



Lieber Eichberg-Gast

Wie heisst es doch so schön in alten Sprichwörtern:

Eine Mahlzeit ohne Wein ist wie ein Tag ohne Sonne.

Die Sonne können wir Ihnen leider nicht jeden Tag bieten, dafür kredenzen wir aber gerne zu jeder Mahlzeit einen guten Tropfen für Sie aus unserem Keller. Stöbern Sie nach Herzenslust durch unser Angebot und geniessen Sie Ihren Favoriten in aller Ruhe. Neu sind einige hervorragende Bio-Weine in unserem Angebot – ein ökologisch genussvolles Weinvergnügen.

Wein erfreut des Menschen Herz.

Damit Sie Ihr Herz mit Ihrem Lieblingstropfen erfreuen können, aber nicht die ganze Flasche in unserem Restaurant trinken möchten, dürfen Sie die angebrochene Flasche gerne mit nach Hause nehmen. Geniessen Sie den Rest zu Hause in Gedanken an ein paar schöne Stunden bei uns.

Nun wünschen wir Ihnen viel Freude und Sonne im Herzen bei der Auswahl und beim Genuss Ihres Lieblingsweines!

Alle Preise inkl. 8% MWSt.  
Sofern nicht anders angegeben, gelten alle Preise für 75cl-Flaschen.



## 7 dl- Qualität im Offenausschank

Geniessen Sie Spitzenweine glasweise. Damit die Qualität bis zum letzten Tropfen erhalten bleibt, verschliessen wir die Flaschen nach dem Ausschanken jeweils wieder fachgerecht mit einem Vakuumzapfen.

### WEISSWEINE

		10cl	Flasche
<b>Brestenberger Chardonnay</b> Weingut Lindenmann, Seengen	2010	Fr. 7.30	Fr. 49.-
<b>José Pariente DO bianco</b> Dos Victorias, Spanien	2010	Fr. 7.30	Fr. 49.-

### ROTWEINE

<b>Ticino Merlot DOC Vallombrosa</b> Claudio Tamborini, Castelrotto, Tessin	2009	Fr. 7.90	Fr. 53.-
<b>Kaid Syrah Sicilia IGT</b> Alessandro di Camporeale, Sizilien	2007	Fr. 9.70	Fr. 65.-
<b>Fabelhaft</b> Douro DOC, Dirk Niepoort, Portugal <i>Ein Wein, wie sein Name sagt... einfach fabelhaft.</i>	2008	Fr. 7.90	Fr. 52.-
<b>Château Ferrière</b> Grand Cru Classé <i>Hoch entwickelt, genussvoll und grosszügig, Geschmacksrichtungen von Vanille und Mokka anzeigend. Schöne Farbe, reizende Nase. Harmonisch und leicht, reif und stilvoll.</i>	1999	Fr. 10.90	Fr. 78.-



## Raritäten und Spezialitäten

(NUR WENIGE FLASCHEN IN UNSEREM KELLER)

### WEISSWEINE

<b>St. Saphorin Roche Vignes</b> B. Bovy, Schweiz	2006	Fr. 48.-
<b>Meursault</b> Domaine J. Faiveley, Côte d'Or, Frankreich	2004	Fr. 85.-
<b>Small Hill Cuvée weiss</b> Leo Hillinger, Oesterreich	2007	Fr. 48.-
<b>Basa</b> Compagñia de Vinos Telmo Rodriguez, Logroño, Spanien <i>Ein bekömmlicher, leichter und fruchtiger Weisswein.</i>	2006	Fr. 45.-
<b>Vin de Florence</b> Vergelegen, Stellenbosch, Südafrika <i>Ein fruchtiger und süffiger Weisswein.</i>	2008	Fr. 43.-
<b>Mimosa Sauvignon blanc</b> Bernhard Hess, Mimosa Lodge Montagu, Südafrika <i>Knackig frisch mit einem angenehmen Alkoholgehalt von 12%. Rassig, fruchtig, elegant mit schönem Biss und Abgang.</i>	2008	Fr. 47.-



## ROTWEINE

<b>Sassi Grossi, Merlot Ticino</b> Gialdi SA, Mendrisio, <b>Schweiz</b>	2006	Fr. 77.-
<b>Nuits-Saint-Georges</b> Clos des Argillières, Bouchard Père & Fils, <b>Frankreich</b> <i>Ohne aggressive Gerbstoffe, präsentiert er im Gaumen Weichseln, Trüffel, aber auch Zwetschgen und Schokolade. Besticht durch Fülle und Körper, die aber von harmonischer Feinheit und Eleganz begleitet wird.</i>	1996	Fr. 78.-
<b>Gevrey-Chambertin</b> Domaine Henri Rebourseau, <b>Frankreich</b> <i>Der Boden an der Côte de Nuits ist leicht kalkhaltig mit Mergel als Unterboden. Hier wachsen grosse, reiche und vollmundige Rotweine die den Ruhm des Burgunders begründen. Nicht umsonst war der Gevrey-Chambertin der Lieblingswein Napoleons I.</i>	1999	Fr. 82.-
<b>Chianti Classico Scassinò DOCG</b> Terrabianca, <b>Italien</b>	2005	Fr. 53.-
<b>Il Merlino IGT</b> Walter und Natalie Fromm-Mola, Marcialla <b>Italien</b> <i>Im Barrique ausgebaut, Gran Menzione Auszeichnung der 2<sup>o</sup> Rassegna Vini Bio 2005. Schwere, reife, dunkle Früchte, im Hintergrund rauchige Note. Ein breiter vollmundiger Auftakt, ergänzt durch einen gaumenfüllenden Schmelz im Mittelteil, wird durch die wunderschöne Süsse der reifen Merlottraube und weichem Tannin im Abgang vollendet.</i>	2004	Fr. 59.-
<b>Policalpo barrique VdT</b> Cascina Castlet, Piemont, <b>Italien</b> <i>Nach der Herstellung nach traditioneller Art reift er für etwa 12 Monate in kleinen Fässern, verfeinert sich noch in der Flasche und wird im zweiten Jahr nach der Lese zum Verkauf freigegeben. Weich, samtig, mit leichtem Vanille- und Gewürzaroma, ist er zur langen Lagerung bestens geeignet.</i>	2001	Fr. 63.-
<b>il Cavagliere</b> (Flaschenqualität) <i>Traubensorte: Ruche di Castagnole</i> Monferrato, Scurzolengno, <b>Italien</b>	2007	50 cl Fr. 32.-



