

# SCHWEIZER WEINKARTE



## SCHAUMWEIN

### Zürich Unterland

**Regensberger** «Blanc de blanc» Vin Mousseux Brut 2014 53.00  
Weingut Weidmann, Zürich Unterland  
*9 Monate auf der Hefe (sur lie) gereift.*  
*Feinperlig und prickelnd, mit dezenter Fruchtnote und blumigen Aromen.*

## WEISSWEIN

### Neuenburg-Vully-Bielерsee

**Frauenkopf** „Pinot Gris“ 2016/17 47.00  
Lac de Bienne AOC  
Weingut Frauenkopf, Nick Böziger  
*Ein goldener Weisswein mit reichhaltigen Aromen von Honig und exotischen Früchten.*  
*Ein kräftiger Wein mit etwas Restsüsse, im Kontrast zu den eher trockenen neutralen Chasselas.*

*Jahrgangsänderungen sowie ausgetrunkene Weine bitten wir zu entschuldigen!*

## Waadt

**Féchy** «AOC La Côte» 2015 43.00  
Domaine La Colombe, Raymond Paccot, Féchy  
*Schöner, süffiger Chasselas mit stabiler Säure und blumigen Fruchtnuancen.  
Ein frischer Wein gestützt von mineralischer Würze des Terroirs.*

**Aigle** «Les Murailles» 2017 50.00  
Henri Badoux SA, Aigle  
*Der «Eidechsl-Wy» gehört zu den bekanntesten Weinen der Schweiz. Goldgelbe  
Farbe, reiche Fruchtnoten, geschmeidig und leicht zu trinken.*

**Dézaley** «Medinette Grand Cru» 2016 60.00  
Domaine Louis Bovard, Cully, Lavaux  
*Leuchtendes helles Gelb, mit delikaten Noten von Birnen, Apfel und nussigen  
Aromen. Reichhaltig mineralisch mit dezenter Säure und eleganter Struktur.*

## Tessin

**Terre Alte** «Bianco di Merlot» 2017 46.00  
Gialdi SA, Mendrisio  
*Leichtes Strohgelb. Zartfruchtige Finesse mit Aromen weiser Blüten. Frisch  
und fruchtig, mit viel Schmelz und mineralischem Abgang.*

**Elisir Bianco della Svizzera Italiana IGT** 2014 49.00  
Enrico Trapletti, Tessin  
*Chardonnay, Merlot, Kerner, Sauvignon Blanc  
Zartduftend mit fruchtigen und floralen Aromen, etwas frischer Apfel. Am  
Gaumen herrliche Frische, ein ganz feiner Schuss Herbe, die dem Wein toll  
ansteht. Florale, fast exotische Aromen und am Gaumen nur deutlich mehr  
frischer Apfel. Ein überaus feiner Apérowein.*

## Wallis

**Fendant du Valais** «Réserve des Administrateurs» 2016 40.00  
Cave St. Pierre SA, Chamoson  
*Hellgolden funkelt er im Glas, trocken fruchtig mit diskreter Bitternote.  
Sehr beständig am Gaumen.*

**Heida** «Réserve des Administrateurs» 2017 46.00  
Cave St. Pierre SA, Chamoson  
*Brillantes, grünliches Gelb  
Aromen nach Agrumen und Haselnüssen, schöner Fruchtgeschmack  
Vollmundig, grosszügige Frucht mit guter Unterstützung des Säurespiels*

**Petite Arvine** «Réserve des Administrateurs» 2017 42.00  
Cave St. Pierre SA, Chamoson  
*Blumige Düfte mit Aromen von Südfrüchten, Litschees, Grapefruit und  
Orange spiegeln sich in ihm wieder. Ein klassischer Walliser!*

**Johannisberg** «Réserve des Administrateurs» 2017 41.00  
Cave St. Pierre SA, Chamoson  
*Goldgelb, mit Noten von Mandeln und Nüssen. Feinfruchtig durch Quitten-  
und Zitrusaromen. Langer Abgang mit rassicem Säurespiel.*

## Graubünden

**Sauvignon Blanc** 2016 55.00  
Zizers AOC Graubünden  
*Die Spezialität aus Zizers präsentiert sich mit herrlichen Düften nach exotischen Früchten.  
Mit seiner Vielschichtigkeit und knackigen Frische ist dieser Sauvignon blanc ein  
hervorragender Begleiter zu zahlreichen Speisen.*

