

Weinkarte
Restaurant Kreuz Inwil



80jähriger Rebstock von Schola Sarmenti, Apulien

Schaumweine

			1dl	7.5dl
Deutschland	PriSecco Bio Weiss, Alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger, Württemberg	<i>Quitte, Apfel, Akazienblüten</i>	7.50	45.00
Italien	Prosecco Soligo Extra Dry Cantina Colli del Soligo, Veneto	<i>Glera</i>	7.50	45.00
Frankreich	Champagne Mandois Brut Origine Maison Mandois, Champagne	<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>		3.75dl 48.00

Weissweine

			1dl	7.5dl
Schweiz	«Weisser» Cuvée 2020 Weingut Heidegg, Luzern	<i>Riesling-Sylvaner, Solaris, Johanniter</i>	8.50	53.00
	Baselbieter Sauvignon Blanc 2023 Siebe Dupf Kellerei, Baselland	<i>Sauvignon Blanc</i>		47.00
	Petite Arvine Soleil d'Or 2023 Imesch, Wallis	<i>Petite Arvine</i>		48.00
	Merlot Bianco Terre di Gudo 2023 Tamborini Vini, Tessin	<i>Merlot</i>		47.00
Italien	Pinot Grigio 2023 Kellerei Eisacktal, Südtirol	<i>Pinot Grigio</i>	7.50	44.00
	Arneis delle Langhe 2023 Michele Viano, Piemont	<i>Arneis</i>		41.00
	Collina dei Pini Bianco 2023 Castello Vicchiomaggio, Toscana	<i>Vermentino</i>		43.00
Frankreich	Chablis 2022 Domaine Soupé, Burgund	<i>Chardonnay</i>		51.00

Alle Preise inkl. MwSt.

			1dl	7.5dl
Spanien	Fuente Elvira 2023 Bodegas Pedro Escudero, Rueda	<i>Verdejo</i>		39.00
	Nounat 2023 Finca Binigrau, Mallorca	<i>Prensal Blanco, Chardonnay</i>		53.00

Roséweine

Schweiz	Cuvée d'Or Rosé 2023 Siebe Dupf Kellerei, Baselland	<i>Pinot Noir, Cabernet Dorsa</i>	7.50	44.00
Italien	Masserei Rosato 2023 Schola Sarmenti, Apulien	<i>Negroamaro</i>		45.00

Rotweine

Schweiz	Dunkelrot Cuvée 2023 Weingut Heidegg, Luzern	<i>Zweigelt, Pinot Noir</i>	9.00	55.00
	Cornalin Soleil d'Or 2023 Imesch, Wallis	<i>Cornalin</i>		48.00
	Merlot del Ticino 2022 Theiler Vini, Tessin	<i>Merlot</i>		47.00
	Quattromani 2021 Tamborini, Gialdi, Brivio, Delea, Tessin	<i>Merlot</i>		87.00
Österreich	Just Zweigelt 2021 Weingut Bernhard Ernst, Burgenland	<i>Zweigelt</i>		46.00

			1dl	7.5dl
Italien	Ripasso Corte Sant'Anna 2020 Rubinelli-Vajol, Veneto	<i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara</i>	8.00	47.00
	Barbera d'Alba Elena 2020 Roberto Sarotto, Piemont	<i>Barbera</i>		55.00
	Barolo Galina 2019 Crissante-Alessandria, Piemont	<i>Nebbiolo</i>		91.00
	Collina dei Pini Rosso 2022 Castello Vicchiomaggio, Toscana	<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>		43.00
	Cimino 2022 Tripolaia, Bolgheri, Toscana	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>		57.00
	Cubardi Primitivo 2022 Schola Sarmanti, Apulien	<i>Primitivo</i>		46.00
	Salice Salentino 2021 Torleanzi, Apulien	<i>Negroamaro, Malvasia Nera</i>		39.00
Frankreich	Nuits-St.-Georges Aux Saints-Juliens 2022 Domaine Jérôme Chezeaux, Burgund	<i>Pinot Noir</i>		75.00
	Château Monbrison 2020 Cru Bourgeois, Margaux, Bordeaux	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>		67.00
Spanien	Viña Sastre Tinto Roble 2022 Bodegas Sastre, Ribera del Duero	<i>Tempranillo</i>	7.50	45.00
	Véran 2021 Finca Biniagual, Mallorca	<i>Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Syrah</i>		56.00