



HOTEL RESTAURANT LÖWEN

<i>Schweizer Weissweine</i>		<i>Jahrgang</i>	<i>75cl</i>
Regensberger Pinot Gris Weingut Weidmann, Regensberg	Zürich	2018	54.00
Nobler Weisser Riesling-Silvaner, Nadine Saxer, Neftenbach	Zürich	2018	54.00
Aagne Pinot blanc-Chardonnay Winzer des Jahres 2009 Stefan Gysel, Hallau	Schaffhausen	2017	58.00
Epesses Le Replan AOC Lavaux Union Vinicole de Cully	Waadt	2017	54.00
Aigle Les Délices Baur au Lac, AOC Chablais	Waadt	2016	52.00
Heida Domaine La Leyraz Rouvinez Sierre	Wallis	2017	59.00
Chardonnay Barrique Château d'Auvernier	Neuchâtel	2016	59.00
Merlot bianco La Contrada Guido Brivio, Mendrisio	Tessin	2016	54.00
<hr/> <i>Österreichischer Weisswein</i> <hr/>			
Grüner Veltliner „Ried Gottschelle“ Kremstal Reserve DAC, Weingut Müller	Kremstal	2017	58.00
<hr/> <i>Französische Weissweine</i> <hr/>			
Chablis 1^{er} cru AOC Les Vaudevey Julien Brocard	Chablais	2012	84.00
Puligny Montrachet AOC Domaine Leflaive	Bourgogne	2013	125.00



HOTEL RESTAURANT LÖWEN

<i>Italienische Weissweine</i>		<i>Jahrgang</i>	<i>75cl</i>
Roero Arneis DOCG Terre di Monte Olmo by Angelo Negro	Piemont	2018	53.00
Sauvignon Blanc "Crestale" IGT Cantina Reale	Veneto	2017	57.00
Braide Alte Bianco VDT Gambero Rosso 3 Gläser Livon Agricola Dolegano	Friaul	2015	79.00
Chardonnay Fosche DOC Vite Colte, Barolo, Piemont	Piemont	2019	47.00
<hr/> <i>Spanische Weissweine</i> <hr/>			
Verdejo Rueda DO Bodegas Val de Vid	Duero	2017	52.00
<hr/> <i>Neue Welt Weisswein</i> <hr/>			
Riesling Kung Fu Girl Charles Smith Wines, Washington State	USA	2017	54.00



HOTEL RESTAURANT LÖWEN

<i>Roséweine</i>		<i>Jahrgang</i>	<i>75cl</i>
<i>Schweiz</i>			
Rosé de Gamay Les Frères Dutruy	La Côte	2016	49.00
<i>Spanien</i>			
Rioja Rosado DOCa Castillo de Mendoza	Rioja	2018	49.00
<i>Süssweine</i>			
<i>Frankreich</i>			
Château Bastor-Lamontagne	Sauternes	2014	37.5cl 49.00
<i>Schaumweine & Champagner</i>			
Prosecco Superiore DOCG „La Farra“ Valdobbiadene, Veneto	Italien		59.00
Champagner Nicolas Feuillatte	Frankreich		89.00



HOTEL RESTAURANT LÖWEN

<i>Schweizer Rotweine</i>		<i>Jahrgang</i>	<i>75cl</i>
Regensberger Bourg au rouge Weingut Weidmann, Regensberg	Zürich	2016	48.00
Nobler Blauer Pinot Noir, Auslese, Nadine Saxer, Neftenbach	Zürich	2018	58.00
Aagne Cabernet –Merlot AOC <i>Winzer des Jahres 2009</i> Familie Gysel, Hallau	Schaffhausen	2015	66.00
Humagne Rouge du Valais AOC John & Mike Favre, St.Pierre-de-Clages	Wallis	2017	61.00
Jeninser "Chällerstätgli" AOC Landolt Weine, Zürich	Graubünden	2017	56.00
Malanser Pinot Noir AOC Thomas Studach, Malans	Graubünden	2016	112.00
Merlot Baiocco Guido Brivio, Mendrisio	Tessin	2016	56.00
San Domenico Merlot del Ticino DOC Tenuta San Domenico, Malcantone	Tessin	2015	63.00



HOTEL RESTAURANT LÖWEN

<i>Italienische Rotweine</i>		<i>Jahrgang</i>	<i>75cl</i>
Barbera D'Asti La Tota Marchesi Alfieri	Piemont	2017	61.00
Barolo DOCG Vigneti Luigi Oddero & Figli	Piemont	2014	82.00
Sito Moresco A. Gaja	Piemont	2015	85.00
Ripasso "Fratiela" Valpolicella Classico Superiore DOC Ceschi Brugnoli	Veneto	2014	59.00
Amarone della Valpolicella Classico Fratelli Speri, Pedemonte	Veneto	2013	84.00
Brunello di Montalcino DOCG Tenuta Col d'Orcia, Montalcino	Toscana	2013	82.00
Magari Ca'Marcanda A. Gaja	Bolgheri	2015	82.00
"Poggio Marcone" Singolo Vigneto Morellino di Scansano DOCG Tenuta Valdifalco	Maremma	2016	59.00
Poggio Bestiale DOC Parker 94 Fattoria di Magliano	Maremma	2013 2013	78.00 150cl 162.00
Primitivo di Manduria "Sangaetano" Cantine Due Palme	Apulien	2018	47.00



