

vaSCHWEIZER 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

<u>SCHWAUMWEINE</u>	10cl
«Charme» Spumante del Ticino Brut DOC Angelo Delea, Losone	8.50
«Taishi Royal» Japanischer Pflaumen- und Schaumwein	15.00
<u>WEISSWEINE</u>	
Chasselas de Genève AOC Les Gravines	5.50
Chardonnay AOC Cave Papillon, Salgesch	7.60
«Il Sauvignon» DOC Angelo Delea, Losone	9.00
<u>ROSÉ</u>	
«Œil-de-Perdrix» AOC Château d'Auvernier, Neuchâtel	9.30
<u>ROTWEINE</u>	
«Le Secret» Assemblage Rouge VPS Bataillard, Vaud	5.70
«Marengo» Merlot Svizzera IGT Angelo Delea, Losone	6.00
Syrah von Salgesch AOC Cave Papillon, Salgesch	9.20

Unsere Japanische Empfehlung

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

1 dl Fr. 8.10
75 cl Fr. 57.00

Wir bitten um Verständnis, sollte der gewünschte Jahrgang nicht mehr zur Verfügung stehen.

Sämtliche Preisangaben verstehen sich
in Schweizer Franken («CHF») inklusive 8.1 % MwSt.

SCHAUMWEINE

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

WEISSWEINE

<u>THUNERSEE</u>			
«Va Bene» Cuvée Weiss VTS 2022 Rebbau-Genossenschaft Spiez			54.00
«Einisch Anders» Riesling x Sylvaner 2021 Rebbau-Genossenschaft Spiez			55.00
<u>BIELERSEE</u>			
St. Petersinsel Chasselas AOC 2022 Rebgut der Stadt Bern			44.00
Schafiser Sauvignon Blanc AOC 2022 Rebgut der Stadt Bern			54.00
Schafiser Chardonnay Barrique AOC 2020 Rebgut der Stadt Bern			68.00
<u>NEUCHÂTEL</u>			
Chardonnay Barrique AOC 2022 Château d'Auvernier, Neuchâtel			68.00

WEISSWEINE

	37.5cl	50cl	75cl
<u>VAUD</u>			
«Chant des Resses» Grand Cru AOC Chablais 2020 Artisans Vignerons d'Yvorne			58.00
Le Pinot Gris Barrique 2021 Cochard Laurent, Ollon			66.00
<u>VALAIS</u>			
Pinot Blanc AOCV 2020 Cave Papillon, Salgesch		37.50	
„Alizé“ Johannisberg AOC 2019 Louis Bernard Emery, Ayent			49.00
«Onyx Blanc» Chardonnay, Heida, Petite Arvine AOC 2020/2022 Louis Bernard Emery, Ayent			50.00
«Mon Blanc» AOC 2021 Lafnetscha, Riesling x Sylvaner, Pinot Gris Cave Papillon, Salgesch			50.50
Chardonnay AOC 2020 Cave Papillon, Salgesch			53.00
Petite Arvine AOC 2020/2021 Cave Papillon, Salgesch			56.00
«Le Zéphir» Heida AOC 2019 Louis Bernard Emery, Ayent			63.00
«Magali» AOC 2019/2022 Chardonnay, Pinot Blanc, Johannisberg Cave Papillon, Salgesch			67.00
<u>VIN DOUX NATURELLE</u>			
Malvoisie Flétrie 2018 Cave Papillon, Salgesch		50.00	
Amigne douce de Vétroz 2012 Maître de Chais, Provins	52.00		

