

Im Offenausschank

Schaumwein 1 dl

Sergio Mionetto Vino Spumante extra dry
Sergio Mionetto, Valdobbiadene, Italien 6.5

Weisswein

Château de Châtagnéréaz 2019 – 1er Grand Cru, La Côte
Bolle & Cie SA, Mont-sur-Rolle, Schweiz 6

Soave Classico DOC, Montefoscarino 2019
Santa Sofia, Pedemonte, Verona, Italien 6

Rotwein

Nero d'Avola IGT 2018 Bio
Baglio di Pianetto, S. Cristina Gela, Apulien, Italien 6

Rioja Reserva DOC 2015
Bodegas Beronia, Ollauri, Spanien 6

Flaschenweine - Weisswein

Schweiz - Waadt, La Côte AOC

Château de Châtagneréaz 2019 – 1er Grand Cru, La Côte
Bolle & Cie SA, Mont-sur-Rolle

100% Chasselas. Ein Spitzenwein aus den Waadtländer Weinbergen! Lange Zeit unterschätzt erlebt der Chasselas aktuell eine verdiente Renaissance in der Weinszene. Im Geschmack ist er blumig und mineralisch mit zarten zitronigen Lindenblütenaromen. Er macht in seiner Jugend viel Spass, seine Rasse und Frische und eine gute Struktur geben diesem filigranen, charmanten Chasselas aber auch ein gutes Lagerpotential.

Eignung: Aperitif, Käsespezialitäten, aber auch feinwürzige Gerichte auf Gemüse- und Getreidebasis

38

Schweiz - Wallis

Petite Arvine 2019
Cave du Chevalier Bayard, Varen

100% Petite Arvine: Die Petite Arvine ist eine alte einheimische Walliser Traubensorte. Bereits zur Römerzeit war sie bekannt und geschätzt. Heute hat sie sich zu einem der ganz grossen Stars der Walliser Weinszene gemausert. Im Glas zeigt sich der Wein gehaltvoll und mit animierender Säure. Man spürt deutlich Aromen von Zitrone und rosa Grapefruit. Im Abgang merkt man eine diskret salzige Note, welche typisch für die Petite Arvine ist und sie sehr bekömmlich macht. Weine aus dieser Rebe verfügen über ein grosses Lagerpotential, machen aber auch schon in ihrer jugendlichen Frische viel Spass.

Eignung: Aperitif, Geflügel, Meerestiere und Fisch, würzige exotische Speisen, Käse

43

Preise in Chf, incl. 7,7% MWSt

Italien - Veneto

Soave Classico DOC, Montefoscarino 2019

Santa Sofia, Pedemonte

Aus 80% Garganega, 15% Trebbiano, 5% Chardonnay gekeltert. Der Soave ist einer der bekanntesten Weisswein-Klassiker Italiens. Gesegnet mit der typischen Harmonie und Frische der Garganega-Traube und dem unverwechselbaren Bittermandel-Abgang ist das ganz einfach ein liebenswerter und im besten Sinne süffiger Norditaliener aus der Nähe des Gardasees. Unkompliziert, geradlinig und fruchtbetont erfreut er uns mit Noten von weissen Früchten und Steinobst.

Der macht ganz einfach Freude!

Eignung: Aperitif, Antipasti, Pasta auf Gemüsebasis, einfache schmackhafte Eintopfgerichte, Fisch

38

Deutschland - Rheinpfalz

Sauvignon Blanc II, 2019

Von Winning, Deidesheim

100 % Sauvignon Blanc. Der Wein-Weltstar Sauvignon Blanc ist definitiv auch in Deutschland angekommen! Das Top-Weingut von Winning präsentiert uns einen tänzerisch verspielten, leichtfüssigen aber herrlich aromatischen Sauvignon voller Trinkgenuss. Er zeigt eine erfrischende, gelbfruchtige Aromatik mit einem Hauch Zitrus und Exotik ohne zu laut oder überladen zu sein. Das ist so belebend und animierend – man kann sich kaum daran satt trinken!

