

# WEIN KARTE



## Gasthaus Brückli

ESSEN. TRINKEN. GENIESSEN. SCHATTDORF.

# SCHWEIZER WEISSWEINE

## LUZERN



**Elias «Johanniter»** AOC Luzern

**75cl CHF 59.00**

**Produzent**

Elias Bachmann

**Rebsorte**

Johanniter

**Degustation**

Leuchtendes Strohgelb, frische Zitrus- und Holunderblütenaromen, lebendige Säure, harmonisch-zarter Abgang.

**Empfehlung**

Passend zu Apéro, Käse sowie Geflügel und hellem Fleisch.

## ZÜRICH



**Sauvignon Blanc** Schweizer Landwein

**75cl CHF 56.00**

**Produzent**

Nadine Saxer

**Rebsorte**

Sauvignon Blanc

**Degustation**

Aromatischer Sauvignon Blanc mit Noten von Holunderblüte, Litschi und Grapefruit. Frische Säure, eleganter Schmelz und kraftvoller Körper.

**Empfehlung**

Eleganter Begleiter zum Apéro sowie zu Poulet, Fisch und Spargeln.

# SCHWEIZER WEISSWEINE

## WALLIS



**Johannisberg «Weidmannstrunk»** AOC Valais **75cl CHF 54.00**

**Produzent**

Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen

**Rebsorte**

Sylvaner

**Degustation**

Johannisberg Weidmannstrunk – reich, sortentypisch und charmant, mit harmonischem, trockenem Abgang.

**Empfehlung**

Ideal zu Aperitif, Spargel, hellem Fleisch & ausgewähltem Käse.



**Ville de Sierre «Die Sonne»** AOC Valais **75cl CHF 52.00**

**Produzent**

Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen

**Rebsorte** Chasselas

**Degustation**

Die Gärung wird früh gestoppt – feine Restsüsse betont die fruchtige, elegante Jugend des Ville de Sierre.

**Empfehlung**

Leicht, frisch – perfekt zum Apéro oder einfach zum Geniessen.

# SCHWEIZER ROTWEINE

## LUZERN

**Elias «Divico»** AOC Luzern

**75cl CHF 61.00**



**Produzent** Elias Bachmann **Rebsorte**

Divico

**Degustation**

Leuchtend violett mit Brombeer- und Kirschnoten, feiner Würze und harmonisch eingebundenen Tanninen.

**Empfehlung**

Ideal zu Fleischgerichten und Pasta.



## ZÜRICH

**Nobler Blauer** VdP Suisse

**75cl CHF 59.00**



**Produzent**

Nadine Saxer

**Rebsorte**

Pinot Noir

**Degustation**

Sattes Rot mit reifen Beerenaromen, feiner Röstaromatik und harmonischen, eleganten Tanninen.

**Empfehlung**

Ein eleganter Begleiter zu Schweizer Küche sowie zu Käse- und Fleischplatten.



## TESSIN

**«Touché» Merlot Ticino** DOC

**75cl CHF 64.00**



**Produzent**

Guido Brivio

**Rebsorte**

Merlot

**Degustation**

Tiefes Rubinrot mit schwarzen Beeren, zarten Röst und Gewürznoten, weich und fruchtig am Gaumen.

**Empfehlung**

Empfiehl sich zu Rind und Pilzen.



alle Preise inkl. MwSt.  
Ausgebaut im Barrique-Eichenfass

# SCHWEIZER ROTWEINE

## WALLIS



 **Mathiers Optimo** AOC Valais

**75cl** CHF 54.00

**150cl** CHF 99.00

### **Produzent**

Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen

### **Rebsorte**

Cabernet Sauvignon, Syrah, Gamaret, Diolinoir, Ancellotta

### **Degustation**

Tiefdunkle Farbe mit fein eingebundenem Barrique und kräftiger Struktur.

### **Empfehlung**

Perfekt zu Wildspezialitäten und herzhaftem rotem Fleisch.



**Merlot Les Pyramides** AOC Valais

**75cl** CHF 62.00

### **Produzent**

Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen

### **Rebsorte**

Merlot

### **Degustation**

Würzig mit dunklen Fruchtaromen, kräftig im Gaumen und lang im Abgang.

### **Empfehlung**

Harmoniert mit rotem Fleisch, Grilladen und Cordon Bleu.



 **Cornalin Adrian Mathier** AOC Valais

**75cl** CHF 68.00

**150cl** CHF 115.00

### **Produzent**

Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen

### **Rebsorte**

Cornalin

### **Degustation**

Intensiv dunkel mit dunklen Beeren und feiner Würze, elegant fruchtig.

