House Frieden



Liebe Gäste für Informationen zu den Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden sie sich an unser Personal!



## **SUPPEN**

Tagessuppe (Montag - Freitag)	Fr.	7.50
Hausgemachte Flädlisuppe	Fr.	8.00
Tomatencrème mit Gin	Fr.	9.50

### **SALATE / KALTE VORSPEISEN**

Grünes Blattsalatbouquet	Fr.	8.50
Gemischter Salat mit Sonnenblumenkernen	Fr.	10.50
Nüsslisalat mit Ei	Fr.	12.50
Frieden-Salat mit Pilzen, Speck und Croutons	orspeise <b>Fr.</b>	13.50
Н	auptgang Fr.	19.50
Ruccolasalat mit Cherry Tomaten und Parmesan	Fr.	12.00
Caprese (Tomatensalat mit Mozzarella)	Fr.	12.50
<b>Tartar vom Rindfilet mit Toast und Butter</b> (80 Gr.) V	orspeise <b>Fr.</b>	17.50
(160 Gr.) H	auptgang Fr.	29.50
Angussalat Rindshuftstreifen auf Salatteller	Fr.	29.50
Salatteller mit Pouletbruststreifen	Fr.	23.50
Sautierte Riesencrevetten im Kräuterolivenöl, Vors	speise <b>Fr.</b>	18.50
mediterrane Kräuter, Knoblauch und Zwiebeln Hau dazu Salatbouquet	ptgang <b>Fr.</b>	36.50
Chnoblibrot mit Käse überbacken	Fr.	9.50



## **STEAKS & MORE TO START**

Rindsfilet Carpaccio mit Parmesanscheiben und Rucola	Fr.	19.50
Avocado mit Cocktailcrevetten	Fr.	15.50
Caesar Salad mit Speck	Fr.	13.50
Nachos überbacken mit Cheddarkäse dazu Guacamole	Fr.	11.50
Portion panierte Pilze	Fr.	9.50
Panierte Onionrings	Fr.	7.50

### **STEAKS & BURGER**

T-Bone Steak vom Grill mit Knochen	500 Gr.	Fr.	68.50
mit drei verschiedenen Haussaucen serviert			
Rindshuftsteak vom Black Angus	250 Gr.	Fr.	30.50
grosses dünnes Huftsteak kurz grilliert			
Frieden Burger		Fr.	25.50
mit Rindshuftschnitzel			

### STEAKS & FILET VOM HEISSEN STEIN

	150 Gr.	200 Gr.	300 Gr.	400 Gr.	500 Gr.
<b>Rindsentrecôte</b> vom Black Angus	Fr.	36.50	48.50	59.50	68.50
Rindsfilet vom Black Angus	Fr. 41.50	46.50	56.50	68.50	
Bisonfilet	Fr.	64.50	76.50	86.50	
Ribeyesteak vom Black Angus	Fr.		51.50	61.50	
Schweinssteak	Fr.	30.50	39.50	44.50	



### SPIESS VOM HEISSEN STEIN

Kalbsspiess	200 Gr.	Fr.	34.50
Rindsspiess	200 Gr.	Fr.	31.50
Pouletspiess	200 Gr.	Fr.	29.50
Schweinsspiess	200 Gr.	Fr.	29.50

### **BEILAGEN**

Pommes Frites, Rösti Kroketten, Country Potatoes,
Saisongemüse, Butternudeln, Butterreis, Salat,
hausgemachte Butterspätzli Fr. 6.00

## **FAJITAS**

Poulet Fajita	Fr.	29.00
Schweins Fajita	Fr.	30.00
Rind Fajita	Fr.	36.00
Riesencrevetten Fajita	Fr.	41.00
Faiita el Verdura	Fr.	27.00

alle Fajitas werden mit vier verschiedenen mexikanischen Saucen und Tortillas serviert



