



## OFFENE WEINE

BIS 16.30 UHR

### Weissweine Offenausschank

	5 dl	3 dl	1 dl
Tartegnin blanc Riem, Daep & Co. AG, Kiesen	22.00	15.00	5.00
Johannisberg du Valais AOC Les Fils Maye, Riddes	24.00	16.50	5.50
Fendant de Saillon AOC Riem, Daep & Co. AG, Kiesen	22.00		
Yvorne AOC Association Viticole, Yvorne	25.00		

### Roséwein Offenausschank

	5 dl	3 dl	1 dl
Œil-de Perdrix Waadt Henri Badoux, Aigle	24.00	16.50	5.50

### Rotweine Offenausschank

	5 dl	3 dl	1 dl
Tartegnin rouge Riem, Daep & Co. AG, Kiesen	22.00	15.00	5.00
Pinot Noir du Valais AOC Les Fils Maye, Riddes	24.00	16.50	5.50
Yvorne Assemblage rouge Riem, Daep & Co. AG, Kiesen	27.00		
Pinot Noir Jeninser AOC Glücksritter, Jenins	26.00		
Merlot del Ticino DOC Tamborini Eredi, Lamone	24.00		

### Gespritzter Weisswein

Schweizer Weisswein süss oder sauer	2 dl	7.00
Schweizer Weisswein mit Goldmelisse-Sirup	2 dl	8.00



## WEISSE FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

### Ostermundiger

BE 2023

Les Vignerons de Berne

Vier junge Winzer stürzten sich im Frühling 2020 in die Aufgaben ihres erlernten Berufes und pachteten einen Rebberg in Ostermundigen. Der Weisswein mit Riesling & Chasselas - Traube ist wahrlich gelungen, er hat einen fröhlichen und aromatischen Geschmack auf der Zunge, der an Zitrusfrüchte, Aprikosen, Pfirsiche und Blütenaromen erinnert. Die Restsüsse verleiht ihm seine unverschämte Süffigkeit.

1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
7.00	14.00	21.00	35.00	48.00

### Heida Visperterminen AOC Wallis

VS 2022  
2023

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 und Fisch.

1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
8.50	17.00	25.50	42.50	57.00

### Chasselas Freiburg AOC

FR 2022  
2023

Château de Praz, Marylen Bouvard, Vully

Mit seinem fruchtigen Duft, der an Zitrusfrüchte und Pfirsich erinnert, und seinen subtilen floralen Noten ist dieser Chasselas ein Trinkgenuss. Passt zu: Aperitif, Fischgerichten und einfach so als Festwein.

1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
7.00	14.00	21.00	35.00	48.00

### Sherpa Rosé Valais AOC

VS 2022  
2023

Domaine Chevaliers, Salgesch

Rebsorten: Cornalin, Gamay, Syrah, Merlot

Sehr fruchtige Nase, erinnert an Zitrusfrüchten, Erdbeere und Frühlingsblumen. Am Gaumen leicht, streichelnd und frisch.

Passt wunderbar als Aperitif, zu Gemüsegerichten oder einfach so zum Geniessen.

1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
7.50	15.00	22.50	37.50	51.00



## Weissweine

### Flaschenweine 7 dl / 7.5 dl

#### Spiezer Riesling X Sylvaner

14.90

BE 2022 51.00  
2023

Rebbau Spiez, Ursula Irion

Im Bukett sehr aromatische Muskataromen. Aromen nach Limetten, frischen Früchte und Aprikosen. Im Gaumen spritzig, fruchtig und herrlich erfrischend. Ideal zum Aperitif und Fisch.

#### Thuner Riesling X Sylvaner

BE 2023 49.00

Riem, Daepf & Co. AG, Kiesen

Rebsorten: Chasselas, Pinot Blanc, Riesling-Sylvaner und Chardonnay. Ein unkomplizierter Wein für geselliges Beisammensein. Er ist eher zurückhaltend und elegant.

