



Weinkarte

carte des vins

wine list





Herzlich Willkommen

Wir freuen uns sehr, Sie am Thuner Rathausplatz, im Herzen der Stadt Thun begrüssen zu dürfen. Geniessen Sie den Aufenthalt in unserem traditionsreichen Haus, in welchem wir Ihnen zu unserer währschaften Schweizer Küche feinste auserlesene Weine aus unserem Weinkeller anbieten können. Sie finden in unserer Weinkarte Spezialitäten aus der Schweiz, selbstverständlich bieten wir Ihnen aber auch feine Tropfen unserer Nachbarländer Italien, Frankreich, Österreich und Spanien an. Lassen Sie sich inspirieren und geniessen Sie die Zeit bei uns im Haus!

Schön, sind Sie bei uns zu Gast!

Herzlichst, Ihre Gastgeber

Karin & Urs Wenger mit Team

Wir öffnen für Sie jede Flasche....

Sie würden gerne einmal einen etwas anderen Wein probieren, eine ganze Flasche zu trinken ist Ihnen aber dann doch zu viel? Kein Problem! Wir öffnen Ihnen ab einer Mindestbestellmenge von 5dl jede bei uns erhältliche Flasche Weiss- oder Rotwein (Schaumwein & **Weine aus dem «Schatzkästli» ausgenommen**). Nutzen Sie diese Möglichkeit, in unbekannte Weinwelten einzutauchen!

Die Verrechnung des von Ihnen konsumierten Weines basiert auf dem, in der Weinkarte aufgeführten Preises für eine 7.5dl Flasche. Wir dividieren diesen Betrag durch sieben und multiplizieren ihn mal fünf (Mindestbestellmenge von 5dl), und runden auf den nächsten ganzen CHF auf und addieren CHF 4.00 dazu. Sollten Sie sich nachträglich dazu entschliessen, doch die ganze Flasche zu trinken, verrechnen wir diese selbstverständlich zum normalen Flaschenpreis.

Beispiel:

Rosso del Ticino DOC	CHF 42.50	7.5dl
/ 7	CHF 6.07	1 dl
x 5	CHF 30.35	5dl
+	<u>CHF 4.00</u>	
=	CHF 35.00	

Gesetzliche Mehrwertsteuer (MwSt) und Preise

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. 7.7% Mehrwertsteuer (Stand Nov. 2019)

Weissweine im Offenausschank

	Land	10cl	50cl	75cl
Luins Cavaliers AOC Top 50, Waadt Chasselas	CH	4.50	22.00	--
Johannisberg Carolus, Charles Bonvin SA, Wallis Sylvaner	CH	4.50	22.00	--
Plan Loggier, Trois, Charles Bonvin SA, Wallis Pinot blanc, Sylvaner, Heida	CH	6.00	30.00	42.00
Spiezer, Rebbaugenossenschaft Spiez Riesling-Sylvaner	CH	6.20	31.00	43.00

Rotwein im Offenausschank

	Land	10cl	50cl	75cl
Pinot/Merlot « Clos du Château » AOC, Charles Bonvin SA, Wallis Pinot Noir & Merlot	CH	6.60	33.00	45.00
Gamay du Valais Chantepleur, Robert Gilliard, Wallis Gamay	CH	4.50	22.00	--
Spiezer Blauburgunder, Rebbaugenossenschaft Spiez Blauburgunder	CH	7.00	35.00	49.50
Nero d'Avola, Sette vigne, Ferrerei & Bianco, Santa Ninfa, Sizilien Nero d'Avola	I	6.00	30.00	42.00
Primitivo Puglia, Ardore, Mass. Civitella (S.Giorgio) Primitivo	I	6.00	30.00	42.00

Rosé

	Land	10cl	50cl
Œil de Perdrix, Carolus, Charles Bonvin SA, Wallis	CH	4.50	22.00
Pinot noir			

Degustationsnote:

Blasses Rosa bis Lachsrot; intensives Bukett, reife Früchte; harmonisch und rassig.

Unsere Empfehlung:

Fisch, Curry, Sauerkraut, asiatisch

Schaumwein

	Land	10cl	50cl	75cl
Prosecco D.O.C. V.S. SRL, Conegliano	I	7.00	--	42.00
Glera				

Degustationsnote:

Blumiger Auftakt, im Gaumen kräftige Mousse und viel Frische mit fruchtigen Nuancen.

