

Weinkarte

Hotel-Restaurant

Rigi-Seebodenalp



Apérogetränke

Tomatensaft	2 dl	5.50
Orangensaft	2 dl	5.50
San Bitter ohne Alkohol		5.00
Lillet Vive		
Lillet / Schweppes / Indian Tonic Water		
Minzblätter, Gurkenscheibe, Erdbeere	2 dl	10.00
Lillet Citrosé		
Lillet Rosé / Zitronenlimonade		
Minze, Zitronenscheibe	2 dl	10.00
Hugo		
Prosecco Holunderblütensirup Mineralwasser		
Minze Limettenscheibe	2 dl	10.00
Apérol Spritz		
Weisswein, Aperol, Mineralwasser		
Orangenscheibe	2 dl	10.00
Gespritzter Weisswein	2 dl	6.50
süss oder sauer		
Cynar, Martini weiss 16 Vol%		6.50
Campari 23 Vol%		6.50
Appenzeller Alpenbitter 29 Vol%		6.50
Pernod 40-45 Vol%		6.50

Offene Weine

Weisswein

	1 dl	5 dl
Epesses	5.50	25.00
La Côte	5.00	24.00

Rotwein

Primitivo	5.50	25.00
Dôle	5.50	26.00
Shiraz Cabernet		28.00

Roséwein

Oeil- de- Perdrix	5.00	25.00
-------------------	------	-------

Flaschenwein Weiss 7.5dl

Sunnehöfler Blanc de Noir 2024 49.00

Herkunft Immensee, Bezirk Küsnacht (regionale Weinempfehlung)

Traube Pinot noir, hell abgepresst

Geschmack fruchtige Noten wie Beeren, Zitrusfrüchte.
lieblich, leicht und erfrischend

Empfohlen zu: Apéro und leichten Speisen

Dézaley de la Ville (Clos des Abbayes), Grand cru AOC 2023 62.00

Herkunft Waadtland, Schweiz

Traube Gutedel

Geschmack fruchtige und dank des kalkhaltigen Bodens mineralische Nase;
würzig, generös und füllig im Mund.
Auf der Zunge ruft er ein leichtes Prickeln hervor

Empfohlen zu: Apéro, passt sowohl zu Fleisch, Fisch und Käsespeisen

Johannisberg du Valais 2024 41.00

Herkunft Wallis, Schweiz aus dem Weingut Clavien

Traube Sylvaner

Geschmack Der kräftige und fruchtbare Johannisberg ist die Walliser des
Bezeichnung Sylvaner. Es ergibt ein trockener und blumiger
Weisswein. Mandeldüfte bereichern sein Bouquet Der Wein
wird jung getrunken

Empfohlen zu: Apéro oder Käsegerichten

Langhe Arneis DOC 2024 40.00

Herkunft Piemont, Italien aus dem Weingut Roberto Sarotto

Traube Arneis

Geschmack intensive Fruchtnoten nach Akazienblüten, Zitrus und Williamsbirne.
Harmonisch, runder Körper mit mittlerer Fülle

Empfohlen zu: Apéro, Fisch und Geflügel

Flaschenwein Rot 7.5 dl

Schweiz

Sunnehöfler Pinot Noir Barrique 2024 55.00

Herkunft Immensee, Bezirk Küsnacht (regionale Weinempfehlung)
Traube Pinot Noir, angebaut im Eichenfass
Geschmack gehaltvoller Wein mit speziellem Bouquet. In der Nase zeigen sich Noten von Kirschen, Leder und Waldboden.

Empfohlen zu: üppigen Speisen und Fleischgerichten

Maienfelder 2024 46.00

Herkunft Maienfeld (Kanton Graubünden)
Traube Pinot Noir
Geschmack kraftvoll und sehr harmonisch. Ein Spitzenwein der auf dem kalkhaltigen, durchlässigen Boden am Fusse des Falknis bestens gedeiht. Die perfekte Sonneneinstrahlung auf das Rebgebiet sowie der Föhn verhelfen dem Wein zu seinen Bestnoten.

Empfohlen zu: Der perfekte Begleiter zu Fleischgerichten, Bündnerfleisch und Käse

Cornalin 2023 49.00

Herkunft Wallis
Traube Cornalin
Geschmack Ein echter Schatz aus dem Wallis. Cornalin ist eine der ältesten in diesem Kanton angepflanzten Rebsorten. Der Cornalin vermag Kenner zu begeistern, bleibt aber dennoch verkannt, weil er sehr rar ist. Geizig mit seiner Frucht und spät reifend, darf er nur an gut besonnten Lagen angepflanzt werden. Duftnoten von schwarzen Kirschen, ein dichtes Tannin und ein schöner Abgang

Empfohlen zu: Kalbfleisch und rotem Fleisch

Merlot Sassaia DOC

2024

44.00

Herkunft Tessin

Traube Merlot

Geschmack Mittelschwer, weich fruchtig mit viel Aroma. Sehr süffig.

