



# Wein- und Getrankekarte

## **„Hahnenwasser“**

fur unsere Dienstleistung verlangen wir einen Unkostenbeitrag

5 dl 2.00 / 1 lt 3.00

# Flaschenweine im Offenausschank

## Spumante

			<b>Glas</b> 10 cl	<b>Flasche</b> 75 cl
Prosecco di Valdobbiadene, Cruner DOCG		Venedig	8	49

## Vino rosato

Sol Sera	_____	Toscana	7	45
----------	-------	---------	---	----

## Vino bianco

Wir haben immer eine Spezialität im Offenausschank  
„Es het solang`s het“ Bitte fragen Sie uns danach

Pinot Grigio	_____	Venedig	6.5	43
Merlot Bianco Albino	_____	Tessin	7	45
Roero Arneis DOC	_____	Piemont	8	49

## Vino rosso

Wir haben immer eine Spezialität im Offenausschank  
„Es het solang`s het“ Bitte fragen Sie uns danach

<b>„Leone Wein“ Pinot Noir Barrique</b>	_____	Wallis	7	45
Primitivo Quattro Venti IGT	_____	Sizilien	6.5	43
Inedito Bolgheri Rosso IGT	_____	Toscana	7	45
Coelheira Private Collection	_____	Tejo, (P)	8	49

# Spumante

75 cl

## Prosecco di Valdiadene Cruner DOCG

49

Region Venetien

Traubensorte Glera

Geschmack Feines Prickeln, glanzhelle Farbe, typischer Blumenduft, reife Früchte, weichen, runden Geschmack mit exotischen Nuancen

Passt zu Aperitif, Antipasti

# Vino rosato

## Sol Sera IGT

—

45

Region Toskana

Traubensorte Syrah

Geschmack Helles, zartes Lachsrosa. Bouquet nach Flieder und Rosenblüten. Am Gaumen kräftig, gut strukturiert und balanciert. Erfrischende Säure, schmeichelhaften Aromen nach roten Beeren.

Passt zu Aperitif, Meeresfrüchte, Schalentiere

# Vino bianco

75 cl

## **Roero Arneis DOC Marco Porello** \_\_\_\_\_ 49

Region	Piemont
Traubensorte	Arneis
Geschmack	Feinwürzig, reichhaltig an Mineralien, intensiv, erfrischend, reifes Steinobst, saftige Äpfel und Limetten
Passt zu	Trockenfleisch, Vorspeisen, Fischgerichte

## **Albino Bianco di Merlot Ticino DOC** \_\_\_\_\_ 45

Region	Tessin Schweiz
Traubensorte	Merlot
Geschmack	Klares Goldgelb. Fruchtiges Bouquet mit blumigen Noten. Am Gaumen ist der Albino Bianco di Merlot trocken, fein und zart, mit schönem Gleichgewicht.
Passt zu	Aperitif, Vorspeisen, Fisch, dezent gewürzter Gerichte mit hellem Fleisch, Risotto

## **Pinot Grigio Riva d'Oro** \_\_\_\_\_ 43

Region	Veneto IGT
Traubensorte	Pinot Grigio
Geschmack	Elegant, frische Frucht, weich harmonisch Stahltank
Passt zu	Aperitif, Muscheln dezent gewürzte Speisen

# Vino rosso

75 cl

## **Agra Collina d'Oro Riserva DOC**

—

68

Region Tessin

Traubensorte Merlot

Geschmack Intensiv Rubinrot, fruchtig, intensiv, raffinierte Röstaromen, sehr authentisch, gute Balance von Holz

Passt zu Charcuterie, Grill , Pasta/Pizza

## **“Leone Wein”**

### **Pinot Noir Barrique**

—

45

Region Wallis

Traubensorte Pinot Noir

Geschmack Ein feiner und sehr sortentypischer Pinot Noir mit charmanten Tanninen, feiner Struktur, elegant und fruchtig, mit leicht würzigen und rauchigen Noten.

