

Liebe Gäste

Wein ist eine Geschichte für sich.....

und jede und jeder hat seine eigenen Vorlieben.

Ob weiss oder rot - Wein hat viel mit Emotionen und Erinnerungen zu tun – wunderbar!

Darum gibt es auch nie DIE richtige Weinkarte. Wir haben mit viel Freude, Erfahrungen und auch etwas Mut zu Neuem, eine Karte zusammengestellt.

Das ist nicht abschliessend und wir freuen uns immer auf Inputs und auch mal einen Geheimtipp!

Bei uns im Hotel machen wir jeweils eine Weinempfehlung – natürlich dürfen Sie jederzeit ihre eigene Wahl machen!

Auch wenn auf Papier vieles möglich ist – unserer Wein schmeckt am Hasliberg in Gesellschaft bei uns im Hasli – Zentrum auf jeden Fall am besten!

Willkommen - Begegnen und Geniessen

Schaumweine / Prosecco – weil's so schön prickelt...



Prosecco DOC Dry "Tondo"

29.00

Cantina Paladin, Veneto

Traubensorte: Glera

Lebhaftes Strohgelb mit feiner und anhaltender Perlage. Leicht aromatisch mit Noten nach Apfel und weißen Blumen. Besonders weich und elegant lieblich. Schmackhaft, anhaltend und lebhaft für die ausgeglichene säuerliche Frische. Empfehlenswert als Aperitif und hervorragend geeignet zu Fisch- und Meeresfrüchtegerichten.



Bouvier Frères blanc brut

36.00

Caves Châtenay-Bouvier, Neuenburg

Traubensorten: Pinot Noir, Chardonnay

Dieser aus dem Kanton Neuenburg stammende Schaumwein wurde komponiert aus 60% Pinot Noir und 40% Chardonnay. Die zweite Gärung erfolgt – exakt wie in der Champagne – in der Flasche auf dem Rüttelpult. Die Schaumbildung ist fein und luftig, der Duft herrlich fruchtig, von grosser Finesse und mit wunderbarer Eleganz – in der Tat eine überaus sympathische Alternative zum kostspieligeren Champagner. Bouvier Frères ist prädestiniert als Apéro.

Passt zu Fisch, zu Meeresfrüchten, als Begleiter während eines ganzen Essens

Kein Prosecco – aber definitiv ein Aperó wert...



Blanc de Désirs Valais AOC

29.00

Leukersonne, Wallis

Traubensorten: Heida, Pinot Blanc

Cru, der mit elegantem und vielschichtigem Bukett, erquickender Frische und vollmundiger, gut ausgewogener Struktur alle Sinne betört.

Passt zu: Aperitif, Raclette, Fondue, Käsegerichte, Walliserteller, Fischsuppe, Crevettencocktail, Sauerkraut, Geschnetzeltes an Curry-Sauce

Unsere Schweizer Weissweine ... Genussvoll

Châtenay blanc «Cordon Bleu»

28.00

Caves Châtenay-Bouvier, Neuenburg

Traubensorte: Chasselas

Klare hellgelbe Farbe mit leichten grünen Lindenblütenreflexen. Einen jugendlichen, frischen und fruchtigen Ausdruck mit Spuren nach Zitrone, Kreide, Lindenblüte und einer mineralischen Note.

Im Gaumen ist er vollmundig, frisch und lebhaft.

Ein Aperowein - er bereitet den Gaumen auf das anschließende Essen vor.

Er ist perfekt zu Fisch, Meeresfrüchten, exotischer Küche und zu Käse wie Fondue und Raclette



Lansilo Bianco di Merlot DOC

29.00

Cantina il Cavaliere, Tessin

Traubensorte: Merlot

Ein strahlendes Hellgelb lädt ein, diesen eleganten Merlot Bianco zu entdecken. Sein Bouquet ist fruchtig und blumig mit Noten von Honigmelone und Minze. Am Gaumen zeigt er sich von einer lebendigen, feinen Art und mit einem frischen, angenehmen Abgang. Was wir hier erleben, ist ein äusserst erfrischender, klarer Merlot Bianco mit einer sehr schönen Struktur.



3 X 3 Blanc AOC

36.00

Wittwer, Wallis

Traubensorten: Petite Arvine, Päien, Marsanne

Helle und goldgelbe Farbe, die Aromen erinnern an Quitten, Pfirsiche, Zitronen, Minze, Grapefruits, Äpfel sowie Vanille und frischem Holz.

Der Körper ist mit zartbitterlichem, füllendem Extrakt ausgestattet.