# **KLASSIKER**

<b>Pouletbrust</b> mit Champignonrahmsauce und frischen Kräutern, dazu Butterreis	Fr.	29.50
Schweinsschnitzel paniert hausgemacht mit Pommes	Fr.	29.50
Schweins-Cordonbleu hausgemacht mit Pommes	Fr.	36.50
Hausgemachter Hackbraten an Rosmarinjus dazu Butternudeln	Fr.	29.50
Rindsfilet-Stroganoff mit Butterreis	Fr.	39.50
Frieden-Pfändli Rindsfilet-Würfel an Pilzrahmsauce dazu hausgemachte Butterspäzli	Fr.	39.50
Feinschmecker-Pfändli Kalbsgeschnetzeltes mit Kräutersauce Steinpilzen, Speck und Champignon dazu hausgemachte Butterspätzli	Fr.	37.50
<b>Züri-Geschnetzeltes</b> Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce dazu Butterrösti	Fr.	37.50
Kalbs-Cordonbleu hausgemacht mit Pommes	Fr.	40.50
Wienerschnitzel hausgemacht Panierte-Kalbsschnitzel mit Pommes	Fr.	37.50
KIDSKARTE		
Schnippo hausgemacht Chickennuggets hausgemacht Tortelloni Spinat-Riccotta al Burro	Fr. Fr. Fr.	15.50 15.50 13.50



### **IMMER BELIEBT**

Fondue Chinoise 250 Gr. Portion pro Person	Fr.	44.50
--	-----	-------

In einer würzigen Bouillon bereiten Sie ihr Fleich selber zu. Ein besonderer Genuss ist die Abwechslung von Poulet, Rind, Kalb und Schweinefleisch, den Geschmack verfeinern sie mit unseren hausgemachten Saucen, dazu servieren wir ihnen Pommes

#### **HERKUNFT FLEISCH**

Schweinefleisch, Kalbsfleisch,
Pouletfleisch
Rindfleisch
ARG
Bisonfleisch
USA

### **VEGI LIEBHABER**

Fajita el Verdura mit Gemüsestreifen serviert mit drei verschiedenen Saucen	Fr.	27.00
Gemüse Teller	Fr.	22.50
<b>Tagliattelle el Fredo</b> Nudeln mit frischen Champignons an einer feinen Rahmsauce mit Kräutern	Fr.	22.50



# **DESSERT**

Frieden Dessert Teller ab 2 Person verschiedene hausgemachte Desserts, dazu Vanilleglace	pro Person	Fr.	15.50
Öpfel Chüechli 3 Stück mit heisser Vanillesauce		Fr.	12.50
Caramelchöpfli hausgemacht mit Caramelsauce und Schlagrahm		Fr.	7.50
<b>Tiramisu</b> hausgemacht		Fr.	9.50
<b>Schoggikuchen</b> hausgemacht mit Vanilleglace und heisser Schoggisauce		Fr.	12.50
Mousse Au Chocolat hausgemacht mit Schlagrahm		Fr.	9.50
Crema Catalana mit Mandel Tuiles		Fr.	9.50
Coupe Danemark 2 Kugeln Vanilleglace mit heisser Schoggisauce und Schlagrahm		Fr.	11.50
<b>Coupe Träumli</b> je eine Kugel Mocca- und Vanilleglace und Baileys, Schlagrahm		Fr.	12.50
<b>Coupe Romanoff</b> (nach Saison) 2 Kugeln Vanilleglace mit marinierten Erdbeeren, Schlagrahm		Fr.	12.50
Bananesplit		Fr.	11.50
Ice Kaffee 2 Kugeln Moccaglace mit Espresso und Schlagrahm		Fr.	10.00
Irish Coffee 2 Kugeln Moccaglace mit Scotch Whisky und Espresso, Schlagrahm		Fr.	13.50
Sorbet Colonel mit Vodka		Fr.	10.50
<b>Zwetchgensorbet</b> mit Vieille Prune		Fr.	10.50
Mangosorbet mit Prosecco		Fr.	10.50
Kinder Dessert		Fr.	5.00
<b>Glace Kugeln</b> Vanille, Caramel, Haselnuss, Mocca, Schoggi, Erdbeer, Zwetschgen, Zitrone, Stracciatella, Mango		Fr.	3.50
Schlagrahm		Fr.	1.50



