

# **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 naheliegt.

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

<b>Italien</b>	Vol.%	7.5 dl
<b>Prosecco Vigna del Sole DOC</b>	<b>11</b>	<b>54.00</b>
Treviso Trockener Prosecco, mit einem feinen und beständigen Perlage. Strohgelbe leuchtende Farbe mit goldenen Reflexen. Besticht durch Eleganz und Charakteristik.		
<b>Frankreich</b>		
<b>Pommery brut AOC</b>	<b>12.5</b>	<b>95.00</b>
Champagne, Frankreich Trauben: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Reicher, anhaltender Mousseux. Attraktive anregende Frucht, beschwingt und charmant.		

## ROSÉWEIN

### Schweiz

<b>Oeil de Perdrix AOC</b>	<b>13.2</b>	<b>55.00</b>
Ligerz Bielersee, Beat Burkhardt Traube: Pinot Noir Passt zu: Apéro oder auch zu leichten Speisen, hellem Fleisch oder Fisch.		

### Frankreich

<b>Venus Rosé IGP</b>	<b>13</b>	<b>38.50</b>
Provence, Domaine de Pinchinat, Alain de Welle Traube: Grenache / Syrah / Cinsault / Cabernet Sauvignon / Merlot Passt zu: Apéro, leichten Speisen		

## WEISSWEINE

### Schweiz

<b>Seeland</b>	Vol.%	7.5 dl
<b>Château de Praz, Vully blanc AOC</b> Familie Bovard-Chervet, Praz–Vully Trauben: Chasselas Passt zu: Käsefondue, Kalte Platte, Apérowein	<b>11.5</b>	<b>42.00</b>
<b>Chasselas Cuvée AOC</b> Beat Burkhardt Ligerz Trauben: Chasselas Passt zu: Kalte Platte, Süsswasserfisch	<b>12</b>	<b>47.00</b>
<b>Pinot Gris AOC</b> Beat Burkhardt Ligerz Traube: Pinot Gris Passt zu: Vorspeisen, Geflügel, Fisch	<b>13.5</b>	<b>59.00</b>
<b>Waadt</b>		
<b>Le Méridien St-Saphorin AOC</b> Louis Bovard, Cully Trauben: Goldgelber Gutedel (Chasselas) Passt zu: Kalte Platte, Süsswasserfisch	<b>12.8</b>	<b>53.00</b>
<b>Dézaley Médinette Grand Cru</b> Louis Bovard, Cully Trauben: Goldgelber Gutedel (Chasselas) Passt zu: Kalte Platte, Fisch, Dessertkäse	<b>13</b>	<b>76.00</b>
<b>Wallis</b>		
<b>Johannisberg AOC</b> Cave Biber, Salgesch Traube: Johannisberg (Silvaner) Passt zu: Raclette, Fondue	<b>12.5</b>	<b>48.00</b>
<b>Mon Blanc AOC</b> Produzent: Niklaus Wittwer Traube: Amigne / Humagne Blanc / Riesling / Pinot Blanc / Altesse (Rousette) Passt zu: hellem Fleisch und mediterranen Vorspeisen, Terrinen	<b>12.7</b>	<b>54.00</b>

