

## 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!

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!

Nun wünsche ich Ihnen im Namen des ganzen Teams «en Guete»!

Daniel Lüthi  
Chef de Service

## WEINE IM OFFENAUSSCHANK

|                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------|-------|
|                                                                     | 10cl  |
| <u>SCHWAUMWEINE</u>                                                 |       |
| «Charme» Spumante del Ticino Brut DOC<br>Angelo Delea, Losone       | 8.50  |
| «Taishi Royal»<br>Japanischer Pflaumen- und Schaumwein              | 15.00 |
| <u>WEISSWEINE</u>                                                   |       |
| «Bardonnex» AOC<br>Chasselas                                        | 5.50  |
| Räuschling AOC<br>Weingut Bachmann, Zürich                          | 8.30  |
| «Il Sauvignon» DOC<br>Angelo Delea, Losone                          | 9.00  |
| <u>ROSÉ</u>                                                         |       |
| Schafiser „Œil-de-Perdrix“ AOC<br>Rebgut der Stadt Bern             | 8.50  |
| <u>ROTWEINE</u>                                                     |       |
| «Le Secret» Assemblage Rouge VPS<br>Bataillard, Vaud                | 5.70  |
| Malbec Hallau Reserve AOC<br>Schachenmann, Schaffhausen             | 8.90  |
| «Auslese im Barrique» AOC<br>Pinot Noir<br>Cave Papillion, Salgesch | 9.70  |

**Unsere Japanische Empfehlung**

«Sol Lucet Koshu» 2019  
Koshu, Kurambon, Yamanashi/Japan

1 dl Fr. 8.10  
75 cl Fr. 57.00

## SCHAUMWEINE

|                                                                                    | 37.5cl | 50cl | 75cl  |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|-------|
| <u>NEUCHÂTEL</u>                                                                   |        |      |       |
| «Cordon Or» Grand Vin Mousseux Brut<br>Méthode Traditionnelle, Mauler, Neuchâtel   | 32.00  |      | 62.00 |
| «Cordon Rosé» Grand Vin Mousseux Brut<br>Méthode Traditionnelle, Mauler, Neuchâtel |        |      | 63.00 |
| <u>TICINO</u>                                                                      |        |      |       |
| «Fragolino Rosso» Vino Spumante Rosso<br>Angelo Delea, Losone                      |        |      | 44.00 |
| «Charme» Spumante del Ticino Brut DOC<br>Angelo Delea, Losone                      |        |      | 61.00 |

## WEISSWEINE

|                                                                          |  |  |       |
|--------------------------------------------------------------------------|--|--|-------|
| <u>THUNERSEE</u>                                                         |  |  |       |
| «Va Bene» Cuvée Weiss VTS 2021<br>Rebbau-Genossenschaft Spiez            |  |  | 54.00 |
| «Einisch Anders» Riesling x Sylvaner 2021<br>Rebbau-Genossenschaft Spiez |  |  | 55.00 |
| <u>BIELERSEE</u>                                                         |  |  |       |
| St. Petersinsel Chasselas AOC 2020<br>Rebgut der Stadt Bern              |  |  | 44.00 |
| Schafiser Sauvignon Blanc AOC 2020<br>Rebgut der Stadt Bern              |  |  | 54.00 |
| Schafiser Chardonnay Barrique AOC 2019<br>Rebgut der Stadt Bern          |  |  | 68.00 |
| <u>NEUCHÂTEL</u>                                                         |  |  |       |
| Chardonnay Barrique AOC 2020<br>Château d'Auvernier, Neuchâtel           |  |  | 68.00 |