Passt zu Mediterrane Küche, Rindfleisch

## **Barbera d'Alba DOC Mauro Molino**

—

49

Region Piemont

Traubensorte Barbera

Geschmack Intensiv purpurrot, fruchtig, Erinnerung an Waldbeeren. Süffig, authentisch

Passt zu Charcuterie, Grill , Pasta/Pizza

# Vino rosso

75 cl

## **Nebbiolo Perbacco DOC Vietti**

—

59

Region Piemont, Langhe

Traubensorte Nebbiolo

Geschmack Dunkle Frucht, vielfältiges Bouquet mit blumigen und würzigen Noten. Bodenständiger eleganter Wein mit Grösse

Passt zu Mediterrane Küche, Rindfleisch

## **Barolo DOCG Mauro Molino**

—

94

## **Barolo DOCG Magnum**

—

188

Region Piemont

Traubensorte Nebbiolo

Geschmack Die Nase besticht durch reife Frucht, Lakritze- und Holznoten. Schmeichlerisch zugänglich, lange anhaltender Genuss.

Passt zu Pasta mit Steinpilzen, Reh, geschmortem Kaninchen, reifem Käse

## **Barbaresco DOCG Albino Rocca**

—

94

Region Piemont

Traubensorte Nebbiolo

Geschmack Strukturierte Tannine, gut eingebunden. Frische Fruchtfülle von getrockneten Kirschen, Rosen, Cranberrys und Hagebutten.

Passt zu Trüffelrisotto, Rind, Burrata, Hirsch

## **Vino rosso** 75 cl

### **Valpolicella Superiore „Ripasso“ DOC** \_\_\_ 56

Region	Venetien
Traubensorte	Corvina, Croatina, Oseleta, Rondinella
Geschmack	Sortentypische Frucht und Kraft im Gaumen nicht üppig und schwer sondern mit einer überraschender Eleganz und Finesse
Passt zu	Wild, Braten, rezenten Käse

### **Amarone Valpolicella „PAVERNO“ DOC** \_\_\_ 72

Region	Venetien
Traubensorte	Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara
Geschmack	Kräftiges Rubinrot, Bouquet von Würznoten und kandierten Früchten, mit langem Abgang.
Passt zu	Rezenten Käse, Reh, kräftigen Fleischgerichten

### **Inedito Bolgheri Rosso IGT** \_\_\_ 45

### **Inedito Bolgheri Magnum** \_\_\_ 90

Region	Toskana
Traubensorte	Merlot, Syrah
Geschmack	Frisch, roten Früchten und schwarzen Kirschen, Am Gaumen rund und aromatisch mit eingebundenen Tanninen, intensiver Frucht und angenehmem Körper.
Passt zu	Leicht scharfem Fleisch, Geflügel, Ente

### **Brolio Chianti Classico DOCG** \_\_\_ 56

Region	Toskana
Traubensorte	Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Geschmack	Aromen von Veilchen und Iris. Rote Früchte und balsamische Nuancen. Weicher Gaumenauftritt, elegant, gut-eingebundene Tannine, ausgewogen, mineralisch mit langem Abgang.
Passt zu	Mediterrane Küche, Rindfleisch, Gemüse , Grill

**Vino rosso** 75 cl

**Vino Nobile di Montepulciano DOCG** — 68

Region Toskana  
Traubensorte Prugnolo Gentile (Sangiovese)  
Geschmack Lange Reifung, spannenden Wein. Mittleres Granatrot, schwarze Kirschen, Tabak, Feuerstein, Lakritze. Ein dynamischer, spannender Wein mit langem Abgang.  
Passt zu Pizza, Lasagne, Risotto

**Tassinaiia IGT** — 86

**Tassinaiia IGT Magnum** — 172

Region Toskana  
Traubensorte Cabernet Sauvignon, Merlot  
Geschmack Süsse Noten von Marmelade. Im Gaumen Holz und Eukalyptus und kraftvoll. Der Abgang ist kompakt und mit satten Tanninen.  
Passt zu Pizza, Rind, Lamm, Pferd