<b>Tessin</b>	Vol.%	7.5 dl
<b>Lansilo IGT, Bianco di Merlot</b>		
Traube: 100% Merlot	<b>12.8</b>	<b>56.00</b>
Passt zu: Kalbfleischgerichte, Risotto und Apérowein		
<b>Schaffhausen</b>		
<b>Aagne Pinot Blanc / Chardonnay AOC</b>	<b>13</b>	<b>60.00</b>
Weinhof Gysel, Hallau		
Traube: Pinot Blanc und Chardonnay, barrique		
Passt zu: Lachs, Meeresfrüchte oder Käse		
<b>Aagne Sauvignon Blanc AOC</b>	<b>13</b>	<b>60.00</b>
Weinhof Gysel, Hallau		
Traube: 100% Sauvignon Blanc		
Passt zu: Apéro, weisses Fleisch, leichte Speisen, Spargeln		
<b>Italien</b>		
<b>Roero Arneis DOCG Emanuele Rolf</b>	<b>13.5</b>	<b>40.00</b>
Piemont		
Traube: Arneis		
Passt zu: Antipasti, Fischgerichten, Krustentieren und Apérowein		
<b>Portugal</b>		
<b>Allo Soalheiro</b>	<b>11.5</b>	<b>48.00</b>
Quinta do Soalheiro, Vinho Verde		
Traube: Alvarinho / Loureiro		
Passt zu: Apéro, Krustentiere und Geflügel		
<b>Iter Minho - VR, 2 PR</b>	<b>12</b>	<b>60.00</b>
Douro		
Traube: Alvarinho / Chardonnay		
Passt zu: Apéro, Meeresfrüchte und Fisch		
<b>Spanien</b>		
<b>Abelán</b>	<b>13</b>	<b>35.00</b>
Rías Baixas		
Traube: Albariño		

Die aktuellen Jahrgänge unserer Trouvaillen geben wir Ihnen auf Wunsch gerne an.  
Die Prozentzahl des Alkohols kann je nach Jahrgang variieren.  
Alle Preise in CHF und inklusiv 8.1 % MWST

## ROTWEINE

### Schweiz

#### Seeland

Vol.% 7.5 dl

#### Trésor AOC

**13 69.00**

Beat Burkhardt, Ligerz

Traube: Dornfelder / Gamaret / Malbec / Garanoir

Passt zu: Wildgerichten, gegrilltem, Lamm

#### Pinot Noir Cave de la Tour AOC

**12.5 52.50**

J.-F. Biolley ; Cave de la Tour

Traube: Pinot Noir

Passt zu: Wild, Roastbeef, Lamm und Ente

#### Waadt

#### Luissalet Réserve Barrique AOC

**13.5 75.00**

Domaine du Luissalet, Bex

Traube: Pinot-Noir / Gamaret / Cabernet-Franc / Diolinoir

Passt zu: rotem Fleisch, Braten

#### La pressée Epesses AOC

**13.8 59.00**

7.0 dl

Louis Bovard, Cully

Traube: Merlot / Pinot Noir

Passt zu: Rindfleisch, Wild und Braten

#### Schaffhausen

#### Pinot Noir Spätlese AOC

**13 58.50**

Aagne, Familie Gysel, Hallau

Traube: Pinot Noir

Passt zu: Braten, Wild und Lammfleisch, Hart und Halbhartkäse

#### Tessin

#### Nostrano del Ticino

**12.5 40.00**

Zamberlani Vini, Piotta

Traube: Merlot / Bondola

Passt zu: traditionellen Schweizer Spezialitäten

#### Artù Cantina il Cavaliere SA DOC

**13 67.00**

Roberto Belossi & Figli

Traube: Merlot

Passt zu: Rind, Lamm & Kalbfleisch

Die aktuellen Jahrgänge unserer Trouvaillen geben wir Ihnen auf Wunsch gerne an.

Die Prozentzahl des Alkohols kann je nach Jahrgang variieren.