# Eichberg

## Rioja Gran Albina Reserva

1996

Fr. 78.-

Rjoja Alta Bodegas Riojanas, **Spanien**

*Grosser, aussergewöhnlicher Wein im modernen Stil. Vollaromatisch und fruchtig mit schöner Holznote. Schöne Struktur am Gaumen, konzentriert mit geschmeidigen Tanninen, rund und harmonisch. Breites, nachhaltiges Finale. Ein grosser Rioja mit Charakter und Persönlichkeit.*

## Classique Rouge

2004

Fr. 54.-

Rupert & Rothschild, **Südafrika**

*Traubensorten Cabernet Sauvignon und Merlot, junges Bordeauxrot, in der Nase vielschichtiges Spiel zwischen dunklen und roten Beeren, gut integriertes Holz, Pflaumentöne und Gewürze.*

## Baron Edmond

2001

Fr. 73.-

Rupert & Rothschild, **Südafrika**

*Dichtes Bordeauxrot mit schöner Tiefe, nobler Ton von schwarzen Johannisbeeren, darunter eine leichte Merlot-Süsse. Der Baron Edmond, ein Blend aus Cabernet Sauvignon und Merlot macht mit seiner reifen Frucht und seiner ausgezeichneten Balance jetzt und in Zukunft Spass, die gepflegte Tafel zu begleiten.*



## Champagner und Schaumweine

### CHAMPAGNER

<b>Laurent Perrier</b>	75cl	Fr. 82.-
Brut	38cl	Fr. 42.-

### SCHAUMWEINE

<b>Prosecco di Valdobbiadene DOC</b>	75cl	Fr. 49.-
Casa Vinicole Botter Carlo	10cl	Fr. 8.20
<i>Blasses gelb in der Farbe, im Glas zeigt er eine feine Perlung. Feine Fruchttöne nach Melonen und Pfirsich, sehr elegante Erscheinung. Rund und angenehm prickelnd.</i>		

## Weisse und rote Süssweine

<b>Remiger Blauburgunder Strohwein</b>	2008	38 cl Fr. 42.-
Weinbau Hartmann, Remigen		
<i>Ein auserwähltes und restlos gesundes Traubengut wird in der Kelterei zirka vier Wochen zur Trocknung ausgelegt. Durch die Lufttrocknung konzentrieren sich Zucker, Aromen und Extrakte. Nach der alkoholischen Gärung von zirka 13 Volumenprozent Alkohol und mehr, verbleibt noch eine gewisse Restsüsse, die den Wein mit unglaublicher Fülle für spezielle Momente im Leben bestimmt!</i>		

<b>Sauternes, AOC</b>	2006	38 cl Fr. 43.-
Grand Cru Classé, Pierre Castéja		
Château Doisy-Védrières		
<i>Unter den süssen Weinen der Welt ist Sauternes eine Garantie für Kraft, Eleganz und Grandeur. Mit seiner goldenen Farbe und Aromen nach Honig, eingemachten Früchten und geröstetem Holz ist dieser Sauternes ungemein blumig, mitunter rassig und fruchtig. Er ist ein idealer Begleiter eines feinen Desserts und bildet den krönenden Abschluss Ihres kulinarischen Erlebnisses auf dem Eichberg.</i>		



## Weissweine

### SCHWEIZ

#### AARGAU

**Brestenberger Riesling x Sylvaner** 2009 Fr. 43.-  
Weingut Lindenmann Seengen  
*Frischer, blumig-süffiger Weisswein mit angenehmem Muskataroma, passt hervorragend als Apéro, zu Fisch und hellem Fleisch*

**Brestenberger Chardonnay** 2010 Fr. 49.-  
Weingut Lindenmann Seengen  
*Hat eine Nase nach reifem Obst, aber auch ananasfrische Komponenten sind zu finden, sehr voll und lang im Abgang*

**Remiger Sauvignon blanc** 2008 Fr. 49.-  
Bruno Hartmann, Remigen  
*Der exotische Weisswein mit Mango- und Litschi-Düften. Sein vielstrukturierter Körper zeigt auf eine lange Lagerfähigkeit hin.*

#### OSTSCHWEIZ

**Edelweiss BIO** 2010 Fr. 42.-  
CULTIVA Bio Weingut Strasser, Stammheim

#### WALLIS

**Johannisberg „Weidmannstrunk AOC“** 2009 Fr. 46.-  
Adrian Mathier, Salgesch

**Cuvée Madame Rosmarie** 2009 Fr. 55.-  
Adrian Mathier, Salgesch  
*Assemblage von Petite Arvine, Salvagnin, Hermitage und Pinot blanc  
Für die schöne Säure und die leichte Pfeffernote ist die Petite Arvine verantwortlich.*

