

## 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<br>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<br>Clos du Roussillon, Tartegnin    | 5.50  |
| „Onyx Blanc“ AOC<br>Chardonnay, Heida, Petit Arvine<br>Louis Bernard Emery, Ayent | 7.00  |
| „Il Sauvignon“ DOC<br>Sauvignon Blanc<br>Angelo Delea, Losone                     | 7.70  |
| <b><u>Rosé</u></b>  |       |
| „Œil-de-Perdrix“ AOC 2016<br>Cave Papillon, Salgesch                              | 8.50  |
| <b><u>Rotweine</u></b>  |       |
| „Marengo“ IGT<br>Merlot Svizzera<br>Angelo Delea, Losone                          | 5.50  |
| „Sommernachtstraum“ AOC 2018, Pinot Noir<br>Cave Papillon, Salgesch               | 7.90  |
| Cabernet Privilège AOC 2016<br>La Côte  | 8.40  |



## Schaumweine

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

## Weissweine

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

## Weissweine

|  | 75cl  |
|--|-------|
| <b><u>Vaud</u></b>   |       |
| Tartegnin Grand Cru 2017<br>Clos du Roussillon, Tartegnin                                      | 36.00 |
| Mont-sur-Rolle „Les Terrailles“ Grand Cru AOC 2017<br>Clos du Roussillon, Tartegnin            | 38.50 |
| „Privilège“, Sauvignon Blanc AOC 2017<br>Clos du Roussillon, Tartegnin                         | 52.00 |
| „Chant des Resses“, Chasselas AOC 2015<br>Artisans Vignerons d'Yvorne                          | 57.00 |
| <b><u>Valais</u></b>   |       |
| „Alize“ Johannisberg „Alize“ AOC 2017<br>Louis Bernard Emery, Ayent                            | 46.00 |
| Onyx Blanc AOC 2015<br>Chardonnay, Heida, Petite Arvine<br>Louis Bernard Emery, Ayent          | 49.00 |
| „Mon Blanc“ AOC 2018<br>Lafnetscha, Riesling x Sylvaner, Pinot Gris<br>Cave Papillon, Salgesch | 49.00 |
| Chardonnay AOC 2017<br>Cave Papillon, Salgesch   | 52.00 |
| Muscat du Valais AOC „Adonis“ 2012<br>Louis Bernard Emery, Ayent                               | 59.00 |
| Heida AOC „Le Zéphir“ 2017<br>Louis Bernard Emery, Ayent                                       | 63.00 |
| „Magali“ AOC 2014<br>Chardonnay, Pinot Blanc, Johannisberg<br>Cave Papillon, Salgesch          | 66.00 |



## Weissweine

|   | 37.5cl | 75cl  |
|---|--------|-------|
| <b><u>Valais</u></b>  |        |       |
| Petite Arvine „Les Grandes Rayes“ AOC 2018<br>Maurice Zufferey, Sierre  |        | 74.00 |
| Mont Cervin „L’heure de Gloire“ AOC 2013<br>Chasselas, Malvoisie, Petit Arvine<br>Reserve Prinz zu Bentheim und Steinfurt |        | 77.00 |
| <b><u>Vin doux naturel</u></b>  |        |       |
| Amigne douce de Vetroz 2012<br>Maître de Chais, Provins   | 52.00  |       |
| <b><u>Genève</u></b>  |        |       |
| „Bardonnex“ AOC 2017<br>Chasselas<br>Domaine de Verbant, Landecy  |        | 35.00 |
| Aligoté de Peissy AOC 2016<br>Les Perrières, Peissy   |        | 41.00 |
| Chardonnay de Genève AOC, 2014<br>Vignoble du Crêt, Chouilly  |        | 53.00 |
| <b><u>Zürichsee</u></b>   |        |       |
| Müller-Thurgau AOC 2018<br>Weingut Bachmann, Zürich   |        | 51.00 |
| Räuschling AOC 2018<br>Weingut Bachmann, Zürich   |        | 57.00 |
| Blanc de Noir AOC 2018<br>Weingut Bachmann, Zürich  |        | 57.00 |
| <b><u>Ostschweiz</u></b>  |        |       |
| Solaris Biowein 2017/2018<br>Weingut Lenz, Iselisberg-Uesslingen  |        | 59.50 |

## Weissweine

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

## Rosé

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

## Rotweine

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| <b><u>Thunersee</u></b><br>Blauburgunder AOC 2016/2018<br>Rebbau-Genossenschaft Spiez              |       | 55.00 |
| Blauburgunder Barrique AOC 2018<br>Rebbau-Genossenschaft Spiez                                     |       | 74.00 |
| <b><u>Bielersee</u></b><br>Schafiser Gamaret Barrique AOC 2016<br>Weinkellerei Hasler, Twann       |       | 63.00 |
| <b><u>Vaud</u></b><br>Yvorne „Feu d'Amour“ Pinot Noir AOC 2017/2018<br>Artisans Vignerons d'Yvorne | 34.00 | 53.00 |
| Cabernet Privilège AOC 2016<br>La Côte   |       | 59.00 |



