

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
<b>Chardonnay</b>	8.00	46.00
Chardonnay Torre Rosazza Friaul, Italien		
<b>Grüner Veltliner Lössterassen</b>	9.00	48.00
Grüner Veltliner Weingut Stadt Krems Niederösterreich, Österreich		
<b>Verdejo Rueda DO blanco</b>	8.50	46.00
Verdejo Bodegas Aura Kastilien-León, Spanien		

## ROSÉWEIN |

<b>Calafuria</b>	9.00	48.00
Negroamaro Tormaresca Pugli, Italien		

## ROTWEINE |

<b>Neprica Primitivo</b>	8.00	46.00
Primitivo Tormaresca Puglia, Italien		
<b>Rioja DOCa Carpress de Egomei</b>	8.50	49.00
Tempranillo Egomei La Rioja, Spanien		
<b>Estate Malbec Mendoza</b>	8.50	47.00
Malbec Kaiken Mendoza, Argentinien		

# SCHWEIZER WEINKELLER |

## Schweiz

<b>St. Saphorin des Feverges AOC</b>	35 cl	36.00
Chasselas	70 cl	51.00
L'Etat de Fribourg		
Waadt		

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

<b>Bianco del Ticino DOC Sassi Grossi</b>	75 cl	76.00
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.*

<b>Petite Arvine AOC L'Opaline</b>	75 cl	57.00
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 |

<b>Diolinoir AOC Sélection Réserve de la St-Hubert</b>	75 cl	58.00
Diolinoir		
Cave Emery Ayent		
Wallis		

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

<b>Maienfelder Pinot Noir</b>	75 cl	53.00
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.*

<b>Quattromani</b>	75 cl	107.00
Merlot Cuvée Ticino DOC		
Guido Brivio, Angelo Delea, Feliciano Gialdi,		
Claudio Tamborini		
Tessin, Schweiz		

*Ein komplexes Bouquet von Dörrpflaumen und Brombeeren. Dazu kommen würzige Noten von Vanille und Lakritze, gepaart mit Röstaromen. Im Gaumen präsentiert er sich weich, füllig und harmonisch und führen zu einem mittellangen Abgang.*

# WEISSWEINE |

## Schweiz

**Cuvee Madame Rosmarie Blanc AOC** 75 cl 57.00

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 46.00

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 47.00

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 43.00

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 48.00

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 45.00

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

47.00

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

48.00

Negroamaro  
Tormaresca  
Pugli

150 cl

95.00

*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

64.00

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.*

### Österreich

#### Zweigelt Neusiedlersee

75 cl

47.00

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

<b>Villa Antinori Chianti Classico Riserva</b>	37.5 cl	49.00
Sangiovese, Cabernet Sauvignon	75 cl	61.00
Marchesi Antinori	150 cl	115.00
Toscana	300 cl	231.00

*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.*

<b>Le Volte dell'Ornellaia</b>	75 cl	66.00
Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon	150 cl	120.00
Ornellaia	300 cl	240.00
Toscana		

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

<b>Barolo DOCG</b>	37.5 cl	50.00
Nebbiolo	75 cl	80.00
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.*

<b>Bansella</b>	75 cl	55.00
Barbera	150 cl	101.00
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.*

<b>Neprica Primitivo</b>	75 cl	46.00
Primitivo	150 cl	91.00
Tormaresca		
Puglia		

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

<b>Valpolicella Ripasso</b>	75 cl	45.00
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.*

<b>Amarone della Valpolicella DOC Terre di Verona</b>	75 cl	73.00
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.*

<b>Nero d'Avola Sicilia DOC selezione isole</b>	50 cl	29.50
Nero d'Avola	75 cl	39.50
Baroncelli	150 cl	83.00
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

<b>Château Cap de Faugeres</b>	75 cl	52.00
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

<b>Vinho Tinto Selection Alentejano IG</b>	75cl	42.00
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

