

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>	
Chasselas de Genève Les Gravines	7.00
Souvignier Gris Rebbau-Genossenschaft Spiez	8.90
«Magali» AOC Chardonnay, Pinot Blanc, Johannisberg, Petit Arvine Cave Papillon, Salgesch	9.90
<u>ROSÉ</u>	
Schafiser „Œil-de-Perdrix“ AOC Rebgut der Stadt Bern	7.70
<u>ROTWEINE</u>	
«Marengo» Merlot Svizzera IGT Angelo Delea, Losone	7.50
Humagne rouge AOC Belle Vallée,	9.50
Bergsteiger, Blauburgunder Auslese Rebbau-Genossenschaft Spiez	11.50

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 2023 / 2024 / 2025 Rebbau-Genossenschaft Spiez			56.00
«Einisch Anders» Riesling x Sylvaner 2021 Rebbau-Genossenschaft Spiez			57.00
Riesling x Sylvaner 2024 Rebbau-Genossenschaft Spiez			62.00
Souvignier Gris 2024 Rebbau-Genossenschaft Spiez			62.00
<u>BIELERSEE</u>			
Schafiser Sauvignon Blanc AOC 2023 Rebgut der Stadt Bern			56.00
Schafiser Chardonnay Barrique AOC 2023 Rebgut 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 2022 Mont-sur-Rolle			48.00
<u>VALAIS</u>			
Pinot Blanc AOCV 2020 Cave Papillon, Salgesch		40.50	
„Alizé“ Johannisberg AOC 2023 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
«Elena» AOC 2022 Pinot Gris Cave Papillon, Salgesch			66.00
«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>			
Chasselas de Genève AOC 2024 Les Gravines			40.50
Chardonnay de Genève AOC 2023/2024 Les Gravines			49.00
Clémence Sauvignon Blanc AOC 2022/2023 La Cave de Genève			61.50
<u>ZÜRICHSEE</u>			
Räuschling AOC 2023 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 2022/2023/2024 Weingut Lenz, Iselisberg-Uesslingen			61.50
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 2023 Merlot Bianco Svizzera Angelo Delea, Losone			44.00
«Terre Alte» DOC 2024 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 2024 Rebput 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 2024 Château d'Auvernier, Neuchâtel			67.00

ROTWEINE

	37.5cl	50cl	75cl
<u>THUNERSEE</u>			
«Spiezer Bergsteiger» Blauburgunder Auslese 2023 Rebbau-Genossenschaft Spiez			80.00
Blauburgunder Barrique AOC 2018 / 2020 Rebbau-Genossenschaft Spiez			83.00
«Jura» Cabernet Barrique AOC 2023 Rebbau-Genossenschaft Spiez			84.00

ROTWEINE

37.5cl 50cl 75cl

BIELERSEE

Schafiser Gamaret Barrique AOC 2022 69.00
Rebgut der Stadt Bern

VAUD

«Le Secret» Assemblage Rouge VPS 2020 41.50
Bataillard, Vaud

Yvorne «Feu d'Amour» Pinot Noir AOC 2022 37.00 58.00
Artisans Vignerons d'Yvorne

Cabernet Franc Privilège AOC 2017 64.00
Cave Berthaudin SA, La Côte

VALAIS

Der Säumer AOC 34.00
Humagne rouge, Syrah, Pinot Noir und Diolinoir

Dôle von Salgesch AOC 2021 52.00
Cave Papillon, Salgesch

«Sommernachtstraum» Pinot Noir AOC 2022 46.00 61.00
Cave Papillon, Salgesch

Syrah von Salgesch AOC 2019/2021 48.00
Cave Papillon, Salgesch

Syrah von Salgesch AOC 2021 66.00
Cave Papillon, Salgesch

«Magali» AOC 2022 50.00 69.00
Merlot, Syrah, Cornalin, Pinot Noir
Cave Papillon, Salgesch

Humagne rouge AOC 2022 33.50 67.00
Belle Vallée,

Auslese im Barrique» AOC 2019 / 2020 70.00
Pinot Noir
Cave Papillon, Salgesch

«Sélection Réserve de la St-Hubert» AOC 2022 69.30
Diolinoir
Louis Bernard Emery, Ayent

Cornalin von Salgesch AOC 2022 75.00
Cave Papillon, Salgesch

«X-Plosion» 2013/2019 101.00
Assemblage de rouges nobles
Cave Papillon, Salgesch

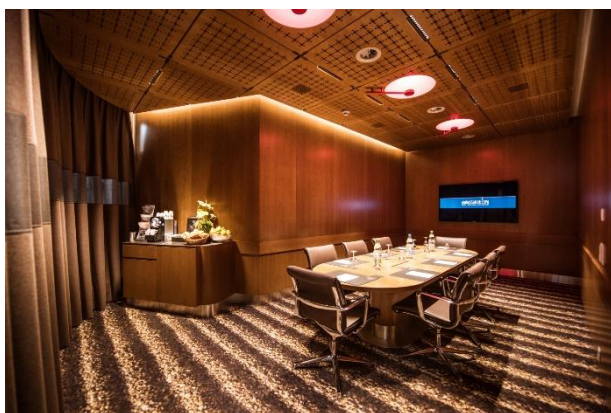
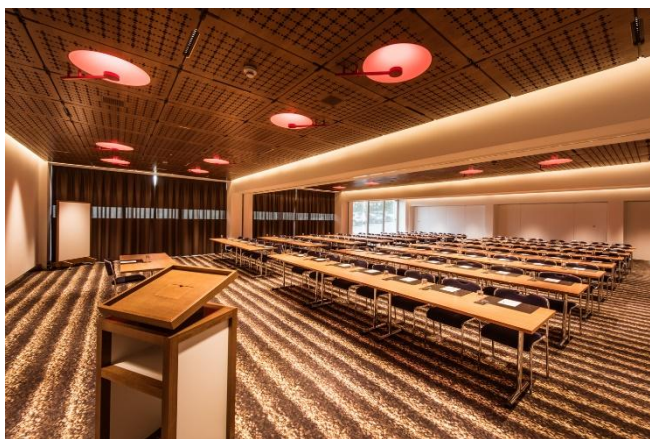
ROTWEINE

	37.5cl	50cl	75cl
<u>GENÈVE</u>			
Gamaret de Genève AOC 2023 Les Perrières, Peissy			48.00
«Bardonnex» AOC 2019 Gamay, Pinot Noir Domaine de Verbant, Landecy			49.00
Trèsor Vieilles Vignes AOC 2019 Gamay Cave de Genève			50.00
« Clémence » AOC 2024 Gamay Cave de Genève			63.00
<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 2023 Schachenmann, Schaffhausen			66.00
Biowein Barrique 2022 Cabenret Jura Weingut Lenz, Iselisberg-Uesslingen			64.00
<u>GRAUBÜNDEN</u>			
Pinot Noir AOC aus Fläsch unfiltriert 2022 Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch			180.00

ROTWEINE

	37.5cl	50cl	75cl
<u>TESSIN</u>			
«Marengo» Merlot Svizzera IGT 2024 Angelo Delea, Losone			44.00
«Terre Alte» DOC 2022 Merlot Feliciano Gialdi, Mendrisio			60.00
«Giornico Riserva Oro» 2022 Merlot del Ticino DOC Feliciano Gialdi, Mendrisio			71.00
«Carato» Merlot Ticino 2021 Angelo Delea, Losone	50.00		94.00
«Quattromani» Merlot 2022 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» 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