

# SCHWEIZER WEINKARTE



## SCHAUMWEIN

### Zürich Unterland

**Regensberger «Blanc de blanc» Vin Mousseux Brut** 2009 53.00  
 Weingut Weidmann, Zürich Unterland  
*9 Monate auf der Hefe (sur lie), Degorgement Dez. 2009,  
 Feinperlig und prickelnd, mit dezenter Fruchtnote und blumigen Aromen*

## WEISSWEIN

### Neuenburg-Vully-Bielерsee

**Twanner Frauenkopf „Chasselas“** 2008 47.00  
 Twanner Appellation lac de Biene contrôlée  
 Werner K. Engel, Twann, Bielersee  
*Ein rassiger, frischer und fruchtiger Weisswein, der dank seiner Spritzigkeit als typischer Apérowein beliebt ist. Einer der bekanntesten Chasselas des Bielees.*

## Genf

**Aligoté** 2008 49.00  
Cave les Balisiers, Genève  
*Ursprünglich aus dem Burgund stammend präsentiert sich der Aligoté trocken und würzig, mit erfrischenden Aromen von Limone.*

## Waadt

**Féchy AOC** 2007 42.00  
Domaine de Chatelanat, Féchy  
*Schöner, süffiger Chasselas mit stabiler Säure und blumigen Frucht nuances, gestützt von mineralischer Würze.*

**Mont sur Rolle** «elevé en barrique» sur lie 2005 47.00  
Domaine Maison blanche, Rolle  
*Klassische Chasselas Nase, dezente Frucht mit leichter Säure. Stark hervorgehoben wird das intensive Vanillearoma, welches durch die Gärung auf der Hefe, sowie durch die Reifung im Barrique entsteht.*

**Aigle** «Les Murailles» 2009 50.00  
Henri Badoux SA, Aigle  
*Der «Eidechslé-Wy» gehört zu den bekanntesten Weinen der Schweiz. Goldgelbe Farbe, reiche Fruchtnoten, geschmeidig und leicht zu trinken.*

**Dézaley** «Medinette Grand Cru» 2009 52.00  
Domaine Louis Bovard, Cully, Lavaux  
*Leuchtendes belles Gelb, mit delikaten Noten von Birnen, Apfel und nussigen Aromen. Reichhaltig mineralisch mit dezenter Säure und eleganter Struktur.*

**Ilex** «Calamin Grand Cru» 2007 53.00  
Domaine Louis Bovard, Cully, Lavaux  
*Calamin bezeichnet man die untere Lage des Dézaley. Sein Name steht für seinen Geschmack. Gewachsen auf Leimboden prägt dieser Boden seine mineralische und Kräftige Note. Ausgewogene Frucht, durch Aromen von Birnen, Lindenblüten, Zitrusfrucht und Toast. Erfrischend angenehme Säure.*

**Dézaley** «Chemin de Fer» 2009 55.00  
Clos du Boux, Domaine Luc Massy, Epesses  
*Sein Bouquet überzeugt mit Wucht und Komplexität. Feuerstein, Honig, Karamell und am Gaumen füllig und mineralisch. Ein vollmundiger weicher Weisswein mit langem Abgang.*

