

restaurant BONGERT

Beginne den Tag mit einem Lächeln und beende ihn mit einem Glas Wein

Weisswein Offen	10 cl	50 cl
Jeninser R-S Obrecht Aoc	5.00	25.00
<p>Angenehmer, fruchtiger Weisswein mit der für Riesling-Sylvaner typischer Muskatnote. Im Gaumen wirkt er frisch und fruchtig, mit guter Säurestruktur. Aperitif Wein, passend zu leichten Vorspeisen.</p>		
Bujard Epesse Roche `Or	5.00	25.00
<p>fruchtig mit würzigen Noten, kräftig mineralisch Aperitif Wein, passend zu weissem Fleisch Käse und Fischspeisen</p>		
Langhe Arneis Runcneuv, DOC MO		
R. Sarotto	6.50	75 cl 45.00
<p>Ein strohgelber Wein mit sehr intensivem und fruchtigem Bukett, geschmeidig und äusserst angenehm im Geschmack, frischer Charakter. Passt zu: Vorspeisen, Geflügel und Fisch</p>		
Chardonnay J. Klein		
Burgenland	7.50	75 cl 47.00
<p>Traubensorte: 100% Chardonnay Zitronengelb in der Farbe, zeigt der sehr fruchtige Wein im Duft reife Äpfel sowie Anklänge von Haselnüssen; die rassige Fruchtnote zeigt sich auch am Gaumen sehr deutlich. Ein trockener, korpulenter Wein. Passt zu: Weisses Fleisch, Käse, Fisch und Meeresfrüchten.</p>		

restaurant BONGERT

Beginne den Tag mit einem Lächeln und beende ihn mit einem Glas Wein

Roséwein offen	10 cl	
Poggio al Sole Primavera Rosato	7.50	75 cl 47.00
Gutshof J. Davatz Poggio al Sole, Toskana		

Traubensorte, Sangiovese, Biowein, zarter Himbeerduft mit einer Spur Lakritze. Erdbeeren, Mandarinen und etwas Rosenaroma. Elegant, fließend und frisch endend. Passend zu : Knusprigem Huhn, Lachs, zu Vorspeisen und Indischen Essen. Perfekt zum Apéro, ein wunderbarer Sommerwein.

Rotwein offen	10 cl	50 cl
Jeninser Blauburgunder Obrecht	5.10	25.50

duftend, mit feinen Aromen von Kirschen und Beeren sowie einer feinen Fruchtsäure.

Merlot del Ticino Zanini EW	4.90	24.50
------------------------------------	-------------	--------------

Ein besonders harmonischer, samtartiger und geschmeidiger Wein von guter Struktur mit zartem, elegantem Bouquet.

Maienfelder Pinot Noir Classic AOC 2017	8.00	75 cl 54.00
Hanspeter Lampert		

Traube: 100 % Pinot Noir, 4-6 Monate in Holzfässern gereift. Eleganter Körper, geschmeidig, mit wenig Tannin. Das Aroma erinnert an Waldbeeren und Cassiss. Passt zu Bündnerplatte, Käse und Fleischgerichte

restaurant BONGERT

Beginne den Tag mit einem Lächeln und beende ihn mit einem Glas Wein

Rotweine offen

10 cl

75 cl

Ripasso DoC Mo Italien

8.50

75cl 55.00

Zenato

Charakteristisch, fruchtiger, würziger Duft.

Im Gaumen vollmundig, samtig rund. Dunkel rubinrot 16 Monate in Holzfässern gereift

Passt zu: Fleisch, Grilladen, Wild, Käse.

Habla del Silencio Spanien

7.50

75cl 48.00

Habla-Extremadura

Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo. Würzige Noten von Rosmarin, Minze und reifen Kirschen. Im Gaumen elegant und würzig.

6 Monate in französischen Eichenfässern gereift.

Passt zu: Bündnerplatten Wild, rotem Fleisch.