Unsere Empfehlung:

Passt zu Aperitif, Risotto, Schalentiere, Desserts (nicht zu süss)



Flaschenweine Weiss

Schweiz

**Dézaley Blanc Grand Cru AOC,
Jean-François Neyroud, Waadt Lavaux**

Chasselas

2016/17

70cl
46.00

Degustationsnote:

Die Aromen sind dezent und erinnern an Pfirsiche, Äpfel und Wiesenblumen. Der Körper ist feingliedrig, zart bitter und wird von einer schönen, erfrischenden Kohlensäure getragen.

Unsere Empfehlung:

Passt bestens zum Apéro, verschiedenen Vorspeisen, Gerichten mit Süsswasserfischen und Geflügel, sowie zu Frischkäse.

Plan Loggier, Trois, Charles Bonvin SA, Wallis

Pinot blanc, Sylvaner, Heida

2017/18

(auch offen)

75cl
42.00

Degustationsnote:

klares, helles Gelb; in der Nase mit eleganten Duftnoten (fruchtig, Birne, grüner Zitrone). Im Gaumen ausgewogen mit lebendiger Säure. Gut strukturiert, harmonisch mit langem Abgang.

Unsere Empfehlung:

Passt zu Aperitif, Fischgerichte, weissem Fleisch und Käse.

Spiezer

Riesling-Sylvaner

2018

(auch offen)

75cl
43.00

Degustationsnote:

Eleganter Wein mit gekonntem Süsse-Säurespiel, knackiger Mineralität und viel Frucht. Aromen von Holunderblüte, Zitrone, Grapefruit, Cassis und Muskat. Frischer, frecher, spritziger Spiezer mit guter Gaumenfülle.

Unsere Empfehlung:

Begleitet: Apéros, Seefisch, Käse und Fondue.

