

# Bankett-Weinkarte

## Weisswein

### Schweiz

<b>Mayenfelder Schloss Salenegg, Chardonnay</b> <i>Bündner Herrschaft</i>	2008	75cl	69.00 Fr.
<b>Saint-Saphorin „La Redoute“ AOC</b> <i>Obrist, Vevey</i>	2009	75cl	49.00 Fr.
<b>Yvorne „Clos du Rocher“ AOC</b> <i>Obrist, Vevey</i>	2009	75cl	51.00 Fr.
<b>Vallombrosa Bianco del Ticino</b> <i>Monticello Vini, San Pietro</i>	2008	75cl	48.50 Fr.
<b>Chardonnay du Valais „La Guérite“</b> <i>Maurice Gay, Chamoson</i>	2009	75cl	49.50 Fr.

### Frankreich

<b>Chassagne-Montrachet</b> <i>Marc Morey, Chassagne-Montrachet</i>	2007	75cl	74.00 Fr.
--	------	------	-----------

### Italien

<b>Alois Lageder Pinot Grigio</b> <i>Benefizium Porer</i>	2009	75cl	47.00 Fr.
<b>Roero Arneis</b> <i>Vietti</i>	2008	75cl	52.00 Fr.
<b>Leone D'Almerita, Chardonnay</b> <i>Tasca d'Almerita, Tenuta di Regaleali, Sclafina Bagni</i>	2008	75cl	49.00 Fr.



## Champagner und Schaumweine

**Prosecco Loredan Casparini** 75cl 49.00 Fr.  
*Col de Salici, Italien*

**Thienot Champagner, Brut** 75cl 72.00 Fr.  
*Alain Thienot, Reims, Frankreich*

## Rotweine

### Schweiz

**Mayenfelder Blauburgunder Schloss Salenegg** 2008 70cl 62.00 Fr.  
*Schloss Salenegg, Maienfeld*

**Saint-Saphorin Cuvée Jean-Jaques AOC** 2008 75cl 55.00 Fr.  
*Obrist, Vevey*

**Yvorne rouge „La Bastide“ AOC** 2009 75cl 56.00 Fr.  
*Obrist, Vevey*

**Runchet Merlot** 2009 75cl 47.00 Fr.  
*Carlo Tamborini, Lamone*

**Assemblage du Valais, Crête d'Or** 2008 75cl 49.00 Fr.  
*Maurice Gay, Chamoson*

**Assemblage du Valais, Masc** 2008 75cl 66.00 Fr.  
*Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon*

### Frankreich

**Gevrey-Chambertin AOC** 2002 75cl 89.00 Fr.  
*Jean Raphet & Fils, Gevrey-Chambertin*

**Charme-Chambertin Grand Cru, AOC** 2002 75cl 125.00 Fr.  
*Jean Raphet & Fils, Morey-Saint-Denis*



## **Italien**

<b>Alois Lageder Cabernet Sauvignon, Riserva</b> <i>Alois Lageder, Alto Adige</i>	2006	75cl	56.00 Fr.
<b>Löwengang, Cabernet Sauvignon</b> <i>Alois Lageder, Alto Adige</i>	2004	75cl	90.00 Fr.
<b>Amarone della Valpolicella Classico „Costasera“</b> <i>Agricola Masi, Valpolicella</i>	2005	75cl	83.00 Fr.
<b>Barbera d'Alba Vignota</b> <i>Conterno Fontino</i>	2008	75cl	59.00 Fr.
<b>Barolo</b> <i>Giacosa Fratelli</i>	2005	75cl	71.00 Fr.
<b>Chianti Classico, Riserva Barôncole</b> <i>San Giusto a Rentennano</i>	2004	75cl	57.00 Fr.
<b>Camastra, Nero d'Avola &amp; Merlot</b> <i>Conte Tasca d' Almerita, Sclafina Bagni</i>	2005	75cl	57.00 Fr.

## **Australien**

<b>Vasse Felix, Cabernet Sauvignon</b> <i>Vasse Felix Vineyards, Cowaramup, Western Australia</i>	2007	75cl	69.00 Fr.
<b>Penfolds Bin 707, Cabernet Sauvignon</b> <i>Penfolds Wines, Magill</i>	1997	75cl	98.00 Fr.

## **Dessertweine**

<b>Wehlener Sonnenuhr, Riesling Auslese</b> <i>Joh. Jos. Prüm, Wehlen, Mosel, Deutschland</i>	1998	37,5cl	38.00 Fr.
<b>Burg Rodenstein Huxelrebe, Beerenauslese</b> <i>Wolfgang Peth, Flörsheim, Rheinhessen, Deutschland</i>	2003	50cl	40.00 Fr.

**Die Bankett-Weinkarte besteht aus einem kleinen Zusammenzug unserer  
eigentlichen Weinkarte. Gerne beraten wir Sie bei einem persönlichen  
Gespräch über weitere Spezialitäten aus unserem Weinkeller.  
Jahrgänge und Preise können sich kurzfristig ändern.**

