

## ANWESEN DER FAMILIE A PRO

Zwei weisse, vorn gegeneinander aufspringende Windhunde im blauen Feld: Das ist das Wappen der Familie a Pro. Das Geschlecht stammt aus Prato in der Leventina; Mitte des 15. Jahrhunderts zog der erste a Pro nach Uri. Zu enormem Reichtum brachte es die Familie sodann mit Korn- und Weinhandel über den Gotthard. Jakob a Pro wurde mit seinem Sohn Peter von König Franz I in den französischen Adelsstand erhoben. 1546 folgte die Erhebung von Jakob a Pro in den Reichsritterstand. Peter a Pro, der sich tapfer auf fremden Schlachtfeldern schlug, wurde mehrmals Landammann von Uri. Obwohl er selbst zwei Söhne hatte, starb die Familie a Pro 1588 im Mannesstamm aus. Noch zu Lebzeiten hatte Peter a Pro den Hauptteil seines Vermögens in eine Armenstiftung eingebracht. So wurde er zu einem der grössten Wohltäter Uris. Seine Stiftung, das Aprosche Fideikommiss, besteht noch heute.

### IM SCHLOSS FEIERN:

Geburtstagsfeste  
Weisser Sonntag  
Zivilhochzeiten  
Hochzeitsapéros  
Gruppenanlässe  
Weindegustationen  
Firmenfeste usw.

Geniessen Sie den  
À-la-carte-Service!



### FRESKEN

der Tellsgeschichte  
von Carl Leon Püntener (16. Jh.)

## SUPPEN

Rucolaschaumsuppe mit Rüebljuliene	10.50
Morchelcremesuppe mit Frühlingszwiebelschaum	10.50

## SALATE UND KALTE VORSPEISEN

Grüner Salat mit Speckstreifen und Brotwürfeli	10.50
Knackiger, gemischter Salat mit gerösteten Kernen	11.50
Bunter Blattsalat mit Rohschinkenheu und Sprinzspänen	14.50
Gebratene Milken auf buntem Frühlingsalat mit Cherrytomaten und Wachtelei an Bärlauchvinaigrette	18.50

## WARME VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Spargelravioli an Basilikum-Mascarponesauce	24.50
Blätterteigkissen mit grünen Spargeln und Morcheln	23.50
Gemüselasagne mit Parmesan gratiniert	22.50

Auch als Vorspeise erhältlich / Fr. 5.– weniger

## FISCH AUS DEM URNERSEE

Fischfilet von Urnerseefischen je nach Fang, gedämpft  
an einer Kräuter-Weisswein-Sauce

30.50

Dazu servieren wir Trockenreis und eine Gemüsevariation

## HAUPTSPEISEN

Entenbrüstli rosa gebraten an Orangensauce mit Orangenfilet

32.50

«Schloss-Cordon-bleu» vom Schweinsnierstück gefüllt mit Rohschinken,

Gorgonzola, Dörrtomaten und Rucola

34.50

Schweinsfilet an Paprikarahmsauce mit Peperoniwürfeli

36.50

Kalbsschnitzel «Raphaela» mit Morchelsauce und Gorgonzola

38.50

Rindsfiletstreifen mit Frühlingszwiebeln und Pilzen

42.50

Rindsfilet Tournedo an Merlotsauce und Würzpfeffer

44.50

Lamm-Medaillon mit Thymianbutter

38.50

Zu den Hauptgerichten servieren wir Ihnen eine bunte Gemüsevariation und Beilage nach Wahl:

Butternudeln, Trockenreis, Pommes frites, Kroketten oder Neue Bratkartoffeln mit Sesam.

## FRÜHLINGSPOESIE SCHLOSS A PRO

Bunter Frühlingsalat mit gebratenen Milken  
Cherrytomaten und Wachtelei an Bärlauchvinaigrette

Rucolaschaumsuppe mit Rüebljuliene

Blätterteigkissen mit grünen Spargeln und Morcheln

Lammracks an Knoblauch-Kräuterjus

Neue Bratkartoffeln mit Sesam

Gemüsevariation

Marinierte Erdbeeren mit Mascarponecreme und Rhabarbersorbet

Menü komplett	78.50
Menü 4 Gänge	67.50
Menü 3 Gänge	58.50

## FLEISCHDEKLARATION

Kalb	Schweiz	Fisch	Urnersee
Schwein	Schweiz	Lamm	Neuseeland/Australien
Rind	Schweiz/Australien/Irland	Ente	Frankreich

Nach Möglichkeit berücksichtigen wir unsere einheimischen Lieferanten aus der Innerschweiz.

