

## Schweizer Weine: Ehret heimisches Schaffen



Mimi Köhler, Chef de Service

**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
<b><u>Schaumweine</u></b>	
„Charme“ Spumante Brut IGT Angelo Delea, Losone	8.00
„Taishi Royal“ (Japanischer Pflaumenwein und Schaumwein)	15.00
<b><u>Weissweine</u></b>	
Mont-sur-Rolle „Les Terrailles“ Grand Cru AOC Clos du Roussillon, Tartegnin	5.50
„Onyx Blanc“ AOC Chardonnay, Heida, Petit Arvine Louis Bernard Emery, Ayent	7.00
„Il Sauvignon“ DOC Sauvignon Blanc Angelo Delea, Losone	7.70
<b><i>Weisswein des Monats</i></b>	
Mont Cervin „L’heure de Gloire“ AOC 2013 Chasselas, Malvoisie, Petit Arvine Reserve Prinz zu Bentheim und Steinfurt	11.00
<b><u>Rosé</u></b>	
„Œil-de-Perdrix“ AOC 2016 Cave Papillon, Salgesch	8.50
<b><u>Rotweine</u></b>	
„Bardonnex“ AOC, Gamaret, Garanoir, Cabernet, Merlot Domaine de Verbant, Genève	5.20
Pinot Noir AOC Weingut Bachmann, Zürich	7.90
„Giornico Riserva Oro“ Merlot del Ticino DOC Feliciano Gialdi, Mendrisio	9.50



## Schaumweine

	37.5cl	75cl
<b><u>Neuchâtel</u></b>		
„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
<b><u>Tessin</u></b>		
„Charme“ Spumante Brut IGT Angelo Delea, Losone		56.00

## Weissweine

<b><u>Thunersee</u></b>		
Riesling x Sylvaner AOC 2018 Rebbau-Genossenschaft Spiez		48.00
<b><u>Bielersee</u></b>		
St. Petersinsel Chasselas AOC 2017 Rebgut der Stadt Bern		40.00
Schafiser Sauvignon Blanc AOC 2018 Rebgut der Stadt Bern		51.00
Schafiser Chardonnay Barrique AOC 2016 Rebgut der Stadt Bern		61.00
<b><u>Neuchâtel</u></b>		
Chardonnay Barrique AOC 2017 Château d'Auvernier, Neuchâtel		63.00



## Weissweine

	75cl
<b><u>Vaud</u></b>	
Tartegnin Grand Cru 2017 Clos du Roussillon, Tartegnin	36.00
Mont-sur-Rolle „Les Terrailles“ Grand Cru AOC 2017 Clos du Roussillon, Tartegnin	38.50
„Privilège“, Sauvignon Blanc AOC 2016 Clos du Roussillon, Tartegnin	52.00
„Chant des Resses“, Chasselas AOC 2015 Artisans Vignerons d'Yvorne	57.00
<b><u>Valais</u></b>	
„Alize“ Johannisberg „Alize“ AOC 2017 Louis Bernard Emery, Ayent	46.00
Onyx Blanc AOC 2015 Chardonnay, Heida, Petite Arvine Louis Bernard Emery, Ayent	49.00
„Mon Blanc“ AOC 2017 Lafnetscha, Riesling x Sylvaner, Pinot Gris Cave Papillon, Salgesch	49.00
Chardonnay AOC 2017 Cave Papillon, Salgesch	52.00
Muscat du Valais AOC „Adonis“ 2011/2012 Louis Bernard Emery, Ayent	59.00
Heida AOC „Le Zéphir“ 2017 Louis Bernard Emery, Ayent	63.00
„Magali“ AOC 2015 Chardonnay, Pinot Blanc, Johannisberg Cave Papillon, Salgesch	66.00



