

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

10cl

WEISSWEIN Schweiz

Kaiserspan Hitzkirch Traubensorte: Pinot Gris	16/17	8.50
Féchy Cave de la Crausaz; Bettems Frères SA Traubensorte: Gutedel (Chasselas)	16/17	6.00
Sauvignon Blanc de Satigny Genève AOC Domaine du Paradis Traubensorte: Sauvignon blanc. Barrique ausgebaut	15/16	7.50
Yvorne le Pot du Commandant, Obrist SA Traubensorte: Chablis		6.50

ROSÉ WEIN Schweiz

10 cl

Kaiserspan, Weingut Gelfingen Hitzkirch Traubensorte: Blauburgunder rosé	16/17	8.00
---	-------	------

WEISSWEIN Italien

Roero Arneis DOCG Pradalupo, Fontanafredda, Piemont, d'Alba Traubensorte: Arneis	16/17	7.50
---	-------	------

Flaschenweine im Offenausschank rot

10cl

ROTWEIN Schweiz		
Kaiserspan Zweigelt AOC Traubensorte: Zweigelt	16/17	8.50
Arzo Merlot del Ticino, Barrique DOC, Gialdi Traubensorte: 100% Merlot, Barriqueausbau	2013	9.00
ROTWEIN Italien		
Toscana Bolgheri DOC Rosso «Pean», Bazella Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Cabernet-Franc	2015	8.50
Amarone della Valpolicella DOC; SANTI Traubensorten: Corvina, Rondinella und Molinara	2013	9.50
ROTWEIN Spanien		
Tamaral Reserva Ribera del Duero DOC Traubensorte: Tempranillo	12/13	9.00
ROTWEIN Argentinien		
PURO Malbec - Ojo de Vino Agua - Dieter Meier Traubensorte: 100% Malbec	16/17	7.50

Spezieller Tropfen für Sie ausgewählt

Weisswein

Wallis 70-75cl

La Pleine Lune Cuvée 1888 AOC 2015 57
Traubensorte: Roussanne (Ursprung Côtes du Rhône),
Humagne blanc und Petite Arvine
Eignet sich zu Jacques Muschel, Ente, Pilze und Weichkäse.

Riesling AOC Valais – Cave des Bernunes, Sierre 2014 60
Traubensorte: Riesling
Gut zum Aperitif, Käse, Fisch und kalten Vorspeisen.

Humagne Blanche AOC - Pierre-Maurice Carruzzo Chamoson 2016 59
Traubensorte: Humagne Blanche
Eignet sich zu Vorspeise, weissem Fleisch, Fisch und Alpkäse.

Petite Arvine AOC – John et Mike Favre St. Pierre de Clages, Valais 2015 62
Traubensorte: Petite Arvine
Eignet sich zu Kalbfleisch, Geflügel in Sauce, einige Meeresfische und Alpkäse.

Waadt

Gewürztraminer AOC - Domaine de Chantemerle Tartagnin 2015 57
Traubensorte: Gewürztraminer
Wird gerne zu allen Gelegenheiten getrunken.

“S'hed solangs hed”

Spezieller Tropfen für Sie ausgewählt

Rotwein

Wallis 70-75cl

Rouge la Tine, fût de chêne, Gamaret AOC – Cave la Tine, Vétroz 2014 74
Traubensorte: Gamaret Reichenstein
Eine Klasse für sich zu rotem Fleisch, Blauschimmelkäse.

Cuvée Carmin Coteaux de Sierre AOC – Bagnoud Vins Valençon, Flanthey 2015 62
Traubensorte: Assemblage von Gamaret, Diolinoir und Cabernet Sauvignon.
Passt zu rotem Fleisch, Lamm und gereifter Hartkäse.

Humagne rouge Valais AOC – Gérard Dorsaz Fully 2015 62
Traubensorte: Humagne Rouge
Sehr fein zu rotem Fleisch, Wild und Hartkäse.

Cornalin Coteaux de Sierre AOC – Bagnoud Vins Valençon, Flanthey 2015 64
Traubensorte: Cornalin
Passt zu rotem Fleisch, Lamm und gereifter Hartkäse.

Malbec VDPS – Domaine Fernand Cina, Salquenen 2016 70
Traubensorte: Malbec
Geeignet zu rotem Fleisch, Lamm und Rindsfilet.