## WEISSWEINE SCHWEIZ

**Wallis**

«Château Lichten» Petite Arvine AOC  
Maison Rouvinez, Sierre 46.50

100% Petite Arvine, Vergärung und anschliessender Ausbau von einigen Monaten auf der Feinhefe in Inox-Edelstahltanks, einige Monate Flaschenreife.

«La Trémaille» Blanc du Valais AOC  
Maison Rouvinez, Sierre 48.50

Assemblage von 50% Petite Arvine und 50% Chardonnay, die separat vinifiziert werden und während 12 Monaten in Inox-Edelstahltanks auf der Feinhefe bleiben, anschliessender Ausbau während 12 Monaten in zu einem Drittel neuen Barriques aus französischer Eiche, einige Monate Flaschenreife.

**Waadt – Lavaux**

«Roches Brûlées» St. Saphorin Blanc AOC  
Maison Gérard Pinget, Rivaz 44.50

100% Chasselas, Vergärung und anschliessender Ausbau während einigen Monaten auf der Feinhefe in Inox-Edelstahltanks, ca. 4 Monate Flaschenreife.

«Le Renard» Dézaley AOC Grand Cru  
Maison Gérard Pinget, Rivaz 49.50

100% Chasselas, Vergärung und anschliessender Ausbau während einigen Monaten auf der Feinhefe in Inox-Edelstahltanks, ca. 5 bis 6 Monate Flaschenreife.

**Genf**

«Magie Blanche» Sauvignon Blanc  
de Satigny AOC, Domaine Les Vallières  
de Louis Serex, Peissy 44.50

100% Sauvignon Blanc, Vergärung und anschliessender Ausbau während einigen Monaten auf der Feinhefe in Inox-Edelstahltanks, ca. 3 Monate Flaschenreife.

**Graubünden – Bündner Herrschaft**

Malanser Weissburgunder  
Weinbau Cottinelli, Malans 46.50

100% Weissburgunder bzw. Pinot Blanc oder Pinot Bianco, Vergärung und anschliessender Ausbau auf der Feinhefe während einigen Monaten in Inox-Edelstahltanks, ca. 3 Monate Flaschenreife.

**Tessin**

«Apocalisse» Bianco del Ticino DOC  
Angelo Delea, Losone 42.50

Assemblage von Chardonnay mit Sémillon und weiss vinifiziertem Merlot, Ausbau auf der Feinhefe während 2 Monaten in Inox-Edelstahltanks, ca. 2 Monate Flaschenreife.

«Donnay» Bianco del Ticino DOC  
I Vini di Guido Brivio, Mendrisio 56.50

Assemblage von 70% Chardonnay und 30% weiss vinifizierten Pinot Noir, Vergärung und Ausbau während 10 Monaten in neuen Barriques aus französischer Eiche unter ein- bis zweimaligem Aufrühren des Hefesatzes («bâtonnage», nach burgundischem Vorbild) pro Woche in der Zeit zwischen der Vergärung und dem biologischen Säureabbau (BSA), einige Monate Flaschenreife.

## WEISSWEINE ITALIEN

**Südtirol (Alto Adige)**

Südtiroler Pinot Bianco

Kellerei Tramin

an der Südtiroler Weinstrasse

41.50

100% Pinot Bianco bzw. Weissburgunder oder Pinot Blanc, Vergärung und anschliessender Ausbau während einigen Monaten auf der Feinhefe in Inox-Edelstahltanks, ca. 2 bis 3 Monate Flaschenreife.

**Piemonte**

«Cleto» Monferrato Bianco DOC

Azienda Agricola Pierfranco Baldi,

Costigliole d'Asti

44.50

100% Arneis, Vergärung und anschliessender Ausbau auf der Feinhefe während einigen Monaten in Inox-Edelstahltanks, mehrere Monate Flaschenreife.