Eine erfrischende, dezent mineralische Säure zum Ausklang. Ein anhaltend und haftender Abgang.



Johannisberg Valais AOC

29.00

Leukersonne, Wallis

Traubensorten: Johannisberg (Sylvaner)

Ein runder, vollmundiger und herrlich ausgewogener Wein, der den Gaumen mit Aromen. Von Mandeln und reifen Birnen verführerisch schmeichelt. Seine elegante Herbe verleiht ihm einen langen Abgang.

Passt zu: Aperitif, Pilzsalat, Spargeln, Sauerkraut, Zwiebelwähe, Weichkäse



Viva Italia – der weisse südliche Einstieg

Pinot Grigio DOC

29.00

Cantina Andrian, Südtirol

Traubensorte: Pinot Grigio

Die Kombination von Honig, Melone und Zitrusfrüchten lässt in der Nase aufmerken. Dazu gesellen sich Aromen, die an Blüten und frische Früchte erinnern. Im Gaumen präsentiert sich ein Mix von frischer Frucht und gehaltvollem Körper, der durch eine klare Struktur und Dichte zu überzeugen weiss. Der sortentypische Ausdruck hält bis ins anhaltende, frische Finale an.

Passt gut zu: Amuse Bouche, Geflügelterrine, Quiche, Gemüseauflauf, aber auch zu Fischgerichten



Roero Arneis DOCG

27.00

Guidobono, Piemont

Traubensorte: Arneis

Arneis bedeutet im lokalen Dialekt extrovertiert und rebellisch, steht auf der Rückenetikette. Dieser Weisse, aus der autochthonen Rebsorte des Roero gekeltert, zeigt auch Charakter und Sortentypizität. Das Bouquet in der Nase offenbart eine breite Fruchtpalette: Aprikose, Ananas, Mango, Pfirsich und grüner Apfel. Dazu gesellen sich Aromen, die an Lindenblüte und Kamille, Salbei denken lassen. Auch im Gaumen überzeugt er durch seine fruchtige, légère Struktur, seine Reintönigkeit und Gradlinigkeit. Das Zusammenspiel von Süße und Säure macht viel Spass und überzeugt im Finale.

Passt gut zu Kalte Platte, Antipasti, Quiche, Fischgerichte, Risotto



Passt scho - Weissweine Österreich

Leichtsinn weiss QW

27.00

Günter und Regina Triebaumer, Burgenland

Traubensorten: Chardonnay, gelber Muskateller, Muskat Ottonel

gelbe Muskattrauben, Birne, vielschichtig, trocken, schmelzige Säure, dichter Extrakt bester Chardonnay-Trauben, verspielte Aromatik

Passt zu: Apéritif, Fisch, Zander, Räucherforelle, Quiche Lorraine, Meeresfrüchte, Flammkuchen, Pasta mit Pesto (z.B. Walnuss Pesto), Perlhuhn, Käse, Fasan mit Pfifferling Füllung, milder Schinken, Nachmittagswein



Ça colle toujours - Weissweine Frankreich

Château Ferrande blanc Graves AOC

34.00



Château Ferrande, Bordeaux

Traubensorten : Sémillon, Sauvignon Gris, Sauvignon Blanc

In der Nase drücken sich die fruchtigen Nuancen mit grosser Eleganz aus und betonen die Noten von Zitrusfrüchten, saftigen Birnen, Pfirsichen und exotischen Früchten. Der Gaumen, mit einem geradlinigen Auftakt, bietet ein perfektes Gleichgewicht zwischen Sanftheit und Frische.

Passt zu: Aperitif, Fisch, weissem Fleisch, reifem Käse

Roseweine Schweiz – klassisch aber / und immer gut

Oeil de Perdrix Neuchâtel AOC

28.00



Caves Châtenay-Bouvier, Neuenburg

Traubensorte: Pinot Noir

Die Farbe widerspiegelt das Auge des Rebhuhns, lachsfarbig mit rosa Reflexen. Die Nase ist imposant mit einem reichhaltigen Ausdruck an roten Beeren. Der Gaumen ist rassig, zuerst verhalten aber schnell vollmundig mit einer einmaligen Spritzigkeit und Komplexität.

Passt zu: hellem Fleisch, Fische und exotische Küche: der Oeil-de-Perdrix ist einer der wenigen Weine mit dem Champagner der ein ganzes Essen begleiten kann.