Flaschenweine Weiss

Italien

The Lady, Pinot Grigio, Veneto, von Ferro 13
Pinot Grigio

2017/18

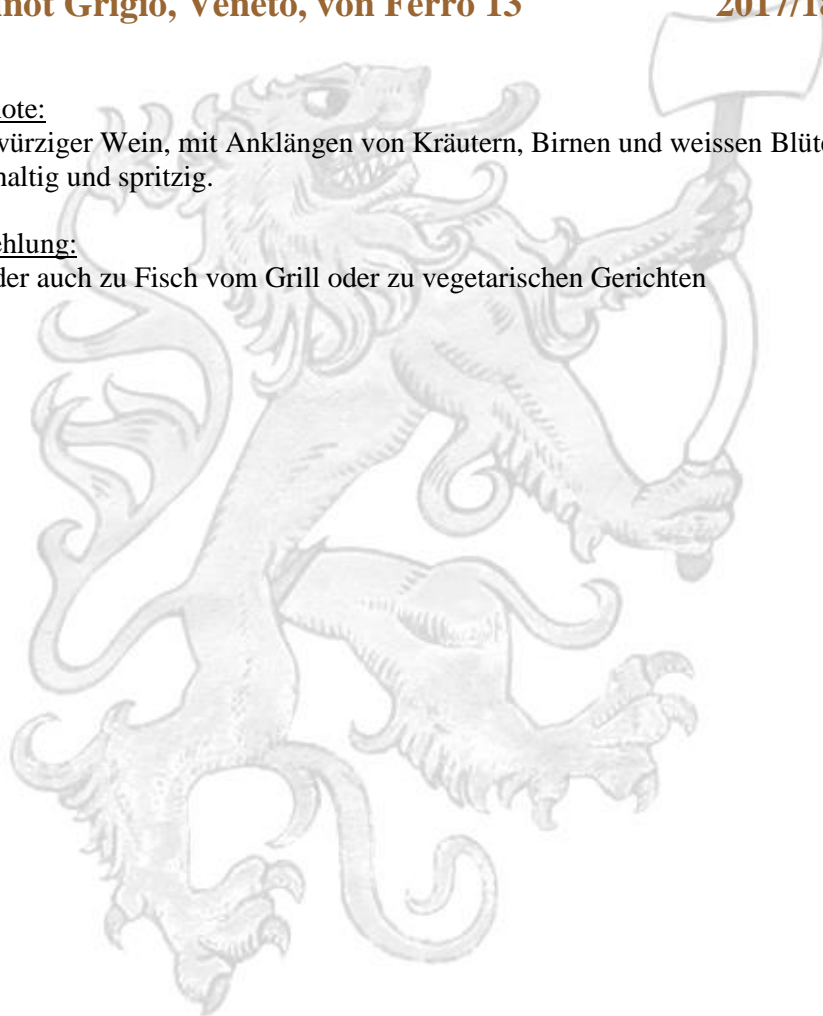
75cl
42.00

Degustationsnote:

Frischer und würziger Wein, mit Anklängen von Kräutern, Birnen und weissen Blüten. Im Abgang reichhaltig und spritzig.

Unsere Empfehlung:

Zum Apéro oder auch zu Fisch vom Grill oder zu vegetarischen Gerichten





Flaschenweine Rot

Schweiz

Zunftwein zu Metzger, Niklaus Wittwer, Sion, Wallis 2018 75cl
49.50
Pinot Noir, Merlot, Syrah, Cornalin

Degustationsnote:

Die Aromen von Waldbeeren, Kirschen, Zwetschgen und Paprika sind markant und einladend. Der Körper ist dicht, füllend und mit zart bitteren Konturen und einer bekömmlichen Säure ausgestattet.

Unsere Empfehlung:

Passt bestens zu Gerichten mit Geflügel, Kalb, Rind, Pferd, Schwein und Wild, zu Pastagerichten sowie milden Käsesorten.

Pinot/Merlot, Clos du Château“ AOC, Charles Bonvin SA, Wallis 75cl
45.00 **2017/18**
(auch offen)
Pinot Noir & Merlot

Degustationsnote:

Helle Schokolade, Vanille und Lebkuchen sowie Pflaume, Kirsche bis hin zu Rose.

Unsere Empfehlung:

Passt zu Terrinen und Pasteten, kalten Fleischplatten, Gemüsegratins, Geflügel.

Cornalin Sélection AOC, Robert Gilliard SA, Wallis 2018 75cl
52.00
Cornalin

Degustationsnote:

Cornalin ist eine der ältesten im Kanton angebaute Rebsorten und ein wahrer Schatz aus dem Walliser Erbe. Von Kennern geliebt, bleibt er aufgrund seiner Seltenheit weitgehend unbekannt. Vollmundig, kräftig und ausgeglichen präsentiert er sich im Gaumen und zaubert Noten von kandierter Schwarzkirsche und Unterholz herbei.

Unsere Empfehlung:

Passt bestens zu Wild und Kalb

Prà Rosso Ticino DOC, Guido Brivio, Tessin 75cl
45.00 **2017**
Merlot

Degustationsnote:

Schmeckt fruchtig und frisch. Ein harmonischer Wein mit Aromen von roten Wildbeeren, die an Erdbeere und Heidelbeeren erinnern. Der Abgang ist saftig, ausgewogen und lang.

Unsere Empfehlung:

Passt bestens zu Pasta, Risotto, Trocken- und Rauchfleisch



Schweiz

		37.5cl	75cl
Humagne rouge du Valais AOC, C. Bonvin SA, Sion	2017/18	33.00	53.00
Humagne rouge			

Degustationsnote:

Schön leuchtendes Purpurrot; vielschichtiges und sortentypisches Bukett mit etwas wilden Noten; im Gaumen mittlere Struktur, sehr harmonisch, mit einem Touch Schokolade und Karamell, gut eingebundener Gerbstoff, schöne Harmonie zwischen Säure und Fülle.

Unsere Empfehlung:

Ragout, Wildgerichte, Fleisch im Allgemeinen

			75cl
Syrah AOC, Philippe Varone Vins SA, Sion	2018		49.00
Syrah			

Degustationsnote:

Das Bukett verströmt Aromen von schwarzen Früchten, Kirschen, Gewürzen, schwarzem Pfeffer und Kakao, mit Duftnoten aus der Garrigue, die an Lavendel, Rosmarin oder schwarze Oliven erinnern. Im Gaumen samtiger Antrunk, gute Struktur mit feinen und dichten Gerbstoffen.

