



VORWORT

Beim Weinkonzept setzen wir voll und ganz auf Schweizer Weine. Hiermit unterstreichen wir die gutbürgerliche Schweizer Küche, welche wir Ihnen im Schüpberg-Beizli servieren.

Auf den folgenden Seiten werden Sie Weine aus dem Tessin, Wallis, Bündnerland, Thurgau, Schaffhausen und natürlich der Region Bern antreffen. Kennen Sie die Schweizer Weine zu wenig oder finden keine passende Begleitung zu Ihrem auserwählten Menü, zögern Sie nicht und fragen beim Servicepersonal nach. Wir helfen Ihnen gerne dabei.

Sind Sie immer noch unschlüssig über Ihre Wahl? Dann lassen Sie sich doch von unseren Hausweinen Sarah's Wissä oder Chrigu's Rotä überraschen.

*„Nimmst Du täglich Deinen Tropfen,
wird Dein Herz stets freudig klopfen,
wirst im Alter wie der Wein,
stets begehrt und heiter sein.“*

Bleibt bei Ihnen einen Rest in der Flasche, ist dies kein Problem, denn bei uns dürfen Sie den Rest auch gerne zu Hause geniessen.

Sind Sie eingeladen und Ihnen fehlt das passende Mitbringsel? Bei uns können Sie alle Weine zum Mitnehmen kaufen.

Die folgenden Preisangaben verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. von 8% und sind in Schweizer Franken angegeben.



HAUSWEINE

	1 DL	75 CL
Sarah's Wissä		
Assemblage Blanc	7.00	49.00
Niklaus Wittwer, Wallis AOC		
Traubensorten: Pinot Blanc, Amigne, Altesse, Humagne Blanc, Riesling		

Die Aromen erinnern an Pfirsichen, Äpfeln und dezent an exotische Früchte.

Chrigu's Rotä		
Assemblage Rouge	7.00	49.00
Niklaus Wittwer, Wallis AOC		
Traubensorten: Pinot Noir, Merlot, Syrah, Cornalin		

Die Aromen von Waldbeeren, Kirschen, Zwetschgen und Paprika sind einladend und der Körper ist weich, füllend und mit zart bitterlichen Konturen und einer bekömmlichen Säure ausgestattet.

SCHÜPBÄRG-TEAM WEIN

Cuvée du Valais AOC	75 CL
	45.00
Riem, Daepf & Co. AG, Kiesen	
Traubensorten: Humagne Rouge, Cornalin, Pinot Noir, Merlot und Syrah	

Herrlich aromatischer und vollmundiger Wein mit rubinroter Farbe.



WEINE IM OFFENAUSSCHANK

WEISSWEINE

	1 DL	5 DL
Epesses blanc AOC Riem & Daepf, Lavaux AOC Traubensorte: Chasselas	4.40	22.00
<i>Die Aromen sind fruchtig und floral. Sein runder Körper wird von seiner samtigen Textur betont.</i>		
Chardonnay du Valais Niklaus Wittwer, Wallis AOC Traubensorte: Chardonnay	4.40	22.00
<i>Die Aromen erinnern an Quitten, Blumenblüten, Honig und Zitrusfrüchte.</i>		
Schernelz Village Charles Steiner, Bielersee AOC Traubensorte: Chasselas	4.20	21.00
<i>Ein leichter Wein - frisch, fruchtig mit knackiger Säure und sehr animierend.</i>		
La Biche Riem Daepf & Co. AG, Wallis AOC Traubensorte: Heida, Amigne, Johannisberg, Fendant	4.40	22.00
<i>Ausserordentlich feines, delikates Bukett, mit Aromen von Nüssen, Honig und exotischen Früchten. Leicht süss.</i>		



WEINE IM OFFENAUSSCHANK

ROSÉ

	1 DL	5 DL
Jeninser Rosé	4.00	20.00
Jürg Obrecht, Jenins		
Traubensorte: Blauburgunder		

Der aus Blauburgunder Trauben gekelterte Rosé weist ein saftig – beeriges Aroma auf. Säure und Süsse halten sich die Waage

ROTWEINE

Dôle du Valais	4.20	21.00
Niklaus Wittwer, Wallis AOC		
Traubensorten: Pinot Noir, Gamay		

Die Farbe ist satt und rubinrot, die Aromen von Waldbeeren und Steinfrüchten sind einladend.

