



**SPANNORT**  

---

**R E S T A U R A N T**

# MENÜKARTE

WINTER 2023/24

# WILLKOMMEN

Lieber Gast, liebe Freunde, liebe Geniesser  
Das **SPANNORT**, Ihr und wir - das gehört zusammen.



Das **VERSPRECHEN**, unser Bestes zu geben...

...in der Küche beim Zubereiten unseres Angebots,  
...beim Verarbeiten der frischen und regionalen Produkte,  
...oder beim Anrichten der Köstlichkeiten.

Immer auf der Suche nach neuen Geschmäckern  
und überraschenden Kombinationen.

Wir freuen uns darauf, Euch mit Persönlichkeit durch eine abwechslungsreiche  
Menükomposition zu begleiten  
und zu begeistern.

Euer **RESTAURANT SPANNORT** Team

Jahrgangswechsel bei den Weinen vorbehalten.  
Preise sind in Schweizer Franken aufgeführt  
und beinhalten die Mehrwertsteuer von 7.7 % bis  
31. Dezember 2023. Ab 1. Januar 2024 wird  
die Mehrwertsteuer auf 8.1 % angehoben.

# DEKLARATION

## PRODUKTE

Fleisch	Metzger Gabriel AG, Wolfenschiessen
Fisch	Fischzucht Ennetmoos NW / Fischzucht Gotthard UR
Eier	Silvia Hurschler-Staub, Engelberg
Kartoffeln	Sepp Infanger, Engelberg
Tofu	Genossenschaft Tofurei Engel, Widen
Ravioli	Pastarazzi GmbH, Sarnen
Käse	Hurschler Molkerei, Engelberg
Geisskäse	Toni Odermatt, Stans
Sauerteigbrot	Christen Beck, Buochs
Kaffee	El Imposible Roasters GmbH, Horw
Tee	My Tea Shop, Sarnen / Chrütlianti, Alpnach Dorf

Wir halten unsere **Augen** stets offen,  
um mit **innovativen Produzenten**  
aus der **Region** zusammen zu arbeiten.

Haben Sie **Produkte**, die in unser RESTAURANT passen?

Bitte **sprechen Sie** uns darauf an.

Vielleicht ergibt sich eine erfolgreiche **Zusammenarbeit**.

## HERKUNFT

Rind	Schweiz	Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz	Ente	Entlebuch
Tofu	Schweiz	Zander	Uri
Eier	Engelberg		

## ALLERGIEN

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage. Unsere Gerichte sind gekennzeichnet:



Veganes Gericht



Laktosefreies Gericht



Glutenfreies Gericht

# SPANNORT WORTSCHATZ

Hummus	Kichererbsenpüree mit Sesampaste. Gemäss André soll «es» angeblich sehr gesund sein und jung halten.
Drei Nüsse für..	Unsere altbekannten Aperonüsse werden überholt. Neu eine Kombination aus süss, leichter Schärfe und salzig. Drei Nüsse für... ...Prinzessin Elenore.
eingemachte Früchte	Saisonale Früchte, die mit Zuckersirup sterilisiert werden. 1 Teil Wasser, 1 Teil Zucker, wenig Gewürze. Die Produkte sind alle saisonübergreifend einsetzbar.
ingelegtes Gemüse	Süss und sauer eingelegtes Gemüse. 1 Teil Wasser, 1 Teil Essig, 1 Teil Zucker. Die Produkte sind alle saisonübergreifend einsetzbar.
Markbein	Längs aufgeschnittener Rinds-Knochen im Ofen gebacken. Zur «Markbeinerfahrung» bieten wir entweder das Abflämmen mit Absinth oder White Port durch den Knochen zu einem kleinen Aufpreis an.
Stundenei	Hühnerei, das bei exakt 64.5° Celsius circa 1 Stunde gegart wird. Die Konsistenz vom Eigelb ist cremig.
Okaraballs	Tofumasse - Sie wird von uns mit Gewürzen und Kräutern gemixt und zu einer Praline geformt, anschliessend goldbraun gebacken.
Schokoladenkuchen	Achtung Geheimrezept. Hier müssen Sie den Chef persönlich für das Rezept fragen. Nur zu, wir sind transparent.
schwarze Nüsse	Grün gepflückte Baumnüsse, die einen Monat täglich gewässert und anschliessend mit einem Gewürzsirup sterilisiert werden. Ein Alternativprodukt aus den schwarzen Nüssen befindet sich auf unserem Wägeli «hausgemachter Noccino».
Chrütlianti	Die leidenschaftliche Produzentin ist Andrés Mami. Sie stellt wunderbare Produkte mit Allerlei vom Garten, Wald und Wiese her.

Für weitere Fragen  
zu unseren feinen  
Gerichten...  
...wenden Sie sich  
an uns, wir geben  
gerne Auskunft.

# APERRO ZUM EINWÄRMEN

Starten Sie entspannt  
mit einem **feinen** Snack.  
Dazu **empfehlen** wir Ihnen den «**Drink des Tages**».



## MARINIERTER OLIVEN

Grüne Oliven  
mit Hausmarinade

CHF 4



## HUMMUS

Kichererbsen-Püree  
mit Sesam

CHF 4



## DREI NÜSSE FÜR...

Nüsse, die süchtig machen

CHF 4



## KÄSE-MÖCKLI

Bergkäse

CHF 4.5



## WURST

Bauernhof Wurst von Bitzi Hof

CHF 5

EINMAL ALLES.  
CHF 19

# VORSPEISEN



## SPANNORT-SALAT

Blattsalat mit französischer Sauce  
dazu gelbe Randen, Kerne, Apfel  
und eingelegte Zucchetti

CHF 16



## MARKBEIN | KNOBLAUCH | PETERSILIE

Gebackenes Markbein  
mit Knoblauch  
und Petersilie

CHF 15

## RAVIOLI | RANDEN

Randen-Ravioli  
mit Tonis Geisskäse  
und eingelegte Randen

CHF 18



## RISOTTO | BIRNEN | BLAUSCHIMMEL

Risotto  
mit Birnenwürfel,  
Blauschimmelkäse  
und Baumnüsse

CHF 18



## KRAFTBRÜHE | SIEDFLEISCH | MILKEN

Hausgemachte Kraftbrühe  
mit Siedfleisch,  
Kalbsmilken  
und Kräuter

CHF 18

# HAUPTGÄNGE

## FLEISCHGERICHTE

### RINDS-HACKTÄTSCHLI | KARTOFFELN | JUS

Rinds-Hacktätschli  
mit hausgemachter Kalbsjus  
dazu Kartoffelstampf  
und Wintergemüse

CHF 39

### DUETT VOM SCHWEIN | POMMES FRITES | ANDRÉS MARINADE

Cordon Bleu mit Zitronensaft und marinierte Spare Ribs  
dazu Pommes Frites  
und Wintergemüse

CHF 39

### RINDSGULASCH | KNÖDEL

Rindsgulasch nach Rezept von Grossmutter «Mariska»  
mit Sauerteigknödel  
und Wintergemüse

CHF 39

### KALBSHUFT | PIZOKEL | PFEFFERSAUCE

Rosa gebratene Kalbshuft  
mit grüner Pfeffersauce  
dazu hausgemachten Pizokel  
und Wintergemüse

CHF 52

## FISCHGERICHT



### ZANDER | SAUERKRAUT | CHAMPAGNER

Zanderfilet vom Gotthard  
mit Champagner Sauce  
auf Sauerkraut

CHF 45

# HAUPTGÄNGE

VEGETARISCHE GERICHTE

Geniessen Sie **vegan**?

Gerne **beraten** wir Sie.

