

Die nachfolgenden Weine,
welche Sie aus der 7,5 dl Flasche
glasweise offen geniessen können.

	<u>pro dl</u>	<u>Flasche</u>
Spumante		
Prosecco di Valdobbiadene Cruner DOCG / Veneto	8	49
Vino bianco		
Pinot Grigio Riva d'Oro IGT aus den Veneto	6.5	43
Bianco di Merlot "Terre di Gudo Bianco DOC" Lamone / Tessin	7	46
Roero Arneis DOC Marco Porello aus dem Piemont	8	49

Vino rosato pro dl **Flasche**

pro dl Flasche

8 49

8 49

7 46

7 46

Vino rosso

7 46

7 46

7 46

6.5 43

6.5 43

6.5 43

7 46

7 46

7 46

8 49

8 49

8 49

Vino Bianco a Bottiglia

Schweiz

Bianco di Merlot _____ **46** **"Terre di Gudo Bianco DOC"**

100 % Merlot der zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch, dezent gewürzter Gerichte mit hellem Fleisch, Risotto passt. Hellgelber Wein mit Kupferreflexen. Zartes Bouquet mit aromatischen und fruchtigen Noten von Birne und weißem Pfirsich. Im Gaumen vollmundig, würzig, rund und harmonisch.

Italien

Pinot Grigio Riva d'Oro _____ **43**

100% Pinot Grigio Traube aus dem Veneto der passt zum Aperitif, Muscheln dezent gewürzte Speisen. Er ist Elegant, frische in der Frucht, weich harmonisch.

Roero Arneis DOC Marco Porello _____ **49**

100 % Arneis Traube er passt gut zu Trockenfleisch, Vorspeisen und Fischgerichten. Er ist feinwürzig, reichhaltig an Mineralien, intensiv, erfrischend, reifes Steinobst, saftige Äpfel und Limetten.

Vino rosato a Bottiglia

Italien

Sol Sera IGT Bulichella _____ 49

100% Syrah Traube aus der Toskana der passt zum Aperitif, Meeresfrüchte und Schalentiere. Er ist Elegant, zartes Lachsrosa, im Bouquet duftet er nach Flieder und Rosenblüten. Am Gaumen kräftig, gut strukturiert und balanciert. er hat eine erfrischende Säure, schmeichelhaften Aromen nach roten Beeren und ist eher trocken.

Falchetto Primitivo Rosato IGP _____ 46

100 % Primitivo Traube aus Apulien der passt zum Aperitif, Geflügelgerichten und Vorspeise oder einfach nur so. Ein fruchtig-frischer Rosé aus ausgesuchten Reblagen des aufstrebenden italienischen Weinbaugebiets Apulien. Dieser Wein überzeugt durch seine feinen, intensiven Fruchtnoten und durch seine Frische.

Vino rosso a Bottiglia

Schweiz

„Leone Wein“ Pinot Noir Barrique _____ **46**

100 % Pinot Noir von Philip Brunner in Salgesch der passt zur mediterrane Küche, würzigen Pasta Gerichten und Rindfleisch. Ein feiner und sehr sortentypischer Pinot Noir mit charmanten Tanninen, feiner Struktur, elegant und fruchtig, mit leicht würzigen und rauchigen Noten.

Agra Collina d'Oro Riserva DOC _____ **68**

100 % Merlot von Cantina Pelossi in Pazzalo / Tessin der passt zur Mediterrane Küche, würzigen Pasta Gerichten und Pizzas. Ein feiner und sehr sortentypischer Merlot mit Intensives Rubinrot, fruchtig, raffinierte Röstaromen, sehr authentisch und eine gute Balance von Holz.

Castello di Cantone DOC _____ **95**

100 % Merlot von -Viviana Pasta und Dario Pistarà aus Capolago. Er passt zu kräftigen Fleischgerichten und würzigen Pasta. ein harmonischer eleganter Merlot aus den besten Lagen des Tessins, dunkles, kräftiges Rubinrot und eine Fülle von Geschmack zeichnet diesen Interessanten Tropfen aus.

Italien / Piemont

Barbera d'Alba DOC _____ **48**

100 % Barbera aus dem Piemont von Mauro Mollina der passt zur Mediterranen Küche, würzigen Pasta Gerichten und Pizzas. Ein feiner und sehr sortentypischer Barbera Intensivem purpurrot, er ist fruchtig und weckt Erinnerungen an Waldbeeren, ist Süffig und authentisch.

