Weinkarte

Restaurant Rössli, Seen

GILDE Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Liebe Weinfreunde

Wir heissen Sie herzlich willkommen
in der unendlichen Vielfalt der Düfte.
Erfreuen Sie sich heute am Genuss eines schönen Weines
als Lebenselixier für Körper, Geist und als Freude für die Seele.

Sollten Sie Ihre Weinflasche nicht ganz austrinken,
ist es für uns selbstverständlich, Ihnen die Flasche zu verkorken
und mitzugeben.
So können Sie den Rest zu Hause
„bis zum letzten Tropfen“
geniessen.

GILDE
Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Weissweine Schweiz

Winterthur

Goldenberger Riesling x Silvaner — CHF 24.00

Divino, Volg Weinkellerei, Winterthur — 50 cl

Riesling x Silvaner

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase dezentes Muskat, mineralische und würzigen Noten. Frischer Auftakt, angenehmes Säurespiel, elegant, blumig, mineralischer Abgang.

Winterthurer Stadtwein Federweisser — CHF 26.00

Divino, Volg Weinkellerei, Winterthur — 50 cl

Blauburgunder

Helle Zwiebelschalenfarbe. In der Nase Aromen von grünem Apfel, roten Früchten, weissen Blüten und Eisbonbon. Rassiger Auftakt am Gaumen, vollmundiger Körper mit gut eingebundener Säure.

Sonnenbühler Federweisser, Seen — CHF 40.00

Weingut Hans Wiesendanger, Ossingen — 70 cl

Blauburgunder

Spritziger, gehaltvoller Federweisser aus dem Oberseener Rebberg "Sonnenbühl"
Luftlinie rund 1km vom Restaurant Rössli

Tessin

Terre Alte Bianco di Merlot — CHF 54.00

Gialdi — 75 cl

Merlot

Ungewöhnlich viel Schmelz für einen so feinzarten Wein, wunderbar anhaltend bis in das mineralische Finale.
Passt zu Aperitif als Erfrischung oder zu leichten Vorspeisen.

GILDE Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Weissweine Schweiz

Waadt

Féchy AOC Murinet — CHF 23.00

Cave de Noé, La Côte — 50 cl

Chasselas

Die Aromen erinnern an einen Lindenblütenbaum in voller Blüte.
Ein weicher, fruchtiger und harmonischer Wein mit verspieltem Charme.

St-Saphorin Grand Cru Les Blassinges — CHF 48.00

Pierre-Luc Leyvraz, Chexbres - Lavaux — 70 cl

Chasselas

Der Wein, von diesem vorzüglichen Terroir, konnte sich im Keller in einem langsamen Prozess entfalten und eine reiche aromatische Komplexität entwickeln. Er ist delikat, frischfruchtig, mit mineralischen, floralen Noten, einem vollmundigen Charakter und einer guten Struktur.

Tour Blanche — CHF 49.00

Obrist Weine, Vevey — 70 cl

Pinot blanc, Pinot gris, Pinot noir

Assemblage Blanc
Vaud
Appellation d'origine contrôlée

Diese trockene, fruchtige Assemblage kommt in einem glänzenden Goldgelb daher. In der Nase wunderbar fein, fruchtig und elegant.
Mit einem samtigen ersten Eindruck wirkt er schön ausgewogen. Eine hübsche Lebhaftigkeit im Abgang rundet die klassische Vinifikation ab.

Aigle "Les Murailles" — CHF 54.00

Henry Badoux, Aigle — 70 cl

Chasselas

Mittleres Gelb. Herrlich duftendes Bouquet nach gelben Pflaumen, etwas Marzipan, mineralische Akzente. Weicher Auftakt, rassige Gaumenaromatik mit einer schönen Frische, reife Stachelbeeren, Zitrusnoten, schöne Mineralik, mittellanger Abgang.

GILDE Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Weissweine Schweiz

Wallis

Johannisberg "L'Alizé" CHF 44.00

Cave Emery, Ayent 75 cl

Silvaner

Im Bouquet Düfte nach exotischen Früchten wie Mango, Banane, Ananas sowie einem Hauch von Röst-Mandeln. Der Geschmack ist weich und der Abgang harmonisch. Dieser Walliser hat eine gute Balance zwischen Frucht, Gehalt und Säure.