Weissweine Flaschen Schweiz

Graubünden

Maienfelder Riesling – Sylvaner AOC

47.00

Lampert

Eleganter, fruchtiger, dezente Aromen von Zitrus und exotischen Früchten.

Die saftige Frische im Abgang belebt und macht Lust zum Geniessen. Ein gehaltvoller, eleganter und harmonischer Weisswein.

restaurant BONGERT

Beginne den Tag mit einem Lächeln und beende ihn mit einem Glas Wein

Weissweine Flaschen Schweiz

Tessin

Merlot del Ticino Bianco Rovere DOC Guido Brivio 65.00

Vollmundig und weich - harmonisch und fruchtig
In der Nase Mirabellen - und Zitrustöne sowie eine feine Holznote.
Im Gaumen ausladend und weich.
Passt zu: Apéro, Antipasti, weissem Fleisch und Fischgerichten.

Weissweine Flaschen Italien

Piemont

Langhe Arneis Runcneuv, DOC MO R. Sarotto 45.00

Ein strohgelber Wein mit sehr intensivem und fruchtigem Bukett,
geschmeidig und äusserst angenehm im Geschmack,
frischer Charakter.
Passt zu: Vorspeisen, Geflügel und Fisch

Weissweine Flaschen Österreich

Burgenland

Chardonnay J. Klein 47.00

Traubensorte: 100% Chardonnay. Zitronengelb in der Farbe, zeigt der sehr fruchtige Wein im Duft reife Äpfel sowie Anklänge von Haselnüssen; die rassige Fruchtnote zeigt sich auch am Gaumen sehr deutlich. Ein trockener, korpulenter Wein.
Ein strohgelber Wein mit sehr intensivem und fruchtigem Bukett,
geschmeidig und äusserst angenehm im Geschmack,
frischer Charakter.
Passt zu: Apéro, besonders zu Geisskäse, Geflügel und Spargeln

restaurant BONGERT

Beginne den Tag mit einem Lächeln und beende ihn mit einem Glas Wein

Rotweine Flaschen Schweiz

Graubünden

Maienfelder Pinot Noir Classic AOC 2017 54.00

Hanspeter Lampert

Eleganter Körper, geschmeidig, mit wenig Tannin. Das Aroma erinnert an Waldbeeren und Cassiss. 100 % Pinot Noir 4-6 Monate in Holzfässern gereift

Passt zu: Bündnerplatte, Käse und Fleischgerichte

Tessin

Merlot del Ticino Lavertezzo 62.00

Angelo Delea

100% Merlot in Barrique ausgebaut. Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, sein Bouquet ist intensiv, anhaltend, vanillehaltig und kräftig. Sein Geschmack ist typisch, voll, anhaltend, elegant und weinig, in seiner Jugend leicht holzig.

Passt zu: Hartkäse, dunklem Fleisch und Wildgerichten, vegetarischen Gerichten wie Gemüseaufläufen und ebenso zu Indischen Gerichten.



Herzblut. Grumello Valtellina Superiore DOCG 42.00

Mamete Prevostini, Mese

Traubensorte: Nebbiolo

Feines Bouquet nach Erdbeeren und schwarzen Johannisbeeren. Im Gaumen samtig und harmonisch mit samtigem Körper. (Stiftung von Paul Accola für die Nachwuchsförderung)

Spezialabfüllung Herzblut zugunsten Bündner Sportnachwuchs.

Mit dem Kauf jeder Flasche „Herzblut“ unterstützen Sie die „Paul Accola Nachwuchsstiftung“ mit je CHF 5.00

Passt zu: Bündnerplatte, Käse und Fleischgerichte

restaurant BONGERT

Beginne den Tag mit einem Lächeln und beende ihn mit einem Glas Wein

Rotweine Flaschen Österreich

Burgenland

Caberent Sauvignon 100 Days **60.00**

Neusiedlersee Mönchdorf Weingut Keringer

100 Tage mit Schalen und Kernen auf der Maische, danach im Holzfass (Barrique)
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Frisches schwarzes Waldbeerkonfit, nach Brombeeren und Cassis, ein Hauch von Orangenesten, feines Nougat, tabakige Nuancen. Saftig, gute Komplexität, schwarze Kirschen, dezente Röstanklänge im Abgang, etwas Nougat im Rückgeschmack.