## Rotweine

|  | 37.5cl | 75cl   |
|--|--------|--------|
| <b><u>Valais</u></b>   |        |        |
| Primoris Assemblage Rouge AOC 2018<br>Pinot Noir, Diolinoir, Syrah<br>Louis Bernard Emery, Ayent | 50cl   | 41.00  |
| Dôle von Salgesch 2017<br>Cave Papillon, Salgesch  |        | 49.00  |
| „Sommernachtstraum“ AOC 2018<br>Pinot Noir<br>Cave Papillon, Salgesch                            |        | 55.00  |
| Syrah von Salgesch 2017<br>Cave Papillon, Salgesch   |        | 59.00  |
| „Magali“ 2016<br>Merlot, Syrah, Cornalin, Pinot Noir<br>Cave Papillon, Salgesch                  |        | 65.00  |
| Humagne Rouge AOC 2017<br>Charles Bonvin fils, Sion  |        | 67.00  |
| „Auslese im Barrique“ AOC 2016<br>Pinot Noir<br>Cave Papillon, Salgesch                          |        | 68.00  |
| „Sélection Réserve de la St-Hubert“ AOC 2017<br>Dolinoir<br>Louis Bernard Emery, Ayent           |        | 69.00  |
| Cornalin von Salgesch 2016<br>Cave Papillon, Salgesch  |        | 72.00  |
| X-Plosion 2013<br>Assemblage de rouges nobles<br>Cave Papillon, Salgesch                         |        | 110.00 |



## Rotweine

|  | 37.5cl | 75cl   |
|--|--------|--------|
| <b><u>Genève</u></b>   |        |        |
| „Bardonnex“ AOC 2017<br>Gamaret, Garanoir, Cabernet, Merlot<br>Domaine de Verbant, Landecy   |        | 36.00  |
| Gamaret de Genève AOC 2016<br>Les Perrières, Peissy  |        | 44.00  |
| „Le Crêt 4G“ AOC 2017<br>Gamaret, Gamay, Galotta de Genève<br>Vignoble du Crêt, Chouilly     |        | 55.00  |
| Pinot Noir Rouge AOC 2016<br>Domaine Le Grand Clos, Jean-Michel Novelle                      |        | 65.00  |
| „Le Crêt Barrique“ AOC 2016<br>Cabernet-Franc, Merlot, Gamaret<br>Vignoble du Crêt, Chouilly |        | 69.00  |
| <b><u>Oberbaselbiet</u></b>  |        |        |
| „Clos Martha“ 2009<br>Pinot Noir<br>Matthias Gubler, Maisprach                               |        | 105.00 |
| <b><u>Zürichsee</u></b>  |        |        |
| „Piz Canoir“ AOC 2018<br>Weingut Bachmann, Zürich  |        | 53.00  |
| Pinot Noir AOC 2017<br>Weingut Bachmann, Zürich  |        | 55.00  |
| <b><u>Ostschweiz</u></b>   |        |        |
| Hallauer Malbec AOC 2017<br>Schachenmann, Schaffhausen                                       |        | 55.00  |
| Cabernet Barrique „Jura“ 2017<br>Weingut Lenz, Iselisberg-Uesslingen                         |        | 56.00  |

## Rotweine

|  | 37.5cl | 75cl   |
|--|--------|--------|
| <b><u>Graubünden</u></b>   |        |        |
| Maienfelder Blauburgunder 2016<br>P. Komminoth, Maienfeld                                |        | 73.00  |
| „Pilgrim“ AOC 2016<br>Maienfelder Pinot Noir<br>Matthias und Sina Gubler-Möhr, Maienfeld |        | 93.00  |
| Pinot Noir AOC aus Fläsch unfiltriert 2017<br>Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch       |        | 145.00 |
| <br>   |        |        |
| <b><u>Tessin</u></b>   |        |        |
| „Marengo“ IGT 2018<br>Merlot Svizzera<br>Angelo Delea, Losone                            |        | 38.00  |
| „Carato“ Merlot Ticino 2016<br>Angelo Delea, Losone                                      | 42.00  | 69.00  |
| „Giornico Riserva Oro“ 2016<br>Merlot del Ticino DOC<br>Feliciano Gialdi, Mendrisio      |        | 75.00  |
| Merlot „Quattromani“ 2016<br>Swiss Premium Wine<br>Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini      |        | 108.00 |
| Merlot „Quattromani“ Swiss 2015<br>Premium Wine<br>Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini      | MAGNUM | 205.00 |
| „Canto della Terra“ 2016 DOC<br>Merlot Vinatura<br>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<br>Bruni, Amsoldingen | 40%         | 2cl | 9.50  |  |
| Vieille Prune Dessert<br>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 |  |

| <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<br>Single Malt, Old Oak Beer Casks   | 40%         | 2cl | 8.00  |  |
|   |             | 4cl | 14.00 |  |
| Säntis Malt Swiss Highlander<br>Cask Strength Peated Malt         | 52%         | 2cl | 11.50 |  |
|   |             | 4cl | 21.00 |  |
| Säntis Malt „Edition Snow White II“<br>Kirschen & Glühbier Finish | 48%         | 2cl | 13.00 |  |
|   |             | 4cl | 24.00 |  |
| Säntis Malt „Alpstein Edition X“<br>Pinot Noir Cask Finish        | 48%         | 2cl | 13.00 |  |
|   |             | 4cl | 24.00 |  |
| Säntis Malt<br>Föhnsturm  | 46%         | 2cl | 13.00 |  |
|   |             | 4cl | 24.00 |  |

|   |     |     |       |  |
|---|-----|-----|-------|--|
| Säntis Cream Swiss Highlander<br>Malt and Cream               | 18% | 2cl | 8.00  |  |
|   |     | 4cl | 14.00 |  |
| Old River Whisky Swiss Barrique<br>Matter-Luginbühl, Kallnach | 45% | 2cl | 13.00 |  |
|   |     | 4cl | 24.00 |  |

|  |     |     |       |  |
|--|-----|-----|-------|--|
| Whisky Castle, Smoke Barley<br>Käser, Elfingen | 43% | 2cl | 13.00 |  |
|  |     | 4cl | 24.00 |  |
| Whisky Castle, Smoke Spelt<br>Käser, Elfingen  | 43% | 2cl | 14.00 |  |
|  |     | 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 |