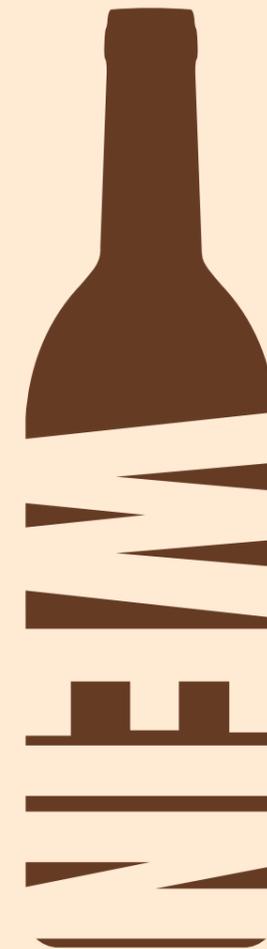




RESTAURANT

MOO



KARTE



## Wein...

Ob fruchtig, vollmundig und körperreich, blumig, intensiv und seidig im Gaumen, oder lieber trocken, ausgewogen und warm im Abgang – jedes Gericht verlangt nach dem richtigen Begleiter, der es ergänzt, unterstützt, abrundet und es letztendlich krönt.

Unsere Karte mit erlesenen Weinen bietet für jede Gaumenfreude den passenden Tropfen.

Wir beraten Sie auch sehr gerne bei der Entscheidungsfindung Ihres Menu-Begleiters.

Und vergessen Sie nicht...

*"Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken."*

J. W. von Goethe



## Schaumwein

**CICCILLA EXTRA DRY TREVISO PROSECCO DOC**

Veneto, 100% Glera

**CHF 52.00/75cl**

**CHF 7.50/1dl**

## Wein der Woche

**Fragen Sie unser Servicepersonal,**  
welcher Wein diese Woche im Angebot ist

**CHF 6.50/1dl**



## Weisswein

### CHARDONNAY / SEAGULL VALLEY 2019 | AUSTRALIEN

**Charakter:** intensive, fruchtige Blume, frischer harmonischer Körper

*Speiseempfehlung: Aperitiv, Fisch, Snacks, Salate und leichte Gerichte*

CHF 44.00/75cl

CHF 6.30/1dl

## Rotwein

### MAIENFELDER BLAUBURGUNDER 2018 | GRAUBÜNDEN

**Charakter:** Note von roten Beeren, dezente Gewürze, kräftig

*Speiseempfehlung: Bündner Fleischgerichte, Kalbfleisch, Geflügel*

CHF 52.00/75cl

CHF 7.50/1dl

## SCHATZKISTE

## Weisswein Schweiz

### JULIUS CUVÉE BLANC DU VALAIS AOC 2016

**Charakter:** Finessenreich und saftig, pfeffrige Noten mit kräftiger Fülle und Vollmundigkeit

*Speiseempfehlung: Aperitif, Käse, Herbstsalat*

CHF 52.00/75cl

## Rotwein Italien

### CÀ MÈ CABERNET MERLOT FORLÌ IGP 2018

**Charakter:** Feine Noten von Beeren und Kirsch, harmonisch und rund im Gaumen mit leichten Nuancen nach Gewürzen

*Speiseempfehlung: dunkles Fleisch, Pasta Gerichte*

CHF 42.00/75cl

## Rotwein Übersee

### PAINTER BRIDGE ZINFANDEL CALIFORNIA 2014/15 | KALIFORNIEN

**Charakter:** Aromen von reifen, roten Beeren, Pflaumen und schwarzem Pfeffer

*Speiseempfehlung: Pasta, Grilladen*

CHF 46.00/75cl



## Italien

### SOAVE CLASSICO ZENATO DOC 2018

**Charakter:** Fruchtig, spritzig, feine Noten von Zitrusfrüchten

*Speiseempfehlung: Vorspeisen, Fisch, helles Fleisch*

CHF 45.00/75cl

CHF. 6.50/1dl

## Österreich

### WEINRIEDER GRÜNER VELTLINER «ALTE REBEN» 2019

**Charakter:** Brillantes Strohgelb, reife Pfirsiche, pfeffrige würzige Noten, ausgewogene Struktur, langanhaltender Abgang

