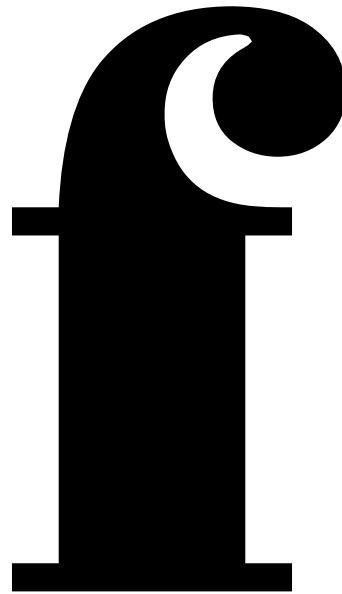


# *Weinkarte*



*Hotel-Restaurant Felmis  
Kastanienbaumstrasse 91  
6048 Horw  
041 / 349 1919*

*Patrick und Ivo Schmidiger*

# Weissweine

## Schweiz

75 cl

<b>Rosenauer Sauvignon Blanc</b> Der Geheimtipp vom Horwer Winzer Toni Ottiger	2017	Fr.	55.00
<b>Rosenauer Kastanienbaum, Riesling Sylvaner</b> Ein Naturprodukt der Horwer Halbinsel, Toni Ottiger	2017	Fr.	51.00
<b>Horwer Solaris</b> Horwer Rarität gekeltert aus der Solaris-Traube von der Oberrüti Toni Ottiger, Kastanienbaum	2016	Fr.	59.50
<b>Amelie</b> <b>UNSER HAUSWEIN</b> Chasselas Romand, VdP Aromen von weissen Früchten mit frischem Finale	2017	Fr.	41.00
<b>Yvorne ‚Clos de la George‘</b> 1er Grand Cru- AOC Chablais	2016	Fr.	48.00
<b>Dezaley AOC, Les Mousquetaires</b> Grand Cru-Henri Contesse AOC Lavaux	2017	Fr.	49.00
<b>Merlot-Blanc de noir, Grand Cru</b> Domaine du Montet-Bex	2017	Fr.	51.00
<b>Heida du Valais AOC, Collection Chandra Kurt</b>	2017	Fr.	49.00

## Diverse Länder

75 cl

<b>Italien - Roero Arneis DOCG</b> Pian Alto, Cascina Ciapat Aromen nach reifen Birnen und dezenter Banane	2016	Fr.	48.00
<b>Italien – Martello bianco IGT</b> Chardonnay aus den Abruzzen Frischer, leichter und fruchtiger Wein mit exotischen Früchtenoten.	2016	Fr.	42.00
<b>Italien – Grillo - Terre Siciliane</b> Vini Garibaldi. Frischer, spritziger Weisswein aus Marsala, Sizilien	2015	Fr.	42.00
<b>Italien - Prosecco di Valdobbiadene</b> Marika Brut, DOCG		Fr.	49.00
<b>Italien - Moscato d’Asti naturale DOCG</b> Der süsse Italiener mit nur 5% Alkohol Roberto Sarotto	2017	Fr.	45.00
<b>Österreich – Chardonnay Unplugged</b> Hannes Reh, Burgenland	2015	Fr.	53.00
<b>Portugal – Herdade dos Grous, Branco Reserva</b> Die Antao Vaz-Traube präsentiert sich mit schmelziger Frucht und Aromen von reifen Quitten. Idealer Wein zum Apéritif, Fischgerichten und Käse.	2015	Fr.	52.00

**Frankreich – Champagne Brut Mosaïque** Fr. 74.00  
Edler Franzose aus dem Hause Jacquart

**Spanien – Cava D.O. Francesc Ricart brut** Fr. 47.00  
Bodega Vintae, método tradicional

## Roséweine

**Schweiz** 75 cl

**Oeil de Perdrix de Neuchatel AOC** 2016 Fr. 49.00  
Cave Keller

## Rotweine

**Schweiz** 75 cl

**Rosenauer Merlot** 2016 Fr. 61.00  
Der neue Wein von Toni Ottiger, Kastanienbaum

**Terzett Merlot/Pinot Noir/Garanoir** 2016 Fr. 51.00  
Ein Naturprodukt vom Horwer Winzer Toni Ottiger

**Rosenauer Blauburgunder, Barrique** 2017 Fr. 62.00  
Eine Horwer Rarität im Fass gereift, Toni Ottiger

**Le Rouge, der neue Wein von Toni Ottiger** 2016 Fr. 61.00  
Luzerner Cuvée aus Garanoir, Regent und Pinot noir, im Barrique ausgebaut  
Fruchtiger Wein mit schönen Röstaromen.

