



Gasthaus Brückli
ESSEN. TRINKEN. GENIESSEN. SCHATTDORF.

Weinkarte

ESSEN. TRINKEN. GENIESSEN



Schweizer Weissweine

Luzern



Elias «Johanniter» AOC Luzern

75 cl
CHF 59.00

Produzent

Elias Bachmann

Rebsorte

Johanniter

Degustation

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

Empfehlung

Passend zu Apéro, Käse sowie Geflügel und hellem Fleisch.

Zürich



Sauvignon Blanc Schweizer Landwein

75 cl
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.



Alle Preise inkl. MwSt.
 Ausgebaut im Barrique-Eichenfass

Schweizer Weissweine

Wallis



Johannisberg «Weidmannstrunk» AOC Valais

75 cl
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.

Wallis



Ville de Sierre «Die Sonne» AOC Valais

75 cl
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.



Alle Preise inkl. MwSt.
 Ausgebaut im Barrique-Eichenfass

Schweizer Rotweine

Luzern



Elias «Divico» AOC Luzern

75 cl
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

75 cl
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.



Alle Preise inkl. MwSt.
 Ausgebaut im Barrique-Eichenfass

Schweizer Rotweine

Tessin



«Touché» Merlot Ticino DOC

75 cl
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.

Wallis



Mathiers Optimo AOC Valais

75 cl
CHF 54.00

Produzent
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen

150 cl
CHF 99.00

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.



Alle Preise inkl. MwSt.
 Ausgebaut im Barrique-Eichenfass

Schweizer Rotweine

Wallis



Merlot Les Pyramides AOC Valais

75 cl
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.

Wallis



Cornalin Adrian Mathier AOC Valais

75 cl
CHF 68.00

Produzent

Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen

150 cl
CHF 115.00

Rebsorte

Cornalin

Degustation

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

Empfehlung

Ein Genuss zu Wild, rotem Fleisch und Fleischfondue.



Alle Preise inkl. MwSt.
 Ausgebaut im Barrique-Eichenfass

Weine aus Italien

Abruzzan



Appassimento Vino Rosso VdT

10 cl
CHF 7.50

Produzent
Collefrisio

75 cl
CHF 52.00

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

75 cl
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.



Alle Preise inkl. MwSt.
 Ausgebaut im Barrique-Eichenfass

Weine aus Italien

Piemont



Le Croci Barbera d'Asti Superiore DOCG

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.

75 cl
CHF 61.00

150 cl
CHF 109.00

Veneto



Ripasso Valpolicella Superiore Soraighe DOC

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.

75 cl
CHF 58.00

150 cl
CHF 106.00



Alle Preise inkl. MwSt.
 Ausgebaut im Barrique-Eichenfass

Weine aus Italien

Veneto



 Amarone Valpolicella DOCG

75 cl
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.

Toscana



 La Querce Montecucco DOCG

75 cl
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
Hervorragend zu Cordon Bleu, Käseklassikern & Poulet.



Alle Preise inkl. MwSt.
 Ausgebaut im Barrique-Eichenfass

Weine aus Italien

Toscana



PEAN Bolgheri Rosso DOC

75 cl
CHF 68.00

Produzent
Azienda Batzella

150 cl
CHF 112.00

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

75 cl
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

75 cl
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

75 cl
CHF 61.00

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.

150 cl
CHF 108.00



Alle Preise inkl. MwSt.
 Ausgebaut im Barrique-Eichenfass

Weine aus Spanien & Portugal

Alentejo



Carta Tinto Vinho Regional Alentejo

75 cl
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 Barrique-Eichenfass

Hausempfehlung im Offenausschank

Abruzzan



Appassimento Vino Rosso VdT

10 cl
CHF 7.50

Produzent

Collefrisio

75 cl

CHF 52.00

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

10 cl
CHF 7.80

Produzent

Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen

75 cl

CHF 54.00

Rebsorte

Cabernet Sauvignon, Syrah, Gamaret, Diolinoir, Ancellotta

150 cl

CHF 99.00

Degustation

Tiefdunkle Farbe mit fein eingebundenem Barrique und kräftiger Struktur.

Empfehlung

Perfekt zu Wildspezialitäten und herzhaftem rotem Fleisch.



Alle Preise inkl. MwSt.
 Ausgebaut im Barrique-Eichenfass

Hausempfehlung im Offenausschank

Veneto



Imperial Spumante Extra Dry Vino Spumante

10 cl Cüpli
CHF 9.00

Produzent

Colli Asolani di Bedin

75 cl

CHF 48.00

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.



Alle Preise inkl. MwSt.
 Ausgebaut im Barrique-Eichenfass

Hausempfehlung im Offenausschank

Weisswein aus der CH

Johannisberg
Valais AOC

10 cl
CHF 5.80
50 cl
CHF 27.50

Epesses
AOC Lavaux

50 cl
CHF 28.00

Roséwein aus der CH

Chapeau blanc de noir Federweiss
Valais AOC

10 cl
CHF 5.80

50 cl
CHF 27.50

Rotwein aus der CH

Il Picchio Rosso Merlot
Tessin DOC

10 cl
CHF 5.80
50 cl
CHF 27.00

Pinot Noir Jägerwein
Valais AOC

50 cl
CHF 27.50

Schaumwein aus IT

Imperial Spumante Extra Dry
Vino Spumante

10cl Cüpli
CHF 9.00

Rebsorte
Chardonnay, Glera



Alle Preise inkl. MwSt.
 Ausgebaut im Barrique-Eichenfass