Merlot Runchet	4.20	21.00
Tamborini, Tessin DOC		
Traubensorte: Merlot		

In der Nase sind Aromen von reifen Beeren und Bouillongewürzen erkennbar.

Epesses rouge AOC	4.40	22.00
Riem & Daepf, Lavaux AOC		
Traubensorte: Pinot Noir		



½ LITER FLASCHEN IN KORKENQUALITÄT

Pinot Noir Spätlese Aagne 28.00

Wyschopf Familie Gysel, Schaffhausen AOC

Traubensorte: Pinot Noir

Die Farbe ist satt und rubinrot. Die Aromen von reifen, roten Beeren und Früchtegelee laden zum Geniessen ein.

Cornalin 29.00

Niklaus Wittwer, Wallis AOC

Traubensorte: Cornalin

Die Farbe ist granatrot, die Aromen erinnern an Kirschen, Brombeeren, Holunder und Preiselbeeren.

Jeninser Pinot Noir Auslese 29.00

Jürg Obrecht, Graubünden AOC

Traubensorte: Pinot Noir

Eleganter Blauburgunder mit intensiv schwarz-beerigem Aroma und kräftiger Struktur.

San Zeno 30.00

Tamborini, Tessin DOC

Traubensorte: Merlot

Die Farbe ist satt und rubinrot, in der Nase sind Aromen von reifen Beeren, Weichselkirschen und Gewürznelken spürbar.



FLASCHENWEINE WEISS

WAADTLAND

Dezaley 49.00

Jean-François Neyroud, Lavaux AOC
Traubensorte: Chasselas

*Die Aromen sind dezent und erinnern
an Pfirsichen, Äpfeln und Wiesenblumen.*

BERN

Schernelz Village 48.00

Charles Steiner, Bern
Traubensorte: Sauvignon Blanc

*Die Aromapalette des Sauvignon Blanc reicht von
frischer Beerenfrucht bis hin zu grünlichen, herbalen
Aromen. Im Gaumen zeigt er eine frische, lebhaft Säure
Mit einem schönen kreidigen Abgang.*

70 CL

Riesling-Sylvaner 45.00

Fredi Marolf, Bielersee AOC
Traubensorte: Riesling Sylvaner

*Ein frischer, leichter und süffiger Weisswein mit
einer milden Säure. Ein blumiges Bukett
begleitet diesen eleganten Wein.*

Thuner 38.00

Riem & Daepf, Kiesen
Traubensorte: Riesling Sylvaner

*Herrlich aromatischer Wein mit einer
abgestimmten fruchtiger Note*

WALLIS



75 CL

Petite Arvine

47.00

Nicolas Zufferey, Wallis AOC

Traubensorte: Petite Arvine

Die Aromen sind einladend und erinnern an Pfirsiche, Aprikosen, Zitrusfrüchte und ein wenig an grüne Äpfel.

3x3 Blanc

48.00

Niklaus Wittwer, Wallis AOC

Traubensorten: Petite Arvine, Paien (Savagnin Blanc, Heida),

Marsanne Blanche

In der Nase begeistern vielschichtige Aromen von Quitten, Pfirsichen, Grapefruits, Äpfeln, Vanille und von frischem Holz.