Empfohlen zu: Fleischgerichten oder um einfach mal Anzustossen

Italien

Amarone della Valpolicella Corte Bra DOC 2021 79.00

Herkunft Italien, Casa Vinocola Sartori, Veneto
Traube Corvina, Rondinella, Molinara
Geschmack ein vollmundiger, fruchtiger etwas schwerer Wein.
Produziert von handgelesenen Trauben von den besten Weinbergen „Corte bra“ von Sartori. Die Trauben werden getrocknet, erst im Februar eingemaischt und 20 Tage langsam vergoren. Danach Reifung für 4 Jahre im Eichenholzfass. Am Schluss haben wir ein Cru mit ungeheurer Kraft und Dichte.

Empfohlen zu: Passt zu rotem Fleisch, Wild und gut gelagertem Käse oder als Abschluss eines gelungenen Abends

Valpolicella Ripasso DOC Maestro Leandro 2022 47.00

Herkunft Italien, Verona
Traube Molinara, Rondinella, Corvina Veronese
Geschmack Ein Wein, der nach traditioneller Veroneser Methode des Ripasso“ vinifiziert wird. Nach dieser Technik wird der junge Rotwein im Februar nochmals kurz auf den Schalen seines berühmten Verwandten Amarone zur Gärung gebracht, wobei er an Stärke und Struktur gewinnt. Nach der zweijährigen Verfeinerung in Eichenfässern wird der Wein für ungefähr acht Monate in Barriques gelagert. Als letztes ruht er sechs Monate in Flaschen in den Kellereien. Ein traumhafter Wein mit Aromen von Kirschen und dunklen Beeren. Am Gaumen kräftig, harmonisch und langhaltend im Abgang.

Empfohlen zu: Wild, rotem und weissem Fleisch, würzigen Speisen, Käse.

Primitivo di Manduria DOC Calmelo 2021 41.00

Herkunft Italien, Puglia
Traube Primitivo di Manduria
Geschmack würzig, mit Aromen von reifen Früchten. Vollmundig, harmonisch und mit einer leicht süsslichen Note.

Empfohlen zu: rotem Fleisch und würzigem Käse.

Spanien

Tamaral Crianza Ribera del Duero DOC 2021 50.00

Herkunft Spanien, Bodegas, Tamaral
Traube Tinto Fino (Tempranillo)
Geschmack Leuchtend kirschrote Farbe. In der Nase vielfältige Aromen nach reifen Früchten wie Pflaumen und Aprikosen sowie Noten von Vanille und Kakao. Ausdrucksvoll im Gaumen. Warm und seidig mit anhaltendem Abgang.

Empfohlen zu: rotem Fleisch, Wildgerichten, würzigen Speisen, sowie rezentem Käse

T-Sanzo Tempranillo Castilla y Leon DO 2022 45.00

Herkunft Spanien, Bodegas Valsanzo
Traube Tempranillo
Geschmack Kräftiges und intensives kirschrot. Am Gaumen ausgewogen, an reife Früchte erinnernd mit Nuancen von Vanille und Mocca. 12 Monate Barriqueausbau.

Empfohlen zu: Pasta, Fleischgerichten und reifem Käse

Baron de Ley Rioja Reserva DOC 2018 47.00

Herkunft Spanien Bodegas Baron de Ley, Rioja
Traube Tempranillo (mit wenig Cabernet Sauvignon)
Geschmack Gut strukturierter, harmonischer Rioja. 24 Monate Barriqueausbau in Eichenfässern. Sehr kräftig und körperreich. Rubinrote Farbe mit intensivem Auftakt und Dörrfrucht – Nuancen.

Empfohlen zu: Kräftigen Fleischspeisen

Frankreich

Symphonie Gaillac

2010

54.00

Herkunft Frankreich, Region Gaillac, Château Les Vignals. Die ländliche Gegend ist schon seit einem Jahrtausend für ihre kernigen und fruchtigen Weine bekannt.

Traube Syrah, Braucon, Duras, Merlot

Geschmack kräftig mit einem Hauch von Gewürzen; ein frischer und aromatischer Wein.

Empfohlen zu grilliertem Fleisch, Wild, Käse, Schokolade.

Argentinien

Malbec La Acequias Mendoza

2021

41.00

Herkunft Argentinien, Mendoza,

Traube Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot und Malbec
Malbec ist eine alte französische rote Rebsorte und gehört zu den fünf Bordeauxrebsorten.

Geschmack Geschätzt wird der fast lilas-schwarze Wein für seine fruchtige Würze, die typische Pflaumen- und Tabaknoten aufweist. Ein rassischer und würziger Wein mit kräftigem Körper.

Empfohlen zu: Pasta, Fleisch, rezentem Käse

Zu Ihrem 7 dl Wein erhalten Sie auf Wunsch die gleiche Menge Rigi-Wasser auf Kosten des Hauses.

Champagner und Schaumweine

Prosecco	1 dl	8.00
Prosecco Goccia d'Oro D.O.C Treviso	75 cl	43.00