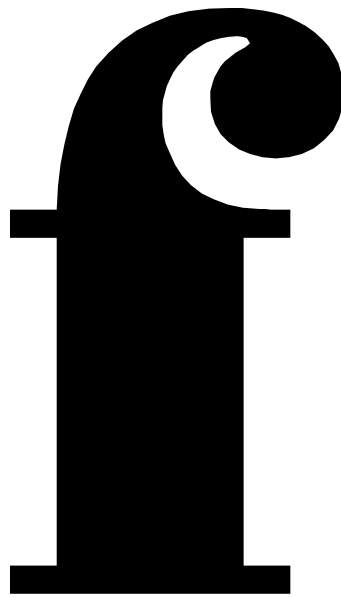


# *Weinkarte*



*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	2010	Fr.	53.00
<b>Rosenauer Kastanienbaum, Riesling x Sylvaner</b> Ein Naturprodukt der Horwer Halbinsel, Toni Ottiger	2010	Fr.	49.00
<b>Jeninser Riesling x Sylvaner, Jürg Obrecht</b> Klassischer R x S mit angenehmem Muskatton, unterstützt durch eine leichte Zitrusaromatik	2009	Fr.	49.00
<b>Yvorne ‚Domaine de l’Ovaille‘</b>	2009	Fr.	52.00
<b>Yvorne ‚Clos de la George‘</b>	2009	Fr.	48.00
<b>St. Saphorin ‚Caves Saint Valentin‘</b>	2009	Fr.	47.00
<b>Dezaley AOC, Les Mousquetaires</b>	2009	Fr.	49.00
<b>Viognier, Henri Cruchon</b> Neue Modesorte mit elegantem Bouquet von Pfirsich, Aprikosen und einer Spur Honig. Seidige Struktur mit feiner Säure	2009	Fr.	55.00
<b>Altesse – Hoheit von Henri Cruchon</b> Ein Wein mit grosser Finesse und harmonischer Würzigkeit	2009	Fr.	54.00
<b>Doral, Cave Cidis Morges</b> Die Rebsorte Doral ist eine Kreuzung aus Chardonnay und Chasselas. Feinfruchtiges Bouquet mit bemerkenswertem Potential	2010	Fr.	47.00
<b>Gewürztraminer, Morges La Cote</b> Caves Cidis, exotisch fruchtige Noten	2008	Fr.	47.00
<b>Riesling Saviese</b> 100% Riesling, fruchtig und blumig, nach Rosen duftend Vom Winzer G. Liand	2009	Fr.	46.50

## Diverse Länder

75 cl

<b>Chile - Chardonnay Sunrise</b> Concha y Toro	2010	Fr.	43.50
<b>Italien - Roero Arneis DOC</b> Matteo Correggia	2009	Fr.	48.00
<b>Italien - Grillo</b> Von Feudo Arancio, Sizilien	2009	Fr.	42.00
<b>Italien - Prosecco di Conegliano</b> Collalto, DOC		Fr.	49.00
<b>Italien - Moscato d’Asti naturale DOCG</b> Der süsse Italiener mit nur 5% Alkohol Roberto Sarotto	2009	Fr.	45.00

<b>Italien – Vernaccia di San Gimignano DOCG</b> Panizzi	2009	Fr.	43.00
<b>Frankreich – Gros Manseng-Sauvignon</b> Brumont, Cotes de Gascogne	2009	Fr.	42.00
<b>Spanien – Gewürztraminer 'Col. El Enebro'</b> Somontano, DO, Viñas del Vero	2009	Fr.	46.50

## Roséweine

<b><u>Schweiz</u></b>			<b>75 cl</b>
<b>Oeil de Perdrix de Neuchatel AC</b> Cormondrèche Tempramentvoller Wein mit Fruchtnoten von Quitten und Erdbeeren	2009	Fr.	47.50
<b>Oeil de Perdrix de Neuchatel AOC</b> Domaine de Montmollin	2010	Fr.	49.00