Petite Arvin "Les Pyramides" CHF 57.00

Adrian & Diego Mathier, Salgesch 75 cl

Petite Arvin

Die komplexen Aromen des Weines erinnern an reife Früchte, dominiert von Rhabarberkompott und Grapefruit.
Im Bereich des Gaumens entwickelt sich eine ausgewogene, komplexe Struktur mit einer schönen, reifen Säure und dem typischen salzigen Abgang.

Rosé Schweiz

Ossingen

Ossinger Rosé CHF 26.00

Weingut Hans Wiesendanger, Ossingen 50 cl

Blauburgunder

Durch eine kurze Kontaktdauer von Beerenhaut und Saft entsteht kräftigerer, lachsfarbener Wein.
Passt zu vielen Speisen und ist als Apéro immer willkommen.

GILDE Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Rotweine Schweiz

Winterthur

Mörsburger Blauburgunder CHF 23.00

Divino, Volg Weinkellerei, Winterthur 50 cl

Blauburgunder

Dichtes Rubinrot. Fruchtbetonte Nase von Kirschen und Beeren, gepaart mit Aromen von Gewürznelken und Pfeffer. Kräftiger, aber weicher Auftakt. Gehaltvoller Körper mit schöner Struktur.

Rychenberg Pinot noir Barrique AOC CHF 54.00

Divino, Volg Weinkellerei, Winterthur 75 cl

Blauburgunder

Dieser Pinot Noir zeigt eine sehr starke Mineralik, Dichte und Länge auf. Dichtes Rubinrot. Aromen nach Gewürznelken, Pfeffer, Brombeeren und Dörrfrüchten. Kräftiger aber weicher Auftakt.
Breiter und dichter Mittelteil mit gut eingebundenem Gerbstoff. Präsente Aromen und lang anhaltender und weicher Abgang.

Wallis

Onyx noir CHF 49.00

Cave Emery, Ayent 75 cl

Humagne rouge, Cornalin, Gamaret

Reife Waldbeeraromatik mit rassigen Würznoten sorgen für ein tolles Bouquet. Der Geschmack ist vielschichtig mit harmonisch eingebettete Tanninen. Ein exklusives Cuvée mit viel Wärme und Harmonie.

Tessin

Merlot del Ticino "Il picchio rosso" CHF 25.00

Fratelli Matasci, Tenero 50 cl

Merlot

In der Nase schön fruchtig und im Gaumen herrlich frisch.

GILDE Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Rotweine Schweiz

Ossingen

Ossinger Rotgold — CHF 23.00

Weingut Hans Wiesendanger, Ossingen — 50 cl

Blauburgunder

Ein harmonischer Ossinger Klassiker.
Leicht und süffig.

Ossinger Zweigelt — CHF 42.00

Weingut Hans Wiesendanger, Ossingen — 70 cl

Blauer Zweigelt

Zweigelt hat eine sehr intensive, nachhaltige Farbe.
Als Jungwein besitzt er eine erdige Note die mit der Reife zu einem runden, fruchtigen Bukett mit Johannis- und Himbeeraromen wird.
Ein kräftiger und würziger Wein, wobei dessen Aromatik an Sauerkirschen erinnert.

"C'est la vie" — CHF 48.00

Weingut Hans Wiesendanger, Ossingen — 75 cl

Dornfelder, Gamaret, Blauburgunder, Zweigelt

Dieser Cuvée ist ein tiefroter, milder Rotwein mit weichem Abgang.
Eine Kreation für Liebhaber von lieblichen Weinen.

Graubünden

Zizers Pinot noir Barrique — CHF 62.00

Emil Nüesch, Balgach — 75 cl

Blauburgunder

Dichtes Rubinrot. In der Nase dezent-aromatisch mit dem Duft von reifen, roten und blauen Beeren, Gewürzen und Lakritze.
Im Gaumen sehr ausgewogene Struktur mit weichen Gerbstoffen, füllig und elegant.

GILDE Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Weissweine Frankreich

Burgund

Chablis AOC CHF 62.00

J. Moreau & Fils, Chablis 75 cl

Chardonnay

In der Nase angenehmer Duft von frischen Trauben und Rhabarber.
Im Gaumen rund und mineralisch mit einem Hauch von Zitrusfrüchten.

Beaune 1er Cru "aux Cras" CHF 92.00

Maison Louis Latour, Côte de Beaune 75 cl

Chardonnay

Klares intensives Strohgelb. In der Nase aromatischer Duft von reifen Früchten, Pfirsiche, aber auch Bratäpfel und röstige Noten, dezent Vanille.
Im Gaumen dicht und schmelzig, schön ausgewogene Struktur.

