

# Unsere Weine im Offenausschank

<b>Weissweine</b>		10cl	20cl	30cl	50cl
„Seelentröpfli“ Riesling, Silvaner und Chasselas	Fr.	4.20	8.40	12.60	21.00
Johannisberg Cave du Rhodan	Fr.	4.80	9.60	14.40	23.00
Yvorne AOC Cave de Beauvoir	Fr.	4.80	9.60	14.40	23.00
Féchy Les Allards, Mont-sur-Rolle	Fr.	4.20	8.40	12.60	21.00

## **Roséweine**

Oeil-de-Perdrix (Waadtland)	Fr.	4.80	9.60	14.40	23.00
Rosé du Goron (Wallis)	Fr.	4.80	9.60	14.40	23.00

## **Rotweine**

Luins AOC	Fr.	4.50	9.00	13.50	22.50
Primitivo IGT	Fr.	3.90	7.80	11.70	19.50
Maienfelder, Bündner Jagdwein	Fr.	4.80	9.60	14.40	23.00
Rioja Alcorta	Fr.	4.80	9.60	14.40	23.00
Las Rocas (Flaschenwein)	Fr.	5.50	11.00	16.50	27.50

# Erlesene Flaschenweine aus dem Waldeggkeller, Interlaken

## Weissweine Schweiz

La Côte Vaudoise AOC (solange Vorrat) 75cl / 11,8% Fr. 38.50  
Eleganter Weisswein von grosser Finesse, ein passender Begleiter für Fondue und Vorspeisen.

Petite Arvine Cave du Rhodan 75cl / 13,5% Fr. 46.50  
Eine alte Walliser Rebsorte. Besticht durch eine Vielfalt von exotischen Aromen, einem kräftigen Körper mit einer schönen Säure. Passend zu Vorspeisen und Käse- oder Teigwarengerichte.

Johannisberg Cave du Rhodan 75cl / 13% Fr. 42.00  
Der Silvaner wird aus Heida und einer Österreichischer Rebsorte gewonnen. Ein goldgelber Johannisberg, der Gentleman unter den Weissweinen.  
Passend zu weissem Fleisch, Käse, Pasta und Vorspeisen.

## Rotweine Schweiz

Pinot Noir Perle du Rhodan Wallis 75cl / 13% Fr. 46.00  
Diese Perle ist ein hervorragender Walliser Rotwein mit Fruchtigkeit und einem feurigen Charakter. Er ist würzig und kraftvoll. Passt zu allen Fleischgerichten sowie zu Käse.

Cornalin AOC Cave du Rhodan Wallis 75cl / 13% Fr. 65.00  
Ein echter Schatz. Eine der ältesten einheimischen Rebsorten aus dem Wallis. Ist sehr rar. Dunkelrot mit violetten Reflexen und einem delikat-komplexen Bouquet.  
Passt zu Fleischgerichten und Käse.

# Erlesene Flaschenweine aus dem Waldeggkeller, Interlaken

## Rotweine Italien

Mavrio Negroamaro Barrique Salento IGT Ein tiefdunkler, fast schwarzer Rotwein mit intensiven Erdbeer-, Kirschen- und Lakritze Aromen. Im Gaumen füllig durch feine Tannine, mit einer zarten Mandelnote. Passend zu Trockenfleisch, Terrinen, Fleischgerichten und milden Käsesorten.	75cl / 15,7%	Fr. 48.00
Lagrein Segen Selection Kellerei Meran Der Wein hat eine tief dunkelgranatrote Farbe, komplexe, fruchtige Nase nach Lakritze, Leder, Kirsche und Bitterschokolade. Ausbau 15 Monate Barrique und Eichenholzfass. Ideal zu kräftigen Vorspeisen, weissem und dunklem Fleisch sowie zu Wild und Hartkäse.	75cl / 14,5%	Fr. 52.50
Langhe DOC Nebbiolo Perbacco 2014 Perbacco wird von verschiedenen Nebbilo Lagen bei Barolo mit 35 Jahre alten Reben gemacht. Also eine Langhe Nebbiolo mit Barolo Charakter, 2 Jahre im Fass ausgebaut. Ausgesprochen fruchtbetonte Gewächse, die einen festen Körper und grösste Finesse vereinen.	75cl / 14%	Fr. 49.00
Villa Carena Monferrato Rosso DOC Am Gaumen kraftvoller Auftakt. Vollmundig und weich mit gut eingebauten Tanninen. Der teilweise Fassausbau und die Beerigkeit der Barbera Traube bilden eine harmonische Einheit. – ein Wein mit einer grossen Struktur. Traubensorte: 100% Barbera Passend zu Antipasti, Wild, Schmorgerichte, rotem Fleisch und Grilladen.	75cl / 13,8%	Fr. 39.00
Salice Salentino DOP Riserva Lu Ceppu Der Lu Ceppu bezaubert mit schöner granatroter Farbe und einem Bukett von roten Früchten, Gewürzen und Holznoten. Am Gaumen zeigt er eine feine Komplexität, wunderbare Harmonie und schöne Balance. Traubensorte: 100% Barbera Passend zu kräftigen Gerichten. Auch in Kombination mit einfachen, italienischen Gerichten – ein Genuss!	75cl / 13,5%	Fr. 42.00

# Erlesene Flaschenweine aus dem Waldeggkeller, Interlaken

## Rotweine Frankreich

Domaine Grand Romane Gigondas AC 75cl / 13% Fr. 48.00  
Wunderschöne dunkle rot-violette Farbe. Aromen nach Cassis, Sauerkirschen und roten, mit Vanille eingekochten Him- und Johannisbeeren. Traditionelle Gärung, danach während 18 Monaten in Barriques ausgebaut.  
Traubensorten: Grenache, Mourvèdre, Syrah  
Ein Genuss zu Wildgerichten, rotem Fleisch und Käse.

## Rotweine Spanien

Las Rocas 75cl / 13,5% Fr. 37.50  
Fruchtiger Rotwein mit einem komplexen Bouquet. Die Beerenfrüchte Erdbeer und Himbeer dominieren leicht vor Kirsche und Dörrfrüchten. Ein guter Wein passend zu kalter Platte, Rinds-, Kalbs- und Schweinefleisch.

Campillo Rioja Reserva DOCA 75cl / 14,5% Fr. 39.50  
Rebsorte 100% Tempranillo. Die komplexe und elegante Nase offenbart eine reife Frucht in Harmonie mit Notizen von Gewürzen und Holz. Erkennbar sind auch Düfte von Pflaume, Kräutern, Weinrauch, Lakritze, geröstetem Brot und Vanille. Passt zu jeder Art von Fleisch vor allem zu Grilladen.

## Rotwein Südafrika

Cabernet Sauvignon – Merlot 75cl / 14,5% Fr. 44.00  
Eikendal Vineyards, Stellenbosch  
Dominantes Bouquet nach Brombeeren und schwarzen Johnnisbeeren. Am Gaumen Nuancen von Cassis, das erdige Aroma des Cabernet Sauvignon macht sich bemerkbar. Feine Tannine verhelfen zu einem süssen und langen Abgang. Passend zu rotem Fleisch, Braten, Pasta und Käse.

## Rotwein Argentinien

Kaiken Mendoza Assemblage 75cl / 13,5% Fr. 41.00  
Angenehm weich, samtige Textur. Der Kaiken Mendoza Assemblage wirkt am Gaumen perfekt ausgewogen, sehr angenehm und unglaublich lange nachhallend.  
Passend zu Rinds-, Kalbs- und Schweinefleisch.  
Trauben: Malbec, Benasda, Petit Verdot