Rotweine Schweiz – bodenständig, ehrlich und überraschend

Nez Noir AOC

35.00



Domaines Rouvinez, Wallis

Traubensorten: Merlot, Syrah, Gamaret

Die Aromen von schwarzen Johannisbeeren und knapp reifen Erdbeeren werden durch milde und zart rauchige Gewürzaromen verstärkt. Im Gaumen ist der Wein voll, konzentriert und behält die Finesse seiner Aromen. Der Abgang ist lang und schmackhaft. Ein Gourmetwein, der ein Gefühl von purem Glück hinterlässt!

Würzige Kalbsrouladen und Entenbrust, Filet Mignon vom Schwein im Teig, Coq-au-vin, Sommergrilladen, Rindsbraten, Rinds-Carpaccio, Alpkäse-Spezialitäten

Cœur de Domaine Rouge AOC

48.00



Domaines Rouvinez, Wallis

Traubensorte: Cornalin, Humagne Rouge, Syrah

Tiefes Granatrot mit Velours-Schimmer. Schönes Zusammenspiel der Aromen von Sauerkirschen und schwarzen Johannisbeeren mit einer subtilen Note von milden Gewürzen. Leichte empyreumatische Note, die im Dialog mit der Gesamtaromatik zur Komplexität und zum Gleichgewicht des Weins beiträgt. Im Gaumen überwiegt die Frucht, während geschmeidige Tannine, die an Kreide erinnern und gut gelöst sind, diesen Wein vielschichtig und delikat abrunden. Im Abgang zart, anhaltend und harmonisch und erneut an schön reife rote Beeren erinnernd.

Passt zu: Rindsschmorbraten, Lammfleisch, Wild, Hart-und Halbhartkäse

Artu Merlot DOC

36.00



Cantina il Cavaliere, Tessin

Traubensorte: Merlot

Als Jungwein strahlt er ein komplexes intensives und reiches Bouquet aus duftend nach frisch gepflückten reifen Früchten. Als reifer Wein entwickelt er komplexere Duftstoffe, leicht würziger, aber milder. Im Gaumen vollmundig, warmherzig, ausdrucksvoll, herb aber samtig, harmonisch, ätherisch mit einem würzigen Geschmack, typisch für die Teilverfeinerung in Holzfässern.

Spiezer Cuvée Intro VdT

30.00



Rebbau Spiez, Thunersee-Bern

Beliebte Rotwein-Cuvée aus 70% Blauburgunder, 30% Cabernet Jura. Duft nach Zwetschgen, Cassis und dunkeln Beeren. Ein gehaltvoller, vollmundiger

Essensbegleiter mit langem Abgang, der dekantiert werden sollte und am besten nach einigen Jahren Lagerung schmeckt. In Jahren kleiner Blauburgunderernte stammt ein Teil der Trauben von befreundeten Winzern.

Ideal zu rotem Fleisch, Pilzgerichten und Wild.

Noch mehr Schweiz ...

Cornalin La Platta

37.00

Nick Wittwer, Wallis

Traubensorte: 100% sortenreiner Cornalin (Barrique)

Diese autochthone Spezialität aus dem Wallis besticht mit strahlend frischen und klaren Aromen von Preiselbeeren, Heidelbeeren, Holunder und Cassis. Am Gaumen begeistert ein wunderbar kompakter, weicher Körper mit einem präsenten Tannin und einer angenehmen Säure.

Besonders fein zu Braten vom Schwein und Rind mit Saucen, Wildspeisen, gut gewürzten Pastagrichten sowie zu reifem Halbhart- und Hartkäse



Griffus Assemblage rouge Neuchâtel AOC

32.00

Cave Châtenay-Bouvier, Neuenburg

Traubensorte: Gamaret, Garanoir

Im Auge präsentiert sich eine glänzende, dunkle und tiefe Farbe. Im Gaumen erlebt man einen Angriff von einem ausgeprägten Körper und gut strukturierten Tanninen, diese gleiten sehr fein und weich bis hinaus in die Flügel. Zum Finale bei den Krallen angelangt überzeugt diese ausgezeichnete Assemblage.

Passt zu: Wildterrine, Entenleber



Pinot Noir Grande Cuvée Valais AOC

39.00

Leukersonne, Wallis

Traubensorte: Blauburgunder

Geringe Erträge und eine strenge Auslese der besten Trauben aus unseren Schönsten Lagen sind Voraussetzung für dieses Cuvée mit Wucht, Temperament, Aromatik, Fülle und herrlich samtigen Gerbstoffen.

Passt zu: Roastbeef, Tournedos, Châteaubriand, Walliser Käse, Wild.