PIZOKEL | SPINAT | NÜSSE | PILZE

Hausgemachte Pizokel  
mit Spinat,  
Pilze und Nüsse

CHF 35



OKARA | RÜEBLI | KRÄUTERÖL

Okaraballs mit Kräuteröl  
auf Rüeblipüree  
und Wintergemüse

CHF 35

RAVIOLI | RANDEN

Randen-Ravioli  
mit Tonis Geisskäse  
und eingelegte Randen

CHF 34

Manchmal wäre ich  
**gerne** etwas dünner.  
Aber dann fällt mir wieder ein,  
wie **geil Essen** ist.



# KINDERKARTE



Wer kommt denn da **geflogen**?  
Ein kleiner **Regenbogen**.  
Der isst heute bei **uns** mit,  
einen guten **Appetit**.



## CHICKEN NUGGETS

mit Pommes Frites

CHF 12.5



## RISOTTO

mit Bergkäse

CHF 10



## PORTION GEMÜSE

mit Olivenöl

CHF 6

## RAVIOLI

mit Randen

CHF 12.5



## TAGLIATELLE

in Tomatensauce

CHF 12

# DESSERTS



## SCHOKOLADE | BIRNE

Schokoladenkuchen und -mousse  
serviert mit zweierlei von der Birne

CHF 15



## HEISSE LIEBE

Vanilleglace mit heisser Beerensauce  
dazu gerösteten Mandeln  
und Schlagrahm

CHF 15

## MILLE FEUILLE | REIS

Hausgemachte Mille Feuille  
mit eingelegten Äpfeln  
und Reisglace

CHF 15



## LUFTIGES EISKAFFEE

Kaffee und Glace – cremig gerührt  
mit oder ohne Kirsch

CHF 15 / 12

## KÄSE | FRÜCHTEBROT | FEIGEN

Andrés Käseauswahl  
mit Früchtebrot  
und Feigensenf

klein oder regulär

CHF 15 / 22

# GLACE

## RAHMGLACE

Schokolade 

Snickers  

Vanille 

Kaffee 

## SORBETS

Blutorange   

Birne   

Zitrone   

Mango   

CHF 4.5 pro Kugel Glace

CHF 1.5 pro Portion Schlagrahm

CHF 4.5 mit Schuss

## LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN

Überraschungseis

CHF 3.5 pro Kugel

Das **Schöne** is(s)t,  
das **Beste** kommt am Schluss.  
Solange **Kakaobohnen** an Bäumen wachsen,  
ist **Schokolade** ganz klar **Obst**.  
Desserts haben nur wenig **Vitamine**,  
deshalb sollten Sie **viel** davon essen.



Wasserknappheit, Wasserqualität und Wasserversorgung bestimmen unseren Alltag **massgeblich**. Hunderte Millionen Menschen sind existenziell davon betroffen. Gleichzeitig wird Wasser, das «Öl des 21. Jahrhunderts», physisch und virtuell rund um die Welt transportiert, folglich hinterlassen wir als Konsument\*innen überall unseren **Wasserfussabdruck**. Dies mit teils verheerenden Auswirkungen auf lokale Wassersysteme. Aus diesen Gründen wird der Umgang mit und das Wissen um Wasser von **entscheidender Bedeutung** für kommende Generationen sein.

Wir berechnen für unser Hahnenwasser eine geringe Gebühr, da wir uns für höchste Qualität und Reinheit unserer Zutaten einsetzen. Unser Wasser wird regelmässig getestet, um sicherzustellen, dass es den höchsten Standards entspricht. Wir bieten unseren Gästen nur das Beste an und sind stolz darauf, dass wir höchste Anforderungen auch bei unserem Wasser umsetzen.

# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### FLASCHEN

Coca Cola	33 cl	CHF 5
Coca Cola Zero	33 cl	CHF 5
Rivella Rot	33 cl	CHF 5
Rivella Blau	33 cl	CHF 5
Bitter Lemon	20 cl	CHF 4
Tonic	20 cl	CHF 4
Ginger Beer	20 cl	CHF 4
Beckenrieder Orangenmost Bügel	49 cl	CHF 7
Zämä Bergdrink	33 cl	CHF 7
Lurisia Chinotto	27 cl	CHF 6
Tomatensaft	20 cl	CHF 5

### OFFENAUSSCHANK



	2 dl	3 dl	5 dl	1 l
Wasser mit Kohlensäure	CHF 2.5	CHF 4	CHF 5	CHF 9.5
Hahnenwasser still	CHF 1	CHF 2	CHF 3	CHF 6
Apfelschorle	CHF 3	CHF 5	CHF 7	CHF 12.5
Hausgemachter Eistee	CHF 3	CHF 5	CHF 7	CHF 12.5
Hausgemachte Limonade	CHF 3	CHF 5	CHF 7	CHF 12.5
Orangensaft	CHF 3	CHF 5	CHF 7	CHF 12.5
«Gärn e chli Sirup»	CHF 1.5	CHF 2.5	CHF 3.5	CHF 5.5

## ALKOHOLFREIER WEIN

Wir bieten entalkoholisierten Wein der Berliner «Kolonne 0» an. Denn es geht auch «ohne». Von der Rebe bis zur Abfüllung kontrolliert und überprüft Kolonne 0 ihre sehr geschmackvollen Produkte und arbeitet eng mit den Winzern zusammen.

Die schonende Entalkoholisierung durch Vakuumdestillation entziehen dem klassisch hergestellten Ausgangswein bis auf einen maximalen Restalkoholgehalt von 0,3% den Alkohol. Das Vakuum hat den Vorteil, dass der Alkohol bereits bei einer Temperatur von 30°C entweicht. Damit bleibt möglichst viel des Originalgeschmacks erhalten.

Bei uns im Angebot - einen Rosé prickelnd, der erfrischenden Weisswein und der kräftige Rotwein Cuvée No 2. Auch hier beraten wir Euch sehr gerne.

Warten Sie nicht auf **den** perfekten Moment...  
...**Nehmen** Sie ihn einfach –  
und machen **Sie** ihn **perfekt**.

# ALKOHOLHALTIGE GETRÄNKE

## REGIONALES BIER

Je nach Geschmack ein regionales Bier.  
Davor, danach oder einfach für zwischendurch.

Geronimo Bräu	33 cl	CHF	6
Ponäly Bier	33 cl	CHF	6

## GEZAPFTES BIER

	2 dl		3 dl	5 dl
Appenzeller Quöllfrisch hell	CHF 3.5		CHF 4.5	CHF 7

## BIER IN FLASCHEN

Erdinger Weissbier	50 cl	CHF	7
--------------------	-------	-----	---

## ALKOHOLFREIES BIER

Erdinger Weissbier	50 cl	CHF	7
Appenzeller Leermond	33 cl	CHF	5

## APFELWEIN

Möhl Saft klarer Apfelwein Bügel	50 cl	CHF	6.5
----------------------------------	-------	-----	-----

## SPIRITUOSEN

Pastis 51 45%	4 cl	CHF	7
Jsotta Vermouth Bianco 17%	4 cl	CHF	7
Jsotta Vermouth Rosso 17%	4 cl	CHF	7
Appenzeller Alpenbitter 29%	2 cl	CHF	5
	4 cl	CHF	8
Campari Bitter 23%	4 cl	CHF	7
Aperol Aperitivo 11%	4 cl	CHF	7
Cynar Bitter 16.5%	4 cl	CHF	7
Gin 43%	2 cl	CHF	8
Wodka 40%	2 cl	CHF	8



## LONGDRINKS

Aperol Sprizz	20 cl	CHF	10.50
Hugo	20 cl	CHF	10.50
Cynar Orange	20 cl	CHF	9.50
Campari Orange	20 cl	CHF	9.50
Jsotta Tonic	20 cl	CHF	9.50
Gin Tonic	20 cl	CHF	15
Swiss Negroni	20 cl	CHF	15
Wodka Lemon	20 cl	CHF	15
Wodka Tonic	20 cl	CHF	15
Moscow Mule	20 cl	CHF	15



# WARME GETRÄNKE

## KAFFEEAUSWAHL

Espresso	CHF 4
Espresso Macchiato	CHF 5
Doppelter Espresso	CHF 6
Kaffee nature / crème	CHF 5
Milchkaffee	CHF 5.5
Cappuccino	CHF 5.5
Latte Macchiato	CHF 6
Coretto Grappa	CHF 6.5

## MILCHGETRÄNKE

Schoggi	CHF 5
mit Rahm	CHF 6.5
Ovomaltine	CHF 5
mit Rahm	CHF 6.5

## KAFFEE SCHNAPS

Chrüter	CHF 6
Williams	CHF 6
Zwetschgen	CHF 6
Obstbrand	CHF 6
Kirsch	CHF 6
mit Rahm	CHF 7.50

Auf Wunsch auch als Tee Schnaps erhältlich.