## WEISSWEINE

|                                                                                                                           | 37.5cl | 50cl  | 75cl  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|-------|
| <u>VAUD</u>                                                                                                               |        |       |       |
| «Chant des Resses» Grand Cru AOC Chablais 2019/2020<br>Artisans Vignerons d'Yvorne                                        |        |       | 58.00 |
| Le Pinot Gris Barrique 2021<br>Cochard Laurent, Ollon                                                                     |        |       | 66.00 |
| <u>VALAIS</u>                                                                                                             |        |       |       |
| Pinot Blanc AOCV 2019<br>Cave Papillon, Salgesch                                                                          |        | 37.50 |       |
| „Alizé” Johannisberg AOC 2019<br>Louis Bernard Emery, Ayent                                                               |        |       | 49.00 |
| «Onyx Blanc» Chardonnay, Heida, Petite Arvine AOC 2020/2022<br>Louis Bernard Emery, Ayent                                 |        |       | 50.00 |
| «Mon Blanc» AOC 2019/2021<br>Lafnetscha, Riesling x Sylvaner, Pinot Gris<br>Cave Papillon, Salgesch                       |        |       | 50.50 |
| Chardonnay AOC 2020<br>Cave Papillon, Salgesch                                                                            |        |       | 53.00 |
| Petite Arvine AOC 2020<br>Cave Papillon, Salgesch                                                                         |        |       | 56.00 |
| «Le Zéphir» Heida AOC 2018/2019<br>Louis Bernard Emery, Ayent                                                             |        |       | 63.00 |
| «Magali» AOC 2019<br>Chardonnay, Pinot Blanc, Johannisberg<br>Cave Papillon, Salgesch                                     |        |       | 67.00 |
| «Soleil d'Or» Petite Arvine AOC 2019<br>Imesch Vins, Sierre                                                               |        |       | 69.00 |
| «Mont Cervin l'heure de Gloire» AOC 2013<br>Chasselas, Malvoisie, Petit Arvine<br>Reserve Prinz zu Bentheim und Steinfurt |        |       | 85.00 |
| <u>VIN DOUX NATURELLE</u>                                                                                                 |        |       |       |
| Malvoisie Flétrie 2018<br>Cave Papillon, Salgesch                                                                         |        | 50.00 |       |
| Amigne douce de Vétroz 2012<br>Maître de Chais, Provins                                                                   | 52.00  |       |       |

## WEISSWEINE

|                                                                              | 37.5cl | 50cl | 75cl   |
|------------------------------------------------------------------------------|--------|------|--------|
| <u>GENÈVE</u>                                                                |        |      |        |
| «Bardonnex» AOC 2017<br>Chasselas<br>Domaine de Verbant, Landecy             |        |      | 38.50  |
| Chasselas de Genève AOC 2021<br>Les Gravines                                 |        |      | 38.50  |
| Chardonnay de Genève AOC 2021<br>Les Gravines                                |        |      | 44.00  |
| Clémence Sauvignon Blanc AOC 2022<br>La Cave de Genève                       |        |      | 59.50  |
| <u>ZÜRICHSEE</u>                                                             |        |      |        |
| Räuschling AOC 2018 /2019<br>Weingut Bachmann, Zürich                        |        |      | 58.00  |
| Blanc de Noir AOC 2018<br>Weingut Bachmann, Zürich                           |        |      | 58.00  |
| Müller-Thurgau AOC 2018<br>Weingut Bachmann, Zürich                          |        |      | 59.00  |
| <u>OSTSCHWEIZ</u>                                                            |        |      |        |
| «Solaris» Biowein 2018/2020<br>Weingut Lenz, Iselisberg-Uesslingen           |        |      | 59.50  |
| Seemühle Riesling AOC 2020<br>Marco Casanova, Walenstadt                     |        |      | 72.00  |
| Seemühle Sauvignon Blanc AOC 2021<br>Marco Casanova, Walenstadt              |        |      | 72.00  |
| <u>GRAUBÜNDEN</u>                                                            |        |      |        |
| Riesling x Sylvaner 2015<br>Thomas Marugg, Fläsch                            |        |      | 66.00  |
| Wynegg-Sauvignon Sohyère<br>Marco Casanova, Malans                           |        |      | 69.00  |
| 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 |        |      | 130.00 |

