

Weinkarte

Offene Weine weiss:	1 dl	5 dl
Riesling x Sylvaner vom Worrenberg Weinbau Erb, Volken	3.90	19.50
Räuschling Benken Ueli und Marianne Studer, Benken	3.90	19.50
Yvorne Henry Badoux, Aigle	4.10	20.50
Offene Weine Rosé:		
Blanc de Noir Benken Ueli und Marianne Studer, Benken	3.90	19.50
Rosé Benken Weinbau Theodor und Manuela Strasser, Benken	3.90	19.50

Offene Rotweine: 1dl 5 dl

Worrenberger Rebhüsl 3.90 19.50

Weinbau Erb, Volken

Blauburgunder Benken 3.90 19.50

Weinbau Theodor und Manuela Strasser, Benken

Strasser's Stägefässli 19.50

Benkener Blauburgunder aus dem Eichenfass

Weingut Theodor und Manuela Strasser, Benken

Goldenberger 3.90 19.50

Pinot noir

Weingut Schloss Goldenberg, Dorf

Heidi Wy 3.90 19.50

Benkener Blauburgunder

Heidi Steinmann, Benken

Der Wein, der gilt als Sorgenbrecher
doch lediglich für frohe Zecher,
denn wer ihn baut und will verkaufen
kann öfter sich die Haare raufen!

Spezialitäten in der 5 dl Flasche

Weiss:

Fläscher Riesling - Sylvaner 26.50

oder Müller - Thurgau

Spritzig, fruchtig, passt zu Fisch, weissem Fleisch, Käse

Weingut Thomas Marugg, Fläsch

Chardonnay vom Goldenberg 26.50

Leicht nach Lychée und Honig duftend gut im Gaumen, schöner Abgang,

leicht herb passt zu Fisch, weissem Fleisch, Käse

Weingut Schloss Goldenberg, Dorf

Kerner 23.00

Kreuzung aus Trollinger und Riesling

Frisch mit guter Säure, manchmal etwas Muscat

Passt zu Fisch, Krustentieren, weissem Fleisch, Spargeln

Heidi Steinmann Benken

Rosé:

Schiller 25.50

Pinot Noir und Räuschling

Passt zu Aufschnitt, Teigwaren, Risotto, Fisch, weissem Fleisch

Winzerkeller Strasser Uhwiesen

Rote Spezialitäten in der 5 dl Flasche

Blauer Zweigelt **27.00**

Mit seiner geringen Säure und seinem charmanten angenehmen Gaumen,

Erinnert diese purpurfarbene Spezialität, stark an südländische Rotweine

Passt zu Dunklem Fleisch, Wild, Kaninchen, Weichkäse

Winzerkeller Strasser, Uhwiesen

Symphonie rouge **27.00**

Assemblage aus Pinot, Zweigelt, Cabernet

Intensives rot,- Cassis & Gewürzbouquet, milde Tannine,

Passt zu dunklem Fleisch, Wildpfeffer, Käse

Winzerkeller Strasser, Uhwiesen

Fläscher Blauburgunder **26.50**

Eleganter fruchtiger Rotwein, beerige Aromen

Weingut Thomas Marugg Fläsch

Villa Molino Amarone della Valpolicella **32.00**

Aufwändig erzeugt aus Trauben, die während

3 Monaten getrocknet werden

Der Wein, der Wein ist Goldes wert,

er lindert alle Schmerzen

er macht die Dummen oft gelehrt

und bessert böse Herzen

Weisse Flaschenweine

Aus der Deutsch – Schweiz

Benkener Riesling – Sylvaner **34.00**

Spritzig, fruchtig, leichte Säure

Passt zu Apéro, kalte Platte, Spargeln,

Fisch, Meeresfrüchte, Käsefondue, Raclette,

Heidi Steinmann Benken

Benkener Räuschling **36.00**

Elegante Fruchtsäure, guter Körper, fülliger Abgang

Passt zu Apéro, kalte Platte, Spargeln,

Fisch, Meeresfrüchte, Käsefondue, Raclette,

Ueli und Marianne Studer Benken

Iselisberger Riesling – Sylvaner **35.50**

Rheinauer Zunftwein

Passt zu Apéro, kalte Platte, Spargeln,

Fisch, Meeresfrüchte, Käsefondue, Raclette,

U. Hausamann Iselisberg

Pankraz blanc noble

46.00

Sauvignon blanc

Note von Stachelbeere, Holunder und Grapefruit

tolle Balance zwischen Cassis und Zitrusfrucht

Passt zu Apéro, kalte Fleischplatte, Fisch, Spargeln, Weichkäse

Staatskellerei Zürich

Sauvignon blanc

41.00

Hellgelb, zeichnet sich durch seine exotische Frucht,

seinem gefälligen und ausgewogenen Körper sowie seiner Eleganz aus.