## TEEBEUTEL

<b>Kännchen Tee</b>	30 cl	CHF 5
Schwarztee		
Earl Grey		
Pfefferminz		
Hagebutten		
Verveine		
Kamille		

## TEE VOM CHRÜTLITANTI, ALPNACH DORF

<b>Bärgchrüter Tee – handgepflückt</b>	30 cl	CHF 7
--	-------	-------

### ZIEHZEIT 1-3 MINUTEN

Ein farbenfroher Heilkräutertee mit geschmackvollen Bergblumen und aromatischen Pflanzenblättern. Vom Chrütlianti gesammelt, schonend getrocknet und mit Liebe zusammengestellt. Holunderblüten, Veilchen, Brennessel, Schlüsselblumen, Huflattich, Gänseblümchen, Ehrenpreis, Pfefferminze, Gundelrebe, Brombeer-, Heidelbeer- und Himbeerblattspitzen.

## TEE VON MY TEA SHOP, SARNEN

<b>Hanf Fruity</b>	30 cl	CHF 7
ZIEHZEIT 5-10 MINUTEN Apfel und Pflaume im Rotbuschtee, Hagebuttenschalen und ganze Hanfblätter. Ingwer, Kurkuma, Curryblätter, Bauernrosenblüten und Ringelblume.		
<b>Pu Erh Granatapfel-Buchweizen</b>	30 cl	CHF 7
ZIEHZEIT 3-5 MINUTEN Schwarztee Pu Erh. Dattelstücke, Karotte, gepuffter Buchweizen, Granatapfel und Rosenblüten.		
<b>Lapsang Souchong «Shaowu» - Bio</b>	30 cl	CHF 7
ZIEHZEIT 3-5 MINUTEN Für diesen Rauchtee, aus kontrolliert biologischem Anbau, werden reife grosse Teeblätter verwendet. Durch mehrmalige Räucher- vorgänge wird für ein gelungenes, würziges Erlebnis gesorgt. Ein vollmundiger Genuss mit rauchiger Note.		
<b>Formosa Top Superior Fancy Oolong</b>	30 cl	CHF 15
ZIEHZEIT 2-3 MINUTEN Eine Rarität. Feinste, weisse Blattspitzen des Oolong-Busches. Ein intensives, blumiges Bukett mit einer leicht brotigen Würze Ein Spitzentee und eine einzigartige Kostbarkeit für Teegeniesser.		
<b>Lung Ching – Bio</b>	30 cl	CHF 8
ZIEHZEIT 1-3 MINUTEN Schon in der Tang-Dynastie dem Kaiserhof vorbehalten und als «Drachenbrunnentee» bekannte Spezialität wird rund um den berühmten Xi-See in der Provinz Zhejiang angebaut. Der Aufguss des smaragdgrünen Blattes ist ungewöhnlich mild, fast süsslich mit einem Duft von Maronen.		
<b>Oolong Maple Walnut</b>	30 cl	CHF 9
ZIEHZEIT 2-3 MINUTEN Ahornsafte, in Kombination mit feinsten Walnüssen und blumigem Oolong Tee.		
<b>Pai Mu Tan - Bio</b>	30 cl	CHF 7
ZIEHZEIT 1-3 MINUTEN Einer der bekanntesten weissen Tees, auch «Weisse Pfingstrose» genannt. Feinherber Teegenuss.		



# SCHAUMWEINE

## SCHWEIZ

### GRAUBÜNDEN

Blanc de Noir Brut – Weingut Familie Hansruedi Adank 75 cl CHF 71

#### PINOT NOIR

Hellgelbe Farbe, rosa Schimmer. Frisches Aroma von reifen Äpfeln, Melone und weissen Blüten. Lebhaftige Perlage. Cremige Fruchtaromen, fein-saftige Zitrus Säurestruktur. Harmonisch mit elegantem und langem Finale.

### NEUENBURG

Cuvée Cordon Rosé Brut – Familie Mauler 75 cl CHF 58

#### CABERNET SAUVIGNON, PINOT NOIR

Feinperlig, kristallklar und lachsfarbig. Intensiv fruchtiges Bukett. Himbeere verbunden mit einem Unterton von Orangenblüten und Röstnoten von gegrilltem Brot.

## TESSIN

«Charme» Spumante Brut IGT – Angelo Delea SA 75 cl CHF 55

#### PINOT NOIR, CHARDONNAY, MERLOT

Klar und weiss mit strohgelben Reflexen. Feine und anhaltende Perlage. Fruchtig in der Nase. Trocken, schmackhaft und elegant.

## ITALIEN

### LOMBARDEI

Franciacorta Brut DOCG – Ronco Calino, Bio 75 cl CHF 74

#### CHARDONNAY, PINOT NOIR

Strohgelb, grünliche Reflexe. Lebendige Perlage, kontinuierlich und hartnäckig mit einem dichten Schaum. Delikates, klares Bukett. Gelbe Frucht- und Zitrusaromen mit Brioche- und Mandelnoten. Am Gaumen filigran. Herrlich graziös, kompakt, sehr pointiert..

## FRANKREICH

### BURGUND

Crémant de Bourgogne AOC – Château de Beauregard 75 cl CHF 65

#### CHARDONNAY PINOT NOIR, GAMAY

Delikates Bukett, Quitte, Lindenblüte und Feuerstein. Animierend, frisch, feinperlig, spannend schmackhaft.

## CHAMPAGNE

Laurent-Perrier Cuvée Rosé – Laurent-Perrier 75 cl CHF 120

PINOT NOIR

Sanftes Himbeerrot mit lachsfarbenen Nuancen übergehend. Frisch, klar und ausdrucksvoll. Rote Früchte: Himbeere, Johannisbeere, Erdbeere und schwarze Kirsche. Lebhaft mit spritziger Perlage.

Rosé Première Cuvée – Bruno Paillard 75 cl CHF 103

PINOT NOIR, CHARDONNAY

Rosaroter Himbeerschimmer. Johannisbeere, Weichselkirsche und Walderdbeere. Buttrige Perlage. Finessenreich, leicht und zart.

Blanc de Blancs Cru – Bruno Paillard 75 cl CHF 119

CHARDONNAY

Hellglänzend mit grünlichen Reflexen. Limette, Pampelmuse, weisse Blüten, Mandel- und Röstnoten. Sortentypische Mineralität und frischer Abgang. Durch die sehr niedrige Dosage (4g/l) ergibt sich eine zarte Perlage. Ein Geheimtipp.

Brut Reserve AOC – Famille Billecart-Salmon 75 cl CHF 91

PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER

Pure Noblesse. Frische Süsse, Apfel, Orange, Kiwi, Mandelgebäck. Sehr feiner, spielerischer Abgang. Balance und Harmonie, Eleganz und Raffinesse.

