



## **Tennis Dählhölzli** **Restaurant Bar Lounge**

---

### **Wein Entdeckungen für Geniesser**

#### **Flaschenweine im Offenausschank**

**2005 50 cl Assemblage blanc AOC la Coquine Cave Emery**

Produzent: Cave Emery Ayent

Herkunft: Wallis, Schweiz

Rebsorten: Chasselas 80%, Pinot Blanc 15%, Petite Arvine 5%

Lichtgrüne Farbe. Vielschichtige Fruchtaromen nach frischen Äpfeln und Bananen mit floralen Noten. Perfekt angebaute Säure. Er ist vollmundig, mit leicht salzigem Abgang.

Eignet sich zu: Aperitif, Vorspeisen, Fischgerichten und leichten Mahlzeiten

**1 dl 6.20      Flasche 28.-**

**2002 50 cl Riserva della Mamma Leone**

Produzent: Cantina San Giacomo

Herkunft: Kt. Tessin, Schweiz

Rebsorte: Merlot

Lebendige rubinrote Farbe. Fruchtbetontes Bouquet, Merlot-Note, erinnert an Kirsche und Zwetschgen. Mittelkräftig, ideale Säure, leichte Herbnote, angenehme Tannine.

Eignet sich zu:

gespicktem Rindsbraten, Polenta, Ratatouille

**1dl 5.80              Flasche 27.50**

**2002 50 cl Rioja DOCa Gran Dominio**

Produzent: Bodegas LAN

Herkunft: Fuenmayor, Spanien

Rebsorten: 80 % Tempranillo, 20 % Garnacha

Granatrot-violette Farbe. Dieser elegante und harmonische Rioja passt mit seinem ausgewogenen Körper hervorragend zu Grilladen und Pastagerichten.

**1dl 5.80              Flasche 27.50**

**2003** 50 cl Fioretto Montepulciano d'Abruzzo  
Produzent: Schuler St. Jakobs Kellerei  
Herkunft: Abruzzen, Italien  
Rebsorte: Montepulciano

Dunkles Kirschrot, satte Farbe mit deutlich violetterem Rand. Fruchtbetontes Bouquet nach schwarzen Beeren, Brombeeren und Kirschen. Konzentriert  
gehaltvoller Geschmack, ideale Säure, robust, leicht gerbstoffbetont, langanhaltend.

Eignet sich zu:  
Pasta-Gerichte, leichte Grilladen, Gnocchi

**1 dl 5.80 Flasche 27.50**

## Weissweine

**2004** 75 cl Château d'Allaman blanc AOC  
**Gran Cru de la Côte**  
Produzent: Château d'Allaman  
Herkunft: aus dem Reberg des Schlosses Allaman in der Waadtländer La Côte  
Rebsorte: Chasselas

Hellgelbe Farbe mit gründlichen Reflexen. Rassiges Bouquet, kräftig mit einem Hauch von Lindenblüten, Bananen und Honig. Im Gaumen zeigen sich frische Früchte mit einer rassigen Struktur, geschmeidig mit einem grosszügigen, zartbitteren Abgang.

Eignet sich zu:  
Apéro, Süsswasserfischen, Vorspeisen, weissem Fleisch / Geflügel

**Flasche 36.-**

**2004** 75 cl Dézaley-Marsens AOC Grand Cru Hautcrêt  
Produzent: Dubois Fils, Epesses  
Herkunft: Lage Dézaley in der Gemeinde Puidoux, Lavaux, Waadt  
Rebsorte: Chasselas

Mittlere gelbe Farbe mit gründlichen Reflexen. Erfrischende Fruchtaromen begleitet von Düften nach Mandeln, geröstetem Brot, Tee und Honig. Im Gaumen kräftig und körperreich, reiche und nachhaltige Geschmacksnoten, die an Haselnuss und bei zunehmendem Alter an Bienenwachs erinnert mit einem sehr charakteristischen Röstton.

Eignet sich zu:  
Apéritif, Süsswasserfischen mit Mandeln, Meeresgratin.