Waadt

Intensus La Côte «Inspiration» AOC - Caves Cidis Morges 2014 61
Traubensorten: Assemblage aus Cabernet Franc, Merlot, Gamaret, Galotta.
Methode wie bei Ripasso aus getrockneten Gamaret Trauben.
Perfekt zu Rindsfilet, Grilladen, Wild oder zu kräftigem Käse.

“S’hed solangs hed”

Flaschenweine Schweiz > weiss

Luzern		70-75cl	150cl
Kaiserspan, Weingut Gelfingen Hitzkirch	16/17	58	
Traubensorte: Pinot Gris			
Eignet sich zu Aperitif, Pilzragout und Dessert			
Waadt			
Féchy AOC La Côte Cave de la Crausaz; Bettems Frères SA	16/17	41	
Traubensorte: Gutedel (Chasselas)			
Eignet sich zu Aperitif und Fisch & Käsespezialitäten.			
Cure d'Attalens Grand Cru Chardonnay AOC; Obrist SA	16/17	51	102
Traubensorte: Gutedel (Chasselas)			
Eignet sich zu Aperitif und Fischspezialitäten & leichte Gerichte			
Dezaley Chemin de Fer AOC; Luc Massy	16/17	59	
Traubensorte: Gutedel (Chasselas)			
Passend zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch an Sauce, weissem Fleisch, Hart- und Weichkäse.			
Sauvignon Blanc de Satigny AOC Domaine du Paradis	15/16	53	
Traubensorte: Sauvignon blanc. Barrique ausgebaut			
Eignet sich zum Aperitif und Vorspeisen			
Wallis			
Chardonnay; "La Guérite" Maurice Gay AOC	15/16	49	
Traubensorte: Chardonnay			
Passend zu Vorspeisen, Fisch, Fleisch, Hart- und Weichkäse.			
Cuvée Madame Rosmarie Blanc AOC, Adrian Mathier	16/17	52	
Traubensorten: Petite Arvine, Sylvaner, Pinot Blanc und Pinot Gris			
Eignet sich zu Aperitif, zu Geflügel, weissem Fleisch			
Ambassadeur Fumè Blanc Gros Rhin A. Mathier AOC	16/17	65	
Traubensorte: Sylvaner / Barriqueausbau			
Eignet sich zu Meeresfische, Schalentiere sowie Fisch.			
Tessin			
Bianco Rovere DOC, Guido Brivio	16/17	62	
Traubensorte: Bianco di Merlot / Barriqueausbau			
Eignet sich zu Meeresfische, Schalentiere sowie geräucherter Fisch.			

Flaschenweine Schweiz > rot

	70-75cl	150cl
Luzern		
Kaiserspan Zweigelt AOC Traubensorte: Zweigelt Hervorragend für Fleischgerichte und Käse	16/17 58	
Wallis		
Cuvée Madame Rosmarie AOC, Adrian Mathier Traubensorten: Humagne, Cabernet, Syrah, Pinot Noir, Barriqueausbau. Ein wunderbarer Begleiter zu Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Käse.	15/16 54	98
Graubünden		
Maienfelder Pinot Noir Barrique, Markus Stäger Traubensorte: Pinot Noir / Barriqueausbau Eignet sich zu: Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Käse.	15/16 62	
Tessin		
«Vigna d'Antan» Ticino Rosso DOC Traubensorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Barriqueausbau Idealer Begleiter zu Polenta, Pasta oder Risotto; sowie Fleisch und Fischgerichte.	13/14 62	
Arzo Merlot del Ticino, Barrique DOC, Gialdi Traubensorte: 100% Merlot, Barriqueausbau Passt zu rotem kräftigem Fleisch, Weichkäse.	13/14 64	

Flaschenweine Schweiz > rosé

Luzern		
Kaiserspan, Weingut Gelfingen Hitzkirch; Traubensorte: Blauburgunder rosé Eignet sich zu Aperitif und Pilzragout, Poularde an Rahmsauce und Dessert	16/17	58
Neuenburg		
Œil de Perdrix de Neuchâtel AOC Château d'Auvernier Traubensorte: Pinot Noir Passend zu Aperitif, und leichte Fleischgerichte	16/17	54

Flaschenweine Italien > weiss

75cl

Piemont

Roero Arneis DOCG Pradalupo, Fontanafredda, Piemont, d'Alba 16/17 52
Traubensorte: Arneis
Passend zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch an Sauce, weisses Fleisch.

