

# Weinkarte

**jura**

hotel restaurant



## Weiss- & Roséwein im Offenausschank

	1 dl	5 dl
<b>"Réserve du Patron" Luins AOC,</b> <i>Waadt, CH</i> <i>Chasselas</i>	<b>4.50</b>	<b>22</b>
<b>"Schafiser" Johannes Louis</b> <i>Bielersee, CH</i> <i>Pinot Noir</i>	<b>4.50</b>	<b>22</b>
<b>"Yvorne" AOC</b> <i>Waadt, CH</i> <i>Chasselas</i>	<b>4.90</b>	<b>24</b>
<b>"Babetli" Cuvée, Terravigna</b> <i>Ostschweiz, CH</i> <i>Riesling-Sylvaner, Gewürztraminer,</i> <i>Räuschling, Sauvignon Blanc, Solaris</i>	<b>5.80</b>	<b>29</b>
<b>"Oeil de Perdrix" AOC</b> <i>Wallis, CH</i> <i>Pinot Noir</i>	<b>4.30</b>	<b>21</b>
<b>"Calinière Rosé" AOC BIO</b> <i>Côte de Provence, F</i> <i>Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah</i>	<b>6.50</b>	<b>32</b>

## Rotweine im Offenausschank

	1 dl	5 dl
<b>“Réserve du Patron” Luins rouge</b> <i>Waadt, CH</i> <i>Pinot Noir, Gamay</i>	<b>4.90</b>	<b>24</b>
<b>“Schafiser” Johannes Louis,</b> <i>Bielersee, CH</i> <i>Pinot Noir</i>	<b>4.70</b>	<b>23</b>
<b>“Humagne rouge” AOC</b> <i>Wallis, CH</i> <i>Humagne Rouge</i>	<b>5.90</b>	<b>29</b>
<b>“Tobia” Tempranillo DOC</b> <i>Rioja, E</i> <i>Tempranillo</i>	<b>5.90</b>	<b>29</b>
<b>“Ripàso” DOC Superiore Valpolicella Ripasso</b> <i>Veneto, I</i> <i>Corvina, Corvinone, Croatina,</i> <i>Marzemino, Oseleta, Rondinella</i>	<b>8.50</b>	<b>42</b>
<b>“Amarone della Valpolicella”, DOC</b> <i>Valpolicella, I</i> <i>Rondinella-Corvinone, Corvina Veronese</i>	<b>8.20</b>	<b>41</b>
<b>“Morellino di Scansano” Riserva DOC</b> <i>Toscana, I</i> <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>	<b>8.50</b>	<b>42</b>

## Weiss- & Roséwein

75 cl

<b>“Schafiser”, AOC, Johannes Louis</b>	<b>43</b>
<i>Bielersee, CH</i>	
<i>Chasselas</i>	
<b>“Aigle les Murailles”, H. Badoux</b>	<b>49</b>
<i>Waadt, CH</i>	
<i>Chasselas</i>	
<b>“Babetli” Cuvée, Terravigna</b>	<b>39</b>
<i>Ostschweiz, CH</i>	
<i>Riesling-Sylvaner, Gewürztraminer,</i>	
<i>Räuschling, Sauvignon Blanc, Solaris</i>	
<b>“Barth” Riesling VDP Gutswein</b>	<b>39</b>
<i>Rheingau Deutschland</i>	
<i>Riesling</i>	
<b>“Œil de Perdrix ” AOC</b>	<b>42</b>
<i>Bielersee, CH</i>	
<i>Pinot Noir</i>	
<b>“Calinière Rosé” AOC-BIO</b>	<b>42</b>
<i>Côtes de Provence, F</i>	
<i>Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah</i>	

# Rotwein

75 cl

## Schweiz

- "Schafiser Pinot Noir" Johannes Louis** 44  
*Bielersee, CH*  
*Pinot Noir*
- "Cabertin Divico" Johannes Louis, AOC** 61  
*Bielersee, CH*  
*Assemblage von Divico & Cabertin*
- "Syrah" Dubuis & Ridaz AOC** 58  
*Wallis, CH*  
*Syrah*

