

DIE WEINKARTE

Geschätzte Gäste, liebe Geniesser

geniessen Sie zum feinen Essen oder einfach so, einen unserer erlesenen Weine. Wir finden, dass die europäischen, und auch die Schweizer Winzer wunderbare Weine machen. Deshalb finden Sie bei uns keine Weine aus Übersee, wenn das Gute doch so nahe liegt.

Falls Sie nicht gleich eine ganze Flasche trinken wollen, ist das kein Problem. Das Serviceteam berät Sie gerne über unsere Auswahl an Offenausschankweinen in Flaschenqualität.

Stossen Sie mit uns an auf einen angenehmen Aufenthalt bei uns, auf gute Gesundheit und auf viele glückliche Momente.

Zum Wohl

Ihr National - Team

SCHAUMWEINE SCHWEIZ UND EUROPA

Italien	Vol.%	7.5 dl
----------------	--------------	---------------

Vigna del sole	11.5	54.00
-----------------------	-------------	--------------

DOC Trevisio

Trockener Prosecco, mit einem feinen und beständigen Perlage. Strohgelbe leuchtende Farbe mit goldenen Reflexen. Besticht durch Eleganz und Charakteristik.

Frankreich	Vol.%	7.5 dl
-------------------	--------------	---------------

Pommery brut	12.5	95.00
---------------------	-------------	--------------

Champagne, Frankreich

Trauben: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Reicher, anhaltender Mousseux; attraktive anregende Frucht; beschwingt und charmant.

WEISSWEINE

Seeland	Vol. %	7.5 dl
Château de Praz, Vully blanc 2020/21 Familie Bovard-Chervet, Praz-Vully Trauben: Chasselas Passt zu: Käsefondue, Kalte Platte, Apérowein	11.7	42.00
Chasselas Cuvée 2020/21 Beat Burkhardt Ligerz Trauben: Chasselas Passt zu: Kalte Platte, Süsswasserfisch	12.0	45.00
Pinot Gris 2020 Beat Burkhardt Ligerz Traube: Pinot Gris Passt zu: Vorspeisen, Geflügel, Fisch	13.5	55.00
Waadt	Vol. %	7.0 dl
Le Méridien St-Saphorin 2018 Louis Bovard, Cully Trauben: Goldgelber Gutedel (Chasselas), Passt zu: Kalte Platte, Süsswasserfisch	12.5	53.00
Dézaley Médinette Grand Cru 2016 Louis Bovard, Cully Trauben: Goldgelber Gutedel (Chasselas) Passt zu: Kalte Platte, Fisch, Dessertkäse	12.8	76.00

Wallis	Vol.%	7.5 dl
Johannisberg 2020 Cave Biber, Salgesch Traube: Johannisberg (Silvaner) Passt zu: Raclette, Fondue	13.3	44.00
Mon Blanc AOC 2019 Produzent: Niklaus Wittwer Traube: Amigne, Humagne Blanc, Riesling Pinot Blanc, Altesse (Rousette) Passt zu: hellem Fleisch und mediterranen Vorspeisen, Terrinen	13.0	52.00
Tessin	Vol.%	7.5 dl
Lansilo IGT, Bianco di Merlot 2020 Traube: 100% Merlot Passt zu: Kalbfleischgerichte, Risotto und Apérowein	12.5	56.00
Schaffhausen	Vol.%	7.5 dl
Aagne Pinot Blanc / Chardonnay 2021 Weinhof Gysel, Hallau Traube: Pinot Blanc und Chardonnay, barrique Passt zu: Lachs, Meeresfrüchte oder Käse	13.0	60.00
Aagne Sauvignon Blanc 2016/20 Weinhof Gysel, Hallau Traube: 100% Sauvignon Blanc Passt zu: Apéro, weisses Fleisch, leichte Speisen, Spargeln	13.0	60.00
Italien	Vol.%	7.5 dl
Roero Arneis DOCG Emanuele Rolf 2020 Traube: Arneis Mineralisch-frischer Weisswein mit saftig reifer Frucht. Passt zu: Antipasti, Fischgerichten, Krustentieren und Apérowein	13.5	40.00
Sauvignon DOC Collio 2017 Marco Sclaris Vini Friaul Traube: 100% Sauvignon Passt zu: Eiergerichten, Gemüsesuppen, Spargeln, Ziegenkäse	12.5	40.00
Portugal	Vol.%	7.5 dl
Allo Soalheiro 2020 Quinta do Soalheiro, Vinho Verde Traube: Alvarinho, Loureiro Fruchtig, spritzig Passt zu: Apéro, Krustentiere und Geflügel	11.0	35.00

alle Preise in CHF und inklusiv 7.7 % MWST

ROSÉWEIN

Frankreich	Vol. %	7.5 dl
Venus Rosé 2021	14.0	38.50
Domaine de Pinchinat, Alain de Welle		
Traube: Grenache, Syrah, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Merlot		
Trocken		
Passt zu: Apéro, leichten Speisen		

ROTWEINE

Seeland	Vol. %	7.5 dl
Trésor 2020	13.0	59.00
Beat Burkhardt, Ligerz		
Traube: 100% Dornfelder		
Passt zu: Wildgerichten, gegrilltem, Lamm		
Pinot Noir Cave de la Tour 2020	13.3	43.00
J.-F. Biolley; Cave de la Tour		
Traube: Pinot Noir		
Passt zu: Wild, Roastbeef, Lamm und Ente		
Waadt 7.0 dl	Vol. %	7.0 dl
La pressée Epesses 2018	12.8	57.00
Louis Bovard, Cully		
Traube: Merlot, Pinot Noir		
Passt zu: Rindfleisch, Wild und Braten		
Waadt 7.5 dl	Vol. %	7.5 dl
Luissalet Réserve Barrique 2015	13.0	66.50
Domaine du Luissalet, Bex		
Traube: Pinot-Noir, Gamaret, Cabernet-Franc, Diolinoir.		
Passt zu: rotem Fleisch, Braten		

