

## WEIN- UND GETRÄNKEKARTE

### Apéro und Bankett

#### Weisswein

		CHF
Riesling-Sylvaner Schloss Heidegg, AOC Luzern	70 cl	32.–
Cuvée hellgelb Weingut Heidegg, VdP Suisse	70 cl	33.–
Cuvée Heidegg Schloss Heidegg, AOC Luzern	70 cl	36.–
Pinot gris Schloss Heidegg, AOC Luzern	70 cl	36.–

#### Roséwein

Cuvée Rosie Weingut Heidegg, AOC Luzern	70 cl	32.–
---	-------	------

#### Weinspezialitäten

sprudelpeter Secco Weingut Heidegg, VDP Suisse	75 cl	33.–
Schaumwein demi-sec Schloss Heidegg, AOC Luzern	75 cl	42.–

#### Rotwein

Blauburgunder Schloss Heidegg, AOC Luzern	70 cl	33.–
Cuvée dunkelrot Weingut Heidegg, VdP Suisse	70 cl	34.–
Zweigelt Schloss Heidegg, AOC Luzern	70 cl	35.–
Blauburgunder Barrique-Ausbau Schloss Heidegg, AOC Luzern	70 cl	42.–
Cuvée Vigneron Barrique-Ausbau Schloss Heidegg, AOC Luzern	70 cl	43.–

Valpolicella Superiore Ripasso DOP, CA' de' Rocchi, Montere'	75 cl	35.–
Barbera d'Alba Superiore DOC, La Pantalera	75 cl	42.–
Barolo DOCG, Marrone, La Morra	75 cl	56.–
1851 Rosso VDT Il Vino di Fabio e Gennaro, Limitierte Menge	75 cl	40.–
Nicolaus Rosso Puglia IGT	75 cl	34.–

Zapfengeld bei selbst mitgebrachten Weinen pro Flasche	75 cl	25.–
--	-------	------

Die erfahrenen Winzer Peter Schuler vom Weingut Heidegg und Gennaro Gallo von Italsapori Gelfingen können viel über unsere erlesenen Tropfen erzählen. Ihre Weinbeschriebe finden Sie ab Seite 3.



## Mineral Softdrinks Bier Kaffee

Knutwiler Mineral mit/ohne Kohlensäure	1 l	6.-
Rivella, Coca Cola u.ä. Softdrinks	1 l	6.-
Apfelsaft Seetal	1 l	8.-
Orangenjus	1 l	8.-
Schloss Bier Bügelflasche, Appenzeller	33 cl	5.-
Hochdorfer Bier, Lager	33 cl	4.50
Bier Eichhof alkoholfrei	33 cl	4.50
Radler Eichhof	33 cl	4.50
El Tony Mate	33 cl	5.-
Kaffee, Espresso, Tee		4.-
Zapfengeld bei selbst mitgebrachtem Bier	33 cl	4.-
Zapfengeld bei selbst mitgebrachtem Fassbier	1 l	12.-

## Heidegger Spirituosen

Edelbrand Blauburgunder Grappa Schloss Heidegg	40 %	50 cl	47.-
Edelbrand Marc spezial Schloss Heidegg	40 %	50 cl	45.-
Edelbrand Abricot Schloss Heidegg	40 %	50 cl	51.-
Edelbrand Vieille Prune Schloss Heidegg	40 %	50 cl	51.-
Edelbrände Schloss Heidegg	40 %	2 cl	7.-

## Bar

Siehe separate Barkarte Bankett mit Bar Light und Bar Royal



# Riesling-Sylvaner

AOC Luzern



**Charakter:**

Fruchtiger Weisswein mit feiner Citrusaromatik. Im Gaumen spritzig mit elegantem, weichem Abgang.

**Traubensorte:**

Riesling-Sylvaner

**Essensbegleitung:**

Eignet sich als Apéritif, zu kalten Platten, Fisch, Käsegerichten, weissem Fleisch

**Optimale Serviertemperatur:**

8 bis 12 Grad Celsius

# Cuvée hellgelb

VdP Suisse



## **Charakter:**

Der Weisswein präsentiert im Glas eine strohgelbe Farbe mit leicht rötlichen Reflexen. In der feinen Nase zeigt er Aromen von Zitrusfrüchten, Melone und Pfirsich, und es überwiegt die Aromatik der Riesling-Traube. Im Gaumen wirkt der Wein frisch, fruchtig und gehaltvoll. Die dezente, feine Säure ist perfekt eingebunden. Trotz der Frische wirkt der Wein im Gaumen breit und füllig, mit langem Abgang.