**Giusto di Notri IGT** — 101

**Giusto di Notri IGT Magnum** — 199

Region Toskana  
Traubensorte Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot  
Geschmack Reife Brombeer- und Himbeeraromen. Am Gaumen sehr dicht, dunkle Beeren und feine Noten von Tabak. Er ist ein grossartiger, komplexer Wein, der bereits in seiner Jugend viel Spass bereitet!  
Passt zu Würzige Pasta, Pizza, edle Fleischgerichte

**Oreno Toscana IGT** — 111

Region Toskana  
Traubensorte Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot  
Geschmack Kompakte Nase mit intensiven Noten nach dunklen Johannisbeeren, Brombeeren und Tabak. Am Gaumen saftige, satte Frucht und endet mit einem furiosen Finale nach edler dunkler Schokolade.  
Passt zu Geschmorte Fleischgerichte, rezentem Käse



**Vino rosso** 75 cl

**ORMA Toscana IGT** — 109

Region Toskana  
Traubensorte Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot  
Geschmack Beeindruckende Nase mit ausgeprägten Noten nach Holunderbeeren, frischen roten Johannisbeeren, knackig, im Hintergrund etwas Tabak. Am Gaumen ist er saftig und klar, mit Brombeere, Heidelbeere, langanhaltender Abgang  
Passt zu Deftige Pizza und Pasta, reifem Käse

**Saffredi Maremma IGT** — 111

Region Toskana  
Traubensorte Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot  
Geschmack Dunkles Granatrot, geniales Bouquet, blaue Beeren, Cassis, Heidelbeeren, Lakritze wunderschöne Harmonie, schwarzbeeriges Finale  
Passt zu Rezentem Käse, edle Fleischgerichte, Trüffel

**Lupicaia IGT Castello del Terriccio** — 139

Region Toskana  
Traubensorte Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot  
Geschmack Dunkles Rot, in der Nase intensive schwarzen Johannisbeeren, im Gaumen Brombeeren, mit balsamischen Düften und Minze. Im Abgang schöne Tannine, elegant und lang.  
Passt zu Edle Fleischgerichte, scharfer Pizza und Pasta, Geschmorte Fleischgerichte

## Vino rosso

75 cl

### Aldone Merlot Toscana IGT

— 139

Region	Toscana
Traubensorte	Merlot
Geschmack	Intensives Bouquet nach Brombeeren, wilder Minze und Veilchen. Am Gaumen fleischig, rund und ausgewogen, saftiger Frucht, Cassis, Nelken und Süssholz.
Passt zu	Rezentem Käse, Geschmortes, dunkles Fleisch

### Redigaffi IGT

— 259

Region	Toscana
Traubensorte	Merlot
Geschmack	Wer die perfekte Balance sucht, dieser Wein hat sie!

Intensives, klares Bouquet mit Noten von reifen Beeren und angenehmen Röstaromen, am Gaumen mit präserter Frucht und feinmaschigem Tannin. Süsser Schmelz und langer, nachhaltiger Abgang. Der erste italienische Wein, der von Robert Parker mit 100 Punkten geadelt wurde (jg 2000)

Ein Wein mit Kultstatus.

Passt zu	Ist eine Sünde wert
----------	---------------------

### Sagrantino di Montefalco "Pozzo del Curato" DOCG

— 69

Region	Umbrien
Traubensorte	Sagrantino
Geschmack	Dunkles Rubin mit granatroten Reflexen, reiches, kräftiges Bouquet mit komplexen, fruchtigen Noten von Brombeeren, Pflaumen und Süssholz. Voller Gaumen mit vielschichtigen Noten von roten Früchten im Abgang. Ein anspruchsvoller, charaktvoller Wein
Passt zu	Kaninchen Schwein, Kalb, rezentem Käse

**Vino rosso** 75 cl

**Montepulciano d`Abruzzo Riserva** — 52

Region Abruzzen  
Traubensorte Montepulciano  
Geschmack Der Besondere 24 Monate im Fass und sechs Monate auf der Flasche gelagert. Noten von Brombeeren und schwarzen Kirschen.  
Passt zu Pasta, Pizza, Lamm, Rind, Hartkäse

