

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

<u>SCHAUMWEINE</u>	10cl
«Charme» Spumante del Ticino Brut DOC Angelo Delea, Losone	9.00
«Taishi Royal» Japanischer Pflaumen- und Schaumwein	15.00
<u>WEISSWEINE</u>	
St. Petersinsel Chasselas AOC Rebgut der Stadt Bern	6.50
Terre Alte» DOC Merlot Bianco Feliciano Gialdi, Mendrisio	8.00
«Magali» AOC Chardonnay, Pinot Blanc, Johannisberg Cave Papillon, Salgesch	9.90
<u>ROSÉ</u>	
Schafiser „Œil-de-Perdrix“ AOC Rebgut der Stadt Bern	7.70
<u>ROTWEINE</u>	
«Le Secret» Assemblage Rouge VPS Bataillard, Vaud	6.00
Maienfelder Pinot Noir AOC «Cottinelli»	9.30
«Magali» AOC Merlot, Syrah, Cornalin, Pinot Noir Cave Papillon, Salgesch	9.90

Unsere Japanische Empfehlung

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

1 dl Fr. 8.40
75 cl Fr. 59.00

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	34.00		64.00
«Cordon Rosé» Grand Vin Mousseux Brut Méthode Traditionnelle, Mauler, Neuchâtel			65.00
<u>TICINO</u>			
«Fragolino Rosso» Vino Spumante Rosso Angelo Delea, Losone			46.00
«Charme» Spumante del Ticino Brut DOC Angelo Delea, Losone			63.00

WEISSWEINE

<u>THUNERSEE</u>			
«Va Bene» Cuvée Weiss VTS 2022 Rebbau-Genossenschaft Spiez			56.00
«Einisch Anders» Riesling x Sylvaner 2021 Rebbau-Genossenschaft Spiez			57.00
<u>BIELERSEE</u>			
St. Petersinsel Chasselas AOC 2022 Rebgut der Stadt Bern			46.00
Schafiser Sauvignon Blanc AOC 2022 Rebgut der Stadt Bern			56.00
Schafiser Chardonnay Barrique AOC 2020 Rebgut der Stadt Bern			70.00
<u>NEUCHÂTEL</u>			
Chardonnay Barrique AOC 2022 Château d'Auvernier, Neuchâtel			70.00



WEISSWEINE

	37.5cl	50cl	75cl
<u>VAUD</u>			
«Chant des Resses» Grand Cru AOC Chablais 2020 Artisans Vignerons d'Yvorne			60.00
<u>VALAIS</u>			
Pinot Blanc AOCV 2020 Cave Papillon, Salgesch		39.50	
„Alizé“ Johannisberg AOC 2019 Louis Bernard Emery, Ayent			51.00
«Onyx Blanc» Chardonnay, Heida, Petite Arvine AOC 2020/2022 Louis Bernard Emery, Ayent			52.00
«Mon Blanc» AOC 2021 Lafnertscha, Riesling x Sylvaner, Pinot Gris Cave Papillon, Salgesch			52.50
Chardonnay AOC 2020 Cave Papillon, Salgesch			55.00
Petite Arvine AOC 2020/2021 Cave Papillon, Salgesch			58.00
«Le Zéphir» Heida AOC 2019 Louis Bernard Emery, Ayent			67.00
«Magali» AOC 2019/2022 Chardonnay, Pinot Blanc, Johannisberg Cave Papillon, Salgesch			69.00
<u>VIN DOUX NATURELLE</u>			
Malvoisie Flétrie 2018 Cave Papillon, Salgesch		52.00	



WEISSWEINE

	37.5cl	50cl	75cl
<u>GENÈVE</u>			
«Bardonnex» AOC 2017 Chasselas Domaine de Verbant, Landecy			40.50
Chasselas de Genève AOC 2022 Les Gravines			40.50
Chardonnay de Genève AOC 2021 Les Gravines			46.00
Clémence Sauvignon Blanc AOC 2022 La Cave de Genève			61.50
<u>ZÜRICHSEE</u>			
Räuschling AOC 2022 Weingut Bachmann, Zürich			60.00
Blanc de Noir AOC 2021/2022 Weingut Bachmann, Zürich			60.00
Müller-Thurgau AOC 2018 Weingut Bachmann, Zürich			61.00
<u>OSTSCHWEIZ</u>			
«Solaris» Biowein 2022 Weingut Lenz, Iselisberg-Uesslingen			61.50
Seemühle Riesling AOC 2020 Marco Casanova, Walenstadt			74.00
Seemühle Sauvignon Blanc AOC 2021 Marco Casanova, Walenstadt			74.00
<u>GRAUBÜNDEN</u>			
Riesling x Sylvaner 2015 Thomas Marugg, Fläsch			68.00
Wynegg-Sauvignon Soyihière 2019 Marco Casanova, Malans			71.00
Fläscher Chardonnay AOC 2014 Christian Hermann, Fläsch	65.00		
Fläscher Chardonnay AOC 2016/2022 Christian Hermann, Fläsch			122.00



