



Schaumweine

ANKER

HOTEL & RESTAURANT

SCHWEIZ

Bleu Nuit - Cave de la Côte	Waadt	0.75l	CHF 54.00
<ul style="list-style-type: none">- Muscat, Riesling Sylvaner, Gamay- Duft nach Melonen, Litchi und Zitrusfrüchten- Lebhaft und sehr fruchtbetont- Leicht süss bis in den Abgang			

ITALIEN

Prosecco Deseo extra dry – Agricola Ponte	Veneto	0.75l	CHF 49.00
<ul style="list-style-type: none">- Glera- Duft nach Zitrusfrüchten- Schöne Frische auf der Zunge- Eleganter, ausbalancierter Prosecco			

FRANKREICH

Louis Roederer - Champagner	Champagne	0.75l	CHF 85.00
<ul style="list-style-type: none">- Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier- Goldgelbe Farbe, frische Äpfel und Duft nach Weissdorn- Frisches Obst und rote Früchte, geröstetes Brot und Mandeln- Ein Champagner zum Geniessen			



Genussvoll sein.



Weissweine

ANKER

HOTEL & RESTAURANT

SCHWEIZ

St. Saphorin – Bernard Bovy

2018 Waadt

0.75 l CHF 54.00

- Reife Birnen- und Apfelfrucht
- Frisch und mineralisch
- Aus den steilsten Rebterrassen der Waadt

Heida – Chandra Kurt

2018 Wallis

0.75 l CHF 58.00

- Savagnin blanc
- Nektarine und Melone mit einer feinen Note nach Fleur de sel
- Rassige Frische und süffige Aromatik
- Ein Wein wie eine Erzählung aus «1001 Nacht»
- Ein Hochgenuss aus dem Wallis

Gros Rhin – «St. Germanus»

2019 St. German

0.75 l CHF 55.00

- Gros Rhin (Sylvaner)
- Lieblich, süffig
- Charmant im Geschmack

Chardonnay – «St. Germanus»

2018 St. German

0.75 l CHF 56.00

- Chardonnay
- Fruchtig und harmonisch
- Kräftiger Körper
- Ausgewogen im Gaumen

Vinattieri Bianco – Luigi Zanini

2017/2018 Tessin

0.75 l CHF 61.00

- Chardonnay, Sauvignon Blanc
- Reife, gelbe Pfirsiche und Quitte
- Dichter Körper, von guter Struktur getragen
- Schöner Wein



Genussvoll sein.

ANKER

HOTEL & RESTAURANT

SCHWEIZ ROSÉ

Rosé de Merlot 2019 Waadt 0.75l CHF 55.00

- Merlot
- Ausdrucksvoll mit dominanter Fruchtnote
- Ausgewogene, runde und fruchtige Struktur
- Schöne Frische und Länge im Abgang

ÖSTERREICH

Grüner Veltliner Federspiel – Donabaum 2018 Wachau 0.75l CHF 55.00

- Grüner Veltliner
- Apfel- und Zitrusduft, leicht pfeffrige Note
- Mineralischer Veltliner aus Urgesteinsböden
- Preis- und Genussspezialität aus der Wachau

ITALIEN

Pinot Grigio – Conte Brandolini, Friaul 2016/2017 Friaul 0.75l CHF 51.00

- Pinot Grigio
- Frische gelbe Fruchtnoten, Zitrusaromen
- Exotische Früchte, saftig und frisch
- Verführerischer Aperitivwein

Scaia Bianca – Tenuta San Antonio 2018 Veneto 0.75l CHF 51.00

- Garganega, Chardonnay
- Anklänge von Akazie und Jasminblüte
- Exotische Fruchtnote
- Frisch mit fruchtigem Abgang

Roero Arneis – Negro Angelo & Figli 2017/2018 Piemont 0.75l CHF 53.00

- Arneis
- Feine frische Frucht und knackige Säure
- Leicht salzige Nuance
- Herrlich unkomplizierter Weisswein für warme Tage



Genussvoll sein.



