



Melanie Bernhard, Chef de Service

## **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!

**„Sich im Kleinen austoben,  
statt sich im Grossen zu verlieren“**

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!

## Weine im Offenausschank

	10cl
<b><u>Schaumwein</u></b>	
Charme“ Spumante Brut IGT Angelo Delea, Losone	8.00
Taishi Royal (Japanischer Pflaumenwein und Schaumwein)	15.00
<b><u>Weissweine</u></b>	
„Domaine de La Capite“ Grand Cru Luins AOC Claude Berthet, Luins	5.20
„Mon Blanc“ AOC Lafnetscha, Riesling x Sylvaner, Pinot Gris Cave Papillon, Salgesch	7.00
Solaris, Weingut Lenz Iselisberg-Uesslingen	8.50
<b><u>Rosé</u></b>	
Œil de Perdrix AOC Cave Papillon Salgesch	7.30
<b><u>Rotweine</u></b>	
Bardonnex AOC, Gamaret, Garanoir, Cabernet, Merlot Domaine de Verbant, Genève	5.20
„Sommernachtstraum“, Pinot Noir AOC Cave Papillon, Salgesch	7.90
“Giornico Riserva Oro” Merlot del Ticino DOC Feliciano Gialdi, Mendrisio	9.50

## Schaumweine

	37.5cl	75cl
<b><u>Neuchâtel</u></b>		
„Cordon Or“ Grand Vin Mousseux Brut Méthode Traditionnelle, Mauler, Neuchâtel	31.00	56.00
„Cordon Rosé“ Grand Vin Mousseux Brut Méthode Traditionnelle, Mauler, Neuchâtel		59.00
<b><u>Tessin</u></b>		
„Charme“ Spumante Brut IGT Angelo Delea, Losone		56.00

## Weissweine

<b><u>Thunersee</u></b>		
Riesling x Sylvaner AOC 2016 Rebbau-Genossenschaft Spiez		48.00
<b><u>Bielersee</u></b>		
St. Petersinsel Chasselas AOC 2016 Rebgut der Stadt Bern		40.00
Schafiser Sauvignon Blanc AOC 2016 Rebgut der Stadt Bern		51.00
Schafiser Chardonnay Barrique AOC 2016 Rebgut der Stadt Bern		61.00
Blanc de Noir, VdP 2012 Weinkellerei Hasler, Twann		59.50

## Weissweine

	37.5cl	75cl
<b><u>Neuchâtel</u></b>		
Chardonnay Barrique AOC 2015 „Château d’Auvernier“, Neuchâtel		63.00
<b><u>Vaud</u></b>		
„Domaine de La Capite“ Grand Cru Luins AOC 2015 Claude Berthet, Luins		36.00
„Bonnes Terres“, La Côte AOC 2015 Cave de la Côte - Uvavins		36.00
„Privilège“, Sauvignon Blanc AOC 2016 Clos du Roussillon, Tartegnin		52.00
„Chant des Resses“, Chasselas AOC 2015 Artisans Vignerons d’Yvorne		57.00
<b><u>Valais</u></b>		
Johannisberg AOC „Alizé“ 2014 Louis Bernard Emery, Ayent		46.00
Muscat du Valais AOC „Adonis“ 2011 Louis Bernard Emery, Ayent		59.00
Heida AOC „Le Zéphir“ 2016 Louis Bernard Emery, Ayent		63.00
Fendant du Valais AOC 2014 Cave Papillon, Salgesch		45.00