## Rotweine

<b><u>Schweiz</u></b>			<b>75 cl</b>
<b>Rosenauer Merlot</b> Der neue Wein von Toni Ottiger, Kastanienbaum	2010	Fr.	59.00
<b>Rosenauer Blauburgunder Collection</b> Ein Naturprodukt der Horwer Halbinsel, Toni Ottiger	2009	Fr.	49.50
<b>Rosenauer Blauburgunder, Barrique</b> Eine Horwer Rarität im Fass gereift, Toni Ottiger	2010	Fr.	56.00
<b>Rosenauer Garanoir</b> Ein Naturprodukt der Horwer Halbinsel Eine fast in Vergessenheit geratene Traubensorte wurde wiederentdeckt	2009	Fr.	52.00
<b>Le Rouge, der neue Wein von Toni Ottiger</b> Luzerner Cuvée aus Garanoir, Regent und Pinot noir, im Barrique ausgebaut Fruchtiger Wein mit schönen Röstaromen.	2009	Fr.	57.00
<b>Jeninser Dornoir von Jürg Obrecht</b> Ein Cuvée aus Dornfelder und Blauburgunder, 6 Monate im Barrique ausgebaut	2009	Fr.	52.00
<b>Malanser Blauburgunder Liesch</b> Bündner Qualitätswein	2009	Fr.	49.50
<b>Fläscher Brittis Cuvée, Thomass Marugg AOC</b> 50% Pinot Noir und 50% Diolinoir Lagerung während 12 Monaten im Barrique	2008	Fr.	79.00
<b>Aigle rouge AOC</b> Ollon, 100% Pinot Noir	2009	Fr.	52.50

<b>Yvorne 'Clos de la George'</b> Traditionell gekelterte Liaison aus Gamay und Pinot noir	2009	Fr. 49.00
<b>Gamaret Barrique, La Côte Cave Cidis</b> Duft von Kirschen und Erdbeeren, welche mit Vanille und Gewürznoten verschmelzen	2010	Fr. 51.00
<b>Quatuor Grand Cru, Domaine du Montet AOC</b> Charles Rolaz vereint die typischen <b>Bordeaux</b> traben Caberne Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Syrah zu einen aromatischen Wein mit Noten nach Pfeffer sowie reifen Früchten. Weiche Tanine geprägt von leichter Säure	2008	Fr. 67.00
<b>Expressis, Henri Crouchon VD</b> Assemblage aus Gamay, Gamaret un Pinot noir. Modern und Vollmundig	2010	Fr. 47.00
<b>Syrah, Henri Crouchon, Echichens VD</b> Aroma von schwarzem Pfeffer. Eleganter Wein	2009	Fr. 55.00
<b>Merlot, Merle Noir VD</b> Henri et Vincent Chollet Aran Intensiver Wein, körperreich und ausgewogen	2009	Fr. 64.00
<b>Cabernet Franc, Etincelle VD</b> Henri et Vincent Chollet Aran	2009	Fr. 63.00
<b>Dôle de Sion</b> Cuvée du Maître de chais Assemblage aus Pinot und Gamay mit 15% roten Spezialitäten wie Diolinoir und Syrah.	2009	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.	2009	Fr. 58.00
<b>Humagne rouge AOC</b> Cuvée du Maître de chais, erhält durch die herben, rustikalen Tannine seine Rasse.	2008	Fr. 51.50
<b>Syrah du Valais AOC</b> Cuvée du Maître de chais Im Eichenfass gereift. Würzige Nase, Kümmel- und Pfefferaromen.	2007	Fr. 53.50
<b>Cornalin AOC</b> Cuvée du Maître de chais Intensive Aromen von Efeu und Wildkirschen, im Barrique ausgebaut	2009	Fr. 55.00
<b>Merlot Collina d'Oro</b> Bouket von reifen Früchten und angenehme Vanillenoten	2010	Fr. 54.00
<b>Merlot AGRA, Collina d'Oro, Riserva</b> Elegante ansprechende Frucht und grosse Geschmeidigkeit. Ein edler Merlo	2008	Fr. 71.50
<b>Merlot del Ticino, Trapletti "Gaio"</b>	2009	Fr. 49.50
<b>Merlot di Monteggio Vigneti di Castello</b> Huber Daniel, kräftiger, vielschichtiger Wein aus dem Malcantone	2008	Fr. 59.00