**Flasche 44.-**

2005 75 cl Yvorne AOC  
**Produzent: Ass. Viticole, Yvorne**  
**Herkunft: Yvorne**  
**Rebsorte: Chasselas**

**Hellgelbe Farbe. Bouquet nach fruchtigen Aromen wie Ananas und Äpfeln begleitet von süsser Honignote. Prickelnder frischer Geschmack, rassiges Finale mit den typischen mineralischen Nuancen.**

**Eignet sich zu:**  
**Aperitif, Fisch und Käse**

**Flasche 44.-**

2005 **Pinot grigio Valdadige DOC**  
Produzent: Giacomo Montresor  
Herkunft: Etschtal im Gebiet von Verona, Italien  
Rebsorten: Pinot Grigio

Strohgelbe Farbe mit strahlenden Reflexen. Unverkennbarer Duft, der an Kräuter und Honig erinnert, aromatisch. Der Geschmack ist geprägt von der Fruchtigkeit reifer Goldenäpfel, vollmundig, mit zartem Schmelz.

Eignet sich zu:  
Vorspeisen, Nudelgerichten und Risotto, gegrillte oder mit Weissweinsauce servierte Fische.

**Flasche 36.-**

2004 **75 cl Viognier les Salices Vin du Pays d'OC**

Produzent: Jacques et François Lurton  
Herkunft: Vin de Pay d'Oc, Region Minervois, Languedoc, Frankreich  
Rebsorte: 100% Viognier

Schöne goldgelbe Farbe mit leichtem grünem Reflex. Riecht nach Orangenblüten, Ananas und Zitrusfrüchten. Sehr aromatischer Geschmack nach reifer Pfirsich mit Veilchen- und Honignoten.

Eignet sich zu:  
Apéro, Fisch an Sauce

**Flasche 36.-**

**2004 75 cl Chardonnay California Hess Select**

The Hess Collection Winery

Produzent: The Hess Collection Winery, Napa Valley, Kalifornien

Herkunft: hauptsächlich aus den Reebbergen von The Hess Collection Winery  
In Monterey

Rebsorte: Chardonnay

Hellgelbe Farbe. Fruchtbetontes Bouquet mit Duftnoten nach tropischen Früchten und einem Hauch von Vanille. Frisch und fruchtig im Gaumen, begleitet von dezenten Vanille- und Röstaromen.

Eignet sich zu:

Apéro, Vorspeisen, Fisch, weissem Fleisch/Geflügel

**Flasche 45.-**

## Roséweine

**2005 75 cl Oeil-de-Perdrix AOC**

Produzent: Château d'Auvernier

Herkunft: Rebberge des Château d'Auvernier, NE

Rebsorte: Pinot Noir

Schöne Rosa Farbe mit Kupfertönen. Aromatisches, harmonisches Bouquet mit Aromen von Blumen, reifen roten Früchten und Kandiszucker. Erfrischender, lebhafter Auftakt. Fruchtig und geschmeidig, anhaltender Abgang mit herber Note.

Eignet sich zu:

Aperitif, Spargeln, Käse.

**Flasche 42.-**

**2004 75 cl Rose de la Claudine, Rosé**

Golden Selection

**Empfehlung im Weinwisser**

Herkunft: Côtes-de-Thongue, Languedoc-Roussillon, Frankreich

Rebsorten: Grenache, Syrah

Leuchtend himbeerfarbenes Rosa mit Violettnoten. Blumig-fruchtiges Bouquet, intensiv, Himbeere- und Waldbeerenaromatik. Frischer Geschmack, elegante Säure, ausgewogen, aromatisch, nachhaltig.

Eignet sich zu:

Apéro, Asiatischen Gerichten, Sommerlichen Salaten, vegetarischen Speisen.

**Flasche 36.-**

- 2003**    **75 cl Triple A Assamblage Rouge**  
Eine Selection aus drei Kontinenten  
**Produzent: Schuler Weine**  
**Herkunft: Argentinien, Australien, Südafrika**  
**Rebsorten: Malbec von Argentinien, Petit Verdot von Australien, Cabernet Sauvignon von Südafrika.**

**Kräftige, dichte Rubinfarbe. Bouquet nach schwarzen Beerennoten, Röst- und Rauchkomponenten, würzig, erinnert an Tabak. Im Gaumen würzig-fruchtige Harmonie, kräftiger Gehalt, gut strukturiert.**

**Eignet sich zu:**  
**Rotem gegrilltem Fleisch, geschmorten Rindsplätzli.**

**Flasche 48.-**

## **Rotweine**

- 2004**    **75 cl Château d'Allaman rouge AOC**  
**Gran Cru de la Côte**  
Produzent: Château d'Allaman  
Herkunft: aus dem Rebberg des Schlosses Allaman  
Rebsorte: Gamay und Pinot noir