Toskana-Maremma

Fattoria La Pupille Poggio Argentato IGT 16/17 55
Traubensorte: Sauvignon Blanc, Traminer
Passend zu leichten Speisen, Fisch und Aperitif

Flaschenweine Frankreich > weiss

Loire

Château Favray, Pouilly-Fumé AC, Saint Martin 13/14 75
Traubensorte: Sauvignon blanc
Eignet sich gut zu Vorspeisen aus Fisch und Meeresfrüchten

Chablis

Chablis AC La Croix St. Joseph, J. Moreau & Fils 14/15 52
Traubensorte: Chardonnay
Schmeckt sehr gut zu Vorspeisen aus Fisch und Meeresfrüchten

Flaschenweine Österreich > weiss

Wachau

Grüner Veltliner Smaragd Kollmitz F. Pichler 15/16 69
Traubensorte: 100 % Grüner Veltliner
Idealer Apéro oder zu Fisch

Flaschenweine Frankreich > rot

75cl

Burgund

Chambolle-Musigny Premier Cru AC «Les Feusselottes» 2011 73
Traubensorte: Pinot Noir
Ideal passt er zu gebratenem Fleisch oder Geflügel.

Pommard Premier Cru AC 2014 67
Traubensorte: Blauburgunder (Pinot Noir)
Ideal passt er zu gebratenem Fleisch oder Geflügel.

St. Emilion

Château Faugères, Grand Cru AC 2012 93
Traubensorten: Merlot, Cabernet- Franc, Cabernet- Sauvignon
Ein Begleiter zu Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch,
Wild und Käse.

Côte du Castillon

Château Cap de Faugères 14/15 62
Traubensorten: 85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Ideal passt er zu gebratenem Fleisch oder Geflügel.

Haut-Médoc

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

Smith Haut Lafitte

Le Petit Haut Lafitte Rouge, Pessac-Leognan 2012 76
Traubensorten: 55 % Cabernet Sauvignon, 45% Merlot / Barriques
Idealer Begleiter zu Fleisch und Fischgerichte.

Languedoc

Château Moulin de Ciffre AC 2014 61
Traubensorten: Syrah, Grenache, Mourvedre
Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch sowie reife Weichkäse.

Flaschenweine Italien > rot

		75cl	150cl
Valpolicella Veneto			
Ripasso SOLANE Valpolicella Classico Superior DOC Santi	14/15	52	
Traubensorten: 70 % Corvina, 30 % Rondinella			
Passt zu rotem kräftigem, rotem Fleisch, Weichkäse			
Amarone della Valpolicella DOC SANTI	2013	69	
Traubensorten: Corvina, Rondinella und Molinara			
Wird traditionell zu Wild, Fleisch und Käse serviert.			
Piemont			
Barolo Monfalletto, DOCG Cordero di Montezemolo	2013	85	
Traubensorte: 100% Nebbiolo, 24 Monate im Holzfass			
Eignet sich zu reifem Käse, Braten, dunkles Fleisch, sowie Wild.			
Barbera d'Alba superiore «Scassa» DOC, Bruna Grimaldi	2013	55	
Traubensorte: Barbera / 18 Monate in Barriques gereift.			
Ideal zu kräftigen Fleischgerichten, würziger Pasta und reifem Käse.			
Toscana			
Bolgheri DOC Rosso «Pean», Batzella	2015	60	
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet-Franc			
12 Monate Barriqueausbau			
Ideal zu gebratenen Fleischgerichten, Pasta und reifem Käse.			
SIEPI IGT, Mazzei	2013	116	
Traubensorten: Sangiovese ,			
Cabernet-Sauvignon & Franc, Barriqueausbau			
Ideal zu gebratenen Fleischgerichten, Pasta und reifem Käse.			
Iltraia Brancaia IGT Rosso Toscano Maremma	2014	92	
Traubensorten: Cabernet-Sauvignon, Sangiovese, Petit-Verdot;			
18 Mt. in Barriqu gereift. Eignet sich zu Braten, sowie Wild, Käse.			
ALDONE, Merlot Toscana IGT, Terre del Marchesato	2013	105	
Traubensorte: Merlot, 18 Monate in französischen Barriques			
Passend zu rotem Fleisch und als Begleitung bei Käse			
Salento			
TATOR Primitivo del Salento IGT, Poggio Le Volpi	2014	59	
Traubensorten: Primitivo / Barriqueausbau			
Eignet sich zu Braten, gebratenem Fleisch, sowie Wild und Käse.			
Sizilien			
"Gergenti" Nero d'Avola & Sangiovese Sicilia IGT	2013	52	
Traubensorten: Nero d'Avola und Sangiovese / Barriqueausbau			
Passt zu kräftigem Fleisch, gebratenem Fisch, sowie Weichkäse.			

