

# BÄREN

GASTHAUS ★★★ HOTEL

---

*Seit 1454 als Restaurant geführt*

## Getränke

Flecken 11 - 6023 Rothenburg  
Tel: +41 41 280 90 22  
info@baeren-rothenburg.ch - www.baeren-rothenburg.ch

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1 % MwSt.

# Flaschenweine im Offenausschank

## LIEBE WEINFREUNDE

ES IST UNS EIN VERGNÜGEN, IHNEN EINE WEINKARTE ANBIETEN ZU KÖNNEN, DEREN WEINE WIR FÜR SIE DEGUSTIERT UND AUSGEWÄHLT HABEN. SIE ERHALTEN BEI UNS AUSSCHLIESSLICH WEINE, WELCHE WIR IN IHRER KATEGORIE ALS QUALITATIV HOCHSTEHEND UND IM PREIS-LEISTUNGSVERHÄLTNIS ALS INTERESSANT EMPFINDEN.

DANK UNSERER PREISPOLITIK IST ES MÖGLICH, UNSERE WEINE ZU ÄUSSERST FAIREN PREISEN ZU OFFERIEREN.

## Schaumwein

	10cl	75cl/70cl
<b>Prosecco Solidea</b>	<b>8.00</b>	<b>52.00</b>

## Weisswein

<b>Rebellin</b> Chasselas, Sauvignon Blanc, Riesling-Silvaner	<b>Keiserspan</b>	<b>7.50</b>	<b>48.00</b>
<b>Compleo</b> Pino Gris, Chardonnay	<b>Statskellerei Zürich</b>	<b>7.50</b>	<b>48.00</b>

## Rotwein

		10cl	75cl/37.5cl
<b>IL Governo Nobile</b> Merlot, Sangiovese	<b>Castello di Meleto</b>	<b>7.00</b>	<b>22.50</b>
<b>Lucente</b> Sangiovese, Merlot	<b>Tenuta Luce</b>	<b>8.00</b>	<b>54.00</b>
<b>Optimo</b> Syrah, Gamaret, Diolinoir, Cabernet Sauvignon, Ancelotta	<b>Mathier</b>	<b>8.00</b>	<b>52.00</b>



# WEISSWEIN

## Schweiz

### Wallis

75cl

**Cuvée Madame Rosmarie AOC**      **Adrian Mathier**      **2022**      **52.00**

Traubensorten: Petite Arvine, Sylvaner, Pinot Blanc und Pinot Gris  
Eignet sich zu Aperitif, Geflügel, weissem Fleisch und zu grillierten Krusten- und Schalentieren.

**Petite Arvine AOC «Les Pyramides»**      **Adrian Mathier**      **2021**      **54.00**

Traubensorte: Petite Arvine  
Eignet sich zu Aperitif, Meeresfischen und Schalentieren, Geflügel, Kaninchenfleisch und zu Hartkäse.

### Waadt

**St. Saphorin AOC**      **Bernhard Vovy**      **2022**      **47.00**

**«La Roche aux Vigne»**

Traubensorte: Chasselas  
Eignet sich zu Käsegerichten, Terrinen, Fisch und Aperitif.

### Tessin

75cl

**Cotrada Bianco di Merlot**      **Guido Brivio**      **2021**      **48.00**

Traubensorte: Bianco di Merlot  
Begleitet Wurstwaren, Suppen, Salate und weisses Fleisch (Huhn und Kaninchen).



# WEISSWEIN

## Schweiz

### Luzern

70cl

#### **Gräfin VdP Swiss**

**Weingut Kaiserspan**

**2021**

**49.00**

Traubensorten: Chardonnay, Pinot Blanc

Begleitet leichte Vorspeisen und passt toll zu Süsswasserfischen.

#### **Riesling x Sylvaner AOC**

**Weingut Kaiserspan**

**2022**

**46.00**

Traubensorte: Riesling x Sylvaner

Ein wunderschöner Wein zu leichten Gerichten oder Apéro.

## Italien

### Piemont

75cl

#### **Roero Arneis DOC**

**Cantina Nebbiolo**

**2021**

**46.00**

Traubensorte: Arneis

Schmeckt sehr gut zu Vorspeisen aus Fisch und Meeresfrüchten oder zu würzigen Speisen.

