

RESTAURANT
SCHWIIZERSTUBE

Wein- & Getränkekarte Schwiizer Stube



Uri



Schwyz



Nidwalden



Obwalden



Luzern



Zug



Glarus



St. Gallen



Appenzell IR



Appenzell AR



Thurgau



Schaffhausen



Zürich



Aargau



Baselland



Baselstadt



Jura



Solothurn



Bern



Neuenburg



Fribourg



Waadt



Genf



Wallis



Tessin



Graubünden



SWISS HOLIDAY PARK

WEINE IM OFFENAUSSCHANK |

WEISSWEINE |

	10 cl	75 cl
Chardonnay	8.00	46.00
Chardonnay Torre Rosazza Friaul, Italien		
Grüner Veltliner Lössterassen	9.00	48.00
Grüner Veltliner Weingut Stadt Krems Niederösterreich, Österreich		
Verdejo Rueda DO blanco	8.50	46.00
Verdejo Bodegas Aura Kastilien-León, Spanien		

ROSÉWEIN |

Calafuria	9.00	48.00
Negroamaro Tormaresca Pugli, Italien		

ROTWEINE |

Neprica Primitivo	8.00	46.00
Primitivo Tormaresca Puglia, Italien		
Rioja DOCa Crianza	8.50	48.00
Tempranillo Asua La Rioja, Spanien		
Estate Malbec Mendoza	8.50	47.00
Malbec Kaiken Mendoza, Argentinien		

SCHWEIZER WEINKELLER |

Schweiz

St. Saphorin des Feverges AOC 35 cl 36.00
70 cl 51.00

Chasselas
L'Etat de Fribourg
Waadt

Beerenbouquet, schwarze Kirschen, leicht würzige Aromen, mittelkräftig. Passt zu weissem Fleisch, Geflügel und leichten Gerichten.

Bianco del Ticino DOC Sassi Grossi 75 cl 76.00

Chardonnay, Pinot Noir
Gialdi
Tessin

Zitrusfrüchte und angenehme Röstaromen. Eleganter Charakter mit delikatem Bouquet. Ausdauernd und ausgewogen. Passt zu hellem Fleisch, Fisch, Krustentieren und Jakobsmuschel.

Petite Arvine AOC L'Opaline 75 cl 57.00

Petite Arvine
Cave Emery Ayent
Wallis

Dezente Fruchtaromen mit floralen Aromen, getrockneten Aprikosen und Sultaninen, vollmundig und leicht salzig. Passt als Aperitif, Vorpseisen aller Art und auch zu Fisch.

ROTWEINE |

Diolinoir AOC Sélection Réserve de la St-Hubert 75 cl 58.00

Diolinoir
Cave Emery Ayent
Wallis

Kraft, Fülle und präsenste Säure. Beerige Noten und Sauerklee. Passt zu rotem Fleisch und Wild.

Maienfelder Pinot Noir 75 cl 53.00

Pinot Noir
Cottinelli
Graubünden

Noten von schwarzer Johannisbeere, Tabak und Vanille. Satte Frucht und Holz. Passt zur Käse- und Bündnerplatte, Capuns, Wild und gebratenem Rindfleisch.

Quattromani 75 cl 107.00

Merlot Cuvée Ticino DOC
Guido Brivio, Angelo Delea, Feliciano Gialdi,
Claudio Tamborini
Tessin, Schweiz

Ein komplexes Bouquet von Dörripflaumen und Brombeeren. Dazu kommen würzige Noten von Vanille und Lakritze, gepaart mit Röstaromen. Im Gaumen präsentiert er sich weich, füllig und harmonisch und führen zu einem mittellangen Abgang.

WEISSWEINE |

Schweiz

Cuvee Madame Rosmarie Blanc AOC 75 cl 57.00

Sylvaner, Pinot Gris, Pinot Blanc, Petite Arvine
Adrian Mathier
Wallis

Tolle Frische, viel Aromatik, ein Hauch von exotischen Früchten, vollmundig, langlebig, schöne Säure. Passt als Aperitif, zu Geflügel, Salzwasserfisch, Krustentieren, Asiatische und vegetarische Gerichte.