# Italien

## Toscana

75 cl

<b>Poggio ai Ginepri</b> Bolgheri rosso Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot	2008	Fr.	49.50
<b>Villa Donoratico</b> Bolgheri rosso DOC Ein Cuvée aus 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot und 10% Cabernet Franc Ein Jahr im Barrique aus französischem Eichenholz ausgereift	2007	Fr.	57.00
<b>Argentiera</b> Superiore rosso DOC Ein Cuvée aus 40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot und 20% Cabernet Franc 14 Monate im Barrique ausgereift und weitere 12 Monate Flaschenlagerung Ausgeprägte Aromen von Lakritz, schwarzen Johannisbeeren und Blumennoten Reich an Tanninen	2007	Fr.	86.00
<b>Spezieri IGT</b> Sangiovese, Tenuta Col d'Orcia, Montalcino	2008	Fr.	47.00
<b>Promis, Vino da tavola della Toscana</b> Angelo Gaja lässt Frucht und Holz auf unaufdringliche Art harmonieren. Cuvée aus 55% Merlot, 35% Syrah und 10% Sangiovese	2008	Fr.	73.00
<b>Olmaia, Vino da tavola</b> Sortenreiner Cabernet Sauvignon, der Star von Col d'Orcia Wuchtig und gleichzeitig elegant im Nachhall	1997	Fr.	86.00
<b>Rosso di Montalcino DOC</b> Tenuta di Argiano M.O.	2007	Fr.	49.00
<b>Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta Collosorbo</b> Typischer Brunello mit Hollunderbetonter Frucht und weichen Tanninen.	1999	Fr.	72.00
<b>Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta Argiano</b>	2005	Fr.	69.00
<b>Vino Nobile di Montepulciano</b> Tenuta Valdipiatta Betörendes Sommerbouquet von Weichseln, Akzent von Kaffee und Schokolade.	2007	Fr.	53.00
<b>San Martino IGT</b> Das Steckenpferd von Villa Cafaggio M.O. Ein Geheimtip für Sangioveseliebhaber	2001	Fr.	78.00
<b>Chianti Classico DOCG Riserva</b> Villa Cafaggio	2006	Fr.	56.00
<b>Cortaccio IGT della Toscana</b> Villa Cafaggio	1999	Fr.	81.00
<b>Flaccianello</b> Grosser Sangiovese von Fontodi. Fabelhafte Konzentration der Eichenholzaromen.	2007	Fr.	97.00
<b>Sassicaia DOC</b> Tenuta San Guido, Bolgheri	2004	Fr.	198.00

<b>Sammarco, Vino da tavola</b> Das Meisterstück von Rampolla. Im Barrique ausgebauter Mischsatz aus Cabernet Sauvignon und Sangiovese. Aroma von Kirschen und Nüssen mit einem leichten Rauchtton.	1999/2004	Fr. 109.00
<b>Ornellaia</b> Vino da tavola di Toscana rosso	2002 2004	Fr. 180.00 Fr. 235.00
Klassischer Medoc-Verschnitt aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot- Ein seidiger, fast femininer Wein mit perfekt eingebundenen Tanninen.		
<b>Tignanello</b> Antinori Cuvée aus überwiegend Sangiovese mit einem geringen Anteil Cabernet Sauvignon. Perfekt ausgebauter Wein mit Bouquet von schwarzen Beeren und Schokolade.	2004	Fr. 180.00
<b><u>Piemont</u></b>		<b>75 cl</b>
<b>Barbaresco</b> Rocco Albino	2005	Fr. 78.00
<b>Barbaresco</b> Gaia Principe DOCG, Roberto Sarotto M.O.	2003	Fr. 62.00
<b>Barolo Dagromis</b> Angelo Gaja DOCG MO Feingliedriger, aber Körperreicher Wein von einer überragenden Harmonie.	2004	Fr. 119.00
<b>Barolo Gattera</b> Veglio Mauro	2007	noch nicht verfügbar Fr. 81.00
<b>Barolo Briccobergera DOCG, Riserva</b> Roberto Sarotto	2005	Fr. 55.50
<b>Bricco dell' Uccellone</b> Spitzenbarbera von Giacomo Bologna. Erinnert an Vanille, Zimt und Gewürze, 12 Monate Barriqueausbau. Für den Anspruchsvollen Barberatrinker.	2007	Fr. 84.00
<b>Barbera d'Alba DOC, Briccomacchia</b> Roberto Sarotto	2008	Fr. 44.00
<b>Barbera d'Asti Moliss</b> Pavia Agostin & Figli	2008	Fr. 47.00
<b>Barbera d'Asti DOC</b> Carlin de Paolo	2007	Fr. 46.00
<b>Syrah Cascina Terra Felice</b> Felix Binggeli	2009	Fr. 47.00
<b>Cisterna d'Asti Superiore</b> Carlin de Paolo	2004	Fr. 47.00
<b>Dolcetto di Diano d'Alba Fiore</b> Claudio Alario	2009	Fr. 52.00
<b>Sito Moresco DOC, Angelo Gaja</b> Mischsatz zu gleichen Teilen aus Nebbiolo, Merlot und Cabernet. Ein saftiger, eleganter Wein von perfekter Harmonie.	2006	Fr. 77.00