## **ROSEWEIN**

### Waadt Chablais

**Aigle les Murailles Rosé, Chablais AOC** 2017 51.00  
Henri Badoux SA, Aigle  
*Frisch, fruchtig und ausdrucksvoll evoziert er Aprikosen, Nektarinen und Pfirsiche.  
Mit seiner verführerischen, eleganten Struktur offenbart er sich ausgewogen, rund und geschmeidig.*

## ROTWEIN

### Wallis

**Cornalin «La Coraline»** 2017 56.00

Les Fils Maye SA, Riddes

*Der Cornalin ist ein wahrhaftes Schmuckstück der Walliser Weinkultur. Das intensive Granatrot, die ausdrucksvollen Aromen von Waldbeeren und Wildkirschen sowie seine Fruchtigkeit, machen diesen Tropfen zu einem viel versprechenden Wein.*

**Pinot Noir AOC «Réserve des Administrateurs»** 2017 42.00

Cave St. Pierre SA, Chamoson

*Mit einem klassischem hellrot präsentiert er sich im Glas. Feinbeerige Frucht, vor allem Heidelbeer und Brombeer Aromen treten kräftig in den Vordergrund.*

**Humagne rouge «Réserve des Administrateurs»** 2016/17 50.00

Cave St. Pierre SA, Chamoson

*Fruchtaromen von Heidelbeeren und wilden Brombeeren, mit leichten Auszügen von Himbeere. Harmonischer Tanningehalt, fein und rassig in seiner Art.*

**Syrah du Valais «Réserve des Administrateurs»** 2016 48.00

Cave St. Pierre SA, Chamoson

*Dichtes, fruchtiges Bouquet mit Aromen von Gewürzen und Lakritz. Dominierende Cassis- und Vanillenoten, sehr samtig und weich am Gaumen, tieferer Körper.*

**Cuvée Rouge «Barrique»** 2015 60.00

Charles Bonvin, Clos du Château, Sion 1.5l Magnum 2014/15 112.00

*Sehr komplexe Cuvée aus Pinot Noir vieille vigne, Cabernet, Merlot und Ancelota. Aromen roter und dunkler Beeren, Kirsche und Gewürzen. In der Nase feiner Holzton und leichte Vanillenote. Sehr reichhaltig und ausdrucksstark am Gaumen.*

### Neuenburg-Vully-Bielersee

**Pinot Noir & Malbec** 2017 51.00

Lac de Bienne AOC

Weingut Frauenkopf, Nick Bösiger

*Edelfruchtiger, eleganter Rotwein mit viel Charakter und Finesse. Kräftige rubinrote Farbe mit Aromen von dunklen Beeren und Cassis.*

### Genf

**La Clémence Gamaret de Genève AOC** 2015 49.00

La Cave de Genève

*Leuchtendes Rot mit purpurfarbenen Reflexen. Intensives Bouquet mit Noten von Gewürzen, schwarzen Früchten und Röstnoten. Der kräftige, opulente Wein ist geprägt von weichen, seidigen Tanninen, die zu Rundheit und Persönlichkeit beitragen. Die Aromen erinnern an Brombeere, Heidelbeere und Cassis. Das lange Finale klingt auf würzigen Noten aus.*

*Jahrgangsänderungen sowie ausgetrunkene Weine bitten wir zu entschuldigen!*

## Waadt

**Epesses Terra Mater** 2016 48.00

Epesses, Lavaux AOC

*Pinot Noir, Gamay*

*Schöne Aromen von kleinen roten Früchten: Kirschen, Himbeeren und Johannisbeeren.*

*Der dominante Gamay verleiht diesem edlen Wein Eleganz und Feinheit sowie ein ausgezeichnetes Gleichgewicht.*

**AOC Aigle les Murailles Rouge** 2017 55.00

Henri Badoux SA, Aigle

*Kräftiges Rubinrot, angenehmer Duft vollreifer Beeren, zeigt auch würzige Aromen und Weichseltöne, im Gaumen gehaltvoll und geschmeidig mit schöner Fülle, viel Eleganz und eine ansprechende Aromavielfalt prägen den Körper. Auch im Abgang mit schöner, langer charaktervoller Pinot-Aromatik.*

## Ostschweiz und Graubünden

**Maienfelder Blauburgunder** 2016 48.00

Cottinelli, Malans

*Schöne rubinrote Robe, typische Blauburgunder Aromen von Himbeere und roter Kirsche. Harmonisch, schmackhaft und ausgewogen am Gaumen.*

**ZWAA „Blauburgunder Cuvée“** 2014 70.00

Weingut Ruedi Baumann Oberhallau, Schaffhausen

Weingut Michael Meyer, Bad Osterfingen, Schaffhausen.