Italien

Chardonnay 75 cl 46.00

Chardonnay
Torre Rosazza
Friaul

Aromen von Wiesenblumen und frischen Kräutern, reifen Äpfeln, saftigen Pfirsichen und Haselnuss. Gut strukturierter Körper, harmonisch am Gaumen. Passt zu frischen Salaten und Speisen aus der mediterranen Küche.

Sauvignon 75 cl 47.00

Sauvignon Blanc
Torre Rosazza
Friaul

Grapefruit, Stachelbeeren und frisch gemähtes Gras, thailändischer Basilikum, weisser Pfirsich, Zitronenzeste und Zitronengras. Intensiv fruchtig mit typischer Sauvignon-Blanc-Charakteristik, sehr frisch, fast mineralisch und herrlich komplex. Passt zur Asiatischen Küche, würzigen Gerichten und Krustentieren.

Pinot Grigio 75 cl 43.00

Pinot Grigio
Cantina Riff
Veneto

Blumig-mineralische Nase mit Noten von Aprikosen, Limetten und Passionsfrucht. Grüner Apfel und leicht exotische Frucht mit mittelkräftigem Körper. Passt als Aperitif, Vorspeisen aller Art, Gemüsegerichten und Süsswasserfischen.

Österreich

Grüner Veltliner Lössterassen 75 cl 48.00

Grüner Veltliner
Weingut Stadt Krems
Niederösterreich

Leicht und fruchtig, prägnant nach Zitrusfrucht, Birne und grasigen Noten, etwas pfeffrige und minzige Aspekte und eine intensive Frische. Passt zur Asiatischen Küche, warme vegetarische Gerichte und grilliertem Fisch.

Frankreich

Côtes du Rhône AC blanc 75 cl 45.00

Marsanne, Rousanne, Viognier
E. Guigal
Côtes du Rhône

Harmonische, schöne Säure, Aromen von Lindenblüte, Birne, Aprikose und Quitte. Passt zu gebratenem Fisch und vegetarischen Gerichten.

Spanien

Verdejo Rueda DO blanco

75 cl

47.00

Verdejo
Bodegas Aura
Kastilien-León

Intensive Noten von Stachelbeere, Quitte und einen Hauch von frischem Gras, trocken im Gaumen und leicht spritzig im Abgang. Passt zum Aperitif, Asiatischen Speisen und Fischgerichten.

ROSÉWEINE |

Italien

Calafuria

75 cl

48.00

Negroamaro
Tormaresca
Pugli

150 cl

95.00

Himbeernoten und Aromen von roten Früchten. Zart, ausgewogen, angenehme Mineralität. Passt als Aperitif, aber auch zur Pizza, Pasta und leichter mediterraner Küche.

ROTWEINE |

Schweiz

Cuvee Madame Rosmarie

75 cl

64.00

Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Humagne Rouge
Adrian Mathier
Wallis

Fruchtig, herb, rustikale Tannine, feine Pfeffernoten und sehr elegant. Passt zu Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Käse.

Österreich

Zweigelt Neusiedlersee

75 cl

47.00

Zweigelt
Erich Sattler
Burgenland

Aromen von Cassis, saftiger Frucht, Brombeeren und Röstnoten, kraftvoller Körper, viel reife Frucht, würzig und vielschichtig mit reifen Tanninen. Passt zu Pasta mit Fleisch, Rind- und Kalbfleisch mit dunklen Saucen.

Italien

Villa Antinori Chianti Classico Riserva	37.5 cl	49.00
Sangiovese, Cabernet Sauvignon	75 cl	61.00
Marchesi Antinori	150 cl	115.00
Toscana	300 cl	231.00

Reife, rote Kirschen, Brombeeren, warme Gewürze, etwas Pfefferminze, Leder, Schokolade, Rauch und elegante Holznoten. Komplex und nachhaltig. Passt zu mediterranen Fleischgerichten wie Rindsschmorbraten mit Polenta.

Le Volte dell'Ornellaia	75 cl	66.00
Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon	150 cl	120.00
Ornellaia	300 cl	240.00
Toscana		

Fruchtbetont, frisch, schwarze Beeren, Pflaumen, warme Würze, etwas Cassis. Raffiniert und elegant, ausgeglichen, zugänglich und harmonisch. Passt zu Rind- und Lammfleisch.