Passt zu: Rind, Wild, Lamm.

Zweigelt Exklusiv Jaqueline Klein **50.00**

100% Zweigelt, lange Maischgärung. Ein kerniger, opulenter Tropfen mit saftiger, vornehmer Säure und bemerkenswerter Frische. Harmonischer und kompakter Wein.

Feine Fruchtnote, kräftig und leicht würzig.

Passt zu: Risotto mit Steinpilzen, diverse Fleischgerichte, Halbhart- und Hartkäse

restaurant BONGERT

Beginne den Tag mit einem Lächeln und beende ihn mit einem Glas Wein

Rotweine Flaschen Italien

Südtirol

Lagrein Alto Adige DOC **58.00**
Elena Walch 100% Lagrein

Ausbau im grossen französischen Eichenfass. Intensive, dichte und granatrote Farbe. Das vielschichtige Bouquet besticht mit dezent würzigen Aromen, mit Waldbeeren und Herzkirschen im Hintergrund. Er besitzt markantes Tannin, geschmeidige Fülle, eine verspielt rustikale Eleganz und eine jugendliche Frische sowie einen saftigen, langen Abgang. Passt zu: Grilladen, Rind, Rotwild und Käse.

Toscana

Ceppitajo Maremma DOC **40.00**

Azienda Agricola Russo
Traubensorten: Sangiovese, Ciliegiole, Colorino, Cannaiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon.
Helles Purpurrot. Vollmundiger Wein, der sich durch seinen Duft nach Johannis- und Himbeeren auszeichnet. Am Gaumen intensiv, mit herrlicher roter Beerenfrucht und sehr gut integrierter Säure. Passt zu: Kräftigen Fleischgerichten und aromatischen Käseplatten und zu indischen Gerichten.

Chianti Classico Antinori-Gutshof Pèpopoli **49.00**

Traubensorten: Merlot, Sangiovese
Ein Chianti Classico, der die klassische und moderne Vinifikation sehr gut vereint. Geschmeidig, voll und fruchtig, hat Biss und Schmelz zugleich. Passt zu: Lamm, Geflügel, Grilladen, Flammkuchen, Risotto

restaurant BONGERT

Beginne den Tag mit einem Lächeln und beende ihn mit einem Glas Wein

Rotweine Flaschen Italien

Piemont

Barolo "AUDACE" DOCG 65.00
Roberto Sarotto

100% Nebbiolo-Ausbau 2-3 Jahre in Barrique – 6 in der Flasche.
Fruchtig (Himbeeren), Vanille, Pfeffer; intensiv fruchtiger Auftakt,
körperreich mit zarten Düften, anhaltendes Finale mit Noten nach Holz
und Mandeln.
Passt zu: Klassischem Brasato al Barolo Bündner Platten, rotem Fleisch,
Käse, Wild

Venetien

Ripasso DoC Mo 55.00
Zenato

Charakteristisch, fruchtiger, würziger Duft.
Im Gaumen vollmundig, samtig rund. Dunkel rubinrot
16 Monate in Holzfässern gereift
Passt zu: Fleisch, Grilladen, Wild, Käse.

Amarone Classico DOC 57.00
Fratelli Tedeschi

Traubensorten: Molinara, Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone
Die Farbe ein klares, kräftiges Rubinrot. In der Nase intensive, süssliche
Düfte nach Vanille, reifen Kirschen, Johannisbeeren und Tabak. Am
Gaumen gehaltvoll, warm und lang anhaltend.
Passt zu: Bündner Platten, rotem Fleisch, Käse, Wild

restaurant BONGERT

Beginne den Tag mit einem Lächeln und beende ihn mit einem Glas Wein

Rotweine Flaschen Italien

Apulien

Edizione Cinque Autoctoni VDT **58.00**
Farnese

Charakter: Farbe: Granatrot. Bukett: intensiv und anhaltend mit Aromen von Kirschen, Pflaumen, schwarzen Beeren, Tabak und im Abgang mit Toastnoten. Geschmack: vollmundig, weich, reich an Tanninen mit einem lang anhaltenden Abgang mit würzigen Tabak- und Schokoladennoten. Ausbau: 12 Monate in Barriques

Passt zu: Wildgerichte, indische Gerichte (pikant), Käse-Gerichte, Rotes Fleisch.