## Wallis

<b>Fendant du Valais</b> «Réserve des Administrateurs» Cave St. Pierre SA, Chamoson <i>Hellgolden funkelt er im Glas, trocken fruchtig mit diskreter Bitternote. Sehr beständig am Gaumen.</i>	2009	40.00
<b>Petite Arvine</b> «Réserve des Administrateurs» Cave St. Pierre SA, Chamoson <i>Blumige Düfte mit Aromen von Südfrüchten, Litschees, Grapefruit und Orange spiegeln sich in ihm wieder. Ein klassischer Walliser!</i>	2009	42.00
<b>Heida</b> du Valais AOC Madeleine Gay, Grand Métral, Provins Valais <i>Die Rebsorte Savagnin blanc, im Wallis unter den Namen Heida oder Païen bekannt, offenbart frische Südfrüchte- und Mango Aromen, begleitet von würzigen Noten. Saftig und fruchtbetont mit rassisger Mineralität zeigt er sich am Gaumen.</i>	2010	43.00
<b>Johannisberg</b> «Réserve des Administrateurs» Cave St. Pierre SA, Chamoson <i>Goldgelb, mit Noten von Mandeln und Nüssen. Feinfruchtig durch Quitten- und Zitrusaromen. Langer Abgang mit rassisgem Säurespiel.</i>	2010	41.00
<b>Chardonnay</b> «Réserve des Administrateurs» Cave St. Pierre SA, Chamoson <i>Elegante und harmonische Struktur, vollmundig und weich am Gaumen. Typisches Frucht- und Säurespiel unterlegt von Aprikose- und Zitrusaromen.</i>	2009	45.00
<b>Sauvignon Blanc</b> Henri Valloton, Fully <i>Delikater Sauvignon mit Anklängen von Grapefruit, Stachelbeeren und Zitrusfrüchten. Spritzig, aber mit bekömmlicher Säure. Reichhaltiges Fruchtbouquet in der Nase.</i>	2009	48.00
<b>Fin Bec «mer blanc»</b> (Petite Arvine, Chasselas, Chardonnay, Viognier) La cave Fin Bec SA, Michel Clavien, Pont de la Morge <i>Ausbau des Chasselas und des Viognier im Stahltank, Barriqueausbau des Chardonnay und der Petite Arvine. Nach dem Ausbau werden beide assembliert. Frischer, weicher Auftakt, gefolgt von blumigen Aromen, Zitrus, Aprikose und Pfirsich mit einem Hauch Vanille.</i>		53.00
<b>Cuvée Blanche</b> (Chardonnay, Pinot Blanc, Petite Arvine) Charles Bonvin & Fils, Sion <i>Ein kräftiger Weisswein mit ausgeprägten Holz- und Vanillearomen durch die Barrique-Reifung. Hervorragende Birnen- Zitronennoten, gestützt von rassisger Säure und klarer Struktur.</i>	2008	57.00

## Ostschweiz und Graubünden

**Fläscher Riesling** 2008 60.00  
Christian Herrmann, Fläsch  
*Klassischer Riesling mit seinen typischen Apfel-Pfirsich Noten.  
Mineralische Struktur mit dichten Fruchtaromen, trocken ausgebaut  
mit leichter, aber deutlicher Süsse.*

## Tessin

**Terre Alte «Bianco di Merlot»** 2010 46.00  
Gialdi SA, Mendrisio  
*Leichtes Strohgelb. Zartfruchtige Finesse mit Aromen weisser Blüten. Frisch  
und fruchtig, mit viel Schmelz und mineralischem Abgang.*

**Bianco Rovere «Merlot Bianco», Barrique** 2009 63.00  
Guido Brivio, Mendrisio, Tessin  
*Grosse Komplexität durch die lange Lagerung in Barriques. In der Nase und  
am Gaumen Noten von Mirabelle und Zitrusfrüchten, mit leicht  
rauchigem Holz Ton. Im Abgang sehr breit und weich.*

**Granito DOC, Barrique** 2007 72.00  
Tenimento dell'Ör, Agriloro  
*(40% Chardonnay, 30% Weissburgunder, 20% Sauvignon blanc, 10% Grauburgunder)  
Eine grosse Tessiner Cuvée mit aussergewöhnlichen Rebsorten. Sehr komplexer Körper,  
mit starker mineralischer Struktur. In der Nase fruchtig und sehr intensiv.*

## ROSEWEIN

### Wallis

<b>Œil de Perdrix «chevaliers»</b>	2008	47.00
------------------------------------	------	-------

La cave des chevaliers, Salgesch  
*An den steilen Hängen von Sierre und Salgesch wachsen und gedeihen die Pinot Noir Reben auf besonders kalkhaltigen Böden. Trocken angebaut mit anfänglich sehr dezenten Fruchtaromen. Geprägt von dem Boden, bestimmt dieser seine kräftige Struktur, sowie den mineralischen Geschmack.*

## ROTWEIN

### Neuenburg-Vully-Bielsee

<b>Pinot Noir &amp; Malbec AOC</b>	2009	51.00
------------------------------------	------	-------

Werner K. Engel, Twann, Bielersee  
*Edelfruchtiger, eleganter Rotwein mit viel Charakter und Finesse. Kräftige rubinrote Farbe mit Aromen von dunklen Beeren und Cassis.*