# **SPIRITUOSEN**

COGNACS					
<b>Hennessy XO</b>		40%	2 cl	Fr.	20.50
Remy Martin >	<b>(</b> 0	40%	2 cl	Fr.	19.50
Baron Otard G	old XO	40%	2 cl	Fr.	19.50
Remy Martin \	/SOP	40%	2 cl	Fr.	12.50
Martel VS		40%	2 cl	Fr.	10.50
RUM					
Ron Zacapa Xo		40%	2 cl	Fr.	18.50
GRAPPAS					
Barolo Riserva	15 Years	44%	2 cl	Fr.	21.50
<b>Berta Paolo</b>		44%	2 cl	Fr.	20.50
Berta Tre soli t	tre	45%	2 cl	Fr.	17.50
Berta Bric del (	Gaian	45%	2 cl	Fr.	17.50
Berta Roccaniv	<b>/</b> 0	45%	2 cl	Fr.	17.50
Amarone Mara	zadro Gold	41%	2 cl	Fr.	13.50
Barbera Sibon	a Gold	42%	2 cl	Fr.	11.50
<b>Barolo Sibona</b>	Gold	42%	2 cl	Fr.	11.50
Chardonnay G	old	40%	2 cl	Fr.	8.50
Dàgento		37.5%	2 cl	Fr.	8.50
WHISKY					
The Glenlivet	16 Old	57%	2 cl	Fr.	17.50
Ardberg	10 Old	46%	2 cl	Fr.	16.50
Talisker	10 Old	45.8%	2 cl	Fr.	15.50
Chivas Regal	18 Old	40%	2 cl	Fr.	15.50
Jack Daniels Si		45%	2 cl	Fr.	14.50
Clylenish	15 Old	46%	2 cl	Fr.	15.50
Springbank	15 Old	46%	2 cl	Fr.	15.50
Lagavulin	16 Old	43%	2 cl	Fr.	14.50
Macallan	12 Old	40%	2 cl	Fr.	14.50
<b>Chivas Regal</b>	12 Old	40%	4 cl	Fr.	12.50
Four Roses Bo	urbon	40%	4 cl	Fr.	11.50







### **PROSECCO**



#### Raffaello doc, extra dry

Cüpli

10 cl

7.50

Flasche

75 cl

Fr. 45.—

Harmonisch und elegant im Gaumen, weich und seidig auf der Zunge, verführt mit delikater Mousse. Dezente Noten von frischen Äpfeln und Birnen. Leichter und erfrischender Körper.

Traubensorte:

Glera – auch «Prosecco» genannt

Produzent:

Raphael Dal Bo

### **CHAMPAGNER**



#### Dom Pérignon Vintage

**Flasche** 

75 cl

Fr. 290.—

Im Glas perlt der Champagner in einem zartgelb mit goldenen Reflexen. Die Aromen sind recht vielseitig und schmecken nach Honig, Aprikosen und einen Hauch Mandeln. Die rauchigen Akzente sind rein, fein mineralisch und fruchtig.

