

Weinkarte

" Der Wein ist die Poesie der Erde. »

(Mario Soldati)

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl an Weinen, welche mit den Gerichten unserer Speisekarte hervorragend harmonieren.

Passend zu unserer regionalen und mediterranen Küche, legen wir ein Schwergewicht auf beste Weinqualität. Viel Vergnügen auf Ihrer Entdeckungsreise durch die Weinwelt, mit einem Prosit verbunden, wünschen Ihnen

Ihr Beau Rivage Team

Flaschenweine weiss Schweiz

70-75cl

Luzern

Riesling x Sylvaner AOC, Weingut Bisang 2018 45
Traubensorten: Pinot Gris
Passend zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch an Sauce, weissem Fleisch.

Weissburgunder AOC, Weingut Bisang 2018 56
Traubensorten: Weissburgunder
Empfehlung zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch an Sauce, weissem Fleisch.

Aargau

Cuvée Blanc Aargau AOC, Weingut Jürg Wetzel 2017 54
Traubensorten: Federweiss aus Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Gris, Barrique Ausbau
Passend zu kräftigen Vorspeisen, gebratener Fisch und Gemüsegerichte.

Waadt

Dézaley, Grand Cru «L'Arbalète», Testuz 17/18 77
Traubensorten: Gutedel (Chasselas) 37.5 cl 39
Eignet sich zu Aperitif, Fisch & Käsespezialitäten.

Cure d'Attalens Grand Cru AOC; Obrist SA 2018 59
Traubensorten: Gutedel (Chasselas) 37.5 cl 34
Eignet sich zu Aperitif, Fischspezialitäten & leichte Gerichte.

Epesses Lavaux AOC, Les Tourelles 2018 16
Traubensorten: Gutedel (Chasselas)
Eignet sich zu Aperitif, Fisch & Käsespezialitäten.

Yvorne, «Clos du Rocher» AOC, Obrist SA 2018 55
Traubensorten: Gutedel (Chasselas) 37.5 cl 30
Eignet sich gut zu Terrinen, Geflügel, Fisch.

Genf

Sauvignon Blanc de Satigny AOC, Domaine de Paradis 17/18 54
Traubensorten: Sauvignon Blanc
Passend zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch und Gemüsegerichte.

Flaschenweine weiss Schweiz 75cl

Wallis

Johannisberg Porte de Novembre, Maison Gilliard 2018 43
Traubensorten: Johannisberg
Passend zu Vorspeisen, Fisch, Fleisch, Hart- und Weichkäse.

Petite Arvine du Valais AOC, Pierre-Alain Mathier 2018 58
Traubensorten: Petite Arvine
Eignet sich zu gebratenem Fisch, Schalentiere sowie hellem Fleisch.

Ligne d'Or blanc du Valais AOC, Pierre-Alain Mathier 2013 79
Traubensorten: Amigne, Ermitage, Chasselas, Petite Arvine, Barrique Ausbau
Passt zu gebratenem oder geräuchertem Fisch sowie helles Fleisch.

Bündner Herrschaft

Lindorna Bella Weiss AOC, Komminoth Weine 18/19 52
Traubensorten: Riesling x Silvaner, Blanc de Pinot, Scheurebe, Weissburgunder
Eignet sich zu Aperitif und Fisch & Käsespezialitäten.

Tessin

Belcampo Bianco di Merlot, Cantina Amann 2018 46
Traubensorten: Merlot
Passend zu Vorspeisen, Fisch, Fleisch, Hart- und Weichkäse.

Flaschenweine weiss Italien

Piemont

Langhe Arneis DOC, Villa Carena 2018 42
Traubensorten: Arneis
Passend zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch an Sauce, weisses Fleisch.

Veneto

Lugana Massoni DOC Agricola Santa Cristina 2018 51
Traubensorten: Trebbiano
Eignet sich gut zu Vorspeisen aus Fisch und Meeresfrüchten

Südtirol

Graf Weissburgunder Alto Adige DOC, Kellerei Meran 2018 59
Traubensorten: Weissburgunder
Passend zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch an Sauce, weisses Fleisch.

Sizilien

Chardonnay Sicilia Menfi DOC, Azienda Agricola Planeta 17/18 82
Traubensorten: Chardonnay
Passend zu kräftigen Vorspeisen, gebratener Fisch, helles Fleisch.