## Frankreich

- "Cote de Mas Pezenas"** 45  
*Languedoc (Pézenas), F*  
*Syrah, Grenache, Maurvèdre,*  
*Cavignan, Cinsault*

## Chile

- "Carménère Los Lingues", Casa Silva** 52  
*Colchagua Valley (Los Lingues), CL*  
*Carménère*

## Südafrika

- "Creation Wines", Merlot, J.C.&C. Martin** 59  
*Walker Bay (Hemel-en-Aarde Valley), ZA*  
*Merlot*

# Rotwein

75 cl

## Italien

<b>“Corona Majore”</b>	<b>65</b>
<i>Sardinien, I Cannonau</i>	
<b>“Dosio”, le Nebbiolo/Barbera</b>	<b>62</b>
<i>Piemont, I Nebbiolo, Barbera</i>	
<b>“Il Manto” Nero d’Avola</b>	<b>59</b>
<i>Sizilien,</i>	
<b>“Ripàso” DOC, Superiore, Valpolicella Ripasso</b>	<b>58</b>
<i>Veneto, I</i>	<i>Magnum 150 cl</i> <b>111</b>
<i>Corvina, Corvinone, Croatina, Marzemino, Oseleta, Rondinella</i>	
<b>“Morellino di Scansano”, Fattoria Le Pupille Riserva DOCG</b>	<b>58</b>
<i>Toscana, I Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>	
<b>“Tancredi” Dolce&amp;Gabbana Terre Siciliane IGT</b>	<b>72</b>
<i>Sizilien, I Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat</i>	
<b>“Saffredi” Maremma IGT, Fattoria Le Pupille</b>	<b>129</b>
<i>Toscana, I Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i>	

# Rotwein

75 cl

## Spanien

- “Tobia” Tempranillo DOC** 45  
*Rioja, E*  
*Tempranillo*
- “Ramôn Bilbao” Seleccion Especial DOCa** 45  
*Rioja, E*  
*Tempranillo, Mazuelo, Graciano,*  
*Garnacha*
- “Alexander”, Casa Rojo, Ribera del Duero DO** 69  
*Ribera del Duero, E*  
*Tinto Fino (Tempranillo)*
- “Pintia”, DDO Toro, Vega Sicilia** 124  
*Toro, E*  
*Tinta de Toro (100% Tempranillo)*

## Portugal

- “Mythos”, Casal da Coelheira** 68  
*Tejo, P*  
*Cabernet Sauvignon, Touriga Franca,*  
*Touriga Nacional*  
*Ausbaub: 14 Monate in 80% französischen*  
*und 20% amerikanischen Barrique*

## Argentinien

- “Destino” Malbec, Rutini Wines** 48  
*Mendoza, ARG*  
*Malbec*
- “Zorzal ”Malbec Field Blend,** 68  
*Mendoza, ARG*  
*Malbec, Mendoza, Cabernet Sauvignon*

## Champagner & Sekt

	75 cl
<b>Pommery brut</b>	<b>80</b>
<b>Moët &amp; Chandon Ice Impérial</b>	<b>98</b>
<b>Champagne Princes Rosé</b>	<b>109</b>
<b>Prosecco Flasche</b>	<b>52</b>
<b>Prosecco Cüpli (10 cl)</b>	<b>9</b>
<b>Prosecco Royal (10 cl)</b>	<b>9</b>

## Apéro

<b>Hugo</b>	<b>11</b>
<b>Apérol Spritz</b>	<b>11</b>
<b>Vin blanc Cassis Cüpli (10 cl)</b>	<b>8</b>
<b>Weisswein gespritzt süss / sauer</b>	<b>7</b>

## Dessertweine

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
<b>Alliage</b>	<b>9.50</b>	<b>19</b>	<b>28.50</b>	<b>47.50</b>