Brut Sous Bois – Famille Billecart-Salmon 75 cl CHF 121

CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER

Kristallklar, strahlend goldgelb und glänzende Reflexe. Trockenfrüchte, kandierte Zitrusfrucht, Brioche und Toffee. Gleichmässige feine Perlage und fast cremiges Mundgefühl. Mit allen positiven Fassetten, die der Ausbau im Holzfass mit sich bringt.

Nicholas Françoise 2006 – Famille Billecart-Salmon 75 cl CHF 199

PINOT NOIR, CHARDONNAY

Teilweise in Eichenfässern vinifiziert, 11 Jahre auf der Hefe, Dosage 6g/l. Glänzend mit goldenen Reflexen. Kräftig und aromatisch-frisch. Noten von Steinobst in seiner Komplexität. Ein Gleichgewicht zwischen Säure, Mineralität und subtilen Aromen. Langanhaltender Genuss. Als Speisebegleiter oder als Momentmaler passend.

SPRUDEL  
DES TAGES

Gerne beraten wir  
euch.

# WEISSWEINE

## SCHWEIZ

### LUZERN

Megger Cuvée Blanche AOC – Weingut Letten Sigrist, 2022 75 cl CHF 54

MÜLLER THURGAU, SAUVIGNON BLANC

Helles Gelb mit Gold-Reflexen. Fruchtig in der Nase, Noten von Grapefruit, Zitrus, Ananas. Kräftig, frisch und gut ausgewogen mit einer milden Säure. Eine hervorragende Auswahl zum Aperitif.

### AARGAU

Création Blanche Aargau AOC – Adrians Weingut, 2022 75 cl CHF 62

PIWISORTEN: SAUVIGNAC, CHARMONT

Helles Zitronengelb. Limette, Mango, Holunderblüten, Tomatenblatt. Kompakte Säurestruktur, langanhaltend. Bio-zertifiziert und vegan.

### BERN

Kloster Engelberg – Weingut Bielerhaus, Ligerz 2022 75 cl CHF 59

CHASSELAS

Helles Strohgelb. Präzise Zitrusfrüchte, Orange, grüner Apfel, junge Birne Mineralisch mit einem lebendigen Säuregerüst. Florale Noten, krautig, dezent Stroh und weisser Pfeffer. Mittellanger Abgang.

### GRAUBÜNDEN

Pinot Gris AOC – Georg Fromm, Malans 2022 75 cl CHF 72

GRAUBURGUNDER

Einladendes Bukett, frische Birne, Quitte, gelber Apfel und dezent Honig. Im Gaumen cremig, kompakt, mit einer knackigen Säure und im Abgang eine leicht salzige Mineralität. Barriqueausbau. Bio.

Weissburgunder AOC Graubünden – Anjan Boner, 2022 75 cl CHF 67

WEISSBURGUNDER

Intensiv goldgelbe Farbe mit feinen Grünreflexen. In der Nase fruchtig mit Aprikose und Ananas. Eine grasige Säure mit Salzzitronen. Im Gaumen mit einer breiten mineralischen Komplexität.

## NEUENBURG

Neuchâtel Blanc AOC – Château d'Auvernier, 2022 75 cl CHF 52

CHASSELAS – (unfiltriert)

Trübes Gelb. Feines Bukett nach weissen Blumen und grünem Apfel. Markant und rassig am Gaumen. Ungefiltert abgefüllt, dadurch dezent trüb mit einer überraschenden Note von Zitrusfrüchten - vorwiegend Grapefruit.

Sélection Tradition AOC – Chateau d'Auvernier, 2021 75 cl CHF 58

CHARDONNAY

Gelbgold. Knackig im Antrunk, seidig frisch, kompakte Frucht mit Zitrus und Pfirsich. Angebaut auf Boden, wie im Burgund. Lebhaft, fruchtig, würzig, erfrischend.

## ZÜRICH

Berg Räuschling – Weingut Bachmann Zürichsee, 2020 75 cl CHF 58

RÄUSCHLING

Leuchtend strohgelbe Farbe mit grünlichen Nuancen. Die saftige Säure und eine spürbare mineralisch-herbe Komponente geben dem Wein eine großartige Dynamik. Grapefruit, Kumquat, Mandarine, Stachelbeere und würzige Gartenkräutern.

## SCHAFFHAUSEN

Pinot Blanc AOC – Familie Meyer Bad Osterfingen, 2020 75 cl CHF 66

WEISSBURGUNDER

Helles Gold. In der Nase frisch und elegant mit Birne, Mirabelle, Sternfrucht, weissen Blüten und Mandel. Langer, intensiver Abgang. Ausbau im neuen und gebrauchten Holzfass.

## THURGAU

Engelwy Sauvignier Gris – Gutsbetrieb Engel AG, 2022 75 cl CHF 58

PIWISORTE: SAUVIGNIER GRIS

Zartes Strohgelb mit dezerten Grünreflexen. Diese neue, widerstandsfähige Traubensorte überzeugt durch eine Vielfalt an Fruchtaromen wie Honigmelone und Aprikose. Ausdrucksvoll, elegant und nachhaltig im Abgang.

## TESSIN

Volpe Alata IGT– Huber Vini, 2021 75 cl CHF 65

CHARDONNAY, COMPLETER

Helles Gelb. Offenes, fruchtiges Bukett, Zitrusnoten, Vanille, Lindenblüten, delikate Röstaromen und dezente Würzigkeit. Am Gaumen saftig, frisch, gute Säurestruktur und mit einem langen Abgang. 12 Monate im Barrique ausgebaut.

Bianco di Tambo DOC – Carlo Tamborini, 2021 75 cl CHF 59

MERLOT BIANCO

Tiefes Strohgelb, mit zarten kupferfarbenen Reflexen. Duftend, fruchtig und blumig, Noten von Vanille und Zitrusfrüchten im Abgang. Frische und mineralische Textur, würzig und vollmundig.

Solaris Resilient – Valentina Tamborini, 2021 75 cl CHF 65

PIWISORTE: SOLARIS

«No time to cry» von Gotthard ist Valentinas Empfehlung, um diesen Wein zu geniessen. Helles Strohgelb. Aromen von Ananas, Karambolen und Kumquat. Sherry, Mandel und Haselnuss. Strukturiert, warm, vollmundig mit getrockneten Früchten und durch die ausgewogene Säure angenehm langanhaltend.

## WALLIS

Petite Arvine Vieilles Vignes – Cave d'Anchettes, 2021 75 cl CHF 65

PETITE ARVINE

Intensives, würziges Aroma mit Zitrusfruchtnoten, Akzente von Ananas und Aprikose mit einem sortentypisch salzigen Abgang.

PAÏËN – Philippe Darioli, 2021 75 cl CHF 66

HEIDA

Vielschichtiges, elegantes, tiefes Bukett. Feine Aprikose, Ananas, Melone und Papaya. Eine saftige Säure, die das Aromenspektrum betont. Energie, Kraft, Eleganz und Schmelz. Das Finale hinterlässt mineralische, feine Bitterstoffe und eine feinsalzige Note.

Cœur du Clos – Domaine Cornulus, 2017 75 cl CHF 74

PETITE ARVINE IN AMPHOREN GEREIFT

Ein Grand Cru in zartem Goldgelb mit Aromen von rosa Grapefruit, kandierten Früchten, und Toast. Samtig und rassig am Gaumen. Ausgeprägte Mineralität und harmonische Säure.

## DEUTSCHLAND

### RHEINHESSEN

Riesling Spätlese, Qualitätswein – Weingut Bischel, 2020 75 cl CHF 58

RIESLING

Strohgelb. Feuerstein, Frucht von saftigem Pfirsich und frischen Zitrusaromen. Am Gaumen sehr fruchtig und elegant gepaart mit einem mineralisch salzigen Geschmack. Die geschmeidige Süsse lässt zusammen mit der reifen Rieslingsäure die ganze Harmonie des Weines erstrahlen.