## Weissweine

	37.5cl	75cl
<b><u>Valais</u></b>		
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		77.00
<b><u>Vin doux naturel</u></b>		
Amigne douce de Vetroz 2012 Maître de Chais, Provins	52.00	
<b><u>Genève</u></b>		
„Bardonnex“ AOC 2016/2017 Chasselas 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
<b><u>Zürichsee</u></b>		
Müller-Thurgau AOC 2018 Weingut Bachmann, Zürich		51.00
Räuschling AOC 2018 Weingut Bachmann, Zürich		57.00
Blanc de Noir AOC 2018 Weingut Bachmann, Zürich		57.00
<b><u>Ostschweiz</u></b>		
Solaris Biowein 2017/2018 Weingut Lenz, Iselisberg-Uesslingen		59.50

## Weissweine

	37.5cl	75cl
<b><u>Graubünden</u></b>		
Riesling x Sylvaner 2015 Thomas Marugg, Fläsch		63.00
Fläscher Chardonnay AOC 2014 Christian Hermann, Fläsch	63.00	
Fläscher Chardonnay AOC 2016 Christian Hermann, Fläsch		115.00
Fläscher Riesling Spätlese 2014/2016 Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch		129.00
Fläscher Chardonnay 2017 Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch		139.00
<b><u>Tessin</u></b>		
„Marengo“ IGT 2016/2017 Merlot Bianco Svizzera Angelo Delea, Losone		36.00
„Apocalisse“ Bianco Ticinese DOC Chardonnay, Sauvignon Blanc 2014 Angelo Delea, Losone		54.00
„Il Sauvignon“ DOC 2018 Angelo Delea, Losone		54.00
„Terre Alte“ Merlot Bianco DOC 2014/2016 Feliciano Gialdi, Mendrisio		61.00
„Temenos“ DOC 2009 Sauvignon Blanc, Kompletter Werner Stucky, Rivera		98.00



## Rosé

	37.5cl	75cl
<b><u>Bielersee</u></b> Schafiser „Œil-de-Perdrix“ AOC 2017/2018 Rebgut der Stadt Bern		51.00
<b><u>Valais</u></b> „Œil-de-Perdrix“ AOC 2016 Cave Papillon, Salgesch		51.00
<b><u>Graubünden</u></b> Schiller Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Noir 2015 Thomas Marugg, Fläsch		59.50
<b><u>Neuchâtel</u></b> „Œil-de-Perdrix“ AOC 2017 Château d`Auvernier, Neuchâtel		59.50

## Rotweine

<b><u>Thunersee</u></b> Blauburgunder AOC 2016 Rebbau-Genossenschaft Spiez		55.00
<b><u>Bielersee</u></b> Schafiser Gamaret Barrique AOC 2016 Weinkellerei Hasler, Twann		63.00
<b><u>Vaud</u></b> Yvorne „Feu d'Amour“ Pinot Noir AOC 2016/2017 Artisans Vignerons d'Yvorne	34.00	53.00
Cabernet Privilège AOC 2015/2016 La Côte		59.00



## Rotweine

	37.5cl	75cl
<b><u>Valais</u></b>		
Primoris Assemblage Rouge AOC 2017 Pinot Noir, Diolinoir, Syrah Louis Bernard Emery, Ayent	50cl	41.00
Dôle von Salgesch 2017 Cave Papillon, Salgesch		49.00
„Sommernachtstraum“ AOC 2018 Pinot Noir 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
Humagne Rouge AOC 2017 Charles Bonvin fils, Sion		67.00
„Auslese im Barrique“ AOC 2016 Pinot Noir Cave Papillon, Salgesch		68.00
„Sélection Réserve de la St-Hubert“ AOC 2017 Diolinoir Louis Bernard Emery, Ayent		69.00
Cornalin von Salgesch 2016 Cave Papillon, Salgesch		72.00
X-Plosion 2010/2013 Assemblage de rouges nobles Cave Papillon, Salgesch		110.00