## Weissweine

	37.5cl	75cl
<b><u>Valais</u></b>		
„Mon Blanc“ AOC 2016 Lafnetscha, Riesling x Sylvaner, Pinot Gris Cave Papillon, Salgesch		49.00
Chardonnay AOC 2015 Cave Papillon, Salgesch		52.00
„Magali“ 2013 / 2014 Chardonnay, Pinot Blanc, Johannisberg Cave Papillon, Salgesch		66.00
Petite Arvine „Les Grandes Rayes“ AOC 2015 Maurice Zufferey, Sierre		74.00
Mont Cervin „L’heure de Gloire“ AOC 2013 Chasselas, Malvoisie, Petit Arvine Reserve Prinz zu Bentheim und Steinfurt		127.00
<b><u>Vin doux naturel</u></b>		
Amigne douce de Vetroz, 2012 Maître de Chais, Provins	52.00	
<b><u>Genève</u></b>		
Bardonnex AOC, Chasselas 2014 „Domaine de Verbant“, Landecy		35.00
Aligoté de Peissy AOC, 2016 Les Perrières, Peissy		41.00
Chardonnay de Genève AOC 2014 Vignoble du Crêt, Chouilly		53.00

## Weissweine

	37.5cl	75cl
<b><u>Ostschweiz</u></b>		
Solaris Biowein 2017 Weingut Lenz, Iselisberg-Uesslingen		59.50
<b><u>Graubünden</u></b>		
Riesling x Sylvaner 2015 Thomas Marugg, Fläsch		63.00
Fläscher Chardonnay AOC 2015 Christian Hermann, Fläsch		115.00
Fläscher Chardonnay AOC 2014 Christian Hermann, Fläsch	63.00	
Fläscher Riesling Spätlese 2014 Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch		129.00
Fläscher Chardonnay 2015 Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch		139.00
<b><u>Tessin</u></b>		
Merlot Bianco Svizzera „Marengo“ IGT 2016 Angelo Delea, Losone		36.00
„Apocalisse“ Bianco Ticinese DOC Chardonnay, Sauvignon Blanc 2014 Angelo Delea, Losone		54.00
„Il Sauvignon“ DOC 2015 Angelo Delea, Losone		54.00
Merlot Bianco „Terre Alte“ DOC 2016 Feliciano Gialdi, Mendrisio		61.00
„Temenos“ DOC 2009 Sauvignon Blanc, Kompletter Werner Stucky, Rivera		98.00

## Rosé

### Bielersee

Schafiser „Œil-de-Perdrix“ AOC 2015	51.00
Rebgut der Stadt Bern	

### Graubünden

Schiller AOC 2015	59.50
Pinot Noir, Pinot Gris, Chardonnay	
Thomas Marugg, Fläsch	

### Valais

Œil-de-Perdrix AOC 2015	51.00
Cave Papillon, Salgesch	

## Rotweine

### Thunersee

Blauburgunder AOC 2016	55.00
Rebbau-Genossenschaft Spiez	

Blauburgunder Barrique AOC 2012	74.00
Rebbau-Genossenschaft Spiez	

### Bielersee

Schafiser Gamaret Barrique AOC 2016	63.00
Weinkellerei Hasler, Twann	

„Perpetuum Nobile“ VdP 2014	82.00
Pinot Noir Barrique	
Weinkellerei Hasler, Twann	

### Neuchâtel

Cabernet Franc Passerillé Barrique 2010	116.00
Vin de Pays des Coteaux VdP	
Grillette Domaine de Cressier	

## Rotweine

	37.5cl	75cl
<b><u>Vaud</u></b>		
Yvorne „Feu d’Amour“ Pinot Noir AOC 2016 Artisans Vignerons d’Yvorne	34.00	53.00
<b><u>Valais</u></b>		
Pinot Noir AOC „Les Collines“ 2014 Caves Orsat, Martigny		41.00
Humagne Rouge AOC 2016 Charles Bonvin fils, Sion		67.00
Diolinoir AOC „Sélection Réserve de la St-Hubert“ 2015 Louis Bernard Emery, Ayent		69.00
Dôle von Salgesch 2016 Cave Papillon, Salgesch		49.00
„Sommernachtstraum“, Pinot Noir AOC 2015 Cave Papillon, Salgesch		55.00
Syrah von Salgesch 2015 Cave Papillon, Salgesch		59.00
„Magali“ 2015 Merlot, Syrah, Cornalin, Pinot Noir Cave Papillon, Salgesch		65.00
Cornalin von Salgesch 2016 Cave Papillon, Salgesch		72.00
X-Plosion Assemblage de rouges nobles 2010 Cave Papillon, Salgesch		110.00



