

DIE WEINKARTE

Geschätzte Gäste, liebe Geniesser

geniessen Sie zum feinen Essen oder einfach so, einen unserer erlesenen Weine. Wir finden, dass die europäischen, und auch die Schweizer Winzer wunderbare Weine machen.

Deshalb finden Sie bei uns keine Weine aus Übersee, wenn das Gute doch so naheliegt.

Falls Sie nicht gleich eine ganze Flasche trinken wollen, ist das kein Problem. Das Serviceteam berät Sie gerne über unsere Auswahl an Offenausschankweinen in Flaschenqualität.

Stossen Sie mit uns an auf einen angenehmen Aufenthalt bei uns, auf gute Gesundheit und auf viele glückliche Momente.

Zum Wohl

Ihr National - Team

SCHAUMWEINE SCHWEIZ UND EUROPA

| | | |
|---|-------------|--------------|
| Italien | Vol. % | 7.5 dl |
| Vigna del sole | 11.5 | 54.00 |
| DOC Trevisio Trockener Prosecco, mit einem feinen und beständigen Perlage. Strohgelbe leuchtende Farbe mit goldenen Reflexen. Besticht durch Eleganz und Charakteristik. | | |
| Frankreich | Vol. % | 7.5 dl |
| Pommery brut | 12.5 | 95.00 |
| Champagne, Frankreich Trauben: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Reicher, anhaltender Mousseux; attraktive anregende Frucht; beschwingt und charmant. | | |

WEISSWEINE

| | | |
|--|-------------|--------------|
| Seeland | Vol.% | 7.5 dl |
| Château de Praz, Vully blanc 2020/21 | 11.7 | 42.00 |
| Familie Bovard-Chervet, Praz-Vully Trauben: Chasselas Passt zu: Käsefondue, Kalte Platte, Apérowein | | |
| Chasselas Cuvée 2021 | 12.0 | 46.00 |
| Beat Burkhardt Ligerz Trauben: Chasselas Passt zu: Kalte Platte, Süsswasserfisch | | |
| Pinot Gris 2020/21 | 13.5 | 59.00 |
| Beat Burkhardt Ligerz Traube: Pinot Gris Passt zu: Vorspeisen, Geflügel, Fisch | | |
| Waadt | Vol.% | 7.5 dl |
| Le Méridien St-Saphorin 2020/21 | 12.5 | 53.00 |
| Louis Bovard, Cully Trauben: Goldgelber Gutedel (Chasselas), Passt zu: Kalte Platte, Süsswasserfisch | | |
| Dézaley Médinette Grand Cru 2020 | 12.8 | 76.00 |
| Louis Bovard, Cully Trauben: Goldgelber Gutedel (Chasselas) Passt zu: Kalte Platte, Fisch, Dessertkäse | | |
| Wallis | Vol.% | 7.5 dl |
| Johannisberg 2021 | 13.3 | 48.00 |
| Cave Biber, Salgesch Traube: Johannisberg (Silvaner) Passt zu: Raclette, Fondue | | |
| Mon Blanc AOC 2020 | 13.0 | 54.00 |
| Produzent: Niklaus Wittwer Traube: Amigne, Humagne Blanc, Riesling Pinot Blanc, Altesse (Rousette) Passt zu: hellem Fleisch und mediterranen Vorspeisen, Terrinen | | |

| | | |
|--|-------------|--------------|
| Tessin | Vol. % | 7.5 dl |
| Lansilo IGT, Bianco di Merlot 2021 | | |
| Traube: 100% Merlot | 12.5 | 56.00 |
| Passt zu: Kalbfleischgerichte, Risotto und Apérowein | | |
| Schaffhausen | Vol. % | 7.5 dl |
| Aagne Pinot Blanc / Chardonnay 2023 | 13.0 | 60.00 |
| Weinhof Gysel, Hallau | | |
| Traube: Pinot Blanc und Chardonnay, barrique | | |
| Passt zu: Lachs, Meeresfrüchte oder Käse | | |
| Aagne Sauvignon Blanc 2016/20 | 13.0 | 60.00 |
| Weinhof Gysel, Hallau | | |
| Traube: 100% Sauvignon Blanc | | |
| Passt zu: Apéro, weisses Fleisch, leichte Speisen, Spargeln | | |
| Italien | Vol. % | 7.5 dl |
| Roero Arneis DOCG Emanuele Rolf 2021 | 13.5 | 40.00 |
| Traube: Arneis | | |
| Mineralisch-frischer Weisswein mit saftig reifer Frucht. | | |
| Passt zu: Antipasti, Fischgerichten, Krustentieren und Apérowein | | |
| Sauvignon DOC Collio 2017 | | |
| | 12.5 | 42.00 |
| Marco Sclaris Vini Friaul | | |
| Traube: 100% Sauvignon | | |
| Passt zu: Eiergerichten, Gemüsesuppen, Spargeln, Ziegenkäse | | |
| Portugal | Vol. % | 7.5 dl |
| Allo Soalheiro 2020 | 11.0 | 48.00 |
| Quinta do Soalheiro, Vinho Verde | | |
| Traube: Alvarinho, Loureiro | | |
| Fruchtig, spritzig | | |
| Passt zu: Apéro, Krustentiere und Geflügel | | |