<b>Rioja DOCa Carpeas de Egomei</b>	75 cl	49.00
Tempranillo		
Egomei		
La Rioja		

*Ein rubinroter und harmonischer Wein, welcher mit viel Brombeere und roter Johannisbeeren zu charakterisieren ist. Im Gaumen kommen Aromen von Kirschen, Kakao, Schokolade, sowie würzige Aspekte von Vanille und Gewürznelken hinzu. Die weiche, runde und harmonische Struktur sorgt für einen langen Abgang.*

## Argentinien

<b>Estate Malbec Mendoza</b>	75 cl	46.00
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 |

**Heideboden Süss Beerenauslese** 37.5 cl 47.00  
Sämling, Welschriesling  
Hannes Reeh  
Burgenland, Österreich

*Ein fruchtbetontes Bouquet mit Aromen von roten Beeren und orientalischen Gewürzen. Ein eleganter Süsswein mit langem Abgang und einer schönen ausgewogenen Säure. Passt sehr gut zu Süßspeisen, Käse und zu scharfen Gerichten.*

**Tarima Sparkling Moscatel de Alejandria** 75 cl 42.00  
Moscatel de Alejandria  
Bodegas Volver  
Valencia, Spanien

*Dieser liebliche Schaumwein aus Spanien verbindet eine angenehme Frische mit einer ausgeprägten Fruchtnote. Der perfekte Begleiter Zum Apéro an warmen Sommertagen oder zu scharfem und würzigem Essen.*

## SCHAUMWEIN |

**Prosecco DOC Spumante Extra Dry** 75 cl 51.00  
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, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
Tenuta Tignanello, Marchesi Antinori  
Toscana, Italien

2020	37.5 cl	115.00
2020	75 cl	155.00

*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**

Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon  
Tenuta di Biserno  
Toscana, Italien

2021	75 cl	102.00
2021	150cl	198.00

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

## MINERAL- UND SÜSSGETRÄNKE |

<b>Fronalp Wasser mit und ohne Kohlensäure</b>	42.5 cl / 75 cl	5.50 / 7.50
<b>Arkina</b>	50 cl	6.50
<b>Rhazünser</b>	50 cl	6.50
<b>Coca Cola &amp; Zero</b>	33 cl	5.00
<b>Sprite / Fusetea / Fanta</b>	33 cl	5.00
<b>Rivella Rot &amp; Blau / Apfelsaft / Apfelschorle</b>	33 cl	5.00
<b>Bitter Lemon / Ginger Ale</b>	20 cl	5.00
<b>San Bitter</b>	10 cl	4.50

## SÄFTE |

<b>Michel</b>		
<b>Tomaten, Orange, Ananas</b>	20 cl	5.50

## BIER UND APFELWEIN |

<b>Feldschlösschen Original</b>	20 cl	4.50
	30 cl	5.00
	50 cl	7.50
<b>Feldschlösschen Dunkel</b>	33 cl	6.00
<b>Feldschlösschen Braufrisch</b>	33 cl	6.00
<b>Valaisanne Pale Ale</b>	33 cl	6.00
<b>Feldschlösschen Lager Alkoholfrei</b>	33 cl	5.50
<b>Schneider Weisse Original</b>	50 cl	8.00
<b>Schneider Weisse Alkoholfrei</b>	50 cl	8.00
<b>Ramseier Suure Moscht</b>	49 cl	8.00

## APÉRITIFS |

<b>Martini Bianco &amp; Rosso</b>	4 cl	9.50
<b>Hugo</b>		11.50
<b>Aperol Spritz</b>		11.50
<b>Weisswein gespritzt süss/sauer</b>		9.50

## KAFFEE UND HEISSGETRÄNKE |

<b>Kaffee / Espresso / Ristretto / Koffeinfrei</b>		4.90
<b>Doppelter Espresso</b>		5.60
<b>Schale / Cappuccino</b>		5.60
<b>Latte Macchiato</b>		6.20
<b>Diverse Teesorten</b>		5.50