**Jeninser Dornoir von Jürg Obrecht** 2016 Fr. 52.00  
Ein Cuvée aus Dornfelder und Blauburgunder, 6 Monate im Barrique ausgebaut

**Malanser Blauburgunder Liesch** 2015 Fr. 49.50  
Bündner Qualitätswein

**Malanser Blauburgunder Reserva AOC** 2014 Fr. 63.00  
Bündner Qualitätswein von Peter Wegelin

**Fläscher Brittis Cuvée, Thomas Marugg AOC** 2013 Fr. 81.00  
50% Pinot Noir und 50% Diolinoir  
Lagerung während 12 Monaten im Barrique

<b>Fläscher Pinot Noir AOC</b> Hansruedi Adank	2016	Fr.	54.00
<b>Yvorne 'Clos de la George, Grand Cru AOC</b> Traditionell gekelterte Liaison aus Gamay und Pinot noir	2016	Fr.	49.00
<b>Quintessentia, Domaine du Montent AOC, Bex</b> Diese Cuvée auf der Basis von Cabernet und weiteren, nicht bezifferten Traubensorten, wurden nach einer späten Lese noch zusätzlich auf Stroh getrocknet Durch 16 monatigem Ausbau im Barrique resultierte ein wuchtiger, majestätischer Wein.	2013	Fr.	72.00
<b>Celeste rouge, Vaud AOC</b> Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot Aromen von schwarzen Früchten, milden Gewürzen und Röstnoten. Gut eingebettete Tannine und langer Abgang	2015	Fr.	52.00
<b>Merlot La Lieue AOC Chablais</b> Domaine du Montet Grand Cru	2014	Fr.	54.00
<b>Dôle de Sion</b> Cuvée du Maître de chais Assemblage aus Pinot und Gamay mit 15% roten Spezialitäten wie Diolinoir und Syrah.	2015	Fr.	48.50
<b>Rouge d'Enfer du Valais</b> Assemblage von Madeleine Gay aus Blauburgunder, Cornalin, Humagne rouge und Syrah Jede Sorte wird getrennt vinifiziert, und dann vor der Assemblage während 8-10 Monaten in Eichenfässern gelagert. Harmonie von reifen Früchten, Gewürznoten und Rauch. Ideal zu Speisen wie Morcheln, Lamm, Rind usw.	2013	Fr.	58.00
<b>Apologia du Valais AOC</b> Grand Métral Assemblage aus Diolinoir, Haumagne Rouge und Merlot. Duftet intensiv nach roten Beeren sowie gut gereiften Früchten	2014	Fr.	47.00
<b>Humagne rouge AOC</b> Cuvée du Maître de chais, erhält durch die herben, rustikalen Tannine seine Rasse.	2015	Fr.	51.50
<b>Syrah du Valais AOC</b> Cuvée du Maître de chais Im Eichenfass gereift. Würzige Nase, Kümmel- und Pfefferaromen.	2014	Fr.	53.50
<b>Cornalin AOC</b> Cuvée du Maître de chais Intensive Aromen von Efeu und Wildkirschen, im Barrique ausgebaut	2015	Fr.	55.00
<b>Merlot del Ticino, Roncaia, Riserva DOC</b> Azienda Vinattieri von Luigi Zanini	2015	Fr.	54.00
<b>Merlot AGRA, Collina d'Oro, Riserva</b> Elegante ansprechende Frucht und grosse Geschmeidigkeit. Ein edler Merlot	2015	Fr.	71.50
<b>Merlot del Ticino 'Giornico Riserva Oro DOC</b> Gialdi, Mendrisio	2015	Fr.	51.00

# Italien

## Toscana

75 cl

**Il Maiano IGT** 2015 Fr. 49.00

Fattoria le Pupille DOC

Ein Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot

Ein fruchtiger und nach Waldbeeren reichender Toscaner

Angenehm am Gaumen mit intensiven langanhaltenden Aromen von Pflaumen.