**Solo IGT Fattoria Dezi** — 95

Region Marken  
Traubensorte Sangiovese  
Geschmack Er vereint Würze, Kraft und Finesse in Einem in der Nase nicht enden wollende Aromapalette. Im Gaumen ist er langanhaltend, mit einer kräftigen Tanninstruktur und viel Fülle, ohne dabei an Eleganz einzubüssen  
Passt zu Grilladen aller Art

**Regina del Bosco IGT Fattoria Dezi** — 97

Region Marken  
Traubensorte Montepulciano  
Geschmack Die rauchige und würzige Frucht in der Nase, unterstrichen mit Aromen von dunken Beeren. Das Erlebnis im Gaumen gleicht einer Geschmacksexplosion mit Kraft, Fülle und Finesse  
Passt zu Pizza, Pasta, Fleisch aller Art

**Primitivo Quattro Venti IGT** — 43

Region Sizilien  
Traubensorte Primitivo  
Geschmack rund, vollmundig und fruchtig. Im Bouquet duftet er nach Schwarzkirschen, Zwetschgen, Erdbeeren und einem Hauch von Lakritz er ist sehr geschmeidig, füllig und fruchtig mit feinen Noten nach Zimt und Vanille.  
Passt zu Pizza, deftige Pasta, reifem Käse

## **Vino rosso** 75 cl

### **Salice Salentino Quattro Venti IGT** \_\_\_ 46

Region	Salice Salentino, Apulien
Traubensorte	Negroamaro, Malvasia Nera
Geschmack	Dieser reichhaltige Wein verströmt interessante, fruchtige Aromen von reifen Pflaumen und Brombeeren, er zeigt angenehm-leichte Gewürznoten
Passt zu	Braten, kräftigem Fleisch, Eintöpfe

### **Nero d'Avola "Novantanove" IGT** \_\_\_ 54

Region	Sizilien
Traubensorte	Nero d'Avola
Geschmack	Der Wein hat ein frisches, angenehmes Bouquet und einen vollen samtigen Geschmack.
Passt zu	Pizza, Pasta, Grilladen

### **Tancredi Terre Siciliane IGT D&G** \_\_\_ 74

Region	Sizilien
Traubensorte	Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat
Geschmack	Fruchtige Aromen von Brombeeren und Blaubeeren mit delikaten Noten von Eukalyptus, Lakritze und süßem Tabak. Am Gaumen zeigt er sich mit guter Struktur, sowie mit weichen und gut eingebundenen Tanninen. Der Abgang ist einnehmend und andauernd.
Passt zu	Pizza, Rind, Lamm, dunklem Geflügel, Käse

### **Mille e Una Notte Sicilia DOC** \_\_\_ 89

### **Mille e Una Notte Magnum** \_\_\_ 178

Region	Sizilien
Traubensorte	Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah
Geschmack	Noten von Brombeeren und Maulbeeren sowie von balsamischen Noten wie Lakritze und würzigen Nuancen und Kakao, am Gaumen ist er weich und intensiv, überrascht durch die grossartige Feinheit des Tannins.
Passt zu	Pizza, deftige Pasta, Käse

## **Vino rosso** 75 cl

### **TANEO Tinto Seleccion DO** \_\_\_\_\_ 49

Region Ribera del Duero, Spanien  
Traubensorte Tempranillo  
Geschmack Intensives Purpurrot. Schwarze Kirschen und gut gereifte Zwetschgen, harmonisch abgestimmte Nase, er zeigt viel Wärme und eine exzellente Konzentration am kirschbetonten Gaumen.  
Passt zu Pizza, deftige Pasta, reifem Käse

### **Gotes del Montsant** \_\_\_\_\_ 54

Region Monsant Spanien  
Traubensorte Cariñena, Garnacha  
Geschmack Fruchtbetontes Bouquet, Kirschen, Holunder, Lavendel, Rosmarin, Lakritze. Am Gaumen saftig, wohldosiert und mit einem frischen, fruchtigen Trinkfluss  
Passt zu Braten, kräftigem Fleisch, Eintöpfe