Unsere Empfehlung:

Rindfleisch, Lammfleisch, Charbonnade, Wildpfeffer und Wildgerichte, Käseplatte.

			75cl
Spiezer Blauburgunder, Rebbaugenossenschaft Spiez	2018		49.50
Blauburgunder			
			(auch offen)

Degustationsnote:

Frisch, fruchtig, nach Erdbeeren, Himbeeren und Gewürzen duftend. Im Gaumen angenehm mild und voll, mit lang anhaltendem Abgang und angenehmem Schmelz. Ein filigraner Rotwein, der dennoch Struktur hat und durch Eleganz, Finesse und Frucht besticht.

Unsere Empfehlung:

Kann gut zu einem Fisch getrunken werden, für jene, die keinen Weisswein trinken.



Italien

Barbera d'Asti Nobbio DOCG, Az. Agr. Roberto Ferraris - Terme Asti (Piemont) **2018** **75cl**
46.00
Barbera

Degustationsnote:

Dieser Barbera weist optisch ein tiefes Rubingranatrot auf. Sein Duft erinnert an Pflaumen mit einem zarten Hauch von Vanille. Aromen von roter und schwarzer Beerenmarmelade mit einem Anklang von Röstnoten runden den Geschmack ab und enden in einem angenehmen Abgang.

Unsere Empfehlung:

Kalb, Lamm, Geflügel, Fisch, Antipasti, Käse, Risotto, Asiatischen Gerichten

Ripasso DOC Valpolicella Classico Superiore, Vigneti di Torbe, Domini Veneti **2017** **75cl**
49.00

Corvina, Rondinella, Molinara

Degustationsnote:

Dieser Ripasso krönt jedes festliche Mahl mit Eleganz und Finesse. Kräftiges Rubinrot, intensives, anhaltendes Bouquet, das an rote Früchte und warmes Holz erinnert, sein Körper ist vollmundig, kräftig und sehr harmonisch im Geschmack. Ein äusserst vielschichtiger, fruchtbetonter Wein mit enormer Struktur. Die Trauben für den Vigneti di Torbe wachsen in den Rebbergen von Negrar. Traditionell werden die Reben zu Pergolen gezogen. Sie sind durchschnittlich 25 Jahre alt.

Unsere Empfehlung:

Passt sehr gut zu währschaften Fleisch- und Wildgerichten, Lamm, Käse

Nero d'Avola, Sette vigne, Ferrerei & Bianco, Santa Ninfa, Sizilien **2017** **75cl**
42.00
Nero d'Avola (auch offen)

Degustationsnote:

Hellrote Farbe, in der Nase sehr fruchtig. Duftet nach Himbeeren und roten Kirschen.

Unsere Empfehlung:

Geniessen Sie diesen Wein zu kalten Platten, Bratwurst, Rösti und Käse.



Hacker, Sangiovese, Toscana, von Ferro 13

2017

75cl

47.00

Sangiovese

Degustationsnote:

Der Hacker Sangiovese von Ferro 13 aus der Toscana schimmert Ziegelrot im Glas. Die Nase duftet floral, aber vor allem nach satter und reifer Beerenfrucht. Der Gaumen ist lebendig und frisch, mit einer feinen Struktur. Aromen, die an Veilchen und reife Walderdbeeren erinnern, finden sich auch im angenehm langen Abgang.

Unsere Empfehlung:

Genießen Sie diesen frischen Sangiovese zu gegrillten Gerichten.

Primitivo Puglia, Ardore, Mass. Civitella (S.Giorgio)

2018

75cl

42.00

Primitivo

(auch offen)

Degustationsnote:

Geschmeidig, balsamisch, frisch und sinnliches Finale mit angenehmer Milde. Intensives Aroma von Brombeeren, schwarzen Kirschen und sanften Gewürzen.

Unsere Empfehlung:

Antipasti, Wurstwaren, Gegrilltes, Pasta mit Soße, orientalische Küche.





