



Schweizer Weine: Ehret heimisches Schaffen

Machen Sie sich einmal einen Spass daraus, bei ihrem nächsten Spanienbesuch den Camarero nach einem Fläschli Fendant zu fragen. Sie dürften es nicht bekommen.

Dasselbe passiert Ihnen, wenn Sie bei der charmanten Servicekraft im Hotel Ambassador eine Flasche kräftigen Rioja bestellen. Es gibt sie nicht!

Bereits seit Jahren werden im Ambassador ausschliesslich Schweizer Weine angeboten. Anfänglich war die Skepsis bei Gästen und Mitarbeitenden gross, heute ist es eine Selbstverständlichkeit. Gründe für die patriotische Weinselektion gibt es viele. Die Ökologie ist eine davon, vor allem aber ist es die unglaubliche und schier endlose Vielfalt und Qualität, welche die Schweizer Winzerkunst zu bieten hat.

Im Bordeaux beispielsweise werden auf 115'000 Hektaren Rebfläche Weine angebaut. Vier Traubensorten teilen sich die Vorherrschaft. Die Schweiz verfügt über eine Anbaufläche, die rund achtmal kleiner ist (15'000ha). Die verwendeten Rebsorten, die verschiedenen Mikroklimas und die geologischen Eigenschaften der Böden sind aber um einiges vielfältiger!

**„Sich im Kleinen austoben,
statt sich im Grossen zu verlieren“**

Stellt man eine internationale Weinkarte zusammen, muss man viele Kompromisse eingehen, sonst passt die Weinkarte auf keinen Tisch mehr. Konzentriert man sich auf die Schweiz, kann man sich austoben, statt sich im Grossen zu verlieren. In der Tat: viele Gäste, insbesondere ausländische, sind erstaunt ob der Vielfalt, dem Preis-Leistungsverhältnis und nicht zuletzt darüber, dass die Schweiz in der Weltspitze in Punkto Qualität und Innovation mehr als nur einfach mithalten kann!

Weine im Offenausschank

| | |
|---|-------|
| | 10cl |
| <u>Schaumwein</u> | |
| Charme“ Spumante Brut IGT Angelo Delea, Losone | 8.00 |
| Taishi Royal (Japanischer Pflaumenwein und Schaumwein) | 15.00 |
| <u>Weissweine</u> | |
| Tartegnin Grand Cru Auberjonois | 5.20 |
| „Mon Blanc“ AOC Lafnetscha, Riesling x Sylvaner, Pinot Gris Cave Papillon, Salgesch | 7.00 |
| „Il Sauvignon“ DOC Sauvignon Blanc Angelo Delea, Losone | 7.70 |
| <u>Rosé</u> | |
| Œil-de-Perdrix AOC 2016 Cave Papillon, Salgesch | 8.50 |
| <u>Rotweine</u> | |
| Bardonnex AOC, Gamaret, Garanoir, Cabernet, Merlot Domaine de Verbant, Genève | 5.20 |
| „Sommernachtstraum“, Pinot Noir AOC Cave Papillon, Salgesch | 7.90 |
| “Giornico Riserva Oro” Merlot del Ticino DOC Feliciano Gialdi, Mendrisio | 9.50 |



Schaumweine

| | 37.5cl | 75cl |
|--|--------|-------|
| <u>Neuchâtel</u> | | |
| „Cordon Or“ Grand Vin Mousseux Brut Méthode Traditionnelle, Mauler, Neuchâtel | 31.00 | 56.00 |
| „Cordon Rosé“ Grand Vin Mousseux Brut Méthode Traditionnelle, Mauler, Neuchâtel | | 59.00 |
| <u>Tessin</u> | | |
| „Charme“ Spumante Brut IGT Angelo Delea, Losone | | 56.00 |