### **Coelheira Private Collection Tinto** \_\_\_\_\_ 49

Region Tejo, Portugal  
Traubensorte Alicante Bouchet, Touriga Nacional  
Geschmack Aroma von schwarzen Beeren, Cassis und Kirschen, gepaart mit Vanille und Gewürz. Im Gaumen ist er trocken, frisch und elegant, eine perfekt eingebundene Säure, langer und eleganter Abgang  
Passt zu Pizza, Pasta mit Steinpilzen, Kaninchen,

### **Mythos** \_\_\_\_\_ 64

### **Mythos Magnum** \_\_\_\_\_ 128

Region Tejo, Portugal  
Traubensorte Cabernet Sauvignon, Touriga Franca, Touriga Nacional  
Geschmack Ein körperreicher Rotwein mit reifer Frucht und einer Struktur reich an Tannin. Ein kräftiger, moderner Spitzen Rotwein  
Passt zu Pizza, Pasta, Grilladen

## **Vino rosso** 75 cl

**Monte de Peceguina DOC** \_\_\_\_\_ 51

**Monte de Peceguina DOC Magnum** \_\_\_\_\_ 99

Region Alentejano Portugal

Traubensorte Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon

Geschmack Mit diesem saftigen Rotwein stellen Sie einen perfekten Begleiter von mediterranen Speisen und würzigem Fleisch auf den Tisch. Seine Aromen erinnern an Erdbeeren und Pflaumen und er überzeugt mit intensiven Kakaonoten.

Passt zu Pizza, deftige Pasta, reifem Käse

**Malhadinha Touriga National** \_\_\_\_\_ 79

Region Alentejano Portugal

Traubensorte Touriga Nacional

Geschmack Dieser hervorragend produzierte Wein passt ausgezeichnet zu mediterranen Gerichten. Seine Aromen erinnern an Dörripflaumen und Cassis und er überzeugt mit würziger Rauchnote.

Passt zu Braten, kräftigem Fleisch, Eintöpfe

**Malhadinha Nova " Chueli Wy"** \_\_\_\_\_ 89

Region Alentejano Portugal

Traubensorte Alicante Bouschet, Touriga Nacional

Geschmack Aroma von schwarzen Beeren, Cassis und Kirschen, gepaart mit Vanille und Gewürz. Im Gaumen ist er trocken, frisch und elegant, eine perfekt eingebundene Säure, langer und eleganter Abgang

Passt zu Pizza, Pasta mit Steinpilzen, Kaninchen,

# Hahnenwasser

für unsere Dienstleistung verlangen wir einen Unkostenbeitrag

3 dl 1.50/ 5 dl 2.00 / 1 lt 3.00

## Mineralwasser / Tafelwasser

Eptinger Rot (mit)	33 cl	4.50	Eptinger Blau	33 cl	4.50
	50 cl	5.50		50 cl	5.50
	100 cl	9.00		100 cl	9.00
Rivella rot	33 cl	4.50	Coca Cola	33 cl	4.50
Rivella blau	33 cl	4.50	Cola Zero	33 cl	4.50
Apfelschorle	33 cl	4.50	Tonic	20 cl	4.50
Süssmost	33 cl	4.50	Bitter Lemon	20 cl	4.50
Aranciata	27.5 cl	4.50	Crodino "1965"	17.5 cl	4.50
Sprite	30 cl	4.50	San Bitter	10 cl	4.50
Sprite	50 cl	5.50			

## Hausgemachter Ischtee

2 dl 3.50 / 3 dl 4.50 / 5 dl 5.50

## Fruchtsäfte

Michel Orangensaft	20 cl	4.90	Michel Tomatensaft	20 cl	4.90
-----------------------	-------	------	-----------------------	-------	------

# Kaffee

Kaffee	4.50	Milchkaffee		4.50
Espresso	4.50	Cappuccino		5.10
Espresso Macchiato	4.70	Latte Macchiato		5.60
Doppio Espresso	5.90	Caffe Freddo		4.90
Kaffee mit Gùx	7.20	Kalte Milch	2 dl	2.60
Mit Rahm	1.00			

