

Weinkarte

Wasser macht weise, lustig der Wein.
Drum trinken wir beides, um beides zu sein.

Entdecken Sie die edlen Erzeugnisse der innovativsten Winzer als Begleiter
zu einem guten Essen oder zu einem gemütlichen Aperitif in unserem
Friedheim Gade.

Flaschenweine im Offenausschank weiss

Champagner und Schaumweine 10cl

Laurent Perrier Brut 15

Traubensorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Prosecco Monte Corbino Brut DOCG, Vallis Marene 9.50

Traubensorte: Prosecco Glera (100%)

Weiss - Weine Schweiz

Pinot Gris AOC Weingut Kaiserspan Hitzkirch, LU 2020 8.70

Traubensorte: Pinot Gris

Féchy Cave de la Crausaz, Bettems Frères SA 2020 6.50

Traubensorte: Gutedel (Chasselas)

Yvorne le Pot du Commandant, Obrist SA 6.50

Traubensorte: Chablis

Sauvignon Blanc de Satigny Genève AOC Domaine du Paradis 2018 8

Traubensorte: Sauvignon blanc. Barrique ausgebaut

Weiss - Wein Italien

Roero Arneis DOCG Pardalupo, Fontanafredda 2019 8

Traubensorte: Arneis

Rosé - Wein Schweiz

Kaiserspan, Weingut Gelfingen Hitzkirch 2020 8.70

Traubensorte: Blauburgunder Rosé

Flaschenweine im Offenausschank rot

Rot - Weine Schweiz 10cl

Kaiserspan Zweigelt Barrique AOC 2018 9.50
Traubensorte: Zweigelt, 13.-monatige Barriquelagerung

Mathier's OPTIMO AOC 2019 9.80
Traubensorten: Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon und Syrah,
Barriqueausbau

Rot - Weine Italien

Varv ra Bolgheri DOC, Castello di Bolgheri 2018 10.50
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot
Barriqueausbau

Amarone della Valpolicella Classico DOCG, SANTI 2016 10.50
Traubensorten: Corvina, Rondinella und Molinara

Rot – Wein Spanien

Tamaral Reserva Ribera del Duero DOC 2015 9.00
Traubensorte: Tempranillo

Flaschenweine weiss Schweiz

70-75cl 150cl

Luzern

Pinot Gris Kaiserspan AOC, Weingut Kaiserspan
Traubensorte: Pinot Gris
Passend zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch an Sauce, weissem Fleisch.

2020 59

Zürich

Sauvignon Blanc AOC, Nadine Saxer
Traubensorte: Sauvignon Blanc
Passend zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch und Gemüsegerichte

2018 59

Waadt

Féchy AOC La Côte, Cave de la Crausaz, Bettens Frères SA
Traubensorte: Gutedel (Chasselas)
Eignet sich zu Aperitif und Fisch & Käsespezialitäten.

2020 44

Cure d'Attalens Grand Cru AOC, Obrist SA
Traubensorte: Gutedel (Chasselas)
Eignet sich zu Aperitif und Fischspezialitäten & leichte Gerichte.

19/20 55 106

Sauvignon Blanc de Satigny AOC, Domain du Paradis
Traubensorte: Sauvignon Blanc
Eignet sich zu Aperitif und Fisch & Käsespezialitäten.

2018 55

Flaschenweine weiss Schweiz

75cl

Wallis

Heida du Valais AOC, Pierre-Alain Mathier

2020 64

Traubensorte: Heida

Passend zu Vorspeisen, Fisch, Fleisch, Hart- und Weichkäse.

Ligne d'or blanc du Valais AOC, Pierre-Alain Mathier

2016 74

Traubensorten: Amigne, Ermitage, Chasselas, Petite Arvine, Barrique Ausbau

Eignet sich zu gebratenem Fisch, Schalentiere sowie hellem Fleisch.

Flaschenweine weiss Italien

Piemont

Roero Arneis DOCG Pardalupo, Fontanafredda

2019 56

Traubensorte: Arneis

Passend zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch an Sauce, weisses Fleisch.

Veneto

Lugana Riserva DOC, Selezione Sergio Zenato

2017 72

Traubensorte: Trebbiano, Barrique Ausbau

Eignet sich gut zu Vorspeisen aus Fisch und Meeresfrüchten

Toscana

Mistral Bolgheri Vermentino DOC, Campo Al Pero

2018 56

Traubensorte: Vermentino

Passend zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch an Sauce, weisses Fleisch.