# CHAMPAGNER

#### **Brut Premier**

**Louis Roderer**

**80.00**

Passt zu einem wundervollen, herrlichen Abend



# ROTWEIN

## Schweiz

### Wallis

75cl

**Cuvée Madame Rosmarie AOC**      **Adrian Mathier**      **2021**      **52.00**  
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Humagne Rouge, Syrah, Pinot Noir  
Passt zu Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Käse.

**Pinot Noir AOC «Lucifer»**      **Adrian Mathier**      **2022**      **48.00**  
Traubensorte: Pinot Noir  
Eignet sich zu Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Bergkäse.

**Humagne «Les Pyramides»**      **Adrian Mathier**      **2022**      **53.00**  
Traubensorte: Humagne Rouge  
Eignet sich zu Wild, Rind- und Lammfleisch und Käse.

**Syrah AOC «Diego Mathier»**      **Diego Mathier**      **2021**      **59.00**  
Traubensorte: Syrah  
Eignet sich zu Lamm- und Rindfleisch, Wild und Käse.

### Luzern

70cl

**Graf VdP Swiss**      **Weingut Kaiserspan**      **2022**      **51.00**  
Traubensorten: Cabernet Dorsa, Dornfelder  
Er ist ein wahres Multitalent als Begleiter zu verschiedenen Speisen.

**Blauburgunder AC**      **Weingut Kaiserspan**      **2022**      **47.00**  
Traubensorte: Blauburgunder  
Eignet sich zu Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Bergkäse.

### Bündner Herrschaft

75cl

**Maienfelder Pinot Noir**      **Markus Stäger**      **2022**      **52.00**  
Traubensorte: Blauburgunder  
Eignet sich zu Gerichten mit gebratenem Fleisch oder hellem Wild, würzigen Ragouts und Wildterrine.



# ROTWEIN

## Schweiz

### Tessin

75cl

#### **Pra'rosso Merlot Ticino DOC**

**Guido Brivio**

**2021**

**47.00**

Traubensorte: Merlot

Passt am besten zu rotem Fleisch, Wild, Risotto oder zu Pasta und Käse.

#### **Merlot del Ticino DOC**

**Guido Brivio**

**2021**

**69.00**

**«Riflessi d'Epoca»**

Traubensorte: Merlot

Zu rotem Fleisch, kräftigem Wild, Fleischgerichten sowie Hartkäse.

## Italien

### Piemont

#### **Barbera d'Asti superiore DOC**

**Neirano s.p.a. 2020**

**Jéroboam 3 lt**

**150.00**

**«Cru le Croci»**

Traubensorte: Barbera

Rotes Fleisch passt vorzüglich zu diesem Wein sowie rezenter, gut gelagerter Käse.

#### **Barbaresco DOCG**

**Cantina Nebbiolo**

**2018**

**63.00**

Traubensorte: Nebbiolo

Der perfekte Begleiter für Braten, Schmorbraten, gefüllte Kalbsbrust, Wild, Pilzgerichte und gut gereiften Käse.

#### **Barolo DOCG**

**Neirano s.p.a.**

**2018**

**60.00**

Traubensorte: Nebbiolo

Braten, Voressen, Hartkäse sowie Wild gehören zu seinen Lieblingsgerichten.



# ROTWEIN

## Italien

### Südtirol

<b>Lagrein DOC Crescendo</b> Traubensorte: Lagrein Er empfiehlt sich zu gebratenem Fleisch, Käse und als Begleiter in gemütlicher Runde.	<b>Weingut Ritterhof</b>	<b>2022</b>	<b>53.00</b>
--	--------------------------	-------------	--------------

### Veneto

<b>Ripasso «Soraighe» DOC</b> Traubensorten: Corvina, Rondinella und Molinara Ein idealer Begleiter zu Wild, Steak und Käse.	<b>Casa Vinicola Bennati</b>	<b>2020</b>	<b>52.00</b>
--	------------------------------	-------------	--------------

<b>Amarone della Valpolicella classico DOC Monteforte</b> Traubensorten: 75% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 5% Molinara Wird traditionell zu Wildgerichten, gegrilltem oder geschmortem Fleisch und zu kräftigen Käsesorten serviert.	<b>Monteforte</b>	<b>2018</b>	<b>68.00</b>
--	-------------------	-------------	--------------

### Toscana

<b>Trasgaia Rosso di Toscana «Barrique»</b> Traubensorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc Eignet sich zu Braten, gebratenem Fleisch, Schmorgerichten sowie Wild und reifem Käse.		<b>2013</b>	<b>65.00</b>
---	--	-------------	--------------

<b>Brunello di Montalcino DOCG</b> Traubensorte: Sangiovese Grosso Eignet sich zu allen Hauptgerichten, kalten Platten und Käse.	<b>Az. Agricola Martoccia</b>	<b>2016</b>	<b>75.00</b>
--	-------------------------------	-------------	--------------



# ROTWEIN

## Italien

### Toscana

75cl

**Tignanello Rosso di Toscana IGT**      **Marchesi Antinori**      **2018**      **170.00**  
Traubensorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
Ideal zu kräftigen Fleischgerichten und reifem Käse.