## Rotweine

	37.5cl	75cl
<b><u>Genève</u></b>		
„Bardonnex“ AOC 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 2016/2017 Gamaret, Gamay, Galotta de Genève Vignoble du Crêt, Chouilly		55.00
Pinot Noir Rouge AOC 2016 Domaine Le Grand Clos, Jean-Michel Novelle		65.00
„Le Crêt Barrique“ AOC 2016 Cabernet-Franc, Merlot, Gamaret Vignoble du Crêt, Chouilly		69.00
<b><u>Oberbaselbiet</u></b>		
„Clos Martha“ 2009 Pinot Noir Matthias Gubler, Maisprach		105.00
<b><u>Zürichsee</u></b>		
„Piz Canoir“ AOC 2018 Weingut Bachmann, Zürich		53.00
Pinot Noir AOC 2017 Weingut Bachmann, Zürich		55.00
<b><u>Ostschweiz</u></b>		
Hallauer Malbec AOC 2016 Schachenmann, Schaffhausen		55.00
Cabernet Barrique „Jura“ 2017 Weingut Lenz, Iselisberg-Uesslingen		56.00

## Rotweine

	37.5cl	75cl
<b><u>Graubünden</u></b>		
Maienfelder Blauburgunder 2016 P. Komminoth, Maienfeld		73.00
„Pilgrim“ AOC 2016 Maienfelder Pinot Noir Matthias und Sina Gubler-Möhr, Maienfeld		93.00
Pinot Noir AOC aus Fläsch unfiltriert 2017 Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch		145.00
<b><u>Tessin</u></b>		
„Marengo“ IGT 2017/2018 Merlot Svizzera Angelo Delea, Losone		38.00
„Carato“ Merlot Ticino 2016 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“ 2015 Swiss Premium Wine Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini		108.00
Merlot „Quattromani“ Swiss 2015 Premium Wine Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini	MAGNUM	205.00
„Canto della Terra“ 2016 DOC Merlot Vinatura Cantina Monti, Cademario		190.00

## Aperitifs und Brände

<b>Aperitifs</b>	<b>Vol%</b>			
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	

<b>Brände</b>	<b>Vol%</b>			
Alte Emmentaler Zwetschge	40%	2cl	8.50	
„Emmegnac“	40%	2cl	9.00	
„Berner Rose“ Apfelbrand	40%	2cl	9.50	
Bruni, Amsoldingen				
Vieille Prune Dessert	40%	2cl	8.50	
Säntis-Spirits				
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	

<b>Weinbrände</b>				
Rémy Martin VSOP	40%	2cl	12.00	
Marc de Bourgogne	40%	2cl	7.00	
Calvados „Morin“	40%	2cl	9.00	

<b>Grappa</b>				
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

<b>Whisky Schweiz</b>	<b>Vol%</b>			
Säntis Malt Swiss Highlander	40%	2cl	8.00	
Single Malt, Old Oak Beer Casks		4cl	14.00	
Säntis Malt Swiss Highlander	52%	2cl	11.50	
Cask Strength Peated Malt		4cl	21.00	
Säntis Malt „Edition Snow White II“	48%	2cl	13.00	
Kirschen & Glühbier Finish		4cl	24.00	
Säntis Malt „Alpstein Edition X“	48%	2cl	13.00	
Pinot Noir Cask Finish		4cl	24.00	
Säntis Malt	46%	2cl	13.00	
Föhnsturm		4cl	24.00	
Säntis Cream Swiss Highlander	18%	2cl	8.00	
Malt and Cream		4cl	14.00	
Old River Whisky Swiss Barrique	45%	2cl	13.00	
Matter-Luginbühl, Kallnach		4cl	24.00	
Whisky Castle, Smoke Barley	43%	2cl	13.00	
Käser, Elfingen		4cl	24.00	
Whisky Castle, Smoke Spelt	43%	2cl	14.00	
Käser, Elfingen		4cl	26.00	
<b>Whisky Schottland / USA</b>	<b>Vol%</b>			
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	

<b>Diverse</b>	<b>Vol%</b>			
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	42.7%	4cl	15.00	
Matte Meister Gin	42.7%	4cl	15.00	
Matte Sloe Gin	28.7%	4cl	15.00	
Matte Vodka	40.00%	4cl	15.50	
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
The Matsui Mizunara Cask Kurayoshi Distillery	48%	2cl	19.00
Japanischer Single 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

### Gin ジン

Gin Roku Suntory	43%	4cl	17.50
Gin KI NO BI Kyoto Dry	45.7%	4cl	19.50