



RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN  
BERN

# Wein- und Getränkekarte

*«Eine Weinkarte, wenn mit Phantasie gelesen,  
ist fast so schön, wie wirklich voll gewesen».*

Carl Zuckmayer

# Unsere Hausweine von Guido Brivio und Reto Vergani

1 dl. CHF 7.50 / 75 cl. CHF 48.00



## «Tra noi» Bianco del Ticino DOC

100% Merlot

Helles, leuchtendes strohgelb. In der Nase harmonisch, komplex, mit fruchtigen Noten, und floralen Düften sowie reifen Fruchtaromen von Pfirsich und Birne. Im Gaumen weich und fruchtig-elegant mit einer erfrischenden, angenehmen Säure. Ein harmonischer, ausgewogener Wein von angenehmer und geschmeidiger Fülle, fmit einem langen, mineralischen Abgang.



## «Tra noi» Merlot Rosato

100% Merlot

Warme, lachsfarbene Robe. In der Nase Duft von frischen Pfirsichen, Aprikosen und Zitrusfrüchten sowie einen Hauch von Cassis. Im Gaumen ausgesprochen fruchtig und frisch, ohne süsse Restnoten. Aromen von Steinobst-Blüten, reifen Beeren und Zitrusfrüchten. Seine ausgeprägten mineralischen Noten und sein komplexes Säurespiel geben diesem gehaltvollen Rosé ein erstaunliches Volumen, weshalb er sich auch bei aromatischen Speisen durchzusetzen weiss. Der Abgang ist weich und langanhaltend frisch.



## «Tra noi» Rosso del Ticino DOC

100% Merlot

Intensives, tiefrotes Rubinrot. In der Nase Aromen von Waldbeeren, getrockneten Gewürzen und etwas Tabak. Im Gaumen frisch, kräftig und fruchtig. Aromen von Caramel und Cassis verbinden sich mit den geschmeidigen Tanninen zu einem harmonischen Gesamteindruck. Die mineralischen Noten gewährleisten einen würzigen, langanhaltenden Abgang. Ein charaktvoller und eleganter Wein.

*Guido Brivio* ist Önologe und hat eine solide französische und amerikanische Berufsausbildung hinter sich. Durch eine langjährige, familiäre Tradition im Weinhandel motiviert, hatte er Ende der achtziger Jahre Gelegenheit, einen alten Weinkeller zu kaufen, der seit langer Zeit auf der Produktion von Tessiner Weinen gründete. Er zählt heute zu den Spitzenwinzern des Tessiner Weinbaus.

TRA NOI («unter uns») ist die gemeinsame Selektion von *Guido Brivio* und *Reto Vergani*, der sich mit diesem Projekt einen Jugendtraum verwirklicht. Seine Mutter stammt aus Lamone, einem kleinen Vorort von Lugano, und hat zu Lebzeiten immer die heimischen Tessiner Weine genossen. Die Trauben des TRA NOI Merlot bianco, Merlot Rosato und Ticino rosso stammen aus dem Sottoceneri, dem südlichsten Zipfel des Tessins.

# Flaschenweine im Offenausschank

## Weissweine

### Schweiz

Mont-sur-Rolle «Domaine Belletruche»	Hoirie d'Erlach	1 dl	Fr. 7.00
Tra noi – Bianco del Ticino DOC	Guido Brivio/Vini Vergani	1 dl	Fr. 7.50
L'Alizé – Johannisberg AOC	Cave Emery	1 dl	Fr. 7.50
Twanner Chardonnay AOC	Weingut Krebs	1 dl	Fr. 8.00
Heida AOC Valais	Jean-René Germanier	1 dl	Fr. 8.50

### Italien

Roero Arneis Camestri	Porello	1 dl	Fr. 7.50
-----------------------	---------	------	----------

## Rosé

Tra noi – Rosato Merlot	Guido Brivio/Vini Vergani	1 dl	Fr. 7.50
-------------------------	---------------------------	------	----------

## Rotweine

### Schweiz

Humagne rouge AOC Valais	Jean-René Germanier	1 dl	Fr. 8.00
Cornalin AOC Valais	Jean-René Germanier	1 dl	Fr. 9.50
Tra noi – Merlot Ticino DOC	Guido Brivio/Vini Vergani	1 dl	Fr. 7.50
La Côte AOC «Domaine Belletruche»	Hoirie d'Erlach	1 dl	Fr. 7.50

### Italien

Barbera d'Asti «Carlotta» DOCG	Tenuta dell'Arbiola	1 dl	Fr. 8.00
Nero d'Avola «Baglio di Vincenzo» IGT	Baglio Gibellina	1 dl	Fr. 7.00

### Spanien

«Pagos del Infante Roble» DO Ribera del Duero	Bodegas Lynus	1 dl	Fr. 8.00
--	---------------	------	----------

## Schaumweine

Prosecco DOC Treviso Extra dry	Borgo Mollino	1 dl	Fr. 8.00
Spumante Rosé Motivo	Borgo Mollino	1 dl	Fr. 8.00
Moscato d'Asti DOCG «La Morandina»	Giulio Morando	1 dl	Fr. 8.00

# Weissweine

## Schweiz

### Bieleree

<b>Twanner Chardonnay AOC</b> 100% Chardonnay (20% Barrique-Ausbau)	Weingut Krebs Twann	75 cl.	Fr.	55.00
--	------------------------	--------	-----	-------

Leuchtendes Gelb mit Goldreflexen. Im Bouquet Dünfte von Haselnüssen, frisch gebackenem Weissbrot und reifer Melone. Im Gaumen opulent und cremig. Komplexe, dichte Struktur mit angenehm frischem, sehr harmonischem Säurespiel.

