



Restaurant
Bahnhof Rosshäusern

Weinkarte

Wein vergoldet jeden Tag, scheucht hinweg des Daseins-Plag.
Macht die Menschen froh und heiter, Ihren Geist sehr viel gescheiter.
Lässt das Leben schön erscheinen, die Gedanken Gutes meinen.
Lässt uns all zu Freunden werden, friedlich wird es dann auf Erden.
Wer den Wein so klug genießt, freude aus den Sternen liest.
Merkt an seines Herzens Schlag: Wein vergoldet jeden Tag.





Restaurant
Bahnhof Rosshäusern

Weinkarte

OFFENE WEINE

WEISSWEIN	1 DL	2 DL	3 DL	5 DL
Murten, VULLY AOC	4.50	9.00	13.50	23.00
Schaumwein	1 dl			Flasche
Veneto, ASOLO PROSECCO BRUT DOCG	8.50			
Veneto, ASOLO PROSECCO BRUAT DOCG				49.50
ROTWEIN	1 DL	2 DL	3 DL	5 DL
Murten, VULLY AOC	4.60	9.20	15.80	24.00

FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

ROSEWEINE SCHWEIZ				1DL
Murten VULLY OEIL-DE-PERDRIX AOC				7.00
WEISSWEINE SCHWEIZ				
Chablais AIGLE LES MURAILLES AOC				7.00
WEISSWEINE USA				
Kalifornien CHARDONNAY TWIN OAKS				7.00
ROTWEINE DIVERSER LÄNDER				
Chablais AIGLE LES MURAILLES AOC				7.00
Ticino MERLOT SELECIONE D OTTOBRE				7.00
IT / Puglia PRIMITIVO ADORE				6.80
IT / Salento NEGROAMARO DI SALENTO IGT MAVRIO				6.80
CH / Wallis CAVE EMERY ONYX AOC				7.00
SPITZENWEINE IM HAUBELI/FLASCHENQUALITÄT				5 DL
IT / Apulien PRIMITIVO DEL SALENTO IGT				31.50
IT / Apulien SALICE SALENTO DOC RENZO				31.50
IT / Sicilien NERO D'AVOLA LA PROMESSA				31.50
Spanien RIOJA DOC CRIANZA				31.50

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.



Restaurant
Bahnhof Rosshäusern

Weinkarte

FLASCHENWEINE ROSE

Murten	VULLY AOC Rebsorte: Pinot-noir Passt zu: Käse, Leichte Vorspeisen, Fischgerichte und Kalbfleisch.	45.00
--------	--	-------

FLASCHENWEINE WEISS SCHWEIZ 7 DL

Vully	VULLY AOC «US DER REGION» Rebsorte: Chasselas Gaumen: Leicht bekömmlich, jung. Passt zu: Apéro, Fondue, Fisch und Käse.	46.00
-------	---	-------

Chablais	AIGLE LES MURAILLES AOV Rebsorte: Chasselas / Gutedel Gaumen: Elegant fruchtig, entfaltet Lindenblüten, fein und delik特. Passt zu: Aperitif, Spargeln, Geflügel, Kalbfleisch und Hartkäse.	49.50
----------	--	-------

FLASCHENWEINE WEISS USA 7 DL

California	CHARDONNAY TWIN OAKS Rebsorte: Chardonnay, Colombard, Verdelho, Viognier Gaumen: Fruchtig-frische Aromen nach Äpfeln, Birnen Pfirsiche unterlegt von einem Hauch Zimt und Sommerblüten. Passt zu: Der ideale Begleiter zu Fisch, Kalbfleisch und Geflügel.	48.50
------------	--	-------



Restaurant
Bahnhof Rosshäusern

Weinkarte

FLASCHENWEINE ROT SCHWEIZ

Murten	VULLY AOC Rebsorte: Mischung aus Pinot Noir Gaumen: Kräftiges Bouquet mit Aromen von schwarzen Kirschen und Lakritz. Passt zu: Weisses Fleisch, Lamm und Käse jeder Art.	46.50
Chablais	AIGLE LES MURAILLES AOC Rebsorte: Überwiegend Pinot Noir Gaumen: Körperreich und energisch, besitzt eine mächtige Struktur, schwarze Kirschen, dicht und tiefgründig, elegant und grosszügig. Passt zu: Rinds- und Lammgrilladen, Ente, Wild und Käse.	49.00
Waadt	YVORNE AOC Rebsorte: Gamay, Pinot Noir Gaumen: Fruchtiger harmonischer Wein mit einer dezenten Aromatik von reifen schwarzen Beeren und etwas Kirsche. Passt zu: Kalbfleisch mit hellen Saucen.	53.00