Passt zu Apéritiv, Fisch, Mediterraner Küche,

Weingut Gasser-Bircher , Hallau

Compleo Pinot Gris

45.00

Goldgelb, nach Quitte und Mirabellen duftend,

mild in der Säure, kräftig im Geschmack nachhaltiges Finale

Passt zu Aperitiv, Fisch, Vegetarische Küche, Weichkäse

Staatskellerei Zürich

Staatsschreiber Cuvée blanc

45.00

Pinot noir, Riesling-Sylvaner, Muscat, Gewürztraminer

Fruchtiger Auftakt, tolle süss-säure Balance

Feine Restsüsse, eleganter Abgang

Passt zu Apéritiv, Fisch, Asiatische Suppen milden Käsen

Staatskellerei Zürich

Solaris

49.00

Stiftung Fintan Demeter

In der Nase, Ananas und Zitrus,

im Gaumen nach reifem Pfirsich und süßem Apfel schmeckend, leichte Restsüsse

Passt zu Asiatischen Speisen, Dessertvariationen

Staatskellerei Zürich

Die Rebe ist ein Sonnenkind

Sie liebt den Berg und hasst den Wind

Aus der Westschweiz

Côte d' Attalens Grand Cru, Chardonne

46.00

Chasselas, fruchtige Aromenpalette,

ausgewogene Struktur, harmonisch,

lang anhaltender Abgang

Passt zu Apéritiv, Fisch, Meeresfrüchte, weissem Fleisch

Obrist Vevey

St. Saphorin Domaine de Charmigny

43.00

Chasselas (Gutedel)

Kräftig, fruchtig und blumig

Frisch dank seiner ausgeglichenen Struktur

Passt zu Apéritiv, Fisch, Käse, Fleisch

Weingut Badoux, Aigle

Aigle les Mureilles

43.00

Chasselas

Schönes Zitronengelb, feine Nase,

elegant und fruchtig, bemerkenswerter Abgang.

Passt zu Fisch, Meeresfrüchten, Käse, Raclette

Weingut Badoux, Aigle

Dezaley grand Cru

48.00

Wichtig und Vollmundig, Aromen von gebrannten Mandeln und Honig

kennzeichnen diesen geschmacksintensiven Chasselas.

Passt zu Apéritiv, Fisch, Meeresfrüchte, Käse

Alexandre Chappuis et fils, Rivaz

Bündner Herrschaft:

Fläscher Chardonnay

48.00

Fruchtiger Weisswein, feine Säure

leichte Röstaromen

Passt zu Fisch, Lachs, Kalb, Geflügel

Weingut Thomas Marugg, Fläsch

Pinot Gris Fläsch

48.00

Schmelzige Fruchtbestandteile,

ein Wein mit viel Fülle und Kraft

Passt zu Fisch, Asiatische Küche, Hartkäse

Weingut Thomas Marugg, Fläsch

Regen lässt das Gras wachsen,

Wein das Gespräch

Ausländische Weissweine

Frankreich Burgund:

Chablis premier Cru, Côte d' Or

65.00

Chardonnay, frische Zitrusfrucht

Trockene frische Säure

Passt zu Meeresfrüchten, Fisch, Asiatischen Speisen

Louis Latour, Beaune

Wer Nüsse knackt und sie nicht isst
Bei Jungfrau sitzt und sie nicht Küsst
Beim Weine weilt und schenkt nicht ein
Der muss ein wahrer Dummkopf sein

Rote Flaschenweine Schweiz

Zürcher Weinland:

Malbec

65.00

Biodynamisch, Demeter

Kräftig strukturiert, schwarztee, Pfeffer, schwarze Früchte, Lakritze

Passt zu Wild, Rind, Käseauswahl, Trockenfleisch

Winzerkeller Strasser, Uhwiesen

Symphonie rouge

43.00

Assemblage aus Pinot, Zweigelt, Cabernet

Intensives rot,- Cassis & Gewürzbouquet, milde Tannine

Passt zu dunklem Fleisch, Wildpfeffer, Käse

Winzerkeller Strasser Uhwiesen

Blauer Zweigelt

43.00

Mit seiner geringen Säure und seinem charmanten angenehmen Gaumen, erinnert diese purpurfarbene

