

# Weinkarte

## St. Petersinsel



# Unser Monatswein

## Weisswein

**Duett 2017**  
**Martin Biovin, Ligerz**

CHF 42.00 75cl

## Rosé

**Œil de Perdrix de Neuchâtel AOC**  
**Jean-Bernard Simonet, Cressier**

CHF 44.00 75cl

## Rotwein

**Pinot Noir Reserve**  
**Martin Hubacher**

CHF 49.00 75cl

Dichtes Rubin. Intensive Nase mit Himbeeren und schwarzen Kirschen.  
Lebendiger, eher rotfruchtiger Auftritt, warme Tannine

So lange Vorrat

# Unsere offenen Weine

## Weisswein

Chasselas St.Petersinsel 1dl CHF 5.90  
Rebgut der Stadt Bern, La Neuveville

Chardonnay St.Petersinsel 1dl CHF 7.20  
Nick Bösiger, Twann

## Rosé

Oeil-de-Perdrix St. Petersinsel 1dl CHF 6.50  
Rebgut der Stadt Bern, La Neuveville

## Rotwein

Pinot Noir / Malbec 1dl CHF 6.50  
Nick Bösiger, Twann

Pinot Noir St. Petersinsel 1dl CHF 6.50  
Rebgut der Stadt Bern, La Neuveville

Gamaret 1dl CHF 7.50  
Martin Hubacher

## Schaumwein

Prosecco Savian, Prosecco DOC 2020 1dl CHF 8.50  
Azienda Agricola Le Contrade  
Rebsorten: Glera 100%, Bio

Les rêveries St. Petersinsel 1dl CHF 11.50  
St. Petersinsel  
Rebsorten: Blanc de Pinot Noir 100%, Bio  
Herkunft: **Schweiz**, St. Petersinsel

# Insel Weine, Rebgut der Stadt Bern

Umwandlung auf BIO Wein

**Chasselas St.Petersinsel** CHF 28.50 <sup>5dl</sup> CHF 40.00 <sup>75cl</sup>  
**Rebgut der Stadt Bern, La Neuveville**

Spritziger und erfrischender Wein. Passt gut zum Apéro oder zu frischem Fisch.  
Der süffige Weisse von der Insel ist immer eine gute Wahl.

**Chardonnay St.Petersinsel** CHF 36.00 <sup>5dl</sup> CHF 48.00 <sup>75cl</sup>  
**Rebgut der Stadt Bern, La Neuveville**

Ein blumiger und vollmundiger Chardonnay.  
Ideal zu hellem Fleisch oder zu einem Käseplättli.

**Pinot Gris St.Petersinsel** CHF 34.00 <sup>5dl</sup> CHF 43.00 <sup>75cl</sup>  
**Rebgut der Stadt Bern, La Neuveville**

Leichter Apfelton, milder goldener Weisswein, mit einem Duft von Honig  
und exotischen Früchten

**Oeil-de-Perdrix St. Petersinsel** CHF 34.00 <sup>5dl</sup> CHF 43.00 <sup>75cl</sup>  
**Rebgut der Stadt Bern, La Neuveville**

Dieser frische und leichte Sommerwein wird geprägt von feinen, beerigen Fruchtnoten.  
Die Trauben dafür sind direkt hier auf dem Hügel gereift.

**Pinot Noir St. Petersinsel** CHF 34.00 <sup>5dl</sup> CHF 43.00 <sup>75cl</sup>  
**Rebgut der Stadt Bern, La Neuveville**

Der feine Rotweingenuss von der Insel für die Insel. Fast die Hälfte der Reben auf der  
Insel sind Pinot Noir und ergeben diesen fruchtigen Rotwein mit rubinroter Farbe.

**Philémon Barrique St. Petersinsel** CHF 56.00 <sup>75cl</sup>  
**Rebgut der Stadt Bern, La Neuveville**

Strukturierter und dunkler Rotwein mit würzigen Noten. Gamaret, Mara und Pinot Noir  
im Barrique.

# Weingut Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann

**Chasselas** CHF 43.00 75cl  
**Nick Bösiger, Twann**

Ein nach Lindenblüten und Zitrusfrüchten duftender Chasselas.  
Am Gaumen fruchtig und belebend-frisch

**Pinot Gris** CHF 46.00 75cl  
**Nick Bösiger, Twann**

Ein reichhaltiger und mit vielen Nuancen bestechender, leicht goldener Weisswein, mit einem Duft von Honig und exotischen Früchten. Ein kräftiger Wein mit wenig Restsüsse.