SPEZIELLE WEINE AUS DEM WAADT

GEBIET LAVAUX / DES PRODUZENTEN BOVARD LOUIS-PHILIPPE

Waadt	DÉZALEY GRANDE CUVÉE MERLOT Rebsorte: 100% Merlot Gaumen: In der Nase Aromen von reifen Früchten, Mokka und Veilchen. Im Gaumen volluminös, mit perfekt integrierten, seidigen Tannine. Der Dézaley Grande Cuvée ist ein lagerfähiger Wein. Er Wird 20 Monate in Eichenfässern gelagert. Passt zu: Wildbret, Rindsfilet und rotem Fleisch.	86.00
Waadt	ST. SAPHORIN AOC LAVAUX Rebsorte: Pinot Noir, Merlot und Syrah Gaumen: Dunkles Purpurrot. In der Nase Brombeeren, schwarze Kirschen und Gewürze. Im Gaumen rund und füllig, kernig, mit dominierender Frucht. Langes aromatisches Finale mit perfekt eingebundenen Tannine. 15 bis 18 Monate im Barrique ausgebaut. Passt zu: Wild, Ossobuco und Grilladen.	77.00



Restaurant
Bahnhof Rosshäusern

Weinkarte

FLASCHENWEINE ROT SCHWEIZ

Genf	EXELIS ROUGE CHARLEZ ROLAZ VDP SUISSE Rebsorte: Galotta, Gamaret, Garonoir, Cabernets Gaumen: Mit verhalten angenehm ausgebauten Tanninen, kräftigem Körper und markanter Säure zeigt dieser Rotwein seine makellose Beschaffenheit. Passt zu: verschiedenen Wildgerichte, Risotto und mildem Käse.	49.50
Wallis	SYRAH VALAIS MAURICE GAY Rebsorte: Syrah Gaumen: Ausserordentlich fruchtig, schöne Struktur, intensives rot mit violetten Reflexen. Passt zu: Wildspezialitäten, rotes gegrilltes Fleisch, Käse.	49.00
Wallis	CAVE EMERY ONYX AOC VALAISE Rebsorte: Camaret, Cornalin, Humagne Rouge Gaumen: Ein fruchtiger, ausgewogener und nachhaltiger Rotwein. Die Struktur zeigt sich weich, füllig und harmonisch. Passt zu: Gegrilltem oder gekochtem Kalbfleisch.	49.50
Ticino	MERLOT DEL TICINO DOC VITI Selezione d'Ottobre, Matasci Rebsorte: 100% Merlot Gaumen: Leicht fruchtig und frisch. Passt zu: Teigwaren, Risotto und weisem Fleisch.	49.00



Restaurant
Bahnhof Rosshäusern

Weinkarte

ITALIEN

Veneto	VALPOLICELLA RIPASSO DOC DOMINI VENDI 49.50 Rebsorte: 70% Corvina Veronese, 30% Rondinella Gaumen: Elegantes Bouquet, Duftnote freier Frucht fast nach Konfitüre, Vanille, Zimt, trocken, weich vollmundig. Passt zu: Schmorbraten, Polenta, Rindsfilet, Lamm und Käse.
Veneto	AMARONE DELLA VALPOLICELLA BOLLA 89.00 Rebsorte: Corvina, Rondinella und Molinara Trauben Gaumen: Granatrote Farbe, Kirschenmarmelade, Zigarre mit Noten von Zedernholz. Passt zu: Wild, Reh und Hirschrücken, rotem Fleisch und kräftigem Käse. <i>Amarone Weine von Bolla, war die erste Firma, die diesen Wein überhaupt produziert hat. Liegt vor dem Ausschank drei Jahre im Eichenfass und noch ein Jahr in der Flasche.</i>
Piemont	BARBERA D'ASTI 48.00 Rebsorte: Barbera Gaumen: Intensive rubinrote Farbe, reich, elegant, mit einem Bouquet von Früchten und roten Beeren, Gewürzen und Vanille mit Kaffee. Passt zu: Braten, rotem Fleisch, Wild und gereiftem Käse.
Piemont	BAROLO DOC 79.50 Rebsorte: Nebbiolo Gaumen: Geruchsinn von Anis, überzeugt von Rosen und Kirschen. Passt zu: Pizza, Grilladen und Risotto.
Toscana	COVERNO TOSCANA 47.50 Rebsorte: 100% Sangiovese Gaumen: Die Beeren verbleiben in diesem Wein, Aromen von eleganten Fruchtsäften, von Sultaninen und reifen Zwetschgen ergeben eine würzige Note. Passt zu: Rotem Fleisch, Lamm, gegrilltem Fleisch und kräftigen Gemüsegerichte.
Toscana	CHIANTI CLASSICO, DOCG RISERVA VILLA CERNA 64.00 Rebsorte: Sangiovese Toscana Gaumen: Bouquet intensiv und weinig, harmonisch und herzhafter Abgang. Passt zu: Pastagerichten, leichte Terrinen, Reisgerichten und Lamm.
Toscana	DONNA FITTIPALDI BOLGHERI 89.50 Rebsorte: Sangiovese toscana Gaumen: Bouquet intensiv, harmonisch und herzhafter Abgang. Passt zu: Pastagerichten, leichte Terrinen, Eintopfgerichte.