Eignung: Aperitif, würzige exotische Speisen, prima Begleiter eines geselligen Abends

43

Flaschenweine - Rotwein

Schweiz - Wallis

Humagne Rouge 2018

Cave du Chevalier Bayard, Varen

100% Humagne Rouge. Diese alte einheimische Walliser Rotweinsorte, welche sonst nur noch im Aostatal zu finden ist, hat einen ausgeprägten Charakter und viel Persönlichkeit. Der Humagne Rouge zeigt sich in eher hellem Granatrot und mit einem Duft von wilden Beeren mit deutlich erdig aromatischem Profil. Auch im Gaumen zeigen sich Noten von Beeren, Unterholz und Wald. Der Humagne Rouge gefällt leicht gekühlt getrunken (14 – 16 Grad) schon in seiner Jugend, lässt sich aber gut 3 – 5 Jahre lagern und gewinnt so noch an Komplexität.

Eignung: Wild, Lamm, deftige und kräftige, aromatische Speisen

43

Österreich - Burgenland

„Unplugged“ Zweigelt 2018

Hannes Reeh, Andau

100% Zweigelt. Unplugged – das bedeutet bei Hannes Reeh unverstärkt, ungeschminkt, naturbelassen. In der Farbe ist der Zweigelt tiefdunkel rubinrot. Seine Aromenpalette bewegt sich von Weichselkirschen und Zwetschgen hin zu eingemachten Beeren, unterlegt von feiner Edelbitterschokolade. Er ist sehr komplex mit saftigen Gerbstoffen, dezenten Röstaromen und einem würzigen Abgang.

Eignung: Kräftige Speisen auf Fleischbasis, würzige Eintöpfe auf Gemüsebasis

43

Italien - Südtirol

Kalterersee classico superiore DOC 2019

Kellerei Tramin, Tramin

100% Vernatsch. Typisch für alle Vernatschweine sind die helle, rubinrote Farbe und der milde, gerbstoffarme Charakter. Der Kalterersee ist leicht, rotfruchtig und im besten Sinne süffig. Trotzdem hat er aber eine kräftige Struktur und eigenständigen Charakter. Im Nachgeschmack zeigt sich eine sortentypische leichte Bittermandelnote. Schmeckt am besten jung und bei einer Temperatur von 12 -14 Grad.

Eignung: Passt fast zu allem. Besonders Vorspeisen, Pasta, Zabigplättli, oder einfach so

38

Italien - Sizilien

Nero d'Avola IGT 2018 Bio

Baglio di Pianetto, S. Cristina Gela

100% Nero d'Avola. Das ist die klassische einheimische sizilianische Rebe. Der Wein zeigt eine glänzende mitteltief-rubinrote Farbe mit leichtem violetterem Einschlag. In der Nase riecht man vor allem florale und würzige Aromen wie Lavendel oder Thymian. Im Mund schmeckt man dann eher dunkle Früchte wie Kirschen, Zwetschgen oder Brombeeren. Gut integrierte Tannine und ein samtiger Trinkfluss vervollständigen den eleganten Eindruck, der so gar nicht dem Image des plumpen und süssen Süditaliens entspricht.

Eignung: Pilzragout, Risotto, Halbhartkäse, Rindsvoressen

38

Italien – Apulien

«Basta» Primitivo di Manduria DOC 2018

Cantina Gadoro

Mit glänzend rubinroter Farbe strahlt dieser Primitivo aus dem Glas. Im Bouquet zeigt er holzige und balsamische Noten, Aromen von reifen Waldbeeren, kandierten Kirschen, im Gaumen auch dezent Nüsse. Der weiche Auftakt wird durch eine gute Säure und feine Tannine unterstützt. Da ist nichts zu spüren von der oftmals so konfitürig süssen Primitivo-Frucht. Der Basta ist bekömmlich und man mag gerne auch noch ein zweites Glas davon trinken.

Damit die schöne Frucht nicht verloren geht, trinkt man ihn am besten bei einer Temperatur von ca. 16 Grad.

Eignung: Mediterran inspirierte Küche, Pasta, Lamm und würzige Eintopfgerichte

38

Spanien - Rioja

Rioja Reserva 2015 DOC

Bodegas Beronia, Ollauri

95% Tempranillo, 4% Graciano, 1% Mazuelo. Die dunkle Farbe weist schon auf einen gehaltvollen kräftigen Wein hin. In der Nase dominieren Blumennoten und vegetabile Aromen, aber auch der Holzausbau ist spürbar (Kaffee, Karamell, Süssholz, Vanille). Diese Aromen werden im Mund ergänzt durch feine frischfruchtige Aromen wie Holunder, Kirsche und Heidelbeere. Diese Reserva ist eine echte Weinpersönlichkeit – vielschichtig, filigran und ausgewogen verspricht sie grossen Weingenuss.