Apéro, Fischgerichte (vor allem auch mit Saucen), Kalbfleisch, Hartkäse

### Tessin

<b>«Tra noi» Bianco del Ticino DOC</b> 100% Merlot	Guido Brivio/Vini Vergani Mendrisio	75 cl.	Fr.	48.00
---	--	--------	-----	-------

Helles, leuchtendes Strohgelb. In der Nase harmonisch, komplex, mit fruchtigen Noten, und floralen Düften sowie reifen Fruchtaromen von Pfirsich und Birne. Im Gaumen weich und fruchtig-elegant mit einer erfrischenden, angenehmen Säure. Ein harmonischer, ausgewogener Wein von angenehmer und geschmeidiger Fülle, mit einem langen, mineralischen Abgang.

Apéro, kalte Platten, Fisch, Geflügel, Kalbfleischgerichte, Käseplatte.

### Waadt

<b>Domaine Belletruche</b> Mont-sur-Rolle AOC 100% Chasselas (Gutedel)	Hoirie d'Erlach Mont-sur-Rolle	70 cl.	Fr.	45.00
--	-----------------------------------	--------	-----	-------

Helles, strahlendes Gelb. Er hat einen eigenständigen, unverwechselbaren Charakter. Im Duft erkennt man ihn an seiner Würzigkeit und auf der Zunge schätzt man seinen kernigen, gradlinigen Ton und seine Richesse. Die Fülle von Bouquet- und Aromastoffen ist nicht verwunderlich, liegt doch das Traditionsgut in der bevorzugten mittleren Hanglage von Mont-sur-Rolle. Eleganter Weisswein aus einer der besten Lagen der Waadtländer La Côte.

Apéro, Süswasserfisch, Käsegerichte.

## Wallis

<b>L'Alizé – Mélopée d'Artémis</b> Johannisberg AOC 100% Sylvaner (Rhin)	Cave Emery Ayent	75 cl.	Fr.	48.00
--	---------------------	--------	-----	-------

Helles, klares Gelb. Im Bouquet Düfte nach exotischen Früchten wie Mango, Banane, Ananas sowie einem Hauch von Röst-Mandeln. Der Geschmack ist weich und der Abgang harmonisch. Gute Balance zwischen Frucht, Gehalt und Säure. Dank seiner Feinheit und seines Bouquets eignet sich dieser Apérowein auch hervorragend zur Begleitung von Fischgerichten.

Der «Alizé» ist der Walliser Ostwind. Er trug den Sylvaner einst vom Rheintal ins Wallis, wo er den kargen, wilden Boden zu befruchten vermochte. Dieses starke Terroir verleiht diesem Sylvaner seinen unvergleichlichen Charakter.

Apéro, Süsswasserfisch sowie Hartkäse.

<b>Heida AOC Valais</b> 100% Savagnin blanc (Heida, Traminer oder Païen)	Jean-René Germanier Balavaud (Vétroz)	75 cl.	Fr.	55.00
---	--	--------	-----	-------

Leuchtend intensives Strohgelb. Ausserordentlich feines Bouquet mit Duftnoten von Birnen und Zitronenkraut sowie Zitrusfrüchten. Im Geschmack üppig und reichhaltig, jedoch ohne Restsüsse. Die Aromen sind sehr intensiv und erinnern an Äpfel, Nüsse, Zitrusfrüchte oder Orangenschale. Trotz ausgeprägten Aromen sehr harmonisch und ausgeglichen. Sehr gut strukturiert, geradlinig, mit feinem Säurespiel. Leicht herber, langer Abgang. Ein vorzüglicher Heida!

Apéro, kalte Gerichte, Fisch, Käsegerichte.

<b>Petite Arvine AOC Valais</b> 100% Petite Arvine	Jean-René Germanier Balavaud (Vétroz)	75 cl.	Fr.	53.00
---	--	--------	-----	-------

Goldgelbe, strahlende Robe. Intensives Bouquet mit sortentypischen Aromen wie eingemachte Zitrusfrüchte und Rhabarber. Am Gaumen ist dieser Wein munter und frisch und entwickelt sich langsam zu voller Fülle mit einem leicht süssen Abgang.

Apéro, Süsswasserfische, Fondue und andere Käsegerichte.

## Italien

### Piemont

<b>Roero Arneis DOCG Camestrì</b> 100% Arneis	Porello Veza d'Alba	75 cl.	Fr.	48.00
--	------------------------	--------	-----	-------

Leuchtende, strohgelbe Robe. In der Nase verführerisch-fruchtige Noten von Akazienblüten und Honig. Im Gaumen Aromen von weissen Pfirsichen, Bohnenkraut. Die mineralischen Noten geben diesem gehaltvollen Arneis eine angenehme Frische.

Apéro, Fisch, Gemüsegerichte, Geflügel.

# Rosé

## Schweiz

### Tessin

<b>«Tra noi» Rosato Merlot</b> 100% Merlot	Guido Brivio/Vini Vergani Mendrisio	75 cl.	Fr.	48.00
---	--	--------	-----	-------

Warme, lachsfarbene Robe. In der Nase Duft von frischen Pfirsichen, Aprikosen und Zitrusfrüchten sowie einen Hauch von Cassis. Im Gaumen ausgesprochen fruchtig und frisch, ohne süsse Restnoten. Aromen von Steinobst-Blüten, reifen Beeren und Zitrusfrüchten. Seine ausgeprägten mineralischen Noten und sein komplexes Säurespiel geben diesem gehaltvollen Rosé ein erstaunliches Volumen, weshalb er sich auch bei aromatischen Speisen durchzusetzen weiss. Der Abgang ist weich und langanhaltend frisch.

Der Most für den Rosato Merlot wird durch Entrappen und einer sanften Pressung der Trauben gewonnen. Danach wird dieser in Edelstahl tanks bei einer Temperatur von 18-20 °C schonend vergoren. Dadurch bleibt die ganze Fülle der Merlot-Traube erhalten.

Apéro, kalte Platten, Fisch, Geflügel, Fleischgerichte.