WEISSWEINE

	37.5cl	50cl	75cl
<u>TESSIN</u>			
«Marengo» IGT 2022 Merlot Bianco Svizzera Angelo Delea, Losone			44.00
«Terre Alte» DOC 2022 Merlot Bianco Feliciano Gialdi, Mendrisio			56.00
«Apocalisse» Bianco Ticinese DOC 2019 Chardonnay, Sauvignon Blanc Angelo Delea, Losone			56.00
«Il Sauvignon» DOC 2022 Angelo Delea, Losone			65.00

ROSÉ

<u>Bern</u> Schafiser „Œil-de-Perdrix“ AOC 2022 Rebgut der Stadt Bern			54.00
<u>VALAIS</u> «Œil de Perdrix» AOC 2022 Coralline, Cave Emery			55.00
<u>NEUCHÂTEL</u> «Œil-de-Perdrix» AOC 2021 Château d'Auvernier, Neuchâtel			67.00

ROTWEINE

	37.5cl	50cl	75cl
<u>THUNERSEE</u>			
Blauburgunder AOC 2018 Rebbau-Genossenschaft Spiez			59.00
«Bergsteiger» Blauburgunder Auslese AOC 2019 Rebbau-Genossenschaft Spiez			76.00
Blauburgunder Barrique AOC 2018 Rebbau-Genossenschaft Spiez			83.00
«Jura» Cabernet Barrique AOC 2020 Rebbau-Genossenschaft Spiez			84.00
<u>BIELERSEE</u>			
Schafiser Gamaret Barrique AOC 2019 Rebgut der Stadt Bern			69.00
<u>VAUD</u>			
«Le Secret» Assemblage Rouge VPS 2020 Bataillard, Vaud			41.50
Yvorne «Feu d'Amour» Pinot Noir AOC 2021/2022 Artisans Vignerons d'Yvorne	37.00		58.00
Cabernet Franc Privilège AOC 2018 Cave Berthaudin SA, La Côte			64.00
Vaud Mondeuse noir 2021 Cochard Laurent, Ollon			70.00
Cabernet Franc d'Ollon barrique 2021 Cochard Laurent, Ollon			74.00
<u>VALAIS</u>			
«Primoris» Assamblage Rouge AOC 2019 Pinot Noir, Diolinoir, Syrah Louis Bernard Emery		40.00	
Dôle von Salgesch AOC 2020 Cave Papillon, Salgesch			52.00
«Sommernachtstraum» AOC 2022 Pinot Noir Cave Papillon, Salgesch			61.00
Syrah von Salgesch AOC 2018/2019 Cave Papillon, Salgesch		48.00	66.00
«Magali» AOC 2018/2019 Merlot, Syrah, Cornalin, Pinot Noir Cave Papillon, Salgesch		50.00	69.00

ROTWEINE

	37.5cl	50cl	75cl
<u>VALAIS</u>			
«Auslese im Barrique» AOC 2019 Pinot Noir Cave Papillion, Salgesch			70.00
«Sélection Réserve de la St-Hubert» AOC 2021 Diolinoir Louis Bernard Emery, Ayent			72.00
Cornalin von Salgesch AOC 2018/2020 Cave Papillon, Salgesch			74.00
«X-Plosion» 2013 Assemblage de rouges nobles Cave Papillon, Salgesch			101.00
<u>GENÈVE</u>			
«Bardonnex» AOC 2019 Gamaret, Garanoir, Cabernet, Merlot Domaine de Verbant, Landecy			44.00
Gamaret de Genève AOC 2020 Les Perrières, Peissy			48.00
«Le Crêt 4G» AOC 2018 Gamaret, Gamay, Galotta de Genève Vignoble du Crêt, Chouilly			60.00
«Le Crêt Barrique» AOC 2018 Cabernet-Franc, Merlot, Gamaret Vignoble du Crêt, Chouilly			71.00
<u>OBERBASELBIET</u>			
«Clos Martha» 2018 Pinot Noir Matthias Gubler, Maisprach			122.00
<u>ZÜRICHSEE</u>			
«Piz Canoir» AOC 2019 Weingut Bachmann, Zürich			70.00
Pinot Noir AOC 2018/2021 Weingut Bachmann, Zürich			72.00

