


NIESEN À LA CARTE

11.00 BIS 16.30 UHR

Zum Zvieri: Niesenbahnplatte (220 g) 25.80
Rohschinken, Hobelfleisch und Hauswurst
Hobel- und Simmentaler Käse mit Brot und Butter
Aus einheimischer Produktion:
Metzgerei Martins in Reichenbach
Käse von der Niesenalp

Salate



Gemischter Salat  9.90
Blattsalat  8.90
Salatteller mit Kräuterkäse  19.80
Wurst-Käsesalat garniert 20.80

Niesen-Suppen

Kleine Portion

Bärghuus-Suppe  9.00 12.00
Klare Suppe mit Einlage  6.90 9.90

Berg-Gerichte

Hausbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti
(Schweinsbratwurst mit Mostbröckli-Anteil) 20.30
Sennen-Rösti mit Käse überbacken und Tagesgemüse  19.50
Steinpilz-Risotto  20.30
Gehacktes mit Hörnli, Apfelmus 19.50
Pouletbrust mit Kräuterbutter und Salatgarnitur 29.00

 = Vegetarische Gerichte

NIESEN SPEZIAL

11.00 BIS 16.30 UHR

Niesensteak vom Schweizer Rind (200 g) 42.00
Entrecôte mit Kräuterbutter
Röstikroketten und Tagesgemüse

Kleine Portion

Immer fein – unser Kalbgeschnetzeltes 29.00 35.00
Kalbgeschnetzeltes mit Senfrahmsauce
Rösti

Einzigartig gut – Cordon Bleu 35.00
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Käse und Schinken
Pommes Frites

Kleine Portion

Suure Mocke in Hausbeize 23.80 29.80
Suure Mocke (Rindfleisch) in hausgemachter Beize
Kartoffelstock und Tagesgemüse

Kleine Portion

Einmalig urchig  17.90 19.90
Äpler Magronen
mit Apfelmus

Niesenschnitte spezial
Käseschnitte mit Vorderschinken (Schwein) 19.80

Käseschnitte natur  17.80

 = Vegetarische Gerichte

NIESEN KINDER / FAMILIE

11.00 BIS 16.30 UHR

Kinderteller „Niese-Dörfli“

Kulmi 13.00
Wienerli
Pommes Frites

Murmeli 13.00
Panierte frittierte Pouletstückli
Pommes Frites

Füchsli 13.00
Gehacktes mit Hörnli
Apfelmus

Schärmlì 10.00 7.00
Portion Pommes Frites / kleine Portion 

Familienhit „Niese-Dörfli“

Angebot, speziell für unsere Niese-Dörfli-Besucher, serviert in einer grossen Schüssel zum „selber schöpfen“. Berechnung: 2 Erwachsene, 2 Kinder

Dohlelnest Pauschal 49.00
Älpler Makkronen mit Apfelmus 

Adlerhorst Pauschal 57.00
Pouletflügeli mit Pommes Frites, gemischter Blattsalat

Dessert „Niese-Dörfli“

„Mühlistein“ 22.00
6 Stück Apfelküchlein mit 4 Kugeln Vanilleglacé

„Dinotasse“ 7.50
Mit einer Kugel Glacé nach Wahl

 = Vegetarische Gerichte

NIESEN DESSERTS

Desserts

Niesendessert „allerlei Süsses“		12.50
Brönnti Creme		8.80
Karamelköpfler mit Nidle		7.50
Meringue mit Nidle / kleine Portion	8.90	6.90
Meringue mit Vanilleglacé und Nidle / kleine Portion	10.90	8.90
Frischer Fruchtsalat mit Nidle		9.50
mit Kirschnaps / Zuschlag		2.00
mit einer Kugel Vanilleglacé		3.30
Familiendessert „Mühlstein“		22.00
6 Stück Apfelküchlein mit 4 Kugeln Vanilleglacé		

Glacé / Coupes

Eiscafé		10.90
Coupe Dänemark (Vanilleglacé mit Chocosauce)		10.90
Coupe Appenzel (Vanille-, Caféglacé mit Rahmlikör)		10.90
Coupe Karamel (Karamel-, Vanilleglacé)		10.90
Coupe Beo (Karamel-, Haselnussglacé)		10.90
Coupe Trio (Vanille-, Chocolat- und Erdbeerglacé)		10.90
Mocca flambé		8.50
„Dinotasse“ mit einer Kugel Glacé nach Wahl		7.50