## WEISSWEINE

|                                                                                              | 37.5cl | 50cl | 75cl  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|-------|
| <u>TESSIN</u>                                                                                |        |      |       |
| «Marengo» IGT 2019/2021<br>Merlot Bianco Svizzera<br>Angelo Delea, Losone                    |        |      | 42.00 |
| «Terre Alte» DOC 2021<br>Merlot Bianco<br>Feliciano Gialdi, Mendrisio                        |        |      | 54.00 |
| «Apocalisse» Bianco Ticinese DOC 2019<br>Chardonnay, Sauvignon Blanc<br>Angelo Delea, Losone |        |      | 54.00 |
| «Il Sauvignon» DOC 2019/2020<br>Angelo Delea, Losone                                         |        |      | 63.00 |

## ROSÉ

|                                                              |  |  |       |
|--------------------------------------------------------------|--|--|-------|
| <u>BIELERSEE</u>                                             |  |  |       |
| Schafiser „Œil-de-Perdrix“ AOC 2021<br>Rebgut der Stadt Bern |  |  | 55.00 |
| <u>NEUCHÂTEL</u>                                             |  |  |       |
| «Œil-de-Perdrix» AOC 2019<br>Château d'Auvernier, Neuchâtel  |  |  | 65.00 |

## ROTWEINE

|                                                                                             | 37.5cl | 50cl  | 75cl  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|-------|
| <u>THUNERSEE</u>                                                                            |        |       |       |
| Blauburgunder AOC 2018<br>Rebbau-Genossenschaft Spiez                                       |        |       | 57.00 |
| «Bergsteiger» Blauburgunder Auslese AOC 2019<br>Rebbau-Genossenschaft Spiez                 |        |       | 74.00 |
| Blauburgunder Barrique AOC 2018<br>Rebbau-Genossenschaft Spiez                              |        |       | 81.00 |
| «Jura» Cabernet Barrique AOC 2020<br>Rebbau-Genossenschaft Spiez                            |        |       | 82.00 |
| <u>VAUD</u>                                                                                 |        |       |       |
| «Le Secret» Assemblage Rouge VPS 2020<br>Bataillard, Vaud                                   |        |       | 39.50 |
| Yvorne «Feu d'Amour» Pinot Noir AOC 2019<br>Artisans Vignerons d'Yvorne                     | 35.00  |       | 56.00 |
| Cabernet Franc Privilège AOC 2018<br>Cave Berthaudin SA, La Côte                            |        |       | 62.00 |
| Vaud Mondeuse noir 2021<br>Cochard Laurent, Olon                                            |        |       | 68.00 |
| Cabernet Franc d'Olon barrique 2021<br>Cochard Laurent, Olon                                |        |       | 72.00 |
| <u>VALAIS</u>                                                                               |        |       |       |
| «Primoris» Assemblage Rouge AOC 2018<br>Pinot Noir, Diolinoir, Syrah<br>Louis Bernard Emery |        | 38.00 |       |
| Dôle von Salgesch AOC 2020<br>Cave Papillon, Salgesch                                       |        |       | 50.00 |
| «Sommernachtstraum» AOC 2020<br>Pinot Noir<br>Cave Papillon, Salgesch                       |        |       | 59.00 |
| Syrah von Salgesch AOC 2019<br>Cave Papillon, Salgesch                                      |        | 46.00 |       |
| Syrah von Salgesch AOC 2018<br>Cave Papillon, Salgesch                                      |        |       | 64.00 |
| «Magali» AOC 2018<br>Merlot, Syrah, Cornalin, Pinot Noir<br>Cave Papillon, Salgesch         |        | 48.00 | 67.00 |

