

INFORMATION zum Weinkeller

Allgemeine Hinweise

Wir führen keine geschriebene Weinkarte; unsere Gäste steigen nach der Speiseauswahl für die Selektion der Weine und den Apéro in den weitläufigen und umfangreichen Keller hinunter. Lassen Sie sich Zeit und schweifen Sie herum.

Wählen Sie aus über 8'000 Flaschen Ihren Lieblingswein aus; sei es nun eine kleine 3/8-Flasche oder für Ihren Grossanlass eine imposante 17 Liter Flasche.

Die präsentierten Flaschen stellen unser gesamtes Weinkarten-Angebot dar.

Bringen Sie die Flasche(n) Ihrer Wahl gleich selbst mit nach oben an Ihren Esstisch und unsere Service-Equipe wird sich um den fachgerechten Service Ihres Weines kümmern.

Die Keller-Temperatur liegt bei rund 14° und ist eigentlich ein Kompromiss zwischen der Lager- (12 °C) und Servier-Temperatur (optimal 18° C bei den Rotweinen).

Wir bitten Sie Ihren ausgesuchten trockenen Weisswein so schnell wie möglich unseren ServicemitarbeiterINNEN zu übergeben, damit man Ihre Flasche in einen Eiskühler stellen kann.

Die sieben Weinkeller

- Als erstes gelangen Sie in unseren **Alltags-Keller**. Dort treffen Sie auf eine attraktive Auswahl an preiswerten lokalen wie auch internationalen Gewächsen.

Dort finden Sie zudem noch für den Abschluss eines gemütlichen Abends eine erstaunliche Auswahl an alten und feinen Portweinen.

- Lassen Sie sich im **Europa-Keller** entführen ins Bündnerland und ins Tessin, nach Italien, Spanien, Portugal, an die Rhone, nach Deutschland und Österreich.
- Die exklusive Auswahl aus Kalifornien, Australien und einige Weine von weitentlegenen Kontinenten werden Ihnen in unserem **Übersee-Keller** gefallen.
- Unser Steckenpferd ist aber Frankreich: Geniessen Sie erst mit den Augen und später auch mit dem Gaumen unsere europaweit einzigartige Auswahl an edelsüßen **Sauternes-Weinen**. Probieren Sie doch einmal einen solchen zum Apéro - anstelle nach einer üppigen Mahlzeit und Sie werden überrascht sein, welche Vielfalt an Aromen in Ihrem Mund explodieren und wie appetitanregend diese herrlichen Weine wirken.

- Weiter geht es mit einer enormen Anzahl an herrlich zu trinkenden reifen und jüngeren **Bordeaux**-Weinen in unserem **Bordeaux-Keller**. Eine Vielzahl an teils höchst edlen Gewächsen aus grossen Jahrgängen wie z.B. 1982 und 1990 sind unsere persönlichen Favoriten.
- Besuchen Sie auch unseren **Trouvaillen-Keller**. Sie werden dort Flaschen vorfinden, welche optisch leicht – bis schwer beschädigt sind an Etikette oder Halsmanschette – das tut ja aber dem Inhalt keinen Abbruch - wie der Connaisseur weiss. Nichts desto trotz: Ein machbares Abenteuer betreffend Preis-Leistung, sind doch viele grosse Jahrgänge oder Château dabei, welche man sich nie zu Genusse führen könnte, wäre auf Grund der „kleinen“ Beschädigung der Preis nicht eine Versuchung wert.
- Und zu guter Letzt: Bitte werfen Sie noch einen Blick in unseren einmaligen **Raritäten-Keller**. Hier finden Sie Weine von 1727 bis hin zu Grossformaten von 1945 aber auch jüngere Exquisitäten haben Ihren festen Platz. Der Besuch unserer Auswahl der besten Weine der Welt ist ein Muss für jeden Weinliebhaber und eine faszinierende Erfahrung für den weniger versierten Geniesser.

Eine spezielle Ecke haben wir den Jubiläumsweinen gewidmet:

Feiern Sie heuer einen runden Geburtstag, einen mehrjährigen Hochzeitstag oder sonst ein Jubiläum, so geniessen Sie doch einmal eine herrliche Provenienz, welche 10, 20, 30, 40 bis gegen hundert Jahre auf dem Buckel haben, aber dennoch zu einem genussfreudigen Preis erhältlich ist.

Die Preise

Unsere Preiskalkulation basiert nicht auf Multiplikationen! Wir addieren zu unseren Einkaufspreisen einen bescheidenen Deckungskosten-Beitrag. Dieser umfasst einen fixen Betriebskostenanteil, die Lagerverzinsung (bei älteren und noch zu lagernden Provenienzen) und sowie eine Kleinigkeit für das spezielle Handling, wenn die Flaschen absehbar dekantiert werden müssen. Diese Kombination bewirkt, dass unsere Weine enorm preisfreudig sind. Selbst auf den ersten Blick teurere Weine sind bei uns im Restaurant zu einem Preis zu geniessen wie sie diese sonst noch nicht einmal in renommierten Weinhandlungen kaufen können. Demgegenüber sieht es zum Beispiel bei Landweinen so aus als wären diese mit einem Faktor belegt - jedoch auch da müssen die Betriebskosten abgedeckt werden.

Unser kundenattraktives Preis-Konzept kann nur über eine langfristige Planung funktionieren, was dafür aber umso mehr Freude dem Kunden bereitet.