Barolo DOCG	37.5 cl	50.00
Nebbiolo	75 cl	80.00
Beni di Batasiolo		
Piemont		

Kräftige, knackige Säure, geschmeidige Tannine. Aromen von Leder, Erde, Tabak, Eiche, Kirschen, schwarzen Früchten, süsslichen Gewürzen und Blumen. Passt zu rotem Fleisch und Käse.

Bansella	75 cl	55.00
Barbera	150 cl	101.00
Prunotto		
Piemont		

Dichte, fruchtbetonte, reife Pflaumen, Veilchen, Schokolade und etwas Lakritze. Kräftig und gut strukturiert. Passt als Aperitif und zu Fingerfood, Fleisch, Geflügel, Wild, Pasta, Pizza und vegetarischen Gerichten.

Neprica Primitivo	75 cl	46.00
Primitivo	150 cl	91.00
Tormaresca		
Puglia		

Kirschen, tolle Fruchtaromen nach roten und kandierten Früchten, Süssholz, süffig. Ausgewogen und gut strukturiert. Passt zu pikantem Curry und mediterranen Gerichten.

Valpolicella Ripasso	75 cl	45.00
Corvina, Rondinella, Molinara		
Collina del Sorriso		
Veneto		

Frische Kirschnoten, leichte Vanille- und Ripasso typische Aromen, reife Pflaumen, angenehm weiche Tanninstruktur. Passt zu Frischkäse und deftigen Fleischgerichten.

Amarone della Valpolicella DOC Terre di Verona	75 cl	73.00
Corvina, Rondinella, Molinara		
Cantina Valpantena		
Veneto		

Elegante Aromen von reifen Pflaumen und Schokolade, Seidige Tannine und gut ausgewogen. Passt zu gebratenem oder gegrilltem Rindfleisch, Pasta mit kräftiger Sauce.

Nero d'Avola Sicilia DOC selezione isole	50 cl	29.50
Nero d'Avola	75 cl	39.50
Baroncelli Sizilien	150 cl	83.00

Kirsche, Sauerkirsche und Cassis, Dörrobst und Gewürznoten, fruchtig, frisch und harmonisch, zeigt saftige Tannine und angenehme Röstnoten von Kaffee und getoastetem Holz. Passt zu Gemüsegratins, Rösti und geschmorten oder gebratenen Fleischgerichten.

Frankreich

Château Cap de Faugeres	75 cl	52.00
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Côtes de Castillon AC Bordeaux		

Saftige, dunkle Beerenfrucht, Cassis, Holunder, Brombeeren und Kirsche. Offen und frisch mit guter Balance und Länge. Passt zu Kalbfleisch, Lamm, Meeresfisch, Rind und Pilzen.

Portugal

Vinho Tinto Selection Alentejano IG	75cl	42.00
Alicante Bouchet, Touriga Nacional, Petite Syrah Pousio Alentejo		

Noten von Pflaume und roten Johannisbeeren, Erdbeermarmelade. Sehr fruchtig und frisch mit weichen Tanninen und harmonischem Körper. Passt zu Kalb, BBQ und Wild.

Spanien

Rioja DOCa Crianza	75 cl	48.00
Tempranillo Asua La Rioja		

Kräftig-würzige Kirschen-Aromatik, dazu Schokolade, Lakritze, Vanille und Gewürznelken, Dörrfrüchte und Beeren. Frische, lebendige Tannine mit einer sehr weichen, vollen und harmonischen Struktur. Passt zu deftigen Pastagerichten und rotem Fleisch.

Argentinien

Estate Malbec Mendoza	75 cl	46.00
Malbec Kaiken Mendoza		

Kräftige, ausgewogene Aromen von Pflaume, Sauerkirsche, würzige Pfeffer- und Vanillenoten, wie auch getoastetes Brot. Volle Frucht und Röstnoten. Passt zu herzhaften Speisen und kräftigen Wildgerichten.