## ROTWEINE

|                                                                                              | 37.5cl | 50cl | 75cl   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|--------|
| <u>VALAIS</u>                                                                                |        |      |        |
| «Auslese im Barrique» AOC 2017<br>Pinot Noir<br>Cave Papillion, Salgesch                     |        |      | 68.00  |
| «Sélection Réserve de la St-Hubert» AOC 2019<br>Diolinoir<br>Louis Bernard Emery, Ayent      |        |      | 70.00  |
| Cornalin von Salgesch AOC 2019/2020<br>Cave Papillon, Salgesch                               |        |      | 72.00  |
| «X-Plosion» 2013<br>Assemblage de rouges nobles<br>Cave Papillon, Salgesch                   |        |      | 99.00  |
| <u>GENÈVE</u>                                                                                |        |      |        |
| «Bardonnex» AOC 2019<br>Gamaret, Garanoir, Cabernet, Merlot<br>Domaine de Verbant, Landecy   |        |      | 42.00  |
| Gamaret de Genève AOC 2020<br>Les Perrières, Peissy                                          |        |      | 46.00  |
| «Le Crêt 4G» AOC 2018<br>Gamaret, Gamay, Galotta de Genève<br>Vignoble du Crêt, Chouilly     |        |      | 58.00  |
| «Le Crêt Barrique» AOC 2018<br>Cabernet-Franc, Merlot, Gamaret<br>Vignoble du Crêt, Chouilly |        |      | 69.00  |
| Pinot Noir Rouge AOC 2016<br>Domaine Le Grand Clos, Jean-Michel Novelle                      |        |      | 67.00  |
| <u>OBERBASELBIET</u>                                                                         |        |      |        |
| «Clos Martha» 2018<br>Pinot Noir<br>Matthias Gubler, Maisprach                               |        |      | 120.00 |
| <u>ZÜRICHSEE</u>                                                                             |        |      |        |
| «Piz Canoir» AOC 2018<br>Weingut Bachmann, Zürich                                            |        |      | 68.00  |
| Pinot Noir AOC 2018<br>Weingut Bachmann, Zürich                                              |        |      | 70.00  |

## ROTWEINE

37.5cl      50cl      75cl

### OSTSCHWEIZ

Malbec Hallau Reserve AOC 2019  
Schachenmann, Schaffhausen 62.00

### GRAUBÜNDEN

Maienfelder Pinot Noir AOC 2019  
«Cottinelli» 60.00

Pinot Noir AOC aus Fläsch unfiltriert 2019  
Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch 155.00

### TESSIN

«Marengo» Merlot Svizzera IGT 2020/2021  
Angelo Delea, Losone 42.00

«Terre Alte» DOC 2019  
Merlot  
Feliciano Gialdi, Mendrisio 58.00

«Giornico Riserva Oro» 2019  
Merlot del Ticino DOC  
Feliciano Gialdi, Mendrisio 69.00

«Carato» Merlot Ticino 2018/2019  
Angelo Delea, Losone 48.00      92.00

«Quattromani» Merlot 2019  
Swiss Premium Wine  
Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini 115.00

«Quattromani» Merlot 2018  
Swiss Premium Wine  
Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini MAGNUM zu 230.00

«Rovere» 2018 DOC  
Merlot  
Cantina Monti, Cademario 95.00

«Malcantone» 2017 DOC  
Merlot  
Cantina Monti, Cademario 105.00

«Canto della Terra» 2016 / 2017 DOC  
Merlot  
Cantina Monti, Cademario 165.00

## BERNER DRINKS

CHF

| Aperitivo und Bitter di <b>Berna</b>                    | Vol%  | cl |       |
|---------------------------------------------------------|-------|----|-------|
| Aperitivo / Bitter di Berna Lisco pur on ice            | 15/21 | 4  | 8.50  |
| Aperitivo / Bitter di Berna "O" mit Orangensaft         | 15/21 | 4  | 10.50 |
| Aperitivo / Bitter di Berno Sereno mit Bitter Calamansi | 15/21 | 4  | 10.50 |
| Aperitivo / Bitter di Berna Spritz mit Schaumwein       | 15/21 | 4  | 15.00 |

Der «**Bitter di Berna**» steht ganz in der Tradition der italienischen Aperitif-Liköre. Er wird in Handarbeit hergestellt, indem verschiedene aromatische Kräuter, Wurzeln und Früchte miteinander vermischt und in Alkohol eingelegt werden.

