

Weinkarte

*Landgasthof
Rütihof
7058 Litzirüti*

www.ruetihof.ch
info@ruetihof.ch

Fam. Martina & Bruno Zanin



*"Alter Wein und junge Männer
sind bei den Frau'n der große Renner.
Alter Wein und junge Weiber
sind die besten Zeitvertreiber."*

Weiss + Rosé Weine

Schweiz / Waadt

Yvorne „Chateau Maison Blanche“

Fr. .

Ein sehr guter Wein aus der Chasselastraube. Er eignet sich hervorragend als Aperitif und zu Fleisch Gerichten

Italien

Soave classico DOC „Pieropan“

Fr.

Ein Wein, der aus den Trauben der Weinberge in den Hügeln der klassischen Zone des Soave-Anbaugebietes gekeltert wird (90% garganega, 10% trebbiano di Soave). Die feste Struktur ist mit einer angemessenen Säure und angenehmer Rundheit versehen und schliesst mit einem feinbitteren Nachgeschmack. Zu Tisch gibt er einen ausgezeichneten Begleiter zu Meer und Seefisch ab.

Rosé Graubünden

Zizerser Schiller von Salis

Fr. .

Ein feiner Roséwein mit prägnantem Charakter und gut ausbalancierter Säure. Blauburgunder und Pino Gris gemeinsam gekeltert. Als Aperitifwein oder als Begleiter zu allen leichten Speisen

Rotwein

Schweiz / Graubünden, Wallis + Tessin

Maienfelder Blauburgunder

Fr.

Ein typischer Herschäftler. Fruchtig, kräftig und einfach herrlich.

Maienfelder Blauburgunder Barrique

Fr.

Die Trauben für diesen eleganten Wein wachsen an den besten Lagen in Meienfeld. Durch den Ausbau im Barrique wird die kräftige Blauburgundernote unterstützt. Geniessen Sie eine Harmonie aus Frucht, Farbe und Tannin.

Trimmiser Spiegelberger

Fr.

Rubinrot, in der Nase mit kräftiger Blume. Im Gaumen grosszügig und einem weichen Abgang. Passt wunderbar zu Bündnerfleisch, Pastagerichten, und Rind.

Pinot Noir „Donatsch“

Fr.

Dichtes Pinot-Rot, würzige dunkle Früchtearomen, voller, sehr edeler Gaumen. Nach leichtem Holz und Dörrbirnenen, eleganter Pinot mit grossem Abgang. Essensbegleiter zu geschmortem oder gebratenem, kräftigen Fleisch oder Wild.

Dole des Monts

Fr.

Ein Spitzenwein, gekeltert aus Pinot noir Trauben (mindestens 51%) und Gamay. Ein kräftiger und vollmundiger Rotwein.

Cuvee Madame Rosmarie Mathier

Fr.

Dieser Excelente Wein wurde gekeltert aus den Traubensorten Cabernet, Humagne, Syrah und Pinot noir. Eine wahre Sinfonie eines Weines.

Rotwein

Quattromani Merlot Ticino

Fr.

Quattromani ist ein Wein, der aus vier reinen Merlots zusammengesetzt ist. Dem Wohlgeruch von Guido Brivio aus dem Mendrisiotto; der Harmonie und Struktur von Claudio Tamborini aus dem Luganese; der Eleganz von Angelo Delea aus dem Locarnese und der Klasse von Feliciano Gialdi aus dem Gebiet „Tre Valli“.

Französische

Moulin a Vent Domaine du PetitChene

Fr.

Er ist der Primus unter den „Crus“ des Beaujolais. Die Domaine Petit Chene beansprucht eines des Besten Terroirs in der Appellation für sich. Harmoniert mit Grilladen mit rotem Fleisch und Käse. Ein herrlicher Gamay.

Fleurie Bouchard Pere & Fils

Fr.

Ein lieblicher Burgunder, passend zu Wild und allen Fleischarten.

Italienische

Don Luigi Di Mario Norante

Fr.

Feines Bouquett mit Anzeichen von Leder und Lakritze. Voll und geschmeidig, perfekte Fusion zwischen Pflaumen- und Unterholzaromen. 90% Montepulciano und 10% Tintilia. Provinz Sicilien.

Rocca Rubia Santadi

Fr.

Klare tiefe Brombeerrote Farbe, intensives Bouquett von schwarzen Beeren, Dörrobst, Zimt und Backpflaumen, verbunden mit angenehmen Röstaromen, gut strukturierter Körper, schön fleischig mit langem Abgang. Provinz: Sardinien.

