

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
Prosecco Solidea	8.00	52.00

Weisswein

Legio Vallis Chasselas, Heida, Arneis	Julius	7.00	45.00
Re Manfredi Bianco IGT Gewürztraminer , Riesling-Silvaner	Basilicata	7.00	45.00
Corazon Loco Sauvignon Blanc, Verdejo	Andres Iniesta	7.00	45.00

Rotwein

Primitivo di Manduria Primitivo	Masseria Pietrosa	7.00	45.00
Tenuta Cabernet Sauvignon, Merlot Cabernet Franc, Sangiovese	Castiglioni	8.00	52.00
Optimo Syrah, Gamaret, Diolinoir, Cabernet Sauvignon, Ancelotta	Mathier	8.00	52.00



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 Wildterrinen.



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

54.00

«Cru le Croci»

Magnum 1,5 lt

95.00

Traubensorte: Barbera

2017

Jéroboam 3 lt

150.00

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, Voessen, Hartkäse sowie Wild gehören zu seinen Lieblingsgerichten.



ROTWEIN

Italien

Südtirol

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

Veneto

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

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

Toscana

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

Bolgheri Rosso DOC «Pean» Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Ideal zu kräftigen Fleischgerichten, würziger Pasta und reifem Käse.	Soc. Agr. Batzella	2021	53.00
---	---------------------------	-------------	--------------

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



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.

Salento

Salice Salentino Riserva DOC **Masseria Trajone** **2016** **45.00**
Traubensorten: 90% Negroamaro, 10% Malvasia Nera
Eignet sich zu Geflügel, Kalb, Rind, Hase, Grilladen und Käse.

Sizilien

Ludovico Terre Siciliane IGT **Tenute Orestiadi** **2015** **55.00**
Traubensorten: Nero d'Avola und Cabernet Sauvignon
Ein skandalös formidabler Begleiter zu italienischen Gerichten



ROTWEIN

Frankreich

Bordeaux

Château Vieux Manoir **Medoc** **2018** **48.00**
Traubensorte: Petit Verdot, Cabernet Sauvignons, Cabernet Franc, Malbec und Merlot
Passt zu Rindfleisch, Kalbfleisch und Geflügel.

Château Laroze MC Grand Cru **Saint Emilion** **2016** **68.00**
Traubensorte: Merlot, Cabernet franc
Ideal zu Rind-, Lamm-, Wild- und Geflügelfleisch.

Pays d'Oc

Cuvée Gaia La Livinière AOP **Haut Minervois** **16/20** **52.00**
Traubensorte: Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre
Er passt hervorragend zu dunklem Fleisch, Wild oder kräftigem Käse.

Spanien

Rioja

Rioja DOCa Reserva «Edulis» **Bodegas Altanza** **2015** **53.00**
Traubensorte: Tempranillo
Er passt zu rotem Fleisch und genauso gut zu einer kalten Platte, Wurst oder Geflügel, Wildgerichten sowie mildem Weichkäse.

Ribera del Duero

Ribera del Duero DO Crianza **Bodega Arroyo** **2018** **53.00**
«Val Sotillo»
Traubensorte: Tempranillo
Eignet sich zu kräftigen Fleischgerichten, Rind, Wild, Lamm und Käse.



Portugal

Alentejano

75cl

Carta Tinto

Fitapreta

2020

45.00

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

Rioja DOCa «Capitosa»	32.00
Tindaro (Barbera, Cabernet Sauvignon)	32.00
Amarone Monteforte DOC	39.50
Hospices de Salquenen Rot (Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Gamay)	32.00

Top-50 WEINE

<u>Weiss</u>	10cl	50cl
Fendant AOC	4.50	22.50
Merlot Bianco	4.70	23.50
Rebellin	7.50	35.00
<u>Rosé</u>		
Œil de Perdrix AOC	5.50	27.50
<u>Rot</u>		
Picchio Rosso		23.50

