

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
«Cordon Or» Grand Vin Mousseux Brut Méthode Traditionnelle, Mauler, Neuchâtel	9.20
«Taishi Royal» Japanischer Pflaumen- und Schaumwein	15.00
<u>WEISSWEINE</u>	
«Eleganza» Riesling-Sylvaner Trotte Löhningen, Schaffhausen	7.70
Souvignier Gris Rebbau-Genossenschaft Spiez	8.90
Schafiser Chardonnay Barrique AOC Rebgut der Stadt Bern	10.00
<u>ROSÉ</u>	
Sommertraum AOC Trotte Löhningen, Schaffhausen	7.70
<u>ROTWEINE</u>	
«Clémence» AOC Gamay Cave de Genève	7.70
«Sommernachtstraum» Pinot Noir AOC Cave Papillon, Salgesch	8.70
«Magali» AOC Merlot, Syrah, Cornalin, Pinot Noir Cave Papillon, Salgesch	9.90

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>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>			
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
«Eleganza» 2024 Riesling-Sylvaner Trotte Löhningen, Schaffhausen			54.00
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 2023/2024 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>OSTSCHWEIZ</u>			
Sommertraum AOC 2024 Trotte Löhningen, Schaffhausen			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

Yvorne «Feu d'Amour» Pinot Noir AOC 2022 37.00
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
Dolinoir
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

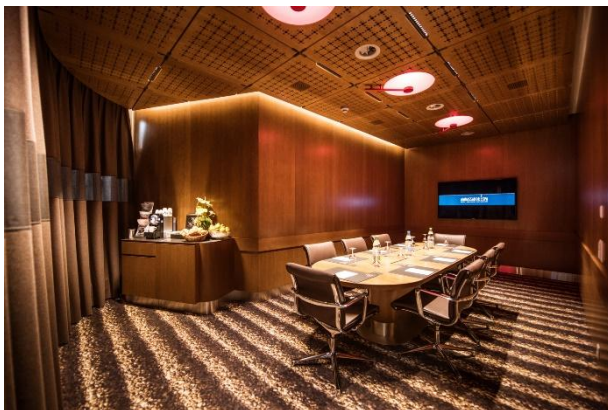
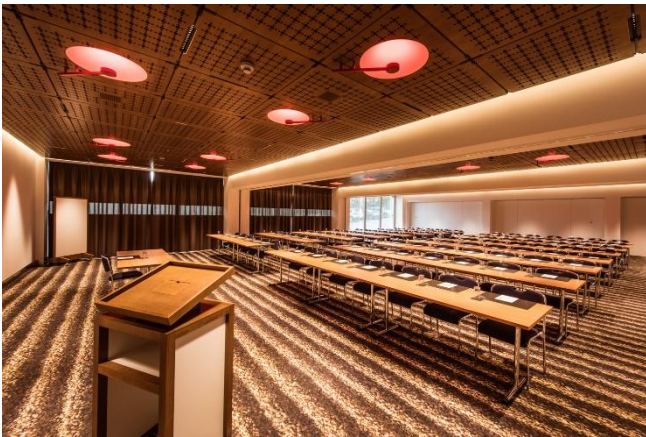
ROTWEINE

	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
« Clémence » AOC 2024 Gamay Cave de Genève			54.00
<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>GRAUBÜNDEN</u>			
Pinot Noir AOC aus Fläsch unfiltriert 2022/2023 Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch			180.00

ROTWEINE

	37.5cl	50cl	75cl
<u>OSTSCHWEIZ</u>			
Malbec Hallau Reserve AOC 2023 Schachenmann, Schaffhausen			66.00
«Phönix» 2023 Assemblage aus den besten Rotweinsorten im Jahr 2023 Trotte Löhningen, Schaffhausen		MAGNUM	135.00
Biowein Barrique 2022 Cabenret Jura Weingut Lenz, Iselisberg-Uesslingen			64.00
<u>TESSIN</u>			
«Marengo» Merlot Svizzera IGT 2024 Angelo Delea, Losone			44.00
«Terre Alte» DOC 2022/2024 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
«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