Jahrgänge können abweichen. Fragen Sie uns!

Preise sind in CHF inkl. 7.7 % MwSt

Flaschenweine Spanien > rot

Rioja

LAN "A MANO" Edición Limitada, Rioja DOC

2012

75cl

89

150cl

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

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

Tahon de Tobelos DOCa Reserva Bodegas Tobelos

2012

61

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

2014

98

Traubensorten: Garnacha, Syrah, Garinena, Cabernet- Sauvignon

2014

192

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

14/15

78

Traubensorten: 90% Tempranillo, 10% Syrah /

14/15

152

16 Monate in alten französischen und amerikanischen Barriques ausgebaut.

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

Ribera del Duero

Tamaral Reserva Ribera del Duero DO

12/13

64

Traubensorte: Tempranillo

11/12

124

Eignet sich zu Wildspezialitäten und dunkles Fleisch.

Flaschenweine Österreich > rot

Burgenland		75cl
Unplugged, Hannes Reeh	15/16	62
Traubensorte: Zweigelt		
Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch sowie reife Weichkäse.		

Flaschenweine Südamerika > rot

Argentinien Mendoza		
PURO Malbec - Ojo de Vino Agua - Dieter Meier	16/17	52
Traubensorte: 100% Malbec		
Passt zu Grilladen, Fleisch, Wildspezialitäten, Weichkäse,		

Dessert Wein

		5cl
Ermitage du Valais AOC «Merle des Roches Domaine du Mont d'Or 2012		8.50
Traubensorte: Ermitage (Marsanne Blanche)		
Entenleberterrinen oder Dessertwein		
Gemma Pinot Noir Saphir AOC; Adrian & Diego Mathier	12/13	8.50
Nouveau Salquenen AG		
Traubensorte: Pinot Noir mit kleinen Beeren vom Typ „Nicollier“.		
Süßspeisen mit Schokolade oder Beeren, Hartkäse.		

Schaumweine und Champagner

Frankreich Champagne	10cl	75cl	150cl
Laurent Perrier Brut	15	80	
Traubensorte: 45% Chardonnay, 40% Pinot Noir sowie 15% Pinot Meunier			
Moët & Chandon N.I.R., Nectar Imperial Rosé Brut	15	92	178
Traubensorte : Pinot meunier, Pinot Noir			
RUINART Champagne, Ruinart „R“ de Ruinart Brut		90	
Traubensorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier			
Italien Veneto			
Prosecco Monte Corbino Brut DOCG, Vallis Marene	9.50	58	
Traubensorte: Prosecco Glera (100%)			

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
Aperol	11,0 %	7.00
Averna	29,0 %	8.00
Vermouth, Cinzano oder Martini weiss	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	1 dl	10.00
Hugo	1 dl	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 Fever-Tree oder Schweppes)

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 Orginal „Elit“	40,0 %	8.50
Smirnoff Red Label	37,5%	8.50
Beluga Noble	40,0 %	16.00

Jahrgänge können abweichen. Fragen Sie uns!
Preise sind in CHF inkl. 7.7 % MwSt

Spirituosen

		2cl	4cl
Gebrannte Wasser aus Weggiser Brennereien:			
vom Brännihof, 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	
Wildpflaumen, Mirabellen	41,0 %	8.00	
Äntebüsi	33,0 %	5.00	8.00
Vieille Kirsch	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
MARZADRO 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 ***	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, Bettems 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. Fragen Sie uns!
 Preise sind 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	
	20 cl	33cl	50 cl	
Rivella rot, blau		4.90		
Coca Cola		4.90		
Coca Cola Zero		4.90		
Schweppes Tonic Water und Bitter Lemon	4.90			
Fever-Tree Tonic Water	4.90			
Gazosa Coldesina aus Bellinzona (Zitro)			5.00	
Fuse tea Lemon			4.90	

Fruchtsäfte

Süssmost Ramseier		4.90		
Apfelwein Ramseier ohne Alkohol			6.50	
Orangenjuss «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	
Spezialitäten:				
Cappuccino, Macchiato, Milchkaffee			4.70	
Kaffee- oder Espresso Coretto (1 Schuss Grappa)			6.00	
Kaffee fertig: Träsch, Zwetschgen, Chrüter, Pflümli, 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 13.30 und 18.00 bis 20.30