# ÖSTERREICH

## BURGENLAND

Graue Freyheit – Gernot Heinrich, 2019 75 cl CHF 74

GRAU- / WEISSBURGUNDER, CHARDONNAY

Grapefruit trüb. In der Nase die Vorboten von Kräutern gepaart mit reifer Quitte und Apfel, Honig und Kräutertee. Langer und präziser Abgang. Ein Naturwein spontan in der Tonampfore vergoren, 21 Tage auf der Maische belassen und ohne Schwefel abgefüllt. Biodynamisch.

## KREMSTAL

PA Sepp Reserve Kremstal DAC – Winzerhof Dockner, 2018 75 cl CHF 75

RIESLING

Zartes Goldgelb. Intensiv, reife Marille und kräftiger Blütenhonig. Dezent gezuckerte Limetten und eine typische Petrolnote. Voll, weich und langanhaltend. 12 Monate im grossen Eichenfass.

## SÜDSTEIERMARK

Sauvignon Blanc Grassnitzberg – Tement, 2019 75 cl CHF 73

SAUVIGNON BLANC

Helles Strohgelb. Zitruszesten, schwarzer Johannisbeere und Salzkapern. Durch den langen Ausbau und sein Terroir - Eleganz, Eigenständigkeit und langanhaltende Würze. Nach Spontangärung 24 Monate im grossen neutralen Holzfass ausgebaut.

## WACHAU

Federspiel – Rotes Tor, Franz Hirtzberger, 2021 75 cl CHF 71

GRÜNER VELTLINER

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Kräuternoten, Apfelfrucht, etwas Mango und Orangenzeste. Saftig, feine Extrasüsse, zarte Birne, balancierte Säurestruktur, mineralischer Nachhall.

# ITALIEN

## FRIAUL

Malvasia Venezia Giulia IGT – Edi Kante, 2018 75 cl CHF 63

MALVASIA

Zartes Lindgrün. Blumige Noten, Lindenblüten und Wacholder, umhüllend fruchtig und leichte Rauchnoten. Am Gaumen dynamisch und elegant, aromatisch mit Mandelgeschmack im Abgang. 12 Monate in gebrauchten Barriques, 6 Monate stabilisiert im Stahltank anschliessend unfiltriert abgefüllt.

## PIEMONTE

Gavi di Gavi DOCG Brig Sassi – Roberto Sarotto, 2020 75 cl CHF 52

### CORTESE

Brillantes Gold mit mittleren, grau-grünen Reflexen. Intensive Nase und sehr sortentypische, frische Zitrusnote, reife Steinfrüchte, kräuterig, feine Melisse Würze. Im Gaumen ein sehr langer Auftakt, mittelkräftiger Körper und erfrischende, prägnante Säure. Im Abgang gelbe Steinfrüchte.

## SIZILIEN

Isolano Dolce Gabbana Etna Bianco DOC  
– Donnafugata, 2020 75 cl CHF 75

### CARRICANTE

Strohgelb. Duftige Zitrusnoten, blumige Nuancen und mediterrane Kräuter. Am Gaumen beständig und Terroir geprägte vulkanische Mineralität. Aromen von Nektarine, Pfirsich, frische Zitrusfrucht, Ginster und mediterrane Kräuter. 10 Monate teils Tank und französisches Eichenfass.

## FRANKREICH

### BURGUND

Chablis AC – Domaine Alain Geoffroy, 2020 75 cl CHF 59

### CHARDONNAY

Helles Goldgelb mit grünen Reflexen. Reichhaltige Aromen nach Zitrusfrüchten, hellen Blüten und Kreide. Gradlinig und frisch. Harmonisch zwischen Frucht, mineralischen Akzenten, saftiger Säure und einem langanhaltenden und lebendigen Abgang.

Chassagne Montrachet AC – Domaine B. Moreau et Fils, 2019 75 cl CHF 120

### CHARDONNAY

Goldgelb cremig. Orangenöl, weisse Blüten, Birne, Muskat und Minze. Körperreich, seidig, vielschichtig, strahlend und lebendig. Wahrnehmbare Eiche, dezent erdig. Mit seiner prägnanten Säure hinterlässt er einen klar definierten Abgang. Rarität.

### ELSASS

Gewürztraminer Reserve – Trimbach, 2016 75 cl CHF 72

### GEWÜRZTRAMINER

Goldgelb. Intensiv und komplex mit Aromen von Rosen, Mirabellen, Zitrus und etwas Rauch. Geschmeidiger Körper mit einem langen Abgang.

# SPANIEN

## MALLORCA

Nounat – Binigrau Vins, 2022

75 cl

CHF 65

PRENSAL BLANC, CHARDONNAY

Blasses Gelb mit goldenen Reflexen. Komplexe Noten von Zitrusfrüchten, Banane, Ananas und Walnuss und Trockenfrucht. Weiche und cremige Struktur mit Fülle, balanciert mit frischer, saftiger Säure. Vergärung imahltank und der Chardonnay teilweise im Barrique. Weitere 6 Monate im Tank, anschliessende Assemblage.

## PRIORAT

Quars Priorat DOQ – El Mas de l'A, Alferdo Arribas, 2018

75 cl

CHF 73

GARNACHA BLANCA

Strohgelb und dezent trüb. Pfirsich, grüne Pflaume, Birne, Holunder, Zitronenzesten, Kamille und leichter Würze. Salzig, mineralisch und rund. Am Gaumen straff mit guter Säurestruktur. Ausgewogen, mit langanhaltendem Abgang. 10 Monate in grossen Eichenfässern.

## DUERO TAL

Flavus Barrica DO – Vina Sastre, 2018

75 cl

CHF 105

JAÉN BLANCA

Strohgelbe Farbe mit hellgoldenen Tönen, sauber und hell. In der Nase frisch, intensiv und subtil, Aromen von Bergkräutern und klare Nuancen von weissen Blüten, Zitrusfrüchten, Banane und Apfel. Ausgewogen mit guter Säure. Kraftvoll, schmackhaft und langem Nachgeschmack von süsswürzigen Akzenten. Barriqueausbau.

## DIE WELT DER WEINE

Die Welt der Weine ist vielschichtig und verändert sich durch **Klima- und Wettereinflüsse** - sowie durch Innovation ständig weiter.

Wir geben den bewährten Winzern gerne eine **Plattform**, aber auch Unbekannten und neuen Konzepten, die **Chance** von Euch entdeckt zu werden.

**Kontinuierlich auf der Suche** nach neuen und überraschenden **Geschmacksnuancen**, informieren wir gerne über das aktuelle Offenweingangebot.



# ROSÉFARBENE WEINE

## SCHWEIZ

### NEUENBURG

L'Entre 3Lacs Neuchâtel VdP – Grillette DdC, 2014 75 cl CHF 59

#### CABERNET FRANC

Helles Rosa mit feinen Lilareflexen. Intensive Nase, rote Beeren, zarte pflanzliche Note. Frische Kräuter, süss wirkende Komponente reifer Bananen. Seidig und langanhaltender Körper. Ausbalanciertes Spiel von Säure und Gerbstoffen.

### GRAUBÜNDEN

Wein einfach Fein Rosé – Von Salis, 2021 75 cl CHF 58

#### PINOT NOIR

Zartrosa im Glas, geschmeidig und leicht im Antrunk. Rote Beeren, fruchtig, lieblich, leicht zugänglich und frisch. Nach einer kurzen Maischezeit, wie ein Weisswein im Edelstahltank vergoren und ausgebaut.

Federweiss AOC Graubünden – Anjan Boner, 2022 75 cl CHF 62

#### BLAUBURGUNDER

Zartrosa. Fruchtaroma von Kumquat, Roter Johannisbeere und Pfirsich. Zudem kräutrig-ätherische Anklänge. Am Gaumen straffe Säure, schmelziger Eindruck, viel Zitrusfrucht und roten Beeren. Langer, salzig anmutender Abgang.