Ideal zu Fleisch und Pastagerichten

**Tassinai, Toscana IGT** 2015 Fr. 65.00

Tenuta del Terriccio

Ein Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot. Im Barrique aus französischem Eichenholz ausgereift

Würzige Aromen unterstützt von Cassis- und Kirschfürchten, dazu Vanille- und diskrete Lakirznoten.

Oppulent, fleischig, mit herrlichen Tanninen.

**Kappa, Fattoria Kappa Bolgheri IGT** 2015 Fr. 64.00

Ein echter Geheimtipp!!

Ein Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot. Ein Jahr im Barrique aus französischem

Eichenholz ausgereift. Noten von dunklen Beeren kombiniert mit Karamel und Kakao. Lang anhaltender Abgang.

**Orma Toscana IGT** 2015 Fr. 86.00

Podere Orma, Bolgheri

Das Weingut von Antonio Moretti liegt im schönen Castagneto Carducci direkt neben der Tenuta dell'Ornellaia

Intensives Bouquet nach Cassis, Holunder, reifen Kirschen und feinen Röstaromen. Im Gaumen vollmundig, saftig mit

straffen aber fein verwobenen Tanninen.

**Sondraia DOC** 2011 Fr. 62.00

Poggio al Tesoro

Spitzencuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc

Während 18 Monate im Barrique ausgebaut

Beerige Nase mit zimtiger Note, etwas Pfeffer und Schokolade

**Brunello di Montalcino DOCG** 2013 Fr. 69.00

Ciacci Piccolomini d' Aragona

Typischer Brunello mit Hollunderbetonter Frucht und weichen Tanninen.

**Vino Nobile di Montepulciano** 2014 Fr. 56.00

Tenuta Valdipiatta

Betörendes Sommerbouquet von Weichseln, Akzent von Kaffee und Schokolade.

**Chianti Classico DOCG Riserva (BIO-WEIN)** 2013 Fr. 59.00

Castello di Volpaia

Ein Geheimtip für Sangioveseliebhaber

**Chianti Classico DOCG Riserva** 2011 Fr. 56.00

Villa Cafaggio

**Flaccianello** 2013 Fr. 104.00

Grosser Sangiovese von Fontodi.

Fabelhafte Konzentration der Eichenholzaromen.

**Sassicaia DOC** 2011 Fr. 198.00

Tenuta San Guido, Bolgheri

**Ornellaia** 2004 Fr. 235.00  
 Vino da tavola di Toscana rosso  
 Klassischer Medoc-Verschnitt aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot-  
 Ein seidiger, fast femininer Wein mit perfekt eingebundenen Tanninen.

**Tignanello ausgetrunken** 2013 Fr. 98.00  
 Antinori  
 Cuvée aus überwiegend Sangiovese mit einem geringen  
 Anteil Cabernet Sauvignon.  
 Perfekt ausgebauter Wein mit Bouquet von schwarzen Beeren und Schokolade.

**Piemont** **75 cl**

**Barbaresco** 2014 Fr. 62.00  
 Gaia Principe DOCG, Roberto Sarotto M.O.

**Barolo DOCG Fratelli die Barale Sergio** 2012 Fr. 112.00  
 Cannubi

**Barolo Montanello DOCG** 2012 Fr. 69.50  
 Tenuta Montanello, Castiglione Falletto

**Barolo Briccobergera DOCG, Riserva** 2010 Fr. 55.50  
 Roberto Sarotto

**Bricco dell' Uccellone** 2015 Fr. 84.00  
 Spitzenbarbera von Giacomo Bologna.  
 Erinnert an Vanille, Zimt und Gewürze, 12 Monate Barriqueausbau.  
 Für den Anspruchsvollen Barberatrinker.

**Barbera d'Asti Superiore DOCG** 2013 Fr. 61.00  
 Tenuta Castello di Razzano, Alfiano Natta **Die Alternative zum Bricco**

**Barbera d'Alba DOC, Briccomacchia** 2016 Fr. 44.00  
 Roberto Sarotto

**Barbera d'Alba DOC, Elena la Luna** 2015 Fr. 52.00  
 Roberto Sarotto, der pure Genuss aus dem Piemont

## Übriges Italien

75 cl

**Amarone della Valpolicella DOCG, Geheimtipp** 2012 Fr. 74.00

Azienda Pegrandi

Aromen von Dörrfrüchten, Beerenkompott, Kirschen, Walnüssen und feiner Würze  
Gekeltert aus den antiken Trauben Corvina, Rondinella und Molinara

**Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC** 2014 Fr. 53.00

Azienda Pegrandi, 50% Corvina, 40% Corvinone und 10% Rondinella

**Lungarotti L'U** 2014 Fr. 47.50

Moderner und lebendiger Wein aus Umbrien

Noten von schwarzen Kirschen, Kaffee und Kakao mit angenehmer Weichheit.