ROSÉWEIN

| | | |
|--|-------------|--------------|
| Frankreich | Vol. % | 7.5 dl |
| Venus Rosé 2021 | 14.0 | 38.50 |
| Domaine de Pinchinat, Alain de Welle Traube: Grenache, Syrah, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Merlot Trocken Passt zu: Apéro, leichten Speisen | | |

ROTWEINE

| | | |
|---|-------------|--------------|
| Seeland | Vol. % | 7.5 dl |
| Trésor 2020 | 13.0 | 69.00 |
| Beat Burkhardt, Ligerz Traube: 100% Dornfelder Passt zu: Wildgerichten, gegrilltem, Lamm | | |
| Pinot Noir Cave de la Tour 2021 | 13.3 | 52.50 |
| J.-F. Biolley; Cave de la Tour Traube: Pinot Noir Passt zu: Wild, Roastbeef, Lamm und Ente | | |
| Waadt 7.0 dl | Vol. % | 7.5 dl |
| La pressée Epesses 2020/21 | 12.8 | 59.00 |
| Louis Bovard, Cully Traube: Merlot, Pinot Noir Passt zu: Rindfleisch, Wild und Braten | | |
| Waadt 7.5 dl | Vol. % | 7.5 dl |
| Luissalet Réserve Barrique 2015 | 13.0 | 75.00 |
| Domaine du Luissalet, Bex Traube: Pinot-Noir, Gamaret, Cabernet-Franc, Diolinoir. Passt zu: rotem Fleisch, Braten | | |

| | | |
|---|-------------|--------------|
| Wallis | Vol. % | 7.5 dl |
| Pinot Noir 2017 Chanton Weine, Visp Traube: Pinot Noir Passt zu: Wild, Lamm, Hartkäse | 13.3 | 60.00 |
| Comalin 2020 Cave Biber, Salgesch Traube: Cornalin Passt zu: Wild, Rindfleisch, Pilzgerichten | 13.0 | 70.00 |
| Humagne rouge 2019 Cave Biber, Salgesch Passt zu: Ente, Entrecôte, Lamm, Wild und Käse | 12.5 | 65.00 |
| Le Tourmentin AOC Valais 2014 Rouvinez Weine, Valais Traube: Vier Rebsorten, während einem Jahr im Eichenfass (Barrique) Passt zu: Rind- und Lammfleisch, Wild und Wildgeflügel; zu Hart- oder Halbhartkäse. | 12.5 | 85.00 |
| Schaffhausen | Vol. % | 7.5 dl |
| Pinot Noir Spätlese 2020 Aagne, Familie Gysel, Hallau Traube: Pinot Noir Passt zu: Braten, Wild und Lammfleisch, Hart und Halbhartkäse | 13.0 | 58.50 |
| Tessin | Vol. % | 7.5 dl |
| Nostrano del Ticino Zamberlani Vini, Piotta Traube: Merlot und Bondola Passt zu: traditionellen Schweizer Spezialitäten | 12.0 | 40.00 |
| Artù Cantina il Cavaliere SA 2020 Roberto Belossi & Figli Traube: Merlot Passt zu: Rind, Lamm & Kalbfleisch | 13.0 | 67.00 |

Vol.% 7.5 dl

Österreich

Zweigelt 2020

Neuland Burgenland

Traube: Zweigelt

Passt zu: Wienerschnitzel und leichten Fleischgerichten

13.0 51.00

Frankreich

Vol.% 7.5 dl

Châteauneuf du Pape 2017

Domaine du Père Caboche

Traube: Grenache, Syrah Mourvèdre

Passt zu: Safran Risotto, Spaghetti, Käseteller

14.0 72.00

Château Siran Margaux 2012

Region: Bordeaux

Traube: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Passt zu: Lammkarree, Kaninchen

