

Das Leben ist viel zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.  
(Johann Wolfgang von Goethe, 1749-1832)

## Geschätzter Gast

Ein Gläschen Wein zu liebevoll hergerichteten Speisen, bei einem herrlichen Panorama zu geniessen, diesen Wunsch können wir Ihnen bei uns im Restaurant Alpenblick auf dem Uetendorfberg erfüllen. Mögen Sie vom hektischen Alltag etwas Abstand gewinnen und die Seele baumeln lassen.

Die Weine beziehen wir aus kleinen und mittelgrossen Weingütern, die in Familienbesitz sind. Wir verwöhnen Sie mit regionalem, feinem und exklusivem Wein aus der Schweiz.

Jeder Weincharakter wird kurz vorgestellt einschliesslich zu welchen Gerichten er besonders im Einklang steht.

Wir sind neugierig auf Ihre Eindrücke und Anregungen und freuen uns über Ihre Rückmeldungen.

Ihr Alpenblick-Team



Offenausschank 10cl 50cl

## Weissweine

**Johannisberg**, Leukersonne, Jörg & Damian Seewer, Susten 5.30 22.00  
*Region Wallis, Traubensorte Sylvaner*

**Saint Saphorin**, Henri Badoux SA, Aigle 5.70 25.50  
*Region Waadt Lavaux, Traubensorte Chasselas*

**Tschugger Chardonnay**, Weingut Bethesda, Tschugg 5.80 26.00  
*Region Bielersee/Tschugg, Traubensorte Chardonnay*

## Roséwein

**Steffisburger rosé**, Lanz & Gilgen, Steffisburg 5.80 26.00  
*Region Thunersee, Traubensorte Silvaner x Müller Thurgau, Chambourcin*

## Rotweine

**Pinot noir**, Leukersonne, Jörg & Damian Seewer, Susten 5.30 22.00  
*Region Wallis, Traubensorte Pinot noir*

**Ticinello, Merlot del Ticino**, Zanini Vinattieri SA, Ligornetto 5.30  
*Region Tessin, Traubensorte Merlot*

## Gespritzter Wein

**Süss oder sauer gespritzter Weisswein** 6.50  
*Weisswein serviert mit Citro oder Mineralwasser, Zitrone*

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige, sowie von Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige. Unser Personal ist von Gesetzes wegen verpflichtet, den Personalausweis einzusehen.

# Rotweine

## Wallis

**Dôle AOC**, Leukersonne, Jörg & Damian Seewer, Susten 75cl 39.50  
*Traubensorte 90% Pinot Noir, 10% Gamay. Nobel, komplex, harmonisch, rubinfarbig, schmeckt nach Brombeeren und Kirschen. Beliebt zu Wurstwaren, Schmorbraten, Kalbsleber, Kaninchen, Schweinskoteletten oder -braten und Käse.*

**Syrah du Valais**, Henri Badoux SA, Aigle 75cl 45.00  
*Diese Rebsorte stammt zwar keineswegs aus dem Wallis, sondern aus dem Côtes du Rhône. Doch scheint sie im Wallis, am Oberlauf der Rhone, ihre ideale Wahlheimat gefunden zu haben. An den sonnigsten Lagen gewachsen, ergibt sie Weine von grosser Klasse, mit verführerischem Bouquet mit Noten von Himbeeren, Brombeeren und Gewürzen, im Gaumen kräftig, gehaltvoll und pfeffrig. Beliebt zu geschmortem, rotem Fleisch, Hasenrücken, Lamm, Wild und Käse.*

**Positivo**, Leukersonne, Jörg & Damian Seewer, Susten 75cl 47.00  
*Traubensorte Assemblage aus Camare (alte Kreuzung zw. Reichstein & Gamay) und Merlot. Riecht nach schwarzer Kirsche und Nelken, ist würzig, samtig, elegant. Langanhaltender kräftiger Abgang. Nobel, vollmundig im Gaumen. Beliebt zu Grilladen, Pasta und zum Geniessen.*