Kugel Glacé & Sorbet

Pro Kugel

Glacéaroma: Vanille, Karamel, Café, Erdbeer, Haselnuss, Chocolat		3.30
Sorbetaroma: Zitrone, Aprikose, Zwetschge		3.30
Portion Rahm		1.50
Frappe – ein Glacéaroma nach Wahl		8.00

Sorbets mit Alkohol

Sorbet Zitrone mit Vodka	1 Kugel mit Alkohol	7.10
Sorbet Aprikose mit Abricotine	2 Kugeln mit Alkohol	10.10
Sorbet Zwetschge mit Zwetschgenwasser		

Für den „Gluscht“

Kaffee / Espresso mit Niesen-Törtli (Praline)		8.10
Kaffee / Espresso mit Mini-Karamelköpfler		7.10
Kaffee / Espresso mit Tagesdessert		9.10
Kaffee / Espresso mit Vanilleglacé		7.10

NIESEN ZWISCHENDURCH

08.15 / 11.00 BIS 21.30 UHR

Süßes von unserem Kuchenbuffet

Bitte beachten Sie unser aktuelles Tagesangebot in der Vitrine

Nussgipfel	3.90
Apfelkuchen	5.80
Aprikosenkuchen	5.80
Zwetschenkuchen	5.80
Buttergipfeli	1.50
Rahmzuschlag	1.50

Zum Zvieri: Niesenbahnplatte (220 g) 25.80

Rohschinken, Hobelfleisch und Hauswurst
Hobel- und Simmentaler Käse mit Brot und Butter
Aus einheimischer Produktion:
Metzgerei Martins in Reichenbach
Käse von der Niesenalp

Sandwiches & Suppen

Käsesandwich 	8.20
Hammesandwich	8.20
Salamisandwich	8.20
Trockenfleischsandwich	10.60

Kleine Portion

Bärghuus-Suppe 	9.00	12.00
Klare Suppe mit Einlage 	6.90	9.90

Heisses zwischendurch

Äpler Magronen mit Apfelmus 	19.90
Stück Käsezwiebelkuchen 	10.00
Pouletflügeli (6 Stück)	15.00

 = Vegetarische Gerichte

NIESEN GETRÄNKE KALT

Getränke im Offenausschank	3 dl	5 dl	1 Lt
Niesenquellwasser ohne Kohlensäure	2.80	4.30	6.50
Niesenquellwasser mit Kohlensäure	4.30	5.70	9.70
Cola, Eistee, Citro, Sinalco	4.50	5.90	9.90
Ramseier Apfelsaft Naturtrüeb	4.90	6.90	11.00
Niesenwasser mit Kohlensäure und Goldmelisse-Sirup	4.90	6.90	11.00

Himbeersirup für Kinder	2 dl	Gratis
-------------------------	------	--------

Säfte im Offenausschank	2 dl
Orangensaft	4.20
Ramseier Multi-Vitamin Feelgood	4.80
Ramseier Pfirsichsaft	4.80

Getränke in Flaschen

Rivella rot, Rivella blau, Ramseier Apfelschorle, Cola Zero	33 cl	4.90
Swiss Mountain Spring Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Beer	20 cl	4.90
Traubensaft rot, Tomatensaft	20 cl	4.90
Rivella rot, Adelbodner Apfelschorle	150 cl	13.00

Suure Moscht in Bügelflasche

Ramseier Suure Moscht Trüeb mit Alkohol	49 cl	6.00
Ramseier Suure Moscht Trüeb Alkoholfrei	49 cl	6.00

Traubensaft in Flaschenqualität

Rimuss & Strada Wein AG, Hallau	SH	75 cl	23.50
---------------------------------	----	-------	-------

Rimuss Secco ist die stilvolle Alternative zu Prosecco und Champagner – ohne Alkohol. Das Apéro-Getränk enthält nicht nur gespritzten Traubensaft, sondern auch alkoholfreien Wein. Dies verspricht einen herrlich frischen, prickelnden und weniger süssen Rimuss-Genuss. 100% natürlich.