Spezialität, stark an südländische Rotweine

Passt zu dunklem Fleisch, Wild, Kaninchen, Weichkäse

Winzerkeller Strasser, Uhwiesen

Schloss Goldenberg Spätlese **44.00**

Kräftige Farbe, Charmanter Rotwein mit sehr wenig Säure, harmonischer Abgang
Passt zu Fleisch, Käse, Kalte Platte
Weingut Schloss Goldenberg , Dorf

Lunaris Korb Rheinau **52.00**

Bio Demeter Stiftung Fintan Rheinau
Cabernet Jura, Monarch
Passt zu Bündnerfleisch, Bernerplatte, Terrinen
Staatskellerei Zürich

Staatsschreiber Blauburgunder **43.00**

Zürcher Auslese, kräftige Farbe, passt zu Trockenfleisch, dunklem Fleisch , milden Käsesorten
Staatskellerei Rheinau

Compleo Cuvé noir **46.00**

Pinot noir, Diolinoir, Cornalin
Duft von schwarzen Kirschen und Cassis begleitet von einer verführerischen Moccanote verleihen dem Wein eine wunderbare Vollmundigkeit mit einem sanft ausklingenden Finale
Staatskellerei Rheinau

Fêtes des Lions

44.00

Widmergässler

Blauburgunder Spätlese

Passt zu dunklem Fleisch, Kalte Platte oder einfach zum geniessen

Weingut Stefan Leu Trüllikon

Blauburgunderland Schaffhausen:

Gächlinger Goldsiegel Spätlese

41.00

Pinot Noir

Leuchtendes Rubinkirschrot, gute Fülle, Geschmack nach reifen Beeren,
ausgewogene Tanninstruktur und Eleganz

Passt zu Fleisch, Kalte Platte, Käse

Weinkellerei GVS, Schaffhausen

Hallauer Sonnespross Cuvée noir

42.00

Pinot Noir, Dornfelder und Regent

Reife Beeren, kräftiger Körper, viel Eleganz

Passt zu dunklem Fleisch, Wild, Käse

Regli Weine, Hallau

Cabernet Merlot

Cabernert Sauvignon und Merlot

44.00

Tiefes Dunkelrot, dominantes Bouquet nach Brombeeren
und schwarzen Johannisbeeren, Nuancen nach Cassis,
seine Tannine verhelfen zu einem langen Abgang
Weingut Gasser-Bircher , Hallau

Bündner Herrschaft:

Pinot Noir, (Kruog) Barrique

53.50

Dunkles Rubinrot, betörender Duft nach
Cassis,- Brombeer und dunklem Kirscharoma,
würzige Note spürbares Röstaroma
Hervorragend zu Braten, Wild und Fleischgerichten
Weingut Thomas Marugg, Fläsch

Ist der Wein im Manne

Ist der Verstand in der Kanne

Flaschenweine im Offenausschank

Weiss:

Sauvignon blanc

Weingut Gasser-Bircher, Hallau pro dl. 5.80

Rot:

Celeste Rivera del Duero

Miguel Torres pro dl. 6.20

Ausländische Rotweine

Italien

Villa Molino Amarone della Valpolicella 59.00

Kräftiges Rubinrot, hervorragende Balance,

langanhaltender Abgang

Passt zu dunklem Fleisch, Trockenfleisch, Pasta

oder nur zum Geniessen

Spanien

Celeste Rivera del Duero Crianza

47.00

Tinto Fino-Trauben, 12 Monate im Holzfass

Passt zu Rindsschmorbraten, Lamm, Pfeffersteak

Miguel Torres

Frankreich

Volnay

85.00

Côte d' Or de Bourgogne

Passt zu dunklem Fleisch, Trockenfleisch oder nur zum geniessen

Louis Latour

„In Vino Veritas

Im Wein liegt die Wahrheit“

Einheimische Schaumweine

Warum auch in die Ferne schweifen,
wenn das Gute liegt so nah

Benkener Brut

48.50

Riesling, Chardonnay

Weingut Roland Müller , Benken

Rosé Schümli

48.50

Heidi Wy , Benken

Die Schaumweine, werden nach der traditionellen Methode des
Champagners hergestellt