Traubensorten: Produzent: Pinot Noir, Chardonnay Moët & Chandon



# WEINE IM OFFENAUSSCHANK

Weissweine		10 cl	50 cl	75 cl
Yvorne AVY aoc		Fr. 5.50	Fr. <b>26.</b> —	
Aigle les Murailles aoc	Hauswein	Fr. 7.—	Fr. 34.—	Fr. 47.—
Ojo de Agua Torrontés Dieter Meier, Argentinien		Fr. 7.—	Fr. 34.—	Fr. 47.—
Rosé				
Œil de Perdrix du Valais aoc		Fr. 5.—	Fr. <b>24</b> .—	
Cerasuolo Montepulciano Cantina Zaccagnini, Italien		Fr. 7.—	Fr. 34.—	Fr. 47.—
Rotweine				
Buchberger Blauburgunder / Garanoir aoc		Fr. 5.50	fr. <b>25.</b> —	
Ojo de Agua Cuvée do Dieter Meier, Argentinien	Hauswein	Fr. 7.—	Fr. 34.—	Fr. 47.—
Ermita del Conde do Castilla y León, Spanien		Fr. 9.—	Fr. 44.—	Fr. 63.—
Primitivo Matané Puglia IGT San Marzano, Italien		Fr. 6.50	Fr. 32.—	Fr. 44.—
Ripasso Cami Valpolicella doc, Italien			Fr. 33.—	



## Flaschenweine Weiss



#### Pinot Grigio Trentino doc

Italien / Trentino

75 cl Fr. 44.—

Ein trockener und aromatischer Wein, mit einem markanten Bukett und einem intensiven Geschmack, der sofort seine Liebhaber findet. Aromen von Äpfeln und wilden Beeren, gepaart mit einer erfrischenden milden Säure.

Traubensorte: Grauburgunder Produzent: Cantina Rotaliana



#### Chardonnay Ardèche aoc

Frankreich / Burgund

75 cl

Fr. 43.—

Ein fantastischer Chardonnay mit zarten Fruchtnoten und herrlicher Aromastruktur.

Traubensorte: Chardonnav

Produzent: Maison Louis Latour, Beaune



#### Verdejo José Pariente do

Spanien / Rueda

75 cl Fr. 47.—

Explosives und komplexes frisches Bukett mit würzig blumigen Noten von tropischen Früchten. Erfrischend und angenehm im Gaumen.

Traubensorte: Verdejo

Produzent: Bodegas José Pariente

# Flaschenweine Rosé



#### Cerasuolo d'Abruzzo doc

75 cl Fr. Tralcetto Italien 47.—

Intensives Bouquet, wohlriechender Duft, harmonisch, sehr angenehm; im Gaumen fein und elegant, frisch und gut ausgewogen.

Traubensorte: Montepulciano Produzent: Cantina Zaccagnini





#### Rosenberger Clevner Feldbach aoc Gebr. Kümin Weinbau

Schweiz / Zürich

75 cl

Fr. 52.—

Der Rosenberger ist ein klassischer Zürcher Pinot der sich durch seine Fruchtigkeit und seinen feurigen Charakter auszeichnet. Rassig, würzig und ausgewogen.

Traubensorte: Pinot Noir

Produzent: Gebr. Kümin Freienbach



#### St. Saphorin «Nobles Cépages» aoc

Schweiz / Lavaux

75 cl

Fr. 54.—

Dieser Wein verdankt seine starke Persönlichkeit der steilen Hanglage und den alten Reben. Wuchtig und kraftvoll mit einer ausgewogenen Fruchtigkeit. Eine gehaltvolle und komplexe Spezialität mit würzigem Bukett und leicht pfeffrigem Geschmack.

Traubensorten: Pinot Noir, Gamay, Gamaret
Produzent: Alexandre Chappuis



#### «Ticinello»

Merlot del Ticino aoc

Schweiz / Tessin

75 cl

Fr. 51.—

Ein dichter und reifer Merlot aus dem Mendrisiotto. An dunkle Früchte erinnernd, leichte animalische Nuancen gepaart mit feinen Tanninen.

Traubensorte: Merlot

Produzent: Zanini & Sulmoni



#### Maienfelder Blauburgunder

Schweiz/Maienfeld

70 cl

Fr. 59.—

Die ausgesprochen sonnenverwöhnten Weinberge profitieren vom Föhnklima. Ein vollmundiger, fleischig-eleganter Wein mit langem Abgang.