Rimuss Secco	10 cl	6.00
Rimuss Secco mit Goldmelisse-Sirup	10 cl	6.50

Smoothie's

Beeren-Passion	30 cl	7.50
Grüne Maschine	30 cl	7.50

NIESEN GETRÄNKE WARM

Mit Niesenkaffee aus der Rösterei Adelboden

Café crème, Espresso, Ristretto		4.30
Doppelter Espresso		5.70
Schale		4.80
Latte Macchiato / Cappuccino		5.80
Kaffee Mélange		5.90

Huus – Kafi

Yesä-Kafi, Hausmischung mit Nidle	4 cl	8.90
Kafi Schümli-Pflümli mit Nidle	4 cl	8.90
Kafi Appenzell (Appenzeller Rahmlikör) mit Nidle	4 cl	8.90
Kafi fertig mit Zwätschge / Bätzi	4 cl	6.90
Kafi luz mit Zwätschge / Bätzi	4 cl	6.90

Tee

Schwarz, Grün, Hagebutte, Pfefferminze, Fenchel, Kamille		4.30
Offener Tee im Sieb: Berner Rosen - Länggass-Tee		4.60
Apfeltee mit Rosen-Lindenblüten mit Zimt		
Indian Chai - Länggass-Tee mit Milchschaum und Zimtzucker		5.20
Apfelpunsch alkoholfrei		4.50
Appenzeller Glühmost		5.90
„Holdrio“ Hagebutteteetee mit Zwätschge	4 cl	6.90

Biologischer Tee aus dem Alpenraum

Eisenkraut, Zitronenmelisse		4.60
Taufrischer Kräutermorgen, Traumhafter Kräuterabend		4.60

Milchgetränke (dampferhitzt)

Milch kalt / warm	2 dl	3.20
Schoggi, Ovomaltine kalt / warm	2 dl	4.60
Schoggi, Ovomaltine Mélange	2 dl	5.90
Matcha Latte – Länggass-Tee	2 dl	6.00
„Aufwärmer“ (heisse Schoggi mit Kirsch und Nidle)	4 cl	8.90

Milchgetränke können mit lactosefreier Milch oder Sojamilch zubereitet werden.

Kaffee / Espresso mit einem Schnaps 2 cl nach Wahl

Schlosskirsch, Grappinot, Quitten, Williams, Framboise		10.70
Vieille Prune, Vieille Poire, Vieille Pommes		13.20

NIESEN APERITIF

Mauler & Cie SA, Môtiers Val-de-Travers

Chardonnay & Pinot Noir. Flaschengärung (Méthode traditionnelle) ist das Geheimnis für die Herstellung des edlen Grand Vin Mousseux. Das Schweizer Pendant zum französischen Champagner; lieblich, bekömmlich und feinperlig.

Cuvée Cordon Or Brut		10 cl	9.00
„Niese-Liecht“ Cuvée Cordon Or Brut mit Goldmelisse-Sirup		10 cl	10.00
Cuvée Cordon Or Brut Flasche		75 cl	55.00

Rimuss & Strada Wein AG, Hallau

Rimuss Secco	Alkoholfrei	10 cl	6.00
Rimuss Secco mit Goldmelisse-Sirup	Alkoholfrei	10 cl	7.00
Rimuss Secco Flasche	Alkoholfrei	75 cl	23.50

Matter-Luginbühl, Kallnach

Martinazzi Classic Bitter	22.0%	4 cl	6.50
Martinazzi Classic Bitter mit Sinalco			7.50
Martinazzi Classic Bitter mit Orangensaft			7.50

Vermouth Bianco Formula O. Matter	18.0%	4 cl	6.50
-----------------------------------	-------	------	------

Appenzeller Alpenbitter AG, Appenzell

Appenzeller Alpenbitter	29.0%	4 cl	6.50
Appenzeller Rahmlikör	18.0%	4 cl	6.50

Diverse mit & ohne Alkohol

Cynar	16.5%	4 cl	6.50
Cynar mit Sinalco	16.5%		7.50
Cynar mit Orangensaft	16.5%		7.50

„Aperol-Spritz“ Aperol mit Mauler Cordon Or Brut	11.0%	10 cl	10.00
--	-------	-------	-------

Sanbitter rot	Alkoholfrei	10 cl	5.00
„Sanbitter-Spritz“ Sanbitter mit Rimuss Secco	Alkoholfrei	10 cl	8.00

NIESEN BIER

Spezialbier 5,2% frisch vom Fass – klassisch-herb

Brauerei Rugenbräu, Interlaken

Herrgöttli / Herrgöttli Panaché	2 dl	3.90
Stange / Stange Panaché	3 dl	4.80
Grosses / Grosses Panaché	5 dl	6.00

Flaschenbiere 33 cl & 50 cl

Niesenbier Red Ale, Brauerei 3714, Frutigen 5,2% 33 cl 5.90

Traditionell gebrautes Red Ale: Bernsteinfarben fast golden mit feinporigem sahnigem Schaum. Feines Beeren- und Aprikosenaroma mit leichten Malz- und Hopfennoten. Die Ausgewogenheit des Karamells und feinem Hopfen im Abgang lassen das Bier lange nachklingen

Zwickelbier, Brauerei Rugenbräu, Interlaken 4,8% 33 cl 5.00

Unfiltrierte Natur pur in Bügelflasche. Der echte Biergenuss wie zu Urgrossvaters Zeiten.