**Granatrote Farbe mit violetten Reflexen. Einladende Nase mit den Aromen von Amarenkirschen und eingemachten Erdbeeren, dezente Würzaromatik. Erfrischender, beerenbetonter Auftakt mit schönem Schmelz. Im Gaumen dichte Frucht, die an beeriges Fruchtfleisch erinnert.**

**Eignet sich zu:**  
**Vorspeisen, hellem Fleisch, Käse.**

**Flasche 39.-**

- 2005**    **75 cl Syrah AOC les Larmes d'Héraclès**  
Produzent: Cave Emery  
Herkunft: Wallis, Schweiz  
Rebsorte: Syrah

**Dunkelrote Farbe mit Violettönung, Bouquet nach dichten Beerenaromen. Weicher Auftakt mit schöner Waldbeerenaromatik, gehaltvolle und interessante Pfeffernote.**

**Eignet sich zu:**  
**Rotem Schmorfleisch, Käseplatte.**

**Flasche 49.-**

**2005**    **75 cl Maienfelder Blauburgunder**  
Herzog Heinrich  
**Produzent: Schuler St. Jakobs Kellerei**  
**Herkunft: Maienfeld, Kt. Graubünden, Schweiz**  
**Rebsorte: Pinot noir**

**Lebendige rubinrote Farbe. In der Nase fruchtig, Beerenfruchtaroma, frisch, leicht würzig, Pinotcharakter. Im Gaumen ausgewogen, angenehme Fruchtsäure, süffig, leicht trocknende Gerbstoffe.**

**Eignet sich zu:**  
**Kalter Fleisch- und Käseplatte, Gemüsewähen, Schweinsschnitzel.**

**Flasche 42.-**

**2004**    **75 cl Merlot Riserva DOC della Mamma Leone**  
Produzent: Cantina San Giacomo  
Herkunft: Kt. Tessin, Schweiz  
Rebsorte: Merlot

Schöne rubinrote Farbe. Fruchtbetontes Bouquet, Merlot-Note, erinnert an Kirsche und Zwetschgen. Mittelkräftig, ideale Säure, leichte Herbnote, angenehme Tannine.

Eignet sich zu:  
gespicktem Rindsbraten, Polenta, Ratatouille

**Flasche 38.-**

**2001**    **75 cl Amarone della Valpolicella DOC del Fondatore**  
**Produzent: Giacomo Montresor**  
**Herkunft: Valpolicella DOC**  
Rebsorten: Corvina veronese, Rondinella

Dichte dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen. Düfte, die an Veilchen und konzentrierte Waldbeeren erinnern. Weicher, anhaltender und fruchtiger Auftakt, gute Struktur, vollmundig mit einem Nachgeschmack nach Mandeln und Brombeeren. Im Gaumen samtig und weich mit mittlerem Körper.

Eignet sich zu:  
Wildgerichten, Grilladen, Pasta, rezentem Käse

**Flasche 58.-**

**2001**    **75 cl Chianti Classico DOCG Riserva**  
**Produzent: Castello di Meleto**  
**Herkunft: Chianti Classico, Toscana, Italien**  
**Rebsorte: Sangiovese**

**Dunkle rubinrote Farbe, violetter Rand. Ausgeprägtes Bouquet, Holz- und Röstaromen, Brombeeren, Kirschen, Gewürzkomponenten. Im Gaumen gehaltvoll, gut strukturiert, langanhaltend, kräftige Gerbstoffe, aromatisch-würzig.**

**Eignet sich zu:**  
**Grilladen, Bratkartoffeln, Gnocchi.**

**Flasche 45.-**

**2004**    **75 cl Nero d'Avola IGT Sicilia Mandrarossa**  
**Produzent: Mandrarossa Cantine Settesoli, Menfi**  
**Herkunft: Sizilien, Italien**  
**Rebsorte: 100% Nero d'Avola**

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Charakterisches Bouquet und weiniger Duft erinnern an reife rote Früchte mit einem feinen Vanilleton. Im Gaumen zeigen sich reife Fruchtnoten, schöner Schmelz und eine gute Struktur. Die Tannine sind harmonisch eingebunden.