# Rotweine

## Schweiz

### Bündner Herrschaft

<b>Maienfelder Blauburgunder AOC</b> 100% Pinot noir	Paul Komminoth Maienfeld	75 cl.	Fr.	55.00
---	-----------------------------	--------	-----	-------

Mittleres Rubinrot mit violetten Reflexen. Eine jugendliche Frische mit Noten von roten Beeren (reife Erdbeeren) und einer dezenten Gewürznote (Lorbeer, Nelken) schmeicheln der Nase. Im Gaumen wird diese Aromatik bestätigt, ergänzt durch dezente, reife Tannine und eine stramme, abrundende Säure. Ein sortentypischer, kräftiger Blauburgunder, der die klimatischen Vorzüge der Bündner Herrschaft voll zum Ausdruck gibt.

Käseplatte, Käsekuchen, Fleischplatten, auch als Rotweinalternative zum Fisch geeignet.

<b>Maienfelder Blauburgunder AOC Barrique</b> 100% Pinot noir (12 Monate Barrique-Ausbau)	Paul Komminoth Maienfeld	75 cl.	Fr.	65.00
--	-----------------------------	--------	-----	-------

Die Nase wird durch den zarten Duft roter Beeren und Kirschen verwöhnt. Die dezenten Gewürznoten weisen auf einen zurückhaltenden Einsatz neuen Holzes hin. Im Gaumen präsentiert sich der Wein erstaunlich gereift, mit reifen, runden Tanninen. Die Barrique-Noten sind sanft unterlegt und tragen förmlich die Fruchtaromatik des Weines. Die Säure ist angepasst und wirkt ausgleichend, der Alkohol ist sehr gut eingebaut. Intensiver, Abgang von schöner Länge.

Rindfleisch (gebraten oder geschmort), Lamm, Wild, reife Käse.

## Tessin

<b>«Tra noi» Merlot Ticino DOC</b> 100% Merlot (Sottoceneri)	Guido Brivio/Vini Vergani Mendrisio	75 cl.	Fr.	48.00
---	--	--------	-----	-------

Intensives, tiefrotes Rubinrot. In der Nase Aromen von Waldbeeren, getrockneten Gewürzen und etwas Tabak. Im Gaumen frisch, kräftig und fruchtig. Aromen von Caramel und Cassis verbinden sich mit den geschmeidigen Tanninen zu einem harmonischen Gesamteindruck. Die mineralischen Noten gewährleisten einen würzigen, langanhaltenden Abgang. Ein charaktvoller und eleganter Wein.

Trockenfleisch, Risotto, rotes Fleisch, Käse.

<b>«Roncaia Riserva» Merlot Ticino DOC</b> 100% Merlot (Barrique-Ausbau)	Vinattieri Ticinesi (Zanini) Ligornetto	75 cl.	Fr.	55.00
---	--	--------	-----	-------

Dichtes, lebendiges Rubinrot mit Purpur-Reflexen. Im Bouquet reife dunkle Kirschen mit Noten von Himbeeren und Brombeeren. Am Gaumen explodieren die fruchtigen Aromen von Waldbeeren und etwas Tabak. Vollmundig und kraftbetont, mit weichem festem Tannin. Seine harmonische Säurebalance verleihen ihm Weichheit und Eleganz. Langer Abgang von schwarzem Pfeffer und Lakritze.

Rotes Fleisch, Wild, Lamm, Risotto, Polenta, Käse.

<b>«Quattromani» Merlot DOC</b> 100% Merlot (20 Monate Barrique-Ausbau)	Brivio/Tamborini/Delea/Gialdi Mendrisiotto/Luganese/Locarnese/Tre Valli	75 cl.	Fr.	85.00
--	--	--------	-----	-------

Dunkles, tiefes Bordeaux-Rot mit granatfarbigen Reflexen. Frisches, leicht würziges, von Kräutern durchzogenes Bouquet mit Noten von Muskatnuss und Vanille. Im Gaumen vollmundig, elegant, weiträumig, umhüllt von angenehm weichen Tanninen, die ihm einen zarten Duft verleihen. Trotz seiner Komplexität und Strenge ist er zugänglich und gefällig. Langanhaltender, tiefgründiger Abgang. Ein Merlot von höchster Qualität und aussergewöhnlicher Komplexität.

«Quattromani» wird aus vier verschiedenen Merlots komponiert, den erlesensten Trauben aus den vier Tessiner Weinbauregionen. Vier Charaktere finden zusammen: Duft und Tiefe von Guido Brivio aus dem Mendrisiotto; Weichheit von Claudio Tamborini aus dem Luganese, Eleganz von Angelo Delea aus dem Locarnese und Klasse von Feliciano Gialdi aus dem Gebiet «Tre Valli» im nördlichen Tessin.

Braten, rotes Fleisch, Wild und weiteren Fleischspeisen oder Hartkäse.

## Waadt

<b>«Domaine Belletruche» La Côte AOC</b> Gamaret, Garanoir	Hoirie d'Erlach Mont-sur-Rolle	70 cl.	Fr.	47.00
---	-----------------------------------	--------	-----	-------

Intensives Granatrot. In der Nase Aromen von roten Beeren und Süssholz. Im Gaumen intensiv und voluminös, üppig und fruchtig, geschmeidig und voll, leicht pfeffrig mit seidigen Tanninen und langanhaltendem fruchtbetontem Abgang. Eine überaus gelungene Assemblage vom Genfersee mit einem erstaunlichen Volumen.

Sehr vielseitiger Begleiter: Von Fisch über rotes Fleisch bis Saucisson und Berner Platte.

## Wallis

<b>Humagne Rouge AOC</b> 100% Humagne Rouge	Jean-René Germanier Balavaud (Vétroz)	75 cl.	Fr.	53.00
--	--	--------	-----	-------

Dunkelrote, klare Robe. Komplexe, vielschichtige Noten in der Nase, die an Leder, Holunder und Tonerde erinnern. Am Gaumen geschmeidig und fruchtig mit runden und samtigen Tanninen, bodenständig, elegant und ein bisschen wild, leichtes Vanillearoma. Kraftvoller, langanhaltender Abgang.