Rugenbräu alkoholfrei, Brauerei Rugenbräu, Interlaken 33 cl 5.00

Das feine Alkoholfreie aus dem Berner Oberland.

Bärner Müntschi, Brauerei Felsenau, Bern 4,8% 33 cl 5.50

Bestimmt haben Sie schon manches Müntschi gegeben und manches bekommen. Aber haben Sie auch schon eines getrunken? Das Bärner Müntschi ist fein gehopft, naturtrüeb, würzig im Geschmack und macht viel Freude.

Bärner Weizenbier, Brauerei Felsenau, Bern 5,4% 50 cl 7.20

Die obergärige Bierspezialität mit feiner Hefe und sonnengereiftem Weizen ist einzigartig und genussvoll. Nach dem Originalrezept aus dem Hause Felsenau.

Galopper – das Lagerbier, Brauerei Egger, Worb 4,8% 50 cl 6.00

Ein mässig gehopftes, süffiges Bier mit einem angenehmen Nachtrunk. Passend für jede Gelegenheit. Nicht pasteurisiert.

Vollmondbier, Brauerei Locher, Appenzell 5,2% 50 cl 7.20

Gebraut in der Vollmondnacht aus biologischem Gerstenmalz, Hopfen und Quellwasser. Durch die intensive Gärung und den Einfluss des Mondes erhält dieses Bier eine zusätzliche Kraft.

Valaisanne Pale Ale, Brasserie Valaisanne, Sion 5,2% 33 cl 6.50

Ein Bier so einzigartig wie das Wallis. Der besonders feine Armahopfen Bravo gibt diesem Single Hop Pale Ale seinen Charakter.

Das fuchsbraune Bier erfreut alle Ale Liebhaber.

OFFENE WEINE

Weissweine Offenausschank	5 dl	3 dl	1 dl
Tartegnin blanc Riem, Daep & Co, Kiesen	21.00	15.00	5.00
Johannisberg du Valais AOC Les Fils Maye, Riddes	23.00	15.60	5.20
Fendant de Saillon AOC Riem, Daep & Co, Kiesen	21.00		
Yvorne AOC Association Viticole, Yvorne	24.00		
Roséwein Offenausschank	5 dl	3 dl	1 dl
Œil-de Perdrix Waadt Henri Badoux, Aigle	23.00	15.60	5.20
Rotweine Offenausschank	5 dl	3 dl	1 dl
Tartegnin rouge Riem, Daep & Co, Kiesen	21.00	15.00	5.00
Pinot Noir du Valais AOC Les Fils Maye, Riddes	23.00	15.60	5.20
Yvorne Assemblage rouge Daep & Co, Kiesen	26.00		
Pinot Noir Jeninser AOC Glücksritter, Jenins	25.00		
Merlot del Ticino DOC Tamborini Eredi, Lamone	23.00		
Gespritzter Weisswein			
Schweizer Weisswein süss oder sauer	2 dl	6.50	
Schweizer Weisswein mit Goldmelisse-Sirup	2 dl	7.00	

ROTE FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

Niesencuvée La Golette rouge Valais AOC

VS 2014

Riem, Daepf & Co, Kiesen

Rebsorten: Merlot, Pinot noir, Humagne rouge, Syrah, Diolinoir
Die fünf Traubensorten verbinden sich zu einem grossartigen
Trinkerlebnis. Der Rebberg La Golette liegt idyllisch auf der Ge-
meindegrenze zwischen Leytron und Chamoson. Schöne Beglei-
tung zu Trockenfleisch, Gemüseteller und Käse.

1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
7.50	15.00	22.50	37.50	49.00

Pinot Noir Valais AOC Prim Evec

VS 2017
2018

St. Jodern Kellerei, Visperterminen

Klares Rubinrot mit bläulichen Reflexen. Reichhaltiges Bukett von
Kirschen und reifen Himbeeren. Edel und kräftig im Gaumen,
harmonisch und fein im Abgang. Mit zunehmender Gerbstoffreife
entwickelt er den Geschmack von Cassis und Veilchen. Dieser
Pinot begeistert zu Grilladen, Kartoffelgerichten und Bergkäse.