## Rotweine

	37.5cl	75cl
<b><u>Genève</u></b>		
Bardonnex AOC, 2017		36.00
Gamaret, Garanoir, Cabernet, Merlot „Domaine de Verbant“, Landecy		
Gamaret de Genève AOC 2016		44.00
Les Perrières, Peissy		
Le Crêt 4G AOC Gamaret, Gamay, Galotta de Genève 2015		55.00
Vignoble du Crêt, Chouilly		
Le Crêt Barrique AOC 2015		69.00
Cabernet-Franc, Merlot, Gamaret		
Vignoble du Crêt, Chouilly		
<b><u>Ostschweiz</u></b>		
Hallauer Malbec AOC 2016		55.00
Schachenmann, Schaffhausen		
„Zwaa“ AOC 2011		125.00
Blauburgunder aus Osterfingen und Oberhallau		
Michael Meyer und Ruedi Baumann		
<b><u>Oberbaselbiet</u></b>		
Pinot Noir „Clos Martha“ 2009		105.00
Matthias Gubler, Maisprach		

## Rotweine

	37.5cl	75cl
<b><u>Graubünden</u></b>		
Maienfelder Blauburgunder 2015 P. Komminoth, Maienfeld		73.00
„Pilgrim“ Maienfelder Pinot Noir AOC 2015 Matthias und Sina Gubler-Möhr, Maienfeld		93.00
Pinot Noir AOC aus Fläsch unfiltriert 2014 Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch		145.00
Jeninser „Zauberberg“ 2008 Pinot Noir Barrique Reserve Prinz zu Bentheim und Steinfurt		145.00
<b><u>Tessin</u></b>		
Merlot Svizzera „Marengo“ IGT 2016 Angelo Delea, Losone		38.00
Merlot Ticino Carato 2015 Angelo Delea, Losone	42.00	69.00
„Giornico Riserva Oro“ 2015 Merlot del Ticino DOC Feliciano Gialdi, Mendrisio		75.00
„Pio della Rocca“ 2011 Merlot, Cabernet Sauvignon A. Kaufmann, Malcantone		106.00
Merlot „Quattromani“ Swiss Premium Wine 2014 Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini		108.00
Merlot „Quattromani“ Swiss Premium Wine 2013 Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini	MAGNUM	205.00
„Canto della Terra“ Merlot DOC, Vinatura 2009 Cantina Monti, Cademario		190.00

## Aperitifs und Brände

<b>Aperitifs</b>	<b>Vol%</b>			
Umeshu Choya	10%	4cl	12.00	
Umeshu Kishu Ume Iri Choya	15%	4cl	16.00	
Martini bianco	15%	4cl	7.00	
*Cynar	16.5%	4cl	7.00	
*Campari	23%	4cl	7.00	
*mit Orangensaft			9.50	
Cinzano	16%	4cl	7.00	
Rossi	16%	4cl	7.00	
Pastis 51	45%	4cl	7.60	
<b>Brände</b>	<b>Vol%</b>			
Alte Emmentaler Zwetschge	40%	2cl	8.50	
„Emmegnac“	40%	2cl	9.00	
„Berner Rose“ Apfelbrand	40%	2cl	9.50	
Bruni, Amsoldingen				
Vieille Prune Dessert	40%	2cl	8.50	
Säntis-Spirits				
Fine Gravensteiner	41%	2cl	8.00	
Kirsch Studer	41%	2cl	8.80	
Williams Studer	41%	2cl	9.00	
Fine Mirabelle	41%	2cl	8.50	
Fine Coing	41%	2cl	8.50	
Fine Damaszener	42%	2cl	10.50	
Absinthe Duplais Verte	68%	2cl	11.00	
<b>Weinbrände</b>				
Rémy Martin VSOP	40%	2cl	12.00	
Marc de Bourgogne	40%	2cl	7.00	
Calvados „Morin“	40%	2cl	9.00	
<b>Grappa</b>				
Grappa Quatromani Delea	43%	2cl	14.00	
Grap-Pinot, Rebbau Spiez	42%	2cl	6.70	
Grap-Bianca, Rebbau Spiez	42%	2cl	6.70	
Grappino di Moscato, Bruni	40%	2cl	9.00	
Grappa Speciale, Plozza, Brusio	41%	2cl	9.00	