**Umbrien (Umbria)**

«Bramito del Cervo» Umbria IGT

Castello di Sala, Ficulle

46.50

100% Chardonnay, kurze Anfangsgärung auf den Schalen während ein paar Stunden in Inox-Edelstahltanks, anschliessend Umfüllung des angegorenen Mostes in neue und gebrauchte Barriques aus französischer Eiche für die restliche Zeit der alkoholischen Gärung und für den biologischen Säureabbau (malolaktische Gärung oder BSA), Ausbau während ca. 5 Monaten in denselben Barriques.

## WEISSWEINE ÖSTERREICH

**Niederösterreich – Kamptal**

Grüner Veltliner «Löss»

Weingut Ludwig Hiedler, Langenlois

43.50

100% Grüner Veltliner, Vergärung und anschliessender Ausbau während rund 4 Monaten auf der Feinhefe in Inox-Edelstahltanks, einige Monate Flaschenreife.

**Südsteiermark**

Sauvignon Blanc «Klassik»

Weingut Peter Skoff, Gamlitz

49.50

100% Sauvignon Blanc, Vergärung und anschliessender Ausbau auf der Feinhefe während rund 5 Monaten in Inox-Edelstahltanks, einige Monate Flaschenreife.

## OFFENE WEINE WEISS

Johannisberg du Valais AOC

Rouvinez Frères, Sierre

18.50

Epesses Blanc AOC

Maison Patrick Fonjallaz, Epesses

22.50

Ticino DOC Bianco di Merlot

I Vini di Guido Brivio, Mendrisio

19.50

Pinot Grigio Ürner Sunnägluät AOC 2009

Schuler Alois und Ursula

33.50

## ROTWEINE SCHWEIZ

### Wallis

«Le Tourmentin» Assemblage rouge  
du Valais AOC 2006, Maison Rouvinez, Sierre 54.50

Assemblage von Pinot Noir mit Humagne Rouge, Cornalin und Syrah, Ausbau während rund 12 Monaten in neuen Barriques aus französischer Eiche, ca. 6 Monate Flaschenreife.

### Graubünden – Bündner Herrschaft

Jeninser Pinot Noir 2009  
Weinbau Cottinelli, Malans 46.50

100% Pinot bzw. Blauburgunder Trauben, Vergärung und anschliessender Ausbau von einigen Wochen im Inox-Edelstahltank, einige Monate Flaschenreife.

### Graubünden – Trimmis

«Molina» Bündner Rotwein-Cuvée 2007  
Weinbau Cottinelli, Malans 62.50

Assemblage von Cabernet Dorsa, Cabernet Dorio, Cabernet Cubin, Diolinoir, Merlot, Gamaret, Regent und Zweigelt aus dem Rebberg «Molinära» in Trimmis, Ausbau und Fassreifezeit von 15 Monaten in zum grossen Teil neuen Barriques aus französischer Allier-Eiche, ca. 6 bis 7 Monate Flaschenreife.

### Graubünden – Misox (Mesocco)

«Il Vigoroso» Cabernet Sauvignon 2008 Weinbau  
Jacob J. Rohner, Monticello 49.50

100% Cabernet Sauvignon aus grossartiger Reblage in Monticello in Südbünden, Vergärung und anschliessender Ausbau des Grossteils des Weines während einigen Monaten in Inox-Edelstahl tanks, ein kleiner Teil des Weines mit kurzem Fassausbau von 2 bis 3 Monaten in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche, ca. 5 bis 6 Monate Flaschenreife.

### Tessin

«Biasca Premium» Ticino DOC  
Rosso di Merlot 2008,  
Cantina Feliciano Gialdi, Bodio und Mendrisio 45.50

100% Merlot, Ausbau und Fassreifezeit während ca. 12 Monaten in 34 bis 42 Hektoliter fassenden Grosseichenfässern und in ein- bis zweijährigen Barriques aus französischer Eiche, einige Monate Flaschenreife.

«Dogaia» Ticino DOC 2008  
Cantina Guido Brivio, Mendrisio 54.50

Assemblage von 67% Gamaret mit 33% Merlot, Ausbau und Fassreifezeit während rund 12 bis 14 Monaten in neuen und ein- bis zweimal belegten Barriques aus französischer Eiche, ca. 6 bis 7 Monate Flaschenreife.