**Sauvignon Blanc** CHF 46.00 75cl  
**Nick Bösiger, Twann**

Ein Wein, der den Gaumen in den Süden entführt, mit einer Note von Passions- und Zitrusfrucht, mit viel Frische und einem eleganten Abgang.

**Chardonnay** CHF 52.00 75cl  
**Nick Bösiger, Twann**

Cremitig mit viel Schmelz. Weisse Blüten, gelbe Früchte, Vanille und Nüsse.  
Bâtonnage-Methode. Helles Fleisch, Käse, Terrine

**Pinot Noir / Malbec** CHF 39.00 75cl  
**Nick Bösiger, Twann**

Zeichnet sich durch eine kräftige rubinrote Farbe aus, edelfruchtig mit einem Aroma von Dörrzwetschgen, herrlich zu Käse, Pasta und Fleisch.

**Pinot Noir Barrique** CHF 58.00 75cl  
**Nick Bösiger, Twann**

Anregender Duft von dunkler Beerenfrucht. Vollmundig komplex mit feinem Holz.  
Hat 12 Monate im französischen Eichenfass gereift.

**Gamaret Réserve** CHF 62.00 75cl  
**Nick Bösiger, Twann**

Aroma von Dörrzwetschgen und Cassis. Der Duft von Rosmarin und Oregano erinnern an den Süden. Am Gaumen reife Kirsche und viel Röstaroma. Fein strukturiert mit weichen Tanninen und gut eingebundenem Holz

# Weingut Hämmerli, Lorenz Hämmerli, Ins

## Riesling-Silvaner

CHF 40.00 <sup>75cl</sup>

**Lorenz Hämmerli, Ins**

Helles Gelb. Klassisches, Bouquet mit Rosen- und Muskatdüften. Im Auftakt opulent mit Butterbirne und ausladenden gelbfruchtigen Noten. Sehr elegant und reintonig, mit nachhallenden Fruchtnoten. Die recht prägnante Restsüsse steht dem Wein ganz ausgezeichnet.

## Sauvignon Blanc

CHF 43.00 <sup>75cl</sup>

**Lorenz Hämmerli, Ins**

Markantes Zitronengelb mit grüngoldenen Reflexen. Verführerische Nase mit herrlichen Noten von Stachelbeere und roter Peperoni. Opulenter Auftakt, sortentypisch mit Cassis und Holunder. Dahinter wuchtige Restsüsse, aufgefangen durch ein schönes Säurerückgrat.

## Rosé de Pinot noir

CHF 32.00 <sup>5dl</sup> CHF 41.00 <sup>75cl</sup>

**Lorenz Hämmerli, Ins**

Zwiebelschalenlachs-Altrosa. Zarte Noten von reifen Him- und Brombeerdüften, etwas Caramel. Breitschultriger Auftritt mit markanter Fruchtsüsse. Erneut der Eindruck von sehr reifen roten und dunkleren Früchten. Druckvoll, viel Substanz. Dürfte zu gebratenem Egli gute Figur machen – oder an der Grillparty!

## Anker Blanc de Noir

CHF 52.00 <sup>75cl</sup>

**Lorenz Hämmerli, Ins**

Vier Monate in teilweise gebrauchten Barriques ausgebaut und entzückt mit einem Zwiebel-schalenrosa und einer gehaltvollen Beerennase. Am Gaumen ist der Barrique-Ausbau gut spürbar, mit Karamelltöne, auch etwas Eiche. Dahinter verstecken sich spannende, würzige Fruchtnoten. Helle und dunklere Früchte geben sich ein Stelldichein, etwas Pinot-Himbeere ist zu erahnen. Stolzer Abgang. Umwerfend und üppig – zum Verlieben.

## Anker Cuvée Barrique

CHF 59.00 <sup>75cl</sup>

**Lorenz Hämmerli, Ins**

Im Barrique ausgebaut und einem vielversprechenden Körper. Mittleres Granatrot. Expressives Bouquet mit Sauerkirschen, Waldbeeren. Diese Eindrücke setzen sich am Gaumen fort. Sehr erfrischend, minzig mit Caramel im Abgang. Dabei nie eindimensional, sondern mit recht grosser Tiefe.