Languedoc

"La Baume" Sauvignon blanc les Maries CHF 42.00

Domaine de La Baume 75 cl

Sauvignon blanc

Viel exotische Frucht, frische Säure, Saftigkeit und Konzentration mit fruchtig-floralen Aromen, die im Glas ein perfektes Zusammenspiel mit Säure und Alkohol ergeben. Geniessen Sie den Sauvignon blanc von Domaine de la Baume zu Meeresfrüchten, Sushi oder Spargelgerichten.

Château D'Agel Les Bonnes blanc AOC CHF 49.00

Château D'Agel 75 cl

Maccabeu, Roussanne, Grenach blanc & Vermentino

Helles, durchsichtiges Gelb mit grünen Reflexen. Im Bouquet sehr intensiv, Zitrusfrüchte, weisse Blumen (Margeriten), etwas Honig.
Im Gaumen frisch, fruchtig, ausgewogen, mit herrlicher Aromabestätigung und langem, angenehmen Abgang.

GILDE Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Rotweine Frankreich

Côte du Rhone

Châteauneuf-du-Pape "Les Sinards" CHF 96.00

Famille Perrin 75 cl

Grenache, Syrah, Mourvèdre

Mit seiner kraftvollen Farbe besticht der Perrin Les Sinards Rouge Châteauneuf du Pape durch Aromen vonschwarzen Früchten, Kakao, Tabak und milden Gewürzen. Am Gaumen druckvolle Eleganz, vielschichtig, mineralisch, würzig, dichte Frucht, saftig, samtig, enorme Spannung und ein sehr langer Abgang.

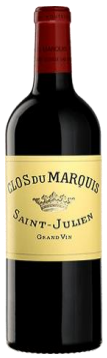
Bordeaux

Château D'Escurac Cru Bourgeois Medoc CHF 56.00

Château D'Escurac 75 cl

Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc

In der Nase reifbeerig und sehr aromatisch mit Brombeeren, dunkelbeeriger Frucht, Veilchen und klassischen würzigen Noten.
Der Gaumen ist druckvoll und dicht mit fleischiger Frucht und feinem Tannin, ein beeindruckend konzentrierter Wein mit viel aromatischer Frucht im langen Abgang.



Clos du Marquis Saint Julien AOC CHF 98.00

Clos du Marquis 75 cl

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

In der Nase offenbart der Clos du Marquis intensive Noten von schwarzen Beeren und balsamische Aromen von Zedernholz.
Am Gaumen ist er dynamisch mit einer sehr guten Säureunterstützung und zeigt sich in der Mitte des Mundes kräftig, elegant strukturiert und mit Tanninen, die durch ihre Präzision beeindrucken. Die Tannine sind präsent und schön eingebunden. Kurzum: er ist aufregend, Phantastisch!

GILDE Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Rotweine Spanien

Navarra

Don Pascual CHF 48.00

Bodegas Chivite 75 cl

Tempranillo, Garnacha, Merlot, Cabernet Sauvignon

In der Nase vielfältiges Bouquet von Dörrfrüchten, Vanille, Waldbeeren und etwas Rumtopf. Ein strukturvoller, ausgewogener Wein mit erfrischender Fruchtsäure und angenehmen Tanninen.

Valdepeñas

Don Aurelio CHF 46.00

Navarro López 75 cl

Garnacha

Ein fruchtiger, gehaltvoller, reinsortiger Wein.
Recht kräftiges, schön komplexes Bukett von reifen Waldbeeren, Sauerkirschen und einem hauch Pfeffer.
Leichte Auftaktsüsse und volle Struktur.

Ampurdán

Perelada "5 Finques" Reserva CHF 52.00

Castillo Perelada 75 cl

Cab. Sauvignon, Granxa, Monastrell, Merlot, Samsó, Syrah

Kirschrote Farbe mit granatrotem Rand. Feines Cassisaroma mit Noten von schwarzem Pfeffer und Holz.
Angenehm weicher Auftakt, gute Struktur, stoffig, angenehme Tannine und ein harmonischer Abgang.

GILDE Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Rotweine Spanien

Ribera del Duero

"Alonso del Yerro" CHF 82.00

Viñedos Alonso del Yerro 75 cl

Tempranillo

Kräftig, dicht und komplex an der Nase präsentiert sich dieser Wein mit Aromen von dunklen Beeren und einer angenehmen eleganten Würzigkeit, gepaart mit wunderbar eingebundenen Röstaromen. Vollmundig und dicht im Gaumen überzeugt dieser Wein mit weichen Tanninen und langen Abgang.