# Frischer Tee

Schwarztee „Earl Gray“	4.50	Pfefferminze		4.50
Grüner Tee	4.50	Eisenkraut / Verveine		4.50
Früchte Tee „Eisbär“	4.50			

# Leone Bier

**für uns im Alten Tramdepot in Bern gebraut**

alc 5.2 %

Leone Bier	2 dl	3.80	Leone Panache	2 dl	3.80
	3 dl	4.80		3 dl	4.80
	5 dl	7.20		5 dl	7.20

# Bier ohne Alkohol

Schümli Felsenau                      33 cl    4.90



# Aperitivo

Martini Bianco	15 %	4 cl	7.50	Cynar	16.5 %	4 cl	7.50
Martini Rosso	15 %	4 cl	7.50	Aperol	11 %	4 cl	7.50
Vermouth Pro.	18 %	4 cl	8.50	Pastis	45 %	2 cl	7.50
Campari	23 %	4 cl	7.50	Ramazzoti	30 %	4.cl	7.50

# Gemischte Aperitivo

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Orange und Eis)	9.50
Gespritzter Weisswein Süss oder Sauer	8.00
Campari oder Cynar Orangejus	8.50
Campari oder Cynar Aranciata	9.50
Negroni (Eiswürfel, Gin, Campari und Wermut)	11.00
Hugo (Holundersirup, Minze, Sprite, Limette, Eis)	9.50
Limoncello Spritz (Limoncello, Prosecco, Zitrone und Eis)	9.50
Ingwer-Lime Spritz ( Ingwer-Limettensirup, Prosecco, Limette und Eis)	9.50

# Likör

Limoncello	29 %	4 cl	9.00	Baileys Irish Cream	17 %	4 cl	9.00
Amaretto di Saronno	28 %	4 cl	9.00	Frangelico Haselnuss	20 %	4 cl	9.00

# Schnäppli

Vieille Prune	43 %	2 cl	8.50
Vieille Quitten	43 %	2 cl	8.50
Williams	40 %	2 cl	8.50
Apricotine	43 %	2 cl	8.50
Apfel	40 %	2 cl	8.50

# Gin / Wodka

Matten Wodka	48 %	4 cl	9.00
Malfi Gin	41 %	4 cl	8.50
Tribut Gin	43 %	4 cl	9.00
Matten Gin	42 %	4 cl	9.00
Hendricks	41 %	4 cl	9.00
Crocodile del Professore	45 %	4 cl	9.00

# Grappa

## Distilleria Santa Teresa MAROLO

### Alba/Piemont

Di Freisa	44 %	2 cl	8.50	Di Barbarescc	42 %	2 cl	12.50
Di Arneis	42 %	2 cl	8.50	Di Nebbiolo	42 %	2 cl	9.50
Di Vermentino	42 %	2 cl	8.50	Di Amarone	42 %	2 cl	11.00
Di Brunello	44 %	2 cl	9.50	Di Barolo 9	50 %	2 cl	12.00
Di Barbera	40 %	2 cl	9.50	Di Barolo 20	50%	2 cl	17.50
DI Barolo 5 Jahre "For Friends"				42 %	2 cl		17.50

## Rhum/Rum und Cognac

Rhum J.M. V.S.O.P	43 %	4 cl	12.00
Rum XO 20th, Plantation Frankreich	40 %	4 cl	14.00
Coruba Jamaica 18 Years	40 %	4 cl	16.00
Albane Grande Champagne	40 %	2 cl	16.00

## Whisky

Roe & Co Irish Whisky	45 %	4 cl	9.00
Auchentoshan Single Malt 12 J	40 %	4 cl	11.00
Dalwhinnie Single Malt 15 J	43 %	4 cl	12.00
Glenmorangie Single Malt 10 J	40 %	4 cl	12.00
Lagavulin 16 J	43 %	4 cl	16.00
Kilchoman Single Malt	46 %	4 cl	16.00
Ardbeg Single Malt	54.2 %	4 cl	17.00