Diese Infusion wird anschliessend gesüsst und bei 21% Vol. in Flaschen abgefüllt, wo sie nochmals lagert, damit sich die Aromen miteinander verbinden können. «Bitter» heisst der Aperitif, weil die Aromatik vom herben Geschmack der Wurzeln und Kräuter geprägt ist. Diese sogenannten «amara aromatica» und «amara tonica» regen den Appetit an und sind daher bestens geeignet für den «Bitter di Berna» als Aperio-Getränk.

### Vermouth Matter-Luginbühl, Kallnach

|                            |    |   |      |
|----------------------------|----|---|------|
| Vermouth Bianco Formula OM | 16 | 4 | 7.50 |
| Vermouth Rosso Formula OM  | 16 | 4 | 7.50 |

### Matte Brennerei Bern

|                                    |    |   |       |
|------------------------------------|----|---|-------|
| Matte Dry Gin                      | 42 | 2 | 7.00  |
| Matte Dry Gin                      | 42 | 4 | 14.00 |
| Matte Sloe Gin                     | 42 | 2 | 7.00  |
| Matte Sloe Gin                     | 42 | 4 | 14.00 |
| Matte YB Meister Gin               | 42 | 2 | 7.00  |
| Matte YB Meister Gin               | 42 | 4 | 14.00 |
| mit Tom's Tonic / Bitter Calamansi | 20 | + | 5.50  |
| mit Schweppes Tonic                | 20 | + | 5.20  |

### Bärner Negroni

3cl Matte Dry Gin, 3cl Bitter di Berna,  
3cl Vermouth Rosso Oliver Matter  
CHF 15.00

## BRÄNDE

Vol% cl CHF

|                                                             |    |   |       |
|-------------------------------------------------------------|----|---|-------|
| Fine Gravensteiner                                          | 41 | 2 | 8.50  |
| Kirsch Studer                                               | 41 | 2 | 9.00  |
| Fine Coing                                                  | 41 | 2 | 9.00  |
| Emmagnac                                                    | 40 | 2 | 9.50  |
| Berner Rose Apfelbrand, Bruni                               | 40 | 2 | 9.50  |
| Williams Studer                                             | 41 | 2 | 9.50  |
| Williams St. Petersinsel                                    | 42 | 2 | 9.00  |
| Fine Damaszener                                             | 41 | 2 | 11.00 |
| Absinthe Duplais Verte                                      | 68 | 2 | 11.00 |
| Gletscherfee Absinthe du Valais<br>P. + C. Wenger, Salgesch | 51 | 2 | 12.00 |
| Säntis Vielle Pomme doux                                    | 40 | 2 | 8.50  |
| Säntis Vielle Prune Dessert                                 | 40 | 2 | 10.00 |
| Aarberger Aurum dunkler Rum                                 | 50 | 2 | 12.00 |
| Ryoma dunkler Japanischer Rum                               | 40 | 2 | 13.00 |

