

RESTAURANT

SCHWIIZERSTUBE



Wein- & Getränkekarte Schwiizer Stube



Uri



Schwyz



Nidwalden



Obwalden



Luzern



Zug



Glarus



St. Gallen



Appenzell IR



Appenzell AR



Thurgau



Schaffhausen



Zürich



Aargau



Baselland



Baselstadt



Jura



Solothurn



Bern



Neuenburg



Fribourg



Waadt



Genf



Wallis



Tessin



Graubünden



SWISS HOLIDAY PARK

WEINE IM OFFENAUSSCHANK |

WEISSWEINE |

	10 cl	75 cl
Chardonnay	7.50	42.00
Chardonnay Torre Rosazza Friaul, Italien		
Grüner Veltliner Lössterassen	8.50	46.00
Grüner Veltliner Weingut Stadt Krems Niederösterreich, Österreich		
Verdejo Rueda DO blanco	8.00	45.00
Verdejo Bodegas Aura Kastilien-León, Spanien		

ROSÉWEIN |

Calafuria	8.50	46.00
Negroamaro Tormaresca Pugli, Italien		

ROTWEINE |

Neprica Primitivo	7.50	42.00
Primitivo Tormaresca Puglia, Italien		
Rioja DOCa Crianza	8.50	46.00
Tempranillo Asua La Rioja, Spanien		
Estate Malbec Mendoza	8.00	44.00
Malbec Kaiken Mendoza, Argentinien		

SCHWEIZER WEINKELLER |

Schweiz

St. Saphorin des Feverges AOC	35 cl	35.00
Chasselas	70 cl	49.00
L'Etat de Fribourg		
Waadt		

Beerenbouquet, schwarze Kirschen, leicht würzige Aromen, mittelkräftig. Passt zu weissem Fleisch, Geflügel und leichten Gerichten.

Bianco del Ticino DOC Sassi Grossi	75 cl	75.00
Chardonnay, Pinot Noir		
Gialdi		
Tessin		

Zitrusfrüchte und angenehme Röstaromen. Eleganter Charakter mit delikatem Bouquet. Ausdauernd und ausgewogen. Passt zu hellem Fleisch, Fisch, Krustentieren und Jakobsmuschel.

Petite Arvine AOC L'Opaline	75 cl	56.00
Petite Arvine		
Cave Emery Ayent		
Wallis		

Dezente Fruchtaromen mit floralen Aromen, getrockneten Aprikosen und Sultaninen, vollmundig und leicht salzig. Passt als Aperitif, Vorpseisen aller Art und auch zu Fisch.

ROTWEINE |

Diolinoir AOC Sélection Réserve de la St-Hubert	75 cl	57.00
Diolinoir		
Cave Emery Ayent		
Wallis		

Kraft, Fülle und präsenre Säure. Beerige Noten und Sauerklee. Passt zu rotem Fleisch und Wild.

Maienfelder Pinot Noir	75 cl	52.00
Pinot Noir		
Cottinelli		
Graubünden		

Noten von schwarzer Johannisbeere, Tabak und Vanille. Satte Frucht und Holz. Passt zur Käse- und Bündnerplatte, Capuns, Wild und gebratenem Rindfleisch.

Merlot Ticino DOC Carato	37.5 cl	59.00
Merlot	70 cl	77.00
Angelo Delea	150 cl	159.00
Tessin		

Kräftig und komplex, Noten von Brombeeren, Heidelbeeren, Dörrobst, Toastbrot und pflanzlichen Aromen. Frisch, fruchtig und harmonisch. Passt zu Rind- und Kalbfleisch.

WEISSWEINE |

Schweiz

Cuvee Madame Rosmarie Blanc AOC 75 cl 55.00
Sylvaner, Pinot Gris, Pinot Blanc, Petite Arvine
Adrian Mathier
Wallis

Tolle Frische, viel Aromatik, ein Hauch von exotischen Früchten, vollmundig, langlebig, schöne Säure. Passt als Aperitif, zu Geflügel, Salzwasserfisch, Krustentieren, Asiatische und vegetarische Gerichte.