**Humagne Rouge AOC**, Leukersonne, Jörg & Damian Seewer, Susten 75cl 49.00  
*Traubensorte Humagne Rouge. Robust, käftig, mit warmen Gerbstoffen, tiefes Rubinrot mit leichten violett Reflexen, wilde Beeren, Baumrinde, Veilchen. Beliebt zu gebratenem Poulet und rotem Fleisch.*

**Cornalin**, Leukersonne, Jörg & Damian Seewer, Susten 75cl 52.00  
*Traubensorte alter Landroter. Der König der Walliser Rotweine ist auch unser Stolz! Er verwöhnt jeden Liebhaber mit seinen herrlichen Aromen von schwarzen Kirschen, Nelken und feinen Gewürzen, wie auch mit seinem straffen, eleganten Gerbstoffraster. Dunkles Kirschrot mit violetter Schimmer, würzige schwarze Kirschenaromen, Nelken, vornehm, feurig, robust. Hervorragend geeignet zu rotem Fleisch und Käse.*

## Berner Seeland

**Tschugger L'Or Rouge AOC**, Weingut Bethesda, Tschugg 75cl 43.00  
*Die Rebsorten Gamaret, Garanoir und Dornfelder wachsen auf der Parzelle "Die Goldene". Im Herbst werden die Jungweine zu je 1/3 miteinander vermählt. Ein wunderschön fruchtiger, samtiger, gehaltvoller Wein entsteht. Beliebt zu dunklem Fleisch, Wurstwaren und Käse.*

## Tessin

**Ticinello, Merlot del Ticino**, Zanini Vinattieri SA, Ligornetto 70cl 38.00  
*Traubensorte Merlot. Der klassische Wein aus der Schweizer Sonnenstube „Tessin“. Er präsentiert sich lieblich, vollmundig, harmonisch und hat eine rubinrote leuchtende Farbe. Beliebt zu dunklem Fleisch, Lamm, Risotto, Teigwaren.*

## Weissweine

### Thunersee

<b>Thuner Riesling-Sylvaner</b> , Peter Gerber, Hünibach	70cl	44.00
<i>100% Riesling Sylvaner. Leicht, schöne Frucht und wenig Säure. Ein Wein der absolut rar ist und nur dank einer privaten Initiative zum Leben erweckt wurde. Liebt als Apéritif und zu Fisch.</i>		

### Wallis

<b>Heida du Valais</b> , Henri Badoux SA, Aigle	70cl	45.00
<i>Traubensorte Heida (Païen). Leuchtend, gelb-grünliche Reflexe mit Aromen von exotischen Früchten, Hasel- und Baumnüssen, herrlich frisch. Konzentriert, trocken, unterstützt von einer angenehmen Säure. Passend zum Apéritif oder als Begleiter von gegrillten und gebratenen Fischgerichten, sowie zu Käse.</i>		

### Berner Seeland

<b>Tschugger Sauvignon Blanc</b> , Weingut Bethesda, Tschugg	70cl	43.00
<i>Traubensorte Sauvignon blanc. Durch die Harmonie der Säure und dem Cassisaroma erscheint der Wein frisch und fruchtig. Liebt als Apéritif und zu Curry, Fischgerichten, Poulet und Salat.</i>		

## Roséwein

### Wallis

<b>Oeil-de-Perdrix AOC</b> , Leukersonne, Jörg & Damian Seewer, Susten	70cl	39.50
<i>Traubensorte Blauburgunder (Pinot Noir). Rund, feurig, gehaltvoll, lachs- bis himbeerfarbig, fruchtige Note nach Quitten und Aprikosen. Liebt zu Sommergerichten, Pilzen an Rahmsauce, kalten Fleischplatten, asiatischer Küche, Wurstwaren, Salat.</i>		

## Schlosswiler-Sekt

<b>Schlosswiler Apfel-Sekt,</b>	75cl	42.00
<b>Holunderblüten-Sekt,</b>	10cl	7.00
<b>Red Lady</b>		
<i>Alkoholphaltiger, fruchtig erfrischender Apfel-Sekt Natur oder mit einem Hauch von Holunderblüten oder Zwetschgen. Die Zutaten für diesen herrlichen, fruchtigen Sekt stammen aus dem Emmental und Bernbiet. Die Früchte werden sorgfältig gepflückt und schonend weiterverarbeitet.</i>		