**Petite Arvine du Valais AOC** 2008 Fr. 55.-  
Adrian Mathier, Salgesch



## WAADT

### **Epesses „La République AOC**

Fonjallaz SA

*Er zeichnet sich aus durch seine fruchtigen und floralen Aromen, eine robuste Konstitution und eine ausgeprägte Weinigkeit. Sein runder Körper wird noch betont von seiner samtigen Textur.*

2009

Fr. 51.-

2008

38 cl Fr. 27.-

### **Dézaley Médinette Grand Cru**

Louis Bovard

*Leuchtendes Goldgelb, im Gaumen mineralisch, feinwürzig, mit milder Säure, ausgewogen und anhaltend. Passt perfekt zur feinen Schweizer Küche.*

2008

Fr. 58.-

### **Aigle "Les Murailles"**

H. Badoux

*Aigle gehört zu den bekanntesten Gemeinden im Chablais. Der „Les Murailles“ besitzt eine seidige Struktur, fruchtig, dicht und geschmeidig am Gaumen. Bemerkenswerte Harmonie und Intensität. Elegant und lieblich. Diesen kräftigen, trockenen Chasselas-Wein genießt man am besten zu Fisch und hellem Fleisch.*

2008

Fr. 56.-

2008

38cl Fr. 29.-

## ITALIEN

### FRIUL

### **Pinot Grigio Collio DOC**

Tenuta Villanova

*Helle blassgelbe Farbe. Sehr feingliedriges Bouquet, das nach exotischen Früchten und Blüten duftet.*

2009

Fr. 45.-



## OESTERREICH

### BURGENLAND

**Sauvignon blanc Aumann** 2008 Fr. 49.-  
Leopold Aumann, Thermenregion Österreich

## SPANIEN

**Sauvignon blanc Rueda MENADE BIO** 2010 Fr. 44.-  
Sitios de Bodega, Ricardo Ganz, Spanien

**José Pariente DO bianco** 2010 Fr. 49.-  
Dos Victorias  
*Der José Pariente wurde zum besten spanischen Weisswein des Jahres erkoren. In der Farbe schönes Zitronengelb mit grünlichen Reflexen. Elegantes, klares und frisches Bouquet nach Früchten und blumigen Noten.*

## AUSTRALIEN

**Koonunga Hill** 2007 Fr. 47.-  
Penfolds, Barossa Valley  
*Schöne leuchtende Farbe, frisches Bouquet nach Melonen und Nektarinen duftend. Feine Tannine, ausgewogen und harmonisch, weicher und sauberer Abgang. Ein sehr angenehm zu trinkender Wein, in einem sehr guten Preis-Leistungsverhältnis. 88 Punkte Wine Spectator.*

## SÜDAFRIKA

**Mulderbosch Sauvignon blanc** 2009 Fr. 49.-  
Stellenbosch  
*In Nase und Gaumen eine breite Palette von Fruchtaromen, wie Stachelbeeren und Guavas. Aromen von grünem Pfeffer und eine leicht grasige Art unterstützen den Fruchtcharakter. Spritzig, rassig, sehr erfrischend. Ein Spitzenwein, gemäss John Platter's zum Besten gehörend, was es zu kaufen gibt.*



## Roséweine

### SCHWEIZ

#### AARGAU

#### **Brestenberger Rosé**

Weingut Lindenmann Seengen

*Frischer, fruchtiger Rosé aus Blauburgunder Trauben, eine willkommene Abwechslung für jung und alt. Typischer Sommerwein, beliebt als Apéro, passt zu allen Gerichten*

2009

Fr. 43.-

#### NEUENBURG

#### **Oeil de Perdrix Neuchâtel**

Samuel Châtenay

2009

Fr. 47.-



## Weine aus biologischem Anbau

### WEISSE BIO-WEINE

#### **Schiller Cuvée Rosato**

Bio Weinbau, Familie Strasser, Stammheim

2010

10cl Fr. 5.50  
50cl Fr. 27.-

#### **Edelweiss**

CULTIVA Bio Weingut Strasser, Stammheim

*Klimafreundlicher Ostschweizer weisser Landwein aus naturgesunden Trauben.*

*Ein helles Gelb mit grünen Reflexen. Ein zartes und doch intensives, sinnliches Bouquet. Im Mund frisch und fruchtig. Die präsente Säure spielt mit einem Hauch von Süsse. Der Geschmack bleibt lange im Gaumen, so als hätte man ein fruchtiges Zältli gelutscht.*

*Edelweiss ist eine kunstvolle Assemblage aus den Rebsorten Seyval Blanc, Excelsior, Phönix und Solaris. Diese Sorten sind resistent gegen Pilzbefall. In den Reben finden deshalb viel weniger Pflanzenschutzfahrten statt, was der Umwelt nachhaltig zugute kommt.*

*Die biologisch-dynamische Pflege fördert zudem die Biodiversität.*

2010

Fr. 42.-

#### **Sauvignon blanc Rueda MENADE**

Sitios de Bodega, Ricardo Ganz, Spanien

*Dieser Wein verfügt über alles, was einen Sauvignon auszeichnet: Der Duft nach Cassis, Stachelbeeraromen und viel Finesse. Perfekt gekeltert von den drei Sanz-Geschwistern, bietet er ein grosses Trinkvergnügen. Er passt besonders gut zu Fischgerichten.*

2010

Fr. 44.-



## ROTE BIO-WEINE

### **Léon Millot**

Bio Weinbau, Familie Strasser, Stammheim

*Aus Trauben um 100° Oechsle, voller Sonne, fruchtig, mit feinen Tanninen und warmen, südlicher Aromatik von Schwarzbeere begleitet dieser abgerundete Rotwein jede feine Mahlzeit.*