## ÖSTERREICH

### KAMPTAL

Gluegglich – Fred Loimer Langenlois, 2020 75 cl CHF 57

#### ZWEIGELT, ST. LAURENT, PINOT NOIR

Ungefilterter Rosé, mit feinem Duft nach saftigen Zwetschgen und Himbeeren. Am Gaumen zart prickelnde Textur, trocken mit frischer Säure, diskreter Cranberry- und Blutorangen-Aromatik. Bio.

Nur ein Probiererli?  
Gerne beraten wir Sie  
tagesaktuell über  
unseren Offenwein.

# ROTWEINE

## SCHWEIZ

### LUZERN

Megger Barrique AOC – Weingut Letten, 2020 75 cl CHF 70

PINOT NOIR, GARANOIR

Rubinrot. In der Nase komplex. Veilchen, Cassis, gekochte Beeren, Holznoten und Röstaromen. Im Gaumen zeigt sich der Wein in guter Struktur mit feinen Tanninen und einer saftigen Säure. Mit Sorgfalt im Barrique ausgebaut.

Zweigelt Barrique AOC – Weingut Heidegg 2019 75 cl CHF 68

ZWEIGELT

Dunkle Reflexe der Schwarzkirsche. Extraktreich, duftend nach Brombeeren und schwarzen Kirschen. Würzige und rauchige Noten, spannend rund mit elegantem Tannin. Langanhaltend und cremig.

### AARGAU

Création Noir Aargau AOC – Adrians Weingut, 2021 75 cl CHF 65

MARÉCHAL FOCH, PINOT NOIR

Kirschrot. Zwetschgen, Cassis, Würze. Komplex, reich und voll. Kelterung: Maischegärung und Ausbau in gebrauchten Barriques. Demeter-zertifiziert.

### GRAUBÜNDEN

Maienfelder Pinot Noir AOC – Möhr-Niggli, 2021 75 cl CHF 66

PINOT NOIR

Sattes Kirschrot. Einladende Aromen nach roten und blauen Beeren und eine süsse Frucht verwöhnt die Nase. Im Gaumen zeigen sich eine samtige Eleganz und eine angenehme Fruchtsüsse. Ein Pinot Noir mit viel Schmelz und Eleganz für jede Gelegenheit.

Pinot Noir «Village» AOC – Georg Fromm, 2021 75 cl CHF 74  
150 cl CHF 123

PINOT NOIR

Helle rubinrote Farbe. Der Rotwein hat eine volle und dichte Struktur, sowie eine saftige Frische. Aromen von Kirschen, Waldbeeren, schwarzem Pfeffer und Veilchen. Biodynamisch.

## GENF

Grand'Cour Rouge – Jean-Pierre Pellegrin, 2020 75cl CHF 89

CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON

Rubinrot und kompakt im Glas. Dichte Aromen von schwarzem Cassis, reifen schwarzen Kirschen, Bitterschokolade, Mokka und exotischem Tabak. Komplexe, reife Tannine und saftige Säure.

## NEUENBURG

«Graf Zeppelin» – Grillette Domaine de Cressier, 2019 75 cl CHF 84  
150 cl CHF 138

PINOT NOIR RESERVE

Leuchtendes, klares Kirschrot. Intensives Bukett nach Cassis und Zwetschgen, vom Ausbau geprägte Noten wie Tabak und Leder. Ein erdiger Hauch von Pilzen setzt den spannenden Kontrapunkt. Langer Auftakt. Ein komplexer, vielschichtiger Pinot Noir im Stil eines grossen Burgunders.

Les Passerillés VdP Romand – Grillette DdC, 2019 75 cl CHF 97

CABERNET FRANC

Sattes Rubinrot mit schwarzem Kern. Exotische Noten nach Lychee und reifen, schwarzen Früchten mit einem Hauch von Rosinen. Stoffiger, seidiger Auftakt und gut strukturiert am Gaumen. Komplexer, vielschichtiger Wein. Ein Amarone aus der Schweiz.

Merlot Vernissage «Les Clous» – Grillette DdC, 2019 75 cl CHF 85

MERLOT - 18 MONATE IM BARRIQUE

Tiefe granatrote Farbe. In der Nase: Aromen von kleinen roten Früchten, neuem Leder und Pflaumen, die sich mit subtilen würzigen Noten vermählen. Sehr komplex. Die präsenten Tannine sind fein eingebunden und seidig.

## ST. GALLEN

G4 Pinot Noir AOC – tobias.Wein.gut, 2017 75 cl CHF 72

PINOT NOIR (ST.GALLER RHEINTAL)

Dunkles Burgunderrot. Reife Fruchtaromen nach Pflaumen, dunklen Kirschen, gepaart mit den würzigen Röstaromen. Weicher Antrunk, feinkörniges Tannin, genüsslicher Ausklang. 5 Jahre im Schweizer Barrique ausgebaut.

G5 Pinot Noir AOC – tobias.Wein.gut, 2014 75 cl CHF 83

PINOT NOIR (BERNECK, ROSENBERG)

Dichtes, dunkles Burgunderrot. Kräftiges Spiel der Aromen von Weinbeeren, Dörripflaumen, Kirschen und Gebäck. Eleganter Auftakt mit reichen Aromen. Feine Tannine bis zum nicht enden wollenden Finale. 7 Jahre im französischen Barrique ausgebaut.

## THURGAU

Engelwy Galotta – Gutsbetrieb Engel AG, 2020 75 cl CHF 64

PIWISORTE: GALOTTA

Schwarzkirschrot. Dunkel, kräftig, vollmundig. Eingebundene Tannine verleihen Struktur und Eleganz. Ausbau in gebrauchten Eichenfässern.

## TESSIN

Fustoquattro DOC – Huber Vini, 2020 75 cl CHF 57

MERLOT DEL TICINO

Kirschrot. Aromen von Pflaumen, Erdbeeren und Gewürzen. Am Gaumen von mittlerer Struktur mit schmelzenden Tanninen.

La Rinascita Rosso IGT – Valentina Tamborini, 2017 75 cl CHF 59

CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON,  
ARINARNOA

Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen. Fruchtige Aromen von Heidelbeeren, Brombeeren und reifen Pflaumen gepaart mit floralen Akzenten. Süsse Gewürze. Am Gaumen fruchtbetont und rund, mittelschwerer Körper. Dezente, gut eingebundene Säure.

Trentaluna SanZeno – Carlos Tamborini, 2019 75 cl CHF 72

MERLOT

Dunkles Kirschrot. Intensiv und komplex mit Noten von reifen Waldfrüchten, frischem Eukalyptus – gefolgt von leicht gerösteten Nuancen. Harmonisch, vollmundig, kraftvoll, weich und rund. Elegante, spürbare Tannine. 30 Monde in Lagerung und Ruhe.

Gransecreto Forte Airolo – Valsangiacomo Mendrisio, 2018 75 cl CHF 79

MERLOT

Rubinrot. Intensiv und elegant mit reifen roten Beeren, Zwetschgenkompott, Erdbeeren und süssen Gewürzen. Die Reifung in Barriques zweiter Generation findet im «Forte Airolo» am Gotthard Massiv in 1300 MüM statt.

## WAADTLAND

«Mon» Villeneuve AOC – Christophe Schenk, 2020 75 cl CHF 66

MONDEUSE

Rote Kirsche, Erdbeere, Nougat und ein Hauch Marzipan. Seidiger Anrunk, dann viel frische Säure, pfeffrige Würze, etwas schmeichelnde Fruchtsüsse und ein spritziges Finale von Orangenschale. Diskretes Holz. Trinkig, saftig, frisch. Biodynamisch.