Italien

Chardonnay 75 cl 42.00
Chardonnay
Torre Rosazza
Friaul

Aromen von Wiesenblumen und frischen Kräutern, reifen Äpfeln, saftigen Pfirsichen und Haselnuss. Gut strukturierter Körper, harmonisch am Gaumen. Passt zu frischen Salaten und Speisen aus der mediterranen Küche.

Sauvignon 75 cl 46.00
Sauvignon Blanc
Torre Rosazza
Friaul

Grapefruit, Stachelbeeren und frisch gemähtes Gras, thailändischer Basilikum, weisser Pfirsich, Zitronenzeste und Zitronengras. Intensiv fruchtig mit typischer Sauvignon-Blanc-Charakteristik, sehr frisch, fast mineralisch und herrlich komplex. Passt zur Asiatischen Küche, würzigen Gerichten und Krustentieren.

Pinot Grigio 75 cl 42.00
Pinot Grigio
Cantina Riff
Veneto

Blumig-mineralische Nase mit Noten von Aprikosen, Limetten und Passionsfrucht. Grüner Apfel und leicht exotische Frucht mit mittelkräftigem Körper. Passt als Aperitif, Vorspeisen aller Art, Gemüsegerichten und Süsswasserfischen.

Österreich

Grüner Veltliner Lössterassen 75 cl 46.00
Grüner Veltliner
Weingut Stadt Krems
Niederösterreich

Leicht und fruchtig, prägnant nach Zitrusfrucht, Birne und grasigen Noten, etwas pfeffrige und minzige Aspekte und eine intensive Frische. Passt zur Asiatischen Küche, warme vegetarische Gerichte und grilliertem Fisch.

Frankreich

Côtes du Rhône AC blanc 75 cl 44.00
Marsanne, Rousanne, Viognier
E. Guigal
Côtes du Rhône

Harmonische, schöne Säure, Aromen von Lindenblüte, Birne, Aprikose und Quitte. Passt zu gebratenem Fisch und vegetarischen Gerichten.

Spanien

Verdejo Rueda DO blanco 75 cl 45.00

Verdejo
Bodegas Aura
Kastilien-León

Intensive Noten von Stachelbeere, Quitte und einen Hauch von frischem Gras, trocken im Gaumen und leicht spritzig im Abgang. Passt zum Aperitif, Asiatischen Speisen und Fischgerichten.

ROSÉWEINE |

Italien

Calafuria 75 cl 46.00

Negroamaro 150 cl 92.00
Tormaresca
Pugli

Himbeernoten und Aromen von roten Früchten. Zart, ausgewogen, angenehme Mineralität. Passt als Aperitif, aber auch zur Pizza, Pasta und leichter mediterraner Küche.

ROTWEINE |

Schweiz

Cuvee Madame Rosmarie 75 cl 61.00

Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Humagne Rouge
Adrian Mathier
Wallis

Fruchtig, herb, rustikale Tannine, feine Pfeffernoten und sehr elegant. Passt zu Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Käse.

Merlot del Ticino DOS Sassi Grossi 75 cl 92.00

Merlot
Gialdi
Tessin

Holzaromen, Leder und Pflaumen, frische Frucht und elegant. Passt zu Wildgerichten, Rindfleisch und zu reifem Käse.

Österreich

Zweigelt Neusiedlersee 75 cl 46.00

Zweigelt
Erich Sattler
Burgenland

Aromen von Cassis, saftiger Frucht, Brombeeren und Röstnoten, kraftvoller Körper, viel reife Frucht, würzig und vielschichtig mit reifen Tanninen. Passt zu Pasta mit Fleisch, Rind- und Kalbfleisch mit dunklen Saucen.

Italien

Villa Antinori Chianti Classico Riserva	37.5 cl	47.00
Sangiovese, Cabernet Sauvignon	75 cl	59.00
Marchesi Antinori	150 cl	112.00
Toscana	300 cl	229.00

Reife, rote Kirschen, Brombeeren, warme Gewürze, etwas Pfefferminze, Leder, Schokolade, Rauch und elegante Holznoten. Komplex und nachhaltig. Passt zu mediterranen Fleischgerichten wie Rindsschmorbraten mit Polenta.