HOTEL RESTAURANT LÖWEN

<i>Spanische Rotweine</i>		<i>Jahrgang</i>	<i>75cl</i>
Rioja Crianza “Momilde” DOCa Castillo de Mendoza	Rioja	2015	52.00
Rioja Valpiedra Reserva DOCa Finca Valpiedra	Rioja	2011	69.00
Figuro 12 Crianza DOC Garcia Figuro	Ribera del Duero	2016 2016 150cl	71.00 142.00
Briego Gran Reserva DOP Bodegas Briego	Ribera del Duero	2009	89.00
Casa Castillo Monastrell DOP Parker 91/100 Bodegas Casa Castillo, Jumilla	Jumilla	2016	54.00
Pie Franco, Monastrell Vina viejas Parker, 98/100 Bodegas Casa Castillo, Jumilla	Jumilla	2015 2015 150cl	118.00 236.00
Quinta Quietud Guia Penin 94/100 Quinta de la Quietud	Toro	2014	71.00
Martinet Bru DOQ Bodegas Mas Martinet, Sara Perez	Priorat	2016	68.00
<hr/> <i>Portugiesische Rotweine</i> <hr/>			
Quinta de la Rosa Bergqvist, Quinta de la Rosa	Douro	2017	58.00
Terra do Zambujeiro DOP Quinta do Zambujeiro	Alentejo	2014	79.00



HOTEL RESTAURANT LÖWEN

<i>Französische Rotweine</i>		<i>Jahrgang</i>	<i>75cl</i>
Château Maucaillou Moulis AC	Bordeaux	2008	69.00
Château Villa Bel-Air Graves J.M. Gazes	Bordeaux	2012 2015	63.00 150cl 132.00
Chevalier de Lascombes 2 ^{ème} vin de Château Lascombes, Margaux	Bordeaux	2011	78.00
Château Brane Cantenac 2 ^{ème} Cru classé, Margaux	Bordeaux	2014	98.00
Château Phélan Ségur Saint-Estèphe AC	Bordeaux	2014	89.00
Echo de Lynch-Bages 2 ^{ème} vin de Château Lynch-Bages, Pauillac	Bordeaux	2015	92.00
Châteaux Léoville Poyferré 2 ^{ème} Grand Cru classé, Médoc	Bordeaux	2011	142.00
<hr/>			
<i>Österreichische Rotweine</i>		<i>Jahrgang</i>	<i>75cl</i>
Gobelsburg Zweigelt Schloss Gobelsburg	Kamptal	2013	54.00
Syrah Johannes Trapl	Carnuntum	2011	89.00
The Wine Cuvée Rot Scheiblhofer, Burgenland	Burgenland	2017	61.00
<hr/>			
<i>Rotweine aus Übersee</i>			
Malbec "Trumpeter" Rutini Wines, Mendoza	Argentinien	2017	52.00
Pinotage "Jonathan's Ridge" WO Springfontein Wine Estate, Walker Bay	Südafrika	2015	68.00
Cabernet Sauvignon Estate Wine MO Paso Robles, Vina Robles	Kalifornien	2016	62.00



HOTEL RESTAURANT LÖWEN

<i>Offene Weissweine</i>		<i>Jahrgang</i>	<i>1dl</i>
Regensberger Pinot Gris Weingut Weidmann, Regensburg	Zürich	2018	8
Nobler Weisser Riesling-Silvaner, Nadine Saxer, Neftenbach	Zürich	2018	8
Verdejo Rueda DO Bodegas Val de Vid	Spanien	2017	7.5
Chardonnay Fosche DOC Vite Colte, Barolo, Piemont	Italien	2019	7
Riesling Kung Fu Girl Charles Smith Wines, Washington State	USA	2017	8
<i>Offene Roséweine</i>			
Rosé de Gamay Les Frères Dutruy	La Côte	2018	7
<i>Champagner / Prosecco / Süssweine</i>			
Champagner Nicolas Feuillatte Nicolas Feuillatte, Epernay, Champagne	Frankreich		13
Prosecco Superiore DOCG „La Farra“ Valdobbiadene	Italien		8.5
<i>Offene Rotweine</i>			
Nobler Blauer Pinot Noir, Auslese, Nadine Saxer, Neftenbach	Zürich	2018	8.5
Ripasso "Fratiela" Valpolicella Classico Superiore DOC Ceschi Brugnoli, Veneto	Italien	2014	8.5
Figuro 12 Crianza DOC Garcia Figuero, Ribera del Duero	Spanien	2016	10.5
Malbec Trumpeter Rutini, Mendoza	Argentinien	2017	7.5
The Wine Cuvée Rot Scheiblhofer, Burgenland	Österreich	2017	9