Nebbiolo DOC _____ **57**

100 % Nebbiolo aus dem Piemont von Vietti aus Castiglione Falletto, ein Ausdruck von vier Generationen Weinbaukunst. Aus sorgfältig selektionierten Nebbiolo-Trauben entsteht ein kraftvoller, fruchtbetonter Rotwein mit eleganter Struktur. Harmonisch zwischen Frucht und Tanninen ausbalanciert, bietet er einen langen, intensiven Abgang - perfekt für besondere Anlässe oder genussvolle Alltagsmomente. er passt besonders gut zu der Mediterranen Küche und zu Rindfleisch.

Bricco Manzoni Langhe DOC _____ **69**

Ein Zusammenspiel von Nebbiolo und Barbera aus den besten Lagen im Piemont. Ein tiefes Purpurrot, edler Duft nach Waldbeeren, Rosen und Mandelblüten zeichnet ihn aus. Am Gaumen ist er kräftig, hat einen langer Abgang mit würzigen Noten. passt gut zu Pasta mit Steinpilzen, Reh, geschmortem Kaninchen und reifem Käse.

Italien / Venetien

PORPORA Marche IGT _____ **51**

Aus der Montepulciano und Merlot Traube gewonnener Rotwein zeigt sich in tiefem Rubinrot mit violetter Schimmer. In der Nase entfalten sich intensive Aromen von reifen Kirschen, Brombeeren und dunkler Pflaume, unterlegt mit feinen Noten von Tabak, Pfeffer und etwas Leder. Am Gaumen wirkt er kraftvoll und rund. Der Abgang ist lang und elegant, mit einem Hauch von dunkler Schokolade und mineralischer Frische. passend zu Pizzas und dunklem Fleisch.

Valpolicella Superiore „Ripasso“ DOC _____ **58**

aus den klassischen Trauben der Region Corvina, Croatina, Oseleta, Rondinella kommt Sortentypische Wein mit Frucht und Kraft daher. Im Gaumen nicht üppig und schwer sondern mit einer überraschender Eleganz und Finesse. Er passt zu Schmorgerichten, Wild, und rezentem Käse.

Amarone Valpolicella „PAVERNO“ DOC _____ **72**

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara sind die Traube die für den Amarone gekeltert wurden. Er hat ein Kräftiges Rubinrot, Bouquet von Würznoten und kandierte Früchten, mit langem Abgang. Zu diesem Amarone empfehlen wir Ihnen Rezenten Käse, Reh, oder kräftigen Fleischgerichte.

Italien / Toskana

Inedito Bolgheri Rosso IGT	_____	46
Magnum	_____	92

Eine Assemblage aus Merlot, Syrah der passt zur Leicht scharfem Fleisch, Geflügel und Ente. Frisch, roten Früchten und schwarzen Kirschen, Am Gaumen rund und aromatisch mit eingebundenen Tanninen, intensiver Frucht und angenehmem Körper.

Tassinaia IGT	_____	76
Magnum	_____	154

Eine Wucht aus den Trauben Cabernet Sauvignon und Merlot passt genial zu Pizza, Rind, Lamm und wer mag Pferdfleisch. er kommt daher mit leicht süsslichen Noten von Marmelade. Im Gaumen spürt man etwas Holz und Eukalyptus, er ist kraftvoll und Satt im Abgang.

ORMA Toscana IGT	_____	109
-------------------------	-------	------------

Ein Spitzengewächs aus Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot . Passt gut zu deftigen Pizzas und rassigen Pasta-Gerichten sowie reifem Käse. Beeindruckend ist seine Nase mit ausgeprägten Noten nach Holunderbeeren, frischen roten Johannisbeeren, knackig, im Hintergrund etwas Tabak. Am Gaumen ist er saftig und klar, mit Brombeere, Heidelbeere und hat einen langanhaltender Abgang.

Italien / Toskana Fattoria Le Pupille

Die «Signora Morellino» – Frauen-Power an Toskanas Spitze. Elisabetta Geppetti ist eine Pionierin und eine Meisterin der Toskana. Aus diesem Grund widmen wir Ihr eine Seite.

Morellino di Scansano DOCG _____ **47**

Aus den Trauben Sangiovese, Alicante, Ciliegiolo entsteht ein Wein mit Rubinrote Farbe. In der Nase zeigen sich Aromen von Kirschen, Pflaumen und Brombeeren. Im Gaumen ist er kraftvoll sowie würzig und hat einen angenehmen Abgang. Er passt hervorragend zu rotem Fleisch reichhaltigen Teigwaren-Kreationen.