1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
7.50	15.00	22.50	37.50	49.00

Clos du Châtelard Villeneuve AOC Extasis

VD 2017
2018

Charles Rolaz, Rolle

Cabernet Sauvignon, Caberent franc und ein kleiner Anteil ande-
rer Rebsorten wurde nach dem Ripasso-Verfahren vergoren. In
der Nase eine grosse Tiefe mit floralen und fruchtigen Düften. Im
Gaumen eine extrem vielfältige Palette von schwarzen Früchten,
süssen Gewürzen, begleitet von Röstaromen, langer Abgang mit
mineralischen Komponenten. Passt vorzüglich zu Fleischfondue.

1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
7.50	15.00	22.50	37.50	49.00

Tre Talenti IGT Svizzera

2017
2018

Claudio Tamborini, Lamone; Albert Mathier, Salgesch;

Eugen & Felix Bärtsch, Mels

Zum ersten Mal haben sich drei Winzer über die Kantonsgrenzen
zusammengeschlossen um einen Wein aus drei anspruchsvollen
Traubensorten zu kreieren. Rubinrot mit violetten Reflexen. Im
Gaumen warm und körperreich, feine würzige Gerbstoffe. Emp-
fehlenswert zu Grilladen, Pasta und Käse.

1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
7.50	15.00	22.50	37.50	49.00

WEISSE FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

Heida Visperterminen AOC Wallis

VS 2018
2019

St. Jodern Kellerei, Visperterminen

Der Heida wird zurecht als die Perle der Alpenweine bezeichnet. Diese Rarität, ausschliesslich im höchsten Rebberg von Europa in Visperterminen angepflanzt, ist der Stolz der Winzer. Goldgelbe Farbe, ausserordentlich feines, delikates Bukett mit Aromen von Nüssen, Honig und exotischen Früchten. Als Aperitif-Begleiter von Käsespezialitäten wie Alpkäse, Raclette oder Fondue, aber auch zu Fisch.

1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
6.90	13.80	20.70	34.50	46.00

Merlot blanc de Noir Vaud AOC La Jouvence

VD 2018
2019

Charles Rolaz, Rolle

Hellgelbe Robe mit bernsteinfarbenen Reflexen. In der Nase fabelhafte Aromen von Mandarinen, Mango und Ananas. Ausgewogener Gaumen mit fruchtiger Aromatik und eleganter Struktur. Im Finale von mineralischen Noten begleitet. Auf der Feinhefe in Amphoren und Eichenfässer ausgebaut. Leichte Filtration. Passt zu Antipasta, Trockenfleisch und Käse.

1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
6.90	13.80	20.70	34.50	46.00

Chardonnay Peissy-Genève AOC Elevé en fût de chêne

GE 2017
2018

Cave & Domaine Les Perrières SA, Peissy

In der Farbe klar, mit leichten Bernsteinreflexen. Fruchtiges Bouquet nach gelben Früchten, intensive Vanillenoten von der zwölfmonatigen Eichfasslagerung. Angenehm runder würziger Abgang. Ein idealer Begleiter von Vorspeisen mit ausgeprägtem Geschmack, zu Seefisch, Terrinen, Pasteten und Käse.

1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
6.90	13.80	20.70	34.50	46.00

ROTWEINE



Wein Delinat

Cabernet Jura Barrique

Bio Weingut Lenz, Iselisberg, Uesslingen

Dunkles Granatrot; würzige Düfte mit etwas Rosenaroma und eine finsessenreiche Struktur. Füllig und weich im Gaumen, intensive Aromen von Beeren und exotischen Früchten. Sehr gut eingebundene Säure mit weichen Tanninen, dicht mit langem Abgang. Passt perfekt zu Gemüseteller, Auflauf und Kartoffelgerichte.

TG 2018 45.00
2019

Cabernet Dorsa Schaffhausen AOC

Familie Leibacher, Heimishofen

Intensive Beerennase, auch erwärmte Früchte, etwas Holundersaft und Kräuter. Dicht mit runden, reifen, saftigen Tanninen, schönem Schmelz und passender Frische. Langanhaltender Abgang mit einem Hauch von feinen Gewürznoten. Passt zu rotem Fleisch und kräftigen Gerichten.

SH 2011 42.00

Pinot Noir Malanser AOC

Familie Liesch, Malans

Die Rebberge der Familien Liesch sind in der Südlage angelegt. Dies führt dazu, dass sich die Vegetationszeit im Frühjahr und vor allem im Herbst um einige Tage verlängert. Tiefes Purpur-, fast Kirschrot, intensive Frucht- sowie dezente Gewürz- und Röstaromen. Dieser Pinot noir ist ein vortrefflicher Begleiter zu weissem und rotem Fleisch mit Sauce.