Flaschenweine weiss Frankreich 75cl

Chablis / Loire

Chablis AC 1er cru Fourchaume, Domaine du Colombier 2017 75
Traubensorten: Chardonnay
Eignet sich gut zu Terrinen, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten

Sancerre Comte Lafond AC - Baron Patrick de Ladoucette 2015 68
Traubensorten: Sauvignon blanc 37.5 cl 34
Perfekter Begleiter zu Krustentieren, Meeresfrüchten und Ziegenkäse.

Elsass

Gewürztraminer Frankstein Grand Cru Alsace AC, Charles Frey 16/17 69
Traubensorten: Gewürztraminer
Passend zu Vorspeisen, Terrinen und Asiatische Gerichte.

Flaschenweine weiss Deutschland / Österreich

Mosel

Riesling W, Mosel, Weinmanufaktur Markus Molitor 16/17 59
Traubensorten: Riesling
Idealer Apéro oder zu Fisch

Burgenland

Heideboden weiss Burgenland, BIO - Weingut Allacher 2017 52
Traubensorten: Weissburgunder, Chardonnay / Barrique Ausbau / BIO & VEGAN
Ideal zum Apéro, helles Fleisch oder gebratenem Fisch.

Flaschenweine rosé Schweiz / Italien

Neuenburg

Oeil de Perdrix AOC, Château d' Auvernier 17 / 18 52
Traubensorten: Blauburgunder 37.5 cl 26
Eignet sich zu Aperitif und leichten Gerichten.

Salento

Tramari Rosé Salento IGP, Cantine San Marzano 2018 39
Traubensorten: Primitivo
Eignet sich zu leichten Gerichten und einfach so zum Geniessen.

Flaschenweine rot Schweiz

70/75cl

Luzern

Blauburgunder Luzern AOC, Weingut Bisang 2018 47
Traubensorten: Blauburgunder
Passend zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch an Sauce, weissem Fleisch.

MÄNNLICH Luzern AOC, Weingut Bisang 2018 78
Traubensorten: Gamaret, Garanoir, Zweigelt, 10 Mt im Barrique ausgebaut
Hervorragend zu gebratenen Fisch- und Fleischgerichten.

Aargau

Cuvée Génération Aargau AOC, Weingut Jürg Wetzel 16/17 56
Traubensorten: Merlot, Cabernet Dorsa, Malbec, im CH-Barrique ausgebaut.
Passend zu Idealer Begleiter zu Fleisch und gebratenen Fischgerichte.

Wallis

Humagne Rouge du Valais AOC, Pierre-Alain Mathier 2018 61
Traubensorten: Humagne
Ein wunderbarer Begleiter zu Lamm-, Rind-, Kalb, Wild und Käse.

Barbera x Magliocco du Valais AOC, Magliocco et Fils 14/15 82
Traubensorten: Barbera, Magliocco, Barrique Ausbau.
Eignet sich zu allen Arten von Fleisch, Käse.

Ligne d'Or rouge du Valais AOC, Pierre-Alain Mathier 2016 79
Traubensorten: Cornalin, Cabernet Sauvignon, Humagne Rouge, Barrique Ausbau
Ein Begleiter zu Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Käse.

Bündner Herrschaft

Maienfelder Blauburgunder AOC, Komminoth Weine 17/18 52
Traubensorten: Blauburgunder
Eignet sich zu: Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Käse.

Lindorna Bella Rot AOC, Komminoth Weine 17/18 52
Traubensorten: Blauburgunder, Merlot / Barrique Ausbau.
Eignet sich zu: Kalb- und Schweinefleisch, Schweizer Spezialitäten.

Tessin

"Belcampo" Merlot del Ticino, Cantina Amann 2016 55
Traubensorten: 100% Merlot
Passt zu Grilladen, Wild, Schmorgerichten.

"Sinfonia" Merlot del Ticino, Chiericate Vini 2012 76
Traubensorten: 100% Merlot, Barriqueausbau
Passt zu Grilladen, Wild, Schmorgerichten.

Flaschenweine rot Frankreich 75cl

Burgund / Bordeaux

Burgund

Chambolle-Musigny AC, Domaine Mongeard - Mugneret 2014 180

Traubensorten: Pinot Noir, Barrique Ausbau.
Ideal passt er zu gebratenem Fleisch oder Geflügel.