Morellino di Scansano RISERVA DOCG _____ **57**

Aus den Trauben Sangiovese, Cabernet Sauvignon passt er gut zu dunklem Fleisch und eher deftigen Pasta Gerichten. Er kommt daher mit einem sehr dunklem Rubinrot. Eleganter Duft von reifen Früchten und Noten von Röstaromen, dunkler Schokolade, Kirschen und dunklen Beeren. Würzig mit vollem Körper und dennoch eine angenehme Frische. Im Abgang vollmundig mit guter Nachhaltigkeit, Kraft und Eleganz. Hervorragender, fruchtig-schokoladiger Abgang.

Saffredi Maremma IGT _____ **111**

aus den Trauben Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot gewonnen Spitzenwein fügt über ein dunkles Granatrot, hat ein geniales Bouquet von blaue Beeren, Cassis, Heidelbeeren, Lakritze wunderschöne Harmonie und ein schwarzbeeriges Finale. Er passt hervorragend zu Rezentem Käse, edle Fleischgerichte und Trüffel.

Italien / die Mittleren

Brollo Chianti Classico DOCG _____ **47**

In mitten der Toskana stammende Rotwein aus den Trauben Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon gewonnener Rotwein kommen Aromen von Veilchen und Iris in die Nase. Rote Früchte und balsamische Nuancen, weicher Gaumenauftritt und ausgewogen, etwas mineralisch mit langem Abgang.

Montepulciano d'Abruzzo Riserva _____ **49**

Aus den Abruzzen stammender 100%ige Montepulciano der im Eichenfässern 24 Monate gereifte Riserva hat leichte Noten von Brombeeren und schwarzen Kirschen. Die passenden Gerichte zu diesem angenehmen, trinkfreudigen Rotwein sind Pasta Gerichte sowie eine gute Pizza.

Sagrantino di Montefalco _____ **69** **"Pozzo del Curato" DOCG**

Aus Umbrien Stammender Reinsortiger Sagrantino mit dunklem Rubin- und 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, charakturvoller Wein. Er passt gut zu Geschmortem Kaninchen oder Schweinskoteletts.

Italien / Süden

Salice Salentino Quattro Venti IGT _____ **43**

Aus Apulien kommende Rotwein aus den Trauben Negroamaro, Malvasia Nera verströmt interessante, fruchtige Aromen von reifen Pflaumen und Brombeeren, er zeigt angenehm leichte Gewürznoten. er passt fast zu allem besonders zu Eintöpfen und eher kräftigen Fleischgerichten.

Nero d'Avola "Novantanove" IGT _____ **54**

Nero d'Avola ist eine rote Rebsorte wahrscheinlich sizilianischer Herkunft, die in Süditalien verbreitet ist und aufgrund ihrer hervorragenden Eigenschaften auch „Principe Siciliano“ (sizilianischer Prinz) genannt wird. Die Stadt Avola liegt zwischen Syrakus und Noto. Sie ist eine der traditionellen Rebsorten Siziliens. Der Wein hat ein frisches, angenehmes Bouquet und einen vollen samtigen Geschmack. Er Passt hervorragend zu Pizza, Pasta, und Grilladen.

Mille e Una Notte Sicilia DOC _____ **89**

Magnum _____ **178**

Aus den Trauben Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah gekelterte Rotwein bietet ein umfangreiches und einnehmendes Bouquet, das von Noten von Brombeeren und Maulbeeren sowie von balsamischen Noten wie Lakritze und würzigen Nuancen und Kakao gekennzeichnet wird. Am Gaumen ist er weich und intensiv. Er schliesst mit einer langen Persistenz ab. Passt tip top zu Pizza, deftige Pasta und Käse.

Spanien

TANEO Tinto Seleccion DO

_____ 49

Der 100 %ige Tempranillo kommt in einem intensivem Purpurrot. Hat Gerüche von schwarzen Kirschen und gut gereifte Zwetschgen in der harmonisch abgestimmten Nase. Er zeigt viel Wärme und eine exzellente Konzentration am wiederum kirschbetonten Gaumen. Dazu sehr kompakt und charmant. Er passt zu Pizza, deftige Pasta und reifem Käse.

Rioja Contino "Reserva"

_____ 69

aus den Trauben Graciano, Mazuelo, Tempranillo kommt ein dunkler und intensiver Wein daher. Das Aroma reicht von schwarzen Johannisbeeren über süsse Gewürze bis hin zu einer dezenten Holznote. Im Geschmack werden vollreife Früchte und Tannine deutlich, die dem Wein zugleich einen fleischigen, aber auch eleganten Stil verleihen.