## OFFENE WEINE ROT

Pinot Noir du Valais AOC  
Rouvinez Frères, Sierre 20.50

Ticino DOC Rosso di Merlot  
I Vini di Guido Brivio, Mendrisio 19.50

## ROTWEINE ITALIEN

**Piemont (Piemonte)**

«Balau» Barbera d'Asti Superiore DOC 2007  
 Azienda Agricola Pierfranco Baldi,  
 Costigliole d'Asti 49.50

100% Barbera, Vergärung in Inox-Edelstahltanks und in grossen Holzbottichen, Ausbau während rund 12 Monaten in neuen Barriques aus französischer Eiche, einige Monate Flaschenreife.

«Occhetti» Nebbiolo d'Alba DOC 2007  
 Prunotto, d'Alba 49.50

100% Nebbiolo aus der grossartigen Reblage «Occhetti» in Monteu Roero, Ausbau eines Teiles des Weines während rund 12 Monaten in grossen, 7'000 Liter fassenden Fässern aus slawonischer Eiche und zum Teil in 3-jährigen Barriques aus französischer Eiche, ca. 8 Monate Flaschenreife.

«Le Grive» Monferrato Rosso DOC 2008  
 Il Forteto della Luja di Giancarlo Scaglione,  
 Loazzolo 59.50

Assemblage von 80% Barbera mit 20% Pinot Noir, Ausbau und Fassreifezeit während rund 8 bis 10 Monaten in neuen Barriques aus französischer Allier-Eiche, einige Monate Flaschenreife.

**Südtirol (Alto Adige)**

Lagrein DOC Alto Adige 2009  
 Kellerei Tramin  
 an der südtiroler Weinstrasse 42.50

100% Lagrein, Ausbau während einigen Monaten teils in Betonfässern und teils in einmal und zweimal belegten Barriques aus französischer Eiche, ca. 2 bis 3 Monate Flaschenreife.

«Siebeneich» Merlot DOC 2006  
 Cantina Produttori Colterenzio (Schreckbichl),  
 Girlan 59.50

100% Merlot von 40- bis 50-jährigen Rebstöcken, Ausbau und Fassreifezeit während rund 20 Monaten von 50% des Weines in 35-l-Fässern aus slawonischer Eiche und von 50% des Weines in neuen Barriques aus französischer Eiche, ca. 8 Monate Flaschenreife.

**Lombardei (Lombardia – Oltrepò Pavese)**

«Fatila» Oltrepò Pavese DOC 2005  
 Azienda Agricola Vercesi del Castellazzo,  
 Montù Beccaria 58.50

100% Bonarda, Vergärung und erster Ausbau von einigen Wochen in Inox-Edelstahltanks, Ausbau und Fassreifezeit während rund 12 bis 14 Monaten in zu 80% neuen Barriques aus französischer Eiche, ca. 8 bis 10 Monate Flaschenreife.

**Venetien (Veneto)**

«Ripasso Amarone» Valpolicella Classico Superiore  
 DOC «Semonte Alto» 2006, Azienda Agricola  
 Venturini, San Floriano 51.50

Assemblage von 70% Corvina Veronese mit 25% Rondinella und 5% Molinara. Anfang des Monats März wird der junge Wein einer erneuten, 10 Tage dauernden Gärung auf den Tretern des ganz frisch abgezogenen Amarone unterzogen («Ripasso»-Verfahren). Dies verleiht dem jungen Valpolicella mächtigere Strukturen und bereichert ihn mit den wunderbaren Aromen von «rosinierten», nach der Amarone-Tradition angetrockneten Trauben («appassimento»). Ausbau während 12 Monaten in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche, ca. 6 Monate Flaschenreife.

«Anniversario» Valpolicella Classico Superiore  
 DOC 2007, Serègo Alighieri,  
 Gargagnano di Valpolicella 54.50

Assemblage von 70% Corvina mit 20% Rondinella und 10% Molinara, Vergärung im Inox-Edelstahltank. Im Januar werden dem Jungwein halbtrocknete Trauben zugefügt, um eine zweite Gärung einzuleiten, die dem Wein höheren Alkoholgehalt, Reichtum an Farbe und Tanninen verleiht. Ausbau während einigen Monaten in grossen Fässern aus Kirschbaumholz und einige Monate Flaschenreife.

