



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!

**Für die Sorgen sorgt das liebe Leben
Doch die Sorgenbrecher sind die Reben**

Goethe

Weine im Offenausschank

	10cl
<u>Schaumweine</u>	
„Cordon Or“ Grand Vin Mousseux Brut Méthode Traditionelle, Mauler, Neuchâtel	8.00
„Taishi Royal“ (Japanischer Pflaumenwein und Schaumwein)	15.00
<u>Weissweine</u>	
„For Friends“ Chasselas, Sauvignon Gris, Viognier Vin de Pays Romand, Ivan Barbic	5.50
„Mon Blanc“ AOC Lafnetscha, Riesling x Sylvaner, Pinot Gris Cave Papillon, Salgesch	7.00
„Magali“ AOC Chardonnay, Pinot Blanc, Johannisberg Cave Papillon, Salgesch	9.50
<u>Rosé</u>	
Schafiser „Œil-de-Perdrix“ AOC Rebgut der Stadt Bern	7.30
<u>Rotweine</u>	
„Le Secret“ Vin de Pays Suisse Bataillard	5.00
„Le Crêt 4G“ AOC 2018 Gamaret, Gamay, Galotta de Genève Vignoble du Crêt, Chouilly	8.00
„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 2019 Rebbau-Genossenschaft Spiez		48.00
<u>Bielersee</u>		
St. Petersinsel Chasselas AOC 2019 Rebgut der Stadt Bern		40.00
Schafiser Sauvignon Blanc AOC 2019 Rebgut der Stadt Bern		51.00
Schafiser Chardonnay Barrique AOC 2017 Rebgut der Stadt Bern		61.00
<u>Neuchâtel</u>		
Chardonnay Barrique AOC 2017 Château d'Auvernier, Neuchâtel		63.00
<u>Vaud</u>		
„For Friends“ Chasselas, Sauvignon Gris, Viognier 2018 Vin de Pays Romand, Ivan Barbic		38.50
Mont-sur-Rolle „Les Terrailles“ Grand Cru AOC 2019 Clos du Roussillon, Tartegnin		38.50
„Privilège“, Sauvignon Blanc AOC 2017 Clos du Roussillon, Tartegnin		52.00
„Chant des Resses“, Chasselas AOC 2019 Artisans Vignerons d'Yvorne		57.00

Weissweine

	37.5cl	75cl
<u>Valais</u>		
„Alize“ Johannisberg „Alize“ AOC 2017 Louis Bernard Emery, Ayent		46.00
Onyx Blanc AOC 2018 Chardonnay, Heida, Petite Arvine Louis Bernard Emery, Ayent		49.00
„Mon Blanc“ AOC 2019 Lafnetscha, Riesling x Sylvaner, Pinot Gris Cave Papillon, Salgesch		49.00
Chardonnay AOC 2019 Cave Papillon, Salgesch		52.00
Muscat du Valais AOC „Adonis“ 2012 Louis Bernard Emery, Ayent		59.00
Heida AOC „Le Zéphir“ 2018 Louis Bernard Emery, Ayent		63.00
„Magali“ AOC 2014/2019 Chardonnay, Pinot Blanc, Johannisberg Cave Papillon, Salgesch		66.00
Petite Arvine „Les Grandes Rayes“ AOC 2016 / 2018 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
<u>Vin Doux Naturelle</u>		
Amigne douce de Vétroz 2012 Maître de Chais, Provins	52.00	

Weissweine

	37.5cl	75cl
<u>Genève</u>		
„Bardonnex“ AOC 2017 Chasselas Domaine de Verbant, Landecy		37.00
Aligoté de Peissy AOC 2016/2019 Les Perrières, Peissy		41.00
Chardonnay de Genève AOC, 2014 Vignoble du Crêt, Chouilly		53.00
<u>Zürichsee</u>		
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
<u>Ostschweiz</u>		
Solaris Biowein 2018/2020 Weingut Lenz, Iselisberg-Uesslingen		59.50
<u>Graubünden</u>		
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

Weissweine

	37.5cl	75cl
<u>Tessin</u>		
„Marengo“ IGT 2018 Merlot Bianco Svizzera Angelo Delea, Losone		42.00
„Apocalisse“ Bianco Ticinese DOC Chardonnay, Sauvignon Blanc 2014/2018 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

<u>Bielersee</u>		
Schafiser „Œil-de-Perdrix“ AOC 2018/2019 Rebgut der Stadt Bern		51.00
<u>Valais</u>		
„Œil-de-Perdrix“ AOC 2019 Cave Papillon, Salgesch		51.00
<u>Graubünden</u>		
Schiller Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Noir 2015 Thomas Marugg, Fläsch		59.50
<u>Neuchâtel</u>		
„Œil-de-Perdrix“ AOC 2017/2019 Château d`Auvernier, Neuchâtel		59.50