Restaurant
Bahnhof Rosshäusern

Weinkarte

ITALIEN

Toscana	BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Rebsorte: Nur die besten Sangiovese Gaumen: Elegant fein duftend mit Noten von Pflaumen, Dörrobst und Röstnuancen Passt zu: Dunklem Fleisch, Wild, Rindschmorbarten und Lamm	89.50
Abruzzo	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Rebsorte: Montepulciano Gaumen: Mittleres Granatrot, florale Noten mit würziger Untermalung, kräftiges Beerenaroma. Passt zu: Kräftigen Fleischgerichten, Entenbraten, sehr rezentem Käse.	46.00
Abruzzo	1851 BELFIORE Rebsorte: Montepulciano d'Abruzzo Gaumen: Rubinrot mit granatroten Reflexen. Der Duft hat würzige Ansätze an dem Gaumen, ist sehr rund und fein. Vanillearoma in der Nase, reift 36 Monate im Barrique. Passt zu: Wildfleisch, Grilladen, rotem Fleisch, Pasta und reifem Käse.	69.00
Salento	NEGROAMARO DI SALENTO IGT MAVRIO Rebsorte: Negroamaro Gaumen: Harmonischer Wein, leicht süsslich und ausgewogen, Bouquet, duftet nach Pflaume, Kirschen und schwarzen Beeren. Geschmeidig und Frauenlieblich. Passt zu: Pizza, Pasta und Grilladen.	49.50
Puglia	PRIMITIVO DEL SALENTO IGT Rebsorte: Primitivo Gaumen: Aromen von Brombeeren, Cassis, Kirschen und Pflaumen, intensives Bouquet von Schokolade, Kakaonote und viel Aroma. Passt zu: Fleischgerichten vom Grill, Hart und Weichkäse.	46.00
Puglia	SALICE SALENTINO DOP CANTINE DUE PALME Rebsorte: Negro Amaro und Malvasia Nera Gaumen: Duft nach Pflaumen und dunkeln Früchten, stimmig leicht süss. Passt zu: Rehschnitzel, Rehpfeffer und Teigtaschen.	47.00
Sicilia	NERO D'AVOLA Rebsorte: Nero d'avola Gaumen: Granatroter Wein, Bouquet von Brombeeren, Johannisbeeren und warmer Vanillnote. Sehr mild im Gaumen. Passt zu: Pasta und kräftigen Fleischgerichte.	48.00



Restaurant
Bahnhof Rosshäusern

Weinkarte

SPANIEN

Rioja **AL CORTA CRIANZA** 48.00
Rebsorte: Tempranillo
Gaumen: Schön fruchtig, würzige Note, langer Abgang.
Passt zu: Fleischgerichten aller Art, Pasta und Pizza.

Rioja **BODEGAS PUELLES** 49.50
Rebsorte: 95% Tempranillo, 5% andere autochthone Sorten
Gaumen: Intensives Rubinrot, Aromen von roten und schwarzen Früchten und eine angenehme Holznote. Kräftig, die in der Nase wahrgenommenen Aromen wiederholen sich, angenehme Tannine und diskrete Holznote.
Passt zu: Grillierten Fleischgerichten.

FRANKREICH

Burgund **CHÂTEAU DE LA CHASSE BROUILLY AOC** 47.00
Rebsorte: Gamay
Gaumen: Dunkelrotes Granatrot, Aromen erinnern an schwarze Kirschen und Himbeeren. Breit und voll im Auftakt, wirkt strukturierend mit anhaltendem Abgang.
Passt zu: Pilzgerichte, Kaninchen, Wildgericht und Lamm.

Cote du Rhône **CHÂTEAUNEUF DU PAPE AC** 67.00
Rebsorte: Syrah, Mourverde Cinsault und diverse
Gaumen: Tiefschwarze Farbe und ein Bündel intensiver, finessenreicher Aromen nach Cassis, Kirschen und getrockneten Früchten.
Passt zu: Kräftige Fleischgerichte, Käse.