«Vaio Armaron» Amarone della Valpolicella Classico  
 DOC 2005, Serègo Alighieri,  
 Gargagnano di Valpolicella 87.50

Assemblage von 65% Corvina mit 20% Rondinella und 15% Molinara, «Appassimento» (Antrocknen der Trauben) während ca. 2 Monaten, Fassausbau während rund 36 bis 48 Monaten in grossen, 600 bis 2'000 Liter fassenden Fässern aus Kirschbaumholz und 6 bis 8 Monate Flaschenreife.

**Toscana (Toscana)**

«Pèppoli» Chianti Classico DOCG 2008  
 Azienda Agricola Antinori,  
 Badia a Passignano 41.50

Assemblage von 90% Sangiovese mit zusammen 10% Merlot und Syrah, Ausbau und Fassreifezeit während rund 9 Monaten von 90% des Weines in grossen, 5'500 Liter fassenden Fässern aus slawonischer Eiche und von 10% des Weines in neuen und gebrauchten Barriques aus amerikanischer Eiche, einige Monate Flaschenreife.

Rosso di Montalcino DOC 2008  
 Azienda Agricola Conti Costanti, Montalcino 48.50

100% Sangiovese, Ausbau und Fassreifezeit während ca. 12 Monaten zum Teil in traditionellen Grosseichenfässern aus Kastanienholz und slawonischer Eiche und zum Teil in neuen und ein- bis mehrmals belegten Barriques aus französischer Eiche, einige Monate Flaschenreife.

Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2007  
 Azienda Agricola Avignonesi,  
 Valiano di Montepulciano 58.50

Assemblage von 85% Prugnolo Gentile mit 10% Canaiolo Nero und 5% Mammolo, Ausbau und Fassreifezeit während rund 18 Monaten zum grösseren Teil in grossen Fässern aus slawonischer Eiche und zum kleinen Teil in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche, ca. 5 bis 6 Monate Flaschenreife.

«La Magia» Brunello di Montalcino DOCG 2004  
 Fattoria La Magia, Montalcino 78.50

100% Brunello bzw. Sangiovese Grosso, Ausbau während ca. 24 Monaten in neuen Barriques aus französischer Eiche und während ca. 12 Monaten in grossen, 25 und 40 hl fassenden Eichenfässern aus slawonischer Eiche, ca. 8 bis 10 Monate Flaschenreife.

«Uno di Noi» Toscana IGT Le Meraviglie 2008  
 Azienda Agricola Le Fonti, Poggibonsi 49.50

Assemblage von überwiegend Sangiovese mit ca. 40% Fogliaton-da (autochthone Rebsorte, aus der Südtoscana stammend und der französischen Rebsorte Petit Verdot sehr ähnelnd), Ausbau und Fassreifezeit während ca. 6 Monaten in neuen und gebrauchten Barriques aus französischer Eiche und zum Teil in grossen Fässern aus Kastanienholz, ca. 3 bis 4 Monate Flaschenreife.

«Il Carbonaione» Alta Valle  
della Greve IGT 2006  
Podere Poggio Scalette, Greve in Chianti 78.50  
100% Sangiovese di Lamole von 60 bis 70-jährigen Rebstöcken, Ausbau während rund 12 Monaten in neuen, 350 Liter fassenden Fässern aus französischer Eiche, ca. 6 bis 8 Monate Flaschenreife.

### Umbrien (Umbria)

«Sediana» Rosso di Umbria IGT 2008  
Azienda Agricola Valentino Cirulli, Ficulle 49.50  
Assemblage von Cabernet Sauvignon mit Cabernet Franc und Merlot, Vergärung in Inox-Edelstahltanks, Ausbau und Fassreifezeit während rund 8 bis 10 Monaten in neuen und einmal belegten Barriques aus französischer Eiche, einige Monate Flaschenreife.