Kräftige Gerichte, rotes Fleisch und Wild.

<b>Cornalin AOC</b> 100% Cornalin	Jean-René Germanier Balavaud (Vétroz)	75 cl.	Fr.	65.00
--------------------------------------	--	--------	-----	-------

Intensives Rot mit violetten Reflexen. In der Nase ausgesprochen fruchtig, Noten von reifen schwarzen Kirschen und einen Hauch Würze. Im Gaumen ist er sehr direkt, sogar etwas frech, gehaltvoll und aufregend. Die Tannine sind schön eingebunden und von den fruchtbetonten Aromen fein ummantelt. Der Wein verklingt langsam und seidig. Ein ausgesprochen sortentypischer Cornalin von ausserordentlicher Frische und Kraft.

Kräftige Gerichte, rotes Fleisch und Wild.

<b>«Cayas» Syrah du Valais Réserve AOC</b> 100 % Syrah (12 Monate Barrique-Ausbau)	Jean-René Germanier Balavaud (Vétroz)	75 cl.	Fr.	82.00
---	--	--------	-----	-------

Sehr dunkles Violett. Intensives und komplexes Bouquet mit betörenden Aromen von Beeren und leichtem Vanillegeruch, Leder- und Gewürznoten. Am Gaumen zuerst frisch und lebhaft, dann immer voller. Seine Ausgeglichenheit ist sprichwörtlich. Die feine Balance zwischen Säure und den gut strukturierten Tanninen verleihen ihm Milde, die von der eher zurückhaltenden Fruchtsüsse betont wird. Dieser Wein strotzt nicht durch Opulenz, sondern lässt Zeit, seine Vielschichtigkeit und Finesse zu entdecken und somit auch zu geniessen. Ein überragender Schweizer Syrah, der seinem legendären Ruf absolut gerecht wird

Rotes Fleisch, Wildgerichte, Käse.

## Italien

### Toskana

<b>Talosa</b> Vino Nobile di Montepulciano DOCG 90 %Sangiovese, 10% Merlot (24 Monate im Holzfass)	Fattoria della Talosa Montepulciano	75 cl.	Fr.	52.00
--	--	--------	-----	-------

Leuchtendes, tiefes Rubinrot. In der Nase ein blumiger Duft mit Anklängen an in Alkohol eingelegte Kirschen und leichte Nuancen von gemähem Gras. Gewürze, Leder und Tabak vervollständigen das reichhaltige Duftspektrum. Im Gaumen spritzig, frische, angenehme Säure, die mit den fein umrissenen Tanninen eine feine Struktur ergibt. Klares und tiefgründiges Finale.

Grilladen, rotes Fleisch.



<p><b>«Collazzi» Toscana IGT</b>          55% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot,          18% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot          (18 Monate Barrique-Ausbau, 8 Monate in der Flasche)</p>	<p>Tenuta I Collazzi          Tavarnuzze (Chianti)</p>	<p>75 cl.</p>	<p>Fr.</p>	<p>82.00</p>
--	--	---------------	------------	--------------

Tiefes, glühendes Dunkelrot. Betörend-verführerender Duft. Im Gaumen eine Wucht von reifen Waldbeeren, schwarzer Schokolade und Balsamico – ein Anschlag auf die Sinne. Feine, reife Gerbstoffe, wunderschöne Eleganz mit überwältigend langem Finale. Ein grosser Wein, der es mit den berühmteren Namen aus der Toskana ohne Probleme aufnehmen kann.

Rotes Fleisch, Braten- und Wildgerichten.

## Piemont

<p><b>«Carlotta» Barbera d’Asti DOCG</b>          100% Barbera</p>	<p>Tenuta dell'Arbiola          San Marzano Oliveto</p>	<p>75 cl.</p>	<p>Fr.</p>	<p>43.00</p>
--	---	---------------	------------	--------------

Tief dunkelrote, dicht schimmernde Robe. Muskulöses, würziges Bouquet, auch Noten süsser Früchte. Im Gaumen vollmundig und kräftig. Die reifen Tannine verleihen ihm eine schöne Ausgewogenheit. Aromen von frischen roten Früchten, Johannisbeeren und Himbeeren sowie Noten von frisch gemähtem Gras und Lakritze. Körperhaft mit langem Abgang

Rotes Fleisch, Wild, andere Fleischgerichte, Rotwein-Variante zu Fisch.

<p><b>Barolo DOCG</b>          100% Nebbiolo (30 Monate im Holzfass)</p>	<p>Massolino          Serralunga d’Alba</p>	<p>75 cl.</p>	<p>Fr.</p>	<p>82.00</p>
--	---	---------------	------------	--------------

Tiefleuchtendes Granatrot. In der Nase wuchtig, Noten von schwarzem Pfeffer, Teer und Tabak. Im Gaumen vielfältig-komplex, dezent fruchtig, begleitet von Gewürzen und Tabak, saftig und gut strukturiert. Ein wunderschön strukturierter Wein voller Finesse und Wärme. Der Abgang ist atemberaubend lange – wie man es von einem grossen Barolo erwartet. Kein Allerwelts-Barolo, sondern ein sehr eigenständiger, moderner und fruchtbetonter Charakterwein, der immer wieder von neuem überrascht.

Fleischgerichte aller Art, vor allem Grilladen, Wild, Pasta, Trüffelgerichte, gereifter Käse.

## Umbrien

<p><b>Rosso di Montefalco</b>          Montefalco rosso DOC          70% Sangiovese, 15% Merlot, 15% Sagrantino          (12 Monate Ausbau im Holzfass und in Barriques,          anschliessend 4 Monate Ausbau in der Flasche)</p>	<p>Arnoldo Caprai          Torre di Montefalco</p>	<p>75 cl.</p>	<p>Fr.</p>	<p>47.00</p>
---	--	---------------	------------	--------------

Sattes Rubinrot. Voluminöse und ausgeglichen in der Nase. Im Gaumen würzige und mineralisch, unheimlich lang und elegant, Noten von reifen Früchten und Vanille, gute Struktur. Voller Körper, reichhaltig, trocken mit langem Abgang. Ein stattlicher Wein mit Finesse, Kraft und Tradition.