Eignung: Lamm, Rindfleisch (z.B. Braten, Entrecôte, Stroganoff, Ragout), Ente, gereifter Käse

39

Frankreich - Beaujolais

Chiroubles, cru du Beaujolais 2019 AOC

S.A. Mommessin, Quincié-en-Beaujolais

100% Gamay. Rubinrot mit violetten Nuancen zeigt dieser Cru aus dem Beaujolais schon in der Nase an, dass er zu den fröhlichen und unkomplizierten Weinen gehört. Sein Bouquet ist geprägt von floralen Noten, sowie von roten und dunklen Beeren. Im Mund ist er feinwürzig, elegant und gefällt mit schönen Fruchtnoten und einer angenehmen Säure. Kühl serviert (12 – 14 Grad) schmeckt er am besten!

Eignung: Helles Fleisch, Geflügel, Terrinen, Pasta, würzig-exotische Speisen, Charcuterie und Käse

38

Schaumwein

Italien – Venetien

Sergio Mionetto Vino Spumante extra dry

Sergio Mionetto, Valdobbiadene

Assemblage von Glera (Prosecco) mit Chardonnay, Bianchetta und Verdiso.

Er hat eine leuchtende, strohgelbe Farbe, ein Bouquet mit Anflügen von wildem Apfel und Akazienhonig und eine wunderbare Perlage mit vitalisierender Frische.

Im Gaumen zeigt er sich dank optimalem Säuregehalt trocken und angenehm herb. Sein intensives Finale ist fein und beeindruckend nachhaltig.

Eignung: Klassischer Apéro, aber auch Fischgerichte oder Desserts, insbesondere Kuchen und Panettone

38

Fomaz

Heisshunger auf Neues

Das Schulrestaurant Fomaz wurde 2011 als Projekt des SRK – Zentrums Uri ins Leben gerufen. Es dient der Unterstützung anerkannter und vorläufig aufgenommener Flüchtlinge bei ihrer sozialen und wirtschaftlichen Integration in den schweizerischen Alltag. Es bietet aber auch einer breiten Öffentlichkeit die Gelegenheit, das Asyl- und Flüchtlingswesen auf eine andere Art kennen zu lernen, als nur über Medienberichte oder politische Diskussionen. Die Praktikanten erhalten eine Möglichkeit zur Interaktion mit der Bevölkerung, was ihre Akzeptanz erhöht und die soziale Integration fördert. Durch ihre Ausbildung erwerben sie Fach-, Sach- und soziale Kompetenzen, welche ihnen den Übertritt in die schweizerische Arbeitswelt erleichtern und ihnen damit die Möglichkeit zur finanziellen Unabhängigkeit verschaffen.

Das Fomaz bietet 6 praxisorientierte Ausbildungsplätze und ist ein öffentliches Restaurant mit 40 Plätzen und saisonaler Frischküche. Im Einkauf werden, wenn immer möglich, lokale Anbieter berücksichtigt, alle verarbeiteten Produkte stammen überwiegend aus der Region Uri. Damit unterstützt und stärkt das Fomaz die regionalen Produzenten und Kleinbetriebe.

Überarbeitete Weinkarte November 2020!

Liebe Gäste

Wir haben unsere Weinkarte erneut überarbeitet. Nach wie vor haben wir uns inspirieren lassen von den würzigen Gerichten, welche unsere Köchinnen und Köche für Sie auf den Teller zaubern. Unsere Weine sollen die feinen Aromen der Speisen unterstützen und ergänzen. Im Zentrum steht für uns die Harmonie von Speise und Trank. Wir haben spannende Neuigkeiten ausgewählt, aber auch bewährte und beliebte Weine im Sortiment behalten. Einige davon stammen einfach aus neueren Jahrgängen. Es sind sehr unterschiedliche, aber immer charaktervolle und gebietstypische Weine, welche wir zu einem vernünftigen Preis anbieten können. Schauen Sie doch rein in unsere kleine aber feine Karte und lassen Sie sich überraschen - wir sind gespannt auf Ihre Rückmeldungen!

Das Fomaz-Team

Übrigens:

- Unsere Weine verkaufen wir auch über die Gasse. Fragen Sie bei unserem Personal nach.
- Und - wenn Sie bei uns eine Flasche Wein nicht austrinken, können Sie diese selbstverständlich mit nach Hause nehmen und dort vielleicht anderntags noch fertig trinken.



Liebe Gäste

**Unsere Weinkarte ist im November 2020 aktualisiert worden -
schauen Sie doch mal rein!**