappini Vini | Brissago
Merlot del Ticino Barrique*

Aus dem Centovalli im Barrique leicht ausgebaut. Sehr harmonisch und ausgewogen. Typischer Merlot des Sopraceneri.

Rohschinken, Risottos und Schmorfleisch

75 cl | 66

BRISSAGO

*Chiappini Vini | Brissago
Merlot del Ticino Barrique*

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

75 cl | 66

MACHIA

*Chiappini Vini | Brissago
Merlot del Ticino*

Dunkles Rubinrot, erdiges Bukett mit Noten von Zimt und Anis. Fruchtbetont mit Tanninen. Komplexe Struktur

Antipasti, Pasta Gerichte und Hartkäse

75 cl | 49

OTTO MARZO

*Chiappini Vini | Brissago
Merlot del Ticino Barrique*

Sehr harmonischer, typischer Tessiner Merlot von unserem Brissaghese Winzer Gio Chiappini. 12 Monate in Barrique gelagert mit leichtem Vanillearoma. Schöner, runder Abgang.

Wildgerichte, Rindfleisch, Gereifter Käse

75 cl | 81

NERO

*Chiappini Vini | Brissago
Merlot del Ticino Barrique
Barrique*

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 Rindfleischgerichte. Rohes rotes Fleisch

75 cl | 72

ZERO ZERO

*Chiappini Vini | Brissago
Merlot del Ticino affinato
in Barrique 22 Monate*

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

75 cl | 91

SASEL

*Zanini Vini | Brissago
Merlot-Barbera-Galotta
Barrique*

Der Top Wein von Fabio Zanini aus Brissago. 24 Monate Holz Ausbau in neuen Fässern und 12 Monate in der Flasche gereift. Rubinrot mit sehr langem angenehmem Abgang.

Gegrilltes rotes Fleisch. Kräftige Risotti und gereifter Käse

75 cl | 91

PAGLIACCI

*Zanini Vini | Brissago
Merlot-Cabernet Franc
Barrique*

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

75 cl | 66

TRIANGOLO

*Zanini Vini | Brissago
Merlot del Ticino*

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 herzhaftes Pasta Gerichte

150 cl | 94

75 cl | 49

50 cl | 36



Rotwein / Vino rosso

Tessin

FOODPAIRING

cl | CHF

ROSSO DI LUNA

Angelo Delea | Losone
Merlot di Losone

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

Kaninchen, allgemein helles Fleisch Risotto mit Pilzen

75 cl | 48

SELEZIONE D'OTTOBRE

F.lli Matasci | Tenero
Merlot

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

Risottos, Pasta Gerichte mit Fleisch, helles Fleisch

75 cl | 44
50 cl | 33
37.5 cl | 25

LA MURATA VITI

Vinicola Carlevaro | Bellinzona
Merlot del Ticino

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

150 cl | 44
75 cl | 91

TRE TERRE

Chiodi Vini | Ascona
Merlot del Ticino

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

Rindfleisch, Kalbfleisch Kräftige Pasta

150 cl | 106
75 cl | 61
50 cl | 43

RISERVA DEL CARMAGNOLA DOC

Vinicola Carlevaro | Bellinzona
Merlot del Ticino

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

Würzige Fleischgerichte, Bergkäse

75 cl | 66

SIRIO BARRIQUE

Cant. Matasci | Tenero
Merlot Barrique

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

Wildgerichte, Rindfleisch, Lamm, gereifter Käse

75 cl | 77

SASSO CHIERICO

Ten. Sasso Chierico | Gudo
Merlot del Ticino

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, herzhaftes Pasta Gerichte

75 cl | 66

SASSARIENTE

F.lli Matasci | Tenero
Merlot del Ticino

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

Geschmortes Fleisch Rind- und Wildgerichte

75 cl | 51

IRTI COLLI IGT

Cantina Settemaggio | M.Carasso
Barrique

100% Merlot aus den Hügeln von Monte Carasso, in grossen Eichenfässern ausgebaut. Intensives und langanhaltendes Aroma.

Pasta Gerichte mit Gemüse oder Fleisch

75 cl | 51

PASSIONI

Merlot
Monticello/Mendrisio

Ein rubinroter Wein, der schon allein in der Nase die charakteristischen Noten dieser Rebsorte erkennen lässt. Weicher und temperamentvoller Wein.