**UNO DOC** 2015 Fr. 54.00

Irpinia Aglianico

kräftig und fruchtig im Charakter, Aromen von Kirschen und Mandeln

**Cannonau di Sardegna DOC Reserva M.O.** 2012 Fr. 52.00

Dulé, Giuseppe Gabbas

Der bekannteste Wein Sardinien. Zarte Pflaumen und dezente Holznoten.

**Montepulciano d'Abruzzo DOC** 2015 Fr. 43.00

Baroncelli

**Primitivo di Manduria DOC Old Vines** 2016 Fr. 62.00

Lucarelli Puglia Farnese MO

**Martello rosso** 2016 Fr. 42.00

Negroamaro puglia

Noten von dunklen Beeren und Steinobst mit einem Hauch von Dörrfrüchten  
Im Gaumen leicht süßlich mit weicher und harmonischer Struktur..

**Il Passo Vigneti Zabu** 2016 Fr. 47.00

Gehaltvoller Wein aus den Traubensorte Nerello und Nero d'Avola

In der Sizilianischen Sonne gereift.

**Iddu'è, Rosso Sicilia IGT Ivo's Tipp** 2015 Fr. 44.00

Vini Garibaldi, gehaltvoller Rotwein aus Sambucca di Sicilia

Trubensorte: Nero d'Avola und Perricone

**Nero d'Avola di Sicilia** 2016 Fr. 44.00

Baroncelli

## Frankreich

### Burgund und Cotes du Rhone

75 cl

<b>Fleurie AC</b> Marquis de Puységur	2013	Fr.	45.00
<b>Chateauneuf-du-Pape A.C.</b> Domaine Roger Sabon, Cuvée Prestige MO	2015	Fr.	67.00
<b>Beaune 1<sup>er</sup> Cru – Les Bressandes</b> Naigeon-Chauveau	2012	Fr.	53.00
<b>Volnay 1<sup>er</sup> Cru – Les Taillepieds</b> Naigeon-Chauveau	2011	Fr.	56.00

### Bordeaux

75 cl

<b>Chateau du Tertre</b> Margaux AC, 5ème grand cru classé	2013	Fr.	79.00
<b>Chateau Kirwan</b> (Trinkgenuss bis 2020) Margaux, 3ème grand cru classé	2004	Fr.	92.00
<b>Chateau Giscours</b> Margaux, 3ème grand cru classé	2014	Fr.	109.00
<b>Chateau Monbrison</b> Margaux, cru bourgeois	2011	Fr.	69.00
<b>Chateau d'Issan</b> Margaux, 3ème grand cru classé	2005	Fr.	112.00
<b>Chateau Grand Puy Lacoste</b> Pauillac AG, 5ème grand cru classé	2006	Fr.	135.00
<b>Chateau La Croix Figeac</b> St. Emilion grand cru	2010	Fr.	59.00
<b>Chateau Monbousquet</b> St. Emilion grand cru classé	2010	Fr.	98.00
<b>Chateau Chasse-Spleen</b> Moulis, Cru grand Bourgeois exeptionnel	2012	Fr.	68.00
<b>Chateau Gruaud-Larose</b> St. Julien, 2ème grand cru classé	2011	Fr.	95.00