Eignet sich zu:  
Rassigen Teigwarengerichten, Gemüsegratins, rotem Fleisch und mittelreifem Käse.

**Flasche 36.-**

**2003**    **75 cl Castillo Perelada Crianza**  
**Produzent: Castillo Perelada**  
**Herkunft: Ampurdà –Costa Brava DO**  
**Rebsorten: Garnacha cariñena, Tempranillo, Cavernet Sauvignon und Merlot**

**Satter, tief kirschroter Farbton. Sehr fruchtbetontes Bouquet, angenehme Würznote nach schwarzem Pfeffer. In Geschmack weicher Auftakt, anhaltende Fruchtaromatik, mittlerer Körper, harmonischer Abgang.**

Eignet sich zu:  
Gegrilltem Fleisch, Käse

**Flasche 36.-**

**1999**    **75 cl Navara tinto DO El Dorado Don Pascual**  
**Produzent: Schuler St. Jakobs Kellerei Bodega Chivite**  
Herkunft: Navarra, Spanien  
Rebsorten: Tempranillo, Garnacha, Cavernet Sauvignon, Merlot

Dunkle Rubinfarbe, blau- violetter Rand. Vielfältiges Bouquet, warme Beerenfruchtnoten, Pflaumen, Dörrfrüchte, diskrete Röstaromen. Strukturvoller Geschmack, erfrischende Fruchtsäure, angenehm trocknende Tannine, ausgewogen.

Eignet sich zu:  
Grilladen, Kartoffelgratin, Reis, Zucchini, Hackfleischgerichten.

**Flasche 45.-**

**1998**    **75 cl Château Clarke MC Baron Edmond de Rothschild**  
Produzent: Château Clarke  
Herkunft: Listrac-Médoc, Bordeaux, Frankreich  
Rebsorten: Merlot 80 %, Cabernet Sauvignon 20 %

Rubinrote Farbe, tief, intensiv, violetter Rand. Konzentriert, fruchtig und würziges Bouquet, mit Beerensaroma und Eichenholznoten. Gehaltvoller Geschmack, milde Tannine, komplex, aromatisch mit dezenter Röstnote.

Eignet sich zu:  
Festlichen Mahlzeiten, rotem Fleisch, Braten, Grilladen.

**Flasche 68.-**

**2002**    **75 cl Beaune AOCer Cru**  
**Produzent: Labouré Roi, Nuits St. Georges**  
Herkunft: Côte de Beaune, Burgund, Frankreich  
Rebsorte: Pinot noir

Mittlere rubinrote Farbe. Delikate Aromen von Waldbeeren, leichte Kakao- und Schokoladennoten. Weicher Auftakt, fruchtbetont, gute Struktur mit feinen Tanninen.

Eigenet sich zu:  
Gebratenem Fleisch und rotem Geflügel, Wild und Käse

**Flasche 59.-**

**2004 75 cl Cabernet Sauvignon Hess Select**

Produzent: The Hess Collection Winery, Napa Valley, Kalifornien  
Herkunft: Die Trauben stammen zu 2/3 aus dem Napa Valley  
und zu 1/3 aus anderen Kalifornischen Weinbaugebieten  
Traubensorten: über 82 % Cabernet Sauvignon, 15 % Syrah, 3 % Merlot

Intensiv glänzende, rubinrote Farbe. Aromen von schwarzen Beeren und  
Cassis, delikate Duftstoffe von Vanille, Röstaromen und süßem Pfeffer. Im Gaumen zeigen sich kräftige, reife  
rote Früchte, samtig und elegant, auch im Abgang beerige Aromatik.

Eignet sich zu:  
Fleischspeisen wie Grilladen, Braten und Käse

**Flasche 48.-**

**75 cl Champagne Gran Brut**

Produzent: Perrier-Jouet Grand-Brut  
Herkunft: Champagne, Frankreich  
Rebsorten: Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier

Ein Champagner, der von der Chardonnay Traube der Côte des Blancs beherrscht wird, also von der Rebsorte,  
die ihm Finesse, Eleganz und Leichtigkeit verleiht.

**Flasche 78.-**

**75 cl Prosecco di Conegliano DOC brut**

Produzent: Domenico de Bertiol  
Herkunft: Hügelzone von Conegliano, Veneto  
Rebsorte: Prosecco

Lieblicher Auftakt mit guter Perlage.

**Cüpli 6.-      Flasche 41.-**