WEISSWEINE

	37.5cl	50cl	75cl
<u>GENÈVE</u>			
«Bardonnex» AOC 2017 Chasselas Domaine de Verbant, Landecy			38.50
Chasselas de Genève AOC 2022 Les Gravines			38.50
Chardonnay de Genève AOC 2021 Les Gravines			44.00
Clémence Sauvignon Blanc AOC 2022 La Cave de Genève			59.50
<u>ZÜRICHSEE</u>			
Räuschling AOC 2022 Weingut Bachmann, Zürich			58.00
Blanc de Noir AOC 2021/2022 Weingut Bachmann, Zürich			58.00
Müller-Thurgau AOC 2018 Weingut Bachmann, Zürich			59.00
<u>OSTSCHWEIZ</u>			
«Solaris» Biowein 2022 Weingut Lenz, Iselisberg-Uesslingen			59.50
Seemühle Riesling AOC 2020 Marco Casanova, Walenstadt			72.00
Seemühle Sauvignon Blanc AOC 2021 Marco Casanova, Walenstadt			72.00
<u>GRAUBÜNDEN</u>			
Riesling x Sylvaner 2015 Thomas Marugg, Fläsch			66.00
Wynegg-Sauvignon Soyihière 2019 Marco Casanova, Malans			69.00
Fläscher Chardonnay AOC 2014 Christian Hermann, Fläsch	63.00		
Fläscher Chardonnay AOC 2016 Christian Hermann, Fläsch			115.00
Fläscher Riesling Spätlese 2016 Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch			130.00



WEISSWEINE

	37.5cl	50cl	75cl
<u>TESSIN</u>			
«Marengo» IGT 2022 Merlot Bianco Svizzera Angelo Delea, Losone			42.00
«Terre Alte» DOC 2022 Merlot Bianco Feliciano Gialdi, Mendrisio			54.00
«Apocalisse» Bianco Ticinese DOC 2019 Chardonnay, Sauvignon Blanc Angelo Delea, Losone			54.00
«Il Sauvignon» DOC 2022 Angelo Delea, Losone			63.00

ROSÉ

<u>VALAIS</u>			
«Œil de Perdrix» AOC 2022 Coralline, Cave Emery			53.00
<u>NEUCHÂTEL</u>			
«Œil-de-Perdrix» AOC 2021 Château d'Auvernier, Neuchâtel			65.00

ROTWEINE

	37.5cl	50cl	75cl
<u>THUNERSEE</u>			
Blauburgunder AOC 2018 Rebbau-Genossenschaft Spiez			57.00
«Bergsteiger» Blauburgunder Auslese AOC 2019 Rebbau-Genossenschaft Spiez			74.00
Blauburgunder Barrique AOC 2018 Rebbau-Genossenschaft Spiez			81.00
«Jura» Cabernet Barrique AOC 2020 Rebbau-Genossenschaft Spiez			82.00
<u>VAUD</u>			
«Le Secret» Assemblage Rouge VPS 2020 Bataillard, Vaud			39.50
Yvorne «Feu d'Amour» Pinot Noir AOC 2021/2022 Artisans Vignerons d'Yvorne	35.00		56.00
Cabernet Franc Privilège AOC 2018 Cave Berthaudin SA, La Côte			62.00
Vaud Mondeuse noir 2021 Cochard Laurent, Ollon			68.00
Cabenret Franc d'Ollon barrique 2021 Cochard Laurent, Ollon			72.00
<u>VALAIS</u>			
«Primoris» Assamblage Rouge AOC 2019 Pinot Noir, Diolinoir, Syrah Louis Bernard Emery		38.00	
Dôle von Salgesch AOC 2020 Cave Papillon, Salgesch			50.00
«Sommernachtstraum» AOC 2020/2021/2022 Pinot Noir Cave Papillon, Salgesch			59.00
Syrah von Salgesch AOC 2019 Cave Papillon, Salgesch		46.00	
Syrah von Salgesch AOC 2018 Cave Papillon, Salgesch			64.00
«Magali» AOC 2018/2019 Merlot, Syrah, Cornalin, Pinot Noir Cave Papillon, Salgesch		48.00	67.00