### Genf

<b>Dame Noir (Pinot Noir, Gamay, Baliverne)</b>	2008	50.00
---	------	-------

Cave les Balisiers, Genève  
*Dieser Wein verführt Sie Noten von Kirschkompott und Vanille. Im Barrique angebaut, trocken und samtig am Gaumen, mit langem Abgang.*

### Waadt

<b>Epesses rouge «Cret-Baili»</b>	2009	48.00
-----------------------------------	------	-------

Luc Massy, Epesses  
*Luc Massy gilt als einer der Pioniere der Weinregionen Epesses und Dézaley und wurde für seine Weine schon mehrfach ausgezeichnet. Sein Epesses rouge ist eine Assemblage aus Gamay und Garanoir. Besonders beerig ist sein traumhaftes Fruchtbouquet, nicht nur in der Nase sondern auch am Gaumen überzeugt er mit intensiven Aromen von Brombeeren, Heidelbeeren und Stachelbeeren.*

## Waadt

**Mondeuse Noir & Pinot Noir** 2007 50.00

Domaine Maison blanche, Rolle

*Die Mondeuse Noir ist eine Verwandte des Syrah, sie gibt dem Wein sein Tanningehalt und verleiht ihm einen schönen runden Körper. Der Pinot Noir gibt ihm seine intensive beerige Frucht.*

**Saint-Saphorin** «Cuvée Louis» (Merlot, Pinot Noir, Syrah) 2008 57.00

Domaine Louis Bovard, Cully, Lavaux

*Gewachsen auf den schönen Rebterrassen des Lavaux überzeugt diese ungewöhnliche waadtländer Cuvée mit viel Schmelz und Geschmeidigkeit. Speziell die Syrah Traube prägt seine Körper, Merlot und Pinot Noir seine Frucht nuances.*

## Ostschweiz und Graubünden

**Maienfelder Blauburgunder** 2009 48.00

Cottinelli, Malans

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

**ZWAA** „Blauburgunder Cuvée“ 2008 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** 2008 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!*

## Wallis

<b>Pinot Noir AOC</b> «Réserve des Administrateurs» Cave St. Pierre SA, Chamoson <i>Mit einem klassischem hellrot präsentiert er sich im Glas. Feinbeerige Frucht, vor allem Heidelbeer und Brombeer Aromen treten kräftig in den Vordergrund.</i>	2010	42.00
<b>Syrah du Valais</b> «Réserve des Administrateurs» Cave St. Pierre SA, Chamoson <i>Dichtes, fruchtiges Bouquet mit Aromen von Gewürzen und Lakritz. Dominierende Cassis- und Vanillenoten, sehr samtig und weich am Gaumen, tiefroter Körper.</i>	2009	48.00
<b>Dôle de Saillon</b> Henri Valloton, Fully <i>Pinot Noir und Gamay bilden gemeinsam eine harmonische Mischung aus angenehmen Tanninen und stabiler Säure unterstützt durch ein Bouquet von Waldbeeren.</i>	2009	48.00
<b>Humagne rouge</b> «Réserve des Administrateurs» Cave St. Pierre SA, Chamoson <i>Fruchtaromen von Heidelbeeren und wilden Brombeeren, mit leichten Auszügen von Himbeere. Harmonischer Tanningehalt, fein und rassig in seiner Art.</i>	2010	50.00
<b>Fin Bec Pinot Noir</b> La cave Fin Bec SA, Michel Clavien, Pont de la Morge <i>Kräftiges Rubinrot. Sehr komplex und intensiv fruchtig, beeriges Bouquet von Sauerkirsche, Brombeere, Himbeere und einer Spur Gewürze. Samtig weicher Körper mit langem Abgang.</i>	2009	50.00
<b>Cornalin</b> «La Coraline» Les Fils Maye SA, Riddes <i>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.</i>	2010	56.00