13.0 72.00

Spanien

Vol.% 7.5 dl

Jero Rouge 13 2020

Jeroboam

Traube: Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Passt zu: Cordon bleu, Paniertem Schnitzel, Gemüseteller

14.5 47.00

Els Pics Priorat 2018

Bodegas mas Altas

Traube: Grenache, Carienza, Syrah, Cabernet Sauvignon

Passt zu: rotem Fleisch

15.5 68.00

Bassus Finca Herrera 2016

Valencia

Traube: Merlot, Bopal, Cabernet Franc, Petit Verdot, Syrah

Passt zu: Wild, Weichkäse, Lamm

14.5 80.00

Selección Especial 2017

Abadía Retuerta, Sardón de Duero;

Traube: Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon;

zehn Monaten im Barrique

Passt zu: Geflügel, Pasta und Ragout

14.0 90.00

| | | |
|--|-------------|--------------|
| Italien | Vol. % | 7.5 dl |
| Campo Prognài Valpolicella Superiore 2016 | 15.5 | 58.50 |
| Latium, Veneto | | |
| Traube: 70% Corvina und Corvinone, 20% Rondinella, 10% Syrah und Sangiovese; 12-15 Monate in kleinen Eichenfässern | | |
| Passt zu: rotem Fleisch, Geschmortem | | |
| Conte 2015 | 14.0 | 72.00 |
| Cascona Fontana, Piemont | | |
| Traube: 70 % Barbera, 30% Cabernet-Sauvignon; 14 Monat im Eichenfass | | |
| Passt zu: Fleischgerichten | | |
| Barbera d'Asti DOCG 2018 | 14.5 | 41.00 |
| Traube: Barbera | | |
| Passt zu: Kaninchen, Hackbraten, Pasta und Risotto | | |
| Lodolaia Syrah IgT Maremma 2020 Biowein | | |
| Toscana | 14.5 | 50.00 |
| Traube: Syrah | | |
| Passt zu: Wildgerichte, gereiftem Käse, kräftigen Speisen | | |
| Primitivo di Manduria DOP 2015 | 15.0 | 60.00 |
| Salento | | |
| Traube: 100% Primitivo | | |
| Passt zu: Schmorfleisch, Wild und Käse | | |

| Portugal | Vol. % | 7.5 dl |
|--|-------------|--------------|
| <p>Espirito Santo reserva 2018 Casa Santos Lima, Lisboa Traube: Castelão (Periquita), Tinta Roriz, Syrah, Touriga Nacional Passt zu: Vegetarischen Gerichten, Kalte Platte</p> | 15.0 | 51.00 |
| <p>Passadouro 2016 Quinta do Passadouro, Douro Traube: Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional Passt zu: Geschmortes, Lamm, Steak, Roastbeef, Hartkäse</p> | 14.0 | 58.00 |
| <p>Vinha do Almo escolha 2016 Alentejo Traube: Touriga Nacional, Aragonez, Alicante Bouschet Passt zu: Fleischgerichten und Pasta</p> | 14.0 | 58.00 |
| <p>Plansel Selecta Reserva 2019 Quinta da Plansel Lda Alentejo Traube: Tinta Barroca, Aragonez Passt zu: Meeresfisch, Lamm</p> | 14.0 | 48.00 |
| <p>Quinta da Plansel 2020 Limited Edition Dorina Lindemann Quinta da Plansel Alentejo Traube : Tourica Nacional, Touriga Franca</p> | 15.0 | 70.00 |
| <p>Marques dos Vales Duo 2017 Quinta dos Vales Lda Algarve Traube: Touriga Franca, Touriga Nacional Passt zu: Vegetarischen Gerichten</p> | 15.0 | 54.00 |
| <p>2PR Reserva 2020 Douro doc Traube : Touriga Nacional, Tourica Franca, Tinta Roriz Passt zu : Rind, Lamm und Wildgerichten</p> | 13.5 | 55.00 |
| <p>Singularis 2019 Paulo Laureano Traube : Shiraz/ Syrah, Cabernet Sauvignon Passt zu : Pasta, Rind und Geflügel</p> | 13.5 | 38.00 |
| Douscana 2015 | | 95.00 |

Douro Family Estates, Agricola Tamburini
Portugal, Douro – S. João da Pesqueira / Agricola Tamburini, Toscana
Traube: Touriga Nacional (Douro) 50% Sangiovese (Toscana) 50%