### Marken (Le Marche)

«Cumaro» Rosso Conero DOCG 2006  
Azienda Agricola Umani Ronchi, Osimo 56.50  
100% Montepulciano, Ausbau und Fassreifezeit während rund 12 bis 13 Monaten in neuen und einmal belegten Barriques aus französischer Eiche, ca. 5 bis 6 Monate Flaschenreife.

### Abruzzen (Abruzzo)

«Raone Rosse» Colline Pescaresi IGT 2006  
Tenuta Torre Raone, Loreto Aprutino 46.50  
Assemblage von Cabernet Sauvignon, Merlot und Montepulciano d'Abruzzo, Ausbau pro Sorte während ca. 8 Monaten in 500-Liter-Tonneaus (C.S. und Merlot) und im Inox-Edelstahltank (Montepulciano), anschliessend ruht der assemblierte Wein nochmals für 3 Monate im Inox-Edelstahltank, einige Monate Flaschenreife.

### Apulien (Puglia)

«Hilliryos» Salice Salentino DOC 2007  
Antica Masseria del Sigillo, Guagnano 42.50  
Assemblage von 80% Negroamaro und 20% Malvasia Nera, Ausbau und Fassreifezeit während 6 Monaten in neuen und gebrauchten Barriques aus französischer Eiche, ca. 6 Monate Flaschenreife.

«Torcicoda» Primitivo del Salento IGT 2007  
Azienda Agricola Tormaresca,  
Minervino Murge 44.50  
100% Primitivo, Vergärung und anschliessender erster kurzer Ausbau von einigen Wochen in Inox-Edelstahltanks, anschliessende Ausbau- und Fassreifezeit von ca. 12 Monaten in zum grösseren Teil einmal belegten Barriques aus französischer Eiche, einige Monate Flaschenreife.

«Masseria Maime» Salento IGT 2006  
Azienda Agricola Tormaresca,  
Minervino Murge 58.50  
100% Negroamaro, Vergärung und anschliessender erster kurzer Ausbau von einigen Wochen in Inox-Edelstahl tanks, anschliessende Ausbau- und Fassreifezeit von ca. 14 Monaten in neuen und gebrauchten Barriques aus französischer Eiche, ca. 8 Monate Flaschenreife.

### Sizilien (Sicilia)

Nero d'Avola DOC 2008  
Azienda Agricola Nino Gandolfo, Salemi 46.50  
100% Nero d'Avola, Vergärung in Inox-Edelstahl tanks, Ausbau und Reifezeit während einigen Monaten in Zementtanks, einige Monate Flaschenreife.

«Harmonium» Sicilia IGT 2007  
Azienda Agricola Firriato, Paceco bei Trapani 65.50  
100% Nero d'Avola aus den besten Reblagen, Ausbau und Fassreifezeit während 10 Monaten in neuen Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche zu je 50%, ca. 8 Monate Flaschenreife.

## ROTWEIN PORTUGAL

### Alentejo

«Terra do Zambujeiro» Alentejano 2006  
Quinta do Zambujeiro, Borba MO 69.50

Assemblage von 55% Trincadeira mit 30% Periquita, 10% Alicante Bouschet und 5% Aragonez, Vergärung in Inox-Edelstahltanks, 24 Monate Ausbau in zu 65% neuen und zu 35% gebrauchten Barriques aus zu je 50% französischer und amerikanischer Eiche, Abfüllung ohne Filtration, ca. 8 bis 9 Monate Flaschenreife.

## ROTWEINE ÖSTERREICH

### Burgenland – Neusiedlersee

«Cuvée Legends» 2007  
Weingut Erich Scheiblhofer, Andau 58.50

Assemblage von ca. 60% Cabernet Sauvignon mit ca. 40% Merlot, Ausbau und Fassreifezeit einerseits während rund 6 Monaten in neuen und gebrauchten Barriques aus französischer Eiche und anschliessend während rund 3 Monaten in grossen Fässern aus slawonischer Eiche, einige Monate Flaschenreife.

### Carnuntum

«Pegasos» 2008  
Weingut Familie Hans Pitnauer, Göttlesbrunn 64.50

Assemblage von vorwiegend 86% Syrah mit 7% Zweigelt und 7% Cabernet Sauvignon, Ausbau und Fassreifezeit während rund 12 Monaten in neuen, 300 Liter fassenden Fässern aus amerikanischer Eiche, ca. 5 Monate Flaschenreife.