GR 2017 48.00
2018

Eichberger Malbec / Pinot Noir Luzern AOC

Weinmanufaktur Brunner, Hitzkirch, Sempachersee

Tiefgründige Cuvée mit ausladender und komplexer Aromafülle nach Kirschen, Schokolade und Mocca. Harmonisch und prä-sente Tanninstruktur mit einem warmen Nachgeschmack.

10 Monate Barrique. Wunderbarer Wein zu Schweizergerichten und rotem Fleisch.

LU 2018 52.00

WEINE „SELECTION DU PATRONNE“

Pedum Assemblage rouge Valais AOC St. Jodern Kellerei, Visperterminen Luftgetrocknete (Amarone-Verfahren), rote Trauben von Pinot Noir, Gamay und Gamaret. Während der Reifung im Holzfass verfeinern sich die vielschichtigen Aromen und die anfangs herben Gerbstoffe runden sich ab. Das Ergebnis beeindruckt auf edle und langanhaltende Weise. Kräftige Fleischgerichte mit Schwein, Rind und Wild harmonisieren mit diesem Wein eindrucklich.	VS	2017 2018	65.00
Malbec/Cabernet Franc de St-Saphorin AOC Henri Badoux SA, Aigle In der Nase tiefgründige Aromen nach roten Früchten, Gewürzen und Gerösteten, durchzogen von feinen Vanillenoten welche von seinem Barriqueausbau zeugen. Bemerkenswerter Ansatz im Gaumen. Er besitzt eine kräftige, stoffige und vollmundige Struktur, unterstrichen von reichhaltigen, erstklassigen Tanninen. Starke Persönlichkeit mit feinem Vanillegeschmack erzeugt durch den 18-monatigen Barrique-Ausbau. Hervorragend zu Fleischfondue, dunklem Fleisch, Grilladen und Wildgerichte.	VD	2017	65.00
Fläscher Pinot noir Barrique AOC Hansruedi Adank, Fläsch Neben der zarten Blauburgunderfrucht mit dezenter Walderdbeer-Aromatik zeigt dieser Pinot eine elegant würzige Seite mit schön filigran eingebundenen Röstaromen, welche vom 12-monatigen Barriqueausbau aus drei verschiedenen Eichenfässern (Troncais-, Never- und Allier-Eiche) stammen. Ein wunderbarer Essensbegleiter zu traditioneller Schweizer Küche.	GR	2017 2018	69.00
Merlot Ticino DOC Sassi Grossi Giadi Vini SA, Mendriso Tiefgründiges sattes Rubinrot, intensiv und komplex. Mit Noten von Pflaumen und Brombeeren und Röstaromen. Im Gaumen weich und vollmundig. Frisch, fruchtig, und elegant. Hervorragend strukturiert mit reifen, gut eingebundenen Tanninen. Eine saftige Säure begleitet den sehr langen, anhaltenden Abgang. Einer der besten Merlots aus der Schweiz. Wunderbarer Wein zu rotem Fleisch, kräftige Pastaspeisen und Tessiner Spezialitäten.	TI	2016 2017	79.00
Casimiro Svizzera Italiana IGT Agriloro Arzo Dreizehn Traubensorten vereinen sich zu einem würzig langanhaltenden Wein mit reichem Aroma. Meinrad C. Perler wurde im Jahr 2010 zum Winzer des Jahres gewählt. Passt zu dunklen Fleischsorten.	TI	2013	79.00

ROTWEINE

Flaschenweine 5/10

Spiezer Blauburgunder Thunersee AOC

BE 2018 33.00

Rebbau-Genossenschaft Spiez, Spiez

Der Blauburgunder wird in guten Jahren zur echten Rarität. Diese Sorte profitiert von Föhntagen im Herbst und kann bei den Öchslegraden deshalb mit den guten Schweizer Lagen mithalten. Markant beim Roten Spiezer ist dessen vielfältige Frucht in der Nase, die von einer grossen Vielfalt an Pinot-Typen und vom leichten Spiezer Boden herrührt. Vorzüglich zu leichten Gerichten und Geflügel.

Flaschenweine 7/10

Oberhofner Cuvée Pinot Noir/Diolinoir Thunersee AOC

BE 2018 45.00

Rebbau-Genossenschaft Oberhofen, Oberhofen

Aufhellender Purpur. Diskrete Nase mit zarten Fruchtnoten. Im Mund zunächst schlank – weiter hinten im Gaumen zeigt sich aber bereits eine schöne, von erfrischender Säure begleitet Struktur sowie eine langsam sich ausbreitende Frucht und Noten von Kräutern. Passt ausgezeichnet zu weissem Fleisch und Gemüse.