Le Volte dell'Ornellaia	75 cl	63.00
Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon	150 cl	119.00
Ornellaia	300 cl	239.00
Toscana		

Fruchtbetont, frisch, schwarze Beeren, Pflaumen, warme Würze, etwas Cassis. Raffiniert und elegant, ausgeglichen, zugänglich und harmonisch. Passt zu Rind- und Lammfleisch.

Barolo DOCG	37.5 cl	49.00
Nebbiolo	75 cl	79.00
Beni di Batasiolo		
Piemont		

Kräftige, knackige Säure, geschmeidige Tannine. Aromen von Leder, Erde, Tabak, Eiche, Kirschen, schwarzen Früchten, süsslichen Gewürzen und Blumen. Passt zu rotem Fleisch und Käse.

Bansella	75 cl	52.00
Barbera	150 cl	99.00
Prunotto		
Piemont		

Dichte, fruchtbetonte, reife Pflaumen, Veilchen, Schokolade und etwas Lakritze. Kräftig und gut strukturiert. Passt als Aperitif und zu Fingerfood, Fleisch, Geflügel, Wild, Pasta, Pizza und vegetarischen Gerichten.

Neprica Primitivo	75 cl	42.00
Primitivo	150 cl	89.00
Tormaresca		
Puglia		

Kirschen, tolle Fruchtaromen nach roten und kandierten Früchten, Süssholz, süffig. Ausgewogen und gut strukturiert. Passt zu pikantem Curry und mediterranen Gerichten.

Valpolicella Ripasso	75 cl	41.00
Corvina, Rondinella, Molinara		
Collina del Sorriso		
Veneto		

Frische Kirschnoten, leichte Vanille- und Ripasso typische Aromen, reife Pflaumen, angenehm weiche Tanninstruktur. Passt zu Frischkäse und deftigen Fleischgerichten.

Amarone della Valpolicella DOC Terre di Verona	75 cl	72.00
Corvina, Rondinella, Molinara		
Cantina Valpantena		
Veneto		

Elegante Aromen von reifen Pflaumen und Schokolade, Seidige Tannine und gut ausgewogen. Passt zu gebratenem oder gegrilltem Rindfleisch, Pasta mit kräftiger Sauce.

Nero d'Avola Sicilia DOC selezione isole	50 cl	29.00
Nero d'Avola	75 cl	39.00
Baroncelli	150 cl	82.00
Sizilien		

Kirsche, Sauerkirsche und Cassis, Dörrobst und Gewürznoten, fruchtig, frisch und harmonisch, zeigt saftige Tannine und angenehme Röstnoten von Kaffee und getoastetem Holz. Passt zu Gemüsegratins, Rösti und geschmorten oder gebratenen Fleischgerichten.

Frankreich

Château Cap de Faugeres	75 cl	51.00
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon		
Côtes de Castillon AC		
Bordeaux		

Saftige, dunkle Beerenfrucht, Cassis, Holunder, Brombeeren und Kirsche. Offen und frisch mit guter Balance und Länge. Passt zu Kalbfleisch, Lamm, Meeresfisch, Rind und Pilzen.

Portugal

Vinho Tinto Selection Alentejano IG	75cl	41.00
Alicante Bouchet, Touriga Nacional, Petite Syrah		
Pousio		
Alentejo		

Noten von Pflaume und roten Johannisbeeren, Erdbeermarmelade. Sehr fruchtig und frisch mit weichen Tanninen und harmonischem Körper. Passt zu Kalb, BBQ und Wild.

Spanien

Toro DO Crianza	75 cl	56.00
Tinta de Toro		
Finca Sobreno		
Ribera del Duero		

Herzhafte balsamische und würzige Aromen, schwarzen4 Johannisbeeren und weiche Tannine. Passt zu Grilladen, dunklem Fleisch, Wild und Käse.

Rioja DOCa Crianza	75 cl	46.00
Tempranillo		
Asua		
La Rioja		

Kräftig-würzige Kirschen-Aromatik, dazu Schokolade, Lakritze, Vanille und Gewürznelken, Dörrfrüchte und Beeren. Frische, lebendige Tannine mit einer sehr weichen, vollen und harmonischen Struktur. Passt zu deftigen Pastagerichten und rotem Fleisch.