Rotwein

Chianti Classico la Madonnina

Fr.

Ein sehr Eleganter und gut Strukturierter Spitzenwein. Blumig und intensiv im Duft, kräftig und doch weich im Gaumen. Zwei Jahre im Barrique gelagert und zum Riserva ausgebaut. Provinz: Toscana.

Terra Bruna Carignano DOC Santadi

Fr.

Allein der reiche Duft zeigt die ganze Kraft dieses vollen, körperreichen Weins. Ätherisch die Nase mit Toastigen Fassnoten, warm und fleischig der Geschmack. Ein Wein, in dem man die wohlige Wärme im Süden gereifter Trauben voll und ganz spürt. Provinz: Sardinien.

Barrua

Fr.

Dunkles Purpurrot. Offene Nase mit beerige, süssliche Frucht. Sehr sauber vinifiziert. Im Mund mit viel Volumen, satten Tanninen, saftigem Schmelz und wiederum schöne Fruchtsüsse zeigend. Elegant und feingliedrig der Schluss. Wird sich mit zunehmender Flaschenreife noch weiter verfeinern. Traubensorten Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot. Provinz: Sardinien.

Carmenere Piu IGT Veneto Rosso

Fr.

Rubinrot mit violetten Reflexen, riecht nach Kakao und schwarzem Pfeffer, wirkt frisch und fruchtig, zeigt gute Struktur, weiche Tannine, harmonisch, schöner Abgang. Passt zu: Grilliertem Schweinefleisch, Salumi, Pastagerichten.

Trauben: Carmenere 60%, Merlot 30%, Raboso Veronese 10%. Provinz: Veneto

Amarone Costasera Masi

Fr.

*Der Klassiker unter den Amaronen ist wohl der Costasera.
Provinz: Veneto.*

Rotwein

Amarone la Masua

Fr.

Ein grosser Klassiker des Valpolicellagebietes ist der Amarone la Masua. Aus den Traubensorten Corvina, Corvinone, Rondinella und Molinara. Passend zu allen Fleischgerichten. Provinz: Veneto.

Don Antonio IGH Grotto Sziglia

Fr.

Hervorragender Wein. Sattes, tiefes Rubinrot, explosives, schmeichlerisches Bukett, rote Früchte, Lebkuchen, orientalische Gewürznoten. Herrliche Extraktfülle, dicht und konzentriert aber dennoch elegant, weich und cremig. Seidene Tannine, lang im Abgang. Provinz: Sizilien.

Turriga Isola die Nuraghi

Fr.

Dichtes Rubinrot, komplex, dunkle Früchte, schmeichelt, zeigt Noten von Vanille und Pflaumen, schöne Tannine, dicht und lang im Abgang. Traubensorten: Canonau, Carignano, Bovale Sardo. Provinz: Sardinien.

Poderuccio

Fr.

Dunkles rot. Intensive Frucht mit roten Beeren. Kräftig gute Struktur sehr eleganten Wein. Provinz: Toscana.

Buio DOC Carignano del Sulcis

Fr.

Leuchtendes Rubinrot, herrliche Frucht, schwarzer Pfeffer, wirkt sehr elegant, balsamische Note, schöner Abgang. Passt zu: grilliertem Fleisch, kräftigen Fischgerichten, Pasta.

Rotwein

Barbera d'Asti Superiore Martlet Fr. 47

Dichtes Rubinrot, würzig, reife Pflaumen, Waldbeeren, dezente Tabak- und Vanillearomen, gut strukturiert, elegant, lang im Abgang. 15. Monate im Barrique und 6 Monate in der Flasche. Traubensorten: Barbera. Provinz: Piemont.

Birillo rosso IGT Maremma Fr. 45

*Dunkles Rubinrot. Aromen von dunklen Beeren und dezenter Holznote. Gut strukturierter, voller Wein aus der Maremma mit weichen Tanninen. Eine Entdeckung!
Ausbau: 12 Monate in Barriques. Traubensorten: Cabernet Sauvignon und Merlot.
Provinz: Toscana.*

Ikano IGT Fr. 45

*Sattes Rubinrot. Bouquet nach roten Früchten mit feiner Vanillenote. Warm und voll am Gaumen mit runden Tanninen. Langer Abgang.
Ausbau: im Barrique. Traubensorten: Nero d'Avola, Syrah, Merlot. Provinz: Sizilien.*

