

EIN SCHWEIZER GENUSS VOM RÜTLI

RESTAURANT  
**RÜTLIHAUS**  
EST. 1291

DA SCHWÖREN WIR DRAUF

Wii

## Weisswein

<b>Pinot Gris, Féchy (VD) 2019</b>	75 cl	48.-
Produzent: –Alain Pélichet, Féchy (VD) / Rebsorte: Pinot Gris	10cl	7.-
<b>Tratto Fino, Bianco di Merlot 2019</b>	75 cl	54.-
Produzent: T. San Giorgio, C. d'Agno TI/ Rebsorte: Merlot		
<b>Pinot Grigio 2019, Uri</b>	75 cl	65.-
Produzent: Weingut zum Rosenberg UR / Rebsorte: Pinot Gris		
<b>Chardonnay Wallis AOC 2017</b>	75 cl	62.-
Produzent: Domaines Chevaliers, Wallis/ Rebsorte: Chardonnay		
<b>Petite Arvine «Altimus» Wallis AOC 2017</b>	75 cl	72.-
Produzent: Lux Vina – Domaine Chevaliers, Wallis/ Rebsorte: Petite Arvine		

## Schaumwein

„es Cüpli“	10 cl	8.50
------------	-------	------

## Roséwein

<b>Vogt &amp; Gessler AOC Wallis</b>	75 cl	47.-
Produzent: Domaine Chevaliers, Wallis	10 cl	7.-
Rebsorte: Pinot Noir, Gamay		

## Rotwein

<b>RED – Cuvée Rot 2016</b>	75 cl	49.-
Produzent: Winzerei Zur Metzg, Zürcher Weinland	10 cl	7.-
Rebsorte: Zweigelt, Acolon (Blaufränkisch x Dornfelder)		
<b>Sherpa rouge Wallis AOC 2016</b>	50 cl	35.-
Produzent: Domaine Chevaliers, Wallis, Schweiz	10 cl	7.-
Rebsorte: Humagne Rouge, Pinot Noir		
<b>Cuvée Kaiser AOC Luzern, 2017</b>	75 cl	56.-
Produzent: Kaiserspan, Hitzkirch LU		
Rebsorte: Zweigelt, Blauburgunder		
<b>Pinot Noir Barrigue, 2018</b>	75 cl	75.-
Produzent: Weingut zum Rosenberg UR		
Rebsorte: Pinot Noir		
<b>Terre di Gudo DOC 2016</b>	75 cl	57.-
Produzent: Tamborini, Lamone TI		
Rebsorte: Merlot		
<b>Il Morro 2017</b>	75 cl	57.-
Produzent: Castello di Morcote, Morcote TI		
Rebsorte: Merlot		
<b>Rompidée Merlot del Ticino DOC 2015</b>	75 cl	85.-
Produzent: Chiodi Ascona, Tessin		
Rebsorte: Merlot		

Alle Preise inklusive MwSt.

<b>Vinattieri Merlot del Ticino DOC 2013</b> Produzent: Zanini, Tessin, Schweiz Rebsorte: Merlot	<b>75 cl</b>	<b>159.-</b>
<b>Junior – Der kleine vom Grossen VDP</b> Produzent: Winzerei Zur Metzg, Zürcher Weinland Rebsorte: Pinot Noir	<b>75 cl</b> <b>150 cl</b> <b>300 cl</b>	<b>65.-</b> <b>130.-</b> <b>260.-</b>
<b>Borstig' Kerl Rot Pinot Noir Zürich AOC</b> Produzent: Winzerei Zur Metzg, Zürcher Weinland Rebsorte: Pinot Noir	<b>75 cl</b> <b>150 cl</b>	<b>92.-</b> <b>184.-</b>
<b>Tre Talenti 2016</b> Produzent: Claudio Tamborini Tessin, Albert Mathier Wallis, Gebrüder Bärtsch St. Gallen Rebsorte: Merlot, Pinot Noir, Cornalin	<b>75 cl</b>	<b>59.-</b>

## LUX VINA Weiss

**Petite Arvine «Altimus» Wallis AOC 2017** **75 cl 72.-**  
 Produzent: Lux Vina – Domaine Chevaliers, Wallis/ Rebsorte: Petite Arvine  
 Charakter: Strahlendes Gelbgrün. Schönes Bouquet mit Aromen von Kirsche, Brioche und Zitronenzeste. Am Gaumen zeigt er sich mit einer frischen, dynamischen Säure Exotische Fruchtnoten, Mineralität und feine Gerbstoffe verleihen ein stabiles Gerüst.