Toscana-Maremma

Fattoria La Pupille Poggio Argentato IGT

2018 55

Traubensorte: Sauvignon Blanc, Traminer

Passend zu leichten Speisen, Fisch und Aperitif

Flaschenweine weiss Frankreich

75cl

Loire

Sancerre Comte Lafond AC, Baron Patrick de Ladoucette

2019

69

Traubensorte: Sauvignon blanc

Eignet sich gut zu Krustentieren, Meeresfrüchten und Ziegenkäse.

Flaschenweine weiss Österreich

Wachau

Grüner Veltliner Smaragd Franz Hirtzberger, Spitz Rotes Tor

2019

80

Traubensorte: Grüner Veltliner

Ideal zum Apéro, helles Fleisch (Wienerschnitzel) oder Fisch

Riesling Loibenberg Emmerich Knoll, Unterloiben, Dürnstein

2019

82

Traubensorte: Riesling Smaragd

Ideal zum Apéro, helles Fleisch, Fischgerichten, Käse

Flaschenweine rosé Schweiz

Luzern

Rosé Kaiserspan, Weingut Kaiserspan

2020

58

Traubensorte: Blauburgunder Rosé

Eignet sich zu Aperitif und leichte Gerichte.

Flaschenweine rot Schweiz

70 /75cl 150cl

Luzern

Cuvée Kaiser Kaiserspan 2020 59
Traubensorten: Blauburgunder, Zweigelt
Hervorragend für Fleisch- und Gemüsegerichte.

Kaiserspan Zweigelt Barrique AOC 18/19 67
Traubensorte: Zweigelt, 13.-monatige Barriquelagerung
Passend für Fleischgerichte

Wallis

Ligne d'or rouge du Valais AOC, Pierre-Alain Mathier 2017 70
Traubensorten: Cornalin, Cabernet Sauv. Humagne, Barrique Ausbau.
Ein wunderbarer Begleiter zu Lamm-, Rind-, Kalb, Wild und Käse.

Malbec VDPS – Domaine Fernand Cina, Salquenen 2019 71
Traubensorte: Malbec
Wunderbar zu rotem Fleisch, kräftige Gerichte, Weichkäse.

Mathier's OPTIMO AOC 2019 65
Traubensorten: Diolinoir, Gamaret, 2019 124
Cabernet Sauvignon und Syrah, Barriqueausbau
Ein idealer Begleiter zu Wildspezialitäten und rotem Fleisch.

Bündner Herrschaft

Jenins Pinot Noir AOC Trocla Nera, Christian Obrecht 18/19 72
Traubensorte: Pinot Noir / Barriqueausbau
Eignet sich zu: Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Käse.

Maienfelder Syrah, Komminoth Weine 16/17 74
Traubensorte: Syrah / Barriqueausbau
Eignet sich zu: Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Käse.

Flaschenweine rot Schweiz

150cl

70 /75cl

Genf

«m2» – Domaine des Abeilles d'Or, Chouilly GE
Traubensorte: Merlot x Malbec = m2
Passend zu Fleisch und Wild.

2018 75

Tessin

"Arzo" Merlot del Ticino DOC, Gialdi
Traubensorte: 100% Merlot, Barriqueausbau
Passt zu rotem kräftigem Fleisch, Weichkäse.

2017 69

Castello Luigi Rosso del Ticino DOC, Luigi Zanini

Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc / Barrique

Wir empfehlen diesen Wein zu Rindgerichten. Spannend auch zu gereiftem Käse.

2016 198

Flaschenweine rot Frankreich 75cl

Bordeaux / Burgund

St. Emilion

Château Faugères Grand Cru AC 2014 93
Traubensorten: Merlot, Cabernet- Franc, Cabernet- Sauvignon
Ein Begleiter zu Lamm-, Rind-, Kalb-und Schweinefleisch, Wild und Käse.

Haut-Médoc

Château Sociando-Mallet AC 2017 92
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch, sowie reife Weichkäse.

Graves, Pessac-Léognan

Les Hauts de Smith 2015 76
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Idealer Begleiter zu Fleisch und Fischgerichte.

Pauillac

Château Grand-Puy-Ducasse 5ème Cru Classé Pauillac AC 2014 120
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot
Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch, sowie reife Weichkäse.