Wallis	Vol. %	7.5 dl
Pinot Noir 2017 Chanton Weine, Visp Traube: Pinot Noir Passt zu: Wild, Lamm, Hartkäse	13.3	49.00
Cornalin 2018 Cave Biber, Salgesch Traube: Cornalin Passt zu: Wild, Rindfleisch, Pilzgerichten	13.0	70.00
Humagne rouge 2018 Cave Biber, Salgesch Passt zu: Ente, Entrecôte, Lamm, Wild und Käse	12.5	65.00
Le Tourmentin AOC Valais 2014 Rouvinez Weine, Valais Traube: Vier Rebsorten, während einem Jahr im Eichenfass (Barrique) Passt zu: Rind- und Lammfleisch, Wild und Wildgeflügel; zu Hart- oder Halbhartkäse.	12.5	90.00
Schaffhausen	Vol. %	7.5 dl
Pinot Noir Spätlese 2020 Aagne, Familie Gysel, Hallau Traube: Pinot Noir Passt zu: Braten, Wild und Lammfleisch, Hart und Halbhartkäse	13.0	57.00
Tessin	Vol. %	7.5 dl
Nostrano del Ticino Zamberlani Vini, Piotta Traube: Merlot und Bondola Passt zu: traditionellen Schweizer Spezialitäten	12.0	38.50
Österreich	Vol. %	7.5 dl
Zweigelt 2019/20 Neuland Burgenland Traube: Zweigelt Passt zu: Wienerschnitzel und leichten Fleischgerichten	13.0	43.00

alle Preise in CHF und inklusiv 7.7 % MWST

Italien	Vol. %	7.5 dl
<p>Campo Prognài Valpolicella Superiore 2015 Latium, Veneto Traube: 70% Corvina und Corvinone, 20% Rondinella, 10% Syrah und Sangiovese; 12-15 Monate in kleinen Eichenfässern Passt zu: rotem Fleisch, Geschmortem</p>	15.5	54.00
<p>Con te 2015 Cascona Fontana, Piemont Traube: 70 % Barbera, 30% Cabernet-Sauvignon; 14 Monat im Eichenfass Passt zu: Fleischgerichten</p>	14.0	70.00
<p>Barbera d'Asti DOCG 2016 Traube: Barbera Passt zu: Kaninchen, Hackbraten, Pasta und Risotto</p>	14.5	41.00
<p>Lodolaia Syrah IgT Maremma 2014 Biowein Toscana Traube: Syrah Passt zu: Wildgerichte, gereiftem Käse, kräftigen Speisen</p>	14.5	60.00
<p>Primitivo di Manduria DOP 2015 Salento Traube: 100% Primitivo Passt zu: Schmorfleisch, Wild und Käse</p>	15.0	55.00
Frankreich	Vol. %	7.5 dl
<p>Châteauneuf du Pape 2017 Domaine du Père Caboché Traube: Grenache, Syrah Mourvèdre Passt zu: Safran Risotto, Spaghetti, Käseteller</p>	14.0	72.00
<p>Château Siran Margaux 2012 Region: Bordeaux Traube: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot Passt zu: Lammkarree, Kaninchen</p>	13.0	72.00

alle Preise in CHF und inklusiv 7.7 % MWST

Spanien	Vol. %	7.5 dl
Jero Rouge 13 2016	14.5	47.00
Jeroboam Traube: Tempranillo, Cabernet Sauvignon Passt zu: Cordon bleu, Paniertem Schnitzel, Gemüseteller		
Els Pics Priorat 2018	15.5	68.00
Bodegas mas Altas Traube: Grenache, Carienza, Syrah, Cabernet Sauvignon Passt zu: rotem Fleisch		
Bassus Finca Herrera 2014	14.5	73.00
Valencia Traube: Merlot, Bopal, Cabernet Franc, Petit Verdot, Syrah Passt zu: Wild, Weichkäse, Lamm		
Selección Especial 2017	14.0	69.00
Abadía Retuerta, Sardón de Duero; Traube: Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon; zehn Monaten im Barrique Passt zu: Geflügel, Pasta und Ragout		
Marques dos Vales Duo 2017	15.0	52.00
Quinta dos Vales Lda Algarve Traube: Touriga Franca, Touriga Nacional Passt zu: Vegetarischen Gerichten		
Quinta dos Poços Reserva 2017	14.0	45.00
Douro Family Estates Traube: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca Passt zu: Surf & Turf, rotes Fleisch		

Portugal	Vol.%	7.5 dl
Espirito Santo reserva 2017	15.0	42.00
Casa Santos Lima, Lisboa Traube: Castelão (Periquita), Tinta Roriz, Syrah, Touriga Nacional Passt zu: Vegetarischen Gerichten, Kalte Platte		
Passadouro 2016	14.0	58.00
Quinta do Passadouro, Douro Traube: Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional Passt zu: Geschmortes, Lamm, Steak, Roastbeef, Hartkäse		
Vinha do Almo escolha 2016	14.0	49.00
Alentejo Traube: Touriga Nacional, Aragonez, Alicante Bouschet Passt zu: Fleischgerichten und Pasta		
Plansel Selecta Reserva 2019	14.0	48.00
Quinta da Plansel Lda Alentejo Traube: Tinta Barroca, Aragonez Passt zu: Meeresfisch, Lamm		