Cornalin Valais AOC Les Tresors de Famille

VS 2018 49.00
2019

Maison Gilliard SA, Sion

Zu 100% ein Walliser! Cornalin ist eine der ältesten im Kanton angepflanzten Rebsorten, ein wahrhafter Schatz aus dem Walliser Erbe. Der Cornalin, der mit seiner Frucht zu geizen pflegt und die ersten Plätze an der Sonne besetzt, reift äusserst spät und zeigt sich erst noch launisch dabei. Dafür bietet er ein wunderbar komplexes Bouquet und einen vollkommenen Körper. Vorzüglich zu Fleischfondue, Grilladen und Wild.

Humagne Rouge Valais AOC

VS 2018 48.00

Château Ravire, Sierre

Die Humagne rouge gehört zu den autochthonen Walliser Rebsorten. Nur auf allerbesten, gut besonnten Parzellen kann sie ihre Qualitäten entfalten und sich zu einem gerbstoffreichen, wilden, rassigen Wein entwickeln, der in der Nase an Waldbeeren und Unterholz erinnert und sich im Gaumen kraftvoll, sehr fruchtig und angenehm rustikal präsentiert. Zu Wildgerichten, dunklem Fleisch und Käseplatten.

ROTWEINE

Syrah Valais AOC

Château Ravire, Sierre

An den sonnigsten Lagen gewachsen ergibt der Syrah – ursprünglich aus den Côtes du Rhône stammend – Weine von grosser Klasse, mit verführerischem Bouquet mit Noten von Himbeeren, Brombeeren und Gewürzen, im Gaumen kräftig, gehaltvoll und pfeffrig. Der Syrah begleitet geschmortes rotes Fleisch, Lamm, Wild und Käseplatten.

VS 2018 48.00

Gamaret Vully AOC

Château de Praz, Vully

Tiefe, dunkel-violette Farbe. Aromen nach schwarzen Beerenfrüchten bis zu Cassis mit klarer Fruchtigkeit.

Im Gaumen gut balanciert mit einer sehr guten Länge. Passt zu rotem Fleisch, Wild und Käse.

FR 2018 45.00

Zinfandel Genève AOC

Roger Burgdorfer, Domaine du Paradis, Satigny

In der Schweiz existieren nur sehr kleine Rebflächen mit angepflanzten Reben der Sorte Zinfandel. Eine Rarität also. In der Nase saubere Aromen von wilden Früchten, Gewürzen (Rosmarin) und leicht pfeffrigen Anklängen. Im Gaumen mittelschwer, vollmundig, angenehm abgerundet, langanhaltend. Hervorragend zu Lamm, Pasta und Weichkäse.

GE 2017 52.00
2018

Merlot Ticino DOC SanZeno

Tamborini Vini SA, Lamone

Der SanZeno trägt den Namen eines oberhalb der Gemeinde Lugano liegenden Rebhügels, an dem ein Grossteil der Trauben für die Bereitung dieses klassischen Merlot wächst. Kräftiges Rubinrot. In der Nase intensiv und vielschichtig. Im Gaumen geradlinig und harmonisch, voll im Geschmack bei präsender Tanninstruktur. Empfohlen zu Tessiner Spezialitäten, rotem Fleisch, kräftigen Pastagerichten.

TI 2016 49.00
2017

Väterchen Frost Cuvée rouge VDP

Herterwein Hettlingen, Winterthur

Pinot noir aus Dinhard im Zürcher Weinland, Syrah, Merlot und Cabernet Franc aus Saint Prex im La Côte. Dunkelrot mit jugendlichen violetten Komplexen. In der Nase viel reife Zwetschgen mit Zimt und doch Waldbeeren inmitten von wildem Thymian. Im Gaumen schön saftig, reichlich, reife dunkelrote Früchte und wieder die Würzigkeit mit einem runden integrierten Tannin. Passt zu Rösti und Gordon Bleu.

ZH 2017 49.00

WEISSWEINE

Flaschenwein-Spezialität weiss 50 cl

Einisch anders Riesling-Silvaner Thunersee AOC

Rebbau-Genossenschaft Spiez, Spiez

Riesling-Sylvaner mit exotischen Aromen und feiner Mineralität. Die hohen Öchslegrade verleihen dem Wein Körper. Die Spontangärung ergänzt die Primärfrucht und ergibt gute Aromen-Komplexität. Mineralität und elegante Säure ergänzen die Fülle, so dass der Wein frisch, fruchtig und nicht plump wirkt. Dieser vielschichtige Essensbegleiter kann auch für sich genossen werden. Vorzüglich schmeckt er zu Alpkäse.