Margeaux

Château Rauzan-Gassies 2e Grand Cru classé Margaux AC 2014 135
Traubensorten: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot,
Begleitet ideal weisses & rotes Fleisch gebraten Wildspezialitäten, kräftigen Käse

Saint-Julien

Les Fiefs de Lagrange 2e vin de Ch. Lagrange Saint-Julien AC 2008 81
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch, sowie reife Weichkäse.

St-Estèphe

La Dame de Montrose vin du Château Montrose Saint-Estèphe AC 2014 116
Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon
Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch sowie reife Weichkäse.

Flaschenweine rot Italien

75cl 150cl 300cl

Piemont

Bricco dell'Uccellone Barbera d'Asti DOCG, Braida 2017 90
Traubensorte: Barbera / Barriqueausbau
Passt zu großen Fleischgerichten, Braten, auch mit Soßen, reifem Käse.

Valpolicella Veneto

Amarone della Valpolicella Classico DOCG, SANTI 2016 72
Traubensorten: Corvina, Rondinella und Molinara
Wird traditionell zu Wild, Fleisch und Käse serviert.

Toscana

Varvèra Bolgheri DOC, Castello di Bolgheri 2018 72
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot 2018 139
Barriqueausbau 2018 268
Ideal zu gebratenen Fleischgerichten, Pasta und reifem Käse.

Saffredi IGT, Fattoria Le Pupille 17/18 107 194
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot / Barrique
Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch, sowie reife Weichkäse.

SIEPI IGT, Mazzei 2018 116
Traubensorten: Sangiovese, Cabernet-Sauvignon & Franc, Barriqueausbau 2018 220
Ideal zu gebratenen Fleischgerichten, Pasta und reifem Käse.

Aldone Merlot Toscana IGT, Terre del Marchesato 2015 105
Traubensorte: Merlot, 18 Monate in französischen Barriques 2015 205
Passend zu rotem Fleisch und als Begleitung bei Käse

Campaccio Collezione IGT, Fattoria Terrabianca 2013 84
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Sangiovese 2013 163
Ausbau 24 Mt.in französischen und amerikanischen Eichenbarriques.
Ideal passt er zu kräftigen, Fleischgerichten, Wild, Grilladen.

Salento

Sessant'anni LIMITED EDITION, Cantine San Marzano 2013 69 132
Traubensorten: 100% Primitivo aus 60-jährigen Rebstöcken
12 Monaten in französischen und amerikanischen Eichenbarriques.
Eignet sich zu Braten, gebratenem Fleisch, sowie Wild und Käse.

Sardinien

Tarara Cannonau di Sardegna Riserva DOC, Vigneti Zanatta 2016 66
Traubensorte: Grenach / Barrique Ausbau
Ideal passt er zu gebratenem Fleisch oder Geflügel.

Flaschenweine rot Spanien

75cl 150cl

Rioja

Rioja "AMAREN" DOCa, Luis Cañas

2010 72 138

Traubensorte: 100% Tempranillo, 22 Monate Barrique

Eignet sich zu: Tapas, Geflügelgerichte, gegrilltes rotes Fleisch.

LAN "A MANO" Edición Limitada, Rioja DOC

2017 89

Traubensorten: 85 % Tempranillo, 10 % Mazuelo und 5 % Graciano

Eignet sich zu: Tapas, würzige Geflügelgerichte, gegrilltes rotes Fleisch oder Wildspezialität.

Priorat

Finca Dofi Tinto Cosecha DOC, Alvaro Palacios

2017 98 192

Traubensorten: Garnacha, Syrah, Garinena, Cabernet- Sauvignon
17 Monate in neuen französischen Barricas. Unfiltriert!

Eignet sich zu Braten, gebratenem Fleisch Wild und reifer Käse.

Castilla y Leon

Mauro Tinto Cosecha CO, Bodegas Mauro

16/17 85 165

Traubensorten: Tempranillo, Syrah /18 Monate Barrique

Eignet sich zu: Tapas, würzige Geflügelgerichte, gegrilltes rotes Fleisch, Eintopf oder Wildspezialitäten.

Ribera del Duero

Alión Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Vega, Sicilia

2016 115

Traubensorte: Tempranillo / Barrique

Eignet sich zu Wildspezialitäten und dunkles Fleisch.