*Die gemeinsame Kelterung zweier Top-Winzer. Die eine Hälfte wächst auf lehmigen Böden, die Andere auf kieshaltigen Gesteinsböden. Im Barrique ausgebaut, präsentiert er sich reichhaltig und mit dichter Struktur. Noten von Cassis, reifen Himbeeren und schwarzen Kirschen machen ihn so ungeheuer saftig. Der beerige Nachhall und die angenehm präsente Säure zeigen ungeheures Potential.*

**Fläscher Pinot Noir** 2011 140.00

Weingut Daniel und Martha Gantenbein, Fläsch

*Martha und Daniel Gantenbein sind schon jetzt legendär. Ihre Weine entsprechen Kultweinen!*

*Der Pinot Noir wird in neuen Burgunder-Barriques ausgebaut und unfiltriert und ungeschönt abgefüllt.*

*Tiefrot im Glas mit dichter Textur. Komplexe Aromen von Kirsche, Blaubeere, Zwetschge und Holunder.*

*Voller Körper mit weichen Tanninen und samtigem Abgang. Ein großer Schweizer Pinot Noir, wenn nicht sogar der Größte!*

## Tessin

<b>Gaio Merlot della Svizzera Italiana IGT</b>	2016	49.00	
Enrico Trapletti, Tessin			
<i>Rote Waldbeeren, fast süsslich anmutend, daneben Noten von Kaffee und Traubentrester, sehr feingliedrig. Fröhlicher Auftakt, sehr wohl temperiertes Tannin, feinfruchtig und beschwingt, genau das, was Enrico Trapletti erreichen wollte. Unkomplizierter, aber rundum richtig schöner Genuss.</i>			
<b>Ultima Goccia Merlot del Ticino DOC</b>			
Chiodi Ascona	2016	62.00	
<i>Rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. Harmonisches Bouquet mit Aromen von Brombeeren und Pflaumen. Am Gaumen zeigt sich der Ultima Goccia sehr kräftig, intensiv, mit voller Struktur und schöner Frucht.</i>			
<b>Sinfonia Barrique «Merlot»</b>			
Chiricati Vini, Bellinzona, Tessin	Magnum 1.5l	2011	125.00
<i>Intensive rubinrote Farbe. Fruchtig mit Noten von roten Beeren und Vanille. Von Anfang an sehr samtiger und ausgeglichener Geschmack. Trocken und angenehm würzig mit präsenten aber weichen Tanninen.</i>			
<b>Sassi Grossi «Merlot»</b>	2016	94.00	
Gialdi SA, Mendrisio, Tessin	Magnum 1.5l	2015	185.00
<i>Die sorgfältig ausgelesenen Trauben werden nach der Gärung ca. 18 Monate in französischen Barriques ausgebaut. Dichtes, sattes Rot zeigt sich im Glas, vielschichtige Aromen reifer Früchte, sowie Kirsche und Cassis strömen in die Nase. Samtiger, ja eher süßlicher Abgang mit gut eingebundenen Tanninen.</i>			
<b>Castello Luigi DOC</b>			
Rosso del Ticino,	2008	165.00	
Luigi Zanini Azienda Agricola			
<i>Eine bemerkenswerte Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Rubinrot, mit granatfarbenen Reflexen. Schwarzbeeriges Bouquet nach Brombeeren und Cassis, Schokolade und Kaffee. Leichte Holz- und Vanillenote durch den Barrique-Ausbau, umschmeichelt von sanften Tanninen und feiner Würznote.</i>			
<b>Platinum DOC «Merlot»</b>	2007	135.00	
Guido Brivio, Tessin			
<i>Nur aus dem besten Merlot-Traubengut gekeltert und ausschließlich nur in den besten Jahren vinifiziert, werden die Beeren äußerst spät gelesen, um einen konzentrierten Saft zu erreichen. Der Ausbau im Eichenfass beträgt mindestens 20 Monate. Dunkelrot im Glas mit violetten Reflexen. Starke Gewürznoten, sowie Aromen von Vanille, Rauch und gekochten Früchten dringen primär hervor. Sehr komplex, mit anfangs herben Tanninen und einer stabilen Säure.</i>			

# INTERNATIONALE

## WEINKARTE

Verehrte Gäste. Viele Schweizerinnen und Schweizer verlassen ihre Heimat für eine neue Herausforderung in der Ferne. Die meisten zieht es nach Frankreich, Deutschland, Italien und den großen Kontinent Nord- und Südamerika. Ein kleiner Teil nutzte die Liebe und Verbundenheit zum Wein, als neue Aufgabe fürs Leben.