Sardinien

Rocca Rubbia Carignano del Sulcis DOC **51.00**
Genossenschaft Santadi

Opulent und von intensiver Farbe mit explosiven Fruchtaromen die an Waldbeeren erinnern. Im Gaumen sehr reich und elegant mit feinsten Tanninen und Röstaromatik vom Ausbau in Barriquen. Passt zu: Wildgerichten, kräftigem Lammragout und indischen Gerichten.

Korem Rosso Isola dei Nuraghi IGT **62.00**
Antonio Argiolas

Traubensorten: Bovale, Carignano, Cannonau
erfrischende Bouquet, von roter Pflaume, Gewürznelke und Backpflaume. Erfrischende Nuancen von roter Kirsche und Zimt überzeugen Ihre Geschmackssinne. Ein Rotwein mit kräftigem Körper und markanter Säure, welcher ausgewogen mit fein ausgebauten Tanninen auf Zunge und im Gaumen seine vielschichtige Struktur entfaltet.

Passt zu: harmoniert mit würzigen Gerichten, indischen Gerichten, Gemüse und Käse.

restaurant BONGERT

Beginne den Tag mit einem Lächeln und beende ihn mit einem Glas Wein

Rotweine Flaschen Spanien

Madrid

Licinia DO MO Biowein

64.00

Rebsorten: Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon. Biologisch angebaut. Der LICINA zeigt ein intensives Bouquet mit dunklen Früchten, Gewürzen und Röstnoten. Am Gaumen fruchtbetont, gut strukturiert mit seidigem Tannin und langem Abgang.

Passt zu: Fleischgerichten aller Art, Hartkäse

Extremadura

Habla del Silencio

48.00

Traubensorten: Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo. 6 Monate in französischen Eichenfässern gereift.

Rubinrot und violett schimmernd. Vielschichtiges Bouquet mit leicht würziger Note, fruchtig und mineralisch. Aromen von reifen Früchten. Erinnert an Trüffel. Ausgewogener, samtiger Wein.

Passt zu: gegrilltem Fleisch, Kalb, Geflügel, aber auch zu Reis oder Pasta mit Meeresfrüchten

restaurant BONGERT

Beginne den Tag mit einem Lächeln und beende ihn mit einem Glas Wein

Schaumweine

Italien

Prosecco Cavazza DOC	10 cl	7.00
	75 cl	43.00

Terra "Colli Berici" Venetien

100% Glera (Proseccotraube) Charmatverfahren.

In der Nase frisch und fruchtig mit Noten von Akazienblüten und grünen Äpfeln.

Am Gaumen wirkt der Spumante fein, mild und elegant mit sehr schöner Perlage und anhaltendem, mit leichten Mandelnoten gespicktem, Finale.

Oesterreich

Schlumberger White Secco	10 cl	8.00
	75 cl	50.00

Aus der Wiener Sektkultur Fruchtig - frisch und sinnlich - jung

Frankreich

Laurent Perrier Champagne	75 cl	85.00
---------------------------	-------	-------

Trauben: 45 % Chardonnay – 40% Pinot Noir -15 % Pinot Maunier.

Erfrischende, komplexe Leichtigkeit, delikat mit cremiger Perlage. Dieser frische und klare Wein, eignet sich bestens als Apéritif. Die Noten von Zitrus und weissen Früchten sowie seine

bemerkenswerte Ausgewogenheit machen ihn zum idealen Begleiter von Geflügel, Edelfischen und Meeresfrüchten.