ROTWEINE

	37.5cl	50cl	75cl
<u>OSTSCHWEIZ</u>			
Malbec Hallau Reserve AOC 2021 Schachenmann, Schaffhausen			64.00
<u>GRAUBÜNDEN</u>			
Maienfelder Pinot Noir AOC 2021/2022 «Cottinelli»			65.00
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			44.00
«Terre Alte» DOC 2021 Merlot Feliciano Gialdi, Mendrisio			60.00
«Giornico Riserva Oro» 2021 Merlot del Ticino DOC Feliciano Gialdi, Mendrisio			71.00
«Carato» Merlot Ticino 2018/2020 Angelo Delea, Losone	50.00		94.00
«Quattromani» Merlot 2021 Swiss Premium Wine Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini			117.00
«Quattromani» Merlot 2020 Swiss Premium Wine Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini		MAGNUM zu 232.00	
«Rovere» 2018 DOC Merlot Cantina Monti, Cademario			97.00
«Malcantone» 2019 DOC Merlot Cantina Monti, Cademario			107.00
«Canto della Terra» 2016 / 2017 DOC Merlot Cantina Monti, Cademario			167.00

BERNER DRINKS

	Vol%	cl	CHF
Aperitivo und Bitter di Berna			
Aperitivo / Bitter di Berna Lisco pur on ice	15/21	4	9.00
Aperitivo / Bitter di Berna "O" mit Orangensaft	15/21	4	11.00
Aperitivo / Bitter di Berno Sereno mit Bitter Calamansi	15/21	4	11.00
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	4	14.00
Matte Sloe Gin	42	4	14.00
Matte YB Meister Gin	42	4	14.00
mit Alpinesse Tonic oder Bitter Lemon	20	+	3.00

Bärner Negroni
3cl Matte Dry Gin, 3cl Bitter di Berna,
3cl Vermouth Rosso Oliver Matter
CHF 16.00

BRÄNDE

	Vol%	cl	CHF
Fine Gravensteiner	41	2	9.00
Kirsch Studer	41	2	9.50
Fine Coing	41	2	9.50
Emmagnac	40	2	10.00
Berner Rose Apfelbrand, Bruni	40	2	10.00
Williams Studer	41	2	10.00
Williams St. Petersinsel	42	2	9.50
Absinthe Duplais Verte	68	2	11.50
Gletscherfee Absinthe du Valais P. + C. Wenger, Salgesch	51	2	12.50
Säntis Vielle Pomme doux	40	2	9.00
Säntis Vieille Prune Dessert	40	2	10.50
Aarberger Aurum dunkler Rum	50	2	12.50
Ryoma dunkler Japanischer Rum	40	2	13.50

Grappa

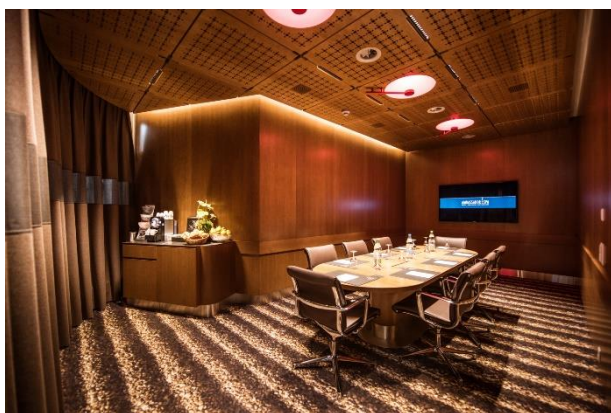
Grap-Pinot, Rebbau Spiez	42	2	8.50
Grap-Bianca, Rebbau Spiez	42	2	9.50
Grappino di Moscato, Bruni Amsoldingen	40	2	9.50
Grappa Speicale, Plozzo, Brusio	41	2	9.50
Grappa Quatromani Barrique Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini	43	2	15.00
Grappa Vecchio Rovere Vini & Distillati Angelo Delea SA	43	2	12.00

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 Liqueur	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