Weissweine

| | | |
|---|--|-------|
| <u>Thunersee</u> | | |
| Riesling x Sylvaner AOC 2015/ 2016 Rebbau-Genossenschaft Spiez | | 48.00 |
| <u>Bielersee</u> | | |
| St. Petersinsel Chasselas AOC 2017 Rebgut der Stadt Bern | | 40.00 |
| Schafiser Sauvignon Blanc AOC 2016 Rebgut der Stadt Bern | | 51.00 |
| Schafiser Chardonnay Barrique AOC 2016 Rebgut der Stadt Bern | | 61.00 |
| Blanc de Noir, VdP 2012 Weinkellerei Hasler, Twann | | 59.50 |

Weissweine

| | |
|--|-------|
| | 75cl |
| <u>Neuchâtel</u> | |
| Chardonnay Barrique AOC 2017 „Château d’Auvernier“, Neuchâtel | 63.00 |
| <u>Vaud</u> | |
| Tartegnin Grand Cru 2017 Clos du Roussillon Auberjonois | 36.00 |
| „Privilège“, Sauvignon Blanc AOC 2016 Clos du Roussillon, Tartegnin | 52.00 |
| „Chant des Resses“, Chasselas AOC 2015 Artisans Vignerons d’Yverne | 57.00 |
| <u>Valais</u> | |
| Johannisberg AOC Alize 2014 Louis Bernard Emery, Ayent | 46.00 |
| Muscat du Valais AOC „Adonis“ 2011 Louis Bernard Emery, Ayent | 59.00 |
| Heida AOC „Le Zéphir“ 2016 Louis Bernard Emery, Ayent | 63.00 |

Weissweine

| | 37.5cl | 75cl |
|---|--------|--------|
| <u>Valais</u> | | |
| „Mon Blanc“ AOC 2017 Lafnetscha, Riesling x Sylvaner, Pinot Gris Cave Papillon, Salgesch | | 49.00 |
| Chardonnay AOC 2015 Cave Papillon, Salgesch | | 52.00 |
| „Magali“ AOC 2014 Chardonnay, Pinot Blanc, Johannisberg Cave Papillon, Salgesch | | 66.00 |
| Petite Arvine „Les Grandes Rayes“ AOC 2016 Maurice Zufferey, Sierre | | 74.00 |
| Mont Cervin „L’heure de Gloire“ AOC 2013 Chasselas, Malvoisie, Petit Arvine Reserve Prinz zu Bentheim und Steinfurt | | 127.00 |
| <u>Vin doux naturel</u> | | |
| Amigne douce de Vetroz, 2012 Maître de Chais, Provins | | 52.00 |
| <u>Genève</u> | | |
| Bardonnex AOC, Chasselas 2014 „Domaine de Verbant“, Landecy | | 35.00 |
| Aligoté de Peissy AOC, 2016 Les Perrières, Peissy | | 41.00 |
| Chardonnay de Genève AOC 2014 Vignoble du Crêt, Chouilly | | 53.00 |

Weissweine

| | 37.5cl | 75cl |
|---|--------|--------|
| <u>Ostschweiz</u> | | |
| Solaris Biowein 2017 Weingut Lenz, Iselisberg-Uesslingen | | 59.50 |
| <u>Graubünden</u> | | |
| Riesling x Sylvaner 2015 Thomas Marugg, Fläsch | | 63.00 |
| Fläscher Chardonnay AOC 2015 Christian Hermann, Fläsch | | 115.00 |
| Fläscher Chardonnay AOC 2014 Christian Hermann, Fläsch | 63.00 | |
| Fläscher Chardonnay 2015 Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch | | 139.00 |
| Fläscher Riesling Spätlese 2014 / 2016 Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch | | 129.00 |
| <u>Tessin</u> | | |
| Merlot Bianco Svizzera „Marengo“ IGT 2016 Angelo Delea, Losone | | 36.00 |
| „Apocalisse“ Bianco Ticinese DOC Chardonnay, Sauvignon Blanc 2014 Angelo Delea, Losone | | 54.00 |
| „Il Sauvignon“ DOC 2015 Angelo Delea, Losone | | 54.00 |
| Merlot Bianco „Terre Alte“ DOC 2014/2016 Feliciano Gialdi, Mendrisio | | 61.00 |
| „Temenos“ DOC 2009 Sauvignon Blanc, Kompletter Werner Stucky, Rivera | | 98.00 |

