

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>SCHAUMWEINE</u>	
«Cordon Or» Grand Vin Mousseux Brut Méthode Traditionnelle, Mauler, Neuchâtel	9.20
«Taishi Royal» Japanischer Pflaumen- und Schaumwein	15.00
<u>WEISSWEINE</u>	
St. Petersinsel Chasselas AOC Rebgut der Stadt Bern	6.50
Räuschling AOC Weingut Bachmann, Zürich	8.60
«Il Sauvignon» DOC Angelo Delea, Losone	9.30
<u>ROSÉ</u>	
Schafiser „Œil-de-Perdrix“ AOC Rebgut der Stadt Bern	7.70
<u>ROTWEINE</u>	
«Terre Alte» DOC Merlot Feliciano Gialdi, Mendrisio	8.60
Syrah von Salgesch AOC Cave Papillon, Salgesch	9.50
«Piz Canoir» AOC Weingut Bachmann, Zürich	10.00

Unsere Japanische Empfehlung

«Sol Lucet Koshu» 2023
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 2023 Rebbau-Genossenschaft Spiez			56.00
«Einisch Anders» Riesling x Sylvaner 2021 Rebbau-Genossenschaft Spiez			57.00
<u>BIELERSEE</u>			
St. Petersinsel Chasselas AOC 2023 Rebput der Stadt Bern			46.00
Schafiser Sauvignon Blanc AOC 2023 Rebput der Stadt Bern			56.00
Schafiser Chardonnay Barrique AOC 2023 Rebput der Stadt Bern			70.00
<u>NEUCHÂTEL</u>			
Chardonnay Barrique AOC 2022 Château d'Auvernier, Neuchâtel			69.30

WEISSWEINE

	37.5cl	50cl	75cl
<u>VAUD</u>			
Pinot Gris Bec d'Or, Mont-sur-Rolle 2022			48.00
«Chant des Resses» Grand Cru AOC Chablais 2022 Artisans Vignerons d'Yvorne			60.00
<u>VALAIS</u>			
Pinot Blanc AOCV 2020 Cave Papillon, Salgesch		40.50	
„Alizé“ Johannisberg AOC 2022 Louis Bernard Emery, Ayent			51.00
«Mon Blanc» AOC 2022 Lafnetscha, Riesling x Sylvaner, Pinot Gris Cave Papillon, Salgesch			53.00
Chardonnay AOC 2022 Cave Papillon, Salgesch			55.00
Petite Arvine AOC 2022 Cave Papillon, Salgesch			58.00
«Le Zéphir» Heida AOC 2022 Louis Bernard Emery, Ayent			67.00
«Magali» AOC 2022 Chardonnay, Pinot Blanc, Johannisberg, Petit Arvine Cave Papillon, Salgesch			69.00
<u>VIN DOUX NATURELLE</u>			
Malvoisie Flétrie 2018 Cave Papillon, Salgesch		52.00	
Mitis Amigne de Vétroz AOC 2019 Jean-René Germanier	70.00		

WEISSWEINE

	37.5cl	50cl	75cl
<u>GENÈVE</u>			
«Bardonnex» AOC 2017 Chasselas Domaine de Verbant, Landecy			40.50
Chasselas de Genève AOC 2023 Les Gravines			40.50
Chardonnay de Genève AOC 2022/2023 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 2022 Weingut Bachmann, Zürich			60.00
Müller-Thurgau AOC 2018 Weingut Bachmann, Zürich			61.00
<u>OSTSCHWEIZ</u>			
«Solaris» Biowein 2023 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>LUZERN</u>			
Abt Hironymus VDS 2023 Sauvignon blanc Weingut Klosterhof			64.00
Abt Laurentius AOC 2022 Müller-Thurgau, Chardonnay Weingut Klosterhof			67.00
<u>GRAUBÜNDEN</u>			
Fläscher Chardonnay AOC 2023 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 2022/2023 Merlot Bianco Feliciano Gialdi, Mendrisio			56.00
«Apocalisse» Bianco Ticinese DOC 2022 Chardonnay, Sauvignon Blanc Angelo Delea, Losone			57.00
«Il Sauvignon» DOC 2023 Angelo Delea, Losone			65.00

ROSÉ

<u>BERN</u>			
Schafiser „Œil-de-Perdrix“ AOC 2023 Rebgut der Stadt Bern			54.00
<u>VALAIS</u>			
«Œil de Perdrix» AOC 2023 Cave Papillon, Salgesch		35.00	57.00
<u>NEUCHÂTEL</u>			
«Œil-de-Perdrix» AOC 2022 Château d'Auvernier, Neuchâtel			67.00