## Spanien

75 cl

<b>Ribera del Duero D.O.</b> Bodegas Fuentespina, Reserva	2013	Fr.	52.00
<b>Ribera del Duero D.O.</b> Bodegas Cathar, Crianza	2014	Fr.	49.00
<b>Rioja El Pacto D.O.C</b> 100% Tempranillo aus über 50-jährigen Rebstöcken, von Hand geerntet während 14 Monaten in neuen französischen Eichenbarriques ausgebaut	2015	Fr.	49.00
<b>Rioja D.O.C. Gomez Cruzado, Gran Reserva (Honorable)</b> Cuvée aus Tempranillo, Granacha, Mazuelo und Graciano 18 Monate in Französischen Eichenfässern gereift Noten von reifer Frucht, Kaffee, Vanille, Leder und Toast. Lang anhaltender Abgang	2014	Fr.	59.00
<b>Don Zeno DO</b> <b>UNSER HAUSWEIN</b> Grenache Valdepenas	2017	Fr.	44.00
<b>Priorat Cariñena DOQ Crossos</b> Cuvée aus Cariñena, Cabernet Sauvignon und Garnacha 6 Monate Barriqueausbau	2014	Fr.	56.00
<b>Priorat ‚Mas Igneus‘ Vines de Coster, DOQ</b> Cuvée aus Garnacha, Cariñena und Cabernet Sauvignon von 60 jährigen Rebstöcken Von Hand Rebstock geerntet. Anschliessend mindestens 12 Monate Barriqueausbau Dunkles Granatrot mit hoher Intensität und mineralischen Noten	2014	Fr.	67.00
<b>Pi 3.1415 VdT</b> Aus der Traube Concejon. einer Mutation der Tempranillo-Traube Noten von Blaubeeren, schwarzen und roten Kirschen sowie Waldbeeren	2015	Fr.	49.00
<b>Petit Verdot, Domino de Valdepusa</b> Die typische Bordeauxtraube gekeltert im Toledogebiet von Carlos Falcó, Marques de Griñon	2010	Fr.	65.00
<b>Cabernet Sauvignon, Domino de Valdepusa</b> Aromen von Leder und Tabak, zartes Bukett. Im Mund Dörrpflaumen und Rosinen vereint mit samten Tanielen.	2005	Fr.	62.00
<b>Syrah, Domino de Valdepusa</b> Feiner Syrah mit Noten von Zedernholz und Fruchtkompott. 12 Monate im Eichenfass gereift.	2004	Fr.	64.00

## **Portugal**

75 cl

### **Quinta do Foz de Arouce, Tinto**

2013

Fr. 52.00

Vinho Regional Beiras

### **Duorum Colheita, Douro DOC**

2014

Fr. 49.50

Aus den Rebsorten Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz  
im Barrique ausgebaut

### **Ramos Tinto Reserva**

2016

Fr. 41.00

Joao Portugal Ramos  
Alentejo

## **Diverse Länder**

75 cl

### **Österreich – Zweigelt Unplugged**

2015

Fr. 53.00

Hannes Reeh, Burgenland

### **Österreich – Merlot Unplugged**

2015

Fr. 53.00

Hannes Reeh, Burgenland

### **Chile - Viña Almaviva**

2009

Fr. 129.00

Piente Alto Chile M.O. Der erste „1er. Cru“ Chiles!!!

### **Chile - Don Melchor, Private Reserve**

2008

Fr. 89.00

Ein Spitzen-Cabernet Sauvignon von Concha y Toro

### **Argentinien – Malbec Synthesis**

2014

Fr. 54.00

Finca Sophniea, Mendoza

### **Argentinien – MAI Kaiken (für Geniesser)**

2010

Fr. 89.00

Spitzencuvée aus Malbec und Cabernet Sauvignon vom Winzer Aurelio Montes  
Aromen von schwarzen Beeren, Cassis und etwas süsser Kakao  
Am Gaumen ein Feuerwerk von dichter und kräftiger Textur

## Süssweine

50 cl

<b>Schweiz – Rosenauer Süsswein</b> Von Toni Ottiger, Kastanienbaum Boukett von Rosen, Quitten und Caramel mit schöner Süsse	2013		Fr. 61.00
<b>Spanien – Floralis, Moscatel Oro</b> Moscatel de Alejandria			Fr. 41.00
<b>Frankreich– Sauternes, Prince de Saint-Aubin</b>	2007		Fr. 45.00
<b>Chile– Sauvignon blanc, late Harvest, Morandé</b>	2013	37.5cl	Fr. 35.00

## 5dl-Faschen im Offenausschank

### Rosé

<b>Oeil de Perdrix</b>	Fr. 10.00	Fr. 15.00	Fr. 25.00
------------------------	-----------	-----------	-----------

### Rot

<b>Salvagnin Rouge AOC, Piganot</b>	Fr. 9.60	Fr. 14.40	Fr. 24.00
<b>Rioja Alcorta</b>			Fr. 28.50