## **Traubensorten:**

Riesling-Sylvaner, Blauburgunder  
Federweisser

## **Essensbegleitung:**

Eignet sich als Apérowein, zu Gemüsegerichten, gegrilltem Fisch, fernöstlichen Gerichten, Spargeln und Geflügel.

## **Optimale Serviertemperatur:**

8 bis 12 Grad Celsius

# Cuvée Heidegg

AOC Luzern



## **Charakter:**

Diese Cuvée zeichnet sich durch ihre Grapefruit- und Ananasaromatik aus. Besitzt eine feingliedrige Säure im Auftakt und endet in einem weichen, aromatischen Finale.

## **Traubensorten:**

Solaris, Chardonnay, Pinot blanc

## **Essensbegleitung:**

Eignet sich zu Käse, Fischspeisen oder als Apéritif.

## **Optimale Serviertemperatur:**

8 bis 12 Grad Celsius

# Pinot gris

AOC Luzern



## **Charakter:**

Goldgelber, kräftiger Weisswein. Intensives Aroma nach reifen Aprikosen und Honig. Weicher Auftakt mit geschmeidigem und nachhaltigem Abgang.

## **Traubensorte:**

Pinot gris

## **Essensbegleitung:**

Eignet sich zu chinesischen Speisen, Kalbfleisch, Eierspeisen, Käse, gegrilltem Fisch.

## **Optimale Serviertemperatur:**

8 bis 12 Grad Celsius

# Cuvée Rosie

AOC Luzern



## **Charakter:**

Dezenter Duft nach reifen Erdbeeren. Spritziger Auftakt, der in einen feinfruchtigen, angenehmen Körper übergeht und in einem lieblichen Abgang endet.

## **Essensbegleitung:**

Eignet sich als Apéritif, zu kalten Platten, Meeresfrüchten oder Grilladen.

## **Optimale Serviertemperatur:**

8 bis 12 Grad Celsius

# Blauburgunder

AOC Luzern



**Charakter:**

Eleganter Rotwein mit dezenter Beerenaromatik. Schöner Auftakt, ausgewogener Körper mit feinen Tanninen im Abgang.

**Traubensorte:**

Blauburgunder

**Essensbegleitung:**

Pasta, Grilladen, Wild, Lamm, Bratengerichte

**Optimale Serviertemperatur:**

16 bis 18 Grad Celsius

# Cuvée dunkelrot

VdP Suisse



## **Charakter:**

Präsentiert im Glas eine klare, purpurrote Farbe. In der Nase zeigt er Aromen von Erdbeeren und Himbeeren und es überwiegt die Aromatik der Blauburgunder-Traube. Im Gaumen wirkt der Wein frisch, fruchtig und trinkig. Im Abgang überwiegen die würzig, krautigen Aromen des Zweigelt.

## **Traubensorte:**

Blauburgunder, Zweigelt

## **Essensbegleitung:**

Passt zu Zvierplättli mit Aufschnitt und Käse, zu leichten Fleischgerichten, Grillwurst, fernöstlichen Gerichten.

## **Optimale Serviertemperatur:**

16 bis 18 Grad Celsius

# Zweigelt

AOC Luzern



**Charakter:**

Extraktreicher Rotwein. Duftet nach Brombeeren und Kirschen. Er hat eine würzig rauchige Note. Exklusiver lagerfähiger Rotwein.

**Traubensorte:**

Zweigelt

**Essensbegleitung:**

Pasta, Grilladen, Wild, Lamm, Bratengerichte

**Optimale Serviertemperatur:**

16 bis 18 Grad Celsius

# Blauburgunder Barrique

AOC Luzern



**Charakter:**

Gut strukturierter Rotwein mit feiner Beerenaromatik, Röstaromen und dezenter Vanillenote. Kräftiger Körper mit feinen Tanninen im Abgang.

**Traubensorte:**

Blauburgunder

**Essensbegleitung:**

Pasta, Grilladen, Wild, Lamm, Bratengerichte

**Optimale Serviertemperatur:**

18 bis 20 Grad Celsius

# Cuvée Vigneron Barrique

**AOC Luzern**



## **Charakter:**

Die Cuvée Vigneron ist ein komplexer Wein mit Charakter. In der Nase ein offenes Bouquet. Aromen nach roten Beeren, eine leichte Röstaromatik und schöne Gewürznoten. Im Gaumen eine mittlere Fülle, elegante feinstrukturierte Tannine, sehr ausgewogen und rund. Ein perfekter Essensbegleiter.