#### Oberhofner Riesling - Sylvaner Thunersee AOC

BE 2022 50.00  
2023

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.

#### Merliger Solaris

BE 2023 49.00

Riem, Daepf & Co. AG, Kiesen

Erfrischende exotische Aromen und mit einer süffigen Restsüsse, welche den Solaris unverkennbar machen. Das Seeklima und das Thunerseeterroir zeigen sich von ihrer besten Seite!" Ein Weisswein für alle Gelegenheiten.

#### Vully Riesling AOC

FR 2022 51.00  
2023

Château de Praz, Marylen Bouvard, Vully

Der Wein drückt sich mit einer lebendigen Struktur aus. Viel Frucht in der Nase mit Noten von Zitrusfrucht und Granny-Smith-Äpfeln. Passt zu: Aperitif, Fisch und Paniertem.

#### Petite Arvine Valais AOC

VS 2023 54.00

Familie Mounir, Cave du Rhodan, Salgesch

Vermutlich wurde 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. Vorzüglicher Wein zu Raclette, Trockenfleisch und Käseplatte.



## Weissweine

### Flaschenweine 7 dl & 7.5 dl

#### St. Saphorin FC Thun

Riem, Daepf & Co. AG, Kiesen

„St-Saphorin liegt im Herzen der Lavaux. Dem Besucher bietet sich hier eine interessante Terrassenlandschaft. Ausgesprochen blumig im Bouquet – geht in Richtung Honigton. Samtiger, ausgewogener Lavaux. Idealer Aperowein – passt zu Zvieriplättli. Zwei Franken pro Flasche erhält der Verein FC Thun.

VD 2022 49.00

#### 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 2022 59.00  
2023

#### Sauvignon Blanc, Gutswein VDP

Weinmanufaktur Brunner, Hitzkirch

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 Aperito, zu Käse & Zvieriplättli und hellem Fleisch.

LU 2023 53.00

#### Pinot Grigio Rosenberg Uri AOC <sup>N</sup>

Weingut zum Rosenberg Altdorf

Helle Goldgelb, würzig fruchtiger Auftakt. Markante Aromen nach Gewürzen gepaart mit roten Aepfeln, Williamsbirnen und geriebenen Mandeln. Voller Gaumen, sehr gelbfruchtig, pfeffrig mit guter Säure unterlegt. Er endet kräftig & würzsalzig.

UR 2022 65.00

#### Chardonnay Barrique Schaffhausen AOC

Leibacher Weine, Stein am Rhein

Exquisiter vollmundiger Chardonnay mit samtig cremiger Struktur. Passt wunderbar zum Aperitif, Zvieriplättli und Fisch.

SH 2021 59.00  
2022

#### Blanc de Noir Küttigen AOC

Wehrli's, Küttigen, Susi Steiger - Wehrli

Die Pinot noir Traube mit seinem Bouquet erinnert an frischen Waldhonig oder an Birne: Weich und geschmeidig auf der Zunge, dennoch frisch dank rassischer Säure. Passt zu Apéros oder einfach als Freude des Tages.

AG 2022 52.00  
2023

<sup>N</sup> = NEU



## Rote Flaschenweine im Offenausschank

**Niesenwein Oberhofner Cuvée Pinot noir/ Diolinoir AOC** BE 2022  
Rebbaugenossenschaft Oberhofen, Oberhofen 2023

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.

1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
8.00	16.00	24.00	40.00	55.00

**Cuvée Niesen Lemane rouge, vin de pays** GE 2020

Riem, Daepf & Co. AG, Kiesen  
Traubensorten: Gamaret, Gamay, Pinot, Merlot, Syrah, Cabernet  
Überrascht von der dunklen Farbe, entdeckt der Geniesser im Bouquet viel Frucht; unschlüssig zuerst, ob frische Früchte wie Kirschen oder doch eher Marmelade von Waldbeeren. Die Assemblage ist im Gaumen rund, stoffig und macht Spass.