## Tessin

<b>Ticinello</b> «Merlot»	2009	47.00	
Zanini Sulmoni SA, Mendrisiotto, Tessin			
<i>Vordergründige Aromen von roten Früchten. Intensive Aromen von Zwetschgen, Brombeeren und Kirschen. Geschmeidig, rund und sehr saftig am Gaumen, ein schöner Merlot der viel Trinkfreude bereitet.</i>			
<b>Sinfonia Barrique</b> «Merlot»	2007	64.00	
Chiricati Vini, Bellinzona, Tessin	Magnum 1.5l	2007	130.00
<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</b> «Merlot»	2008	94.00	
Gialdi SA, Mendrisio, Tessin	Magnum 1.5l	2008	196.00
<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</b> DOC	2007	165.00	
Rosso del Ticino, Luigi Zanini Azienda Agricola	Magnum 1.5l	2008	355.00
<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>			

## SÜSSWEIN

<b>Malvoisie</b> «Réserve des Administrateurs» 5dl	2007	44.00
Cave St. Pierre SA, Chamoson		
<i>Schöne goldgelbe Farbe. Fruchtig und breit im Geschmack, mit Aromen von Melone und Ananas. Vollmundig mit reichhaltigem Honig – Charakter. Ausgeglichene Säure, unterlegt von einer süßen, harmonischen Note.</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.

### SCHAUMWEIN

#### Frankreich (Champagne):

**Henriot, Brut Souverain** 82.00  
Champagne Henriot, Reims 1 dl 14.00  
*Bei der Assemblage, dem entscheidenden Schritt des Champagnerverfahrens, spielt das Haus Henriot seine ganze Kunst aus und verfeinert den Charakter des sorgfältig aus den größten Lagen ausgewählten Traubenguts und der Rebsorten. Dabei wird dem herzhaften Chardonnay besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Fein strukturierte Finesse mit der Exotik reifer Früchte.*

**Henriot Rosé** 95.00  
Champagne Henriot, Reims  
*Diese Cuvée begeistert durch ihre große Ausgewogenheit, mit einer Aromapalette von roten Früchten und feiner Hefe in Nase und Gaumen. 42% Chardonnay und 58% Pinot Noir.*

### WEISSWEIN

#### Frankreich:

**Tabula rasa** 2009 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 Feinbefe  
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.*

### ROTWEIN

#### Frankreich:

**L'enfant perdu** 2008 62.00  
Domaine des enfants, Marcel Bühler, Roussillon-Côtes catalanes  
*Grenache, Carignan, Lladoner Pelut und Syrah. Dunkles Purpurrot. Das Bukett wird dominiert von Gewürzen und reifen schwarzen Früchten. Ausgewogener Körper mit dichten Tanninen und saftiger Textur. Ein Wein mit viel Charme und Charakter.*

## Italien:

**Chianti Classico Riserva “Il Grigio”** 2006 58.00

Agricola San Felice, Süd-West Toskana, Allianz Schweiz Gruppe

100% Sangiovese.

18-20 Tage Gärung in Edelstahltanks. Ausbau des Weins zu 80% in Slavischer Eiche und 20% in französischer Eiche. Danach liegt er noch ca. 6 Monate auf der Flasche.

Wird dominiert von Gewürzen und reifen schwarzen Früchten. Ausgewogener Körper mit dichten Tanninen und saftiger Textur. Ein Wein mit viel Charme und Charakter.

**Principessa Rosso di Toscana IGT** 2007 53.00

Weingut Terrabianca, Familie Roberto Guldener

Zusammen mit seiner Frau Maja führt er Terrabianca als Weingut, Restaurant und Hotel

100% Sangiovese.

Junges Weinrot mit schöner Dichte. In der Nase dominieren Aromen gekochter Erdbeeren, Waldbeeren und Röstnoten. Am Gaumen zeigt er sich äußerst saftig und intensiv mit weichen Tanninen und langem Abgang.

**Rebello Rosso di Ravenna IGT** 2008 73.00

Weingut Villa Liverzano di Marco Montanari, Ravenna, Emilia Romagna

50% Sangiovese und 50% Merlot

Ausdruckstarker 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:

**Syrah Cuvée** 2005 75.00

Halter Ranch, Passo Robles Estate, Hans-Jörg Wyss

80% Syrah, 10% Mourvèdre und 10% Malbec

Gärung im offenen großen Holzfass, Danach 18 Monate Reifung in französischen Eichenholzfässern.

Starke Aromen dunkler Beeren, Vanille, Gewürze und Holz. Saftiger, voller Körper mit lebendiger Säure, angenehm weichen Tanninen und langer Nachhaltigkeit.