## Syrah Barrique

CHF 62.00 <sup>75cl</sup>

**Lorenz Hämmerli, Ins**

Dunkles Granatrot. Tiefgründiges, sich im Glas öffnendes Bouquet. Expressiver Gaumen mit weissem Pfeffer sowie hellen und dunklen Kirschen. Kühle Aromatik, sehr reintonig und fadengerade. Würzig mit erfrischenden Kräuternoten, Minze. Macht jetzt schon Spass.

# Johanniter Keller, Martin Hubacher, Twann

Umwandlung auf BIO Wein

## Chardonnay Martin Hubacher

CHF 54.00 <sup>75cl</sup>

Helles Strohgelb. Elegantes Barrique, gepaart mit attraktiven Fruchtnoten. Am Gaumen sehr dicht gewoben, komplex. Feine Noten von Vanille und Kokos, dazu knackiges gelbes Kernobst. Sehr langer Abgang mit harmonischen Gerbstoffen

## Pinot Gris Martin Hubacher

CHF 48.00 <sup>75cl</sup>

Die vollreifen und aromatischen Trauben wurden schonend auf der Feinhefe ausgebaut. Zartes, hell funkelndes Gold. Duftet feinfruchtig nach Birne, Weinbergpfirsich und Melone. Vollmundig im Gaumen, cremig, wieder delikate Birne. Eine saftige, stützende Säure und eine spannende Salzigkeit sorgen für einen langen Nachklang. Ein vielseitiger Essensbegleiter zu Seefisch, hellem Fleisch und Gemüse jeder Art.

## Sauvignon Blanc Martin Hubacher

CHF 48.00 <sup>75cl</sup>

Helles Zitronengelb mit funkelnden Grünreflexen. In der Nase schwarze Johannisbeere, etwas Mango und Papaya. Dann ein druckvoller, mineralischer Auftritt, elegant mit einer fröhlichen Säure.

## Oeil-de-Perdrix Martin Hubacher

CHF 46.00 <sup>75cl</sup>

Ausgezeichnete Pinot Noir Aromen werden von einer mittleren Säure wunderbar unterstützt. Expressiver Auftakt mit einer wunderschönen Beerenfrucht.

## Pinot Noir Martin Hubacher

CHF 52.00 <sup>75cl</sup>

Glanzendes Rubin. Ausgeprägt beerige, sehr klassische Pinot-Noir-Nase. Im Gaumen zunächst Himbeere und Waldfrüchte, danach knackige volle Kirschen. Völlig entspannter, in sich ruhender Wein: rund, einladend, aromatisch, warm. Klassisch ausgebaut

## Gamaret Limitiert Martin Hubacher

CHF 50.00 <sup>75cl</sup>

Würziger Wein, der in der Nase kraftvolle Aromen von Waldbeeren (Blaubeeren und Brombeeren) entfacht.

# Reb- & Weinbau, Fredi Marolf, Erlach

## Tschugger Chasselas Fredi Marolf Erlach

CHF 45.00 75cl

Geprägt durch den Boden und das Klima erhält der Chasselas einzigartige fruchtige und blumige Aromen. Dieser leichte und spritzige Weisswein eignet sich gut als Aperitif oder als Begleiter zu einer leichten Mahlzeit.

## Riesling – Sylvaner Fredi Marolf Erlach

CHF 45.00 75cl

Frisches Bouquet, Honig Melonen, Aprikosen sowie florale und mineralische Noten. Am Gaumen angenehme Struktur, frisch und spritzig.

## Les Trois filles Fredi Marolf Erlach

CHF 49.00 75cl

Die drei Traubensorten werden im gemischten Satz gepflanzt und gekeltert.  
Aromatisch - fruchtig und floral.  
Rebsorte: Pinot Noir, Pinot Gris und Pinot Blanc

## Diolinoir Fredi Marolf Erlach

CHF 58.00 75cl

Eine Schweizer Neuzüchtung aus dem Jahre 1970 (Rouge de Diolly & Pinot Noir)  
Dieser intensiv dunkelrote Wein hat ein Bouquet nach Beeren und schwarzem Pfeffer.  
Im Gaumen ist er breit, voll und hat eine schöne Tanninstruktur.  
Passend zu Fleisch- & Wildgerichten oder zu Käse