ROTWEINE

	37.5cl	50cl	75cl
<u>THUNERSEE</u>			
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 2023 Rebput 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 2022 Artisans Vignerons d'Yvorne	37.00		58.00
Cabernet Franc Privilège AOC 2017 Cave Berthaudin SA, La Côte			64.00
<u>VALAIS</u>			
«Primoris» Assamblage Rouge AOC 2019 Pinot Noir, Diolinoir, Syrah Louis Bernard Emery		40.00	
Dôle von Salgesch AOC 2020/2021 Cave Papillon, Salgesch			52.00
«Sommernachtstraum» Pinot Noir AOC 2022 Cave Papillon, Salgesch		46.00	61.00
Syrah von Salgesch AOC 2019/2020 Cave Papillon, Salgesch		48.00	66.00
«Magali» AOC 2018/2019 Merlot, Syrah, Cornalin, Pinot Noir Cave Papillon, Salgesch		50.00	69.00
Humagne rouge AOC 2022 Belle Vallée,	33.50		67.00
Auslese im Barrique» AOC 2019 Pinot Noir Cave Papillon, Salgesch			70.00
«Sélection Réserve de la St-Hubert» AOC 2021/2022 Diolinoir Louis Bernard Emery, Ayent			69.30
Cornalin von Salgesch AOC 2020/2022 Cave Papillon, Salgesch			75.00
«X-Plosion» 2013/2019 Assemblage de rouges nobles Cave Papillon, Salgesch			101.00

ROTWEINE

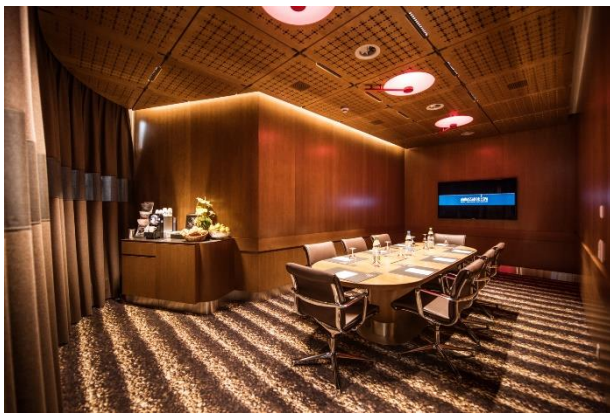
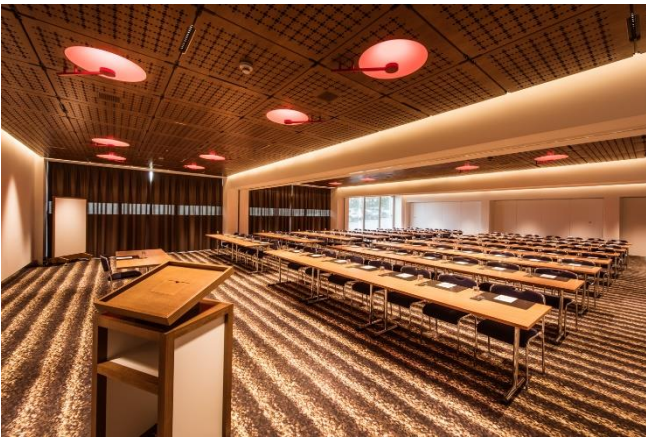
	37.5cl	50cl	75cl
<u>GENÈVE</u>			
«Bardonnex» AOC 2019 Gamaret, Garanoir, Cabernet, Merlot Domaine de Verbant, Landecy			44.00
Gamaret de Genève AOC 2022/2023 Les Perrières, Peissy			48.00
Trésor Vieilles Vignes AOC 2019 Gamay Cave de Genève			50.00
<u>OBERBASELBIET</u>			
«Clos Martha» 2018 Pinot Noir Matthias Gubler, Maisprach			122.00
<u>ZÜRICHSEE</u>			
«Piz Canoir» AOC 2022 Weingut Bachmann, Zürich			70.00
Pinot Noir AOC 2021 Weingut Bachmann, Zürich			72.00
<u>LUZERN</u>			
Abt Ambros Barrique 2022 Pinot Noir Weingut Klosterhof			73.00
<u>OSTSCHWEIZ</u>			
Malbec Hallau Reserve AOC 2022 Schachenmann, Schaffhausen			66.00
Biowein Barrique 2022 Cabernet Jura Weingut Lenz, Iselisberg-Uesslingen			64.00
<u>GRAUBÜNDEN</u>			
Maienfelder Pinot Noir AOC 2022 «Cottinelli»			65.00
Pinot Noir AOC aus Fläsch unfiltriert 2021 Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch			180.00

ROTWEINE

	37.5cl	50cl	75cl
<u>TESSIN</u>			
«Marengo» Merlot Svizzera IGT 2022 Angelo Delea, Losone			44.00
«Terre Alte» DOC 2022 Merlot Feliciano Gialdi, Mendrisio			60.00
«Giornico Riserva Oro» 2021 Merlot del Ticino DOC Feliciano Gialdi, Mendrisio			71.00
«Carato» Merlot Ticino 2019/2021 Angelo Delea, Losone	50.00		94.00
«Quattromani» Merlot 2021 Swiss Premium Wine Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini			117.00
«Quattromani» Merlot 2022 Swiss Premium Wine Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini		MAGNUM zu 232.00	
«Rovere» 2019 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

PLANEN SIE EINEN ANLASS?

ICH BIN GERNE FÜR SIE DA!



ICH FREUE MICH AUF IHRE KONTAKTAUFNAHME

KRISTIN VOLKWARDT
LEITERIN GASTRONOMIE

031 370 99 99 / BANKETTBERN@FHOTELS.CH / WWW.FGASTRO.CH