**«P» Assemblage Blanc 2016** **75 cl 79.-**  
 Produzent: Lux Vina, Wallis/ Rebsorte: Chardonnay, Viognier, Marsanne Blache  
 Charakter: Am Gaumen noch sehr verschlossen und konzentriert. Er wirkt weich und reif, die Frische kommt wie eine Überraschung etwas später nach. Mit merkbarem, aber wohldosiertem Holzeinsatz. Präzise Noten der Kalkböden ergänzen sich mit heiteren Nuancen vom Schiefer.

## LUX VINA Rot

**Pinot Noir «Clos de Pachje» Wallis AOC 2016** **75 cl 75.-**  
 Produzent: Lux Vina - Domaine Chevaliers, Wallis, Schweiz  
 Rebsorte: Pinot Noir  
 Charakter: Mittleres Rubinrot. Kein Leichtgewicht, vielmehr steht er selbstbewusst und stabil im Glas, zeigt reife Aromen von Kirsche und Tabak. Eine wunderbar seidige Tanninstruktur und dazu verführerische Vanilletöne vom Barrique. Hinter dem eleganten Schliff lässt sich der Kalkboden vermuten.

**Cornalin «Neyrun» Wallis AOC 2016** **75 cl 75.-**  
 Produzent: Lux Vina - Domaine Chevaliers, Wallis, Schweiz  
 Rebsorte: Cornalin  
 Charakter: Rötlich-violette Farbe. Fein und rassig in der Nase. Duftet nach süssen Gewürzen, Brombeere, Kirsche, Sauerkirsche und Lakritz. Elegant, rassig und sehr schön gezeichnet am Gaumen. Die komplexen Aromen, die in der Nase wahrgenommen werden, wiederholen sich am Gaumen. Eine zärtliche, samtige Textur mit feinen umhüllten Tanninen. Der präzise Holzbausbau unterstreicht die ausgeprägte und einzigartige Fruchtigkeit vom Cornalin. Im Abgang frisch, schmackhaft und tonisch, fast mineralisch.

**Syrah «Rhône Saga» Wallis AOC 2015****75 cl 82.-**

Produzent: Lux Vina - Domaine Chevaliers, Wallis, Schweiz

Rebsorte: Diolinoir, Gamaret, Merlot

Charakter: Dunkles Purpurrot. In der Nase schwarzer Pfeffer und rote Früchte, Zimt, wärmende Gewürze, Kompott von schwarzen Beeren. Er zeigt sich kräftig, mächtig, mit breiten Schultern, entschlossen und mutig, ganz im Inneren aber warmherzig und gefühlvoll.

**W Assemblage Rouge Wallis AOC 2014****75 cl 85.-**

Produzent: Lux Vina - Domaine Chevaliers, Wallis

Rebsorte: Gamaret, Merlot, Cabernet Sauvignon

**150 cl 170.-**

Charakter: Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen. Gross, komplex, entwickelt sich im Glas immer noch weiter. Dunkle Früchte und schwarze Beeren in der Nase, leichte Vanillenoten. Am Gaumen mit kraftvollen Tanninen, kräftige Statur und voller Körper.



Lux Vina steht für die besten Weine des Weingutes Domaines Chevaliers. Die herausragendsten Reblagen haben Patrick Z'Brun und sein Kellermeister Christian Gfeller dafür ausgesucht. Teilweise wurden alte, schwer zugängliche Terrassen revitalisiert und Trockenmauern wieder in Stand gesetzt. Die ältesten Rebstöcke für Lux Vina sind weit über 50 Jahre alt und bringen zwar kleine Erträge, aber extrem komplexe Trauben hervor. Dem unglaublichen Qualitätspotential dieser Rebberge, die auf kalkhaltigen und steinigen Böden zwischen Salgesch und Chamoson liegen, soll mit Lux Vina eine adäquate Bühne geboten werden. Sieben Weine demonstrieren eindrücklich, wie das faszinierende Licht der Alpen Weine mit ganz spezifischem Herkunftscharakter wachsen lässt. Die seit vielen Jahrzehnten etablierte Marke Vins des Chevaliers bleibt natürlich erhalten und steht weiterhin für zuverlässige Qualität. Verwurzelt, hochwertig, zukunftsweisend – das ist Lux Vina von Domaines Chevaliers.