Weisses und rotes Fleisch, Meerfische, Käse.

## Veneto

**Ripasso Acini Ameni** Corte Figaretto 75 cl. Fr. 49.00  
Valpolicella classico superiore DOC Poiano  
Oseleta, Corvina, Rondinella, Molinara, Corvinone,  
Croatina (Ausbau im Holzfass und in der Flasche)

Tiefes Rubinrot. Volles, typisches Ripasso-Bouquet, angenehm duftend nach roten reifen Früchten und Gewürzen. Am Gaumen zeigen sich seine elegante Struktur und seine leichte Würze. Durch die Lagerung in hochwertigen französischen Holzfässern hat er eine bemerkenswert disziplinierte Ausgewogenheit erhalten. Schöner, harmonischer Abgang.

Gebratene Meerfische, gebratenes Fleisch, Reis- und Pasta-Gerichte.

**Amarone** L'Anima di Vergani 75 cl. Fr. 85.00  
Amarone della Valpolicella classico DOC  
70% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 15% Rondinella  
(90 Tage Trocknung der Beeren, danach Ausbau im Eichenfass)

Dichtes Rubinrot mit granatfarbenen Nuancen. Intensives und anhaltend liebliches Bukett. Blumige Düfte von Trockenblumen und süssen Gewürzen. Im Gaumen strukturreich, weich, mineralisch, mit samtigen Tanninen. Langes, reiches Finale. Ein Terroir-betonter, frischer Amarone, der sich aus der Masse abhebt.

Kräftige Fleischgerichte.

**«Due» Veneto Rosso IGT** Gianni Tessari 150 cl. Magnum Fr. 85.00  
Merlot, Cabernet Franc Roncà (Verona)

Granatrote Robe. Üppiges Bouquet, fruchtigen Aromen mit einem Hauch von Kirsche, Johannisbeeren und Cassis, würzigen Noten und floralen Nuancen. Im Gaumen zahlreiche florale Noten, intensive Waldbeeren-Aromen, voll und samtig mit weichen und ausgewogenen Tanninen, sanfter Abgang von schöner Länge. Ausgezeichnetes Preis-Leistungsverhältnis!

Der Name «Due» steht für die zwei verwendeten Traubensorten Merlot und Cabernet Franc, die zwei Jahre Ausbau und der zwei Gärungsprozesse. Dabei wird ein Drittel der Trauben angetrocknet und in einer zweiten Gärung mit dem restlichen Saft vermischt.

Deftiges Fleisch, Wild, reifer Käse.

## Sardinien

**Rocca Rubia** Cantina di Santadi 75 cl. Fr. 65.00  
Carignano del Sulcis DOC Riserva Santadi  
100% Carignano (10-12 Monate Barriques-Ausbau)

Tiefes, glänzendes Rubinrot. Im Bouquet intensive, fruchtige Noten nach Brombeeren, Heidelbeeren, Leder und Lakritze. Im Gaumen weich und samtig, prägnante Struktur, anhaltendes Aroma, körperreicher, fleischiger Wein.

Deftiges Fleisch, Wild, reifer Käse.

<b>«Tonaghe» Cannonau di Sardegna DOC</b>	Attilio Contini	75 cl.	Fr.	49.00
90% Cannonau (Grenache), 10% diverse lokale Traubensorten	Cabras			

Tiefes, leuchtendes Rubinrot. In der Nase intensive Aromen von reifen Pflaumen und Brombeeren sowie Röstnoten. Am Gaumen warm und voll, wieder Röstaromen mit einer feinen und sortentypischen Struktur und einem unverwechselbaren Bouquet. Schöner feinschmelziger Abgang.

Grilladen, deftiges Fleisch, Wild, reifer Käse.

## Sizilien

<b>«Baglio di Vincenzo» Sicilia IGT</b>	Baglio Gibellina	75 cl.	Fr.	42.00
100% Nero d'Avola	Gibellina			

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Das intensive und einnehmende Bouquet erinnert an Granatäpfel und Walderdbeeren. Im Gaumen ist dieser Wein samtig mit angenehm weichen Tanninen. Der Abgang ist vollmundig und lang anhaltend.

Wurst- und Schmorgerichte, Fleischgerichte, Wild, Käse.

## Apulien

<b>Primitivo di Manduria DOC</b>	Contessa Carola	75 cl.	Fr.	48.00
100% Primitivo (Ausbau in Barrique)	Puglia			

Rubinrot mit violetten Reflexen. Das Bouquet erinnert an Rote Johannisbeeren und Brombeeren, Vanille- und Kokosnoten im Finale. Ein frischer, fruchtbetonter Wein. Säure und Tannine spielen hier nur die Hintergrundmusik in dieser komplexen Sinfonie für die Sinne – ein harmonischer, sehr weicher Weingenuss. Warm und gut strukturiert sowie sehr ausgeglichen, mit ausgesprochen langem Abgang. Ein grossartiger Primitivo!

Kräftige Fleischgerichte, Braten, Pasta, Käse.

## Salento

<b>«Salice Vereto» Salento DOP Riserva</b>	Agricole Vallone	75 cl.	Fr.	45.00
90% Negroamaro, 10% Malvasia nera (min. 18 Monate Lagerung, davon 6-8 Monate Barrique-Ausbau)	Lecce			

Intensives, leuchtendes Violett. Ausdrucksvolles, beeriges Bouquet mit Blütennoten. Am Gaumen körperreiche Substanz mit würziger Kräuternote, ausgeprägte Frucht und potenter Nachhall. Ein unkompliziertes, gehaltvolles Weinvergnügen mit einem ausgezeichneten Preis-Leistungsverhältnis!