## WALLIS

Cornalin – Philippe Darioli, 2021 75 cl CHF 71

### CORNALIN

Kirschen und junge Cassisfrucht, sowie angenehme Gewürznoten von grünem Pfeffer und etwas Nelken. Der Gaumen – aromatisch, reich mit der eleganten Frucht, einer floralen Kräuternote und präsenter Säure.

Dariolo – Philippe Darioli, 2020 75 cl CHF 75

### CABERNET FRANC, PETIT VERDOT, MERLOT

Kirschrot. Veilchen, dunkle Kirschen, Vanille, dezent lieblich. Elegant balanciert mit Thymian und Lavendel, gleichzeitig saftige Fruchtnote. Lange und volle Aromatik, abgerundet durch feine Tannine.

Syrah Les Bernunes, AOC – Cave Caloz, 2019 75 cl CHF 64

### SYRAH

Dicht Brombeerfarbig. Komplexe Nase, Noten von Brennnessel, frischen Blättern, Kirsche, Holunder und warmem Stein. Lebhafter Auftakt, geradliniger Gaumen, süsses Finale und ein wenig Minze – ein schlanker Wein mit Finesse.

## ÖSTERREICH

### BURGENLAND

Zweigelt Unplugged – Hannes Reeh, 2019 75 cl CHF 59  
150 cl CHF 113

### ZWEIGELT

In der Nase rote Kirschen, Holunder und würziges Rosenholz. Am Gaumen sehr elegant und frisch, feiner Extrakt mit viel Druck. Gehaltvolles Tannin. Nougat, Zwetschgen, Minze und ein Hauch Nelken, im beerigen Finale anschliessend folgen Tabak- und Kaffeenoten. Langer würziger Abgang getragen von Säure.

Pusztalibre – Claus Preisinger 2020 75 cl CHF 57

### ZWEIGELT, ST. LAURENT, PINOT NOIR

Dunkle Himbeere, leicht trüb. Rote Früchte, Beeren, dezent würzig. Angenehmer Trinkfluss mit Aromen von Kirschen und Himbeeren. Gekühlt getrunken, ist er der perfekte Rotwein zum Aperero. Biodynamisch und frech.

Blaufränkisch Ernst DAC – Weingut Ernst, 2015 75 cl CHF 149

### BLAUFRÄNKISCH

Alte Rebstöcke, beste Lagen, 48 Monate in französischen Barriques. Geschmeidige Aromatik. Filigran und elegant. Beerenaromatik, balanciert mit knackiger Säure, leicht cremig am Gaumen. Gut eingebundene Holzaromen und Tiefe. Ein Jahrgang, der immer noch Reifepotenzial hat.

Rosso e Nero – Pöckl, 2019 75 cl CHF 78

ZWEIGELT, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON

Tiefdunkles Rubingranat. Beerenkonfit, dunkles Nougat, kandierte Orangenzeste, Edelholztouch. Saftig, elegant, reife Kirschen, prä-sentes integrierte Tannin, mineralisch-nussig im Nachhall. 60% neue, 40% gebrauchte Barriques für 18 Monate.

Blaufränkisch Dorfkultur – Hannes bei Rosi Schuster, 2019 75 cl CHF 78

BLAUFRÄNKISCH

Kirschrot und direkt saftige Kirsche am Gaumen, rote Pflaume, Tabakblätter, Unterholz, Rote Beete. Würzig und dicht. Vielschichtig mit balancierten Gerbstoff- und Säurespiel. Langer Abgang. Im grossen Holzfass - als Assemblage aus verschiedenen Parzellen mit alten Reben.

## ITALIEN

### KALABRIEN

GB Giovan Battista IGT – Odoardi, 2015 75 cl CHF 69

GAGLIOPPO

Dunkles Kirschrot. Eukalyptus, Majoran, getrocknete Feigen, Zwetschgen, wilde Erdbeere, schwarze Kirsche, balsamische Noten. Am Gaumen dichtes, süsses Extrakt, weiches, gut integriertes Tannin, saftig und lang anhaltend.

### MARKEN

Fedus Marche IGP – AA Simone Capecci, 2021 75 cl CHF 68

SANGIOVESE (ALTE REBEN)

Kräftiges Purpurrot. Reife Waldbeeren, frische wilde Pflaume, Minze, Eukalyptus, Humus. Saftig und gradlinig, vollmundig mit seidenweichen Gerbstoffen. Spät gelesen und 6 Monate Maisch-gärung im Steintank.

### SÜDTIROL

Lagrein Riserva Fallwind – St. Michael, Eppan, 2020 75 cl CHF 79

LAGREIN

Purpurrot. Duft intensiv nach Kirschen, Brombeeren und getrockneten Pflaumen. Vielschichtig und kraftvoll, ausdrucksstarkes Tannin und füllig. Vergärt im Stahltank, anschliessend 12-monatiger Ausbau im grossen Fass.

## PIEMONTE

Barbera d'Alba DOC Elena – Roberto Sarotto, 2020 75 cl CHF 61  
150 cl CHF 117

### BARBERA D'ALBA

Intensives Rubinrot. Der Duft ist opulent, komplex mit Noten best-gereifter Früchte und Würzigkeit. Kräftiger Körper, ausgewogene Struktur. Harmonisches Tannin- und Säurespiel. Roberto widmet diesen Wein seiner Tochter Elena mit viel Liebe zum Genussdetail.

Barolo Capalot DOCG – Crissante Alessandria, 2017 75 cl CHF 100

### NEBBIOLO

Intensives Granatrot. Rote Beeren, Kirschen, Blüten und Zedern, dezente Minze und süsser Tabak. Vollmundig und verspielt. Prä-sente Gerbstoffe, feinkörnige Tannine und seidene Säurestruktur. 24 Monate in slawonischen Eichenfässern und weitere Reife im Stahltank.

## SIZILIEN

DORICUM Nero d'Avola Sicilia IGT – Doricum, 2020 75 cl CHF 51

### NERO D'AVOLA

Expressive Nase, von reifen Brombeeren und Johannisbeeren. Im Glas entwickeln sich Aromen feiner Gewürze. Elegante Struktur mit runden Tanninen. Das Finale ist lang und endet mit Pflaume, Kir-sche und Lakritze.

## TOSKANA

Saletta Giulia – Villa Saletta IGT, 2016 75 cl CHF 78

### CABERNET FRANC, CAVERNAT SAUVIGNON

Dunkle Beeren und Steinfrüchte. Brombeere und Cassis, dunkel und würzig mit feiner Zartbitterschokolade, harmonisch und gut verwoben. Saftig, dezent salzig, elegant mit sattem Tannin.

## VENETIEN

121 b.C Veneto rosso IGT - Contrà Soarda, 2014 75 cl CHF 78

### CARMENERE

Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen. Intensive Aromen nach wil-den Himbeeren, Walderdbeeren und typisch der grünen Paprika. Komplexer Körper und Würze. Langanhaltender Abgang. Ausge-prägte Tanninstruktur. 18 Monate im Barrique. Bio. Beschränkte Anzahl Flaschen verfügbar.

# FRANKREICH

## BURGUND

Nuits St. Georges 1<sup>er</sup> Cru AOC Aux Argillas – 75 cl CHF 175  
Domaines Méo-Camuzet, 2018

### PINOT NOIR

Tiefes Rubinrot mit purpur Reflexen. In der Nase dominieren Aromen von roten Kirschen, Erdbeeren und schwarzen Johannisbeeren gepaart mit würzigen Noten nach Walnuss und Rosenblättern. Am Gaumen intensiv und dicht mit viel roter Frucht, etwas Brombeere, süssen Gewürznoten, festen und gut eingebundenen Gerbstoffen sowie einer erfrischenden Säurestruktur. Viel Energie und langanhaltender Abgang.