Herzhaftes Risottos und Tessiner Teller

75 cl | 49



Rotwein / Vino rosso

Tessin

FOODPAIRING

cl | CHF

CERUS  <i>Vino biologico Bianchi Arogno Barrique</i>	Interspezifische Sorte aus der Familie des Cabernet Sauvignon, 13 Monate im Barrique, granatrot, Dünfte von reifen roten Früchten, ausbalancierte Säure und Tannine.	Kräftige rote Fleischgerichte wie Rind oder Lamm	75 cl 71
MERLOT PIAZ  <i>Vino biologico Bianchi Arogno Barrique</i>	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	75 cl 76
INCANTO <i>Monticello Mendrisio Merlot Barrique</i>	Merlot aus dem Mendrisiotto 16 Monate im Barrique angebaut. Rubinrot in der Farbe, nach roten Früchten und Vanille duftend.	Kräftige Vorspeisen mit Fleisch, rotes gegrilltes Fleisch	75 cl 62
ULTIMA GOCCIA <i>Chiodi Vini Ascona Merlot del Ticino affinato in Barrique</i>	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	75 cl 85
SASSO CHIERICO RISERVA <i>Ten. Sasso Chierico Gudo Barrique</i>	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	75 cl 91
EMOZIONI <i>Merlot Cabernet Sauvignon Monticello Mendrisio Barrique</i>	Cabernet Trauben werden im Barrique angebaut und verhelfen so zu einer intensiven und rubinroten Farbe mit Beerenaroma und Vanille	Herzhaftes Pasta Gerichte, rotes Fleisch	75 cl 55
INCANTO <i>Monticello Mendrisio Merlot Barrique</i>	Merlot aus dem Mendrisiotto 16 Monate im Barrique angebaut. Rubinrot in der Farbe, nach roten Früchten und Vanille duftend.	Kräftige Vorspeisen mit Fleisch, rotes gegrilltes Fleisch	75 cl 62
ROMPIDEE <i>Chiodi Vini Ascona Merlot del Ticino Barrique</i>	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	75 cl 99
PRESTIGE <i>Cantina Il Cavaliere Contone Merlot del Ticino Barrique</i>	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	75 cl 116
QUATTROMANI <i>Brivio, Delea, Gialdi, Tam- borini Merlot del Ticino Barrique</i>	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	75 cl 109



Rotwein / Vino rosso

Tessin

		FOODPAIRING	cl CHF
RAMPEDA TICINO D.O.C. <i>Fratelli Meroni Biasca Barrique</i>	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	75 cl 99
MÒMÒ <i>Angelo Delea Losone Barrique</i>	Merlot delle Colline del Mendrisiotto Im Gaumen grosszügig und reich. 12 Monate in Eichenfässern gereift. Dunkles Rot mit purpurnen Reflexen.	Herzhafte Vorspeisen, kräftige Pastaw	75 cl 49
GIORNICO D'ORO <i>Gialdi Vini SA Mendrisio Merlot del Ticino</i>	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	75 cl 64 50 cl 44
RONCAIA <i>Vinattieri Ligornetto Merlot del Ticino Barrique</i>	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	75 cl 64 37.5 cl 35
RONCOBELLO <i>Valsangiacomo Mendrisio Merlot delle Colline del Monte Generoso</i>	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	75 cl 61
SAN CARLO <i>Angelo Delea Losone Merlot, Cabernet Franc Barrique</i>	Trauben aus dem Locarnese, 12 Monate in Eichenfässern gereift. Intensiver Wein, komplex und fein mit eleganter Note und aromareich.	Wildgerichte, kräftige Fleischgerichte	75 cl 66
CASTELLO DI MORCOTE D.O.C. <i>Tenuta Castello di Morcote Barrique</i>	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	75 cl 99
SASSI GROSSI <i>Gialdi Vini Mendrisio Merlot del Ticino Barrique</i>	Tiefgründiges sattes rubinrot. Harmonisches Bouquet, intensiv und komplex. Noten von Pflaumen und Heidelbeeren. Sehr lang anhaltender Abgang.	Kräftige Fleischgerichte, gereifter Käse	150 cl 195 75 cl 109
LIGORNETTO <i>Vinattieri Ligornetto Merlot del Ticino Barrique</i>	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	75 cl 104
MERLOT DEL MAGO <i>Castello di Cantone Rancate Delea Vini Barrique</i>	100% Merlot, 22 Monate in Barrique Fässern gelagert. Superlage mit sehr reichhaltigem Bouquet. Sehr runder, typischer Merlot.	Kräftige Fleischgerichte, gereifter Käse	75 cl 94



Rotwein / Vino rosso

Tessin

		FOODPAIRING	cl CHF
RUBRO <i>F.lli Valsangiacomo Chiasso Merlot del Ticino Barrique</i>	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	75 cl 99
TRENTASEI TICINO D.O.C. <i>Gialdi Vini Mendrisio Goldmedaille WM Merlot 2015 Barrique</i>	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	75 cl 166
VINATTIERI <i>Vinattieri Ligornetto Merlot del Ticino Barrique</i>	Spitzenprodukt von Vinattieri Ticinesi. Purpurroter sehr fleischiger Wein. Intensives Aroma von Leder, Tabak, süsse Gewürze, Zimt, Lakritze, Kaffee-creme. Gutes Gleichgewicht von Frische und Geschmeidigkeit. Sehr langer Abgang.	Die wichtigsten Fleischgerichte, milder Alpenkäse	75 cl 198