Ferrratus „Sensaciones“ DO

_____ 79

Aus dem Ribera del Duero stammende 100 % Tempranillo. Das Traubengut für den "Sensaciones" stammt von den besten Parzellen des Weinberges und beeindruckt schon im Glas mit seiner glänzenden, dunkelroten Farbe. Das Bouquet betört mit frischen Wildfrüchten und feinen Noten von Orangenhaut. Die Aromen harmonieren hervorragend mit den dezenten, caramelligen und schokoladenen Holztönen. Ein Wein mit langem und kräftigen Abgang. Passt gut zu Grilladen und dunklem Fleisch.

Portugal

Coelheira Private Collection Tinto _____ **49**

Er verkörpert die Blending-Philosophie des Weinguts. Hergestellt aus Touriga Nacional, Alicante Bouschet und Touriga Franca, er reifte 12 Monate in Eichenfässern. Mit seinem intensiven Aroma, voluminösem Geschmack und ausgewogenen Tanninen ist er ein exklusiver Genuss für echte Weinliebhaber, die gerne Pizza, Pasta mit Steinpilzen oder Kaninchen essen.

Mythos _____ **64**

Magnum _____ **128**

Der Mythos wird nur in ausserordentlich guten Jahrgängen hergestellt. Hierzu werden lediglich die Top-2-Prozent der Trauben Cabernet Sauvignon, Touriga Franca und Touriga Nacional des Weingutes verwendet. Ein körperreicher Rotwein mit reifer Frucht und einer Struktur. Ein kräftiger, moderner Rotwein mit seiner Komplexität ist er bereits jetzt perfekt zu trinken. Passt zu kräftigen Gerichten, Lamm und rotem Wild.

Malhadinha Nova “ Chueli Wy” _____ **89**

Aus den Trauben Alicante Bouschet und Touriga Nacional kommen 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, passend zu Pizza, Pasta und hellem Fleisch.

Unsere Lieblinge

Susannes Liebling, öfters zum Feierabend

Bianco di Merlot _____ **46**
"Terre di Gudo Bianco DOC"

100 % Merlot der zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch, dezent gewürzter Gerichte mit hellem Fleisch, Risotto passt. Hellgelber Wein mit Kupferreflexen. Zartes Bouquet mit aromatischen und fruchtigen Noten von Birne und weißem Pfirsich. Im Gaumen vollmundig, würzig, rund und harmonisch.

Margaridas Liebling kommt natürlich aus Portugal

Mythos _____ **64**
Casal da Coelheira

Der Mythos wird nur in ausserordentlich guten Jahrgängen hergestellt. Hierzu werden lediglich die Top-2-Prozent der Trauben Cabernet Sauvignon, Touriga Franca und Touriga Nacional des Weingutes verwendet. Ein körperreicher Rotwein mit reifer Frucht und einer Struktur. Ein kräftiger, moderner Rotwein mit seiner Komplexität ist er bereits jetzt perfekt zu trinken. Passt zu kräftigen Gerichten, Lamm und rotem Wild.

Gabi unser neustes „Familienmitglied“ liebt den

Falchetto Primitivo Rosato IGP _____ **46**

100 % Primitivo Traube aus Apulien der passt zum Aperitif, Geflügelgerichten und Vorspeise oder einfach nur so.

Ein fruchtig-frischer Rosé aus ausgesuchten Reblagen des aufstrebenden italienischen Weinbaugebiets Apulien. Dieser Wein überzeugt durch seine feinen, intensiven Fruchtnoten und durch seine Frische.

.

Nagi unser Pizzaiolo trinkt gerne den

Monte de Peceguina DOC _____ **51**

aus den Trauben Alicante Bouschet, Aragonez, Baga, Tinta, Miuda, Touriga Franca, Touriga Nacional hergestellte saftige Rotwein präsentiert sich in tiefem Purpurrot mit intensiven Aromen von roten und dunklen Waldfrüchten, ergänzt durch florale Noten. Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll, strukturiert und gleichzeitig ausgewogen. Ein eleganter, vielschichtiger Rotwein mit Potenzial für Reifung und kulinarische Vielfalt. Er passt natürlich hervorragend zu Nagi`s Pizzas.