## BORDEAUX

La Reserve de la Comtesse – 75 cl CHF 105  
Château Pichon Longueville, 2016

### CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT

Dunkles Rubinrot. Persönlichkeit, Komplexität, Eleganz und Finesse. Aromen von reifen gelben Früchten, Pfirsich, Birne, weisse Blüten, Brot – dezent harzig mit geröstetem Tabak. Mineralisch mit seidenweichen Tanninen, ausgewogen mit langem Abgang.

Anna Clos Dubreuil – St. Emilion AOC, 2018 37.5 cl CHF 65  
75 cl CHF 86

### MERLOT, CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON

Kräftiges Karmingranat. Beeren, zarte Feigen und Nougat, ein Hauch von Bourbon-Vanille. Kraftvoll, elegant. Reife, gut tragende Tannine, Nougat, reife Kirschen im Abgang. Zeigt Länge und Reifepotenzial.

## SÜDLICHE RHONE

N... Nature – Domaine de Fondrèche, S.Vincenti, 2020 75 cl CHF 57

### GRENACHE, SYRAH, MOURVÈDRE, CINSAULT

Tiefdunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase kräftige Aromen nach roten Früchten, schwarzen Johannisbeeren, Veilchen, frisch gemahlenem Pfeffer, etwas Schokolade. Samtige Gerbstoffe und ein Hauch Menthol münden in ein langanhaltendes Finale. Ein Naturwein, ungefiltert, ohne Sulfite.

# SPANIEN

## MALLORCA

«E» Binigrau Eco-Negre VdT – Finca Binigrau, 2019 75 cl CHF 63

### MANTO NEGRO, SYRAH

Sattes Kirschrot. Dunkelbeerige Aromen und leicht würzige Note in der Nase. Viel Fruchtkonzentration am Gaumen mit samtigen, sonnengereiften Tanninen. 6 Monate im Barrique ausgebaut.



## RIOJA

Vina Ardanza Reserva DOC Rioja – La Rioja Alta, 2016 75 cl CHF 69

TEMPRANILLO, GARNACHA, MAZUELO

Dunkles Rubinrot hin zu Granat. Intensive Vanille, Kokos und Brombeere. Füllig und strukturiert balancieren Säure und Alkohol mit seidigen Tanninen. Dörrfrüchte und balsamische Noten vom Holzausbau. Mineralität, Eleganz, ausgewogen und dicht mit langem Abgang.

Asua Rioja DOC Reserva – Bodega Cune, 2017 75 cl CHF 56

TEMPRANILLO

Leuchtendes Granatrot. Reife schwarze Früchte und Lakritz. Tabak, Rauch, Vanille, Schokolade, Kakao, erdige Noten mit ausgewogener Säure. Handverlesene Trauben auf kalkhaltigem Lehm und eisenhaltigem Ton auf 500 MüM – ein Terroirwein. 24 Monate in französischem Barrique.

## PRIORAT

Porrera Vi de Vila DOQ – Alvarez Duran, 2018 75 cl CHF 98

CARINENA, GARNACHA, GRENACHE BLANC

Kirschrot. Sehr aromatisch. Komplexe Nase von wilden roten Früchten, Vanille und Würze. Kompakt und langanhaltend. Feines Tannin und elegante Säure. Mit einheimischen Hefen, lange Mazeration (25-30 Tage). Sanfte Verarbeitung und 20 Monate in Holzfässern.

Somni Tinto DOQ – Clos de Portal, Alfredo Arribas, 2019 75 cl CHF 89

SYRAH, CARINENA

Intensives Dunkelrot. Komplex, dunkle Beeren, Kirschen, Pflaume, Lakritze, Mokka. Floral und mineralisch mit Lavendel, Veilchen und Schieferstein. Vielschichtig, strukturiert, dicht und nobel mit gut eingebundenen Tanninen. 14 Monate in französischen Barriques. Vegan.

## TORO

Tempranillo «Aged 18 Months» – Rodríguez & Sanzo, 2019 75 cl CHF 69  
150 cl CHF 132

TEMPRANILLO

Dunkles Rot. Dieser Wein reift während 18 Monaten in Whiskyfässern. Aromatische und intensive schwarze Früchte, Gewürze, Schokolade und einem Hauch Rauch. Strukturierte, samtige Tannine, eine opulente Fülle an schwarzer Kirschfrucht, mit typischer Whisky Cherrynote, die präsent und nicht aufdringlich ist.

## ARMENIEN

Karasi Areni – NoirZorah Wines, 2020

75 cl

CHF 70

### ARENI NOIR

Brilliantes Granatrot. In der Nase Aromen von Brombeeren, Sauerkirsche und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen gehaltvoll mit samtigen Gerbstoffen und frischer, gut integrierter Säure. Ausgewogen und elegant mit leichten Bitternoten im Abgang. 12 Monate in Amphoren verschiedener Grössen.

## PORTUGAL

### ALENTEJANO

Intuição Tinto Vinho – Herdade da Figueirinha, 2020

75 cl

CHF 50

### ARAGONÊS, TRINCADEIRA, ALICANTE BOUSCHET

Strahlendes Rubinrot. Himbeere, Kirsche, reife Zwetschge, Rosine und Schwarztee. Fruchtbetont und würzig mit unterstützender Säure und sanften Gerbstoffen. Ein Vertreter des Terroirs. Mittellanger Abgang.

G. Reynolds Art&Tradition IG – Reynolds Wine Growers, 2013

75 cl

CHF 114

### ALICANTE BOUSCHET, TRINCADEIRA

Tiefdunkles Granatrot. Reife Beerenfrüchte, Bitterschokolade und exotische Gewürze definieren die Komplexität, welche die kraftvolle Struktur unterstreichen. Elegantes Tannin mit einem langanhaltenden und aromatischen Abgang. 24 Monate in Holzfässern.

# SÜSSWEINE

## SCHWEIZ

### WALLIS

Malvoisie Serpentes flétrie AOC – Gérald Besse, 2015 50 cl CHF 73

#### PINOT GRIS

Sattes Gelb. Bezauberndes Bukett, fruchtig mit vielschichtiger Aromen-Vielfalt. Getrocknete Zitrusfrüchte, Haselnüsse, karamellierte Äpfel, Honig. Am Gaumen voll, saftig und frisch zugleich. Holzausgebaut.

Petite Larme – Thierry Constantin, 2017 50 cl CHF 61

#### JOHANNISBERG FLÉTRIE

Goldglänzend, Aromen von kandierten Quitten, Birnen und Aprikosen. Komplex mit erfrischendem Zucker-Säure-Gleichgewicht. Wir schätzen das frische Auftreten und die dezente Süsse.

### NEUENBURG

Vendanges Tardives – Château d'Auvernier, 2018 37.5 cl CHF 65

#### PINOT GRIS

Bernsteinfarben. Bukett von kandierten Früchten. Ein körperreicher Wein, fett und vollmundig. Er ist nachhaltig und nicht aufdringlich, mit langanhaltendem Abgang, weich und fast ölig mit einer dezenten Mineralität.

## ÖSTERREICH

### BURGENLAND

Sämling 88 Beerenauslese – Tschida Angerhof, 2017 37.5 cl CHF 63

#### SÄMLING

Die Farbe erinnert an Honigwabe. Dann Pfirsich, Litschi, Zitronenmelisse, weisse Blumen und ein frischer, mineralischer Touch. Am Gaumen sehr klar. Frisch und grosszügig - fruchtiges Extrakt mit einer ausgezeichneten Süsse-Säure-Balance.

Vielen herzlichen Dank für Euren **Besuch**  
und **Eure Unterstützung**.

Bitte teilt eure Rückmeldung mit uns, wie auch mit anderen Gästen.



#spannort #restaurantspannort #spannortteam



Gastgeber  
André Keller



Chef de Service  
Maria Franz



Küchenchef  
Carlos Szentgroti

*Coming*  
SOON

Künstler  
Alvaro Morcillo Espina



Lernender  
Gian Lippuner