

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 sowie Pinot Meunier

Moët & Chandon N.I.R., Nectar Imperial Rosé Brut 17
Traubensorten: Pinot meunier, Pinot Noir, Chardonnay

Prosecco Monte Corbino Brut DOCG, Vallis Marene 9.50
Traubensorte: Prosecco Glera (100%)

Weiss - Weine Schweiz

Pinot Gris AOC Weingut Kaiserspan Hitzkirch, LU 2018 8.70
Traubensorte: Pinot Gris

Féchy Cave de la Crausaz, Bettems Frères SA 2018 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 16/17 8
Traubensorte: Sauvignon blanc. Barrique ausgebaut

Weiss - Wein Italien

Fattoria La Pupille Poggio Argentato IGT 2017 8.50
Traubensorten: Sauvignon Blanc, Petit Manseng, Traminer, Semillon

Roero Arneis DOCG Pardalupo, Fontanafredda 2018 8
Traubensorte: Arneis

Rosé - Wein Schweiz

Kaiserspan, Weingut Gelfingen Hitzkirch 16/17/18 8.70
Traubensorte: Blauburgunder Rosé

Flaschenweine im Offenausschank rot

Rot - Weine Schweiz 10 cl

Cuvée Kaiser AOC, Weingut Kaiserspan Traubensorten: Blauburgunder, Zweigelt	17/18	8.70
Arzo Merlot del Ticino, Barrique DOC, Gialdi Traubensorte: 100% Merlot, Barriqueausbau	2016	9.50
Mathier's OPTIMO AOC Traubensorten: Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon und Syrah, Barriqueausbau	2017	9.80

Rot - Weine Italien

Varvára Bolgheri DOC, Castello di Bolgheri Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot Barriqueausbau	2017	9
Ripasso SOLANE Valpolicella Classico Superiore DOC, Santi Traubensorten: Corvina, Rondinella und Molinara	16/17	8

Rot – Wein Spanien

Tamaral Reserva Ribera del Duero DOC Traubensorte: Tempranillo	2013	9
---	------	---

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.

2018 58

Aargau

Fürstlicher Federweiss AOC, Weingut Fürst
Traubensorte: Blanc de Pinot
Passend zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch und Gemüsegerichte

2018 56

Zürich

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

2018 58

Waadt

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

2018 42

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

2018 53 102

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

16/17 55

Flaschenweine weiss Schweiz

75cl

Wallis

Heida du Valais AOC, Pierre-Alain Mathier

2018 56

Traubensorte: Heida

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

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

13/14 61

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

2018 55

Traubensorte: Arneis

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

Veneto

Lugana Riserva DOC, Selezione Sergio Zenato

2018 54

Traubensorte: Trebbiano

Eignet sich gut zu Vorspeisen aus Fisch und Meeresfrüchten

Toscana

Mistral Bolgheri Vermentino DOC, Campo Al Pero

17/18 54

Traubensorte: Vermentino

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

Flaschenweine weiss Frankreich 75cl

Loire

Pouilly-Fumé AC, Château Favray 17/18 75
Traubensorte: Sauvignon blanc
Eignet sich gut zu Vorspeisen aus Fisch und Meeresfrüchten

Sancerre Comte Lafond AC, Baron Patrick de Ladoucette 17/18 68
Traubensorte: Sauvignon blanc
Eignet sich gut zu Krustentieren, Meeresfrüchten und Ziegenkäse.

Alsace

Gewürztraminer Frankstein Grand Cru Alsace AC, Charles Frey 16/17 60
Traubensorte: Gewürztraminer
Passend zu Vorspeisen, Terrinen und Asiatische Gerichte.