**Cabernet Sauvignon Blend “Hess Select Series”** 2006 55.00

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

Traditionelles Schweizer Familienunternehmen, bis 2002 Inhaber der Valsler 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.

Argentinien:

**Decero “Petit Verdot”**

2006

61.00

Finca Decero, Remolinos Vineyards, Agrelo Mendoza

Familie Schmidheiny, Weingutsbesitzer in der Schweiz, Argentinien, Australien.

*100% Petit Verdot*

*Handgelesen! 16 Monate in französischen Barrriques ausgebaut und 4 Monate auf der Flasche gereift.*

*Tiefes Rot, Aromen dunkler Beeren und komplexen Gewürznoten. Noten von Veilchen und Jasmin.*

*Kerniges frisches, aber nicht zu dominantes Tannin mit anfangs präsenter Säure.*

## Flaschenweine 7.5 dl im Offenausschank

### WEISSWEINE

<b>Heida</b> du Valais AOC	1 dl	6.00
Madeleine Gay, Grand Métral, Provins Valais	7.5 dl	43.00
<i>Die Rebsorte Savagnin blanc, im Wallis unter den Namen Heida oder Païen bekannt, offenbart frische Südfrüchte- und Mango Aromen, begleitet von würzigen Noten.</i>		
<b>Johannisberg</b> «Réserve des Administrateurs»	1 dl	5.70
Cave de St. Pierre SA, Chamoson	7.5 dl	41.00
<i>Goldgelb, mit Noten von Mandeln und Nüssen. Feinfruchtig durch Quitten- und Zitrusaromen. Langer Abgang mit rassisem Säurespiel.</i>		
<b>Terre Alte</b> «Bianco di Merlot»	1 dl	6.20
Gialdi SA, Mendrisio, Tessin	7.5 dl	46.00
<i>Leichtes Strohgelb. Zartfruchtige Finesse mit Aromen weiser Blüten. Frisch und fruchtig, mit viel Schmelz und mineralischem Abgang.</i>		

### ROTWEINE

<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 klassischem hellrot präsentiert er sich im Glas. Feinbeerige Frucht, vor allem Heidelbeer und Brombeer Aromen treten kräftig in den Vordergrund.</i>		
<b>Ticinello</b> «Merlot»	1 dl	6.40
Zanini Sulmoni SA, Mendrisiotto, Tessin	7.5 dl	47.00
<i>Vordergründige Aromen von roten Früchten. Intensive Aromen von Zwetschgen, Brombeeren und Kirschen. Geschmeidig, rund und sehr saftig am Gaumen, ein schöner Merlot der viel</i>		
<b>Humagne rouge</b> «Réserve des Administrateurs»	1 dl	6.70
Cave de St. Pierre SA, Chamoson	7.5 dl	50.00
<i>Fruchtaromen von Heidelbeeren und wilden Brombeeren, mit leichten Auszügen von Himbeere. Harmonischer Tanningehalt, fein und rassis in seiner Art.</i>		

## Flaschenwein 5 dl im Offenausschank

WEISSWEINE	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Saint Saphorin, grand vin vaudoise	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
<b>ROSEWEIN</b>				
Ceil de Perdrix, grand vin vaudoise	4.80	9.60	14.40	24.00
<b>ROTWEINE</b>				
Salvagnin, grand vin vaudoise	4.00	8.00	12.00	20.00
Dôle du Valais, Chamoson	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- oder Rumpunsch	4.20
Kalter Milch Kaffee	5.50
Glas Milch	2.50
Schokolade	4.20
Ovomaltine	4.20

## **WARME ALKOHOLISCH GETRÄNKE**

Irish Coffee	12.50
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 Bärnwasser! 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 Bärnwasser eine ausgezeichnete Qualität attestiert. Wir schenken Ihnen eben gerne reines Wasser ein...

