



Restaurant Central

# Weinkarte

## Philosophy

*Das Restaurant Central ist um Ihr Wohl besorgt. Durch beste Qualität unserer Speisen und Getränke garantieren wir Ihnen, bei fairen Preisen, beste Leistung aus Küche und Keller. Wir verwenden viele Frischprodukte und kochen alles frisch nach unseren Rezepten.*

*Herzlich Willkommen und viel Vergnügen wünscht Ihnen  
das*

*Central- Team Oberlunkhofen!*  
*Offene Weine*

| <u><i>Weiss</i></u>  | <i>1dl</i>  | <i>2dl</i>  | <i>3dl</i>   | <i>5dl</i>   |
|--|-------------|-------------|--------------|--------------|
| <i>Chasselas AOC</i><br>„ <i>Savourette</i> “ <i>J.&amp;P. Testuz</i><br><i>SA, Cully</i>    | <i>3.70</i> | <i>7.40</i> | <i>11.10</i> | <i>18.50</i> |
| <i>Féchy AOC</i><br><i>J.&amp;P. Testuz SA, Cully</i>  | <i>4.00</i> | <i>8.00</i> | <i>12.00</i> | <i>20.00</i> |
| <i>Epesses AOC</i><br><i>J.&amp;P. Testuz SA, Cully</i>                                      | <i>4.40</i> | <i>8.80</i> | <i>13.20</i> | <i>22.00</i> |
| <i>Gespritzter Weisswein</i><br>„ <i>Savourette</i> “  |             | <i>6.50</i> |              |              |
| <br><u><i>Rosé</i></u>   |             |             |              |              |
| <i>Oeil-de-Perdrix Vaudois</i><br><i>AOC</i><br><i>J.&amp;P. Testuz SA, Cully</i>            | <i>4.00</i> | <i>8.00</i> | <i>12.00</i> | <i>20.00</i> |
| <br><u><i>Rot</i></u>  |             |             |              |              |
| <i>Gamay Vaudois AOC</i><br>„ <i>La Caille</i> “ <i>J.&amp;P. Testuz SA,</i><br><i>Cully</i> | <i>3.70</i> | <i>7.40</i> | <i>11.10</i> | <i>18.50</i> |
| <i>Dôle du Valais AOC</i><br><i>Giroud-Vins, Sion</i>  | <i>4.00</i> | <i>8.00</i> | <i>12.00</i> | <i>20.00</i> |
| <i>Wilchinger Pinot Noir</i>   | <i>4.00</i> | <i>8.00</i> | <i>12.00</i> | <i>20.00</i> |

*Hans Schlatter Weinbau, Hallau*

***Shiraz Cabernet d'  
Australie***

*J.&P. Testuz SA, Cully*

4.00

8.00

12.00

20.00

***Flaschen Weine Schweiz***

***Weiss***

7 dl

***St. Saphorin AOC „Roche Ronde“***

*J.&P. Testuz SA, Cully*

*Traubensorte: Chasselas*

*Die kalkhaltigen Böden verleihen eine mineralische Nase mit leichten Fruchtnoten. Würzig, generös und voll im Mund mit einem leicht prickelnden Abgang.*

2006

40.50  
Fr.

***Dézaley Grand Cru AOC  
„l'Arbalète“***

*J.&P. Testuz SA, Cully*

*Traubensorte: Chasselas*

*Gewachsen auf Nagelfluhböden durchmischt mit Silikatgestein, welches im die schöne Feuersteinnote verleiht. Ein fülliger und generöser Wein.*

2006

44.50  
Fr.

***Johannisberg de Chamoson AOC***

*Giroud-Vins, Sion*

*Traubensorte: Sylvaner*

*Von strohgelber Farbe. Blumig der Duft, mit Noten von*

2005

7.5 dl  
40.50  
Fr.

*Marzipan und Lebkuchen. Dieser anfänglich  
aussergewöhnlich seidige Wein entwickelt eine  
ungewöhnliche Intensität und unerwartete Nachhaltigkeit.*

## Rosé

7.5 dl

### *Oeil de Perdrix Château d'Auvernier AOC*

2005

41.50  
Fr.

*Thierry Grosjean & Cie., Neuchâtel*

*Traubensorte: Pinot Noir*

*Die Farbe ähnelt jener des Rebhuhnauges, daher sein Name.*

*Mit feinem Duft nach Himbeer-Aromen, im Gaumen*

*lebendig, mit einer frischen Säure und einer schönen Frucht.*

## Rot

7 dl

### *St. Saphorin AOC „Terra Mater“*

2006

41.00  
Fr.

*J. & P. Testuz SA, Cully*

*Traubensorten: Gamay und Pinot Noir*

*Ein tiefes granatrot, dieser Cru enthüllt sich mit seiner Nase*

*von Cassis und roter Früchte. Im Mund strahlt er eine*

*fruchtige Note aus mit dem kalkhaltigem Charakter der*

*Gegend, die ein leichtes Kribbeln im Finale verursacht.*

## ***Yvorne AOC „Terra Mater“***

*J.&P. Testuz SA, Cully*

*Traubensorten: Gamay und Pinot Noir*

*Hellgranatene Farbe, mit Aromen von Holz und diskreter Frucht. Dieser solide Wein von guter Struktur mit einer gediegenen Festigkeit dank seiner gedrunenen Gerbstoffen.*

2005 41.00  
Fr.