Traubensorte: Blauburgunder Produzent: Paul Komminoth





#### Unicus Cuvée Remigen AOC

Schweiz/Remigen

75 cl

Fr. 63.—

Nach der Gärung lagert der Unicus in Eichenfässern. Diese Lagerung gibt den verschiedenen Traubensorten die nötige Zeit, sich harmonisch zu vereinen. Das Ergebnis ist ein Bukett von dunklen Beeren, etwas Kirschen und wenig Vanille. Ein Fest der Harmonie mit gut eingebundenen, weichen Tanninen.

Traubensorten: Cabernet Dorsa, Garanoir, Blauburgunder und Dornfelder

Produzent: Weinbau Bruno Hartmann



#### Zweigelt Reserve Neusiedlersee

Österreich / Burgenland

75 cl

59.—

Fr.

In der Nase recht kräftige, vielschichtige Düfte von Dörrpflaume und Rosine, dazu Kirsche und Pflaume, reife Waldbeeren sowie etwas blumige und Röstnoten. Im Gaumen zeigen sich feine Tannine, die erwähnte Fruchtaromatik sowie eine Spur fleischige Aspekte, langes Finale.

Traubensorte: Zweigelt Produzent: Weinbau Sattler



#### Château du Retout

Haut-Médoc cru bourgeois aoc

Frankreich / Bordeaux

75 cl

Fr. 62.—

Sehr feiner, schwarzbeeriger Duft, Kirschen, Cassis, Brombeer, feine Kräuternuancen, schöne pfeffrige Nuancen. Wunderbar süss, jede Menge feine frische Frucht zeigt er auch am Gaumen und dazu einen köstlichen Schmelz, die Tannine sind von erster Qualität. Der Wein ist genial schlank und traumhaft aromatisch, hat Charme ohne Ende. Ein Trinkvergnügen!

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot

Produzent: Château du Retout



#### Primitivo Puglia Matané San Marzano igt

Italien / Apulien

75 cl

Fr. 44.-

Feine Aromen von schwarzen Kirschen gepaart mit vollreifen Himbeeren, vermischt mit feinen Vanillenoten. Am Gaumen ist er wundervoll dicht und vielschichtig. Ein fülliger Wein mit Kraft und Klasse. Ausgezeichnet mit 87 Parker Punkten.

Traubensorte: Primitivo

Produzent: Cantina Matané, San MarzanoO





#### Ripasso Classico Superiore Degani Valpolicella doc

Italien / Veneto

75 cl

49.—

Fr.

Ein hoch komplexer Duft in der Nase. Würzige Aromen nach Eukalyptus und Minze, gepaart mit schwarzen Kirschen und Mocca. Geschmeidig mit Schmelz legt sich dieser edle Ripasso auf den Gaumen. Kräftig im Auftreten, ist er ohne opulent zu wirken, elegant und mit grosser Nachhaltigkeit.

Traubensorten: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

Produzent: Aldo Degani



#### Barbera d'Alba doc Mauro Veglio

Italien / Piemont

75 cl

58.—

Fr.

Dezenter Auftritt, öffnet sich langsam. Dann tolle Aromen nach schwarzen Kirschen, wilden Himbeeren; würzige Komponenten wie schwarzer Pfeffer und Kräuter. Am Gaumen harmonisch und elegant. Straff mit weichen Tanninen. Dunkle Beeren und Gewürznoten dominieren. Sehr frisch und druckvoll zugleich. Endet anhaltend mit leicht erdiger Note.

Traubensorte: Barbera
Produzent: Mauro Veolio



#### Amarone Classico Corte Aleardi Valpolicella doc

Italien / Veneto

75 cl

Fr. 93.—

Dieser edle Rotwein hat eine einprägsame Nase nach Kirschen, Johannisbeeren, Gewürzen und etwas Kakao. Am Gaumen überzeugt er durch reiche Substanz und Struktur, dabei ist er aber doch weich und elegant. Dicht strukturiertes Tannin sehr langer Nachhall.