BE 2016 37.00
2017

Flaschenweine weiss 70 cl /75 cl

Oberhofner Riesling-Silvaner Thunersee AOC

Rebbaugenossenschaft Oberhofen, Oberhofen

Helles Strohgelb. Bouquet mit leichten Grapefruitnoten und hellen Blüten. Im Mund sofort eine eindruckliche Frucht mit weissen Johannisbeeren, etwas Birne und wiederum Zitrusnoten. Im Mund bleiben zarte Aromen von Williamsbirnen zurück. Nicht nur ein Apérowein, sondern auch ein versierter Essensbegleiter.

BE 2018 39.00
2019

Pinot Gris Lac de Bienne AOC

Familie Teutsch, Weingut Schlössli, Schafis

An ertragsreduzierten Rebstöcken an bester Lage am Bielersee reifen die Trauben für diesen exklusiven Wein. Die Pinot gris Traube liefert säurearme, aber körper- und extraktreiche Weine mit einer kräftigen goldgelben Farbe. In den Rebbergen von Schafis reift der Pinot gris zu einem wunderbaren Aperitif-Wein heran.

BE 2019 45.00

Ostermundiger „Hättenberger“

Andreas Blank, Hättenberg

„Die Kreuzung zwischen Riesling und Silvaner erbringt ansprechende, weiche Weine mit geringem Säuregehalt. DNA-Tests deuten darauf hin, dass es sich eigentlich um eine Kreuzung zwischen Riesling und Chasselas handelt. Darum wird die Traubensorte neuerdings nach dem Züchter Müller Thurgau benannt. Ein frischer, fruchtiger und fröhlicher Weisswein, der jedes Apéro beschwingt.“

BE 2018 45.00

WEISSWEINE

Flaschenweine 7/10

Freiburger Vully AOC

Château de Praz, Vully

Der Freiburger (auch Freisamer genannt) stammt ursprünglich aus Freiburg im Breisgau (D) und ist eine Kreuzung aus den Rebsorten Pinot Gris und Sylvaner. Es erwartet Sie ein Wein mit starkem Charakter kombiniert mit Frische und Reichtum. Aromen nach exotischen Früchten und Akazien. Als Freude, zum Aperero, zu hellem Fleisch und Süßem empfohlen.

FR 2018 45.00
2019

Sauvignon Blanc, Gutswein VDP

Weinmanufaktur Brunner, Hitzkirch Sempachersee

Exotische Nase: Maracuja, grüne Papaya, dazu grünliche Stachelbeere und Holunder. Am Gaumen saftig, ausgewogen. Zarte Struktur, feiner Schmelz und einen exotisch-kräutigen Touch. Vorzüglich als Aperero, zu Käse & Zvierplättli und hellem Fleisch.

LU 2019 45.00

Petite Arvine Valais AOC

Familie Mounir, Cave du Rhodan, Salgesch

Vermutlich wurden sowohl der Name als auch die Rebsorte von den Römern ins Wallis gebracht. Heute gilt der Arvine als autochthone Rebsorte des Wallis. Sie hat eine Vielfalt von exotischen Aromen. Einen kräftigen Körper in Harmonie mit einer schönen Säure. Nicht zu vergessen ist das typische, leicht salzige Finale. Vorzüglicher Wein zu Raclette, Trockenfleisch und Käseplatte.

VS 2018 46.00
2019

Muscat Valais AOC

Château Ravire, Sierre

Ein aromatischer, frischer lebhafter Weisswein mit der typischer Muscatnote im Bouquet. Er mundet als Apéro, zu Vorspeisen, Fisch und Apfelkuchen.

VS 2017 46.00

Dézaley Grand Cru L'Arbalette Lavaux AOC

Jean & Pierre Testuz SA, Cully

Die Bauweise der terrassierten Rebberge des Dézaley erinnert an eine Kathedrale. Dank traditioneller Vinifizierung der Chasselas-Traube zeichnet sich der «Arbalète» durch seine vorzügliche Struktur, seine Feuersteinaromen und seine Geschmeidigkeit mit Noten von Honig sowie grillierten Mandeln aus. Wunderbar zum Aperitif, zu Fisch, weissem Fleisch und Käse.

VD 2018 49.00
2019