**Sassicaia Bolgheri DOC**      **Tenuta San Guido**      **2018**      **230.00**  
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
Zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch, Wildbrett, und gereiftem Käse.

### Maremma

75cl

**Poggio Mandorlo Maremma IGT**      **Poggio Mandorlo**      **2012**      **75.00**  
Traubensorten: 70% Merlot und 30% Cabernet Franc  
Zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch, Wildbrett und gereiftem Käse.  
*Wine Spectator 90 Punkte*

### Apulien

**Primitivo di Manduria DOC**      **Masseria Trajone**      **2021**      **45.00**  
Traubensorte: Primitivo  
Ideal zu Schmorbraten, Grilladen, Wild und hervorragend zu rezentem Käse.

**Tator Primitivo**      **Poggio le Volpi**      **2020**      **65.00**  
Traubensorte: 100% Primitivo, im Barrique ausgebaut  
Passt hervorragend zu rotem Fleisch, gehaltvollen Speisen und Käse.





# ROTWEIN

## Frankreich

### Bordeaux

<b>Château Vieux Manoir</b>	<b>Medoc</b>	<b>2018</b>	<b>48.00</b>
-----------------------------	--------------	-------------	--------------

Traubensorte: Petit Verdot, Cabernet Sauvignons, Cabernet Franc, Malbec und Merlot  
Passt zu Rindfleisch, Kalbfleisch und Geflügel.

### Pays d'Oc

<b>Cuvée Gaia La Livinière AOP</b>	<b>Haut Minervois</b>	<b>16/20</b>	<b>52.00</b>
------------------------------------	-----------------------	--------------	--------------

Traubensorte: Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre  
Er passt hervorragend zu dunklem Fleisch, Wild oder kräftigem Käse.

## Spanien

### Rioja

<b>Rioja DOCa Reserva «Edulis»</b>	<b>Bodegas Altanza</b>	<b>2015</b>	<b>53.00</b>
------------------------------------	------------------------	-------------	--------------

Traubensorte: Tempranillo  
Er passt zu rotem Fleisch und genauso gut zu einer kalten Platte, Wurst oder Geflügel, Wildgerichten sowie mildem Weichkäse.

### Ribero del Duero

<b>Ribera del Duero DO Crianza «Val Sotillo»</b>	<b>Bodega Arroyo</b>	<b>2018</b>	<b>53.00</b>
--	----------------------	-------------	--------------

Traubensorte: Tempranillo  
Eignet sich zu kräftigen Fleischgerichten, Rind, Wild, Lamm und Käse.

Traubensorten: Aragonez (Tempranillo), Touriga Nacional  
Vorzüglich zu Pasta, Grilladen und Käseplatten.



## Österreich

**Blauer Zweigelt «Heideboden»**      **Weingut M. Gsellmann 2017**      **45.00**

Traubensorte: Zweigelt

Ideal zu Vorspeisen, Pilzen, gekochtem und gebratenem Rindfleisch  
und zu Geschnetzeltem.

**Pannobile**      **Weingut G. Heinrich 2017**      **68.00**

Traubensorten: Cuvée aus 55% Zweigelt und 45% Blaufränkisch

Passt zu Lasagne aber auch zu feinen Wildgerichten.



## 50cl Flaschen mit Korkverschluss

<b>Rioja DOCa «Capitosa»</b>	<b>32.00</b>
<b>Tindaro</b> (Barbera, Cabernet Sauvignon)	<b>32.00</b>
<b>Hospices de Salquenen Rot</b> (Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Gamay)	<b>32.00</b>

## Top-50 WEINE

<u>Weiss</u>	10cl	50cl
Fendant AOC	4.50	22.50
<u>Rosé</u>		
Œil de Perdrix AOC	5.50	27.50
<u>Rot</u>		
Picchio Rosso		23.50