Tr3smano CHF 92.00

Bodega Tr3smano 75 cl

Tinta de Pais, Tempranillo

Kräftige kirschrote Farbe. Überraschend aromatisches, frisches Bouquet mit Noten von reifen roten Früchten und Anklängen von blauen Blüten. Das Eichenholz der neuen Barriques verleiht dem Tropfen zusätzliche Komplexität sowie Röstaromen, rauchige Noten (Kakao, Toffee, Kaffee) und würzige Nuancen (Pfeffer). Am Gaumen ist der fleischige, frische Wein komplex und kräftig, doch gleichzeitig auch raffiniert und elegant. Seidige Tanninstruktur mit perfekt ausgewogener Säure und Alkohol. Lang anhaltend im Abgang. Ein besonders eleganter Wein mit Charakter.

Flor de Pingus CHF 178.00

Domino de Pingus 75 cl

Tempranillo

Im Glas Granatrot mit violetten Reflexen.
Dunkelfruchtig, tiefes Bouquet erinnernd an Brombeeren, Lakritze und dunkle Schokolade. Im Gaumen unglaublich dichte, reife Tannine, eine schwarzbeerige Fruchtnote und ein Finale mit Power.

GILDE Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Rotweine Spanien

Priorat

"T41" CHF 64.00

Bodega Celler Vall Llach 75 cl

Garnacha, Cariñena, Merlot, Syrah, Cabebernet Sauvignon

Dunkle violette Farbe trifft vielschichtiges Bukett. Aromen von reifer Brombeere, Holunder und Pflaume. Mit etwas Luft gesellen sich Eindrücke von Kräutern, Schokolade und eine mineralische Note hinzu. Am Gaumen gefällt der Wein mit seinem vollen Körper. Er ist kräftig und konzentriert, aber niemals schwer. Samtiges Tannin und ein ausgewogenes Süße-Säure-Spiel verleihen ihm Struktur. Das Finale bietet reife Frucht, feine Röstnote und Aroma von Schiefer, ist frisch und hält lange an.

"T52" - Seleccion Privada CHF 52.00

Celler Alvarez Duran 75 cl

Cariñena, Garnacha, Syrah

Intensives schwares Kirschrot mit violetten Reflexen. Konzentrierte, sehr fruchtiges (Kirschen, Johannisbeeren, Brombeeren) Bukett, edelherbe Schokolade und ein Hauch von Thymian. Am Gaumen fleischig, volumig, saftig. Frucht und Mineralik exzellent detailliert, markante balsamische Noten. Das Tannin ist sehr gut eingebunden, darf aber noch ein wenig reifen. Im Finale atemlos lang und athletisch.

"Terroir X" de Llicorella 1897 La Tercera CHF 79.00

Celler Alvarez Duran 75 cl

Caiñena, Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnacha Blanca, Macabeo Blanco

Kräftiges Rubinrot mit attraktiven violetten Reflexen. Nach dem Dekantieren öffnet sich ein Bukett von reifen Schwarzkirschen und Steinfrüchten. Am Gaumen zeigen Konzentration, Eleganz und Frische ein harmonisches Zusammenspiel. Zunächst schmeckt man die volle Reife der Frucht, später gesellen sich Anklänge von Schokolade und Darjeeling sowie mineralische Schiefernoten hinzu. Trotz seiner Jugend hat er bereits einen seidigen Tanninschmelz. Auch im langen und geschmackvollen Finale kann er durch seine ausgezeichnete Länge und seinen animierend würzigen Geschmack überzeugen.

GILDE Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Rotweine Italien

Veneto

Valpolicella Ripasso "Cecilia Beretta" CHF 52.00

Cecilia Beretta 75 cl

Corvina, Rondinella, Molinara

Erstrahlt im Glas in einer intensiv rubinroten Farbe. In der Nase offenbaren sich liebliche Aromen von Waldbeeren, Unterholz und Röstnuancen. Im Geschmack reife Beerenaromen und feiner Schmelz. Insgesamt ein kraftvoller, weicher und harmonischer Wein, der einen lang anhaltenden Abgang von Waldbeeraromen hervorbringt.