## Whisky und Digestifs

<b>Whisky Schweiz</b>	<b>Vol%</b>			
Säntis Malt Swiss Highlander	40%	2cl	8.00	
Single Malt, Old Oak Beer Casks		4cl	14.00	
Säntis Malt Swiss Highlander	52%	2cl	11.50	
Cask Strength Peated Malt		4cl	21.00	
Säntis Malt „Edition Snow White II“	48%	2cl	13.00	
Kirschen & Glühbier Finish		4cl	24.00	
Säntis Malt „Alpstein Edition X“	48%	2cl	13.00	
Pinot Noir Cask Finish		4cl	24.00	
Säntis Malt	46%	2cl	13.00	
Föhnsturm		4cl	24.00	
Säntis Cream Swiss Highlander	18%	2cl	8.00	
Malt and Cream		4cl	14.00	
Old River Whisky Swiss Barrique	45%	2cl	13.00	
Matter-Luginbühl, Kallnach		4cl	24.00	
Whisky Castle, Smoke Barley	43%	2cl	13.00	
Käser, Elfingen		4cl	24.00	
Whisky Castle, Smoke Spelt	43%	2cl	14.00	
Käser, Elfingen		4cl	26.00	
<b>Whisky Schottland / USA</b>	<b>Vol%</b>			
J & B Scotch Whisky	40%	4cl	11.00	
Glenfiddich 12yr Single Malt Whisky	40%	4cl	14.00	
Jack Daniels Bourbon Whisky	40%	4cl	10.00	
Canadien Club	40%	4cl	11.00	
<b>Diverse</b>	<b>Vol%</b>			
Grand-Marnier	40%	2cl	8.50	
Amaretto Disaronno	28%	2cl	7.00	
Fernet Branca	40%	2cl	7.00	
Appenzeller	29%	2cl	7.40	
Sierra Tequilla	38%	4cl	8.50	
Gordon's Gin	37.5%	4cl	8.50	
Wodka Absolut	40%	4cl	7.50	
Wodka Moskovskaya	40%	4cl	7.50	

## Japanische Spirituosen und Liköre 日本の酒類

	Vol%		
Taishi Royal (Pflaumenwein und Schaumwein)		10cl	15.00
Umeshu Choya	10%	4cl	12.00
Umeshu Kishu Ume Iri Choya	15%	4cl	16.00
Nikka Coffey	45%	2cl	12.00
Japanischer Single Grain Whisky		4cl	22.00
Yamazaki Reserve	43%	2cl	14.00
Japanischer Single Malt Whisky		4cl	26.00
Suntory Hibiki Harmony 17 Years	43%	2cl	14.00
Blended Whisky		4cl	26.00
Togouchi 12 Years	40%	2cl	13.00
Japanischer Blended Whisky		4cl	24.00
Togouchi 18 Years	43%	2cl	18.00
Japanischer Blended Whisky		4cl	34.00
The Hakushu Suntory 12 Years	43%	2cl	19.00
Pure Malt Whisky		4cl	35.00

## Sake お酒

Jumaishu Ozeki	14.8%	10cl	6.00
Shochikubai Kyoto	13.5%	10cl	6.50
Homare Kirin Junmai Daiginjo	15.6%	10cl	13.00
Rihaku Junmai	14.8%	10cl	13.50