Flaschenweine weiss Österreich

Wachau

Grüner Veltliner Smaragd, Kollmitz F. Pichler 15/16 69
Traubensorte: Grüner Veltliner
Idealer Apéro oder zu Fisch

Grüner Veltliner Smaragd Franz Hirtzberger, Spitz Rotes Tor 2017 75
Traubensorte: Grüner Veltliner
Ideal zum Apéro, helles Fleisch (Wienerschnitzel) oder Fisch

Riesling Loibenberg Emmerich Knoll, Unterloiben, Dürnstein 2016 78
Traubensorte: Riesling Smaragd
Ideal zum Apéro, helles Fleisch, Fischgerichten, Käse

Flaschenweine rosé Schweiz

Luzern

Rosé Kaiserspan, Weingut Kaiserspan 16/17/18 58
Traubensorte: Blauburgunder Rosé
Eignet sich zu Aperitif und leichte Gerichte.

Flaschenweine rot Schweiz

70 /75cl 150cl

Luzern

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

17/18 58

Kaiserspan Zweigelt AOC
Traubensorte: Zweigelt
Hervorragend für Fleischgerichte und Käse.

17/18 58

Aargau

Cuvée Privilège AOC, Weingut Fürst
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Cubin / Barriqueausbau
Passend zu Idealer Begleiter zu Fleisch und gebratene Fischgerichte.

17/18 64

Wallis

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

2013 65

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

2017 70

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

2017 65 124

Bündner Herrschaft

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

2017 69

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

2015 68

Tessin

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

2016 69

Castello Luigi Rosso del Ticino DOC, Luigi Zanini
Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc / Barrique
Passt zu rotem kräftigem Fleisch, Weichkäse.

2011 198

Merlot Vinattieri DOC, Luigi Zanini
Traubensorte: Merlot, Barriqueausbau

2013 185

Flaschenweine rot Frankreich 75cl

Bordeaux / Burgund

St. Emilion

Château Faugères Grand Cru AC 14/15 93
Traubensorten: Merlot, Cabernet- Franc, Cabernet- Sauvignon
Ein Begleiter zu Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Käse.

Le Merle de Chateau Peby Faugeres Grand Cru AC 2015 95
Traubensorte: Merlot
Eignet sich vor allem zu kräftigen Speisen.

Haut-Médoc

Château Sociando-Mallet AC 2012 92
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch, sowie reife Weichkäse.

Graves, Pessac-Léognan

Château Smith Haut Lafitte Cru Classé 12/13 76
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Idealer Begleiter zu Fleisch und Fischgerichte.

Pauillac

Château Grand-Puy-Ducasse 5ème Cru Classé Pauillac AC 2013 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 2015 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 2013 79
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 2011 116
Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon
Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch sowie reife Weichkäse.

Burgund

Chambolle-Musigny AC, Confuron-Cotetidot 2014 75
Traubensorte: Pinot Noir
Ideal passt er zu gebratenem Fleisch oder Geflügel.

Flaschenweine rot Italien

75cl 150cl 300cl

Piemont

Bricco dell'Uccellone Barbera d'Asti DOCG, Braida 15/16 90
 Traubensorte: Barbera / Barriqueausbau
 Passt zu großen Fleischgerichten, Braten, auch mit Soßen, reifem Käse.

Valpolicella Veneto

Ripasso SOLANE Valpolicella Classico Superiore DOC, Santi 2016 54
 Traubensorten: Corvina, Rondinella
 Wunderbar mit dunklem Fleisch, Wild oder kräftigen Käsesorten

Amarone della Valpolicella Classico DOCG, SANTI 2014 70
 Traubensorten: Corvina, Rondinella und Molinara
 Wird traditionell zu Wild, Fleisch und Käse serviert.

Toscana

Varvèra Bolgheri DOC, Castello di Bolgheri 2017 72
 Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot 2017 139
 Barriqueausbau 2016 268
 Ideal zu gebratenen Fleischgerichten, Pasta und reifem Käse.

Saffredi IGT, Fattoria Le Pupille 2016 97 189
 Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot / Barrique
 Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch, sowie reife Weichkäse.

SIEPI IGT, Mazzei 2013 116
 Traubensorten: Sangiovese, Cabernet-Sauvignon & Franc, Barriqueausbau 2015 220
 Ideal zu gebratenen Fleischgerichten, Pasta und reifem Käse.