1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
7.00	14.00	21.00	35.00	48.00

**Clos du Châtelard Villeneuve AOC Extasis** VD 2020  
Charles Rolaz, Rolle 2021

Cabernet Sauvignon, Caberent franc und ein kleiner Anteil anderer 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
8.50	17.00	25.50	42.50	57.00

**Tre Talenti IGT Svizzera** 2022  
Claudio Tamborini, Lamone; Albert Mathier, Salgesch; Eugen & Felix Bärtsch, Mels 2023

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. Empfehlenswert zu Grilladen, Pasta und Käse.

1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
8.50	17.00	25.50	42.50	57.00



## Rotweine

### Flaschenweine 7 dl & 7.5 dl

#### **Bergsteiger Thunersee <sup>N</sup>**

Rebbau Spiez, Spiez

Der Pinot Noir ist ein Berner Oberländer Bergler mit burgundischer Eleganz. Duft nach roten Beeren, Pfeffer, Gewürznelken und Veilchen. Weiche elegante Fülle mit Präsenz und Klasse, mittelang im Gaumen. Vielseitiger Begleiter!

BE 2022 65.00

#### **Thunersee Garanoir / Pinot noir**

Riem, Daepf & Co. AG, Kiesen

*Staunen Sie über diesen lokalen Tropfen aus Thun: der elegante, lebendige und saftige Garanoir verbindet sich mit dem Pinot noir zu einem einmaligen Trinkvergnügen. Passt zu allen Gelegenheiten.*

BE 2023 49.00

#### **Pinot Noir Valais AOC Prim Evéc**

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.

VS 2022 49.00  
2023

#### **Cornalin Valais AOC Les Tresors de Famille**

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.

VS 2022 59.00  
2023

#### **Humagne Rouge Valais AOC**

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.

VS 2022 53.00

<sup>N</sup> = NEU



## 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 2022 53.00

### Gamaret Vully AOC

Château de Praz, Marylen Bouvard, 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 2022 51.00  
2023

### Prestige 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. Starke Persönlichkeit mit feinem Vanillegeschmack erzeugt durch den 18-monatigen Barrique-Ausbau.

Hervorragend zu Fleischfondue, dunklem Fleisch, Grilladen und Wildgerichte.

VD 2020 75.00  
2021

### 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 56.00  
2018

### Pinot Noir Pur Sang Neuchâtel AOC *N*

Domaine de Chambleau, Colombier

«Pur Sang» vereint Kraft und Finesse. Seine Robe glänzt mit einer intensiven rubinroten Farbe. Seine Nase ist komplex mit Aromen von roten Früchten und Gewürzen. Fein zu Fleischgerichten.

NE 2020 139.00

### Pinot noir Stierebluet Barrique AOC Aargau

Wehrli's, Küttigen Susi Steiger - Wehrli

Vanille- und Röstnoten, Lorbeere sowie schwarze Kirsche erfüllt die Nase intensiv. Eine sehr charaktervolle Nase, die eher auf der würzigen Seite ihre Dominanz zeigt. Reife und würzige Aromen breiten sich im Gaumen aus. Im Abgang ist er lange und passt zu leichten Gerichten.

AG 2020 59.00  
2021





## Rotweine

### Adelheid Zürich AOC

Herterwein, Hettlingen-Winterthur

Dunkle violette Farbe vom Pinot noir und Cabernet. Die Nase erinnert an Zwetschgenkompott und Kirschen der Holzlaubau ist dezent. Im Antrunk weich mit feinen Tanninen mit einem füllenden Süsteil. Der Abgang ist angenehm rund und ausgewogen. Ausgezeichnet zu Cordon Bleu, Schnitzel und Käse.

ZH 2020 59.00  
2021

### Brunner Scurointenso Luzern AOC

Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch

Rebsorte: Cabernet Jura, Cabernet Dorsa

Ausgesprochen intensive Aromatik nach Veilchen, Cassis, roten Früchten und der typischen Cabernet-Note. Langer Nachgeschmack mit eher dezenter Barriquepräsenz. Passt zu: kräftigen Speisen und Käse.