Rotweine

	37.5cl	75cl
<u>Thunersee</u>		
Blauburgunder AOC 2018 Rebbau-Genossenschaft Spiez		55.00
Blauburgunder Barrique AOC 2018 Rebbau-Genossenschaft Spiez		74.00
<u>Bielersee</u>		
Schafiser Gamaret Barrique AOC 2019 Weinkellerei Hasler, Twann		63.00
<u>Vaud</u>		
Yvorne „Feu d'Amour“ Pinot Noir AOC 2018/2019 Artisans Vignerons d'Yvorne	34.00	53.00
Cabernet Privilège AOC 2016/2018 La Côte		59.00
<u>Valais</u>		
Primoris Assamblage Rouge AOC 2018 Pinot Noir, Diolinoir, Syrah Louis Bernarn Emery	50cl	41.00
Dôle von Salgesch 2016/ 2017 Cave Papillon, Salgesch		49.00
„Sommernachtstraum“ AOC 2018 Pinot Noir Cave Papillon, Salgesch		55.00
Syrah von Salgesch 2017/2018 Cave Papillon, Salgesch		59.00
„Magali“ 2017 Merlot, Syrah, Cornalin, Pinot Noir Cave Papillon, Salgesch		65.00
Humagne Rouge AOC 2018 Charles Bonvin fils, Sion		67.00
„Auslese im Barrique“ AOC 2016/2017 Pinot Noir Cave Papillon, Salgesch		68.00

Rotweine

	37.5cl	75cl
<u>Valais</u>		
„Sélection Réserve de la St-Hubert“ AOC 2018/2019 Diolinoir Louis Bernard Emery, Ayent		69.00
Cornalin von Salgesch 2018/2019 Cave Papillon, Salgesch		72.00
X-Plosion 2013 Assemblage de rouges nobles Cave Papillon, Salgesch		110.00
<u>Genève</u>		
„Bardonnex“ AOC 2019 Gamaret, Garanoir, Cabernet, Merlot Domaine de Verbant, Landecy		40.00
Gamaret de Genève AOC 2018 Les Perrières, Peissy		44.00
„Le Crêt 4G“ AOC 2018 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 2018 Cabernet-Franc, Merlot, Gamaret Vignoble du Crêt, Chouilly		69.00
<u>Oberbaselbiet</u>		
„Clos Martha“ 2009 Pinot Noir Matthias Gubler, Maisprach		105.00
<u>Zürichsee</u>		
„Piz Canoir“ AOC 2018 Weingut Bachmann, Zürich		53.00
Pinot Noir AOC 2017 Weingut Bachmann, Zürich		55.00

Rotweine

	37.5cl	75cl
<u>Ostschweiz</u>		
Hallauer Malbec AOC 2018 Schachenmann, Schaffhausen		55.00
<u>Graubünden</u>		
Maienfelder Blauburgunder 2017 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 2019 Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch		145.00
<u>Tessin</u>		
Merlot Svizzera „Marengo“ IGT 2019 Angelo Delea, Losone		38.00
„Carato“ Merlot Ticino 2018 Angelo Delea, Losone	42.00	69.00
„Giornico Riserva Oro“ 2018 Merlot del Ticino DOC Feliciano Gialdi, Mendrisio		75.00
Merlot „Quattromani“ 2017/2018 Swiss Premium Wine Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini		108.00
Merlot „Quattromani“ 2017 Swiss Premium Wine Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini	MAGNUM	205.00
„Canto della Terra“ 2016/2017 DOC Merlot Vinatura 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%		
„Emmegrac“	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			
Rémy Martin VSOP	40%	2cl	12.00
Marc de Bourgogne	40%	2cl	7.00
Calvados „Morin“	40%	2cl	9.00
Grappa			
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 Cask Strength Peated Malt	52%	2cl	11.50
		4cl	21.00
Säntis Malt „Edition Snow White II“48% Kirschen & Glühbier Finish		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	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	42.7%	4cl	15.00
Matte Meister Gin	42.7%	4cl	15.00
		4cl	15.00
Matte Sloe Gin	28.7%	4cl	15.00
		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%		
Eikun-Ginjo Yuzu Shu	12%	2cl	5.40
		4cl	9.00
Japanischer Rum Ryoma	40%	2cl	10.00
		4cl	18.00
Umeshu Choya	10%	4cl	12.00
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	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	43%	2cl	19.00
Single Malt Japanese Whisky		4cl	35.00
The Matsui Mizunara Cask Kurayoshi Distillery	48%	2cl	19.00
Japanischer Single Malt Whisky		4cl	35.00
The Chita Suntory	43%	2cl	15.00
Single Grain Japanese Whisky		4cl	27.00

Sake お酒

Jumaishu Koshu Masamune	14.8%	10cl	6.00
Schochikubai Tokubetsu Junmai	15%	10cl	8.60
Sake Chikurin Karoyaka	15%	10cl	10.80
Kanabara Junmai Ginjo	16.5%	10cl	14.80

Gin ジン

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