## ROTWEINE FRANKREICH

**Côtes-du-Rhône**

«Le Pic» Côtes-du-Rhône-Villages AC  
Cuvée Marius 2005

Matthias Tobler, RocheGude 57.50

Assemblage von 60% Grenache mit 35% Syrah und 5% Mourvèdre von über 50-jährigen Rebstöcken mit einem Hektarertrag von 22 Hektolitern (!!), Ausbau und Fassreifezeit während rund 22 Monaten in neuen Barriques aus französischer Eiche, ca. 7 bis 8 Monate Flaschenreife.

**Burgund – Côte de Beaune**

Volnay AC «Vieilles Vignes» 2007  
Domaine Henri Delagrangé et Fils, Volnay 68.50

100% Pinot Noir, Vergärung während ca. 18 Tagen in offenen Ständen, erster Ausbau von rund 3 Monaten in Inox-Edelstahl-tanks, Fassreifezeit von ca. 12 Monaten in neuen «Piècen» (traditionelles Eichenfass im Burgund mit 250 Liter Inhalt), einige Monate Flaschenreife.

**Bordeaux – Listrac**

Listrac AC Cru Bourgeois 2005/06  
Château Ducluzeau MC 59.50

Assemblage von 98% Merlot und 2% Cabernet Sauvignon von durchschnittlich 45-jährigen Rebstöcken, Ausbau und Fassreifezeit von einigen Monaten in zu 25% neuen Barriques, deren Eiche aus dem französischen Zentralmassiv stammt, ca. 10 bis 11 Monate Flaschenreife.

**Bordeaux – St. Estèphe**

St. Estèphe AC Cru Bourgeois Exceptionnel 2005  
Château Phélan Ségur MC 108.50

Assemblage von 50 bis 55% Cabernet Sauvignon mit ca. 46% Merlot und ca. 4% Cabernet Franc, klassische, drei- bis vierwöchige Maischegärung in Beton- und Inox-Edelstahlbehältern, biologischer Säureabbau und anschliessender Ausbau und Fassreifezeit von rund 16 bis 18 Monaten in zu 50% neuen Barriques, deren Eiche aus dem französischen Zentralmassiv stammt, ca. 6 bis 7 Monate Flaschenreife.

## ROTWEINE SPANIEN

**Rioja**

Rioja DO tinto Reserva 2006  
Bodegas Muga, Haro 52.50

Assemblage von 70% Tempranillo mit 20% Garnacha und zusammen 10% Mazuelo und Graciano (= Carignan in Frankreich und Carignano in Italien), 35 hl pro ha Ernteertrag (!), Ausbau und Fassreifezeit während rund 24 Monaten in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche, ca. 12 Monate Flaschenreife.

**Castilla y León**

«Condita» Vino de la Tierra de Castilla  
y León 2007, Jesús Ramiro & Eduardo Garcia,  
Valladolid 55.50

100% Tinta de Toro von 40- bis 60-jährigen Rebstöcken, Ausbau und Fassreifezeit während ca. 12 bis 14 Monaten in zum grösseren Teil gebrauchten Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche, ca. 6 Monate Flaschenreife.

**Mallorca**

«Siò» Crianza 2008  
Bodegas Ribas Hereus de Ribas, Consell 59.50

Assemblage von 60% Mantonegro mit 20% Cabernet Sauvignon und 20% Syrah, Ausbau und Fassreifezeit während ca. 12 Monaten in neuen und zum kleineren Teil einjährigen Barriques aus französischer Eiche, einige Monate Flaschenreife.

## HAUSGEMACHTE DESSERTS

«Eiskaffee spezial» mit Kirsch und Kaffee	9.00
Rhabarbertiramisu mit Erdbeerpulpe	11.50
Dessertteller Schloss A Pro	14.50
Marinierte Erdbeeren mit Mascarponecreme und Rhabarbersorbet	10.50
Birnenflameri mit Beerensauce und Beeren garniert	11.50
Kleiner Käseteller mit Dörrfrüchtebrot	12.50