

BORDEAUX



Inkl. 8% MwSt.



Champagner

Champagner Louis Roederer Brut Premier

Traubensorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Passt zu: vorzüglich als Apéritiv, aber auch als Begleiter zu
leichten Vorspeisen, Fisch und Krustentiere.

75cl Flasche	72.-
150cl Magnum	144.-
10 cl Glas	11.-

Champagner Louis Roederer Brut Rosé Vintage

Traubensorte: Pinot Noir, Chardonnay.
Passt zu: vorzüglich als Apéritiv, aber auch als Begleiter zu nicht allzu kräftigen Speisen.

75cl Flasche	85.-
---------------------	-------------

Bordeaux im Offenausschank

St-Julien

10cl

Les Fiefs de Lagrange MC

2^{ème} Vin de Lagrange

1998

9.50

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot
Eignet sich zu gebratenen rote Fleischsorten sowie speziell zu Wild.

Saint-Emilion

Château Rocher Figeac MC

Grand Vin de Bordeaux

2013

8.50

Traubensorte: Merlot und Cabernet Franc, 18Mt. Barrique.
Passt zu dunklem Fleisch, Wild, kräftigen Bratengerichten und Weichkäse.

Dessertweine

Sauternes

Château Filhot MC

2^{ème} Cru classé

2012

37cl 57.00

Traubensorten: Sémillon, Muscadelle und Sauvignon Blanc
Eignet sich zum Aperitif, Blauschimmelkäse, Foie gras, Süßgebäck.

5cl 8.00.-

Le Dauphin MC

2^{ème} Vin de Guiraud

1990

75cl 77.00

Traubensorten: Sémillon und Sauvignon Blanc
Passt zu Foie gras, orientalischer Küche Desserts mit Nüssen, Obst-Desserts und Blauschimmelkäse.

Inkl. 8% MwSt.



Rotweine

Médoc

75cl

Château Potensac MC

Cru bourgeois

1998

67.00

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc
Passt gut zu Wildpasteten, Teigwaren mit Pilzen, gebratenen Wildgerichten und „Entrecôte Bordelaise“ sowie zu reifem Hartkäse.

Haut Médoc

75cl

Château la Lagune MC

3er Cru classé

2008

90.00

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot
Ideal zu Gerichten mit Kalbfleisch, Lamm sowie hellem Wild.

Pessac – Léognan (Graves)

75cl

Château Larrivet-Haut-Brion MC

1999

74.00

Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc
Ein Hochgenuss zu Schmorbraten an Sauce, gegartem Lammgigot oder zu kräftigen Fischgerichten nach Bordelaiser Art.

Château Pape Clément MC

Cru classé

2007

195.00

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc
Eignet sich gut zu Braten, Lamm, Grilladen und Käse.

Inkl. 8% MwSt.



Saint-Estèphe

75cl

Château La Pointe MC

Propriétaire

2009/2012

81.00

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc
Eignet sich zu Wildschweinbraten, Wildpasteten, Perlhuhn, Gulasch, Lamm, Kalb oder gereiftem Hartkäse.

La Dame de Montrose MC

2^{ème} Vin de Montrose

2008 / 2010

77.00

Traubensorten: Cabernet Sauvignon und Merlot
Passt perfekt zu Fleischgerichten aus der Pfanne oder vom Grill sowie zu Käse und Terrinen.

Château Cos d'Estournel MC

2^{ème} Cru classé

2011

245.00

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc
Passt zu Braten- oder Wildgerichte, Wildgeflügel, Roastbeef, Chateaubriand und kräftig, würzige Käsesorten

Pauillac

75cl

Château Pibran MC

Cru bourgeois

1998

73.00

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot
Eignet sich zu Steaks vom Grill, Braten an brauner Sauce, frittierten Pilzen und Eintopf-Gerichten.

Château Pontet-Canet MC

5^{ème} Cru classé

1998

94.00

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc
Passt zu Braten, Grilladen, Wild, Lamm, würzigen Käsesorten wie Gruyère, Tilsiter oder reifem Brie.

Château Lynch Bages MC

5^{ème} Cru classé

2011

169.00

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot
Eignet sich hervorragend zu Grilladen, Fleisch an Sauce, Eintöpfen und Käse.

Inkl. 8% MwSt.



St-Julien

75cl

Les Fiefs de Lagrange MC

2^{ème} Vin de Lagrange

1998

64.00

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot
Passt zu allen gebratenen roten Fleischsorten und Wild.

Château Léoville-Poyferré MC

2^{ème} Cru classé

2001

105.00

Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot und Cabernet Franc
Eignet sich zu Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen,
dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn,
Steakvarianten, grilliertem Fleisch.

Margaux

75cl

Château Siran MC

Cru bourgeois except.

2008/09

74.00

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot

Magnum

148.00

Passt ausgezeichnet zu roten Fleischgerichten, Wild, Fondue Bourguignonne,
und Pasteten.

Pavillon Rouge du Château Margaux MC

2^{ème} Vin Ch. Margaux

2012

205.00

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot
Passt hervorragend zu Braten- oder Wildgerichten, Wildgeflügel, Roastbeef, Châteaubriand
und kräftigen, würzigen Käsesorten.

Château Palmer MC

3^{ème} Cru classé

2011

340.00

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot

Ideal zu Wild, Entrecôte, Lammfleisch, kräftigem Gemüseintopf sowie zu
würzigem halbhart- und Hartkäse.

Inkl. 8% MwSt.



Pomerol

75cl

Château Petit-Village MC

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc
Passt hervorragend zu gegrilltes rotes Fleisch,
geschmortes Lamm, begleitet von Trüffelkartoffelpüree,
Steinpilz Risotto und Federwildspezialitäten.

2004 103.00
2010 Magnum 206.00

Château La Conseillante MC

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc
Passt zu dunklem Fleisch, kräftigen Bratengerichten und Weichkäse.

2001/10 165.00

Saint-Emilion

Château Rocher Figeac MC

Traubensorte: Merlot und Cabernet Franc, 18Mt. Barrique.
Passt zu dunklem Fleisch, Wild, kräftigen Bratengerichten und Weichkäse.

Grand Vin de Bordeaux

2013 57.00
Magnum 114.00

Château Chante Alouette MC

Traubensorte: Merlot und Cabernet Franc
Ideal zu Wildpasteten, würzigen Schmorbraten,
Wild sowie pikanten Käsesorten.

Grand Cru classé

2006 Magnum 104.00

Château Canon-La-Gaffelière MC

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc
Passt zu festlichen Menüs aller Art.
Ein Highlight für Kenner und Geniesser!

1^{er} Grand Cru classé B

2008 108.00

Le Petit Cheval MC

Traubensorten: Cabernet Franc Cabernet Sauvignon, Merlot
Ideal zu grillierten Fleischgerichten, Côte de Boeuf, Lamm
sowie zu Pilz- und Kartoffelgerichten.

2^{er} Grand Cru classé B

2008 160.00

Inkl. 8% MwSt.