Giusto di Notri IGT Azienda Agricola di Tua Rita 2016 97
 Traubensorten: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot / Barrique 15/16 181
 Passend zu kräftigen Fleischgerichten aus Wild, Rind, Lamm.

Aldone Merlot Toscana IGT, Terre del Marchesato 2013 105
 Traubensorte: Merlot, 18 Monate in französischen Barriques 13/14 205
 Passend zu rotem Fleisch und als Begleitung bei Käse

Salento

Sessant'anni LIMITED EDITION, Cantine San Marzano 2013 69 128
 Traubensorten: 100% Primitivo aus 60-jährigen Rebstöcken
 12 Monaten in französischen und amerikanischen Eichenbarriques.
 Eignet sich zu Braten, gebratenem Fleisch, sowie Wild und Käse.

Sadinien

Tarara Cannonau di Sardegna Riserva DOC, Vigneti Zanatta 2015 64
 Traubensorte: Grenach / Barrique Ausbau
 Ideal passt er zu gebratenem Fleisch oder Geflügel.

Flaschenweine rot Spanien

75cl 150cl

Rioja

Rioja "AMAREN" DOCa, Luis Cañas

2009 69 134

Traubensorte: 100% Tempranillo, 22 Monate Barrique

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

Tahon de Tobelos DOCa Reserva, Bodegas Tobelos

2012 68

Traubensorte: 100% Tempranillo, 18 Monate Barrique

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

Priorat

Finca Dofi Tinto Cosecha DOC, Alvaro Palacios

2016 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

2016 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

2015 115

Traubensorte: Tempranillo / Barrique

Eignet sich zu Wildspezialitäten und dunkles Fleisch.

Tamaral Reserva Ribera del Duero DO

2013 64

Traubensorte: Tempranillo

12/13 124

Eignet sich zu Wildspezialitäten und dunkles Fleisch.

Jumilla

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

15/16 88

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Monastrell, Syrah/ Barrique

Passt zu kräftigem Fleisch, gebratenem Fisch, sowie Weichkäse.

Toro

Pintia DO, Bodegas y Viñedos Vega, Sicilia

2014 110

Traubensorte: Tempranillo

Passt zu kräftigem Fleisch, gebratenem Fisch, sowie Weichkäse.

Flaschenweine rot Österreich 75cl 150cl

Burgenland

Gabarinza, Weingut Heinrich Gernot 2012 89
Traubensorten: Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt / Barriqueausbau
Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch sowie reife Weichkäse.

Schwarz Rot, Weingut Johann Schwarz 12/13 95
Traubensorte: Zweigelt / Barriqueausbau
Eignet sich zu: kräftigen Gerichte, gegrilltes rotes Fleisch oder Wild.

Das Phantom K+K Kirnbauer 17/18 85
Traubensorten: Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Eignet sich zu: kräftigen Gerichte, gegrilltes rotes Fleisch oder Wild.

Champagner und Schaumweine

Laurent Perrier Brut 92
Traubensorten: Charadonnay, Pinot Noir sowie Pinot Meunier

Moët & Chandon N.I.R., Nectar Imperial Rosé Brut 118 220
Traubensorten: Pinot meunier, Pinot Noir

Ruinart Champagne de Ruinart Brut 92
Traubensorten: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Prosecco Monte Corbino Brut DOCG, Vallis Marene 62
Traubensorte: Prosecco Glera (100%)

Dessert Wein 37.5cl

Château La Rivière Sauternes AC 2015 58
Traubensorten: Semillon, Muscadelle und Sauvignon Blanc
Entenleberterrine oder zu einer feinen Süßspeise sowie Weichkäse.

Rigoletto Passito Veneto IGT, Agricola Santa Cristina 2014 58
Traubensorte: Trebbiano
Süßspeisen mit Schokolade oder Beeren, Hartkäse & Weichkäse.