St. Emilion

Château Angéus 1er Grand Cru Classé A 2014 640

Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc, Barrique-Ausbau
Ein Begleiter zu Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Käse.

Château Cheval Blanc 1er Grand Cru Classé A 07/11 680

Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Barrique-Ausbau
Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Trüffeln & Côte de bœuf.

Le Petit Cheval Grand Cru St-Emilion AOC 2011 415

Traubensorten: 62% Merlot and 38% Cabernet Franc, Barrique-Ausbau
Eignet sich zu kräftig gebratenem Fleisch sowie reife Weichkäse.

Pauillac

Château Grand-Puy-Ducasse 5ème Cru Classé Pauillac AOC 08/10 185

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Barrique-Ausbau
Passend zu kräftigen Fleischgerichten aus Wild, Rind, Lamm.

St-Estèphe

Château Montrose 2e Cru Classé Saint-Estèphe AOC 2007 267

Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Barrique-Ausbau
Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch sowie reife Weichkäse.

Margaux

Château Rauzan-Ségla 2e Cru Classé Margaux AC 2009 220

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Barrique-Ausbau
Begleitet ideal weisses & rotes Fleisch sowie Wildspezialitäten.

Château d'Issan 3e Cru Classé Margaux AC 2009 220

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Barrique-Ausbau
Ideal zu Fleischgerichten, Wild, Grilladen.

Médoc

Château Citran Cru Bourgeois Supérieur AC 2016 72

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot Barrique-Ausbau
Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch sowie reife Weichkäse.

Saint-Julien

Les Fiefs de Lagrange 2e vin de Ch. Lagrange Saint-Julien AC 2014 91

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Barrique-Ausbau
Passend zu kräftigen Fleischgerichten aus Wild, Rind, Lamm.

Flaschenweine rot Italien 75cl

Piemont

Barbera d'Alba DOC, Vigna Scarrone, Vietti 2016 77
Traubensorten: Barbera / Barriqueausbau
Passt zu Taglierini, Carne cruda, Involtini, Coniglio, Kalbshaxe und Hartkäse.

Barolo DOCG Castiglione, Vietti 2012 105
Traubensorten: Nebbiolo
Wunderbar zu Lamm, Brasato, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten.

Valpolicella

Ripassa Valpolicella Superiore DOC, Vitivinicola Zenato 15/16 66
Traubensorten: Corvina, Rondinella Osaleta, 18 Monate Barrique Ausbau 150cl 109
Fein zu dunklem Fleisch, Wild oder kräftigen Käsesorten 300cl 175

Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Musella 2012 88.50
Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara
Wird traditionell zu Wild, Fleisch und Käse serviert.

Marken

PATHOS Marche Rosso IGT, Santa Barbara 2013 109
Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Barrique Ausbau
Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch, sowie reife Weichkäse.

Puglia

Gran Trio Salento IGP, Cantine San Marzano 2018 36
Traubensorten: Primitivo, Negromaro, Malvasia Nera, Barrique Ausbau
Ideal passt er zu feinem Fleische, Fisch und Gemüsegerichte.

Sessant'anni LIMITED EDITION, Cantine San Marzano 2013 79
Traubensorten: 100% Primitivo aus mindestens 60-jährigen Rebstöcken 150cl 126
Barrique Ausbau
Wunderbar passt er zu kräftig gebratenem Fleisch sowie reifem Weichkäse.

Kalabrien

Paternum IGT, Tenuta Iuzzolini 2010 109
Traubensorten: Magliocco, 18 Monate Barrique Ausbau
Eignet sich zu kräftig gebratenem Fleisch sowie reifem Weichkäse.