Tamaral Reserva Ribera del Duero DO

2015 65

Traubensorte: Tempranillo

2014 126

Eignet sich zu Wildspezialitäten und dunkles Fleisch.

Jumilla

Juan Gil "Escudo de Armas" Jumilla DO, Bodegas Juan Gil

2017 88

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Monastrell, Syrah/ Barrique

Passt zu kräftigem Fleisch, gebratenem Fisch, sowie Weichkäse.

Toro

Pintia DO, Bodegas y Viñedos Vega, Sicilia

15/16 110

Traubensorte: Tempranillo

Passt zu kräftigem Fleisch, gebratenem Fisch, sowie Weichkäse.

Flaschenweine rot Österreich 75cl 150cl

Burgenland

Gabarinza, Weingut Heinrich Gernot Traubensorten: Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt / Barriqueausbau Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch sowie reife Weichkäse.	2016	89
Schwarz Rot, Weingut Johann Schwarz Traubensorte: Zweigelt / Barriqueausbau Eignet sich zu: kräftigen Gerichte, gegrilltes rotes Fleisch oder Wild.	2015	95
Merlot Reserve, K+K Kirnbauer Traubensorte: Merlot Eignet sich zu: kräftigen Gerichte, gegrilltes rotes Fleisch oder Wild.	2019	79

Champagner und Schaumweine

Laurent Perrier Brut Traubensorten: Charadonnay, Pinot Noir sowie Pinot Meunier	92	
Moët & Chandon N.I.R., Nectar Imperial Rosé Brut Traubensorten: Pinot meunier, Pinot Noir	118	220
Ruinart Champagne de Ruinart Brut Traubensorten: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	95	
Prosecco Monte Corbino Brut DOCG, Vallis Marene Traubensorte: Prosecco Glera (100%)	62	

Dessert Wein 37.5cl

Château La Rivière Sauternes AC Traubensorten: Semillon, Muscadelle und Sauvignon Blanc Entenleberterriner oder zu einer feinen Süßspeise sowie Weichkäse.	2017	68
Rigoletto Passito Veneto IGT, Agricola Santa Cristina Traubensorte: Trebbiano Süßspeisen mit Schokolade oder Beeren, Hartkäse & Weichkäse.	2016	58

Bier

Herrgöttli Lager	20 cl	4.20
Stange	30 cl	4.60
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	5.00
Erdinger Weissbier	50 cl	7.00

Aperitifs

	%	4 cl
Saisonaler Haus Aperitif		12.00
Averna	29,0 %	8.00
Vermouth von Martini bianco oder rosso	15,0 %	6.00
Cynar	16,5 %	7.00
Cynar Orange	16,5 %	7.50
Campari	23,0 %	7.00
Campari Orange	23,0 %	7.50
Appenzeller Alpenbitter	29,0 %	6.50
Pernod	40,0 %	6.00
Fernet Branca	40,0 %	7.00
Porto rot oder weiss Sandemann	19,5 %	8.00
Sherry Jerez, medium dry Sandeman	15,0 %	8.00
Sherry Extra dry, Tio Pepe	15,0 %	8.00
Ramazotti Amaro	30,0 %	8.00
Aperol Spritz	11,0%	12.00
Hugo	12,0%	12.00

Gin

Stalder, Veris Gin, Weggis	40,0%	9.00
Gordon's London Dry Gin	37,5%	7.00
Bombay Sapphire London Dry	40,0%	8.50
Tanqueray London Dry Gin	43,1%	8.50
Hendrick's Scotland Gin	41,4%	11.50
Monkey 47	47,0%	10.50

+ 20cl Tonic, CHF 4.-

Liköre

Cointreau Angers, France distilleries	40,0 %	8.00
Baileys original, Irish cream	17,0 %	8.00
Amaretto Disaronno	28,0 %	8.00

Wodka

Absolut	40,0 %	8.50
Russian Standard Platium	40,0 %	8.50
Stolichnaya Orginal „Elit“	40,0 %	8.50
Beluga Noble	40,0 %	16.00