## **Traubensorten:**

Cabernet Jura, Cabernet Dorsa, Gamaret, Blauburgunder, Diolinoir, Cabernet Sauvignon

## **Essensbegleitung:**

Pasta, Grilladen, Wild, Lamm, Bratengerichte

## **Optimale Serviertemperatur:**

18 bis 20 Grad Celsius

# sprudelpeter Secco

VdP Suisse



## **Charakter:**

Der Auftakt am Gaumen ist dank der feinen Perlage frisch und belebend. Feine Citrusnoten gepaart mit einem Hauch Ananas verleihen dem Secco seinen aussergewöhnlichen Charakter.

## **Traubensorten:**

Riesling-Sylvaner, Solaris, Muscat

## **Essensbegleitung:**

Eignet sich als Apéro, zu kalten Platten, Meeresfrüchten und Weichkäse.

## **Optimale Serviertemperatur:**

6 bis 8 Grad Celsius

# Schaumwein demi-sec

**AOC Luzern**



## **Charakter:**

Nach der Méthode Champenoise (Flaschengärung) hergestellter Schaumwein. Erfrischend fruchtiger Wein mit feiner, lang anhaltender Perlage und bekömmlichen Hefetönen im Abgang. Leichte Restsüsse.

## **Traubensorten:**

Riesling-Sylvaner, Blauburgunder

## **Essensbegleitung:**

Bei festlichen Anlässen als Begrüssungs-Apéro, zu geräuchertem Lachs, Krustentieren, Meeresfrüchten und cremigen Suppen. Kann gereift auch ein ganzes Essen begleiten.

## **Optimale Serviertemperatur:**

16 bis 18 Grad Celsius

# Barbera d'Alba Superiore DOC La Pantalera *Agricola Gian Piero Marrone*



100% Barbera d'Alba aus durchschnittlich 60 jährigen Rebstöcken. 12 Monate Barrique.

Purpur; Offenes, wuchtiges Bouquet. Kirsch, Pflaumen, Cassis, Himbeer, Feuerstein. Toller Holzeinfluss mit Brotkruste, Vanille und Rauch. Super konzentrierter, leicht «kalifornischer» Gaumen. Trotz seiner Komplexität zeigt er eine typische Barbera Frische, mit schön integrierter Säure und Tannine.

In dieser Form einer der besten Barrique Barberas des Piemonts!

# Valpolicella Superiore Ripasso «Monterè»DOC *Casa Vinicola Tinazzi*



Traubensorten: Corvina, Rondinella und  
Molinara

Dies ist ein Wein der Anmut, der Stärke und  
der Erhabenheit. Tinazzi vermählt den  
Jungwein mit ganzen, angetrockneten Trau-  
ben, um die gewünschte zweite Gärung  
(Ripasso) einzuleiten. Ausbau während meh-  
rerer Monate in 600-l-Fässern aus Allier  
– Eiche. Ein «Supervenetian» mit der Süffig-  
keit und Eleganz eines Valpolicella und  
der Kraft und Fülle eines Amarone.

# 1851 Rosso

## Il Vino di Fabio e Gennaro

### *Belfiore*



Traubensorte: Montepulciano  
d'Abruzzo

Kräftige granatrote Farbe, intensives und anhaltendes Bouquet mit Aromen von Kirschen, Pflaumen, reifen Johannisbeeren und Schokolade. Der Abgang ist langanhaltend, komplex mit Kraft, viel Frucht, einer einmaligen Finesse und Mineralik.

# NICOLAUS IGT

## Puglia Rosso

### *I Buongiorno*



Traubensorten: Negroamaro und Primitivo

Das Weingut I buongiorno befindet sich in Apulien in der Nähe von Bari in der Stadt Carovigno. Der Nicolaus ist eine Cuvée von Negroamaro und Primitivo.

Ein Wein mit viel Kraft und ein runden, fruchtigen Abgang.

# Barolo DOCG

## *Agricola Gian Piero Marrone*



Traubensorte: Nebbiolo

Dieser Barolo hat einen warmen, vollen Geschmack mit weichen, eleganten Tanninen, die ihm Persönlichkeit, Charakter und Nachhaltigkeit verleihen. Er duftet nach Rosen, Unterholz, Lakritze, Kakao und Gewürzen und hat eine angenehm balsamische Note.