Flaschenweine rot Italien

75cl

Toscana

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta Nuova Casanova di Neri Traubensorten: Sangiovese 36 Mt. Barrique Ausbau Ideal passt er zu Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten.	2011	113
Campaccio Rosso IGT, Fattoria Terrabianca Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Sangiovese Barrique Ausbau Wunderbar zu gebratenen Fleischgerichten, Pasta und reifem Käse.	2016 150 cl 300cl	74 137 192
Saffredi IGT, Fattoria Le Pupille Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Barrique Ausbau Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch, sowie reife Weichkäse.	2016	97
Redigaffi Rosso Toscana IGT, Azienda Agricola Tua Rita Traubensorten: Merlot, Barrique Ausbau Ideal zu gebratenen Fleischgerichten, Pasta und reifem Käse.	11/12	250
Pinea Bolgheri Superiore DOC, Tenuta Ceralti Traubensorten: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Barrique Ausbau Passend zu kräftigen Fleischgerichten aus Wild, Rind, Lamm.	2013	90
Magari Bolgheri DOP, Ca'Marcanda di Gaja Traubensorten : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Barrique Ausbau Schön zu Pasta mit würzigen Saucen, Fleischgerichten, Wild, Grilladen.	2015	90
Sonoro Merlot IGT, Tenuta Ceralti Traubensorten: Merlot, Barrique Ausbau Passend zu rotem Fleisch und als Begleitung bei Käse.	2013	103
Nambrot, Costa Toscana IGT, Tenuta di Ghizzano Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Barrique Ausbau Ideal zu Pasta mit würzigen Saucen, Fleischgerichten, Wild, Grilladen.	2009	90
Tignanello Toscana IGT, Marchesi Antinori Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Barrique Ausbau Passend zu Pasta mit würzigen Saucen, Fleischgerichten, Wild, Grilladen.	2015	170
Sassicaia Bolgheri Toscana IGT, Tenuta San Guido Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Barrique Ausbau Wunderbar zu kräftigen, Fleischgerichten, Wild, Grilladen.	2015	290

Flaschenweine rot Spanien 75cl

Rioja

Rioja Raiza Gran Reserva DOCa, Viñedos de Aldeanueva 2010 62
Traubensorten: 100% Tempranillo, 24 Monate Barrique
Eignet sich zu: Tapas, Geflügelgerichte, gegrilltes rotes Fleisch.

Priorat

Maius Classic Priorat D.O.Q, Maius Viticultors 2015 86
Traubensorten: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Cariñena, Barrique Ausbau
Hervorragend zu Braten, gebratenem Fleisch Wild.

Ribera del Duero

Prado Rey Reserva «Finca La Mina» Real Sitio de Ventosilla 2015 81
Traubensorten: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Cariñena Barrique Ausbau 150cl 122
Hervorragend zu Braten, gebratenem Fleisch Wild und Käse.

Valencia

Vegamar Reserva Valencia DO, Bodegas Vegamar 2015 64
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, 14 Mt. Barrique Ausbau
Passend zu Braten, Fleisch Wild und reifer Käse.

Toro

Frontaura Reserva Toro DO, Bodegas Frontaura 2014 89
Traubensorten: 100% Tinta de Toro, 18 Mt. Barrique Ausbau
Ideal zu kräftigem Fleisch, Wild und reifem Käse.

Flaschenweine rot Portugal

Alentejo

Palpite Reserva VR Alentejo, Fita Preta Vinhos 2016 77
Traubensorten: 100% Tinta de Toro, 18 Mt. Barrique Ausbau
Ideal zu kräftigem Fleisch Wild und reifer Käse.

Flaschenweine rot Österreich 75cl

Burgenland

Hochberc, Weingut Gesellmann 2010 140
Traubensorten: Blaufränkisch, Barrique Ausbau
Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch.

Heideboden rot Burgenland, BIO - Weingut Allacher 2018 56
Traubensorten: Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent, Barrique Ausbau
Eignet sich zu kräftigen Gerichte, gegrilltes rotes Fleisch oder Wild.

Flaschenweine rot Argentinien

Mendoza

Clos de los Siete, Mendoza Michel Rolland 2014 60
Traubensorten: Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Barrique Ausbau
Wunderbar zu gebratenem Fisch und Fleischgerichte.

Champagner und Schaumweine

Champagne Brut Special Cuvée 105
Traubensorten: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Champagne Louis Roederer Brut Premier 95
Traubensorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Dom Pérignon Brut Champagne Brut Vintage AOC 2003 262
Traubensorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Prosecco Ciccilla Extra Dry Treviso 45
Traubensorten: Prosecco Glera (100%)

Dessert Weine 37.5cl

Château La Rivière Sauternes AC 2012 42
Traubensorten: Semillon, Muscadelle, Sauvignon Blanc
Entenleberterrinen oder zu einer feinen Süßspeise sowie Weichkäse.

Rigoletto Passito Veneto IGT, Agricola Santa Cristina 2014 67
Traubensorten: Trebbiano
Süßspeisen mit Schokolade oder Beeren, Hartkäse und Weichkäse.