Traubensorten: Corvina, Corvinan, Rondinella Produzent: Cascina Corte Aleardi



#### Brunello di Montalcino Pinino docq

Italien / Toscana

75 cl

Fr. 92.—

Intensives Bukett nach Kirschen und Himbeerfrucht, in der Jugend tanninbetont, streng, kernig und trocken. Diese Noten verschmelzen mit zunehmendem Alter zu einer weichen, rassigen und vollen Eleganz mit einem langen Abgang.

Traubensorte: Sangiovese Produzent: Pinino





#### Tignanello 2009 / 2013 Antinori igt

Italien / Toscana

75 cl Fr.

158.—

Aromatischer harmonischer Ausdruck seines eleganten Chianti-Charakters. Im Bouquet entfaltet sich in hervorragender Intensität, über Anklänge an Vanille, Kakao + Süsstoast, Noten von Lakritz, Veilchen und Likörkirschen. Schmackhaftigkeit und Frische betonen einen Nachgeschmack von beeindruckender Länge und schmeichelnder Feinheit. Der Tignanello wird jedes Jahr mit Höchstpunktzahlen u.a. auch von Parker (95/100) ausgezeichnet.

Traubensorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Produzent: Cantina Antinori



#### Finca Antigua Merlot La Mancha do

Spanien / La Mancha

75 cl

Fr. 54.—

Intensiv, blumige Aromen. Noten nach Brennessel, Vanille, Tee, Eucalyptus sowie Gewürznelken. Leicht geröstete und Toffee-Noten vom Barriqueausbau. Sehr elegant und sinnlich.

Traubensorte: Merlot
Produzent: Finca Antigua



#### Carmelo Rodero Roble Ribera del Duero do

Spanien / Duero

75 cl

Fr. 63.—

Charmant und zugänglich. Für den «Roble» werden die unzerquetschten Trauben bei 27 Grad vergoren. Dadurch bleibt dem Wein eine herrliche Frucht erhalten. Der kurze Ausbau in Barriques verleiht ihm etwas mehr Tiefe. Eine herrlich fruchtige Verführung mit viel Charme.

Traubensorte: Tempranillo Produzent: Bodegas Rodero





### Rioja Don Sebastian Crianza

Rioja doca Spanien / Rioja-Alta 75 cl Fr. 44.—

Intensives Granat, Pflaumen und Kirschen in der Nase. Saftiger, gaumenfüllender Auftakt, perfekt ausbalancierte Extraktsüsse. Anhaltendes, langes Finale

Traubensorten: Tempranillo, Garnacha, Graciano

Produzent: Unión Viti-Vinicola



#### Pintia Toro do Grupo Vega Sicilia

Spanien / Toro

Spanien / Duero

75 cl Fr.

98.—

Ein exquisiter Wein aus der «Grupo Vega Sicilia»! Im Bukett Duft von reifen roten und schwarzen Beeren, Schwarzkirschen, schwarzen Oliven, einer Prise frisch gemahlenen Gewürzen und sehr elegante Röstnoten. Am Gaumen kraftvoll und unglaublich saftig, dabei konzentriert mit angenehmer Frische. Grandioses kraftvolles, facettenreiches, lange nachklingendes Finale.

Traubensorte: Tinta de Toro

Produzent: Bodegas y Vinedos Pintia S.A., Grupo Vega Sicilia



#### Aalto

Ribera del Duero do

75 cl

90.—

Magnum 150 cl

·. 170.—

In der Nase Toastbrot, asiatische Gewürze, schwarze Kirsche und Beeren. Am Gaumen ein opulenter, reiner Wein mit integrierten Tanninen und einem Bouquet von Frucht und Würzigkeit. Ein langer, intensiver, fruchtbetonter Abgang.