LU 2020 69.00  
2021

### Pinot Noir Barrique Uri AOC <sup>N</sup>

Weingut zum Rosenberg, Altdorf

Mittleres Rubinrot, noch etwas verhaltender Duft nach Weichseln, wilden Beeren gepaart mit Noten nach dunklen Blüten, dezent rauchig dazu subtile Noten nach edler Vanille und Mocca. Er ist elegant, sehr anhaltend mit tiefer Frucht.

UR 2021 79.00

### Cabernet Jura Barrique, Bio Delinat

Bio Weingut Lenz, Iselisberg, Uesslingen

Dunkles Granatrot; würzige Düfte mit etwas Rosenaroma und eine finessenreiche 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 Gemüse, Auflauf und Kartoffelgerichte.

TG 2021 51.00  
2022

### Cuvée E & E Schaffhausen AOC

Leibacher Wein, Stein am Rhein

Violettrote Farbe - in der Nase Aromen von dunklen Beeren  
Samtige, elegante Assemblage aus den besten Trauben Pinot Noir, Cabernet Dorsa, Dornfelder. Passt zu: Rotem Fleisch, Schnitzel und Käse.

SH 2018 69.00  
2019

### Tobias Rouge G4 St. Gallen AOC

Tobias Weingut, Berneck

Rebsorten: Zweigelt, Cabernet Sauvignon

Dichte, samtrote Farbe. Beerig-fruchtiges Cassis-Aroma mit Anklängen an kräftige Röstaromen, gewaltiges Gaumengefühl mit den markanten Aromen und Gerbstoffen, langer Abgang. Passt zu: rotem Fleisch, Zvieriplättli.

SG 2018 69.00  
2019

<sup>N</sup> = NEU





## Rotweine

### **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 2021 59.00  
2022

### **Pinot noir Hermann AOC**

Roman Hermann, Fläsch

Die Traube stammt aus den älteren Rebstöcken der Fläscher Halde. Die spontane Vergärung mit Kaltstandzeit erfolgt im Eichenbottich und wird komplett von Hand bewirtschaftet. Der spätere Ausbau mit Säureabbau dauert ein Jahr im Barrique. Die schöne Farbe, kernige Struktur und feine Säure zeichnen den Pinot Noir Selection aus. Ausgezeichneter Essensbegleiter.

GR 2020 69.00  
2021

### **Merlot Barrique Fiducia DOC Grigioni Mesolcina**

Madlaina Erni Viticoltura Monticello, Misox

Ein aussergewöhnlicher Merlot aus historischsten Parzellen mit über 80 Jahre alten Rebstöcken. 18 Monate französische Eiche und 36 Monate in der Flasche verleihen diese wunderbaren Fiducia eine unbeschreibliche Tiefe. In der Nase Rotebeeren und feine Gewürze und im Gaumen viel Stoff und Struktur. Passt hervorragend zu rotem Fleisch oder zu Käse.

GR 2020 89.00  
2021

### **Merlot Riserva Fondatore Ticino DOC**

Tamborini Vini SA, Lamone

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 2020 59.00  
2021

### **Merlot Quattromani Ticino DOC**

Gialdi, Brivio, Delea, Tamborini

Weicher, fruchtig, voller Auftakt. Sehr elegant und ausgewogen mit reifen, süsslichen Tanninen. Von bemerkenswerter Struktur und Körper mit einem langanhaltenden, frischen und harmonischen Abgang. Herrlich zu rotem Fleisch und Hartkäse.

TI 2021 119.00  
2022

### **Riserva de Padrone Ticino DOC *N***

Agriloro Arzo

68% Merlot von über 30 Jahre alten Reben & je 16 % Cabernet franc & Cabernet Sauvignon von über 25 Jahre alten Reben. Intensives rot, komplex kräftig und anhaltend mit einer gewichtigen T-Jahren Komponente. Passt zu dunklen Fleischsorten, Wild und Käse.

TI 2015 148.00

*N* = NEU