Spanien

**Camino Soria Ribera del Duero DO,
Bodegas Vitulia S.L., Duero-Tal (Castilla y Leon)**

2015

75cl
57.00

Tempranillo

Degustationsnote:

Mit dichtem, kirschrotem Farbton. In der Nase dominieren Aromen von Schwarzbeeren und balsamischen Düften mit würzigen und Kakao-Noten. Am Gaumen sehr elegant, ausgeglichen und anhaltend.

Unsere Empfehlung:

Wild, Hartkäse, Eintopf, Grilladen

**1270 A VUIT FINA, Albert Hidalgo, Priorat,
Katalonien**

2015

75cl
56.00

Grenache noir, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon

Degustationsnote:

Dank dem grossen Grenache noir – Anteil ist der FINA saftig und fruchtbetont. Ein sehr harmonischer Wein mit Noten von roten Beeren. Säure und Tannine sind perfekt abgestimmt.

Unsere Empfehlung:

Geniessen Sie diesen eleganten Wein zu Fleisch oder Gemüsegratin

**El Meson Crianza Rioja DOC, Oyon,
Bodegas El Meson**

2014/15

75cl
42.00

Tempranillo

Degustationsnote:

Das Bukett zeigt Aromen von Brombeeren, Kirschen, Pfeffer, Vanille, Kakao, Gewürznelken, Rauchfleisch, Pfeffer und Veilchen. Am Gaumen fleischig, samtig, schöne Frucht, feinwürzig, gut eingebundenes Holz, finessenreich, elegant und ausgewogen mit anhaltendem Abgang.

Unsere Empfehlung:

Passt zu Braten, Lamm, Käse und Pasteten



Österreich

Zweigelt, Weingut Heinrich, Neusiedlersee

2017

75 cl

43.00

Zweigelt (biologisch produziert)

Degustationsnote:

Geradlinig und klar präsentiert sich dieser Zweigelt in kräftiger, rubinroter Farbe und offenbart sehr schön die sortentypischen, herzhaften Aromen von Weichselkirschen und Brombeeren. Verbunden mit der zarten Bitternote, der Fülle und der frischen Säure ergibt das einen wirklich wunderbaren Zweigelt.

Unsere Empfehlung:

Passt sehr gut zu Zwiebelrostbraten, Wienerschnitzel, Geflügelspeisen, Rindsrouladen, Rahmschnitzel sowie zu würzigen Pizzen, Pasta-gerichten und zu Rahm- und mildem Halbhartkäsen, wie z.B. Tilsiter oder Freiburger Vacherin.

Frankreich

Château St. Jean de la Gineste, Corbières, Vieilles vignes Saint André de Roquelongue, Haut-Languedoc

2017

75cl

45.00

Carignan, Grenache noir

Degustationsnote:

Intensive, rubinrote Farbe. In der Nase sehr würzig mit Noten nach Leder und reifen roten Früchten. Ein kraftvoller, fleischiger Rotwein.

Unsere Empfehlung:

Dieser Wein verlangt nach kräftigen Speisen: Rotes Fleisch, Lamm und Braten.



Schatzhästli - Speziell ausgewählte Flaschenweine

Von nachfolgenden Weinen haben wir lediglich eine kleine Anzahl Flaschen verfügbar (bitte erkundigen Sie sich bei unseren Service Mitarbeitenden).

Rotweine

Schweiz

Cuvée 1858, Charles Bonvin SA, Sion

Cornalin & Syrah

2016

75cl

76.00

Degustationsnote:

Tiefe, dichte Farbe mit fast schwarzem Schimmer, fruchtig, Kirschendüfte, dezente Holznoten, vollmundiger, fleischiger Cru, schöner Gerbstoff, ein harmonischer Wein mit grossem Potential

Unsere Empfehlung:

Entrecôte, Lamm, Wild, Käse

Österreich

Gabarinza, Weingut Heinrich, Neusiedlersee

Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot (biologisch produziert)

2009

75 cl

75.00

Degustationsnote:

Bereits die leuchtend rubinrote Farbe macht Freude auf den bevorstehenden Genuss. Das fesselnde, vielschichtige Aromenspektrum reicht von dunklen Beeren und schwarzen Kirschen über Zwetschgen bis hin zu Noten von Schokolade, Edelholz und Tabak. Der komplexe Körper mit dem stoffigen, reifen Tannin ist zusammen mit dem Alkohol perfekt ausgewogen und endet in einem kraftvollen, wunderschönen Abgang. Ein elegantes und finessenreiches Meisterwerk.