Traubensorte: Tinta Fina Produzent: Aalto





#### Aalto PS Ribera del Duero do

Spanien / Duero

75 cl

Fr. 168.—

Das Flaggschiff der Bodega fängt den einzigartigen Charakter der aussergewöhnlich alten Tempranillo-Rebstöcke ein. An der Nase wundervoll frische Aromen von dunklen Beeren und Pflaumen. Am Gaumen harmonieren typische Tempranillo-Aromen mit dem Duft von Brombeeren und Pflaumen, Kaffee, frischem Tabak und süssen Gewürzen. Er präsentiert sich vielschichtig, nuanciert und gut strukturiert, kraftvoll und tief, perfekt ausbalanciert und von ausgezeichneter Qualität. Robert Parker: 94-95 Punkte

Traubensorte: Tinta Fino Produzent: Aalto



#### Fabelhaft Douro do

Portugal / Douro

75 cl

49.—

Magnum 150 cl

r. 98.—

Fr.

In der Nase zeigt der Fabelhaft Aromen von roten Früchten und Waldblättern, Pfeffernoten und Mineraltöne. Am Gaumen frisch und lang, mit präsenten, dennoch gut integrierten Tanninen. Seine Lebhaftigkeit unterstreichen die Aromen von frischen Früchten und schliesst mit einem langen Abgang.

Traubensorten: Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Cão, Tinta Barroca

Produzent: Niepoort Vinhos



#### Treo – Winemaker's Red Blend Hess Select

USA / Kalifornien

75 cl

Fr. 52.—

Aromen von Wildkirschen, Pflaumen, Wacholder, Vanille und schwarzen Johannisbeeren geben einen kräftigen Auftakt. Am Gaumen zeigt der Wein volle Fruchtaromatik mit seidiger Struktur und reifem Tannin. Herzhaft – fruchtig – unkompliziert!

Traubensorten: Syrah, Petit Syrah, Merlot, Zinfandel

Produzent: The Hess Collection Winery





# Puro Malbec do Argentinien / Mendoza 75 cl Fr. 52.— Mendoza Magnum 150 cl Fr. 98.—

Ein Malbec mit frischen und beerigen Fruchtnuancen von Minze und einem Hauch von Tabak. Komplex und ausgewogen zeigen sich seine Tannine, sein Abgang ist anhaltend mit jugendlicher Frische. Er wird nach biologischen Grundsätzen angebaut und vinifiziert.

Traubensorte: Malbec CER
Produzent: Dieter Meier



# Malbec Estate Colomé Valle Calchaquí Argentinien / Salta 75 cl Fr. 68.—

Das Bouquet zeigt eine Fülle von schwarzer Beerenfrucht, Kirsche, Pflaume, leichte Tabaknoten. Das Tannin, ausgereift aber definiert, sorgt für die nötige Struktur, die mit reifem Fruchtaroma ausgefüllt ist. Ganz so, wie man sich einen ausdrucksstarken Malbec vorstellt.

Traubensorten: Malbec, Tannat, Cabernet Sauvignon, Syrah

Produzent: Bodega Colomé



# Carmenère Estate Reserva Viña Errazuriz Chile / Central Valley

Aromatischer Ausdruck, der ein Gleichgewicht der sortentypischen Aromen mit süssen Gewürzen, gerösteter Paprika und floralen Noten wie Veilchen widerspiegelt. Im Gaumen intensiv, mit weicher, freundlicher Tannine und einer angenehm, ausgewogenen Säure, was zu einem genussvollen und erfrischenden Abgang führt.

Traubensorte: Carmenère Produzent: Viña Errazuriz



#### Cabernet Sauvignon Hess Collection Mount Veeder

USA / Kalifornien

75 cl Fr. 95.—

Fr.

75 cl

51.—

Fruchtbetont, schwarze Kirschen, Schokolade und Caramel, gefolgt von subtilen Gewürz- und Toastaromen der Eiche. Im Gaumen vollmundig: Kirschen, Korinthen, reichlich Körper, weiche und reife Gerbstoffe, samtig weich und anhaltend.

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot Produzent: The Hess Collection Winery