Italien – Piemont

		FOODPAIRING	cl CHF
BAROLO DOCG MONFORTE D'ALBA <i>Rocche dei Manzoni Barrique</i>	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, herzhaftes Pasta Gerichte	75 cl 116
NEBBIOLO LANGHE <i>Bricco Maiolica DOCG Piemonte</i>	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	75 cl 46

Italien – Toskana

		FOODPAIRING	cl CHF
NOBILE DI MONTEPULCIANO <i>Tenuta Vallocaia, Bindella Sangiovese DOCG</i>	Rubinroter Wein mit einem Duft nach Brombeeren, Kirschen und Röstnoten. Schönes Tannin und langer Nachhall.	Würzige italienische Vorspeisen	75 cl 61
MARCHESI ANTINORI <i>Marchesi Antinori Firenze Tenuta Tignanello Chianti Classico</i>	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	75 cl 79
CHIANTI CLASSICO DOCG <i>Castello di Meleto Toscana Sangiovese, Merlot</i>	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	75 cl 47



Rotwein / Vino rosso

Italien – Toskana

		FOODPAIRING	cl CHF
PÈPPOLI CHIANTI CLASSICO <i>Marchesi Antinori Firenze</i>	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, herzhaftes Risottos	75 cl 52
"HEBA" MORELLINO DI SCANSANO <i>95% Sangiovese 5% Syrah Fattoria di Magliano</i>	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	75 cl 55
LE VOLTE DELL' ORNELLAIA IGT <i>Tenuta Ornellaia Toscana Barrique</i>	Die verschiedenen Traubensorten Merlot, Sangiovese und Cabernet Sauvignon werden separat vergoren. Der Jungwein reift, während 10 Monaten in 2-4-jährigen Barriques, die zuvor für die Vinifikation von Ornellaia verwendet wurden.	Pasta Gerichte mit Fleisch, Kaninchen	75 cl 66
SASSICAIA <i>Tenuta San Guido Bolgheri Sassicaia Toscana Barrique 2018</i>	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 einfuhr. 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	75 cl 410

Italien – Venetien

		FOODPAIRING	cl CHF
AMARONE DELLA VALPOLICELLA <i>Corte Giarà Cantina Allegrini Barrique</i>	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	75 cl 93

Italien – Sizilien

		FOODPAIRING	cl CHF
LAMURI DOCG <i>Nero Avola Tasca Almerita Barrique</i>	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	75 cl 44



Rotwein / Vino rosso

Frankreich

FOODPAIRING

cl | CHF

CHÂTEAU CLARKE LISTRAC AC

*Baron Rothschild |
Bordeaux Merlot,
Cabernet Sauvignon
Barrique*

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

Entrecôte, Lamm,
Hartkäse

75 cl | 91

Continental

FOODPAIRING

cl | CHF

CARABANTES

*Chile | Aconcagua
Shiraz | Vina von
Siebenthal*

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 angeheimes Finale.

Geflügel, Lamm, Rind

75 cl | 65



Schaumwein

Spumanti Tessin/Italien

		FOODPAIRING	cl CHF
NOIR BRUT SPUMANTE <i>Bianco Delea Vini Losone</i>	Tessiner Chardonnay- und Pinot Noir-Trauben. Lange Gärung im Autoklaven nach der Charmat-Methode. Reifung auf Hefen 30 Monate.	Fischgerichte, helles Fleisch, mediterrane Risottos	75 cl 56
FRANCIACORTA BOSIO <i>Bosio Corte Franca</i>	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	75 cl 77
PROSECCO TREVISO DOC <i>Le Contesse Treviso</i>	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	75 cl 46 10 cl 7.5
BRIOSO BRUT <i>Zanini Vini Brissago Merlot Spumante</i>	100% Merlot Trauben weiss gekeltert. Klassische Methode. 12 Monate auf den eigenen Hefen gereift. Strohgelb mit leicht grünen Reflexen. Am Gaumen trocken und sehr elegant	Aperitif, See- und Meeresfische	75 cl 67 10 cl 10
MOSCATO DOC CERETTO BIO <i>Cantina Ceretto, Alba</i>	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	37,5 cl 29

Champagner

		FOODPAIRING	CHF
LAURENT PERRIER BRUT <i>Champagne Reims Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	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 Meeresfrüchtplatten.	Aperitif, Geflügel Gerichte, Fisch	37.5 cl 57 75 cl 94 150 cl 198 Magnum