## Übriges Italien

75 cl

<b>NOS DOC, Mezzacorona</b>	2005	Fr.	59.50
Gekeltert aus der Teroldegotraube, 24 Monate im Barrique ausgebaut Bouquet nach Waldbeeren mit einem Hauch von Trüffel und Leder			
<b>Amarone della Valpolicella DOC, Pagus Bisano</b>	2006	Fr.	72.00
Gekeltert aus den antiken Trauben Corvina, Rondinella und Molinara			
<b>Amarone della Valpolicella DOC, San Rustico</b>	2006	Fr.	74.00
<b>Ripasso Valpolicella Classico DOC</b>	2009	Fr.	48.00
Masua di Jago-Recchia MO			
<b>Cannonau di Sardegna DOC</b>	2007	Fr.	47.00
Sella + Mosca, Riserva Der bekannteste Wein Sardiniens. Wird nur in guten Jahren als Riserva gekeltert. Ausbau während 24 Monaten im Eichenfass. Zarte Pflaumen und dezente Holznoten.			
<b>Montepulciano d'Abruzzo DOC</b>	2008	Fr.	43.00
Baroncelli			
<b>Salice Salentino DOC</b>	2009	Fr.	41.50
Farnese			
<b>Nero d'Avola di Sicilia</b>	2009	Fr.	44.00
Feudo Arancio			

## Frankreich

### Burgund und Cotes du Rhone

75 cl

<b>Fleurie AC</b>	2008	Fr.	42.00
Domaine de la Chapelle des Bois			
<b>Volnay 'Clos des Chênes'</b>	1998	Fr.	59.00
1er Cru AC Moillard-Grivot M.O.			
<b>Chateauneuf-du-Pape A.C.</b>	2004	Fr.	67.00
Domaine Roger Sabon, Cuvée Prestige MO			
<b>Corton 'Clos du Roi' Grand cru</b>	2001	Fr.	77.00
Ac Domaine Prince Florent M.O.			

### Bordeaux

75 cl

<b>Chateau du Tertre</b>	2005	Fr.	79.00
Margaux AC, 5ème grand cru classé			
<b>Chateau Kirwan</b>	1997	Fr.	63.00
Margaux, 3ème grand cru classé			
<b>Chateau Rauzan-Gassises</b>	1997	Fr.	76.00
Margaux, 2ème grand cru classé			
<b>Chateau d'Issan</b>	2005	Fr.	112.00
Margaux, 3ème grand cru classé			

<b>Chateau Grand Puy Lacoste</b> Pauillac AG, 5ème grand cru classé	2005	Fr. 135.00
<b>Chateau Croizet-Bages</b> Pauillac, grand cru classé	1998	Fr. 58.00
<b>Chateau La Croix Figeac</b> St. Emilion grand cru	2007	Fr. 59.00
<b>Chateau Chasse-Spleen</b> Moulis, Cru grand Bourgeois	2007	Fr. 64.00
<b>Chateau Beychevelle M.C.</b> St. Julien, 4ème grand cru classé	1999	Fr. 84.00
<b>Chateau Leoville-Poyferre</b> St. Julien, 2ème grand cru classé	1997	Fr. 93.50
<b>Chateau Pomys</b> St. Estephe, Cru Bourgeois Supérieur	1990	Fr. 59.00
<b>Chateau Lamarque</b> Haut Médoc, Cru Bourgeois supérieur	2004	Fr. 47.00
<b>Chateau Coufran</b> Haut Médoc, Cru Bourgeois	1997	Fr. 53.00
<b>Chateau Henry de France</b> Cotes de Bordeaux	2007	Fr. 49.00

## Spanien

**75 cl**

<b>Ribera del Duero D.O.</b> Bodegas Fuentespina, Reserva	2005	Fr. 51.00
<b>Rioja D.O. Coto de Imaz, Reserva</b> Ein kulinarischer Allrounder	2004	Fr. 49.00
<b>Rioja D.O. Coto de Imaz, Gran Reserva</b> Das Flaggschiff von Imaz ist ein grosser korrekter Klassiker. Eleganter Rioja mit starken Frucht und Blumennoten.	2001	Fr. 56.00
<b>Rioja D.O.C. Tinto Enartis</b> Dominio de Susar MdG. M.O.	1999	Fr. 63.00
<b>Rioja D.O.C. Coto Real</b> El Coto de Rioja, M.O.	2001	Fr. 61.00
<b>Secastilla, Grand Cuvees</b> Vinas del Vero Somontano	2005	Fr. 66.50
<b>Navarra DO, Reserva</b> Homenaje, Marco Real	2004	Fr. 46.00
<b>Atrium Merlot</b> Penedès DO Dichtes Purpurrot. In der Nase offen nach konzentrierten roten Früchte mit dezemtem Holzgeschmack Harmonische Balance von Frucht, Holz und Säure	2008	Fr. 46.00