Kräftige Fleischgerichte, Braten, Pasta, Käse.

<b>Salice Salentino DOC Riserva</b>	Leone di Castris	<b>150 cl.</b>	Fr.	105.00
90% Negroamaro, 10% Malvasia nera (12 Monate Barrique-Ausbau)	Salice Salentino	<b>300 cl.</b>	Fr.	210.00

Intensives, volles Violett. In der Nase ausdrucksvoller beeriger Duft, Amarena-Kirschen, Mandeln und ätherischen Kräutern. Am Gaumen kraftvoll, gute Substanz mit würziger Kräuternote, toller Frucht und Schmelz ohne jede ordinäre Breite, geschliffene Tannine; wuchtiger Nachhall.

Grillierte Fleischgerichte, Schmorgerichte, Käse.

## Spanien

### Priorat

<b>«Nassos» Priorato DOCa</b> 100% Garnatxa (9 Monate Barrique-Ausbau)	Rodríguez Sanzo Valladolid	75 cl.	Fr.	60.00
---	-------------------------------	--------	-----	-------

Wunderschönes Kirschrot mit Granat-Tönen. Vielschichtiges Bouquet nach reifen Früchten, Lavendel, Schokolade und schwarzen Kirschen. Frisch am Gaumen mit einer eleganten Note von reifen Früchten und balsamischen Nuancen. Schöne Struktur, voller Körper, mineralisch mit einem langen Abgang.

Dunkles Fleisch, Wurstspezialitäten, kräftige Gerichte, reifer Käse.

### Ribera del Duero

<b>Pagos del Infante Roble</b> 100% Tempranillo (6 Monate Barrique-Ausbau)	Bodegas Lynus Quintanilla de Onesimo	75 cl.	Fr.	52.00
---	---	--------	-----	-------

Dunkle Herzkirschen-Farbe mit leicht violetten Reflexen. Bouquet von reifen, intensiven Beerenaromen und feinen Röstnoten. Im Gaumen frisch, fruchtig und sofort ansprechend. Grosszügiges, sehr angenehmes Finale.

Grilliertes Fleisch, kräftige Fleischgerichte, Wild.

### Rioja

<b>Ontañón Crianza</b> 90% Tempranillo, 10% Garnacha (12 Monate Barrique-Ausbau)	Bodegas Ontañón Logroño	75 cl. <b>500 cl.</b>	Fr. Fr.	48.00 340.00
--	----------------------------	--------------------------	------------	-----------------

Rubinrot mit einem violetten Schimmer. In der Nase komplex, würzig mit Noten von Balsamico, reifen Früchte, milden Gewürze, Trüffel und zarten mineralische Noten. Am Gaumen vollmundig und fleischig, komplexe Fruchtnoten, sehr gute Säurebalance; anhaltender Abgang.

Dieser grossartige Crianza wurde im *Gambero Rosso* schon mehrfach mit 3 Bicchieri ausgezeichnet! Ideal für Feste und besondere Anlässe.

Grilliertes Fleisch, kräftige Fleischgerichte, Wild.

## Portugal

### Alentejo

<b>«Single Estate» Vinho Regional Alentejano</b> Touriga Nacional, Touriga Franca, Alicante Bouschet (9 Monate Ausbau in Barrique)	Herdade da Pimenta Redondo (Alentejo Central)	75 cl.	Fr.	48.00
--	--	--------	-----	-------

Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase intensives, fruchtiges Aroma nach roten und schwarzen Waldfrüchten, harmonisch mit kräftigen Noten von Röstaromen und weisser Schokolade. Im Gaumen kräftig, ausgewogen, komplexe Aromen von Waldbeeren, Gewürzen, gut ausbalanciertes Säurespiel mit schön eingebundenen Tanninen. Kraftvoller, langanhaltender Abgang.

Geschmortes und gegrilltes Fleisch, Geflügel, kräftige Gerichte, reifer Käse.

# Frankreich

## Südliches Rhonetal

<b>Domaine Roger Perrin</b> Châteauneuf-du-Pape AOC 70-75% Grenache, 15-20% Syrah, 10-15% Mourvèdre, 2-5% Cinsault et Clairette, 1-2% Counoise et Vaccarèse	Famille Perrin Orange	75 cl.	Fr.	59.00
--	--------------------------	--------	-----	-------

Dunkle Robe mit rubinroten, fast schwarzen Reflexen. Komplexes, reiches Bouquet von roten und schwarzen Früchten, Gewürzen der Garrigue, pfeffrig, ein Hauch von Vanille. Im Gaumen finden sich die verschiedenen Dieselben Aromen finden sich im Gaumen wieder, verbunden mit sehr feinen Tanninen. Der Eindruck ist voll und großzügig mit einer sehr ausgeprägten Länge, einem Hauch von Frische im Abgang und einer bemerkenswerten Ausgewogenheit.

Rotes Fleisch, Fleischgerichte mit aromatischen Saucen.

<b>Domaine Raspail-Ay</b> Gigondas AOC 70% Grenache, 15% Syrah, 15% Mourvèdre	Dominique Ay Gigondas	75 cl.	Fr.	65.00
---	--------------------------	--------	-----	-------

Bordeauxrote Robe, zum Rand hin ins Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase sehr präsent, fruchtbetont, reintönig, Massen an Brombeeren, Moosbeeren, Garrigue-Würze, etwas Rauch ohne Holzdominanz. Am Gaumen weicher, fruchtbetonter Auftakt, wieder ein ganzer Korb voller dunkler und roter Beeren, saftig, frisch, seidenweichen Gerbstoffen. Besticht durch seine Frische und Finesse. Langer Abgang mit einer Andeutung von reifen Erdbeeren. Ein äusserst harmonischer, stimmiger Wein, der die Vielfalt des provenzalischen Terroirs in seiner schönsten Form wiedergibt.