2010

10cl Fr. 5.80

50cl Fr. 28.-

### **Edelrot**

CULTIVA Bio Weingut Strasser, Stammheim

*Die Farbe erinnert an einen Blauburgunder, klar, hell und rubinrot funkelnd im Glas. Das Bouquet ist blumig und einladend, der Geschmack fruchtig und erfrischend. Der Wein hat wenig Gerbstoffe und erweist sich deshalb als ausgesprochen süffig.*

*Edelrot ist eine kunstvolle Assemblage aus den Rebsorten Léon Millot, Maréchal Foch, Cabernet Jura und Muscat bleu. Diese Sorten sind resistent gegen Pilzbefall. In den Reben finden deshalb viel weniger Pflanzenschutzfahrten statt, was der Umwelt nachhaltig zugute kommt. Die biologisch-dynamische Pflege fördert zudem die Biodiversität.*

2010

Fr. 42.-

### **Barbera d'Asti**

Vigneto Gustin, Italien

*In den steilen, südlich exponierten Rebberg gedeiht ein grossartiger Barbera von tiefvioletter Farbe mit einem vollen, lang anhaltenden Geschmack. Die natürliche Eigenschaft des Barbera rundet die ausgeprägten Säuren ab. Der Wein wird während anderthalb Jahren im Fass ausgebaut.*

2004

Fr. 53.-

### **Finca Enguera**

Crianza Bio Wein aus Valencia, Spanien

*Finca Enguera Crianza ist eine Assemblage aus 50 % Monastrell und 30 % Tempranillo, ergänzt mit Syrah und Merlot. Der Wein wird ausgebaut in Barriquen aus amerikanischer Eiche. Er funkelt rubinrot. Das intensive Bouquet ist fruchtig und schmeichelt, dank dem Ausbau in Eichenholzfässern, mit Noten von Vanille und Kokosnuss. Kraftvoll und sanft zugleich und lang anhaltend im Abgang, vermittelt er uns den Eindruck, einen wunderbaren Wein getrunken zu haben.*

2009

Fr. 42.-

### **Vinya Laia**

Albert I Noya, Catalunya Spanien

*Traubensorte: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Cariñena, Tempranillo, Der 2000er ist nicht nur symbolisch «rund», sondern auch sehr zugänglich und vielfältig in der Aromatik. Rubinrot; komplexes Bukett, dunkle Beeren, Schokolade, feinstoffig und aromatisch im Gaumen; wunderschöne Harmonie! Ein herrliches Trinkvergnügen - viva Laia!*

2007

Fr. 49.-



## Rotweine

### SCHWEIZ

#### AARGAU

**Brestenberger Pinot noir** 2010 Fr. 47.-

Weingut Lindenmann Seengen

*Vollmundig samtiger Rotwein mit feinen Gerbstoffen, passt zu gutbürgerlichen Gerichten aus der Region.*

**Brestenberger Garanoir** 2009 Fr. 49.-

Gamay x Reichenstein, Weingut Lindenmann Seengen

*Würziger, dunkler Rotwein erinnert manchmal an Pfeffer oder an Kirsche, ideal zu dunklem Fleisch.*

**Brestenberger Regent** 2009 Fr. 49.-

Weingut Lindenmann Seengen

*tiefroter, fruchtiger, gerbstoffbetonter Rotwein, passt hervorragend zu Pastagerichten.*

**Brestenberger Pinot noir Barrique** 2008 Fr. 58.-

Weingut Lindenmann Seengen

**Sommerhalder Spätlese „Aargauer Kochgilde“** 2007 Fr. 55.-

Bruno Hartmann, Remigen

*Gewachsen auf kalkhaltigen, trockenen Böden. Die Struktur des Blauburgunders privilegiert die Fruchtigkeit, die geschmeidige Eleganz und die schön umhüllten Gerbstoffe.*

**Unicus** 2008 Fr. 58.-

Bruno Hartmann, Remigen

*Diese Cuvée aus Cabernet Dorsa, Garanoir, Blauburgunder und Dornfelder weckt Aromen von dunklen Beeren, etwas Kirschen und wenig Vanille und hat gut eingebundene, weiche Tannine. Der Wein mit der einzigartigen Künstleretikette passt hervorragend zu zarten Fleischgerichten.*

#### OSTSCHWEIZ

**Edelrot BIO** 2010 Fr. 42.-

CULTIVA Bio Weingut Strasser, Stammheim



## GRAUBÜNDEN

**Jeninser** 2008 Fr. 49.-  
DIVINO

**Malans Pinot Noir Barrique** 2009 Fr. 61.-  
DIVINO

## WAADT

**Epesses La République** 2009 Fr. 49.-  
Patrick Fonjallaz

## WALLIS

**Pinot noir Nouveau Salquenen** 2010 Fr. 46.-  
Adrian Mathier

**Cuvée Madame Rosmarie** 2009 Fr. 58.-  
Adrian Mathier 2008 38 cl Fr. 31.-

*Der Cabernet Sauvignon verleiht der Cuvée Madame Rosmarie ihren fruchtigen Geschmack. Der Humagne rouge mit seinen herben, rustikalen Tanninen gibt ihr seine Rasse. Der Syrah ist verantwortlich für die feine Pfeffernote. Der Pinot Noir verbindet diese drei Weine. Mit seiner Eleganz rundet er die Cuvée auf diskrete, subtile Art zu einem wunderschönen Tropfen ab, der von vielen Geniessem sehr geschätzt wird.*

**Humagne Rouge** 2009 Fr. 56.-  
Adrian Mathier

*Der Humagne Rouge gehört zu den ältesten Trauben im Wallis. Dieser kräftige Rotwein wird zu Wild, dunklem Fleisch oder kräftigem Käse getrunken.*