7.5dl

## ***Cornalin de Chamoson AOC***

*Giroud-Vins, Sion*

*Traubensorte: Cornalin*

*In der Nase Gewürzaromen mit einer Basis von Koriander und Zimt. Endet mit einer Note von Süssholz. Im Gaumen dominieren Aromen von frischen Nüssen und Thymian.*

2005 47.00  
Fr.

## ***Malanser Blauburgunder***

*Von Salis Weinbau, Landquart*

*Traubensorte: Blauburgunder*

*Durch die Verbindung von schieferhaltigem Untergrund und den durch Föhn milden Herbsttagen, entsteht ein voller, reicher Pinot Noir mit markanter Frucht und kräftigen Gerbstoffen.*

2006 44.00  
Fr.

## ***Merlot del Ticino DOC „Arcangelo“***

*Tamborini, Lamone*

*Traubensorte: Merlot*

*Leuchtendes, tiefes Rubinrot. Delikat harmonische, fruchtige Nase. Ein ausgesprochen typischer Merlot. Elegant, mit grosszügigem Körper und weichen Gerbstoffen ausgestattet.*

2006 41.50  
Fr.

## Spezialitäten aus der Welt

### Weiss

7.5 dl

### Österreich

#### *Grüner Veltliner*

*Weingut Trapl, Carnutum*

*Traubensorten: Grüner Veltliner Von Hellgelber Farbe, mit erfrischender Aromatik leicht pfeffrig. Im Gaumen würzig mit einer animierenden lieblichen Stilistik,*

2005

37.00  
Fr.

### Rot

#### *Zweigelt*

*Weingut Trapl, Carnutum*

*Traubensorten: Zweigelt*

*Dunkles Violett mit Rubinern. In der Nase ein komplexer Duft nach Weichsel und schwarzen Beeren. Im Gaumen ausbalnciert mit seidigen Tanninen.*

2006

40.00  
Fr.

### Chile

***Cabernet Sauvignon „Classic Line“*** 2004 43.00  
Fr.

*Casa Lapostolle, Santa Cruz*

*Traubensorte: Cabernet Sauvignon, mit etwas Malbec  
geblendet*

*Intensiver Duft von roten Johannisbeeren, Erdbeeren und  
Brombeeren. Mit rundem, weichem Charakter. Der Malbec  
wurde verwendet um den Körper stärker auszubauen.*

## Rot

7.5 dl

### Italien

***Villa Antinori igt Toscana Riserva*** 2004 43.00  
Fr.

*Marchesi Antinori, Firenze, Toscana*

*Traubensorten: 60% Sangiovese, 15% Merlot, 5% Syrah  
20% Cabernet Sauvignon*

*Intensives Rubinrot mit granatroten Nuancen. Die Nase  
bereits sehr nobel, mit Noten von roten Kirschen, Cassis,  
leichten Grasaromen und neuem Holz. Im Gaumen recht voll  
mit weichen Tanninen, feingliedrige Struktur und  
ausgezeichnete Balance. Aromatisch, kräftig und feurig der  
Nachgeschmack.*

***Vino Nobile di Montepulciano docg*** 2003 45.00  
***mo*** Fr.

*Fattoria La Braccessa, Gracciano di Montepuciano, Toscana*  
*Traubensorte: 80% Prugnolo gentile und ergänzende Sorten.*

### Frankreich

***Château Eugénie “Cuvée Réserée de*** 1999 41.50  
Fr.

## ***Tsars***

*Château Eugénie, Albas, Languedoc Roussillon*

*Traubensorte: 80% Auxerrois, 20% Merlot*

*Ein feiner und ausgeglichener Wein mit Aromen von roten Früchten. Im Munde ist er sehr elegant und zeigt schöne Tanine.*

## **Schaumwein & Champagner**

|   |              |              |                    |               |
|---|--------------|--------------|--------------------|---------------|
| <b><u>Prosecco</u></b>                                    | <i>1dl</i>   | <i>2dl</i>   | <i>3.75<br/>dl</i> | <i>7.5 dl</i> |
| <b><i>Prosecco Castello Gancia,<br/>Spumante brut</i></b> | <i>7.50</i>  |              |                    | <i>45.00</i>  |
| <i>F. Illi Gancia, Canelli, Piemonte</i>                  |              |              |                    |               |
| <i>Traubensorten: 100% Prosecco Trauben</i>               |              |              |                    |               |
| <i>Herrliches Apfelbouquet mit Zitrusanklängen.</i>       |              |              |                    |               |
| <i>Angenehm prickelnd, leicht und beschwingt.</i>         |              |              |                    |               |
| <b><u>Champagner</u></b>                                  | <i>1dl</i>   | <i>2dl</i>   | <i>3.75<br/>dl</i> | <i>7.5 dl</i> |
| <b><i>Duval-Leroy, Vertus,<br/>Champagne</i></b>          |              |              |                    |               |
| <b><i>Fleur de Champagne Brut</i></b>                     | <i>13.00</i> | <i>24.00</i> | <i>36.00</i>       | <i>72.00</i>  |
| <b><i>Non Vintage</i></b>                                 |              |              |                    |               |
| <i>Traubensorten: 75% Pinot Noir</i>                      |              |              |                    |               |
| <i>25% Chardonnay</i>                                     |              |              |                    |               |



*Strohgelbe Farbe. Ein robuster Champagner,  
kraftvoll und generös aber doch sanft im  
Mund.*

***Champagne Perrier Jouët brut***  
**89.00**