ROTWEINE

	37.5cl	50cl	75cl
<u>VALAIS</u>			
«Auslese im Barrique» AOC 2019 Pinot Noir Cave Papillon, Salgesch			68.00
«Sélection Réserve de la St-Hubert» AOC 2021 Diolinoir Louis Bernard Emery, Ayent			70.00
Cornalin von Salgesch AOC 2018/2020 Cave Papillon, Salgesch			72.00
«X-Plosion» 2013 Assemblage de rouges nobles Cave Papillon, Salgesch			99.00
<u>GENÈVE</u>			
«Bardonnex» AOC 2019 Gamaret, Garanoir, Cabernet, Merlot Domaine de Verbant, Landecy			42.00
Gamaret de Genève AOC 2020 Les Perrières, Peissy			46.00
«Le Crêt 4G» AOC 2018 Gamaret, Gamay, Galotta de Genève Vignoble du Crêt, Chouilly			58.00
«Le Crêt Barrique» AOC 2018 Cabernet-Franc, Merlot, Gamaret Vignoble du Crêt, Chouilly			69.00
Pinot Noir Rouge AOC 2016 Domaine Le Grand Clos, Jean-Michel Nouvelle			67.00
<u>OBERBASELBIET</u>			
«Clos Martha» 2018 Pinot Noir Matthias Gubler, Maisprach			120.00
<u>ZÜRICHSEE</u>			
«Piz Canoir» AOC 2019 Weingut Bachmann, Zürich			68.00
Pinot Noir AOC 2018/2021 Weingut Bachmann, Zürich			70.00

ROTWEINE

	37.5cl	50cl	75cl
<u>OSTSCHWEIZ</u>			
Malbec Hallau Reserve AOC 2021 Schachenmann, Schaffhausen			62.00
<u>GRAUBÜNDEN</u>			
Maienfelder Pinot Noir AOC 2021 «Cottinelli»			60.00
Pinot Noir AOC aus Fläsch unfiltriert 2021 Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch			180.00
<u>TESSIN</u>			
«Marengo» Merlot Svizzera IGT 2021 Angelo Delea, Losone			42.00
«Terre Alte» DOC 2021 Merlot Feliciano Gialdi, Mendrisio			58.00
«Giornico Riserva Oro» 2021 Merlot del Ticino DOC Feliciano Gialdi, Mendrisio			69.00
«Carato» Merlot Ticino 2018/2020 Angelo Delea, Losone	48.00		92.00
«Quattromani» Merlot 2021 Swiss Premium Wine Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini			115.00
«Quattromani» Merlot 2020 Swiss Premium Wine Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini		MAGNUM zu 230.00	
«Rovere» 2018 DOC Merlot Cantina Monti, Cademario			95.00
«Malcantone» 2019 DOC Merlot Cantina Monti, Cademario			105.00
«Canto della Terra» 2016 / 2017 DOC Merlot Cantina Monti, Cademario			165.00

BERNER DRINKS

	Vol%	cl	CHF
Aperitivo und Bitter di Berna			
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 Apéro-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 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

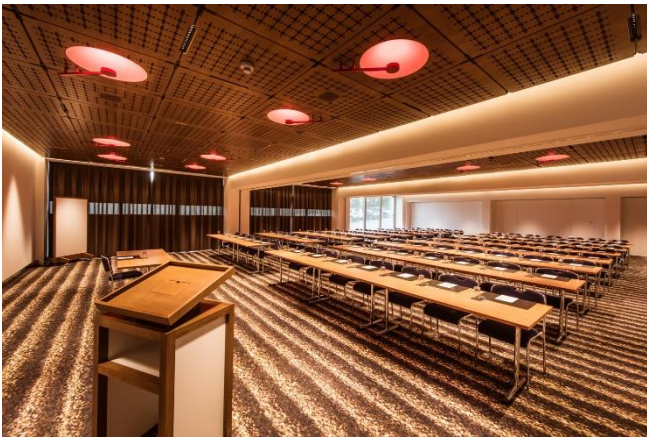
Grappa

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

Schweizer Whisky

Säntis Malt Föhnsturm	46	2	8.00
		4	15.00
Säntis Malt Dreifaltigkeit Old Oak Beer Cask	52	2	9.00
		4	16.00
Säntis Malt Snow White VIII Pineau Finish	48	2	11.50
		4	21.00
Säntis Edition Sigel Old Oak Beer Cask	48	2	10.50
		4	20.00
Whisky Castle Smoke Spelt Käser, Elfingen	43	2	11.00
		4	20.00
Old River Swiss Barrique 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 / WWW.FGASTRO.CH