Rotweine

ANKER

HOTEL & RESTAURANT

SCHWEIZ

Malanser Blauburgunder 2017 Graubünden 0.75l CHF 63.00
Peter Wegelin

- Pinot Noir
- Feine Aromatik nach Kirschen & Mandeln
- Ausgebaut in 500l Eichenfässer
- Reintöniger, eleganter Pinot Noir

Maienfelder Pinot Noir classique 2018 Graubünden 0.75l CHF 59.00
Markus Stäger

- Pinot Noir
- Himbeeren & Kirschen, feines Tannin
- Traditioneller, fruchtbetonter Blauburgunder
- Wundervoller Pinot aus Graubünden

Flascher Pinot Noir 2018 Graubünden 0.375l CHF 39.00
Christian Hermann

- Pinot Noir
- Aromen von Himbeeren & Johannisbeeren
- Natürliche Frische mit harmoinscher Struktur
- Typischer Pinot Noir mit umwerfendem Bouquet

Sassi Grossi – Gialdi 2015 Tessin 0.75l CHF 82.00
2016 1.50l CHF 182.00

- Merlot
- Harmonisch, Intensiv und komplex
- Gut strukturierte Tannine, saftige Säure, langer Abgang
- Zählt zu den Spitzenbetrieben im Tessiner Weinbau

Roncaia – Luigi Zanini 2016 Tessin 0.75l CHF 61.00

- Merlot
- Volles Bouquet nach Kirschen und Brombeeren
- Viel Frucht, etwas pfeffrig, edle Tannine
- Toller Tessiner Merlot

ANKER

HOTEL & RESTAURANT

SCHWEIZ

Baroq – Jean-René Germanier **2015/2016 Wallis** 0.75l CHF 66.00

- Merlot, Cabernet, Cornalin
- Holunder mit feinen Röstaromen
- Seidig, robust mit leichter Gewürznote
- Ein schöner Tropfen aus dem Herzen des Wallis

Cornalin – «St. Germanus» **2018 St. German** 0.75l CHF 59.00

- Cornalin (alter Landrote)
- Dunkle, rubinrote Farbe
- Delikates, komplexes Bouquet
- Überraschend am Gaumen

Pinot Noir No2 – Schlossgut Bachtobel 2017/2018 Thurgau 0.75l CHF 69.00

- Pinot Noir
- Intensive, komplexe Frucht
- Knackige Säure, Mineralität
- Burgundisch eleganter Pinot



Genussvoll sein.

ANKER

HOTEL & RESTAURANT

ÖSTERREICH

Pannobile – Weingut Heinrich 2016 Burgenland 0.75l CHF 69.00

- Zweigelt, Blaufränkisch
- Kirschen, schwarze Beerenfrucht, Lakritze
- Stimmiger Wein mit toller Länge
- Eine legendäre Cuvée von Gernot Heinrich

Gabarinza – Weingut Heinrich 2016 Burgenland 0.75l CHF 82.00

- Merlot, Blaufränkisch, Zweigelt
- Dunkle Beeren, voller Körper
- Kraftvolle, samtig weiche Cuvée
- Ausbau 20 Monate im 500l Eichenfass

Zweigelt – Weingut Heinrich 2017 Burgenland 0.75l CHF 54.00

- Zweigelt
- Feine Kirschfrucht
- Vanille, weiche Tannine
- Biologischer Zweigelt vom Top Produzenten aus dem Burgenland

Das Phantom – Weingut Kirnbauer 2017 Burgenland 0.75l CHF 66.00

- Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah 2017 1.50l CHF 134.00
- Waldbeer-Preiselbeer-Note und feine Röstaromen
- Sehr finessreich, vollmundig, mit langem Abgang
- Mit «Das Phantom» hat man im Jahre 1987 als Beginn der Cuvée-Kultur österreichische Weinbaugeschichte geschrieben



Genussvoll sein.