Auch wir haben uns einer Herausforderung gestellt. Diese Weine für Sie zu finden! Unser Ergebnis lädt zum Probieren ein und erwartet Sie auf den folgenden Seiten.

### **WEISSWEIN**

#### Frankreich:

**Château Monestier la Tour «Cadran» AOC** 2015 43.00

Familie Scheufele, Bergerac

*Sauvignon Blanc / Sémillon / Muscadelle*

*Herrlich frischer Weisswein mit mineralisch trockenem Abgang.*

*Noten von Muskat, Gingersorbet und Limetten erfreuen Nase und Gaumen.*

*Der perfekte Apérowein aus den Sorten Sauvignon blanc, Sémillon und Muscadelle.*

**Tabula rasa** 2011 61.00

Domaine des enfants, Marcel Bühler,  
Roussillon-Côtes catalanes

*Grenache gris, Grenache blanc, Carignan blanc und Macabeu*

*Handlese! Gärung im großen Holzfass, Ausbau ein Jahr auf der Feinhefe*

*Strahlendes Goldgelb. Das Bukett präsentiert sich mit viel reifer, gelber Frucht, ist breit und saftig. Gut strukturierter Körper mit Kompaktheit und lebendigem Spiel zwischen Säure und Süße. Sehr weiche, fast ölige Textur mit langem Finale.*

#### Frankreich:

**Château Monestier La Tour** 2014 51.00

Familie Scheufele, Côtes de Bergerac

Merlot, Cabernet Franc, Malbec

*Bergerac ist als Region und Appellation in vieler Hinsicht reizvoll, hier im Südwesten Frankreichs nicht weit vom Bordelais und von Cahors spielt der Wein eine gewichtige Rolle. Hier leistet die Genfer Familie Scheufele mit dem Weingut Monestier La Tour mit Leidenschaft einen Beitrag an die Weinkultur: sie erzeugt in Zusammenarbeit mit dem renommierten Weinmacher-Consultant Stéphane Derenoncourt aus Bordeaux einen noblen und lagerfähigen Rotwein-Klassiker aus vornehmlich Cabernet Franc, ergänzt mit Merlot und Malbec (hier auch Cot genannt).*

## ROTWEIN

### Italien:

**Poggio al Sole Chianti Classico DOCG** 2015 49.00

Toscana

*Sangiovese, Canaiolo, Merlot*

*Feine, vielschichtige Frucht unterstützt von rassigen Tanninen mit elegantem Abgang. Unweit von Siena (Toscana) liegt das Weingut Poggio al Sole der Familie Davaz. Ein harmonischer, fein strukturierter Wein, der rund 14 Monate in gebrauchten Barriques gelagert wird.*

**Rebello Rosso di Ravenna IGT**

Villa Liverzano di Marco Montanari,

Ravenna, Emilia Romagna Doppelmagnum 3.0 l 2013 250.00

*50% Sangiovese und 50% Merlot*

*Ausdrucksstarker und charmanter Italiener. Ausbau während 18 Monaten in franz. Barriques. Danach folgen 12 Monate Reifung auf der Flasche. Ausgeprägte Aromen von Gewürzen und dunklen Beeren. Die Tannine der Sangiovese zeigen sich weicher als die der toskanischen. Harmonischer, saftiger Abgang mit langem Nachklang am Gaumen.*

### Kalifornien:

**Cabernet Sauvignon Blend "Hess Select Series"** 2015 55.00

Donald M. Hess, Hess Winery Napa Valley (Mount Veeder)

Traditionelles Schweizer Familienunternehmen, bis 2002 Inhaber der Valser Mineralquellen.