Primitivo IGT Tarabuso Fr. 43

*Reife Steinfrüchte, Schokolade und exotische Gewürze, gehaltvoll und ausgewogen. Rund und weich. Ausgesprochen schöner Primitivo! 2 bicchieri Gambero Rosso.
Ausbau: 8 Monate im Tonneaux. Traubensorten: Primitivo. Provinz: Puglia.*

Grattamacco Bolgheri Doc Fr. 95

*Spitzenwein aus der Maremma. 3 bicchieri Gambero Rosso. Nur ca. 20'000 Flaschen werden jährlich von diesem Wein produziert. 18 Monate im Barrique ausgebaut um nachher 8 Monate in der Flasche zu ruhen Intensives Bukett von dunklen Beeren, schöne Tannine, voll, lang und sehr anhaltend.
Traubensorten: 65% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 15% Sangiovese.
Provinz: Toscana.*

Bolgheri Superiore DOC l'Alberello Fr. 85

*Sattes, funkelndes Rubin. Zugängliche, intensive Nase mit Noten nach Cassis, Kirschen und Gewürznelken. Eröffnet am Gaumen mit dichtmaschigem Tannin, zeigt feinen süßen Fruchtschmelz, toller Abgang. Passt zu dunklem Fleisch und Wildgerichten. Produktion jährlich ca. 6000 Flaschen. Biowein.
Traubensorten: Cabernet Sauvignon 70%, Cabernet Franc 25%, Petit Verdot 5%*

Weissweine

Schweiz / Graubünden

Enderlin Riesling x Sylvaner

Fr. .

*Angenehmer, fruchtiger Weisswein mit leichter Muskatnote.
Idealer Apéritifwein, passt ausgezeichnet zu Spargel.*

West Schweiz + Wallis

Molignong AOC

Fr. .

Ein typischer Chasselas. Er eignet sich hervorragend zu Aperitif, Käse und Käsegerichten Fisch und Krustentiere.

Cuvee Madame Rosmarie Mathier

Fr. .

Ein klassischer Weisswein aus den Traubensorten Arvine, Gros Rhin, Pinot Blanc und Hermitage.

St. Saphorin La Roche aux Vigne

Fr. .

Er ist ein herrlicher fruchtiger, breit, lang und hat Rasse. Ein sehr Delikat, gut Strukturierter und ausgeglichener Wein aus der Chasselastraube.

Rotwein

Spanische

Marques de Caceres

Fr.

Ein voll mundiger Rotwein mit samtiger Struktur, tiefen, vielschichtigen Aroma und dezentem Vanille-Eicheton voller Eleganz und Schmelz.

Finca Antigua Crianza

Fr.

Der neue Star aus La Mancha, stammt von der Winzerfamilie Bujanda. Die klassische Rebsorte Spaniens finden sich hier in schönster Weise wieder. In der luftigen Höhen von über 800 Metern gedeihen hier alle Weine der Bodega. Traubensorte: Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Merlot.

Conde de Valdemar, Tinto Crianza

Fr.

Intensiver Kirschrot mit dunkelvioletten Tönen. In der Nase sehr aromatische Intensität, Noten nach reifen, Früchten, die im reiche Vanilli- und Röstaromen übergehen. Am Gaumen samtig, gute Struktur. Ausbau 15 Monaten in amerikanischen und französischen Barricas. Rebsorten: Tempranillo und Mazuello.

Portugal

Fabelhaft Douro DOC

Fr.

Dunkles Rot mit Purpur; feminine Nase mit floralen Noten. Ein kompletter Einstiegswein; im Geschmack weich und warmherzig, elegante, leicht süßliche Tannine; ausgewogene Säurestruktur. 20% reife für 12 Monate in französischen Barriques.

Australien

Koonunga Hill

Fr.

Jugendlich, pulsierend rot mit purpurem Rand. Bouquett von fruchtigen reifen Zwetschgen und dunklen Kirschen. Fruchtiger von gut integrierter Eiche geprägter Geschmack mit einem warmen, langen Abgang. Kraftvoller sehr harmonischer runder Wein und ausgesprochener frischer Wein. Rebsorten: 62% Shiraz, 38% Cabernet Sauvignon.

kleine Wein Karte

Weiss

	25cl	50cl
<i>Jeninser</i>	Fr. 10.—	Fr. 20.—
<i>Féchy</i>	Fr. 10.—	Fr. 20.—
<i>Epesses</i>	Fr. 10.—	Fr. 20.—
<i>Federweiss</i>	Fr. 10.—	Fr. 20.—