Unwiderstehlich gut - Rotweine Italien



Amarone della Valpolicella Classico DOCG

52.00

Santa Sofia, Veneto

Traubensorte: Corvina, Rondinella, Molinara

Noten von Unterholz und Wacholderbeeren. Am Gaumen vollmundig, warm und samtig, Gerbstoffe und Säure gut ausbalanciert, endet mit Aromen von Johannisbeerkonfitüre.

Passt zu: Braten, Wild und reifem Käse.



Orsolino Barbera d'Asti DOCG

31.00

Azienda Agricola Roberto Ferraris, Piemont

Traubensorte: Barbera

Heidelbeeren, Vanille, saftige Tannine, feine Säurestruktur, aromatisch, balsamisch, tabakige Würze, reife Weichseln, Holunder, kraftvoller Körper, langer Abgang

Passt zu: Risotto, vegetarischen Gerichte, Pasta, Fleischgerichte, Wild, Käse



Lagone Rosso di Toscana IGT

32.00

Aia Vecchia, Toskana

Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

(Kirsche, Erdbeere), Cassis, Brombeere, ein Hauch von Gemüse, Peperoni, Waldboden und Ausbauaromen (Karamell, Vanille, Kaffee). Unter der stoffigen

Robe sind spürbare Tannine vorhanden, die mit der fruchtigen Säure für eine ausgeprägte Struktur verantwortlich sind. Die erstaunliche Vielseitigkeit ist das

Ergebnis einer gekonnten Assemblage von verschiedenen Rebsorten. Das Finale ist von eindrucklicher Länge und Intensität.

Passt zu: Lamm, Rind, Pasta, Käseplatte.



Chianti Classico Riserva DOCG

42.00

Capannelle, Toskana

Traubensorte: Sangiovese, Canaiolo Colorino

Gewürzen und Tabak zeigt vielschichtige Aromastruktur und viel Finesse. Die hervorstechenden Nuancen von roter Pflaume, Erdbeere und Feige gestalten ihre individuelle Textur. Sein sattes Rubinrot ist das i-Tüpfelchen bei jedem besonderen Anlass. Ihre Gäste werden es Ihnen bestätigen. Ein Rotwein mit kräftigem Körper und hervorstechender Säure, welcher kräftig mit satten Gerbstoffen auf Zunge und im Gaumen seine lebendige Struktur entfaltet.

Passt zu: Lamm, Pasta, Rindfleisch

Primitivo di Manduria Mille Anime DOP

32.00

Vinicola Mediterranea, Apulien

Traubensorte: Primitivo

Ein Primitivo di Manduria, der die Seele tausender Weinliebhaber erfreut! Schon in der Nase ist ein vielschichtiges Bouquet auszumachen, das sich aus Noten von Veilchen und Süßgewürzen, wie Zimt und Vanille, zusammensetzt. Der Auftakt ist ein sinnliches Zusammenspiel von Aromen wie Lakritze, Marzipan und Orangenschale, die diesem charaktervollen Süditaliener Fülle verleihen. Auch in der Struktur weiss dieser schmeichelnde Primitivo mit saftigen und gut eingebundenen Tanninen zu verzaubern was sich lange ins Finale hineinzieht. Ein besonders geschmeidiger und seelenwärmender Primitivo, der von jedem Kenner gewürdigt werden wird!

Passt zu: Piccata Milanese, Lammragout, Polenta, Gnocchi Tomatenrisotto



**Wenn Sie einfach mal so was richtig Feines mögen
– weil Sie's verdient haben!**

Brunello di Montalcino DOCG

68.00

Tenuta Valdicava, Toskana

Traubensorte: Sangiovese Grosso

Eine intensive, vielschichtige Aromatik offenbart sich im Glas: Frucht, Leder, Unterholz, Tabak. Die Gerbstoffe sind samtig und von einer ausgeprägten Fruchtstruktur umwoben. Eine Harmonie der Strukturelemente, wie man sie selten findet, kennzeichnet diesen Charakterwein. Der Abgang ist extrem lange anhaltend, harmonisch und konsistent – ein komplexer, dichter Wein mit Eleganz und Ausgewogenheit, der zum Besten gehört, was diese Anbauregion hervorzubringen vermag!