Anita unser „Hunde“ Mami schmilzt dahin für den

Rioja Contino DO _____ 111 **"Vina del Olivo"**

Ein grosser Wein aus dem Rioja. Mit den besten Trauben wird hier ein dunkler und finessenreicher Rotwein erzeugt. Der Einzellagenwein „Viña del Olivo“ ist das Flaggschiff des Weingutes.. Es entsteht ein dunkler und intensiver Wein, mit einer enormen Finesse. Das Aroma reicht von schwarzen Johannisbeeren über süsse Gewürze bis hin zu einer dezenten Holznote. Im Geschmack werden vollreife Früchte und kräftige, runde Tannine deutlich, die dem Wein zugleich einen fleischigen, aber auch eleganten Stil verleihen.

Urs alle sagen ihm Chef hat als Liebling den

Malhadinha Touriga National _____ 79

Von Hand geerntete Trauben und für 18 Monate in neuen französischen Eichenfässern gelagert kommt dieser 100 % Touriga Nacional sehr ausdrucksstark mit Noten von Veilchen, reifen roten Früchten und einem perfekt integrierten Fass. Im Mund ist er intensiv und sehr komplex, mit guter Struktur und einer sehr attraktiven Frische, umgeben von Röst- und Gewürznoten, mit einem langen und fruchtigen Abgang.

Hahnenwasser

für unsere Dienstleistung verlangen wir einen
Unkostenbeitrag

3 dl	2.50
5 dl	3.00
1 lt	5.00

Mineralwasser / Tafelwasser

Eptinger (mit/ohne)	33 cl	4.50
	50 cl	5.50
	100 cl	9.00
Rivella rot / blau	33 cl	4.50
Coca Cola / Zero	33 cl	4.50
Apfelschorle / Süssmost	33 cl	4.50
Tonic / Bitter Lemon	20 cl	4.50
Aranciata	27.5 cl	4.50
Crodino "1965" / San Bitter	17.5 cl	5.50
Sprite	30 cl	4.50
	50 cl	5.50
Hausgemachter „Ischtee“	2 dl	3.50
	3 dl	4.50
	5 dl	5.50

Fruchtsäfte

Michel Orangensaft	20 cl	5.50
Michel Tomatensaft	20 cl	5.50

Leone Bier

für uns im Alten Tramdepot in Bern gebraut alc 5.3 %

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

Bier ohne Alkohol

Schümli Felsenau	33 cl	5.20
------------------	-------	------

Kaffee

Espresso		4.50
Kaffee		4.50
Doppio Espresso		5.90
Milchkaffee		4.70
Cappuccino		5.10
Espresso Macchiato		4.70
Latte Macchiato		5.90
Caffe Freddo		5.10
Kaffee mit G�x		7.50
Kalte Milch	2 dl	2.80
Mit Rahm		1.00

Frischer Tee (ohne Beutel) 4.50

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

Aperitivo

Martini Bianco / Rosso	15 %	4 cl	7.50
Cynar	16.5 %	4 cl	7.50
Aperol	11 %	4 cl	7.50
Pastis	45 %	2 cl	7.50
Campari	23 %	4 cl	7.50
Ramazzotti	30 %	4.cl	7.50

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

Gemischte Aperitivo

Ingwer-Lime Spritz (Ingwer-Limettensirup, Prosecco, Limette und Eis)	9.50
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
Hugo (Holundersirup, Minze, Sprite, Limette, Eis)	9.50
Limoncello Spritz (Limoncello, Prosecco, Zitrone)	9.50
Negroni (Eiswürfel, Gin, Campari und Wermut)	11.00

Schnäpsli

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

Gin / Wodka

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

Rhum/Rum und Cognac

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

Grappa

Distilleria Santa Teresa MAROLO Alba/Piemont

aus dem Fass (Helldunkle)

Di Nebbiolo	42 %	2 cl	10.00
Di Barbera	40 %	2 cl	11.00
Di Barbaresco Doppio	42 %	2 cl	14.00

aus dem Fass (Dunkle)

Di Amarone	42 %	2 cl	11.00
Di Barolo 9	50 %	2 cl	13.00
Di Barolo 5 Jahre "For Friends"	42 %	2 cl	18.00
Di Barolo 20	50%	2 cl	19.00

Klare Grappas

Di Freisa	44 %	2 cl	9.00
Di Vermentino	42 %	2 cl	9.00
Di Arneis	42 %	2 cl	10.00
Di Brunello	44 %	2 cl	12.00

Aus dem Tessin (Klar)

Uva Americano	44%	2 cl	11.00
---------------	-----	------	-------

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