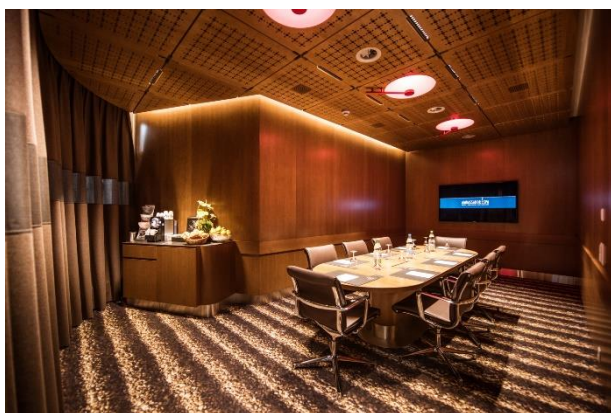
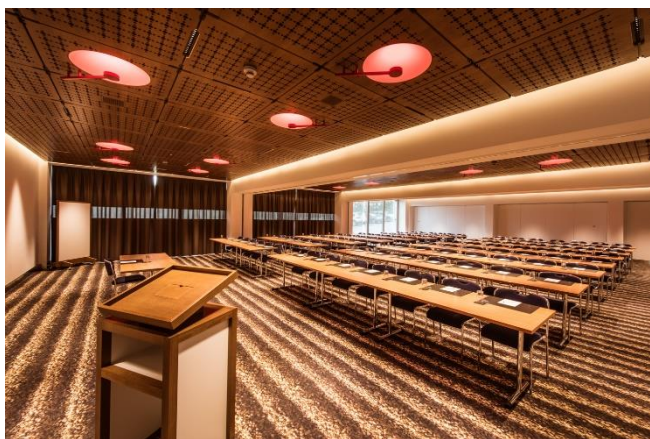
### Grappa

|                                                                |    |   |       |
|----------------------------------------------------------------|----|---|-------|
| Grap-Pinot, Rebbau Spiez                                       | 42 | 2 | 8.00  |
| Grap-Bianca, Rebbau Spiez                                      | 42 | 2 | 9.00  |
| Grappino di Moscato,<br>Bruni Amsoldingen                      | 40 | 2 | 9.00  |
| Grappa Speicale, Plozzo, Brusio                                | 41 | 2 | 9.00  |
| Grappa Quatromani Barrique<br>Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini | 43 | 2 | 14.50 |
| Grappa Vecchio Rovere<br>Vini & Distillati Angelo Delea SA     | 43 | 2 | 11.50 |

### Schweizer Whisky

|                                                        |    |   |       |
|--------------------------------------------------------|----|---|-------|
| Säntis Malt<br>Föhnsturm                               | 46 | 2 | 8.00  |
|                                                        |    | 4 | 15.00 |
| Säntis Malt Dreifaltigkeit<br>Old Oak Beer Cask        | 52 | 2 | 9.00  |
|                                                        |    | 4 | 16.00 |
| Säntis Malt Snow White VIII<br>Pineau Finish           | 48 | 2 | 11.50 |
|                                                        |    | 4 | 21.00 |
| Säntis Edition Sigel<br>Old Oak Beer Cask              | 48 | 2 | 10.50 |
|                                                        |    | 4 | 20.00 |
| Whisky Castle Smoke Barley<br>Käser, Elfingen          | 43 | 2 | 10.00 |
|                                                        |    | 4 | 18.00 |
| Whisky Castle Smoke Spelt<br>Käser, Elfingen           | 43 | 2 | 11.00 |
|                                                        |    | 4 | 20.00 |
| Old River Swiss Barrique<br>Matter-Luginbühl, Kallnach | 45 | 2 | 11.00 |
|                                                        |    | 4 | 20.00 |
| Säntis Cream Liquor                                    | 18 | 2 | 6.00  |
| Swiss Highlander Malt and Cream                        |    | 4 | 11.00 |

# PLANEN SIE EINEN ANLASS? ICH BIN GERNE FÜR SIE DA!



ICH FREUE MICH AUF IHRE KONTAKTAUFNAHME



*B. Hoxha*

IHRE BUJARE HOXHA  
SEMINAR- UND BANKETTLEITERIN

031 370 99 99 / [BANKETTBERN@FHOTELS.CH](mailto:BANKETTBERN@FHOTELS.CH) / [WWW.FGASTRO.CH](http://WWW.FGASTRO.CH)