Alle Preise in CHF und inklusiv 8.1 % MWST

<b>Wallis</b>	Vol.%	7.5 dl
<b>Pinot Noir AOC</b> Chanton Weine, Visp Traube: Pinot Noir Passt zu: Wild, Lamm, Hartkäse	<b>13.9</b>	<b>60.00</b>
<b>Cornalin AOC</b> Cave Biber, Salgesch Traube: Cornalin Passt zu: Wild, Rindfleisch, Pilzgerichten	<b>12.3</b>	<b>70.00</b>
<b>Humagne rouge AOC</b> Cave Biber, Salgesch Traube: Humagne Rouge Passt zu: Ente, Entrecôte, Lamm, Wild und Käse	<b>13.5</b>	<b>65.00</b>
<b>Le Tourmentin AOC Valais</b> Rouvinez Weine, Valais Traube: Pinot Noir / Cornalin / Humagne Rouge / Syrah Passt zu: Rind- und Lammfleisch, Wild und Wildgeflügel; zu Hart- oder Halbhartkäse.	<b>13.5</b>	<b>85.00</b>
<b>Österreich</b>		
<b>Zweigelt Neuland</b> Neuland Burgenland Traube: Zweigelt Passt zu: Wienerschnitzel und leichten Fleischgerichten	<b>12.5</b>	<b>51.00</b>
<b>Frankreich</b>		
<b>Châteauneuf du Pape AOC</b> Côtes du Rhône, Domaine du Père Caboché Traube: Grenache / Mourvèdre / Syrah Passt zu: Safran Risotto, Spaghetti, Käseteller	<b>14.5</b>	<b>72.00</b>
<b>Château Siran Margaux AOC</b> Region: Bordeaux Traube: 48% Merlot / 40% Cabernet Sauvignon / 12% Petit Verdot Passt zu: Lammkarree, Kaninchen	<b>13.5</b>	<b>72.00</b>

<b>Spanien</b>	Vol.%	7.5 dl
<b>Solar de Becquer, Crianza</b>	<b>13.5</b>	<b>47.00</b>
Rioja		
Traube: Tempranillo		
Passt zu: Rind-fleisch, Braten, Schmorgerichte, Wild		
<b>Els Pics Priorat DOQ</b>	<b>15</b>	<b>68.00</b>
Priorat, Bodegas mas Altas		
Traube: Grenache / Carinena / Syrah / Merlot		
Passt zu: rotem Fleisch		
<b>Artigas DOQ</b>	<b>15</b>	<b>82.50</b>
Priorat, Bodegas Mas Alta		
Traube: Grenache / Cabernet Sauvignon / Carinena		
<b>Bassus Finca Herrera</b>	<b>13.5</b>	<b>80.00</b>
Valencia		
Traube: Merlot / Bopal / Cabernet Franc / Petit Verdot / Syrah		
Passt zu: Wild, Weichkäse, Lamm		
<b>Selección Especial</b>	<b>14.5</b>	<b>90.00</b>
Abadía Retuerta, Sardón de Duero;		
Traube: Tempranillo / Syrah / Cabernet Sauvignon		
Zehn Monaten im Barrique		
Passt zu: Geflügel, Pasta und Ragout		

<b>Italien</b>	Vol.%	7.5 dl
<p><b>Campo Prognài Valpolicella Superiore</b>            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>	<b>15</b>	<b>58.50</b>
<p><b>Con te</b>            Cascona Fontana, Piemont            Traube: 70 % Barbera / 30% Cabernet Sauvignon            14 Monat im Eichenfass            Passt zu: Fleischgerichten</p>	<b>14</b>	<b>72.00</b>
<p><b>Barbera d'Asti DOCG</b>            Cascona Fontana, Piemont            Traube: Barbera            Passt zu: Kaninchen, Hackbraten, Pasta und Risotto</p>	<b>15</b>	<b>41.00</b>
<p><b>Lodolaia Syrah IgT Maremma Biowein</b>            Toscana            Traube: Syrah            Passt zu: Wildgerichte, gereiftem Käse, kräftigen Speisen</p>	<b>14</b>	<b>50.00</b>
<p><b>Primitivo di Manduria DOP</b>  <b>Salento</b>            Traube: 100% Primitivo            Passt zu: Schmorfleisch, Wild und Käse</p>	<b>16</b>	<b>60.00</b>
<p><b>Stelluna DOC</b>            Sicilia            Traube: Nero d'Avola / Syrah            Passt zu: Wild, Käseplatte oder geröstetem Gemüse.</p>	<b>13.5</b>	<b>40.00</b>