*Speiseempfehlung: Geflügel, Fisch, Aperitif*

CHF 59.00/75cl

CHF 8.50/1dl

## Schweiz

### YVORNE, PRÈS ROC GRAND CRU 2022 | WAADT

**Charakter:** Trocken, fruchtig, kräftiger Körper, elegant

*Speiseempfehlung: Aperitif, Fischgerichte, Käse*

CHF 49.00/75cl

CHF 7.00/1dl

### DEZALÉY «LA BELLE DU DÉZALEY» AOC GRAND CRU | WAADT

**Charakter:** Sausgewogen, fruchtig, finessenreich

*Speiseempfehlung: Vorspeisen, Pasta Gerichte und Hartkäse*

CHF 55.00/75cl

### TOBIAS FEDERWEISS AOC ST.GALLEN 2021 | SG

**Charakter:** Hell bernsteinfarben, zarter reiffruchtiger Duft nach Mirabellen, feinen Pflaumen, langer Nachklang der Fruchtaromen

*Speiseempfehlung: Aperitif, Quiches, helles Fleisch*

CHF 55.00/75cl

### BALGACH SAUVIGNON BLANC AOC ST.GALLEN | SG

**Charakter:** Holunderblüten, exotische Früchte, grassige Noten, vielschichtige Aromatik

*Speiseempfehlung: Fisch, Geflügel, Aperitif*

CHF 59.00/75cl



Schweiz

**SCHLOSSBERG RESERVE 2015 | ST. GALLEN**

**Charakter:** Duft von roten Beeren, Zwetschgen, Nelken, und Zimt

*Speiseempfehlung: Kalb, Wild, Rösti, Käse*

**CHF 66.00/75cl**

Frankreich

**CHÂTEAU LA BONNELLE ST.-EMILION GRAND CRU AC 2013/16**

**Charakter:** Feines Früchtebouquet, angenehme Tannine, langanhaltender Abgang

*Speiseempfehlung: Braten- oder Wildgerichte, Wildgeflügel, Roastbeef*

**CHF 67.00/75cl**

Italien

**RIPASSO LE CROSARE VALPOLICELLA CLASSICO  
SUPERIORE DOC 2019**

**Charakter:** Vollmundig, kräftig mit Noten von Kompott, dunklen Beeren, Röstaromen

*Speiseempfehlung: Kräftige gut gewürzte Gerichte*

**CHF 53.00/75cl**

**FAMIGLIA FALORNI BOLGHERI DOC 2020**

**Charakter:** Seidig und kraftvoll, Fruchtnoten von Himbeeren und Kirschen, langanhaltend mit elegantem Finish

*Speiseempfehlung: Würzige Speisen, Grilladen, rotes Fleisch*

**CHF 57.00/75cl**

Spanien

**BASSUS PREMIUM, UTIEL REQUENA 2016**

**Charakter:** Duft von roten, gut gereiften Beeren, untermalt von balsamischen und Vanille-Geschmacksnoten

*Speiseempfehlung: Rotes Fleisch, Wildspezialitäten*

**CHF 69.00/75cl**

**CHF 9.90/1dl**



## Weisswein

### BERNECKER RIESLING X SILVANER | ST. GALLEN

**Charakter:** prickelnd, fruchtbetontes traubennahes Muskatbouquet

*Speiseempfehlung: Aperitif, Spargeln, Kalte Speisen*

CHF 31.00/50cl

### YVORNE AOC | YVORNE

**Charakter:** In der Nase blumig, leichter Feuersteingeschmack

*Speiseempfehlung: Apéritif, Poulet, Fisch*

CHF 32.00/50cl

## Rotwein

### WILCHINGER BLAUBURGUNDER AOC | WILCHINGER

**Charakter:** intensive Fruchtaromen, kräftig mit beerigem Finale

*Speiseempfehlung: Braten, Geflügel, „z'Vieri- Plättl*

CHF 31.00/50cl

## PERLEN & SÜSSE

## Schaumwein

### AOC LIMOUX «ON THE ROCKS» SIEUR D'ARQUES | FRANKREICH

**Charakter:** Süsslich, frisch und leicht, mit Aromen von Zimt, Apfel und Vanille

CHF 52.00/75cl

CHF 7.50/1dl

## Champagner

### CHAMPAGNER DUVAL-LEROY BRUT | FRANKREICH

**Charakter:** Mit Aromen von dunkler Schokolade, Zimt und gerösteten gelben Feigen, die eine subtile, zartschmelzende Saftigkeit offenbaren

CHF 75.00/75cl

## Süsswein

### CHÂTEAU LA RIVIÈRE SAUTERNES AC

**Charakter:** Klares gelb, intensives Bouquet nach Honig und Blumen.  
Am Gaumen sehr weich, mit einem lang anhaltenden Abgang.

CHF 55.00/75cl

Wir danken Ihnen für Ihre Wahl  
und wünschen Ihnen genussvolle Momente  
mit unseren Weinen.



**ZUM WOHL!**