Saaner Bärnwasser – 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
Sinalco Original	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/grün/blau 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

Frischer Orangensaft	8.00
Orangensaft	4.50
Ananassaft	4.50
Tomatensaft	4.50
Traubensaft rot	4.50
Grapefruitsaft	4.50

## BIER

### Feldschlösschen Bier vom Fass

	2dl	3dl	5dl
Herrgöttli	3.80		
Stange, Kübeli, Becher		4.30	
Humpen, Kübel			5.50

### Feldschlösschen Flaschenbiere

Feldschlösschen Premium 27 cl		4.80	
Feldschlösschen Bügel			6.20
Feldschlösschen Lager hell			5.80

### Alkoholfreie Biere

Feldschlösschen Alkoholfrei 33 cl		5.50	
Schneider Weisse Alkoholfrei			7.00

### Ausländische Flaschenbiere

Schneider Weisse			7.00
Erdinger Weißbier			7.00
Corona Extra 33 cl		6.50	

## 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
Jägermeister	35	5.00
Diablerets	18	5.00
Ramazzotti	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
Amagnac VSOP	40	13.00
Davidoff Extra	40	18.00

<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

### 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 Rügen, 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
Campani-Orange	9.50

### *Obstbranntweine*

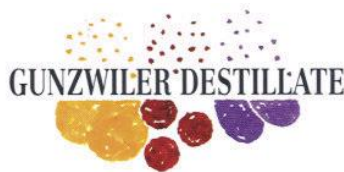
	<i>Vol %</i>	<i>2cl</i>
Chrüter	41	4.50
Pflümli	41	5.50
Zwetschge	41	5.50
Kernobst ( <i>Bäzwasser</i> )	41	5.00

### Morand

Williamine	43	6.50
Apricotine	43	6.50

### **Spirituosen**

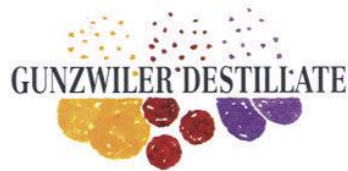
	<i>Vol %</i>	<i>4cl</i>
Vodka Absolut	40	8.00
Vodka Xellent	40	18.00
Gin Gordons	40	8.00
Bacardi Rum braun/weiss	37.5	8.00



## Urs Hecht; Destillateur des Jahres 2007/2008 2009/2010

	Vol %	2cl
<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	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	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	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	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	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	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	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 8 % MwSt.  
 Les prix s'entendent inclus 8 % de TVA*



## Urs Hecht; Destillateur des Jahres 2007/2008 2009/2010

Urs Hecht aus Gunzwil spielt in der Schweizer Brennerszene eine ähnliche Ausnahmerolle wie Roger Federer im Weltennis. Auch bei der letzten Distiswiss-Prämierung erreichten seine Brände wieder die höchste Durchschnittsbewertung aller teilnehmenden Betriebe. So kann er nun schon zum dritten Mal in Folge die prestigeträchtige Auszeichnung zum „Brenner des Jahres“ entgegennehmen.

Das Geheimnis seines Erfolgs: optimal reife Früchte, deren Erntezeitpunkt er selber mitbestimmt. Und dann natürlich die Kunst des Brennens, die man nur mit Erfahrung über die Jahre hinweg immer weiter perfektionieren kann. Beeindruckend ist auch sein Umgang mit dem Barrique-Ausbau.

Einige seiner Brände können Sie bei uns genießen. Lassen Sie sich von den außergewöhnlichen Aromen verzaubern und entdecken das perfekte Zusammenspiel von Frucht, Holz und Weichheit am Gaumen.

	<i>Vol %</i>	<i>2cl</i>
<b>Die Williamsbirne 2000</b>	48	17.00
<i>Die Williamschristbirnen wurden im Herbst 2000 eingemaischt. Nach der kontrollierten Gärung wurde die Maische gebrannt. Dieses hochprozentige Fruchtdestillat wurde über mehrere Jahre im Eichenfass gelagert. Die zweite Abfüllung erfolgte im Jahr 2010. Der Williamsbrand enthält 48% vol. und ist unfiltriert!</i>		

<b>Die Pflaume 2000</b>	48	17.00
<i>Die Pflaumenmaische aus der Ernte 2000 wurde im Herbst 2000 gebrannt. Sehr alte Hochstammbäume sind die Basis. Die milde Frucht dieser Pflaume eignet sich vorzüglich für die Lagerung im Eichenholzfass. Die zweite Abfüllung erfolgte im Jahre 2010. Der Pflaumenbrand ist hochprozentig mit 48% vol. und unfiltriert.</i>		