# Weingut Hasenlauf, Andreas Stämpfli, Erlach

**Chasselas non filtre**  
**Andreas Stämpfli**

CHF 40.00 75cl

**Garanoir Barrique**  
**Andreas Stämpfli**

CHF 59.00 75cl

Mittleres Granatrot mit Purpurreflex. Recht intensives Bouquet, Kaffee, Pfeffer und etwas Lakritz. Im Gaumen verfügt der Wein über gute Tannine und eine stützende Struktur. Reift während 12 Monaten in Barriques aus Schweizer Eichenholz. Diesen Wein genießt man zu Fleisch aller Art sowie zu kaltem Käse.

**Gamaret**  
**Andreas Stämpfli**

CHF 56.00 75cl

Intensives Purpurrot. Intensives Bouquet von dunklen roten Beeren und etwas Gewürze. Dieser Wein genießt man zu rotem Fleisch sowie zu Wildgerichte.

**Zweigelt**  
**Andreas Stämpfli**

CHF 56.00 75cl

Fruchtige Nase mit Noten von Wachholder, Granatapfel und Kirschen. Im Gaumen sehr komplex dank den gut stützenden Tanninen und der gesunden Säure. Dieser Wein genießt man zu rotem Fleisch sowie zu Wildgerichte.

# Weingut am Stägli, Stephan Martin, Ligerz

## Sélection Weingut am Stägli

CHF 46.00 <sup>75cl</sup>

**Stephan Martin**

Rebsorte: Freisamer, Pinot Gris, und Riesling x Sylvaner  
Elegante Noten von Aprikose, Honig und etwas Birne, wie auch ein leicht würziger Geschmack verleihen dem Wein ein spannendes Bouquet.

## Chardonnay Barrique Weingut am Stägli

CHF 54.00 <sup>75cl</sup>

**Stephan Martin**

Der Ausbau im Barrique begleitet diesen Wein seit der Gärung. Der Wein zeigt die Mineralität und die Kraft des Chardonnay

## Unsere nachhaltigen Rotweine

### Pago Casa Gran Saiti

CHF 53.00 <sup>75cl</sup>

**Pago Casa Gran S.L.**

Rebsorten: Garnacha Tintorera (60%) Monastrell (40%) Bio  
Herkunft: **Spanien**, Valencia

### Casa de Mouraz Touriga Nacional, DOC

CHF 50.00 <sup>75cl</sup>

**Antonio Lopes Ribeiro Wines, Casa de Mouraz**

Rebsorten: Touriga Nacional 100%, Bio  
Herkunft: **Portugal**, Dão

### Château Duvivier Les Mûriers, AOP

CHF 54.00 <sup>75cl</sup>

**Château Duvivier Erik Bergmann**

Rebsorten: Syrah 60%, Cabernet Sauvignon 40%, Bio  
Herkunft: **Frankreich**, Provence

### Rivetto Barolo Serralunga d'Alba, DOCG 2017

CHF 96.00 <sup>75cl</sup>

**Azienda Agricola Rivetto**

Rebsorten: Nebbiolo 100%, Bio  
Herkunft: **Italien**, Piemont

# Unsere nachhaltigen Schaumweine

## Les rêveries St. Petersinsel

CHF 45.00 <sup>75cl</sup>

### **St. Petersinsel**

Rebsorten: Blanc de Pinot Noir 100%, Bio

Herkunft: **Schweiz**, St. Petersinsel

## Fleury Champagne, Blanc de Noirs, Brut

CHF 85.00 <sup>75cl</sup>

### **Fleury Pères & Fils Jean-Pierre, Fleury**

Rebsorten: Pinot Noir 100%, Bio

Herkunft: **Frankreich**, Champagne

## Blanc de Noir Crémant d'Alsace AC

CHF 45.00 <sup>75cl</sup>

### **Domaine Eugène Meyer François, Meyer**

Rebsorten: Pinot Noir 100%, Bio

Herkunft: **Frankreich**, Elsass

## Prosecco Savian, Prosecco DOC

CHF 45.00 <sup>75cl</sup>

### **Azienda Agricola Le Contrade**

Rebsorten: Glera 100%, Bio

Herkunft: **Italien**, Veneto