*90% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah, 5% Merlot*

*Ausbau im Holzfass. Fruchtnoten schwarzer Kirschen, dunkler Pflaumen und Karamell. Samtiges Finale, mit leichten Tanninen und einem Hauch Eichenholz.*

**Boneshaker Zinfandel** 2015 56.00

Hahn Estates, Lodi

*"Older vines make bolder Zins" - Die alten Reben für den Boneshaker Zinfandel wachsen im Bruella Vineyard in der Region Lodi. Die mindestens 40 Jahre alten Reben produzieren den äusserst aromenintensiven und kraftvollen Zinfandel. Ziegelrot bis dunkelviolet im Glas, mit verführerischen Aromen von getrockneten Pflaumen, Sauerkirschmarmelade und einem Hauch Vanille. Am Gaumen enthüllt sich der Geschmack von Brombeeren, Zartbitterschokolade und etwas Lakritze. Trotz kräftiger, würziger Tannine weich und fruchtig im Abgang.*



Portugal:

**Quinta de Chocalha** 2013 45.00

Vinho Tinto Vinho Regional Lisboa

*Touriga Nacional, Tinta Roriz, Castelão, Alicante Bouschet*

*Dichtes dunkelrot mit violetten Reflexen, florale Noten und Aromen nach reifen, roten Beeren, am Gaumen konzentriert und ausgewogen. Die Trauben wachsen in der Region Estremadura, nordöstlich von Lissabon, auf ton- und kalkhaltigen Böden. Die Rebanlagen sind zwischen 10 und 20 Jahre alt. Nach dem Abbeeren werden die Trauben in „lagares“ den traditionellen Steinbehältern mit Robotern gepresst und anschliessend 12 Tage vergoren bei einer Höchsttemperatur von 27° C. Der Jungwein wird in Eichenbarriques während 18 Monaten ausgebaut.*

**CH by Chocalha Vinho Regional Lisboa** 2015 65.00

**Quinta de Chocalha**

*Touriga Nacional, Tinta Roriz, Castelão, Alicante Bouschet*

*Vielfältige Aromen von reifen, schwarzen Früchten über florale Noten bis zu Vanille. Reife Tannine, gute Fülle und Balance. Violette Töne ergiessen sich ins Glas mit angenehmem Duft von reifen dunklen Johannisbeeren, Blumen, Vanille und Kirschen. Am Gaumen präsentieren sich markante, saftige Tannine, mit einem dichten Körper und einem eleganten, reichen Finale.*

Argentinien:

**Puro Malbec** 2017 52.00

Mendoza, Argentinien

*Von Hand geerntet, bei kontrollierter Temperatur im Stahl- und Betontank vergoren.*

*Sechs monatiger Ausbau im Tank auf der Feinbefe. Kraftvoll und zugleich angenehm zugänglich im Auftakt, deutlich rebsortengeprägt, mit viel saftiger Frucht wie Pflaumen, etwas Cassis und sanft gereiftem Tannin im Finale.*

**Puro Corte D'oro** 2015 62.00

Mendoza, Argentinien

*Im Auftakt vollmundig, enorm vielschichtig, mit kräftigem und zugleich*

*wunderschön sanft eingebundenen Tannin, runder Körper, viel saftige*

*Frucht und warme Röstaromen, klar strukturiert, sehr elegant und perfekt*

*balanciert mit schöner Länge im Finale. Ausbau für 12 Monate im Barriquefass.*

## WEISSWEINE

### Flaschenweine 7.5 dl im Offenausschank

<b>Terre Alte</b> «Bianco di Merlot»	1 dl	6.20
Gialdi SA, Mendrisio	7.5 dl	46.00

*Leichtes Strohgelb. Zartfruchtige Finesse mit Aromen weiser Blüten. Frisch und fruchtig, mit viel Schmelz und mineralischem Abgang.*

<b>Heida</b> «Réserve des Administrateurs»	1 dl	6.20
Cave St. Pierre SA, Chamoson	7.5 dl	46.00

*Brillantes, grünliches Gelb*

*Aromen nach Agrumen und Haselnüssen, schöner Fruchtgeschmack  
Vollmundig, grosszügige Frucht mit guter Unterstützung des Säurespiels*

<b>Johannisberg</b> «Réserve des Administrateurs»	1 dl	5.70
Cave de St. Pierre SA, Chamoson	7.5 dl	42.00

*Goldgelb, mit Noten von Mandeln und Nüssen. Feinfruchtig durch Quitten- und Zitrusaromen. Langer Abgang mit rassigem Säurespiel.*