Passt zu: Pilzvorspeisen, T-Bone Steak, Risotto und zu Ihnen



Ole vino tinto - Rotweine Spanien

Rioja Cerro Anon Reserva DOCa

30.00

Bodegas Olarra, Rioja

Traubensorte: Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha

Von der Nase bis zum Abgang bietet dieser Wein durchgehend einen hohen Genuss: Das Bouquet ist geprägt von komplexen Aromen, die an Blumen (Veilchen, Rose) und reife Waldfrüchte (Heidelbeere, Brombeere) erinnern. Dazu gesellen sich Sinneseindrücke, die an Dörrfrüchte, Süssholz, Karamell, Vanille und Schokolade erinnern. Er wird ergänzt durch ein schönes Zusammenspiel von Fruchtsäure, Gerbstoffe und Süsse. Seine tiefgründige Struktur passt vollendet zur Breite der Aromenpalette. Auch im Finale zeigt dieser Wein seine Grösse.

Passt zu: Lammfleisch, Rindsteak, Spare-Ribs.



Cruor DOQ

41.00

Casa Gran del Siurana, Priorat

Traubensorten: Garnacha, Samsó, Syrah

Früchten. Im Gaumen rund und weich, mit reifen und feinen Tanninen. Der Wein hat eine gute, frische Säure, und ist dabei ausgewogen und gehaltvoll. Der Abgang ist lang, geprägt durch zarte Aromen von Himbeere und Erdbeere.

Passt zu: Wildgerichten, Braten, spanische Spezialitäten, rezentem Käse.



Me gusta...

Resalte Expresion DO (Reserva)

49.00

Bodegas Resalte, Ribera del Duero

Traubensorten: Tempranillo

Ausdruckstarke Nase, Aromen von dunklen und reifen Früchten, Johannis- und Brombeeren, Lakritze, Toffee und Kakao. Am Gaumen elegant und seidig mit einer guten und vielschichtigen Struktur. Ausgewogen mit schön eingebunden und süsslichen Tanninen. Langer und vollmundiger Abgang.

Passt zu kräftigen Fleischgerichten, Wild und reifem Käse.



Rotweine Frankreich – un poème

Château Montlabert Saint Emilion Grand Cru AC

45.00

Château Montlabert, Bordeaux



Dieser sorgfältig zusammengestellte Cuvée aus Merlot und Cabernet Franc bringt mit seiner Eleganz und Dichte den Charakter seiner Rebsorten und seines Terroirs zum Ausdruck. In der Nase zeigt er kraftvolle Noten von schwarzen Früchten und Vanille, bestreut mit feinen Röstaromen. Im Gaumen ist er harmonisch, mit Tanninen von schöner Konsistenz die ein langanhaltendes Finale ankünden. Ein Wein mit hohem Lagerungspotential. Passt zu: Terrinen, gebratenes Geflügel, rotem Fleisch, gereiftem Käse.

Rotweine Österreich – für Diandl und Bua

Trilogie Nr. 3 Trie Rot QW

29.00

Günter und Regina Triebaumer, Burgenland

Traubensorten: Blaufränkisch

Purpur mit dunkellila Rand, Kirschen, schwarzer Pfeffer, Weichselkompott, Veilchen, Flieder, würzig, Brombeeren, fruchtintensiv, kräftig, lebhaft-saftige Blaufränkisch-Frucht, fein verwobene Tanninlage, dunkle Beeren, pikant-animierender Abgang.

Passt zu: Gans, Wild, Grillade, Rind, Wildschwein, Lamm, Innereien, reife Käse



Das Ende ist noch nicht der Schluss - Dessertweine

Liebhaber von Dessert- oder Süssweinen wissen mit wieviel Aufwand diese edlen Tropfen hergestellt werden. Nichts – aber auch gar nichts – wird dem Zufall überlassen um einen absoluten hochwertigen Süsswein zu produzieren.

Les Grains Nobles AOC

36.00

Traubensorten: Marsanne, Pinot Gris, Petite Arvine 37.5cl

Dichte gelbe Farbe mit Goldreflexen. Aromen von Himbeerschnaps, weissen Trüffeln, Quitten und kandierten Früchten. Im Gaumen dringen diese Noten noch stärker durch und verleihen dem Wein eine zauberhafte Komplexität.

Ein üppiger, herzlicher Wein mit schönem Alkohol-Säure-Gleichgewicht. Mit Sicherheit ein guter Lagerwein.

Ideal als Begleitung zu Gänseleber in der Pfanne oder Terrine.

Schmeckt als Dessertwein par excellence wunderbar mit Obstkuchen sowie mit Blauschimmelkäse



Offenausschank – Mitnehmen – am nächsten Tag geniessen...

Sie dürfen unsere Weine auch im dl geniessen. Fachsimpeln Sie mit unseren Service was Sie gerne mögen.... Der Preis pro dl ist grob geteilt : 6.