Rotes Fleisch, Fleischgerichte mit aromatischen Saucen; da er nicht holzbetont ist, kann er auch zu Fisch genossen werden.

## Bordelais

<b>Château Beychevelle (2012)</b> 4 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé Saint-Julien 55 % Cabernet Sauvignon, 36 % Merlot, 9 % Petit Verdot	Philippe Blanc Saint-Julien	75 cl.	Fr.	150.00
--	--------------------------------	--------	-----	--------

Strahlende, rubinrote Robe mit violetten Reflexen. Ausdrucksvolle Duftnoten von roten Früchten mit feinen Aromen von Lakritze, getrockneten Pflaumen und Tabak. Zuerst zart und geschmeidig im Geschmack mit Fruchtfleischaromen. Danach entwickelt er immer mehr seine volle Kraft. Seine runde und gut ausbalancierte Harmonie wird von angenehmen Säuren und eleganten Tanninen gestützt. Immer tiefgründiger wird das Spiel von Kirschenaromen sowie Noten von dunklen Beeren und Lakritze, die im fast endlosen Abgang nachhallen. Selbst für einen Grand Cru aus dem Bordelais ein Ausnahmewein voller Charme, Ausgeglichenheit, Wärme und Finesse, der auch schon in jungen Jahren alle seine Tugenden voll ausspielt.

Wine Spectator: 92/100, Wine Advocate-Parker: 88-90/100

Fleischgerichte, Wild, gereifte Hartkäse oder Weichkäse.

# Süssweine

## Sauternes (Bordeaux)

<b>Sauternes AOP</b> 80% Sémillon, 15% Sauvignon, 5% Muscadelle	Louis Eschenauer Sauternes	50 cl.	Fr.	45.00
--	-------------------------------	--------	-----	-------

Strohgelbe Robe mit leichten Grünreflexen. Reichhaltig in der Nase, nach weissen Blüten, Aprikose und Honig. Dieser Süsswein lässt die Aromen explodieren: kristallisierte Mandarine, Aprikosenkonfitüre oder Zitrusfrüchte, ergänzt durch eine schöne Ausgewogenheit zwischen Säure und ausreichend natürlichem Zuckeranteil. Der Körper ist füllig und sehr harmonisch mit mittellangem Abgang.

Foie gras, Roquefort-Käse, helles Fleisch, Fruchtdesserts, Mousse au Chocolat und andere Desserts.

## Sizilien

<b>Passito di Noto</b> 100% Moscato bianco	Planeta Noto (Sicilia)	50 cl.	Fr.	55.00
---	---------------------------	--------	-----	-------

Leuchtendes Goldgelb. In der Nase Aromen von getrockneten Aprikosen, Mango, Orangenschalen und Datteln bis zu Pistazien und etwas Vanille. Im Gaumen süss, cremig, konzentriert, mit belebender Säure. Nach der Lese werden die Trauben während 45 Tagen bei 23 C° getrocknet. Die Hälfte des Gewichts der Trauben geht dabei verloren. Dadurch entsteht ein besonders dichter und konzentrierter Süsswein. Der Passito di Noto wurde mehrfach ausgezeichnet (Veronelli 3/3 Stelle, Gambero Rosso 2/3 Bicchieri) und zählt zu den besten Süssweinen Italiens.

Foie gras, Desserts, reifer Käse.

# Schaumweine

## Italien

<b>Moscato d'Asti DOCG «La Morandina»</b> 100% Moscato	Giulio Morando Castiglione Tinella (Langhe)	75 cl.	Fr.	45.00
---	--	--------	-----	-------

Frisches Strohgelb, in der Nase kräftig duftend und frisch, Geruch von Orangenblüten und Gewürzkräutern, im Gaumen ein leichter und spritziger Wein mit leicht prickelnder Perlage, angenehme Süsse mit wenig Säuregehalt, frisch und wohlschmeckend mit einem Nachgeschmack von Minze und Salbei. Ein herrlicher Moscato mit einem angenehmen, nicht zu süssem Traubengeschmack – nicht nur ein Damen-Apéro!

Leichtes Apéro, Dessert

<b>Prosecco DOC Treviso Extra dry</b> 100% Glera (Prosecco)	Borgo Mollino Roncadelle di Ormelle (Valdobbiadene)	75 cl.	Fr.	45.00
--	--	--------	-----	-------

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Reif und intensiv im Bouquet mit Aromen von Blumenwiesen, Äpfel- und Pfirsichblüten. Im Geschmack frisch und bekömmlich. Ein trockener Prosecco, mit feiner, beständiger Perlage. Besticht durch Eleganz und Charakteristik.

Apéro, Fischgerichte, Salate.

<b>Spumante Rosé Motivo</b> Glera (Prosecco), Pinot Noir, Raboso	Borgo Mollino Roncadelle di Ormelle (Valdobbiadene)	75 cl.	Fr.	45.00
---	--	--------	-----	-------

Leuchtend hellrosa Farbe, feine Perlage. Der Duft ist angenehm fruchtig mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Rosen. Im Gaumen frisch, fruchtig, elegant und einladend. Langanhaltender, prickelnden Abgang. Ein erlesener Schaumwein!

Apéro, Fischgerichte, Salate oder einfach so.

## Champagne

<b>Taittinger Champagne Réserve brut AOC</b> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	Taittinger Reims	75 cl.	Fr.	79.00
---	---------------------	--------	-----	-------

Hell goldgelbe Farbe mit grünen Reflexen, feine, persistente Perlage. Reichhaltiges Bouquet von Brioche, Schalen von Zitrusfrüchten und mineralischen Noten. Im Gaumen Nuancen von Trockenblumen und Honig, in die sich Noten von kandierten Früchten, weissen Blüten und feinem Grapefruitaroma einflechten. Ein Champagner von vibrierender Intensität, mit viel Finesse und von wunderbarer Eleganz.

Apéro, Salate, Meeresfrüchten, hellen Fischen, gedünsteten Gerichte.