### Flaschenwein 5 dl im Offenausschank

	<b>1 dl</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>
Fendant, grands vins du valais	4.00	8.00	12.00	20.00
Saint Saphorin	5.00	10.00	15.00	25.00
Yvorne Vigneronne de Chablais	5.00	10.00	15.00	25.00
Chardonnay de Satigny	4.80	9.60	14.40	24.00

## ROSEWEIN

	<b>1 dl</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>
Rosé AOC Valais, Les Fils Maye SA Riddes	4.80	9.60	14.40	24.00

<b>Iselisberg Oeil de Perdrix</b>	1 dl	6.00
Rutishauser Weinkellerei	7.5 dl	44.00

*Intensive Aromen von Erdbeeren und roten Früchten prägen die Nase des Rosés.  
Am Gaumen begeistert er mit einer ausladenden Beerigkeit und einem frischen Abgang.*

## ROTWEINE

### Flaschenweine 7.5 dl im Offenausschank

<b>Pinot Noir</b> «Réserve des Administrateurs»	1 dl	5.70
Cave de St. Pierre SA, Chamoson	7.5 dl	42.00
<i>Mit einem klassischen hellrot präsentiert er sich im Glas. Feinbeerige Frucht, vor allem Heidelbeer und Brombeer Aromen treten kräftig in den Vordergrund.</i>		
<b>Merlot</b> del Veneto IGP Cavatina	1 dl	6.40
Cantina Gadoro, Venetien, Italien	7.5 dl	47.00
<i>Vordergründige Aromen von roten Früchten. Intensive Aromen von Zwetschgen, Brombeeren und Kirschen. Angenehm, harmonisch am Gaumen und intensive Aromen.</i>		
<b>Humagne rouge</b> «Réserve des Administrateurs»	1 dl	6.70
Cave de St. Pierre SA, Chamoson	7.5 dl	50.00
<i>Frucht aromen von Heidelbeeren und wilden Brombeeren, mit leichten Auszügen von Himbeere. Harmonischer Tanningehalt, fein und rassig in seiner Art.</i>		
<b>Rich Mount Cabernet Sauvignon California</b>	1 dl	5.80
L'Echanson, Rolle	7.5 dl	43.00
<i>Weich und rund, präsentiert eine schöne Struktur mit verschmolzenen Tanninen Auszügen von Himbeere. Bouquet ist fruchtig und blumig</i>		

### Flaschenwein 5 dl im Offenausschank

	1dl	2 dl	3 dl	5 dl
Salvagnin, grand vin vaudoise	4.00	8.00	12.00	20.00
Dôle du Valais, grands vins du valais	4.00	8.00	12.00	20.00

## **WARME GETRÄNKE**

Café crème / Espresso / Milchkaffee/ Koffeinfrei	4.20
Café Mélange	5.20
Ristretto	4.20
Cappucino	4.70
Latte Macchiato	5.50
Espresso Machiato	4.40
Doppelter Espresso	6.50
Tee	4.20
Apfel-, Orange-, Waldbeere oder Rumpunsch	4.20
Kalter Milch Kaffee	5.50
Glas Milch	2.50
Schokolade	4.20
Ovomaltine	4.20

## **WARME ALKOHOLISCH GETRÄNKE**

Irish Coffee	9.50
Espresso Corretto	5.50
Kaffee fertig	5.50
Zwetschge Luz	5.50
Schümli Pflümli	8.00
Holdrio (Hagebuttentee mit Zwetschge)	5.50
Tee mit Rum	7.50
Grog	7.50
Glühwein	7.00

## MINERAL- UND TAFELWASSER

### Denn das Gute fliesst so nah

Landauf landab wird Mineralwasser durch das ganze Land transportiert. Wenn die klarsten Wasser aber vor der eigenen Haustüre sprudeln, muss das nicht sein. So setzen wir selbst beim kostbarsten Gut aus Überzeugung auf ein regionales Produkt: das Saaner Bärwasser! Ob laut oder leise, also mit oder ohne «psssst»: Geniessen Sie bei uns im Landhaus die erfrischende Köstlichkeit aus der nahen Bergwelt. Sie leisten damit einen wertvollen Beitrag zum Schutz der Umwelt, unterstützen regionales Schaffen und können sogar Ihr Portemonnaie ein wenig schonen. Übrigens: Auch der Berner Kantonschemiker hat dem Saaner Bärwasser eine ausgezeichnete Qualität attestiert. Wir schenken Ihnen eben gerne reines Wasser ein...