### **Empfehlung**

Ein Genuss zu Wild, rotem Fleisch und Fleischfondue.

# WEINE AUS ITALIEN

## ABRUZZEN



### **Appassimento Vino Rosso** VdT

**10cl CHF 7.50**  
**75cl CHF 52.00**

#### **Produzent**

Collefrisio

#### **Rebsorte**

Montepulciano, Sangiovese, Merlot

#### **Degustation**

Intensives Rubinrot, fruchtig nach Hagebutte & Veilchen, mit Pflaume und eingelegten Früchten, komplex, weich, langer Abgang.

#### **Empfehlung**

Idealer Begleiter zu Cordon Bleu & Tatarenhut.

## TRENTINO



### **Lagrein Latus Crescendo** Südtirol DOC

**75cl CHF 64.00**

#### **Produzent**

Ritterhof

#### **Rebsorte**

Lagrein

#### **Degustation**

Tiefes Rubinrot, Aromen von Waldbeeren & Schokolade, samtig, vollmundig, kraftvoll mit harmonischem, langem Finale.

#### **Empfehlung**

Passt zu rotem Fleisch, saftigem Steak & Schnitzel.

## PIEMONTE



### **Le Croci Barbera d'Asti Superiore** DOCG

**75cl CHF 61.00**  
**150cl CHF 109.00**

#### **Produzent**

Tenute Neirano

#### **Rebsorte**

Barbera d'Asti

#### **Degustation**

Tiefrote Farbe. Grossartiger, fruchtiger Körper mit einem leichten rauchigen Nachgeschmack vom Barrique.

#### **Empfehlung**

Perfekt zu Steaks, Wild & rotem Fleisch – ein Wein voller Kraft und Eleganz.

# WEINE AUS ITALIEN

## VENETO



 **Ripasso Valpolicella Superiore Soraighe** D.O.C. **75cl CHF 58.00**  
**150cl CHF 106.00**

**Produzent**

Casa Vinicola Bennati

**Rebsorte**

Corvina, Rondinella, Molinara

**Degustation**

Intensives Aroma reifer Beeren & Steinfrüchte, kraftvoll am Gaumen, mit Kirschen, Zwetschgen, feinen Noten von Vanille, Tabak & Kakao.

**Empfehlung**

Hervorragend zu Cordon Bleu, Käseklassikern & Poulet.



 **Amarone Valpolicella** D.O.C.G. **75cl CHF 82.00**

**Produzent**

Casa Vinicola Bennati

**Rebsorte**

Corvina, Rondinella, Molinara

**Degustation**

Tiefes Rot mit violetten Reflexen, Aroma von Früchten & Marmelade, elegant am Gaumen, komplexer Abgang mit Kirsch-, Brombeer- und Himbeernoten.

**Empfehlung**

Begleiter für kräftige Fleischgerichte mit Sauce.

# WEINE AUS ITALIEN

## TOSCANA



**La Querce Montecucco** DOCG

**75cl CHF 66.00**

**Produzent**

Agricola Poggio Mandorlo

**Rebsorte**

Sangiovese

**Degustation**

Tiefes Rubinrot, Aromen von roten Früchten und Blumen, dezente Holznoten, seidig-dichte Tannine, langer, harmonischer Abgang.

**Empfehlung**

Perfekt zu Pasta, Wild, Braten & rotem Fleisch



**PEAN Bolgheri Rosso** DOC

**75cl CHF 68.00**

**150cl CHF 112.00**

**Produzent**

Azienda Batzella

**Rebsorte**

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

**Degustation**

Tiefes Rubinrot, Aromen reifer Früchte, Gewürze & Kakao. Vollmundig, frisch, kraftvoll, feine Tannine, eleganter Abgang.

**Empfehlung**

Kräftige Fleischgerichte, würzige Pasta, feiner Käse – passt immer.

## APULIEN



**TATOR Primitivo Puglia** IGP

**75cl CHF 58.00**

**Produzent**

Azienda Agricola Poggio Le Volpi

**Rebsorte**

Primitivo

**Degustation**

Aromen von roten Früchten und Marmelade, am Gaumen Zimt & Feigen, schöne Struktur und langer, eleganter Abgang.

**Empfehlung**

Perfekt zu Rind, Geflügel & Pasta – Klassiker für Fleischliebhaber.

alle Preise inkl. MwSt.