## TESSIN

**Merlot Ticino Vallombrosa** 2009 Fr. 53.-  
Tamborini



## OESTERREICH

### BURGENLAND

#### **Small Hill Cuvée rot**

Leo Hillinger

2008

Fr. 48.-

#### **Hill 1 (Geheimtipp, ein ganz edler Wein!)**

Leo Hillinger

2006

Fr. 82.-

## FRANKREICH

### BEAUJOLAIS

#### **Fleurie Château Déduits AC**

G. Duboeuf

*Rubinrot funkelnde Farbe, feinblumig, herrliche Gamay-Frucht. Er zeichnet sich durch seinen typischen Charakter und das ausgeprägte Bukett aus, das Aromen von reifen Früchten verströmen lässt. Er ist ausgewogen und rund im Abgang. Ein schmeichelhafter Vertreter aus dem Beaujolais.*

2008

Fr. 49.-

### COTE DE BEAUNE

#### **Savigny les Beaune AC**

Louis Latour

*Der Wein, der eigentlich jung bereits trinkreif ist, ist sehr fruchtig und leicht bis mittelschwer. Er hat eine dezente Fülle verbunden mit einem delikaten Pinot Noir-Bouquet und einem leicht erdigen Charakter.*

2007

Fr. 59.-

### COTES DU RHONE

#### **Châteauneuf-du-Pape**

Domaine de Villeneuve

*Duft nach roten Früchten und würzigen Aromen (Pfeffer, Zimt), dezenter Holzton, kräftiger Körper, weiche, jedoch präsenre Gerbstoffe, langer charaktervoller Abgang. Harmonie: Zu kräftigen Fleischgerichten sowie als Begleiter zu Käsespeisen.*

2005

Fr. 67.-



## BORDEAUX

### **Bordeaux zu Top-Preisen**

Die Preisspirale bei Bordeaux-Weinen dreht sich immer höher. Wir möchten etwas dagegen unternehmen und bieten Ihnen deshalb Spitzenweine zu Spitzenpreisen an. Nutzen Sie die Gelegenheit, wieder einmal einen Bordeaux mit einem tollen Preis-Leistungsverhältnis zu genießen!

### **MEDOC**

<b>Château Citran</b> Cru Bourgeois Médoc AC	2001	Fr. 54.-
---	------	----------

<b>Château Ramafort</b> Cru Bourgeois, Propriétaire à Blaignan	1999	Fr. 62.-
<i>Gehörte bis 1990 zur Domaine Lafite Rothschild. Tiefdunkle Farbe, hochkonzentriertes Bukett von Holz, Trockenfrüchten und Gewürzen. Voller Körper mit reifen Tanninen und einem langen, intensiven Nachgeschmack. Je 50 % Cabernet Sauvignon und Merlot.</i>	2005	38 cl Fr. 32.-

### **GRAVES**

<b>Château de Fieuzal</b> Pessac-Léognan, Grand Cru Classé	1999	Fr. 82.-
---	------	----------

*In der Farbe tiefes Granatrot, das ebenso ausdrucksvoll ist wie das Bouquet von reifen roten Früchten und geröstetem Brot. Der Geschmack zeigt sich einschmeichelnd und komplex und wird von soliden Tanninen getragen. Der Wein eignet sich ausgezeichnet zu charaktervollen Gerichten.*

<b>Château Haut-Bailly</b> Grand Cru Classé	2000	Fr. 92.-
--	------	----------

*Fest gefügter, muskulöser Wein mit intensiven Aromen von Johannisbeeren und Kirschen, Rauch, Erde und einem Hauch Trüffel. Leichter bis mittlerer Körper, moderates Tannin. Hochelegant!*



## PAUILLAC

### Château Batailley

Grand Cru Classé

*Die Castéjas, die dieses schöne Gut führen und die Gruppe Borie-Manoux leiten, sind bestimmt die älteste Familie, die noch immer Weinberge in der Appellation besitzt. Der Château Batailley hat eine schöne tiefrote Farbe mit lebhaften, strahlenden rubinroten Reflexen und entfaltet einen klaren Duft mit Frucht- und Holznoten. Im fülligen, voluminösen Geschmack zeigen sich bemerkenswerte Cabernet-Aromen, bevor er in einen langen pfeffrigen Abgang übergeht.*

2000

Fr. 69.-

2001

38cl Fr. 36.-

## SAINT JULIEN

### Château Villars

Grand vin de Bordeaux, Fronsac AC

*Ein Geheimtipp aus dem Fronsac. Intensive, reife Frucht. In der Nase Pflaumen und Blüten. Weiche Gerbstoffe im langen Finale. Ein solider Wein, der Spass macht*

2001

Fr. 55.-

### Château Gloria

Appellation St. Julien contrôllée

*Die Gemeinde St.-Julien bringt feinfruchtige, noble Weine hervor, so wie dieser Gloria 2000. In der Nase Kirschen, Holunder, Mokka und feine Rauchnote, begleitet von perfektem Cabernet/Merlot-Parfüm.*

2000

Fr. 78.-

### Château Talbot

4<sup>ème</sup> Cru Classé

*Ein toll gemachter St-Julien. Im Glas tiefdunkles verspieltes Rot mit violetten Reflexen. In der Nase Aromen nach reifen Beeren und Rosinen sowie etwas Kaffee. Ein sehr gut gemachter St-Julien, der ein Paradebeispiel für die Kombination von Konzentration und Eleganz darstellt.*

