

WEINKARTE

**«Wer geniessen kann trinkt keinen Wein mehr,
sondern kostet Geheimnisse.»**

Salvador Dali

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

Passend zu unserer regionalen und vielseitigen Küche, legen wir einen weiteren Hauptfokus auf beste Weinqualität. Viel Vergnügen auf Ihrer Entdeckungsreise durch die Weinwelt.

Ihr Restaurant St. Jakob Team

OFFENAUSSCHANK

Schaumwein **10cl**

Giò Prosecco DOC Vino Frizzante, IT 7.00
Traubensorten: Prosecco Glera (100%)

WEISSWEINE

Legio Vallis Blanc, Vignobles Julius, Wallis, CH 6.00
Traubensorten: Chasselas, Heida, Arneis

Riesling x Sylvaner Aargau AOC, Buchmann Weine, CH 5.80
Traubensorten: Riesling x Sylvaner

ROSÉWEIN

Legio Vallis Rosé, Vin et Vignobles Julius 6.00
Traubensorten: Pinot noir & Lagrein

ROTWEINE

Legio Vallis Rouge, Vignobles Julius, Wallis, CH 6.00
Traubensorten: Merlot, Primitivo

Fricktaler Pinot Noir Aargau AOC, Buchmann Weine, CH 5.80
Traubensorten: Zweigelt

HAUSWEINE

AARGAU

Riesling x Sylvaner Aargau AOC, Buchmann Weine Traubensorten: Riesling x Sylvaner Passend zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch an Sauce, Asiatische Gerichte.	22/23	75cl	40.00
Rosé Aargau AOC, Buchmann Weine / Top 50 Flasche Traubensorten: Blauburgunder Passend zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch an Sauce, Asiatische Gerichte.	2023	50cl	29.00
Wittnauer Blauburgunder Aargau AOC, Buchmann Weine Traubensorten: Pinot Noir Eignet sich zu allen Arten von Fleisch, Käse.	2022	75cl	40.00



WEISSWEINE

WEISSWEIN SCHWEIZ

70-75cl

Waadt

St. Saphorin Lavaux AOC, Les Tourelles
Traubensorten: Gutedel (Chasselas)
Eignet sich zu Aperitif, Fisch & Käsespezialitäten.

22/23

44.00

Wallis

Legio Vallis Blanc, Vin et Vignobles Julius
Traubensorten: Chasselas, Heida und Arneis
Passend zu Aperitif, Fisch, Geflügel und Käse

22/23

42.00

Bündner Herrschaft

Blattschuss Weiss AOC, Komminoth Weine
Traubensorten: Riesling x Silvaner, Blanc de Pinot, Scheurebe, Weissburgunder
Eignet sich zu Aperitif und Vorspeisen, Fisch & Geflügel.

22/23

49.00

WEISSWEINE

WEISSWEIN ITALIEN

75cl

Piemont

Langhe Arneis DOC, Villa Carena

22/23

44.00

Traubensorten: Arneis

Passend zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch an Sauce, weisses Fleisch.

Veneto

Pinot Grigio Venezia IGT Vitivinicola Zenato

22/23

42.00

Traubensorten: Pinot Grigio

Eignet sich gut zu Antipasti aus Fisch und helles Fleisch.

ROSEWEIN SCHWEIZ

Wallis

Legio Vallis Rosé, Vin et Vignobles Julius, P.A. Mathier

22/23

42.00

Traubensorten: Pinot noir & Lagrein

Passend zu Aperitif, Fisch, Geflügel und leichte Gerichte

SCHAUMWEIN

75cl

Prosecco Ciccilla Extra Dry Treviso, IT

44.00

Traubensorten: Prosecco Glera (100%)

ROTWEIN

ROTWEIN SCHWEIZ

75cl

Wallis

Legio Vallis Rouge, Vin et Vignobles Julius, P.A. Mathier
Traubensorten: Merlot, Primitivo
Eignet sich zu allen Arten von Fleisch, Käse.

2022

42.00

Aargau

Cabernet Dorsa Aargau AOC, Buchmann Weine
Traubensorte: Cabernet Dorsa
Ein wunderbarer Begleiter zu Pasta, Wild, Fleischgerichte

2022

49.00

Bündner Herrschaft

Blattschuss Rot AOC, Komminoth Weine
Traubensorten: Pinot Noir und Merlot, franz. Fass-Ausbau
Eignet sich zu: Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Käse.

2022

49.00

ROTWEIN ITALIEN

75cl

Valpolicella

Ripasso Valpolicella Superiore DOC, Cantine Lenotti

2021

51.00

Traubensorten: Corvina, Rondinella Oseleta, Barrique-Ausbau

Fein zu dunklem Fleisch, Wild oder kräftigen Käsesorten

Toscana

Famiglia Falorni Bolgheri DOC, Agricole Selvi

2021

63.00

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Barrique-Ausbau

Passt zu kräftig gebratenem Fleisch, Wild und Schmorgerichte.

Salento

Talo Primitivo Salento IGP, Cantine San Marzano

2022

45.00

Traubensorten: Primitivo, Barrique-Ausbau

Ideal passt er zu feinem Fleische, Fisch und Vegetarische Gerichte.

ROTWEIN SPANIEN

Rioja

Rioja Raiza Reserva DOCa, Viñedos de Aldeanueva

2018

43.00

Eignet sich zu: Tapas, Geflügelgerichte, gegrilltes rotes Fleisch.

Valencia

Reserve de Don Carlos Valencia DO, Bodega DON CARLOS

2021

42.00

Traubensorten: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Bobal, Barrique-Ausbau

Passend zu Braten, Fleisch gebratener Fisch, und Asiatische Gerichte.

Top – 50 Flaschen

WEISSWEINE

Fechy La Côte AOC, VD Traubensorte: Chasselas	Top – 50	26.00
--	----------	-------

ROSEWEINE

Rosé Aargau AOC, Buchmann Weine Traubensorte: Blauburgunder	Top – 50	29.00
--	----------	-------

ROTWEINE

Primitivo di Puglia IGT, Vermiglio Traubensorte: Primitivo	Top – 50	26.00
---	----------	-------

50cl Flaschen mit Korkverschluss

Conviva Cuvée rouge de L'Abbaye VdP Suisse Traubensorten: Gamaret, Cabernet Sauvignon, & Garanoir	50cl	29.00
--	------	-------