Bier

Lady Herrgöttli Lager	10 cl	3.00
Herrgöttli Lager	20 cl	4.10
Stange	30 cl	4.60
Eichhof alkoholfrei	33 cl	5.00
Erdinger Weissbier	50 cl	7.00

Aperitifs

	%	4 cl
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
Underberg Originalflacon	44,0 %	6.00
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
Hendrick's Scotland Gin	41,4%	9.50

+ 20cl Tonic, CHF 4.- (nach Wunsch mit Schweppes oder Thomas Henry)

Liköre

Cointreau Angers, French 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 Original „Elit“	40,0 %	8.50
Smirnoff Red Label	37,5%	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	
Kirsch	40,0 %	7.00	
vom Langenzihl, Familie Stalder			
Williams	40,0 %	8.00	
Quitten	45,0 %	8.00	
Äntebüsi	33,0 %	5.00	8.00
Vieille Kirsch (Alte Kirsche)	33,0 %	9.00	
Vieille Prune (Alte Zwetschge)	36,5 %	9.00	
Vieille Poire (Alte Williams)	47,5 %	9.00	
Absinthe	45,0 %	8.00	
Weinkellerei Eggisbühl			
Marc Pino Noir	40,0 %	9.00	14.00
Marc Pino Noir Barrique	40,0 %	9.00	14.00
Diverse Grappa			
Grappa di Barolo/Barbera/Moscato, Sibonna Barrique	42,0 %	9.00	15.00
Grappa di Arneis	42,0 %	9.00	15.00
Grappa XO Aged Cuvée No 1	44,0 %	10.00	16.00
Grappa di Barolo, Pesanella	41,0 %	9.00	14.00
Grappa di Brunello di Montalcino	43,0 %	10.00	16.00
MARZZADRO GRAPPA LE GIARE AMARONE	41,0 %	15.00	21.00
Marc de Bourgogne Morin Père et Fils	40,0 %	9.00	15.00
Calvados Morin Père et Fils	40,0 %	9.00	15.00
Cognacs			
Remy Martin VSOP	40,0 %	10.00	
Martell *** VS	40,0 %	8.00	
Ferte de Partenay Hors d'Age, Vieil Armagnac	40,0 %	14.00	
Whiskies			
Swiss Single Malt „SÄNTIS“ Highland, Appenzell	46,0 %	14.00	
Swiss Single Malt Highland, Interlaken	46,0%	14.00	
Swiss Single Malt Allan's Gold, Bettens frères SA Fechy	42,0 %	12.00	
Ballantines	40,0 %		8.00
Chivas Regal 12 Jahre, Scotland	40,0 %		14.00
Lagavulin Islay Single Malt Scotch	43,0 %	14.00	
Jack Daniels, Tennessee	40,0 %		10.00
Canadian Club, Canada	40,0 %		9.00
Rum			
Zacapa XO; Solera Gran Reserva Especial	40,0%	18.00	
Diplomático Rum	40,0%	12.00	

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	

	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	
Gazosa, La Fiorenzana (Zitro)				5.50
Schweppes Tonic Water und Bitter Lemon		4.90		

Alkoholfreie Aperitif Getränke

	10 cl	20 cl	27.5 cl
Thomas Henry, Ginger Beer oder Tonic		4.90	
Urs, das Limette-Wermut Getränk			5.50
Sanbitter	5.50		

Fruchtsäfte

Süssmost Ramseier		4.90	
Apfelwein Ramseier ohne Alkohol			6.50
Orangenjus «Michel»	4.80		
Tomatenjus «Michel»	4.80		

Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Hag		4.30
Doppelter Espresso		5.20
Kaffee mit Schlagsahne und Schokopulver		5.50
Portionen Kaffee, Tee Crème oder Zitrone (2 Tassen)		7.20
Tee, verschiedene Sorten		4.30
Ovomaltine oder Schokoladen warm (dampferhitzt) oder kalt		4.50
Milch warm (dampferhitzt) oder kalt		3.50

Warme Spezial Getränke

Cappuccino, Macchiato, Milchkaffee		4.70
Kaffee- oder Espresso Coretto (1 Schuss Grappa)		6.00
Kaffee fertig: Träsch, Zwetschgen, Chrüter, Pflümüli, Halb-Halb		7.00
Kirsch Friedheim		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