2001

Fr. 76.-

### Château Beychevelle

4<sup>ème</sup> Grand Cru classé

*Dieser Wein bildet ein Bouquet, dessen Komplexität genussvolle Noten von geröstetem Brot und Erdbeerkonfitüre noch steigern. Am Gaumen findet man Reichtum und Ausgewogenheit mit einem köstlichen Geschmack. Ein grosser Saint-Julien.*

1999

Fr. 78.-



## MARGAUX

### Château du Tertre

Grand Cru Classé

*Der Château du Tertre überzeugt durch seine dunkle tiefe Farbe und sein Bouquet nach Brombeeren, kandierten Kirschen und den für die tolle Blaubeerigkeit verantwortlichen Heidelbeeren, welche von delikaten Röstnoten unterstützt werden. Im Gaumen feines Holz und gut eingebundenes Tannin. Mit diesen Anlagen positioniert sich der Château du Tertre im oberen Margaux-Mittelfeld.*

2000

Fr. 78.-

### Château Ferrière

Grand Cru Classé

*Hoch entwickelt, genussvoll und grosszügig, Geschmacksrichtungen von Vanille und Mokka anzeigend. Schöne Farbe, reizende Nase. Harmonisch und leicht, reif und stilvoll.*

1999

Fr. 78.-

### Château Prieure Lichine

Grand Cru Classé

*Ein wahres Pfauenrad von feinsten Aromamolekülen entströmt dem Glas. Schwarze Johannisbeeren, Pfeffer und Zwetschgenschalen bilden das Grundgerüst für diesen langlebigen Tropfen mit fast kalifornischer Cabernet-Wucht.*

2000

Fr. 79.-

2005

38cl Fr. 49.-



## ITALIEN

### PIEMONTE

#### **Barbera d'Asti BIO**

2004

Fr. 53.-

Vigneto Gustin, Italien

*In den steilen, südlich exponierten Rebberg gedeiht ein grossartiger Barbera von tiefvioletter Farbe mit einem vollen, lang anhaltenden Geschmack. Die natürliche Eigenschaft des Barbera rundet die ausgeprägten Säuren ab. Der Wein wird während anderthalb Jahren im Fass ausgebaut.*

#### **Monterovere (Deutsch "Eichberg")**

2007

Fr. 54.-

Monferrato, Scurzolengno Italien

*Barbera, Cabernet und Nebbiolo bringen würdevolle Strenge und gute Struktur, Langlebigkeit und Feinheit, rund und weich.*

#### **Barolo DOCG Contrabasso**

1997

Fr. 82.-

BAVA

*Intensives Granatrot; Reichhaltige Fülle von Fruchtaromen, erinnernd an Waldbeeren bis Trüffel.*

*Bei Bava ist man der Meinung, dass ein grosser Wein neben Bouquet, Farbe und Geschmack auch so etwas wie einen Klang ausstrahlt. Deshalb wurde für die Charakterisierung der einzelnen Weine jeweils ein bestimmtes Instrument gesucht. Der Barolo ist Reich und voller Persönlichkeit wie ein Kontrabass. So trägt er auch den Kontrabass auf seinem Etikett.*

### VALPOLICELLA

#### **Amarone Valpolicella DOC**

2008

Fr. 69.-

Cantina sociale della Valpantena

2007

38 cl Fr. 39.-

*Der Amarone ist tiefrot mit granatfarbenen Nuancen. Im Bouquet Aromen von reifen und getrockneten Beeren, Tabak. Saftig und samtig, voll und rund mit langem Abgang. Für diesen Wein werden vollreife gesunde Trauben von Hand gelesen, dann auf Gittern in gut durchlüfteten Räumen bis tief in den Winter getrocknet und im Januar abgepresst. Traubensorten: Corvina, Molinara, Rondinella.*

#### **Sartori Regolo Rosso Veronese IGT**

2008

Fr. 55.-

"Der kleine Amarone"

Sartori di Verona



## TOSCANA

### Capoverso Rosso di Toscana IGT

2003

Fr. 63.-

Adriana Avignonesi

*Tiefes rot, feine Kirschnoten im Bukett mit feinem Vanille und Mandel-  
aromen unterlegt, am Gaumen kräftige, füllige und tiefe Struktur.*

### Campaccio Vino da Tavola

2007

Fr. 72.-

Terrabianca

2006

38cl Fr. 39.-

*Der Name des Weines Campaccio kommt von "campo", dem grossen  
Weinberg, und die Trauben der Reben von Campaccio wachsen in ei-  
nem "Terroir" mit alter Weinbautradition. Am dunklen Rubin, sieht  
man die Fülle und Kraft. Am feinen Bouquet erkennt man die vielen  
verschiedenen Aromen von Waldfrüchten mit harmonisch verbunde-  
nen Gewürznoten von edlem Holz, Kakao und aromatischem Tabak.  
Elegante und kraftvolle Struktur, mit reifem und sanftem Tannin und  
einem besonders harmonischen Abgang.*

### Il Tesoro IGT Merlot

2005

Fr. 76.-

Fattoria Terrabianca

*Der neue Spitzenwein von Roberto Guldener stammt von seiner neuen  
Tenuta IL TESORO in der Nähe von Marittima. Die tiefe satte Farbe des  
Weines zeigt die grosse Konzentration. Überwiegendes Fruchtroma  
mit Noten von Heidelbeeren und schwarzen Johannisbeeren, in har-  
monischer Verbindung mit den Gewürznoten von Kakao, Lakritze und  
den delikateren Aromen von Vanille, Tabak und gerösteten Mandeln.  
Im Gaumen voll und weich, mit langem Abgang und langanhalten-  
dem Aroma.*