Rosé

Oeil de Perdrix Fr. 9.50 Fr. 19.-

Rot

	25cl	50cl	25cl	50cl
<i>Maienfelder</i>	Fr. 11.—	Fr. 22.—	<i>Jeninser</i>	Fr. 11.— Fr. 22.-
<i>Cabernet</i>	Fr. 10.—	Fr. 20.—	<i>Meno Buio</i>	Fr. 11.50 Fr. 23.-
<i>Amarone</i>	Fr. 14.—	Fr. 28.—	<i>Moro Cauenau</i>	Fr. 12.50 Fr. 25.-
<i>Seleczium</i>	Fr. 12.—	Fr. 24.—		

Aperitif

	25cl	50cl
	Vol. %	
<i>Proseco</i>		1cl Fr. 6.00
<i>Cynar</i>	16.5	4cl Fr. 5.30
<i>Rossi</i>	18.0	4cl Fr. 5.30
<i>Campari</i>	23.0	4cl Fr. 5.30
<i>Vermouth</i>	16.0	4cl Fr. 5.30
<i>Appenzeller</i>	30.0	4cl Fr. 5.30
<i>Fernet</i>	42.0	2cl Fr. 5.30

Bier

Lager Flaschen 50cl Fr. 5.40

Clausthaler 30cl Fr. 4.20

Offenausschank

Lager (Micki) 20cl Fr. 2.90

Lager (Stange) 30cl Fr. 4.00

Lager (Kübel) 50cl Fr. 5.20

Mineral, Tafelwasser + Säfte

Diverse Mineral 30cl Fr. 4.20

Süss oder Natur Flasche 20cl Fr. 4.20

Orangen Jus Michel Flasche 20cl Fr. 4.20

Tomaten Jus Michel Flasche 20cl Fr. 4.20

Mineral offen

2/10 Fr. 2.40

3/10 Fr. 3.60

5/10 Fr. 6.00

Café + Tee

Café nature oder Crème Fr. 3.90

Ovo/Schokolade Fr. 3.90

Diverse Tee Fr. 3.90

Punsch (ohne Alkohol) Fr. 3.90

Glühwein Fr. 6.00

Tee Rum Fr. 6.00

Grog Fr. 6.00

Jägertee Fr. 5.50

Café Spezialitäten

<i>Kafi Lutz</i>	Fr. 6.—	<i>Kafi Schümli-Pflümli</i>	Fr. 7.50
<i>Kafi fertig</i>	Fr. 6.—	<i>Kafi Melange</i>	Fr. 4.50
<i>Kafi Chrüter</i>	Fr. 6.—	<i>Irish Coffe</i>	Fr. 10.50
<i>Kafi Zweitschga</i>	Fr. 6.—	<i>Altwyber Kafi</i>	Fr. 7.20
<i>Kafi Malibu</i>	Fr. 6.—	<i>Bära-Kafi</i>	Fr. 7.—
<i>Kafi Rütihof</i>	Fr. 7.50	<i>Schneesturm Kafi</i>	Fr. 7.—

Spirituosen / Liqueur

	Vol%				Vol%		
<i>Röteli</i>	22.0	4cl	Fr. 5.30	<i>Hennesy</i>	40.0	2cl	Fr. 7.—
<i>Obstler</i>	40.0	2cl	Fr. 3.50	<i>Gordon Gin</i>	40.0	4cl	Fr. 8.—
<i>Chrüter</i>	40.0	2cl	Fr. 3.50	<i>Whisky</i>	40.0	4cl	Fr. 9.—
<i>Vielille Prune</i>	40.0	2cl	Fr. 6.80	<i>Baileys</i>	18.0	4cl	Fr. 7.—
<i>Marc</i>	40.0	2cl	Fr. 4.30	<i>Gin Tonic</i>		4cl	Fr. 10.50
<i>Kirsch</i>	40.0	2cl	Fr. 4.30	<i>Whisky Cola</i>		4cl	Fr. 12.—
<i>Grappa</i>	40.0	2cl	Fr. 4.30	<i>Teeli</i>		4cl	Fr. 10.—
<i>Pflümli</i>	40.0	2cl	Fr. 4.30	<i>Wodka</i>		4cl	Fr. 8.50
<i>Williams</i>	40.0	2cl	Fr. 4.80				
<i>Calvados</i>	40.0	2cl	Fr. 7.50				
<i>Rum</i>	40.0	2cl	Fr. 4.30				
<i>Remy Martin</i>	40.0	2cl	Fr. 9.—				