DESSERTWEIN |

Heideboden Süss Beerenauslese 37.5 cl 47.00
Sämling, Welschriesling
Hannes Reeh
Burgenland, Österreich

Ein fruchtbetontes Bouquet mit Aromen von roten Beeren und orientalischen Gewürzen. Ein eleganter Süsswein mit langem Abgang und einer schönen ausgewogenen Säure. Passt sehr gut zu Süßspeisen, Käse und zu scharfen Gerichten.

Tarima Sparkling Moscatel de Alejandria 75 cl 42.00
Moscatel de Alejandria
Bodegas Volver
Valencia, Spanien

Dieser liebliche Schaumwein aus Spanien verbindet eine angenehme Frische mit einer ausgeprägten Fruchtnote. Der perfekte Begleiter Zum Apéro an warmen Sommertagen oder zu scharfem und würzigem Essen.

SCHAUMWEIN |

Prosecco DOC Spumante Extra Dry 75 cl 51.00
Glera
Il Ponte
Veneto, Italien

Kernobstaromen mit frischem Bouquet. Spritzig, stark perlend und sehr erfrischend.

Champagne Jacquart Brut Mosaïque 75 cl 89.00
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Champagne Jacquart
Champagne, Frankreich

Frischer, ausgewogener und leichter Schaumwein. Aromen von Apfel, Birne und Zitrone. Frische und weiche Struktur mit feinen Hefenoten.

Champagne Jacquart Brut Rosé Mosaïque 75 cl 99.00
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Champagne Jacquart
Champagne, Frankreich

Quitte, Aprikose, Pfirsich und Erdbeere, wie auch exotische Früchte. Angenehm kräftig mit schöner Säure. Harmonischer und fülliger Körper.

RARITÄTEN |

Tignanello

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Tenuta Tignanello, Marchesi Antinori
Toscana, Italien

2020	37.5 cl	115.00
2020	75 cl	155.00

1971 wurde durch Marchese Piero Antinori die Sangiovese-Traube mit internationalen Rebsorten vermählt und anschliessend im Barrique gereift. So entstand der erste "Supertuscan" - Ein Tropfen voller Kraft mit gerösteten Aromen. Passt zu gegrilltem Rindfleisch und herzhaften Gerichten.

Il Pino Di Biserno

Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon
Tenuta di Biserno
Toscana, Italien

2020	75 cl	102.00
2021	150cl	198.00

Ein leuchtender Stern am Himmel der "Supertuscans", welcher tiefgründig, komplex und imposant daherkommt. Passt zu kräftigen Fleischgerichten.

MINERAL- UND SÜSSGETRÄNKE |

Fronalp Wasser mit und ohne Kohlensäure	42.5 cl / 75 cl	5.50 / 7.50
Arkina	50 cl	6.50
Rhazünser	50 cl	6.50
Coca Cola & Zero	33 cl	5.00
Sprite / Fusetea / Fanta	33 cl	5.00
Rivella Rot & Blau / Apfelsaft / Apfelschorle	33 cl	5.00
Bitter Lemon / Ginger Ale	20 cl	5.00
San Bitter	10 cl	4.50

SÄFTE |

Michel		
Tomaten, Orange, Ananas	20 cl	5.50

BIER UND APFELWEIN |

Feldschlösschen Original	20 cl	4.50
	30 cl	5.00
	50 cl	7.50
Feldschlösschen Dunkel	33 cl	6.00
Feldschlösschen Braufrisch	33 cl	6.00
Valaisanne Pale Ale	33 cl	6.00
Feldschlösschen Lager Alkoholfrei	33 cl	5.50
Schneider Weisse Original	50 cl	8.00
Schneider Weisse Alkoholfrei	50 cl	8.00
Ramseier Suure Moscht	49 cl	8.00

APÉRITIFS |

Martini Bianco & Rosso	4 cl	9.50
Hugo		11.50
Aperol Spritz		11.50
Weisswein gespritzt süss/sauer		9.50

KAFFEE UND HEISSGETRÄNKE |

Kaffee / Espresso / Ristretto / Koffeinfrei		4.90
Doppelter Espresso		5.60
Schale / Cappuccino		5.60
Latte Macchiato		6.20
Diverse Teesorten		5.50