Campania

Eremo San Quirico "Nativ" CHF 62.00

Societa Agricola Nativ, Campania 75 cl

Aglianico

Kräftiges, tiefes Rubinrot. Offenes Bouquet mit Würznoten von reifen roten Früchten wie Brombeeren, Erdbeeren und Kirschen. Dezentes Röstaromatik. Im Gaumen konzentriert, dicht & cremig. Langer Abgang

Toscana

Chianti Classico "La Prima" CHF 94.00

Castello Vicchiomaggio, Toscana 75 cl

Sangiovese

Eleganter, konzentrierter Wein mit Aromen reifer roter Früchte, untermalt von feinen Gewürznoten. Dieser rare Wein wird von Sangiovese-Liebhabern auf der ganzen Welt gesucht. Eindrucksvolle Noten von Schattenmorellen und reigen Brombeeren. Extrem ausgewogen und elegant.

GILDE Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Rotweine Österreich

Burgenland

Zweigelt "Unplugged" CHF 52.00

Weingut Hannes Reeh, Heideboden 75 cl

Blauer Zweigelt

Duftet nach Weichseln und Pflaumen mit sehr feiner Edelholzsüsswürze. Im Gaumen rund und elegant, feiner Extrakt mit viel Frische und beerigen Aromen, getragen von einer präsenten Struktur, mit weichen aber durchaus gehaltvollen Tanninen

Gernot Leitner Reserve CHF 68.00

Weingut Leitner, Gols 75 cl

Merlot, Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch

Dunkles Rot mit schwarzem Kern. Intensiver Duft nach Brombeeren und Heidelbeeren, würzig, leichte Röstaromen.
Am Gaumen Brombeeren, etwas Lakritze, dezentes Holz und mächtiges Tannin. Wie aus einem Guss. Sehr kräftiger, langanhaltender Abgang. Insgesamt ein wuchtiger Wein mit viel Finesse und Eleganz.

Rotwein Portugal

Dão

Taboadella Jaen Reserve CHF 52.00

Taboadella 75 cl

Jaen

Er ist einer der Schätze des Weinguts und bietet die Freude an fruchtigen, intensiven Aromen, kombiniert mit Piment. Eine andere Dimension!
Die schöne Struktur des Weines, unterstützt von weichen, feinen und umhüllten Tanninen, verbindet sich perfekt mit seinem zarten Körper.

GILDE Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Schaumweine

Schweiz

Le Soleil d'Or brut — CHF 52.00

Weingut Hans Wiesendanger — 75 cl

Riesling x Silvaner

Blanc de blanc Schaumwein, hergestellt durch eine klassische zweite Gärung auf der Flasche.
Ein Genuss für höchste Bekömmlichkeit.

Prosecco

Prosecco "Raffaello" — CHF 56.00

Raphael Dal Bo, Valdobbiadene — 75 cl

Glera (ehemals Prosecco)

Frische und dezent fruchtige Nase mit Anklängen von zarten Blüten und Äpfeln. Am Gaumen lebendig mit einer feinen, sehr delikaten Mousse. Verführerisch prickelnd.

Champagner

Moët & Chandon — CHF 98.00

Moët & Chandon, Champagne — 75 cl

Chardonnay, Pinot noir, Pinot meuniere

Vielschichtige Aromatik, erinnert an Blüten, Brioche, weisse Pfirsiche und exotische Früchte.
Im Gaumen voll, mit feiner Mousse.

Veuve Clicquot Ponsardin — CHF 110.00

Veuve Clicquot — 75 cl

Pinot noir, Pinot meuniere, Chardonnay

Gelb mit goldenen Reflexen, kraftvoll und komplex.
Schöne Harmonie und angenehme Frische mit Noten von Früchten und Brioche

GILDE Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

im Offenausschank

Weiss

	per dl
Fechy	CHF 4.60
Goldenberger R x S	CHF 4.80
Ossinger Goldperle R x S	CHF 5.20
Sonnenbühler Federweisser	CHF 5.80
Johannisberger "L'Alizé"	CHF 5.90
Aigle "Les Murailles"	CHF 7.80

Rosé /Federweisser

Ossinger Rosé	CHF 5.20
Winterthurer Stadtwein Federweisser	CHF 5.20

Rot

Mörsburger Blauburgunder	CHF 4.60
Ossinger Rotgold Pinot noir	CHF 4.60
Merlot del Ticino	CHF 5.00
Ossinger Zweigelt	CHF 6.00
Don Pascual DO Navarra	CHF 6.80

unser Rössli-Wein

Eremo San Quirico "Nativ"	CHF 9.00

GILDE Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen