



# Wein ist Poesie in Flaschen

Robert Louis Stevenson (1850-1894)

Der Wein genießt seit jeher einen besonderen Stellenwert in unserem Gastbetrieb. Wir sind stolz darauf, Ihnen eine Auswahl an opulenten Weinen aus aller Welt zu attraktiven Preisen offerieren zu können. Nebst bekannten Namen legen wir grossen Wert auf heimische Gewächse, spannende Entdeckungen und exquisite Raritäten. Dank guten Beziehungen und zahlreichen persönlichen Kontakten können wir Ihnen einen Grossteil unseres Sortimentes exklusiv anbieten.

Lassen Sie sich von unserer Weinkarte inspirieren und tauchen Sie ein in die Welt von Bacchus – wir versprechen; es lohnt sich!

Falls Sie Unterstützung bei der Weinauswahl wünschen, stehen wir Ihnen gerne mit kompetenter Beratung zur Seite.

*I. W. L.*

*Ihr Vincent von Wattenwyl &  
das Schwellenmätteli-Team*

**wein  
& mehr.ch**

Haben Sie gewusst? Mit wenigen Ausnahmen können Sie sämtliche Weine, die wir im Restaurant anbieten, auch im Webshop – [www.weinundmehr.ch](http://www.weinundmehr.ch) – zu vorteilhaften Preisen online bestellen.



# *Inhalt*

## **WEISSWEINE** Seite 1 – 4

---

Schweiz	Seite 1 – 2
Frankreich	Seite 2
Italien	Seite 2 – 3
Spanien	Seite 3
Österreich	Seite 3 – 4
Deutschland	Seite 4
USA	Seite 4

## **ROSÉWEINE** Seite 4 – 5

---

## **ROTWEINE** Seite 5 – 12

---

Schweiz	Seite 5 – 6
Frankreich	Seite 6
Italien	Seite 7 – 10
Spanien	Seite 11
Österreich	Seite 11 – 12
Portugal	Seite 12
USA	Seite 12

## **DESSERTWEINE** Seite 12 – 13

---

## **SCHAUMWEINE** Seite 13

---

## **SPIRITUOSEN** Seite 14 – 15

---

## **KALTE / WARMER GETRÄNKE** Seite 16 – 17

---

# Weinkarte

Bewertung Traubensorte Jahr Einheit Mitnahme- Restaurant-  
preis preis

## WEISSWEINE

### SCHWEIZ

#### BIELERSEE

23703	<b>Chardonnay Bielersee AOC, Steiner, Ligerz</b>	Chardonnay	2018	75 cl	27.50	58.00
23711	<b>Chasselas Bielersee AOC, Steiner, Ligerz</b>	Chasselas	2018	75 cl	19.50	49.50
23313	<b>SYMPA, Chasselas VdP, Hasler</b>	Chasselas	2017	75 cl	16.50	47.50

#### WALLIS

24054	<b>Cuvée blanc Madame Rosmarie AOC, Adrian Mathier</b>	Petite Arvine, Sylvaner	2018	75 cl	31.00	63.00
23947	<b>Johannisberg AOC Valais, Regence Balavaud</b>	Johannisberg	2018	75 cl	20.00	47.50
23278	<b>Johannisberg Leukersonne, Seewer &amp; Söhne</b>	Johannisberg	2018	75 cl	20.00	49.00
23845	<b>Petite Arvine du Valais AOC Primus Classicus</b>	Petite Arvine	2018	75 cl	21.50	51.00

#### LA CÔTE

23790	<b>Champanel Grand Cru La Côte AOC blanc Cruchon</b>	Chasselas	2017	75 cl	23.00	51.00
-------	--	-----------	------	-------	-------	-------

#### LAVAUX

23943	<b>Chasselas L'Oisante AOC Vaud, Grandvaux</b>	Chasselas	2018	70 cl	12.50	42.50
-------	--	-----------	------	-------	-------	-------

#### SCHAFFHAUSEN

23267	<b>Chardonnay erste Wahl, Weingut Florin</b>	Chardonnay	2017	75 cl	29.50	58.00
22962	<b>Riesling-Sylvaner, Weingut Florin</b>	Riesling x Sylvaner	2017	75 cl	17.50	51.00

#### GRAUBÜNDEN

22814	<b>Malanser Weissburgunder, Wegelin Peter</b>	Weissburgunder	2017	75 cl	35.00	66.00
23280	<b>Riesling Sylvaner AOC Graubünden, Weingut Obrecht</b>	Riesling x Sylvaner	2018	75 cl	27.00	64.00
24176	<b>Sauvignon Blanc Eichholz</b>		2018	75 cl	42.00	75.00

BT Bordeaux Total 0 - 20 Punkte  
GR Gambero Rosso 0 - 3 bicchieri

FS Falstaff 50 - 100 Punkte  
VI Vinum 0 - 20 Punkte

PA  
WS

Parker 50 - 100 Points  
Wine Spectator 50 - 100 Punkte

# Weinkarte

	Bewertung	Traubensorte	Jahr	Einheit	Mitnahme- preis	Restaurant- preis
TESSIN						
24099		Merlot	2018	75 cl	20.00	51.00
<b>Bianco di Merlot Lansilò, Cantina il Cavaliere</b>						
23888		Merlot	2018	37.5 cl	17.50	39.00
<b>Bianco Rovere, Ticino DOC (vegan)</b>						
23889		Merlot	2018	75 cl	40.50	73.00
<b>Bianco Rovere, Ticino DOC (vegan)</b>						
<b>FRANKREICH</b>						
LANGUEDOC						
23182		Chardonnay	2017	75 cl	14.50	45.50
<b>Solas Chardonnay, Laurent Miquel</b>						
LOIRE						
23020		Sauvignon Blanc	2017	75 cl	20.50	58.00
<b>Pouilly-Fumé Blanc, Les Chante-Alouettes, Jean-Max Roger (vegan)</b>						
23823		Sauvignon Blanc	2018	37.5 cl	12.50	32.00
<b>Pouilly-Fumé Blanc, Les Chante-Alouettes, Jean-Max Roger (vegan)</b>						
23023		Sauvignon Blanc	2017	75 cl	20.00	57.00
<b>Sancerre Blanc, Les Cailottes, Jean-Max Roger (vegan)</b>						
23822		Sauvignon Blanc	2017	37.5 cl	12.00	30.00
<b>Sancerre Blanc, Les Cailottes, Jean-Max Roger (vegan)</b>						
ELSASS						
21454		Pinot Blanc	2015	75 cl	19.00	48.00
<b>Pinot Blanc Traditional Cuvée, Paul Buecher</b>						
CÔTES DU RHÔNE						
22945	PA 90 Punkte	Viognier	2016	75 cl	31.00	65.00
<b>Domaine Granges de Mirabel VDP des Côteaux de l'Ardèche AC, Michel Chapoutier</b>						
<b>ITALIEN</b>						
LOMBARDIA						
22989		Trebbiano di Lugana	2015	75 cl	24.00	58.00
<b>Lugana DOC Riserva, Vigna di Catullo, Tenuta Rovaglia (vegan)</b>						
FRIAUL						
23918		Pinot bianco	2018	75 cl	18.00	47.50
<b>Pinot Bianco DOC Collio, Ca' Ronasca</b>						
23831		Pinot Grigio	2018	75 cl	17.00	46.50
<b>Pinot Grigio DOC Collio, Ca' Ronasca</b>						
21739		Sauvignon Blanc	2016	75 cl	17.00	46.50
<b>Sauvignon Blanc DOC Collio, Ca' Ronasca</b>						

BT Bordeaux Total 0 - 20 Punkte  
GR Gambero Rosso 0 - 3 bicchieri

FS Falstaff 50 - 100 Punkte  
VI Vinum 0 - 20 Punkte

PA  
WS

Parker 50 - 100 Points  
Wine Spectator 50 - 100 Punkte

# Weinkarte

	Bewertung	Traubensorte	Jahr	Einheit	Mitnahme- preis	Restaurant- preis
PIEMONTE						
23317		Chardonnay, Sauvignon Blanc	2017	75 cl	96.00	129.00
24400		Sauvignon Blanc, Chardonnay	2018	37.5 cl	49.50	65.00
24305		Arneis	2019	75 cl	17.50	54.00
VENETO						
22958		Garganega	2017	75 cl	18.00	48.50
TOSCANA						
23615		Sauvignon Blanc, Viognier	2017	75 cl	22.50	51.00
23245		Chardonnay	2015	75 cl	87.00	124.00
SICILIA						
22544		Cataratto	2017	75 cl	18.00	48.50
23555		Grillo	2018	75 cl	18.50	54.00
<b>SPANIEN</b>						
RUEDA						
23251		Verdejo	2018	75 cl	14.00	43.00
<b>OESTERREICH</b>						
KREMSTAL						
21642		Grüner Veltliner	2015	75 cl	21.50	53.00
BURGENLAND						
22573		Sauvignon Blanc	2017	75 cl	14.50	46.00
22772		Sauvignon Blanc	2017	75 cl	30.00	62.00

BT Bordeaux Total 0 - 20 Punkte  
GR Gambero Rosso 0 - 3 bicchieri

FS Falstaff 50 - 100 Punkte  
VI Vinum 0 - 20 Punkte

PA  
WS

Parker 50 - 100 Points  
Wine Spectator 50 - 100 Punkte

# Weinkarte

Bewertung Traubensorte Jahr Einheit Mitnahme- Restaurant-  
preis preis

WACHAU

21918 **Grüner Veltliner Klostersatz, Pichler-Krutzler (vegan)** Grüner Veltliner 2015 75 cl 24.50 55.00

## DEUTSCHLAND

RHEINHESSEN

22388 **Bechtheimer Weissburgunder Hasensprung trocken, Weinhaus Erbildinger (vegan)** Weissburgunder 2015 75 cl 32.50 66.00

MOSEL

36785 **Riesling Kabinett, Graacher Himmelreich, Weingut Willi Schaefer** Riesling 2011 75 cl 21.00 51.00

## USA

WASHINGTON

23747 **Riesling Kung Fu Girl Ancient Lakes of Columbia Valley Charles Smith** Riesling 2017 75 cl 20.00 55.00

## ROSÉWEINE

### SCHWEIZ

LAVAUUX

23816 **Oeil de Perdrix AOC Bonvillars** Pinot Noir 2018 75 cl 16.50 46.50

### FRANKREICH

SÜDFRANKREICH

23854 **Esprit Soleil Cinsault IGP (vegan)** Cinsault 2018 75 cl 14.50 53.00

### ITALIEN

PUGLIA

23737 **La Voliera Rosato IGP Puglia** Negramaro 2018 75 cl 12.50 46.00

### SPANIEN

CAMPO DE BORJA

23624 **Viña Collado Garnacha Rosado, Santo Cristo** Garnacha 2018 75 cl 11.00 42.00

BT Bordeaux Total 0 - 20 Punkte  
GR Gambero Rosso 0 - 3 bicchieri

FS Falstaff 50 - 100 Punkte  
VI Vinum 0 - 20 Punkte

PA  
WS

Parker 50 - 100 Points  
Wine Spectator 50 - 100 Punkte

# Weinkarte

Bewertung Traubensorte Jahr Einheit Mitnahme- Restaurant-  
preis preis

## OESTERREICH

BURGENLAND

23596 **Tetuna Rosé, Goldenits (vegan)** Zweigelt, 2018 75 cl 14.50 46.00  
Blaufränkisch,  
Shiraz

## ROTWEINE

### SCHWEIZ

BIELERSEE

23824 **Pinot Noir AOC, Steiner, Ligerz** Pinot Noir 2018 75 cl 23.00 58.00

WALLIS

24275 **Cuvée Madame Rosmarie rouge** Cabernet 2017 75 cl 31.00 63.00  
**AOC Valais, Adrian Mathier** Sauvignon,  
Humagne rouge,  
Pinot Noir, Shiraz

24248 **Dôle de la Liaudisaz,** Gamay, Pinot 2018 75 cl 33.50 67.00  
**Marie-Thérèse Chappaz (Demeter)** Noir

23117 **Syrah Leukersonne, Seewer & Söhne** Shiraz 2017 75 cl 27.00 60.00

LUZERN

24026 **Cuvée Kaiser, Weinbau Kaiserspan** Blauburgunder, 2018 70 cl 27.50 55.00  
Zweigelt

GRAUBÜNDEN

23868 **Malanser Pinot Noir Selvenen,** Pinot Noir 2017 37.5 cl 25.50 42.00  
**Fromm Weinbau (bio)**

24102 **Pinot Noir Eichholz** Pinot Noir 2017 75 cl 40.50 75.00

20364 **Pinot Noir vom Lindenwingert,** Pinot Noir 2014 75 cl 35.00 72.00  
**Graubünden AOC, Sprecher von Bernegg**

TESSIN

24027 **Fustoquattro, Merlot del Ticino** Merlot 2018 75 cl 24.50 59.00  
**DOC, Weingut Huber**

23611 **Galà IGT, Cantina il Cavaliere** Merlot 2017 75 cl 19.50 49.50

22669 **Il Rubino, Rosso di Merlot Castello** Merlot 2016 75 cl 27.50 61.00  
**di Morcote**

BT Bordeaux Total 0 - 20 Punkte  
GR Gambero Rosso 0 - 3 bicchieri

FS Falstaff 50 - 100 Punkte  
VI Vinum 0 - 20 Punkte

PA  
WS

Parker 50 - 100 Points  
Wine Spectator 50 - 100 Punkte



# Weinkarte

	Bewertung	Traubensorte	Jahr	Einheit	Mitnahme- preis	Restaurant- preis
23706 <b>Merlot Gioia d'Autunno Barrique DOC (vegan)</b>		Merlot	2016	75 cl	43.50	78.00
22500 <b>Sassi Grossi Ticino DOC, Gialdi (vegan)</b>		Merlot	2015	75 cl	55.00	95.00
24156 <b>Ultima Goccia - Ticino DOC Merlot barricato</b>		Merlot	2017	75 cl	31.50	68.00
<b>FRANKREICH</b>						
LANGUEDOC						
23021 <b>Père et Fils Cabernet Syrah, Laurent Miquel (vegan)</b>		Cabernet Sauvignon, Syrah	2017	75 cl	12.50	42.00
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE						
22676 <b>Châteauneuf du Pape rouge, La Bernardine AC, Michel Chapoutier</b>	PA 90 Punkte	Grenache, Shiraz	2015	75 cl	41.50	74.00
MÉDOC						
35666 <b>Château du Retout</b>	WS 91 Punkte BT 18 Punkte	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	2010	75 cl	20.50	51.00
ST. ESTÈPHE						
37416 <b>Château Phélan-Ségur AOC, cru bourgeois</b>	PA 95 Punkte BT 19 Punkte	Cabernet Sauvignon, Merlot	2009	75 cl	54.00	96.00
ST. JULIEN						
37363 <b>Château Lagrange, 3e Cru classé, AC St. Julien</b>	BT 18 Punkte	Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Merlot	2009	75 cl	87.00	121.00
PAUILLAC						
37349 <b>Château Haut-Batailley 5ème Grand Cru classé</b>	BT 19 Punkte	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot	2009	75 cl	97.00	119.00
MARGAUX						
37324 <b>Château Ferrière, 3e Cru classé, AC Margaux (BIO)</b>	PA 92 Punkte BT 18 Punkte	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot	2009	75 cl	48.50	85.00

BT Bordeaux Total 0 - 20 Punkte  
GR Gambero Rosso 0 - 3 bicchieri

FS Falstaff 50 - 100 Punkte  
VI Vinum 0 - 20 Punkte

PA  
WS

Parker 50 - 100 Points  
Wine Spectator 50 - 100 Punkte

# Weinkarte

Bewertung Traubensorte Jahr Einheit Mitnahme- Restaurant-  
preis preis

## ITALIEN

### PIEMONTE

22745	<b>Barbaresco Pajorè DOCG</b>	GR 3 bicchieri	Nebbiolo	2015	75 cl	39.50	71.00
23301	<b>Barbera d'Alba Barrique DOC «Egidio», Bosio</b>		Barbera	2016	300 cl	72.00	200.00
22445	<b>Barbera d'Alba Barrique DOC Egidio, Bosio</b>		Barbera	2016	150 cl	33.50	105.00
23913	<b>Barbera d'Alba Barrique DOC Egidio, Bosio</b>		Barbera	2017	75 cl	18.00	53.00
22181	<b>Barbera d'Asti DOCG, Bricco dell'Uccellone, Braida</b>		Barbera	2015	75 cl	63.00	96.00
22735	<b>Barbera d'Asti SUP. DOCG Nuwanda</b>		Barbera	2016	75 cl	27.00	62.00
22741	<b>Barbera d'Asti SUP. DOCG Nuwanda</b>		Barbera	2016	150 cl	53.00	101.00
38082	<b>Barolo DOCG «Boschi dei Signori», Bosio</b>		Nebbiolo	2009	500 cl	261.00	428.00
38083	<b>Barolo DOCG «Boschi dei Signori», Bosio</b>		Nebbiolo	2009	300 cl	159.00	260.00
21952	<b>Barolo Monvigliero DOCG, Bel Colle</b>	GR 2 bicchieri	Nebbiolo	2013	150 cl	84.00	152.00
24228	<b>Barolo Monvigliero DOCG, Bel Colle</b>		Nebbiolo	2015	75 cl	41.50	75.00
22746	<b>Barolo Simposio DOCG, Bel Colle</b>		Nebbiolo	2013	75 cl	37.00	69.00
23917	<b>Dolcetto d'Alba «Vilot» DOC, Cà Viola</b>		Dolcetto	2018	75 cl	24.50	55.00
23259	<b>Pajé Barbaresco DOCG Roagna</b>		Nebbiolo	2012	75 cl	99.00	132.00
23946	<b>Sito Moresco Langhe DOP, Gaja</b>		Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo, Barbera	2013	150 cl	116.00	187.00
22293	<b>Sito Moresco Langhe DOP, Gaja</b>		Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo, Barbera	2015	75 cl	59.00	95.00

BT Bordeaux Total 0 - 20 Punkte  
GR Gambero Rosso 0 - 3 bicchieri

FS Falstaff 50 - 100 Punkte  
VI Vinum 0 - 20 Punkte

PA  
WS

Parker 50 - 100 Points  
Wine Spectator 50 - 100 Punkte

# Weinkarte

	Bewertung	Traubensorte	Jahr	Einheit	Mitnahme- preis	Restaurant- preis
24211 <b>Sito Moresco Langhe DOP, Gaja</b>		Barbera, Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo	2017	37.5 cl	32.50	49.00
ALTO ADIGE						
23857 <b>Muri-Gries Abtei Lagrein Riserva DOC</b>		Lagrein	2016	75 cl	46.00	79.00
VENETO						
21589 <b>Amarone della Valpolicella DOC, Linea Rialze, Le Tobele</b>		Corvina, Rondinella, Molinara	2013	75 cl	39.00	72.00
22729 <b>Amarone della Valpolicella DCGG Classico , Tenuta il Canovino</b>		Corvina, Corvinone, Oseleta, Rondinella	2013	75 cl	46.50	80.00
23891 <b>Ripasso Superiore della Valpolicella DOC, Linea Rialze, Le Tobele</b>		Corvina, Corvinone, Rondinella	2017	75 cl	18.00	53.00
TOSCANA						
24172 <b>Brunello di Montalcino DCGG, Fattoria dei Barbi</b>		Sangiovese	2014	75 cl	40.50	76.00
21488 <b>Ca' Marcanda Magari, Gaja</b>		Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot	2014	75 cl	64.00	98.00
24310 <b>Camarcanda Bolgheri DOC Ca'Marcanda di Angelo Gaja</b>		Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	2015	150 cl		348.00
37768 <b>Campo dell'Orzo IGT, Vallon di Cecione</b>		Cabernet Sauvignon, Sangiovese	2010	75 cl	36.00	69.00
23116 <b>Donna Olimpia 1898, Bolgheri DOC</b>		Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	2015	75 cl	24.50	63.00
24236 <b>Donna Olimpia 1898, Bolgheri DOC</b>		Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	2015	150 cl	48.00	131.00

BT Bordeaux Total 0 - 20 Punkte  
GR Gambero Rosso 0 - 3 bicchieri

FS Falstaff 50 - 100 Punkte  
VI Vinum 0 - 20 Punkte

PA  
WS

Parker 50 - 100 Points  
Wine Spectator 50 - 100 Punkte

# Weinkarte

		Bewertung	Traubensorte	Jahr	Einheit	Mitnahme- preis	Restaurant- preis
20291	<b>Le Corti Chianti Classico DOCG, Principe Corsini</b>		Sangiovese, Canaaiolo	2013	150 cl	38.50	105.00
23851	<b>Milia, IGT Toscana Rosso</b>		Cabernet Sauvignon, Merlot	2015	75 cl	24.00	62.00
23852	<b>Milia, IGT Toscana Rosso</b>		Cabernet Sauvignon, Merlot	2015	150 cl	52.00	128.00
24060	<b>Milia, IGT Toscana Rosso</b>		Cabernet Sauvignon, Merlot	2015	300 cl	116.00	271.00
21243	<b>Millepassi, Bolgheri DOC SUP, Donna Olimpia 1898</b>	GR 3 bicchieri PA 94 Punkte	Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Merlot	2013	75 cl	50.00	93.00
21961	<b>Monteverro IGT Toscana, Monteverro</b>	PA 93 Punkte	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot	2013	75 cl	121.00	153.00
21731	<b>Ornellaia, Bolgheri DOC Superiore</b>	WS 90 Punkte GR 3 bicchieri PA 93 Punkte	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	2014	37.5 cl	107.00	114.00
20321	<b>Terra di Monteverro IGT, Monteverro</b>	FS 95 Punkte	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	2012	75 cl	48.00	83.00
22728	<b>Terra di Monteverro IGT, Monteverro</b>	FS 95 Punkte	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	2013	150 cl	100.00	155.00
24318	<b>Terra di Monteverro IGT, Monteverro</b>		Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	2015	37.5 cl	21.00	41.00

BT Bordeaux Total 0 - 20 Punkte  
GR Gambero Rosso 0 - 3 bicchieri

FS Falstaff 50 - 100 Punkte  
VI Vinum 0 - 20 Punkte

PA  
WS

Parker 50 - 100 Points  
Wine Spectator 50 - 100 Punkte

# Weinkarte

	Bewertung	Traubensorte	Jahr	Einheit	Mitnahme- preis	Restaurant- preis
22331 <b>Tignanello Toscana igt</b>	PA 93 Punkte	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	2014	37.5 cl	57.00	70.00
PUGLIA						
23302 <b>Primitivo Salento «Pizzorosso» IGP Puglia, Tenute Girolamo (vegan)</b>		Primitivo	2015	300 cl	109.00	225.00
23598 <b>Primitivo Salento «Pizzorosso» IGP Puglia, Tenute Girolamo (vegan)</b>	WS 88 Punkte GR 2 bicchieri	Primitivo	2016	150 cl	52.00	121.00
24281 <b>Primitivo Salento «Pizzorosso» IGP Puglia, Tenute Girolamo (vegan)</b>		Primitivo	2017	75 cl	24.00	58.00
23950 <b>Salice Salentino DOP, Masserie Pietrosa</b>		Malvasia, Negramaro	2016	75 cl	14.00	45.00
23105 <b>Vigna Pedale, Castel d.M. Riserva DOC, Torreventò</b>		Nero di Troia	2014	75 cl	18.00	48.50
SICILIA						
23198 <b>Mille e una Notte IGT Terre Siciliane, Donnafugata (vegan)</b>	PA 94 Punkte	Nero d'Avola, Petit Verdot, Shiraz	2015	75 cl	64.00	111.00
23061 <b>Nero d'Avola «Altura» IGP, Lombardo Vini</b>		Nero d'Avola	2016	75 cl	20.00	49.00
23919 <b>Sedàra igt, rosso Sicilia, Donnafugata (vegan)</b>		Cabernet Sauvignon, Merlot, Nero d'Avola, Shiraz	2017	75 cl	14.00	45.00
23554 <b>Tancredi IGT Terre Siciliane, Donnafugata (vegan)</b>		Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat	2015	75 cl	32.50	66.00
23695 <b>Tancredi IGT Terre Siciliane, Donnafugata (vegan)</b>		Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Tannat	2015	150 cl	62.00	141.00
SARDEGNA						
22789 <b>Cannonau di Sardegna Capo Ferrato REI, Cantina Castiadas (vegan)</b>		Cannonau	2016	75 cl	16.00	48.50
22788 <b>Monica di Sardegna DOC GENIS, Cantina Castiadas (vegan)</b>		Monica	2016	75 cl	15.00	46.50

BT Bordeaux Total 0 - 20 Punkte  
GR Gambero Rosso 0 - 3 bicchieri

FS Falstaff 50 - 100 Punkte  
VI Vinum 0 - 20 Punkte

PA  
WS

Parker 50 - 100 Points  
Wine Spectator 50 - 100 Punkte

# Weinkarte

Bewertung Traubensorte Jahr Einheit Mitnahme- Restaurant-  
preis preis

## SPANIEN

### RIOJA

23334 **Ostatu, Rioja Crianza DOC (vegan)** Tempranillo, 2016 75 cl 18.00 48.50  
Garnacha,  
Graciano,  
Mazuelo

### PRIORAT

21770 **Tocs, DOQ Priorat** Grenache, Shiraz 2009 75 cl 42.00 81.00

### COSTERS DEL SEGRE

39740 **Alto Siós D.O. Costers del Segre** Shiraz, 2012 150 cl 47.00 131.00  
Tempranillo,  
Garnacha

23335 **Alto Siós D.O. Costers del Segre** Shiraz, 2014 75 cl 22.50 61.00  
Tempranillo,  
Garnacha

### RIBERA DEL DUERO

23927 **Damana Crianza Ribera del Duero** Tempranillo 2015 75 cl 20.50 50.00

23862 **Hacienda Monasterio Ribera del Duero DO (bio)** PA 94 Punkte Cabernet 2016 75 cl 43.50 89.00  
Sauvignon,  
Merlot,  
Tempranillo

## OESTERREICH

### BURGENLAND

22386 **Admiral, Weingut Pöckl (vegan)** FS 96 Punkte Blaufränkisch, 2015 37.5 cl 28.50 46.00  
Cabernet  
Sauvignon,  
Zweigelt

23550 **Blauer Zweigelt, Classic, Weingut Pöckl (vegan)** FS 92 Punkte Zweigelt 2017 75 cl 19.50 49.50

23878 **Mephisto, Goldenits (vegan)** Cabernet 2015 300 cl 138.00 295.00  
Sauvignon,  
Merlot, Shiraz

20287 **Mephisto, Goldenits (vegan)** Shiraz, Merlot, 2013 75 cl 36.00 73.00  
Cabernet  
Sauvignon

BT Bordeaux Total 0 - 20 Punkte  
GR Gambero Rosso 0 - 3 bicchieri

FS Falstaff 50 - 100 Punkte  
VI Vinum 0 - 20 Punkte

PA  
WS

Parker 50 - 100 Points  
Wine Spectator 50 - 100 Punkte

# Weinkarte

		Bewertung	Traubensorte	Jahr	Einheit	Mitnahme- preis	Restaurant- preis
22993	<b>Tetuna Reserve, Goldenits (vegan)</b>		Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon	2016	75 cl	22.50	55.00
23879	<b>Tetuna Reserve, Goldenits (vegan)</b>		Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt	2016	300 cl	138.00	295.00

## PORTUGAL

LISBOA

23252	<b>Brutalis, Vidigal Wines</b>		Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon	2015	75 cl	35.00	68.00
-------	--------------------------------	--	--	------	-------	-------	-------

## USA

CALIFORNIEN

22968	<b>Abstract, California, Orin Swift Cellars</b>		Petite Sirah, Shiraz, Grenache, Malbec	2016	75 cl	45.00	94.00
23808	<b>Zinfandel Saldo, The Prisoner Wine Company</b>	WS 90 Punkte	Zinfandel, Shiraz, Petite Sirah, Mourvèdre	2017	75 cl	42.00	79.00

# DESSERTWEINE

## SCHWEIZ

ZÜRICH

23762	<b>Truttiker Essentia Zahner</b>		Riesling x Sylvaner	2016	75 cl	26.50	56.00
-------	----------------------------------	--	------------------------	------	-------	-------	-------

## ITALIEN

PIEMONTE

22387	<b>Moscato d'Asti DOCG, Bosio</b>		Moscato	2018	75 cl	15.00	50.00
-------	-----------------------------------	--	---------	------	-------	-------	-------

SICILIA

22652	<b>Ben Ryé Passito di Pantelleria DOP, Donnafugata</b>		Zibibbo	2015	37.5 cl	37.00	53.00
-------	--	--	---------	------	---------	-------	-------

BT Bordeaux Total 0 - 20 Punkte  
GR Gambero Rosso 0 - 3 bicchieri

FS Falstaff 50 - 100 Punkte  
VI Vinum 0 - 20 Punkte

PA Parker 50 - 100 Points  
WS Wine Spectator 50 - 100 Punkte

# Weinkarte

Bewertung Traubensorte Jahr Einheit Mitnahme- Restaurant-  
preis preis

## OESTERREICH

BURGENLAND

24326	<b>Sauvignon Blanc Beerenauslese, Goldenits (vegan)</b>		Sauvignon Blanc	2018	37.5 cl	23.00	41.00
21254	<b>Tetuna Trockenbeerenauslese, Goldenits (vegan)</b>		Chardonnay, Welschriesling	2015	37.5 cl	27.00	43.50

## SCHAUMWEINE

### FRANKREICH

CHAMPAGNE

20334	<b>Laurent Perrier La Cuvée Brut</b>	WS 88 Punkte VI 15.5 Punkte	Pinot meunier, Chardonnay, Pinot Noir		75 cl	54.00	97.00
20722	<b>Laurent Perrier La Cuvée Brut</b>	WS 88 Punkte VI 15.5 Punkte	Chardonnay, Pinot Noir		37.5 cl	27.50	51.00
23264	<b>Louis Roederer Brut Premier</b>		Chardonnay, Pinot Noir, Pinot meunier		75 cl	52.00	99.00
23265	<b>Louis Roederer Brut Premier, Magnum</b>				150 cl	181.00	196.00

### ITALIEN

VENETO

35224	<b>Prosecco Extra Dry DOC Treviso, Val d'Oca</b>		Glera		75 cl	15.00	52.00
23910	<b>Prosecco Superiore Scudo Verde, Brut Millesimato DOCG, Val d'Oca</b>		Glera	2018	150 cl	36.00	118.00
23742	<b>Rosé Spumante, CA'VAL</b>		Pinot Noir		75 cl	17.00	56.00



BT Bordeaux Total 0 - 20 Punkte  
GR Gambero Rosso 0 - 3 bicchieri

FS Falstaff 50 - 100 Punkte  
VI Vinum 0 - 20 Punkte

PA Parker 50 - 100 Points  
WS Wine Spectator 50 - 100 Punkte



# SPIRITUOSEN

---

## GRAPPAS

### PIEMONTE, ITALIEN

2 cl

Grappa di Chardonnay «Giulia» Distilleria Berta	40.0% Vol.	9.50
Grappa di Barbera «Nibbio» Distilleria Berta	40.0% Vol.	9.50
Grappa di Moscato «Valdavi» Distilleria Berta	40.0% Vol.	9.50
Grappa Barbera Nebbiolo «Monprà» Distilleria Berta	40.0% Vol.	9.50
Grappa Barolo Sperss Gaja & Rey	45.0% Vol.	14.00
Grappa Sito Moresco Gaja & Rey	45.0% Vol.	14.00
Grappa Moscato «Bric del Gaian» 2004 Distilleria Berta	45.0% Vol.	14.50
Grappa Devina, Berta 2000 Distilleria Berta	45.0% Vol.	14.50
Grappa Nebbiolo TRE SOLI TRE 2010 Distilleria Berta	45.0% Vol.	14.50
Acquavite di vino-CASALOTTO 1982 Distilleria Berta	44.0% Vol.	16.50

# DAS GEHEIMNIS UNSERER FAVORITEN

---

## GRAPPA

### GRAPPA DI CHARDONNAY «GIULIA»

Farbe: Goldgelb  
Geruch: Intensive Nase nach reifer Melone und Vanille  
Geschmack: Im Geschmack füllig und kräftig, lang anhaltender Abgang mit tollen Fruchtaromen

BERTA  
40.0% Vol.

### GRAPPA DI BARBERA «NIBBIO»

Farbe: Klar  
Geruch: Schöner Duft nach Rosenblüten und Sommer-Früchten  
Geschmack: Im Geschmack elegant, harmonisch, frischer Nachhall

BERTA  
40.0% Vol.

### GRAPPA DI MOSCATO «VALDAVI»

Farbe: Klar  
Geruch: Intensiver, eleganter Moscatoduft  
Geschmack: Im Gaumen breit, vollmundig mit schöner Frucht, geschmeidiger Abgang

BERTA  
40.0% Vol.

### GRAPPA BARBERA NEBBIOLO «MONPRÀ»

Farbe: Hellgolden  
Geruch: Aromaintensiver Duft von reifen Williams Birnen und Holunderblüten  
Geschmack: Im Gaumen kräftig, fruchtbetont mit würzigem, langem Nachhall

BERTA  
40.0% Vol.

# KALTE GETRÄNKE

---

## FRUCHTSÄFTE

Orangensaft frisch gepresst	20 cl	6.00
Tomatensaft	20 cl	5.50

## MINERALWASSER

Rhazünser mit Kohlensäure	50 cl	5.90
Arkina ohne Kohlensäure	50 cl	5.90

Frisches «Bärnerwasser» ist gratis. Für die Dienstleistung verrechnen wir 3.80

## SÜSSGETRÄNKE

Coca Cola, Cola Zero	33 cl	4.80
Sprite, Fanta	33 cl	4.80
Rivella rot/blau	33 cl	4.80
Apfelschorle	33 cl	4.80
Chinotto	20 cl	5.50
Sanbitter	10 cl	5.50

Gents Swiss Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale 20 cl 5.50

Hausgemachter Eistee 40 cl 5.50

## BIERE

Schneider Weisse	5.4% Vol.	50 cl	8.50
Berner Müntschi	4.8% Vol.	33 cl	5.50
Feldschlösschen alkoholfrei		33 cl	5.50

## BIER IM OFFENAUSSCHANK

Gurten Bier offen	4.8% Vol.	25 cl	4.80
Panaché		25 cl	4.80

## APÉRITIFS UND BITTER

Aperol Spritz (auch alkoholfrei erhältlich)			11.00
Hugo (auch alkoholfrei erhältlich)			10.50
Milano Spritz			10.50
Moscato Mojito			10.50
Gespritzter Weisswein süss oder sauer			7.50
Martini Bianco, Rosso	15.0% Vol.	4 cl	8.50
Campari Bitter	23.0% Vol.	4 cl	8.50
Cynar	16.5% Vol.	4 cl	8.50
Ramazotti	30.0% Vol.	4 cl	8.50
Averna	32.0% Vol.	4 cl	8.50
mit Orangensaft			+ 3.00

## COGNACS / CALVADOS

Martell VS***	40.0% Vol.	4 cl	12.00
Carlos I	38.0% Vol.	4 cl	15.00
Vecchia Romagna	38.0% Vol.	4 cl	12.00

## LIKÖRE

Sambuca Molinari	40.0% Vol.	4 cl	8.00
Amaretto di Saronno	28.0% Vol.	4 cl	8.00
Baileys Irish Cream	17.0% Vol.	4 cl	9.00
Limoncello	30.0% Vol.	4 cl	8.00

Keine alkoholischen Getränke an Jugendliche unter 18 Jahren.

# WARME GETRÄNKE

---

## KAFFEE

Espresso, Café Crème	4.50
Café au Lait	5.00
Espresso Doppio	6.00
Corretto Grappa	7.00

## CAFFÈ DEL CAPO

Reine Arabica-Mischung mit besten Kaffees aus Kolumbien, Nicaragua, Indien und Guatemala.

## MILCHGETRÄNKE

Milch pasteurisiert oder dampferhitzt	30 cl	3.60
Schokolade/ Ovomaltine kalt, warm	30 cl	4.80

## AUS UNSEREM TEESORTIMENT

Offene Frucht- und Kräutertee 5.90

### *Darjeeling*

Feiner Schwarztee mit dem typischen Bergamotte-Aroma  
Ziehzeit: 3 – 4 Min.

### *Jasminblüten*

Feiner chinesischer Grüntee natürlich aromatisiert durch  
Jasminblüten. Frisch im Geschmack  
Ziehzeit: 4 – 5 Min.

### *Sommerbeeren*

Eine Komposition aus sommerlichen Apfelstücken,  
Hibiskusblüten und feinem Beeren-Sahnearoma.  
Ziehzeit: 5 – 8 Min.

### *Rooibos Vanille*

Bekömmliche, teinfreie Spezialität aus Südafrika. Ideal für  
den abendlichen Genuss.  
Ziehzeit: 4 – 5 Min.

### *Kamille*

Mild und bekömmlich  
Ziehzeit: 6 Min.

### *Pfefferminze*

Frisch und angenehm wohltuend.  
Ziehzeit: 6 Min

### *Eisenkraut*

Kräftiger, aromatischer Kräuteraufguss, entspannt und stärkt  
das Herz.  
Ziehzeit: 6 Min.

### *Lindenblüten*

Wohltuend, beruhigt Körper und Geist.  
Ziehzeit: 6 Min.