### Tignanello VdT

2005

Fr. 142.-

Antinori

*Dieser Cru trägt den Namen des im Weingut Santa Cristina gelegenen,  
47ha grossen Rebgartens von TIGNANELLO. Das Weingut ist genau  
nach Süden ausgerichtet. Auf einer Höhe von 350 bis 400 Metern über  
Meer geniesst es ein ideales Mikroklima. Nach einem Barrique-Ausbau  
von 18 bis 24 Monaten ergibt die Heirat von Sangiovese (80%) und  
Cabernet (20%) einen ausgezeichneten Wein, der reich im Aroma, tro-  
cken, körperreich und samtig ist - ein Wein von grosser Eleganz und  
Würde. Er kann sich vor höchsten Auszeichnungen kaum wehren und  
erhält von Jahr zu Jahr die höchsten Noten.*

### Bolgheri Sabbiato Rosso

2008

Fr. 53.-

Sensi



## APULIEN

### Salice Salentino DOC

2004

Fr. 49.-

Apollonio

*Er hat ein dichtes Rubinrot. In der Nase zeigt er einen aromatischen Auftakt mit Cassisaromen. Viel Schmelz und süsse Frucht bilden den Hauptteil im Gaumen. Feine Röstaromen runden ihn ab. Der Abgang ist vielschichtig und lang.*

### Primitivo di Manduria

2008

Fr. 49.-

Lirica Consortio Produttori

*Mittleres Rubin, reife Nase mit Holznoten, getrocknete Trauben, Konzentration mit viel Kraft, jedoch vom Holz gezähmt, spürbares Holztaunin, gute Tiefe und langer fruchtiger Abgang.*

## SIZILIEN

### Santagostino Rosso IGT

2008

Fr. 53.-

Baglio Soria

*Der Santagostino Rosso ist ein Fruchtgigant, die Farbe Purpurrot, in der Nase reife schwarze Kirschen und am Gaumen ausgewogen, mit grandiosem Fruchtgeschmack und leichter Eichennote. Dieser Wein ist ein richtiger Geheimtipp.*

### Kaid Syrah Sicilia IGT

2007

Fr. 65.-

Alessandro di Camporeale

*Tiefdunkles Rot. Rauchige Nase mit Gewürznoten und Holz. Exotische Aromenvielfalt im Gaumen, vollmundig, dicht und reif. Ausgewogenes Säurespiel, 10 Monate in Barriques ausgebaut. Ein unvergleichlicher 2-Bicchieri Syrah für weltoffene Geniesser.*

### Cannonau di Sardegna DOC

2008

Fr. 47.-

Piero Mancini

*Leuchtendes, aufhellendes Rubinrot. Duftiges, fruchtiges Bouquet mit Himbeertönen. Im Gaumen fruchtig und elegant, bereitet viel Freude. Passt zu Geflügel, allen Arten von rotem und weissem Fleisch sowie zu jungen Hart- und Weichkäsen.*



## PORTUGAL

### **Fabelhaft**

Douro DOC, Dirk Niepoort

*Eine schaurig schöne Fabel des nach Wein dürstenden Raben Hans Hucklebein von Wilhelm Busch ziert die Etikette des neuesten Rotweins von Dirk Niepoort. Der fruchtig-frische, unverschämt gute „Fabelhaft“ des portugiesischen Starwinzers.*

2008

Fr. 52.-

### **Monte dos Cabaços**

Alentejo

*Traubensorte: Syrah, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional  
Im Glas dichtes, beinahe schwarzes Rot, mit violetten Reflexen. Im Gaumen stoffig und ungestüm mit präsenten Gerbstoffen, welche dem Wein ein gutes Rückgrat verleihen.*

2005

Fr. 57.-



## SPANIEN

### **Finca Enguera BIO**

2009

Fr. 42.-

Crianza Bio Wein aus Valencia, Spanien

*Finca Enguera Crianza ist eine Assemblage aus 50 % Monastrell und 30 % Tempranillo, ergänzt mit Syrah und Merlot. Der Wein wird ausgebaut in Barriquen aus amerikanischer Eiche. Er funkelt rubrinrot. Das intensive Bouquet ist fruchtig und schmeichelt, dank dem Ausbau in Eichenholzfässern, mit Noten von Vanille und Kokosnuss. Kraftvoll und sanft zugleich und lang anhaltend im Abgang, vermittelt er uns den Eindruck, einen wunderbaren Wein getrunken zu haben.*

### **Vinya Laia BIO**

2007

Fr. 49.-

Albert I Noya, Catalunya Spanien

*Traubensorte: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Cariñena, Tempranillo, Der 2000er ist nicht nur symbolisch «rund», sondern auch sehr zugänglich und vielfältig in der Aromatik. Rubinrot; komplexes Bukett, dunkle Beeren, Schokolade, feinstoffig und aromatisch im Gaumen; wunderschöne Harmonie! Ein herrliches Trinkvergnügen - viva Laia!*

### **Carmelo Rodero Roble DO**

2009

Fr. 49.-

Bodegas Rodero

Barrique

*Die unzerquetschten Tempranillo Trauben werden bei einer Temperatur von höchstens 27 Grad vergoren, wodurch dem Wein die tolle, dominante Frucht erhalten bleibt. Ungewöhnlich für einen Jungwein ist der kurze Ausbau in Barriques. Dieser verleiht ihm etwas mehr Tiefe. 88 Punkte im „Guia Penin“.*

### **Elias Mora Toro DO Semi Crianza**

2008

Fr. 49.-

Dos Victorias

*Der Elias Mora wird aus 100% Tinta de Toro vinifiziert, jedoch nur fünf Monate im Barrique ausgebaut. Undurchdringliche, fast schwarze Farbe, dichtes einladendes Bouquet mit Aromen von Pflaumen und Brombeeren. Im Gaumen kräftig, harmonisch und leicht verständlich mit weichem Abgang.*