Rosé

Bielersee

Schafiser „Œil-de-Perdrix“ AOC 2016/2017 51.00
Rebgut der Stadt Bern

Valais

Œil-de-Perdrix AOC 2016 51.00
Cave Papillon, Salgesch

Graubünden

Schiller Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Noir, 2015 59.50
Thomas Marugg, Fläsch

Neuchâtel

Œil de Pedrix Aoc 2017 59.50
Château d' Auvernier Neuchâtel

Rotweine

75cl

Thunersee

Blauburgunder AOC 2016 55.00
Rebbau-Genossenschaft Spiez

Blauburgunder Barrique AOC 2011/2012 74.00
Rebbau-Genossenschaft Spiez

Bielersee

Schafiser Gamaret Barrique AOC 2016 63.00
Weinkellerei Hasler, Twann

Rotweine

| | | |
|---|------------|--------|
| | 37.5cl | 75cl |
| <u>Vaud</u> | | |
| Yvorne „Feu d'Amour“ Pinot Noir AOC 2016 Artisans Vignerons d'Yvorne | 34.00 | 53.00 |
| Cabernet Privilege AOC 2015 La Cote | | 59.00 |
| <u>Valais</u> | | |
| Primoris Assemblage Rouge AOC 2017 Pinot Noir, Diolinoir, Syrah Cave Emery | 50cl 41.00 | |
| Humagne Rouge AOC 2017 Charles Bonvin fils, Sion | | 67.00 |
| Diolinoir AOC „Sélection Réserve de la St-Hubert“ 2016/2017 Louis Bernard Emery, Ayent | | 69.00 |
| Dôle von Salgesch 2017 Cave Papillon, Salgesch | | 49.00 |
| „Sommernachtstraum“, Pinot Noir AOC 2016 Cave Papillon, Salgesch | | 55.00 |
| Syrah von Salgesch 2016 Cave Papillon, Salgesch | | 59.00 |
| „Magali“ 2016 Merlot, Syrah, Cornalin, Pinot Noir Cave Papillon, Salgesch | | 65.00 |
| Cornalin von Salgesch 2016 Cave Papillon, Salgesch | | 72.00 |
| X-Plosion Assemblage de rouges nobles 2010 / 2013 Cave Papillon, Salgesch | | 110.00 |

Rotweine

| | 37.5cl | 75cl |
|--|--------|--------|
| <u>Genève</u> | | |
| Bardonnex AOC, 2016/2017 Gamaret, Garanoir, Cabernet, Merlot „Domaine de Verbant“, Landecy | | 36.00 |
| Gamaret de Genève AOC 2016 Les Perrières, Peissy | | 44.00 |
| Le Crêt 4G AOC Gamaret, Gamay, Galotta de Genève 2016 Vignoble du Crêt, Chouilly | | 55.00 |
| Le Crêt Barrique AOC 2016 Cabernet-Franc, Merlot, Gamaret Vignoble du Crêt, Chouilly | | 69.00 |
| Pinot Noir Rouge AOC 2016 Domaine Le Grand Clos Jean-Michel Novelle | | 65.00 |
| <u>Ostschweiz</u> | | |
| Hallauer Malbec AOC 2016 Schachenmann, Schaffhausen | | 55.00 |
| <u>Oberbaselbiet</u> | | |
| Pinot Noir „Clos Martha“ 2009 Matthias Gubler, Maisprach | | 105.00 |
| <u>Ostschweiz</u> | | |
| Cabernet Jura 2017 Weingut Lenz, Iselisberg-Uesslingen | | 56.00 |