Spirituosen

		2cl	4cl
Gebrannte Wasser aus Weggiser Brennereien:			
vom Brünnihof, Familie Camenzind			
Zwetschgen, Träsch, Chrüter	40,0 %	6.00	10.00
Kirsch	40,0 %	7.00	12.00
vom Langenzihl, Familie Stalder			
Williams	40,0 %	7.00	12.00
Quitten	45,0 %	10.50	19.00
Äntebüsi	33,0 %	6.50	11.00
Vieux Kirsch (Alte Kirsche)	33,0 %	9.00	16.00
Vieille Prune (Alte Zwetschge)	36,5 %	7.50	13.00
Vieille Poire (Alte Williams)	47,5 %	8.00	14.00
Absinthe	45,0 %	7.00	12.00
Weinkellerei Eggisbühl aus Weggis			
Marc Pino Noir	40,0 %	9.00	16.00
Marc Pino Noir Barrique	40,0 %	9.00	16.00
Diverse Grappa			
Grappa di Barolo/Barbera in Barrique, Sibonna	42,0 %	9.00	16.00
Grappa di Arneis/Moscato, Sibonna	42,0 %	9.00	16.00
Grappa XO Aged Cuvée No 1	44,0 %	10.00	18.00
Grappa di Barolo, Pesanella	41,0 %	9.00	16.00
Grappa di Brunello di Montalcino	43,0 %	10.00	18.00
Grappa Berta Elisi	43,0%	10.50	19.00
MARZZADRO GRAPPA LE GIARE AMARONE	41,0 %	15.00	28.00
Marc de Bourgogne Morin Père et Fils	40,0 %	9.00	16.00
Calvados Morin Père et Fils	40,0 %	9.00	16.00
Cognacs			
Remy Martin VSOP	40,0 %	10.00	18.00
Martell *** VS	40,0 %	8.00	14.00
Ferte de Partenay Hors d'Age, Vieil Armagnac	40,0 %	14.00	26.00
Whiskies			
Swiss Single Malt „SÄNTIS“ Highland, Appenzell	46,0 %	14.00	26.00
Swiss Single Malt Highland, Interlaken	46,0%	14.00	26.00
Swiss Single Malt Allan's Gold, Bettems frères SA Fechy	42,0 %	12.00	22.00
Ballantines	40,0 %	6.00	10.00
Chivas Regal 12 Jahre, Scotland	40,0 %	6.00	10.00
Lagavulin Islay Single Malt Scotch 16 Jahre	43,0 %	14.00	26.00
Jack Daniels, Tennessee	40,0 %	8.00	14.00
Canadian Club, Canada	40,0 %	8.00	14.00
Rum			
Zacapa 23 anos; Solera Especial	40,0%	9.00	15.00
Diplomático Rum	40,0%	11.00	20.00

Jahrgänge können abweichen. erkundigen Sie sich bei unseren Service.

Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Mineral- und Süsswasser	20 cl	30 cl	50 cl	100 cl
Mineralwasser Knutwiler, mit/ohne Kohlensäure	3.00	4.00	6.00	9.00
Grander Wasser			3.00	
Eistee offen	3.00	4.00	6.00	
Apfelschorle offen	3.00	4.00	6.00	
	10 cl	20 cl	33 cl	35 cl
Rivella rot, blau			4.90	
Coca Cola			4.90	
Coca Cola Zero			4.90	
Fuse tea Lemon			4.90	
Schweppes Tonic Water und Bitter Lemon		4.90		
Sanbitter	5.50			

Fruchtsäfte

Apfelwein Ramseier ohne Alkohol			7.00	
Orangenjus «Michel»	4.80			
Tomatenjus «Michel»	4.80			

Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Hag			4.50	
Doppelter Espresso			5.50	
Kaffee mit Schlagsahne und Schokopulver			5.50	
Portionen Kaffee, Tee Crème oder Zitrone (2 Tassen)			9.00	
Tee, verschiedene Sorten			4.50	
Ovomaltine oder Schokoladen warm (dampferhitzt) oder kalt			4.80	
Milch warm (dampferhitzt) oder kalt			3.50	

Warme Spezial Getränke

Cappuccino, Macchiato, Milchkaffee			5.00	
Kaffee- oder Espresso Coretto (1 Schuss Grappa)			6.50	
Kaffee fertig: Träsch, Zwetschgen, Chrüter, Pflümli, Halb-Halb			7.00	
Tee mit Rum (Grog)	2 cl		7.00	

ÖFFNUNGSZEITEN

Restaurant

Montag und Dienstag Ruhetag

Mittwoch bis Sonntag

11.30 bis 15.00 und 18.00 bis 23.00

Küche

12.00 bis 13.15 und 18.00 bis 20.00