ANKER

HOTEL & RESTAURANT

ITALIEN

Ripasso Monti Garbi 2016 Veneto 0.75l CHF 55.00
Tenuta San Antonio

- Croatina, Rondinella, Corvina, Oseleta
- Duft nach Roten Früchten und Kirschen
- Harmonisch faszinierende, tanninreiche Struktur
- Klassischer Ripasso, der immer Spass macht

Amarone – Tenuta San Antonio 2013/2015 Veneto 0.75l CHF 70.00

- Croatina, Rondinella, Corvina 2015 0.375l CHF 43.00
- Leuchtendes Rubinrot mit Duft nach roten, reifen Früchten 2011/2015 1.50l CHF 155.00
- 2015 3.00l CHF 311.00
- Gut strukturiert mit milden, süssen Tanninen
- Einer der berühmtesten und typischsten Weinen des Valpolicella

Guidalberto – Tenuta San Guido 2016 Toscana 0.75l CHF 71.00

- Merlot, Cabernet Sauvignon 2016 0.375l CHF 45.00
- Kompakte Nase mit Cassis und Pflaumen 2017 1.50l CHF 150.00
- Seidige Gerbstoffe mit langem Abgang und schön eingebundener Säure 2014 3.00l CHF 304.00
- Eigenständige Persönlichkeit aus dem Hause Sassicaia

Sassicaia – Tenuta San Guido 2013 Toscana 0.75l CHF 189.00

- Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
- Cassis, edles Holz, feine Rauch- und Minznote
- Dicht, elegant und mundfüllend
- Der Super Tuscan Wein schlechthin

Lodai – Tenuta Fertuna 2015 Toscana 0.75l CHF 58.00

- Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
- Reife Waldbeeren und Vanille
- Ausgezeichnete Balance zwischen Säure und Tannin, schöner langer Abgang
- Ein toller Begleiter für landestypische Gerichte

ANKER

HOTEL & RESTAURANT

ITALIEN

Le Volte – Tenuta Ornellaia	2016/2017 Toscana	0.75l	CHF 61.00
- Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon	2017	1.50l	CHF 130.00
- Dichte, dunkle Früchte mit einer feinen Würze	2015	3.00l	CHF 279.00
- Gehaltvoll, saftig und frisch im Abgang			
- Er spiegelt Reinheit und Stil der Tenuta dell Ornellaia wieder			
Serre Nuove – Tenuta Ornellaia	2014/2015 Toscana	0.75l	CHF 82.00
- Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot			
- Gehaltvolle Nase mit dunklen Beeren und Gewürznelken			
- Dieser Wein darf auch einfach so genossen werden			
- Berühmte Vorfahren der Familie Lisa Gherardini, besser bekannt als Mona Lisa			
Ornellaia – Tenuta Ornellaia	2014 Toscana	0.75l	CHF 198.00
- Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petite Verdot			
- Dunkle Frucht, schwarze Schokolade, Pfeifentabak			
- Dicht gewoben, kraftvolle Gerbstoffe, rund, harmonisch			
- Eine gesuchte Weinrarität aus der Toskana			
Sor Ugo – Aia Vecchia	2015 Toscana	0.75l	CHF 63.00
- Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Caberner Franc			
- Pflaumen, Karamell, Tabak			
- Fruchtige Struktur trifft kräftige Gerbstoffe			
- Ein toller Premiumwein aus der Toscana			
N'Antia – Badia di Morrone	2016 Toscana	0.75l	CHF 57.00
- Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot			
- Rote Früchte, Röstaromen wie Vanille und Tabak			
- Harmonisches und langes Finale im Abgang			
- Ein wunderbarer Begleiter aus der Toscana			



Genussvoll sein.