Saaner Bärwasser – typisch Landhaus

<b>Offenes Mineral- und Tafelwasser</b>	2 dl	3 dl	5 dl	1lt
Bergwasser aus dem Saanenland mit Kohlensäure oder Nature	3.10	3.50	4.20	7.80
<b>Offene Süssgetränke</b>	2 dl	3 dl	5 dl	1lt
Eistee	3.30	3.80	4.90	8.50
Elmer Citro	3.30	3.80	4.90	8.50
Sinalco Cola	3.30	3.80	4.90	8.50
Rivella rot	3.30	3.80	4.90	8.50
Ramseier Süssmost	3.30	3.80	4.90	8.50
Ramseier Apfelschorle	3.30	3.80	4.90	8.50

### Mineral- und Süssgetränke in Flaschen

Arkina grün ( <i>mit Kohlensäure</i> ) 5 dl	5.20
Arkina blau ( <i>ohne Kohlensäure</i> ) 5 dl	5.20
Rivella rot/ <i>grün/blau</i> 33 cl	4.50
Sinalco Cola, Sinalco Original, Elmer Citro 33 cl	4.50
Ramseier Süssmost, Ramseier Apfelschorle 33 cl	4.50
San Pellegrino Bitter	6.00
Schweppes <i>Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale</i>	4.50

### Säfte

Orangensaft	4.50
Multivitaminsaft	4.50
Tomatensaft	4.50
Grapefruitsaft	4.50
Süssmost	4.50

*Jahrgangsänderungen sowie ausgetrunkene Weine bitten wir zu entschuldigen!*

<b>BIER</b>	2dl	3dl	5dl
<u>Das Bier aus dem Saanenland</u>			
Saane Gutsch N°3 33 cl		6.00	
<u>Feldschlösschen Bier vom Fass</u>			
Herrgöttli	3.80		
Stange, Kübeli, Becher		4.30	
Humpen, Kübel			5.50
<u>Feldschlösschen Flaschenbiere</u>			
Feldschlösschen Bügel			6.20
Feldschlösschen Lager hell			5.80
<u>Alkoholfreie Biere</u>			
Feldschlösschen Alkoholfrei 33 cl		5.50	
Schneider Weisse Alkoholfrei			7.00
<u>Ausländische Flaschenbiere</u>			
Schneider Weisse			7.00
Erdinger Weißbier			7.00

## APERITIFS & SÜDWEINE

<i>Wermuth</i>	<i>Vol %</i>	<i>4cl</i>
Martini Rosso, Bianco	15	5.00

<i>Bitter</i>	<i>Vol %</i>	<i>4cl</i>
Appenzeller Alpenbitter	29	5.00
Diablerets	18	5.00
Ramazotti	30	5.00
Cynar	16.5	5.00
Campari	23	5.00
Suze	20	5.00

<i>Anisee</i>	<i>Vol %</i>	<i>2cl</i>
Pastis, Ricard	45	5.00
Perond	40	5.00

<i>Sherry</i>	<i>Vol %</i>	<i>4cl</i>
Sherry Tio Pepe fino-very dry	16	5.00
Sherry Sandeman-medium	17	5.00

<i>Portwein</i>	<i>Vol %</i>	<i>4cl</i>
LBV Porto rot	20	5.00

<i>Liköre</i>	<i>Vol %</i>	<i>4cl</i>
Amaretto di Saronno	28	7.00
Cointreau	40	7.00
Grand Marnier Cordon Rouge	40	7.00
Bailey's	17	7.00

### **Digestif**

<i>Cognac</i>	<i>Vol %</i>	<i>2cl</i>
Rémy Martin VSOP	40	13.00

<i>Whisk(e)y</i>	<i>Vol %</i>	<i>4cl</i>
------------------	--------------	------------

<u>Scotch</u>		
Johnnie Walker Red Label	40	8.00

<u>Tennessee</u>		
Jack Daniels	43	8.00

*Jahrgangsänderungen sowie ausgetrunkene Weine bitten wir zu entschuldigen!*

### Irish

Tullamore Dew	40	8.00
---------------	----	------

### Scotch Single Malts

	<i>Vol %</i>	<i>4cl</i>
Glenfiddich	40	12.00
Glenkinchie	40	13.00
Lagavulin	40	13.00

### Swiss

Swiss Highland Single Malt "Classic"	43	18.00
--------------------------------------	----	-------

Durch die Lagerung in Oloroso-Sherry-Fässern, im Felsenkeller des Rugen, erhält dieser Single Malt seine Kupfer-Goldene Farbe und sein fantastisch fruchtiges Aroma.