Argentinien

Estate Malbec Mendoza	75 cl	44.00
Malbec		
Kaiken		
Mendoza		

Kräftige, ausgewogene Aromen von Pflaume, Sauerkirsche, würzige Pfeffer- und Vanillenoten, wie auch getoastetes Brot. Volle Frucht und Röstnoten. Passt zu herzhaften Speisen und kräftigen Wildgerichten.

DESSERTWEIN |

Sauternes AC Château Lange 37.5 cl 55.00
Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
Château Lange
Sauternes, Frankreich

Honig, Nuss und Aprikose zeichnen sich in dem reichen Bouquet ab. Eleganter Süsswein, langer Abgang. Passt zu Süßspeisen, Käse, scharfen Gerichten.

Moscato d'Asti DOCG 75 cl 57.00
Moscato
Azienda Agricola Degiorgis Sergio
Veneto, Italien

Fruchtaromatik von Aprikosen und Pfirsichen, Gleichgewicht von Säure und Süsse, lebendig, spritzig.

SCHAUMWEIN |

Prosecco DOC Spumante Extra Dry 75 cl 49.00
Glera
Il Ponte
Veneto, Italien

Kernobstaromen mit frischem Bouquet. Spritzig, stark perlend und sehr erfrischend.

Champagne Jacquart Brut Mosaïque 75 cl 89.00
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Champagne Jacquart
Champagne, Frankreich

Frischer, ausgewogener und leichter Schaumwein. Aromen von Apfel, Birne und Zitrone. Frische und weiche Struktur mit feinen Hefenoten.

Champagne Jacquart Brut Rosé Mosaïque 75 cl 99.00
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Champagne Jacquart
Champagne, Frankreich

Quitte, Aprikose, Pfirsich und Erdbeere, wie auch exotische Früchte. Angenehm kräftig mit schöner Säure. Harmonischer und fülliger Körper.

RARITÄTEN |

Tignanello

Sangiovese, CabSauv, CabFra
Tenuta Tignanello, Marchesi Antinori
Toscana, Italien

37.5 cl	109.00
75 cl	152.00

1971 wurde durch Marchese Piero Antinori die Sangiovese-Traube mit internationalen Rebsorten vermählt und anschliessend im Barrique gereift. So entstand der erste "Supertuscan" - Ein Tropfen voller Kraft mit gerösteten Aromen. Passt zu gegrilltem Rindfleisch und herzhaften Gerichten.

Il Pino Di Biserno

CabFra, Merlot, CabSauv
Tenuta di Biserno
Toscana, Italien

75 cl	99.00
150 cl	195.00

Ein leuchtender Stern am Himmel der "Supertuscans", welcher tiefgründig, komplex und imposant daherkommt. Passt zu kräftigen Fleischgerichten.

MINERAL- UND SÜSSWASSER |

Fronalp Wasser mit und ohne Kohlensäure	42.5 cl / 75 cl	5.00 / 7.00
Arkina	50 cl	6.00
Rhazünser	50 cl	6.00
Coca Cola & Zero	33 cl	5.00
Sprite / Fusetea / Fanta	33 cl	5.00
Rivella Rot & Blau / Apfelsaft / Apfelschorle	33 cl	5.00
Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	20 cl	5.00
San Bitter	10 cl	4.50

SÄFTE |

Michel		
Tomaten, Orange, Ananas	20 cl	5.00

BIER UND APFELWEIN |

Feldschlösschen Original	20 cl	4.50
	30 cl	5.00
	50 cl	7.00
Feldschlösschen Dunkel	33 cl	5.50
Feldschlösschen Braufrisch	33 cl	5.50
Valaisanne Pale Ale	33 cl	5.50
Feldschlösschen Lager Alkoholfrei	33 cl	5.50
Schneider Weisse Original	50 cl	8.00
Schneider Weisse Alkoholfrei	50 cl	7.50
Ramseier Suure Moscht	49 cl	7.50

APÉRITIFS |

Martini Bianco & Rosso	4 cl	9.00
Hugo		11.00
Aperol Spritz		11.00
Weisswein gespritzt süss/sauer		9.00

KAFFEE UND HEISSGETRÄNKE |

Kaffee / Espresso / Ristretto / Koffeinfrei		4.80
Doppelter Espresso		5.50
Schale / Cappuccino		5.50
Latte Macchiato		6.00
Diverse Sorten Tee		5.00