### **Cigales DO Viña Concejo Crianza**

2005

Fr. 53.-

Bodegas y Viñedos Pilcar C.B. Valladolid

*Ein aus unserer Saisonkarte bekannter und sehr beliebter Wein.*



## Rioja Vina Albina Reserva

2004

Fr. 58.-

Rjoja Alta Bodegas Riojanas

*Rubinrote, leuchtende Farbe mit ziegelrotem Saum. Elegante Nase, harmonische Aromen mit Ausbaunoten und sortenspezifischen Nuancen. Fein und gut strukturiert im Mund, mit guter Säure und feinen Tanninen, sehr ausgeglichen. Dieser Rioja besteht aus 80 % Tempranillo, 15 % Mazuelo, 5 % Graciano.*

## Tinto Pesquera

2007

Fr. 67.-

Bodegas Alejandro Fernandez

*Sein erster Jahrgang war der 1975er, welcher sofort grossen Eindruck machte. Der Durchbruch kam 1986, als der 82er Tinto Pesquera in Amerika hohes Lob erntete. Ein typischer Pesquera ist dunkel und hat intensiven, reichhaltigen Geschmack mit viel Beerenfrucht, zartem Vanillearoma, kräftigem Charakter und minutenlang anhaltendem Abgang.*

## USA

### KALIFORNIEN

## Beringer Culinary Collection

2007

Fr. 54.-

Cabernet Sauvignon, Beringer

*In der Nase Aromen von Kirschen und Brombeeren. Am Gaumen Vanille- und Kräuternoten sowie angenehm weiche Tannine. Der Ausbau in Eichenfässern verleiht diesem Wein einen Hauch von Toast und Eiche. Harmoniert mit Lamm und gebratenem Fleisch.*

## CHILE

## Almaviva, Baron Philippe de Rothschild

1999

Fr. 135.-

Viña Concha y Toro, Chile

*Almaviva ist ein exzellenter Rotwein mit langjähriger Bordeaux Tradition. Der Wein wird aus drei noblen Traubensorten gekeltert. Die Assemblage besteht aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot. Der Wein wird in streng limitierter Auflage von Concha y Toro, Chile und Baronin Philippe de Rothschild produziert. Die Anbaufläche liegt in den bekannten Weinbergen von Puente Alto, südlich von Santiago (Chile). Es symbolisiert die Vision von Erde und Kosmos während der Mapuche Zeit. Die Kombination zwei grosser Traditionen garantiert einen Wein voller Freude und Perfektion.*

## Lapostolle Cuvee Alexandre

2006

Fr. 55.-

Lapostolle Santa Cruz, Chile

*Handgelesene Merlottrauben mit einigen Prozenten Carmeniére gemischt. Dies verleiht dem Wein noch mehr Eleganz. 12 Monate Barrique-Ausbau. Reiches Bouquet und voller Geschmack von Kirschen und Brombeeren mit einer Spur von Schokolade und würziger Eiche.*



Eichberg

[www.eichberg.com](http://www.eichberg.com)

## AUSTRALIEN

### **Koonunga Hill**

2007

Fr. 55.-

Penfolds

*80% Shiraz und 20% Cabernet Sauvignon. Dieser Wein hat ein beeriges und frutiges Aroma, seine Farbe ist purpurrot. Sein Körper ist frisch, harmonisch mit langem Abgang. Ausbau in Barrique aus amerikanischer Eiche.*

## SÜDAFRIKA

### **Beyerskloof Pinotage Reserve**

2007

Fr. 56.-

Stellenbosch

*Dichtes Purpurrot. Intensive Aromen nach Brombeeren und roten Früchten, fein unterlegt mit den Holnoten des Ausbaus. Ausgewogen und füllig im Körper.*

*Silberdiplom Weinprämierung Expovina 2008*

*4 ½ Sterne John Platter*

### **Mimosa Cabernet Sauvignon**

2009

Fr. 55.-

Bernhard Hess, Mimosa Lodge Montagu

*Ein wunderbarer Cabernet Sauvignon unter dem Mimosa Label. Nur die beste Qualität wird abgefüllt. Fruchtbetont mit schöner Dichte. Samtig und voll. Zeichnet sich durch Eleganz und Komplexität aus. Mit Entwicklungs-Potential.*



## Weine im Offenausschank

### WEISS

	10 cl	50 cl
<b>Brestenberger RxS</b> Weingut Lindenmann Seengen	5.-	25.-
<b>St. Saphorin "Cave trois soleils"</b>		28.-
<b>Fendant, la Cascatelle, Cave Emery</b>		24.-

### ROSÉ

	10 cl	50 cl
<b>Brestenberger Rosé "Renana" 2010</b> Weingut Lindenmann Seengen, 7 dl Qualität		28.-
<b>Schiller Cuvée Rosato 2010</b> Bio Weinbau, Familie Strasser, Stammheim	5.50	27.-

### ROT

	10 cl	50 cl
<b>Brestenberger Pinot noir</b> Weingut Lindenmann Seengen	5.-	25.-
<b>Dôle Emery „La Cascatelle“</b>		25.-
<b>Léon Millot 2010</b> Bio Weinbau, Familie Strasser, Stammheim Aus Trauben um 100° Oechsle, voller Sonne, fruchtig, mit feinen Tanninen und warmen, südlicher Aromatik von Schwarzebeere begleitet dieser abgerundete Rotwein jede feine Mahlzeit.	5.80	28.-