ANKER

HOTEL & RESTAURANT

ITALIEN

Brunello – Ciacci Piccolomini D’Aragona 2012 Toscana 0.75l CHF 71.00

- Sangiovese Grosso
- Reife Beeren, Sandelholz und feine Tabaknote
- Seidig und in der Struktur mit viel Schmelz
- Ein grossartig ausgewogener Wein den man aufmacht, einschenkt und einfach Spass hat

Tignanello – Tenuta Marchesi Antinori 2014/2015 Toscana 0.75l CHF 125.00

- Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
- Dunkles Rubinrot, Sauerkirsche
- Röstaromatik, Schokolade und Kaffee
- Eine Perle, die jedes Essen krönt

Il Pino di Biserno – Tenuta Di Biserno 2017 Toscana 0.75l CHF 78.00

- Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot
- Cassis, Zedern, Menthol und Veilchen
- Fleischig, komplexe Aromenvielfalt, cremiger Abgang
- Der neue Stern am Himmel der Super Tuscans

Barrua – Punica 2014 Sardinien 0.75l CHF 71.00
1.50l CHF 147.00

- Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot
- Aromen von Beeren
- Kräftiger Körper mit präsenten Tanninen
- Herrlich langes und geschmeidiges Finale



Genussvoll sein.

ANKER

HOTEL & RESTAURANT

ITALIEN

Rocca Rubia – Cantina Santadi

2015 Sardinien

0.75l CHF 57.00

- Carignano

2015

1.50l CHF 118.00

- Brombeeren und Heidelbeeren

- Dicht und füllig, tanninreich

- Sardische Sonne im Glas

Donna Olimpia – Bolgheri

2016 Livorno

0.75l CHF 60.00

- Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

- Note von Zimt, Beeren, Kakao und Lakritze

- Harmonisch im Gaumen, gute Struktur

- Langanhaltendes Finale

Barbera d'Alba – Cogno

2016 Piemont

0.75l CHF 61.00

- Barbera

- Dunkle Kirschen, stabiles Säuregerüst

- Klassischer Barbera

- Ein toller Begleiter zu gehaltvolleren Speisen



Genussvoll sein.

ANKER

HOTEL & RESTAURANT

ITALIEN

Nebbiolo Barolo – Silvio Grasso **2013/2015 Piemont** 0.75l CHF 74.00

- Kleine rote Früchte, Ledernote
- Grosse Eleganz mit weichen Tanninen
- Gehört heute zu den Spitzengütern in der Langhe

Bricco dell`Uccellone – Braida **2016 Piemont** 0.75l CHF 91.00

- Barbera
- Dunkle Frucht, Röstnoten, Schokolade, Pfeffer
- Satt, dicht, langer harmonischer Abgang
- Vom legendären Weinbereiter aller modernen Barbera

Primitivo Trecenti **2017 Apulien** 0.75l CHF 52.00

- Primitivo
- Vollreife Früchte und Schokolade
- Kraftvoller Körper, reife Tanninstruktur und zarte Süsse
- Der Verführer aus Apulien

Papale - Varvaglione **2015/2016 Apulien** 0.75l CHF 56.00

- Primitivo
- Note nach Beeren, Kakao und Zedernholz
- Runde Struktur, samtig und ausgewogen
- Aromatischer, langanhaltender Abgang

Sant`Agostino – Tenute Firriato **2013 Sizilien** 0.50l CHF 45.00

- Nero d `Avola, Syrah
- Intensiver Duft nach roten Beeren und ein Hauch von Minze
- Dicht mit weichen Tanninen und langem, sanftem Abgang
- Das Weingut Firriato gehört zu den renommiertesten Erzeugern Siziliens



Genussvoll sein.