<b>Don Zeno DO</b> Grenache Valdepenas	2010	Fr.	44.00
<b>Cigales D.O. tinto, Reserva</b> Bodegas Museum	2004	Fr.	46.50
<b>Eméritus</b> Der Spitzenwein von Carlos Falcó, Marques de Griñon Cuvée aus Syrah, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot.	2002	Fr.	89.00
<b>Petit Verdot, Domino de Valdepusa</b> Die typische Bordeauxtraube gekeltert im Toledogebiet von Carlos Falcó, Marques de Griñon. Der einzige reinsortige Wein dieser Sorte in Europa. Der Geheimtip aus unserem Keller	2004	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 Tanienen.	2005	Fr.	62.00
<b>Syrah, Domino de Valdepusa</b> Marques de Griñon Feiner Syrah mit Noten von Zedernholz und Fruchtkompott. 12 Monate im Eichenfass gereift.	2004	Fr.	64.00

## Portugal 75 cl

<b>Conde de Vimioso Falua</b> Vinho regional Ribatejano M.O.	2009	Fr.	45.00
<b>Conde de Vimioso Reserva</b> João Portugal Ramos, Vinho regional Ribatejano M.O.	2007	Fr.	54.00
<b>Duorum Colheita, Duoro DOC</b> Aus den Rebsorten Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz im Barrique ausgebaut	2007	Fr.	49.50

## Diverse Länder 75 cl

<b>Österreich – Sankt Laurent</b> Trockener Qualitätswein von Kellermeister Privat	2009	Fr.	48.00
<b>Österreich – Kremser Zweigelt</b> Trockener Qualitätswein von Kellermeister Privat	2007	Fr.	45.00
<b>Österreich – Zweigelt</b> 2 Jahre Holzfassgereifter Qualitätswein von Kellermeister Reserve	2005	Fr.	48.00
<b>USA - Zinfandel „Ironstone“ Reserve</b>	2007	Fr.	51.00
<b>USA - Cabernet Sauvignon „Ironstone“ M.O.</b>	2008	Fr.	45.00
<b>USA - Cabernet Franc „Ironstone“ M.O.</b>	2002	Fr.	45.00

<b>Australien - Cabernet Sauvignon M.O.</b> Kingston Estate	2008	Fr.	43.00
<b>Australien - Shiraz, Private Selection</b> Craneford, Barossa Valley	2007	Fr.	49.00
<b>Australien – Shiraz Cabernet Sauvignon</b> Willowglen, Riverina	2008	Fr.	45.00
<b>Australien –Cabernet Sauvignon, Lake Breeze</b> Langhorne Creek	2004	Fr.	53.00
<b>Australien - Salitage, Pinot noir</b> John Horgan, Pemberton, West Australien	2000	Fr.	63.00
<b>Chile - Viña Almaviva</b> Piente Alto Chile M.O. Der erste „1er. Cru“ Chiles!!! Ein Joint venture von Rothschild und Concha y Toro Cuvée aus drei typischen bordelaiser Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot.	1997/98/99	Fr.	129.00
<b>Chile - Don Melchor, Private Reserve</b> Ein Spitzen-Cabernet Sauvignon von Concha y Toro Ein Geheimtip für Cabernet-Liebhaber.	2006	Fr.	89.00
<b>Chile – Malbec</b> Casillero del Diabolo, Concha y Toro, Rapel Valley	2009	Fr.	41.00
<b>Argentinien – Malbec,</b> Vinas de vila, Mendoza	2009	Fr.	39.00

## Weine im Offenausschank

<b><u>Weiss</u></b>	2 dl.	3 dl.	5 dl.
<b>Epresses Espace</b>	Fr. 10.00	Fr. 15.00	Fr. 25.00
<b><u>Rosé</u></b>			
<b>Oeil de Perdrix</b>	Fr. 10.00	Fr. 15.00	Fr. 25.00
<b>Maravilla Spanien</b>			Fr. 24.00
<b><u>Rot</u></b>			
<b>Salvagnin</b>	Fr. 9.60	Fr. 14.40	Fr. 24.00
<b>Rioja El Coto</b>			Fr. 28.50

**Bitte beachten Sie auch unsere Flaschenweine im Offenausschank**