Rotweine

| | 37.5cl | 75cl |
|--|--------|--------|
| <u>Graubünden</u> | | |
| Maienfelder Blauburgunder 2015 P. Komminoth, Maienfeld | | 73.00 |
| „Pilgrim“ Maienfelder Pinot Noir AOC 2016 Matthias und Sina Gubler-Möhr, Maienfeld | | 93.00 |
| Pinot Noir AOC aus Fläsch unfiltriert 2016 Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch | | 145.00 |
| Jeninser „Zauberberg“ 2008 Pinot Noir Barrique Reserve Prinz zu Bentheim und Steinfurt | | 77.00 |
| <u>Tessin</u> | | |
| Merlot Svizzera „Marengo“ IGT 2017 Angelo Delea, Losone | | 38.00 |
| Merlot Ticino Carato 2015 Angelo Delea, Losone | 42.00 | 69.00 |
| „Giornico Riserva Oro“ 2016 Merlot del Ticino DOC Feliciano Gialdi, Mendrisio | | 75.00 |
| „Pio della Rocca“ 2011 Merlot, Cabernet Sauvignon A. Kaufmann, Malcantone | | 106.00 |
| Merlot „Quattromani“ Swiss Premium Wine 2015 Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini | | 108.00 |
| Merlot „Quattromani“ Swiss Premium Wine 2015 Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini | MAGNUM | 205.00 |
| „Canto della Terra“ Merlot DOC, Vinatura 2009 Cantina Monti, Cademario | | 190.00 |

Aperitifs und Brände

| Aperitifs | Vol% | | |
|----------------------------|-------|-----|-------|
| Umeshu Choya | 10% | 4cl | 12.00 |
| Umeshu Kishu Ume Iri Choya | 15% | 4cl | 16.00 |
| Martini bianco | 15% | 4cl | 7.00 |
| *Cynar | 16.5% | 4cl | 7.00 |
| *Campari | 23% | 4cl | 7.00 |
| *mit Orangensaft | | | 9.50 |
| Cinzano | 16% | 4cl | 7.00 |
| Rossi | 16% | 4cl | 7.00 |
| Pastis 51 | 45% | 4cl | 7.60 |

| Brände | Vol% | | |
|--|------|-----|-------|
| Alte Emmentaler Zwetschge | 40% | 2cl | 8.50 |
| „Emmegnac“ | 40% | 2cl | 9.00 |
| „Berner Rose“ Apfelbrand Bruni, Amsoldingen | 40% | 2cl | 9.50 |
| Vieille Prune Dessert Säntis-Spirits | 40% | 2cl | 8.50 |
| Fine Gravensteiner | 41% | 2cl | 8.00 |
| Kirsch Studer | 41% | 2cl | 8.80 |
| Williams Studer | 41% | 2cl | 9.00 |
| Fine Coing | 41% | 2cl | 8.50 |
| Fine Damaszener | 42% | 2cl | 10.50 |
| Absinthe Duplais Verte | 68% | 2cl | 11.00 |

| Weinbrände | Vol% | | |
|-------------------|------|-----|-------|
| Rémy Martin VSOP | 40% | 2cl | 12.00 |
| Marc de Bourgogne | 40% | 2cl | 7.00 |
| Calvados „Morin“ | 40% | 2cl | 9.00 |

| Grappa | Vol% | | |
|---------------------------------|------|-----|-------|
| Grappa Quatromani Delea | 43% | 2cl | 14.00 |
| Grap-Pinot, Rebbau Spiez | 42% | 2cl | 6.70 |
| Grap-Bianca, Rebbau Spiez | 42% | 2cl | 6.70 |
| Grappino di Moscato, Bruni | 40% | 2cl | 9.00 |
| Grappa Speciale, Plozza, Brusio | 41% | 2cl | 9.00 |