<b>Cuvée Dom Pérignon</b> 52% Chardonnay, 48% Pinot Noir	Moët & Chandon Epernay	75 cl.	Fr.	220.00
---	---------------------------	--------	-----	--------

Die Legende der Champagne! Helles, leuchtendes Goldgelb mit einer sehr feinen Perlage. Ein frischer, kristallklarer Duft, der die ungewöhnliche Dimension dieses Champagners sofort offenbart. Im Gaumen attackiert er zu Beginn mit seiner lustvollen Fülle sehr direkt ohne je von seiner grossen Eleganz einzubüssen. Auf dem Höhepunkt rassig und prächtig voll, schmeichelhaft grosszügige Aromen von Cashewnuss, frischen Mandeln und Grapefruit mit einem Anflug von weissem Pfeffer, Mango und Gardenien. Dann macht sich seine Reife bemerkbar, zunächst sanft und mit Leichtigkeit, dann mit einem Hauch von Torf. Der Abgang ist lang, reich und lebhaft, aber stets fein und zart sowie von überlegener Eleganz. Ein nur schwer definierbarer Zauber liegt diesem Champagner inne – seine einmalige Persönlichkeit bleibt jedoch stets unverkennbar.

## Bier im Offenausschank

Calanda Lager	5.2%	30 cl	Fr.	4.50
		50 cl	Fr.	6.50
Eichhof Klosterbräu (edeltrübes Zwickelbier)	5.2%	30 cl	Fr.	5.50
		50 cl	Fr.	7.50
Ittinger Amber (Schweizer Premium-Bier)	5.6%	30 cl	Fr.	5.50
		50 cl	Fr.	7.50
Erdinger Weissbier	5.6%	30 cl	Fr.	5.50
		50 cl	Fr.	7.50

## Bier in Flaschen

Bärner Müntschi	4.8 %	33 cl	Fr.	6.00
Eichhof Hubertus (dunkle Spezialbier)	5.7 %	33 cl	Fr.	6.00
Calanda, alkoholfrei	-	33 cl	Fr.	6.00

## Aperitifs

Kir Royal (mit Prosecco)		10 cl	Fr.	9.50
Blanc Cassis		10 cl	Fr.	8.50
Sherry «Tio Pepe» (trocken)	15 %	4 cl	Fr.	6.50
Portwein weiss oder rot	19 %	4 cl	Fr.	6.50
Weisswein gespritzt		2 dl	Fr.	12.00
Campari	23 %	4 cl	Fr.	7.00
Campari mit Orangensaft	23 %	4 cl	Fr.	8.00
Martini weiss oder rot	15 %	4 cl	Fr.	7.50
Pernod (Pastis)	45 %	2 cl	Fr.	7.50
Appenzeller Alpenbitter oder Jägermeister	29 %	4 cl	Fr.	7.50
San Pellegrino Bitter, alkoholfrei	-	10 cl	Fr.	6.00
San Pellegrino Bitter, alkoholfrei, mit Orangensaft-	-		Fr.	7.50

## Spirituosen

**Fragen Sie unser Serviceteam.**

Wir führen eine grosse Auswahl an Grappa, Whisky, Cognac und Edelbrände auf unserem Wagen.  
(Preise auf der Rückseite der jeweiligen Flasche)



## Mineralwasser und Süssgetränke

Henniez Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	33 cl	Fr.	4.50
Coca Cola / Coca Cola Zero	33 cl	Fr.	4.50
Rivella rot / blau	33 cl	Fr.	4.50
Apfelschorle	33 cl	Fr.	4.50
San Pellegrino Tonic	20 cl	Fr.	4.50
San Pellegrino Limonata	20 cl	Fr.	4.50

## Offenausschank

Tafelwasser mit/ohne Kohlensäure	3 dl	Fr.	3.00	7.5 dl	Fr.	6.50
----------------------------------	------	-----	------	--------	-----	------

*Neu servieren wir Ihnen Tafelwasser anstelle von konventionellem Mineralwasser. Zu diesem Schritt hat uns nicht nur die gute Wasserqualität der Schweiz bewogen, sondern insbesondere auch der ökologische Gedanke dahinter. Für die Aufbereitung des Wassers verwenden wir eine Brita-Tafelwasseranlage, welche das Wasser reinigt, filtert, aufbereitet, kühlt und auf Wunsch mit Kohlensäure versetzt.*

Leitungswasser	5 dl	Fr.	2.00
----------------	------	-----	------

*Für das Leitungswasser berechnen wir einen kleinen Unkostenbeitrag für die Deckung von Personalkosten und allgemeinen Betriebsaufwänden.*

Hausgemachter Eistee	3 dl	Fr.	4.00	5 dl	Fr.	6.00
				1 Liter	Fr.	8.00
Citron	3 dl	Fr.	4.00	5 dl	Fr.	6.00
Frisch gepresster Orangensaft	2 dl	Fr.	8.00			
Tomatensaft	2 dl	Fr.	5.50			

## Kaffee / Milchgetränke / Tee

Kaffee / Espresso / Ristretto *		Fr.	4.50
Schale / Cappuccino		Fr.	5.00
Latte Macchiato		Fr.	5.50
Espresso doppio *		Fr.	6.00
Caffe coretto con grappa / Kaffee Fertig & Lutz		Fr.	8.00
Heisse Schokolade		Fr.	5.00
Glas Milch	3 dl	Fr.	3.00
Frischer Pfefferminz-Tee		Fr.	5.00
Diverse Teesorten von Twinings *		Fr.	4.50

\* Auf Wunsch mit laktosefreiem Kaffeerahm

# Berta<sup>®</sup> DISTILLERIE



*Gönnen Sie sich nach einem feinen Essen einen  
edlen Grappa von Berta!*

Das Restaurant Zunft zu Webern bietet seinen Gästen als einziges Restaurant in Bern alle 45 Grappe und Spirituose aus dem Hause Berta an. Wir beraten Sie gerne.