ANKER

HOTEL & RESTAURANT

FRANKREICH

Château Cantemerle 2014/2016 Haut-Médoc 0.75l CHF 69.00

- Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet franc
- Dunkle Johannisbeeren und Cassis
- Kraftvoll und ausgewogen mit langem Abgang
- Médoc-klassisch von Cabernet Sauvignon und Merlot dominiert

Château Phélan Ségur 2016 St.Estephe 0.75l CHF 89.00
Château Phélan Ségur

- Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
- Schwarze Kirschen, Mocca und Zedern
- Saftig, schön eingebunde Tannine
- Dieser Wein hat Finesse und Charme

Château Talbot 2015 St.-Julien 0.75l CHF 99.00

- Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot Petit Verdot
- Dichte dunkle Frucht, verführerisch und elegant
- Am Gaumen gut strukturiert
- Ein kraft- und stilvoller, frischer Bordeaux



Genussvoll sein.

ANKER

HOTEL & RESTAURANT

SPANIEN

Roda Reserva – Agustín Santolaya **2015 Rioja** 0.75l CHF 69.00

- Tempranillo, Graciano, Garnacha
- Rote Beeren, schwarze Waldfrüchte
- Volles Aroma, tiefer Fruchtkern, fleischig
- Flaggschiff des Weingutes

Roda I – Agustín Santolaya **2013/2015 Rioja** 0.75l CHF 88.00

- Tempranillo
- Wilde, dunkle Beeren, zartbitter Schokolade
- Feingeschliffenes und wunderbar harmonisch integriertes Tannin
- Famoser Spanier mit intensivem Aromareichtum

Embruix – Celler Vall Llach **2016/2017 Priorat** 0.75l CHF 65.00

- Garnacha, Carinena, Merlot, Syrah
- Schwarze Waldbeeren, geröstete Kaffeearomen und Schokolade
- Mineralisch, rund, komplex, würzig und fleischig
- Der Inbegriff von Priorat

Mauro VS-Bodegas Mauro **2016** 0.75l CHF 105.00

- Tempranillo
- Rote Früchte, feine Gewürze und eine leicht florale Note
- Saftige Säure und knackige Tannine halten die Opulenz dieses Weines
- Ein absoluter Top Tempranillo



Genussvoll sein.

ANKER

HOTEL & RESTAURANT

SPANIEN

Mauro – Bodegas Mauro	2016	0.75l	CHF 76.00
- Tempranillo, Syrah	Ribera del Duero		
- Fantastische Aromatik mit roter Frucht und exotischen Gewürzen			
- Saftige Frucht, elegant und ausgewogen			
- Ein schöner Begleiter eines gemütlichen Abendesses			
Pago de Carraovejas – Crianza	2016/2017	0.75l	CHF 74.00
- Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot	Ribera del Duero		
- Reife, dunkle Frucht, aromatisch und kräuterwürzig			
- Kraftvoll aber dennoch finessereich			
- Ausgebaut in französischer und amerikanischer Eiche			
Jaros – Vinas del Jaro	2017	0.75l	CHF 59.00
- Tinto Fino (Tempranillo), Merlot, Cabernet Sauvignon	2017	1.50l	CHF 119.00
- Kirschen, Zwetschgen, Lebkuchengewürz	Ribera del Duero		
- Eukalyptus, schlank und elegant			
- Ribera del Duero pur			
Finca Terrerazo – Mustiguillo	2014/2015	0.75l	CHF 69.00
- Bobal	2015	1.50l	CHF 144.00
- Schwarze und rote Waldbeeren	Utiel-Requeña		
- Dezent Vanillnote, feine Struktur			
- Fleischig, würzig, mineralisch und vollmundig			
- Das Aushängeschild von Antonio Sarrion alias «Mr. Bobal»			



Genussvoll sein.



*Süssweine &
Dessertweine*

ANKER

HOTEL & RESTAURANT

ÖSTERREICH

Ruster Beerenauslese – Heidi Schroeck 2015/2018 Burgenland 0.375l CHF 45.00

- Welschriesling, Weissburgunder
- Zarte Blütennoten, feine Süsse
- Ein toller Begleiter zu Käse oder kräftigen Desserts
- Harmoniert auch mit salzigem, saurem oder scharfem Essen



Genussvoll sein.