SCHAFFHAUSEN

75 CL

Riesling x Sylvaner Aagne

42.00

Wyschopf Familie Gysel, Schaffhausen AOC

Traubensorte: Riesling-Sylvaner

*Die Aromen erinnern an Stachelbeeren,
Pfirsichen, Birnen, Äpfel und Wiesenblumen.*

Sauvignon Blanc Aagne

47.00

Wyschopf Familie Gysel, Schaffhausen AOC

Traubensorte: Sauvignon Blanc

*Die Aromen erinnern an Zitrusfrüchte,
Stachelbeeren, Quitten und weissem Pfeffer.*

Räuschling vom Rheinfall

41.00

Winzerkeller Strasser, Uhwiesen am Rheinfall

Zürich AOC

Traubensorte: Räuschling

*Der Räuschling hat eine elegante Fruchtsäure, wirkt
erfrischend und besitzt einen fülligen Abgang.*

TESSIN

Chardonnay Volpe Alata

49.00

Daniel Huber Tessin DOC

Traubensorte: Chardonnay

*Die Aromen sind dezent und erinnern
an Grapefruits, Mangos, Vanille und
etwas Holz.*

FLASCHENWEINE ROSÉ



WAADTLAND

Epesses Rosé 44.00

Gaillard et Fils, Lavaux AOC
Traubensorten: Gamay, Garanoir

Die Farbe ist hell und lachsrosa, in der Nase delikate Aromen von roten Beeren erkennbar.

SCHAUMWEINE

WALLIS

1 DL **75 CL**

L'Orpailleur Brut, AOC 8.00 48.00

Frédéric Dumoulin,
Traubensorte: Chardonnay

In der Nase entfalten sich Aromen von Grapefruits, Äpfeln und Birnen. Ein spannender und fruchtbetonter Schaumwein.

SCHAUMWEIN ALKOHOLFREI

OSTSCHWEIZ

1 DL **75 CL**

Tröpfel brut 7.00 46.00

Tröpfel GmbH, Mammern
Trauben und Apfelmost

Alkoholfreie Schaumwein-Kreation aus Ostschweizer Trauben und Äpfel. Dieser Tröpfel ist prickelnd und erfrischend.



FLASCHENWEINE ROT

WALLIS

Ausbau im Stahltank

70 CL

Syrah 2015

Familie Boven, Wallis AOC

Traubensorte: Syrah

48.00

*In der Nase sind Aromen von dunklen
Beeren, Paprika, Leder und Pfeffer erkennbar.*

Ausbau im Barrique



75 CL

Humagne Rouge 2013

58.00

Nicolas Zufferey, Wallis AOC
Traubensorte: Humagne Rouge

Die Farbe ist granatroten mit purpurroten Reflexen. In der Nase sind Aromen von Preiselbeeren, Holunder, Gewürzen und gerösteten Nüssen erkennbar.

3x3 Rouge 2014

56.00

Niklaus Wittwer, Wallis AOC
Traubensorten: Merlot, Syrah, Cabernet Franc

Die Aromen sind präsent und erinnern an Preiselbeeren, Zwetschgen- und Pflaumenkompott, Pfeffer, Paprika und angesengtes Holz.

Cornalin Les Corbassières 2012

55.00

Niklaus Wittwer, Wallis AOC
Traubensorte: Cornalin

In der Nase sind Aromen von Beeren, Kirschen, Süssholz, gerösteten Mandeln und angesengtem Holz wahrnehmbar.

Cabernet Franc (Especial, Jahrgänge 11/13/14)

85.00

Niklaus Wittwer, Wallis AOC
Traubensorte: Cabernet Franc

In der Nase empfangen wir Aromen von Preiselbeeren, Paprika, Pfeffer, Noten von Tabak und gerösteten Kaffeebohnen. Ein komplexer, sehr ausgewogener, spannender Wein.