<b>Portugal</b>	Vol.%	7.5 dl
<b>Três Parcelas DOC</b>	<b>14.5</b>	<b>125.00</b>
Quinta da Romaneira, Douro Traube: Touriga Nacional Passt zu: Gut zu allen Fleischgerichten, Wild und Käse.		
<b>Quinta da Romaneira Reserva DOC</b>	<b>13.5</b>	<b>147.00</b>
Quinta da Romaneira, Douro Traube: Touriga Nacional / Touriga Franca Passt zu: Käse, Fleisch, kalte Platten		
<b>Espirito Santo reserva</b>	<b>15</b>	<b>51.00</b>
Casa Santos Lima, Lisboa Traube: Castelão (Periquita) / Tinta Roriz / Syrah / Touriga Nacional Passt zu: Vegetarischen Gerichten, Kalte Platte		
<b>Passadouro</b>	<b>14</b>	<b>58.00</b>
Quinta do Passadouro, Douro Traube: Tinta Roriz / Touriga Franca / Touriga Nacional Passt zu: Geschmortes, Lamm, Steak, Roastbeef, Hartkäse		
<b>Quinta da Plansel</b>	<b>15</b>	<b>68.00</b>
Dorina Lindemann, Quinta da Plansel Alentejo Traube : Touriga Nacional Passt zu: Fisch, Rotes Fleisch, kalte Platten		
<b>Marques dos Vales Duo</b>	<b>14</b>	<b>54.00</b>
Quinta dos Vales Lda Algarve Traube: Touriga Franca / Touriga Nacional Passt zu: Vegetarischen Gerichten		
<b>Chão da Quinta DOC</b>	<b>14</b>	<b>52.00</b>
Dão, Portugal Traube : Touriga Nacional Passt zu : Fisch, Fleisch		
<b>2PR Reserva Douro DOC</b>	<b>13.5</b>	<b>55.00</b>
Traube: Touriga Nacional / Tourica Franca / Tinta Roriz Passt zu: Rind, Lamm und Wildgerichten		
<b>Singularis</b>	<b>13.5</b>	<b>38.00</b>
Paulo Laureano Traube: Trincadeira / Aragonez / Alicante-bouschet Passt zu: Pasta, Rind und Geflügel		
<b>Douscana</b>	<b>14.5</b>	<b>95.00</b>
Douro Family Estates, Agricola Tamburini Portugal, Douro – S. João da Pesqueira / Agricola Tamburini, Toscana Traube: 50% Touriga Nacional (Douro) / 50% Sangiovese (Toscana) Passt zu:		

Die aktuellen Jahrgänge unserer Trouvaillen geben wir Ihnen auf Wunsch gerne an.  
Die Prozentzahl des Alkohols kann je nach Jahrgang variieren.  
Alle Preise in CHF und inklusiv 8.1 % MWST

**MAGNUMFLASCHEN**

	Vol.%	150 cl
<b>Barbera d'Asti DOCG</b> Cascona Fontana, Piemont Traube: Barbera Passt zu: Kaninchen, Hackbraten, Pasta und Risotto	<b>15</b>	<b>82.00</b>
<b>Els Pics Priorat DOC</b> Priorat, Bodegas mas Altas Traube: Grenache, Carinena, Syrah, Merlot Passt zu: rotem Fleisch	<b>15</b>	<b>136.00</b>
<b>Bassus Finca Herrera</b> Valencia Traube: Merlot, Bopal, Cabernet Franc, Petit Verdot, Syrah Passt zu: Wild, Weichkäse, Lamm	<b>13.5</b>	<b>160.00</b>
<b>Châteauneuf du Pape</b> Côtes du Rhône, Domaine du Père Caboché Traube: Grenache, Syrah Mourvèdre Passt zu: Safran Risotto, Spaghetti, Käseteller	<b>14.5</b>	<b>144.00</b>

**DOUBLE MAGNUM**

		300 cl
<b>Barbera d'Asti DOCG</b> Cascona Fontana, Piemont Traube: Barbera Passt zu: Kaninchen, Hackbraten, Pasta und Risotto	<b>15</b>	<b>164.00</b>