### *Long Drinks*

Gin Tonic	12.00
Wodka Tonic	12.00
Rum-Cola	12.00
Whisky Cola	12.00
Cynar-Orange	9.50
Campari-Orange	9.50

### *Obstbranntweine*

	<i>Vol %</i>	<i>2cl</i>
Chrüter	41	4.50
Pflümli	41	5.50
Zwetschge	41	5.50
Kernobst ( <i>Bäzjwasser</i> )	41	5.00

### Morand

Williamine	43	6.50
Apricotine	43	6.50

### **Spirituosen**

	<i>Vol %</i>	<i>4cl</i>
Vodka Smirnoff	40	8.00
Gin Gordons	40	8.00
Bacardi Rum braun/weiss	37.5	8.00



	<i>Vol %</i>	<i>2cl</i>
<p><b>Kirsch Teresa im Barrique</b></p> <p><i>Dies ist ein typischer, fruchtiger Luzerner Kirsch. Sehr elegant im Abgang. Wird seit 1999 auch im Barrique ausgebaut. Ist durch den speziellen Ausbau eine „neue Welt“, Kirsch zu genießen.</i></p>	40%	SFr. 9.00
<p><b>Vieille Prune im Barrique</b></p> <p><i>Die ersten Versuche für einen Ausbau im Barrique fanden 1996 statt. Seit Oktober 1997 gibt es den Vieille Prune im Barrique bei uns in Gunzwil. Er wird aus Pflaumen gebrannt und im Barrique gelagert. Hat ein elegantes Bouquet und einen lieblichen Abgang.</i></p>	40%	SFr. 9.00
<p><b>Vieille Williams im Barrique</b></p> <p><i>Dieses Destillat ist aus Luzerner Williamsbirnen gebrannt. Wird seit 1998 über Jahre im Barrique ausgebaut. Hat ein sehr interessantes Bouquet, ist angenehm und harmonisch im Abgang.</i></p>	40%	SFr. 9.00
<p><b>Vieille Apricots im Barrique</b></p> <p><i>Die Aprikosen kommen aus dem Wallis und werden für die Gärung in Gunzwil eingemaischt. Das Brennen der Aprikosen in Gunzwil folgt ca. 2-3 Monate später. Wird dann im Barrique gelagert und ausgebaut. Hat eine feine Fruchtnote, zeigt sich dabei rund und harmonisch, fließt gefällig den Gaumen hinunter. Übrigens, diese Aprikosendestillat gibt es auch als klaren Aprikosenbrand.</i></p>	40%	SFr. 12.00
<p><b>Berner Rosenapfel im Barrique</b></p> <p><i>Dieser Apfel ist ein Zufalls sämmling, 1888 von F. Baumann gefunden und durch die Baumschule Daepf in Oppligen in der ganzen Schweiz verbreitet. Der Berner Rosenapfel wird in Gunzwil destilliert und im Barrique gelagert. Er ist sehr speziell in der Frucht, hat einen angenehmen Abgang.</i></p>	40%	SFr. 11.00
<p><b>Grappa Ticino im Barrique</b></p> <p><i>Grappa Ticino Merlot ist aus Merlottrester. Der Trester wird vom Tessin nach Gunzwil transportiert und hier destilliert. Wird in speziellen Barriques gelagert. Ist sehr typisch, sauber, aromatisch im Bouquet. Ein sehr geradliniger langer Abgang.</i></p>	40%	SFr. 11.00
<p><b>Grappa Gewürztraminer</b></p> <p><i>Der Grappa Gewürztraminer ist ein sortenreiner Trester aus der Walliser Gewürztraminer-Rebe. Er duftet nach weissen Blüten und leicht nach Apfel, mit einem angenehm süßlichen Rückgeruch.</i></p>	40%	SFr. 11.00

*Alle Weine ohne Mengenangabe werden in 0,75 Liter Flasche serviert.  
Für weitere Fragen stehen Ihnen unsere Servicemitarbeiter gerne zur Verfügung.  
Preise inklusive 7.7 % MwSt.  
Les prix s'entendent inclus 7.7 % de TVA*

*Jahrgangsänderungen sowie ausgetrunkene Weine bitten wir zu entschuldigen!*