Whisky und Digestifs

| Whisky Schweiz | Vol% | | |
|---|-------|-----|-------|
| Säntis Malt Swiss Highlander Single Malt, Old Oak Beer Casks | 40% | 2cl | 8.00 |
| | | 4cl | 14.00 |
| Säntis Malt Swiss Highlander Cask Strength Peated Malt | 52% | 2cl | 11.50 |
| | | 4cl | 21.00 |
| Säntis Malt „Edition Snow White II“ Kirschen & Glühbier Finish | 48% | 2cl | 13.00 |
| | | 4cl | 24.00 |
| Säntis Malt „Alpstein Edition X“ Pinot Noir Cask Finish | 48% | 2cl | 13.00 |
| | | 4cl | 24.00 |
| Säntis Malt Föhnsturm | 46% | 2cl | 13.00 |
| | | 4cl | 24.00 |
| Säntis Cream Swiss Highlander Malt and Cream | 18% | 2cl | 8.00 |
| | | 4cl | 14.00 |
| Old River Whisky Swiss Barrique Matter-Luginbühl, Kallnach | 45% | 2cl | 13.00 |
| | | 4cl | 24.00 |
| Whisky Castle, Smoke Barley Käser, Elfingen | 43% | 2cl | 13.00 |
| | | 4cl | 24.00 |
| Whisky Castle, Smoke Spelt Käser, Elfingen | 43% | 2cl | 14.00 |
| | | 4cl | 26.00 |
| Whisky Schottland / USA | Vol% | | |
| J & B Scotch Whisky | 40% | 4cl | 11.00 |
| Glenfiddich 12yr Single Malt Whisky | 40% | 4cl | 14.00 |
| Jack Daniels Bourbon Whisky | 40% | 4cl | 10.00 |
| Canadien Club | 40% | 4cl | 11.00 |
| Diverse | Vol% | | |
| Grand-Marnier | 40% | 2cl | 8.50 |
| Amaretto Disaronno | 28% | 2cl | 7.00 |
| Fernet Branca | 40% | 2cl | 7.00 |
| Appenzeller | 29% | 2cl | 7.40 |
| Sierra Tequilla | 38% | 4cl | 8.50 |
| Gordon's Gin | 37.5% | 4cl | 8.50 |
| Matte Dry Gin | 32.7% | 2cl | 9.00 |
| | | 4cl | 15.00 |
| Matte Meister Gin | 32.7% | 2cl | 9.00 |
| | | 4cl | 15.00 |
| Matte Sloe Gin | 32.7% | 2cl | 9.00 |
| | | 4cl | 15.00 |
| Wodka Moskovskaya | 40% | 4cl | 7.50 |

Japanische Spirituosen und Liköre 日本の酒類

| | Vol% | | |
|--|------|------|-------|
| Taishi Royal (Pflaumenwein und Schaumwein) | | 10cl | 15.00 |
| Umeshu Choya | 10% | 4cl | 12.00 |
| Umeshu Kishu Ume Iri Choya | 15% | 4cl | 16.00 |
| Nikka Coffey | 45% | 2cl | 12.00 |
| Japanischer Single Grain Whisky | | 4cl | 22.00 |
| Kirin Fuji Sanroku | 43% | 2cl | 13.00 |
| Japanischer Single Malt Whisky | | 4cl | 24.00 |
| Suntory Hibiki Harmony 17 Years | 43% | 2cl | 14.00 |
| Blended Whisky | | 4cl | 26.00 |
| Togouchi 12 Years | 40% | 2cl | 13.00 |
| Japanischer Blended Whisky | | 4cl | 24.00 |
| The Hakushu Suntory 12 Years | 43% | 2cl | 19.00 |
| Pure Malt Whisky | | 4cl | 35.00 |

Sake お酒

| | | | |
|------------------------------|-------|------|-------|
| Jumaishu Ozeki | 14.8% | 10cl | 6.00 |
| Shochikubai Kyoto | 13.5% | 10cl | 6.50 |
| Homare Kirin Junmai Daiginjo | 15.6% | 10cl | 13.00 |
| Rihaku Junmai | 14.8% | 10cl | 13.50 |