Unsere Empfehlung:

Grilliertes oder gebratenes Rindfleisch, Wildgerichte



Schatzchästli - Speziell ausgewählte Flaschenweine

Von nachfolgenden Weinen haben wir lediglich eine kleine Anzahl Flaschen verfügbar (bitte erkundigen Sie sich bei unseren Service Mitarbeitenden).

Rotweine

Italien

Nebbiolo d'Alba DOC, Marne Brune, Fontanafredda Srl, Serralunga d'Alba, Piemont

Nebbiolo

2016

75 cl
56.00

Degustationsnote

Der Marne Brune Nebbiolo D'Alba von Fontanafredda offenbart sich im Glas in einem herrlichen Rubinrot und entfaltet ein intensives Bouquet mit den Aromen von Blüten und wilden Früchten. Am Gaumen begeistert dieser Rotwein aus dem Piemont mit seinem trockenen Geschmack und seinem ausdrucksvollen und würzigen Charakter.

Unsere Empfehlung:

Genießen Sie diesen trockenen Rotwein zu Hauptgerichten mit Fleisch, Aufschnitt oder mittelreifem Käse.

Hipster, Negroamaro, Apulien, Ferro 13

Negroamaro

2017

75cl
47.00

Degustationsnote

Die Lese der Negroamarotraube findet in 2 Schritten statt. Die erste Lese zum perfekten Reifezeitpunkt und die zweite Lese mit noch mehr konzentrierten Aromen und Zucker. Beide werden getrennt ausgebaut, später wieder verschnitten.

Degustationsnote:

Der Hipster Negroamaro von Ferro 13 zeigt sich im Glas mit einem wunderschönen rubinrot. Die Nase des Italieners betört mit Aromen dunkler Beeren und einer dezenten Würzigkeit. Dieser reinsortige Negroamaro ist am Gaumen samtig und sehr harmonisch. Sein Abgang endet in einem langen und fruchtigen Finale.

Unsere Empfehlung:

Zu Fleisch und gewürzten Speisen, besonders zu Rindsroulade.



Schatzhästli - Speziell ausgewählte Flaschenweine

Von nachfolgenden Weinen haben wir lediglich eine kleine Anzahl Flaschen verfügbar (bitte erkundigen Sie sich bei unseren Service Mitarbeitenden).

Rotweine

Italien

Brunello Di Montalcino DOCG «12 Esperienza N. 8» 2012
Famiglia Zingarelli, Montalcino (Toskana)

Sangiovese

Degustationsnote:

Intensives Rubinrot mit Granatreflexen. Komplex, mit einem Hauch von Pflaume, Kirsche reife und kleine rote Früchte, Noten von Lakritz und Tabak. Der Geschmack ist intensiv, mit Tanninen aber von weicher und süßer Konsistenz. Ein grosser Wein!

Unsere Empfehlung:

Passt wunderbar zu Wild, Braten oder Käse

75 cl
89.00

Bolgheri DOC Rosso «16 Donne Fittipaldi» 2017
Azienda Agricola, Donne Fittipaldi (Toskana)

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Degustationsnote:

12 Monate in alten Holzfässern gereift. Tolle Beeren-Aromen, weiche und elegante Frucht, feine Holz- und Tannin-Noten herrlicher Touch nach Vanille und Kaffee und Kakao, lang anhaltend. Ein toller Wein der Freude macht.

Unsere Empfehlung:

Zu rotem Fleisch, Wild oder Käse

75cl
57.00

Barbera d'Alba, «Elena la Luna», Roberto Sarotto, 2015/16
Piemont

Barbera

Degustationsnote:

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen, seine Aromen erinnern an reife Kirschen und saftige Pflaumen, dazu gesellt sich ein warmer Holzton, der an Vanille und süssen Tabak erinnert.

Unsere Empfehlung:

Geniessen Sie diesen Wein zu Wild, Rindfleisch, Trüffelrisotto oder kräftigem Käse

75cl
58.00