WAADTLAND

Yvorne Rouge Grand Cru 2014 75 CL
49.00
Château Maison Blanche, Chablais AOC
Traubensorten: Gamay, Pinot Noir

*Die Farbe ist rubinrot mit violetten
Reflexen. In der Nase begegnen uns
Aromen von Beeren, schwarzen
Kirschen, Pfeffer und Lakritze.*

Dezaley Rouge Grand Cru 2011 70 CL
49.00
Antoine Bovard, Lavaux AOC
Traubensorten: Pinot Noir, Merlot, Syrah und
Cabernet Sauvignon

*Die Farbe ist blutrot mit violetten
Reflexen. In der Nase sind Aromen von
Heidelbeeren und Kirsche wahrnehmbar.*

BERN

Erlacher Diolinoir 2012 70 CL
47.00
Fredy Marolf, Bielersee AOC
Traubensorten: Diolinoir (Diolly und Pinot Noir)

*Ein kräftiger runder Wein mit guter Struktur
und Gerbstoffen.*

Schernelz Village Rouge 2015 75 CL
47.00
Charles Steiner, Bern AOC
Traubensorten: Pinot Noir

*Die Farbe ist rubinrot mit granatroten
Reflexen; die Aromen erinnern an reife
Beeren und Lakritze.*



SCHAFFHAUSEN

75 CL

Pinot Noir Spätlese Aagne 2015

47.00

Wyschopf Familie Gysel, Schaffhausen AOC

Traubensorte: Pinot Noir

*Die Aromen von reifen, roten Beeren
und Früchtegelee laden zum Geniessen ein.*

Pinot Noir Barrique Aagne 2014

51.00

Wyschopf Familie Gysel, Schaffhausen AOC

Traubensorte: Pinot Noir

*Die Aromen erinnern an Himbeeren,
Beerenkonfiture, angesengtes Holz
und Röstnoten von Kaffee.*

GRAUBÜNDEN

75 CL

Maienfelder Classic 2014

48.00

M. und S. Lampert, Graubünden AOC

Traubensorte: Pinot Noir

*Die Aromen erinnern an rote Beeren,
Beerenkompott und Süssholz.*

Jeninser 2015

49.00

Weingut zur alten Post, Graubünden AOC

Traubensorte: Pinot Noir (Blauburgunder)

*Die Farbe ist brillant und rubinrot.
In der Nase entfalten sich Aromen von
Himbeeren und Erdbeeren.*

TESSIN



75 CL

San Domenico 2014

48.00

Tenuta San Domenico, Tessin DOC

Traubensorte: Merlot

*Die Aromen erinnern an Waldbeeren
und Weichselkirschen.*

Riva del Tasso 2014

57.00

Pelossi und Co. azienda vitivinicola, Pazzallo DOC

Traubensorten: Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon, Merlot

*Intensives Aroma mit Erinnerung an Kümmel,
schwarzen Pfeffer und einer leichten Holz Note.
Im Gaumen ist dieser Wein sehr strukturiert und elegant.*

Montagna Magica 2012

80.00

Daniel Huber, Tessin DOC

Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon

*Die Aromen erinnern an rote und schwarze
Beeren, grüne Paprika, Schokolade und Lakritze.*

MAGNUMFLASCHE MONTAGNA MAGICA 2009

170.00

Sassi Grossi 2014

90.00

Gialdi, Tessin DOC

Traubensorte: Merlot

*Die Farbe ist ein tiefgründiges sattes Rubinrot.
Aromen von Pflaumen und Heidelbeeren, sowie leichte
Röst- und Gewürzaromen ergeben ein harmonisches Bouquet.
Im Geschmack frisch und fruchtig, ein durchaus gut strukturierter Wein.*



DESSERTWEIN

WALLIS

5 DL

Marsanne Blanche Surmaturée 2012

47.50

Nicolas Zufferey, Wallis AOC

Traubensorte: Marsanne Blanche

Intensiv sind sowohl die goldgelbe Farbe als auch die ausdrucksvollen Aromen von reifen Aprikosen, Akazienhonig, Bananen und Ananas

Geniessen Sie zum Abschluss unseren Dessertwein auch im Offenausschank

5 CL 10 CL

Marsanne Blanche Surmaturée 2012

6.00

9.50