Ausgebaut im Barrique-Eichenfass

# WEINE AUS SPANIEN & PORTUGAL

## PRIORAT



 **Anjoli** DOQ Priorat

**75cl CHF 62.00**

### **Produzent**

Celler Josep Ardèvol

### **Rebsorte**

Cabernet Sauvignon, Garnacha

### **Degustation**

Rubinrot mit Aromen roter Früchte und exotischer Gewürze. Vollmundig, süssliche Nuancen, frische Beeren, feine Röstaromen und fruchtig-würziger Abgang.

### **Empfehlung**

Passt hervorragend zu Fleisch vom Grill, würzigen Gerichten oder reifem Käse.

## MURICA



 **Demuerte Gold Yecla** DOC

**75cl CHF 61.00**  
**150cl CHF 108.00**

### **Produzent**

Bodegas Winery On

### **Rebsorte**

Monastrell, Syrah, Garnacha

### **Degustation**

Intensives Kirschrot mit granatfarbenen Reflexen. Aromen reifer roter Beeren, Lakritze und Pfeffer. Vollmundig, mit seidigen Tanninen und harmonischem Abgang.

### **Empfehlung**

Ideal zu kräftig gewürzten Fleisch- und Wildgerichten.

## ALENTEJO



 **Carta Tinto** Vinho Regional Alentejo

**75cl CHF 54.00**

### **Produzent**

Fitapreta Vinhos

### **Rebsorte**

Aragonêz, Touriga Nacional

### **Degustation**

Rubin-violett, mit Duft nach warmen roten Früchten, feinen Röstaromen und Gewürzen. Kraftvoll am Gaumen, mit samtigem Abgang.

### **Empfehlung**

Ideal zu Grillfleisch, Wild und kräftigen Käsevariationen.



alle Preise inkl. MwSt.  
Ausgebaut im Barrrique-Eichenfass

# HAUSEMPFEHLUNGEN IM OFFENAUSSCHANK

## ABRUZZEN



### **Appassimento Vino Rosso** VdT

**10cl** CHF 7.50  
**75cl** CHF 52.00

#### **Produzent**

Collefrisio

#### **Rebsorte**

Montepulciano, Sangiovese, Merlot

#### **Degustation**

Intensives Rubinrot, fruchtig nach Hagebutte & Veilchen, mit Pflaume und eingelegten Früchten, komplex, weich, langer Abgang.

#### **Empfehlung**

Idealer Begleiter zu Cordon Bleu & Tatarenhut.

## WALLIS



### **Mathiers Optimo** AOC Valais

**10cl** CHF 7.80  
**75cl** CHF 54.00  
**150cl** CHF 99.00

#### **Produzent**

Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen

#### **Rebsorte**

Cabernet Sauvignon, Syrah, Gamaret, Diolinoir, Ancellotta

#### **Degustation**

Tiefdunkle Farbe mit fein eingebundenem Barrique und kräftiger Struktur.

#### **Empfehlung**

Perfekt zu Wildspezialitäten und herzhaftem rotem Fleisch.

## VENETO



### **Imperial Spumante Extra Dry** Vino Spumante

**10cl** Cüpli CHF 9.00  
**75cl** CHF 48.00

#### **Produzent**

Colli Asolani di Bedin

#### **Rebsorte**

Chardonnay, Glera

#### **Degustation**

Leuchtendes Hellgelb, feine Perlage. Fruchtig, elegant und harmonisch – ein Schaumwein voller Finesse.

#### **Empfehlung**

Vielseitig: perfekt zu Gerichten, als Apéritif oder zum Weindessert.

# HAUSEMPFEHLUNGEN IM OFFENAUSSCHANK

## WEISSWEIN AUS DER SCHWEIZ

### **Johannisberg**

Valais AOC

**10cl CHF 5.80**

**50cl CHF 27.50**

### **Epesses**

AOC Lavaux

**50cl CHF 28.00**

## ROSÉWEIN AUS DER SCHWEIZ

### **Chapeau blanc de noir Federweiss**

Valais AOC

**10cl CHF 5.80**

**50cl CHF 27.50**

## ROTWEIN AUS DER SCHWEIZ

### **Il Picchio Rosso Merlot**

Tessin DOC

**10cl CHF 5.80**

**50cl CHF 27.00**

### **Pinot Noir Jägerwein**

Valais AOC

**50cl CHF 27.50**

## SCHAUMWEIN AUS ITALIEN

### **Imperial Spumante Extra Dry**

Vino Spumante

**10cl Cüpli CHF 9.00**

### **Rebsorte**

Chardonnay, Glera