

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

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 2019 8.70
Traubensorte: Pinot Gris

Féchy Cave de la Crausaz, Bettems Frères SA 2019 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 17/18 8
Traubensorte: Sauvignon blanc. Barrique ausgebaut

Weiss - Wein Italien

Roero Arneis DOCG Pardalupo, Fontanafredda 2019 8
Traubensorte: Arneis

Rosé - Wein Schweiz

Rosé Dagmersellen AOC Luzern, Weingut Bisang 2017 8.70
Traubensorten: Zweigelt, Gamaret

Flaschenweine im Offenausschank rot

Rot - Weine Schweiz

10cl

Kaiserspan Zweigelt AOC
Traubensorte: Zweigelt

2019

8.70

Mathier's OPTIMO AOC

Traubensorten: Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon und Syrah,
Barriqueausbau

18/19

9.80

Rot - Weine Italien

Varv ra Bolgheri DOC, Castello di Bolgheri

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot
Barriqueausbau

17/18

10.50

Rot - Wein Spanien

Tamaral Reserva Ribera del Duero DOC

Traubensorte: Tempranillo

14/15

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.

2019 59

Aargau

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

18/19 58

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.

2019 44

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

2019 55 106

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

2017 55

Flaschenweine weiss Schweiz

75cl

Wallis

Heida du Valais AOC, Pierre-Alain Mathier

2019 64

Traubensorte: Heida

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

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

13/14 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

17/18 58

Traubensorte: Trebbiano

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.

Toskana-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 2018 69
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 Franz Hirtzberger, Spitz Rotes Tor 2018 80
Traubensorte: Grüner Veltliner
Ideal zum Apéro, helles Fleisch (Wienerschnitzel) oder Fisch

Riesling Loibenberg Emmerich Knoll, Unterloiben, Dürnstein 2017 82
Traubensorte: Riesling Smaragd
Ideal zum Apéro, helles Fleisch, Fischgerichten, Käse

Flaschenweine rosé Schweiz

Luzern

Rosé Dagmersellen AOC Luzern, Weingut Bisang 2017 58
Traubensorten: Zweigelt, Gamaret
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.

2019 59

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

2019 59

Kaiserspan Zweigelt Barrique AOC
Traubensorte: Zweigelt, 13. monatige Barriquelagerung
Passend für Fleischgerichte

2018 70

Aargau

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

17/18 65

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.

2016 70

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

2018 71

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

18/19 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 72

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

2016 74

Flaschenweine rot Schweiz

70 /75cl 150cl

Genf

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

17/18 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

Le Merle de Chateau Peby Faugeres Grand Cru AC 2016 95
Traubensorte: Merlot
Eignet sich vor allem zu kräftigen Speisen.

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 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 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 2013 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 16/17 90
 Traubensorte: Barbera / Barriqueausbau
 Passt zu großen Fleischgerichten, Braten, auch mit Soßen, reifem Käse.

Valpolicella Veneto

Amarone della Valpolicella Classico DOCG, SANTI 2014 72
 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 2018 139
 Barriqueausbau 2017 268
 Ideal zu gebratenen Fleischgerichten, Pasta und reifem Käse.

Saffredi IGT, Fattoria Le Pupille 2017 107 194
 Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot / Barrique
 Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch, sowie reife Weichkäse.

SIEPI IGT, Mazzei 2016 116
 Traubensorten: Sangiovese, Cabernet-Sauvignon & Franc, Barriqueausbau 2015 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 13/14 205
 Passend zu rotem Fleisch und als Begleitung bei Käse

Campaccio Rosso IGT, Fattoria Terrabianca 2016 70
 Traubensorten: 40% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon und 30% Merlot 2016 135
 12 Mt. Barrique Ausbau 2016 270
 Wunderbar zu gebratenen Fleischgerichten, Pasta und reifem Käse.

Campaccio Collezione IGT, Fattoria Terrabianca 2013 84
 Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Sangiovese
 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 2015 66
 Traubensorte: Grenach / Barrique Ausbau
 Ideal passt er zu gebratenem Fleisch oder Geflügel.

Flaschenweine rot Spanien

75cl 150cl

Rioja

Rioja "AMAREN" DOCa, Luis Cañas
Traubensorte: 100% Tempranillo, 22 Monate Barrique
Eignet sich zu: Tapas, Geflügelgerichte, gegrilltes rotes Fleisch.

09/10 72 138

LAN "A MANO" Edición Limitada, Rioja DOC
Traubensorten: 85 % Tempranillo, 10 % Mazuelo und 5 % Graciano
Eignet sich zu: Tapas, würzige Geflügelgerichte, gegrilltes rotes Fleisch oder Wildspezialität.

14/15 89

Priorat

Finca Dofi Tinto Cosecha DOC, Alvaro Palacios
Traubensorten: Garnacha, Syrah, Garinena, Cabernet- Sauvignon
17 Monate in neuen französischen Barricas. Unfiltriert!
Eignet sich zu Braten, gebratenem Fleisch Wild und reifer Käse.

16/17 98 192

Castilla y Leon

Mauro Tinto Cosecha CO, Bodegas Mauro
Traubensorten: Tempranillo, Syrah /18 Monate Barrique
Eignet sich zu: Tapas, würzige Geflügelgerichte, gegrilltes rotes Fleisch, Eintopf oder Wildspezialitäten.

2017 85 165

Ribera del Duero

Alión Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Vega, Sicilia
Traubensorte: Tempranillo / Barrique
Eignet sich zu Wildspezialitäten und dunkles Fleisch.

2016 115

Tamaral Reserva Ribera del Duero DO
Traubensorte: Tempranillo
Eignet sich zu Wildspezialitäten und dunkles Fleisch.

2014 65
2013 126

Jumilla

Juan Gil "Escudo de Armas" Jumilla DO, Bodegas Juan Gil
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Monastrell, Syrah/ Barrique
Passt zu kräftigem Fleisch, gebratenem Fisch, sowie Weichkäse.

16/17 88

Toro

Pintia DO, Bodegas y Viñedos Vega, Sicilia
Traubensorte: Tempranillo
Passt zu kräftigem Fleisch, gebratenem Fisch, sowie Weichkäse.

2015 110

Flaschenweine rot Österreich 75cl 150cl

Burgenland

Gabarinza, Weingut Heinrich Gernot 2016 89
Traubensorten: Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt / Barriqueausbau
Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch sowie reife Weichkäse.

Schwarz Rot, Weingut Johann Schwarz 15/16 95
Traubensorte: Zweigelt / Barriqueausbau
Eignet sich zu: kräftigen Gerichte, gegrilltes rotes Fleisch oder Wild.

Das Phantom K+K Kirnbauer 2017 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 95
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 2016 68
Traubensorten: Semillon, Muscadelle und Sauvignon Blanc
Entenleberterriner oder zu einer feinen Süßspeise sowie Weichkäse.

Rigoletto Passito Veneto IGT, Agricola Santa Cristina 2016 58
Traubensorte: Trebbiano
Süßspeisen mit Schokolade oder Beeren, Hartkäse & Weichkäse.

Bier

Lady Herrgöttli Lager	10 cl	3.00
Herrgöttli Lager	20 cl	4.20
Stange	30 cl	4.60
Eichhof alkoholfrei	33 cl	5.00
Urfrisch	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
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

+ 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 Original „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 XO; Solera Gran Reserva Especial	40,0%	24.00	46.00
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	
Sauser pasteurisiert 1,5%				4.00
Orangenjuss «Michel»	4.80			
Tomatenjuss «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			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