



RESTAURANT & HOTEL  
**SCHLOSSBERG THUN**

# Bankettdokumentation

<b>Herzlich Willkommen im Hotel &amp; Restaurant Schlossberg</b>	<b>3</b>
<b>Geschichte des Schlossberges</b>	<b>4</b>
Weinkultur	4
Vision	4
Schlossleben:	4
Schlosserleben:	4
Schlossverbindung:	4
<b>Rahmenbedingungen</b>	<b>5</b>
Räumlichkeiten	5
Bankett-Reservierungen	5
Menus	5
Service – Zeitaufwand	5
Dekoration	5
Anzahl Sitzplätze	5
<b>Allgemeine Geschäftsbedingungen</b>	<b>6</b>
Grundlage	6
Personenzahl	6
Annullationsbedingungen	6
Parkieren	6
Preise	6
Werbung	6
Schäden	6
Versicherung	6
Gerichtsstand	6
<b>Speisen und Getränke</b>	<b>7</b>
Aperitif - Vorschläge	7
<b>Menuvorschläge</b>	<b>9</b>
<b>Informationen aus der Küche</b>	<b>13</b>
Hinweise zu den einzelnen Lebensmitteln	13
<b>Bauernschmaus in der Vinothek</b>	<b>14</b>
<b>Fondueplausch in der Vinothek</b>	<b>15</b>
<b>Weinkarte</b>	<b>16</b>
<b>Checkliste für Ihren Anlass</b>	<b>29</b>



SCHLOSSBERG  
THUN

## Herzlich **Willkommen** im Hotel & Restaurant Schlossberg

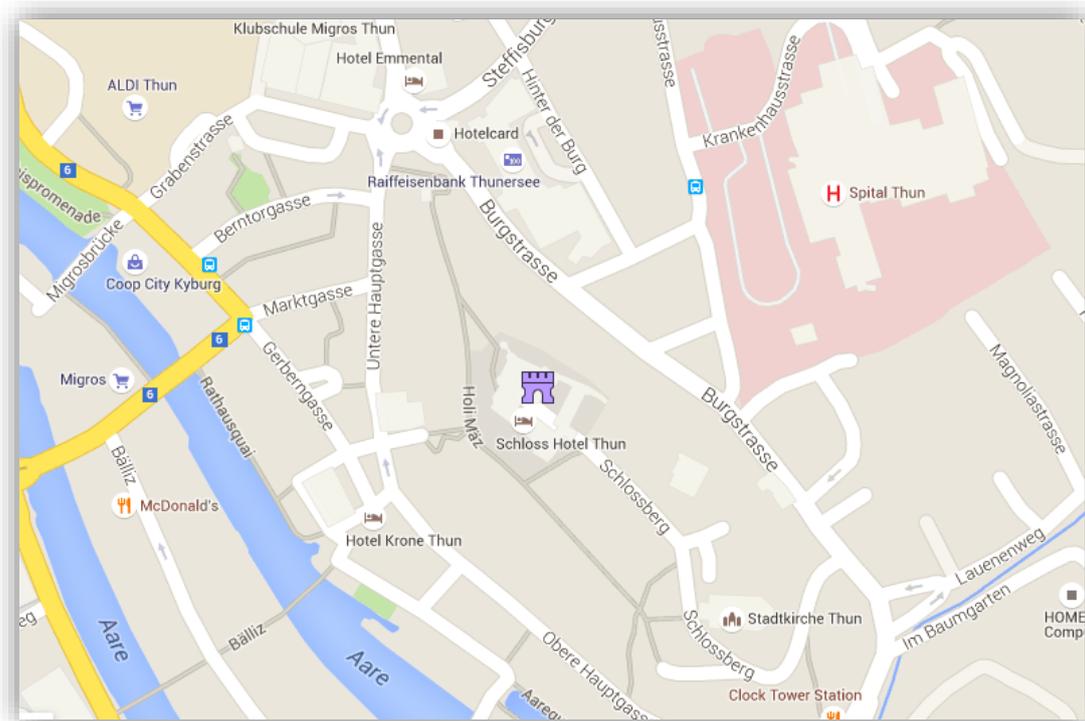
Einmalig der Raum

Unvergessliches Ambiente

Herzliche Gastfreundschaft

Pflege der Details

Aufmerksame Dienstleistung



Hotel & Restaurant Schlossberg | Schlossberg 2 | 3600 Thun

Telefon 033 227 75 00

Fax 031 312 63 74

E-Mail [Click to mail](#)

Web [Click to visit](#)

Google Maps [Click to find](#)

## Geschichte des Schlossberges

Seit dem 12. Jahrhundert war das Schloss Thun mit seinen Nebengebäuden Sitz der Thuner Herrschaft und wurde immer wieder den Nutzungen angepasst. Während von den nachfolgenden kyburgischen Grafen praktisch keine Baumassnahmen nachzuweisen sind, erfolgten unter der langen Regierungszeit von Bern bis 2006 viele Umbauten. Dazu zählte später auch das Regionalgericht. Zumindest seit dem 17. Jahrhundert befand sich im Dach des Donjons ein Gefängnis. 1886 errichtete der Kanton an die Burgmauer das neue Regionalgefängnis. Der Gefängniswärter amtierte lange gleichzeitig als Billetverkäufer und Wächter des Museums, das 1888 im Donjon eröffnet wurde.

Nach 800 Jahren in öffentlichem Besitz erfolgte 2010 auf dem Schlossberg ein grundlegender Wandel. Die Stadt Thun verkaufte – mit Ausnahme des mächtigen Donjons – die Liegenschaften des ehemaligen Burgareals im Baurecht. Mitte 2014 eröffneten ein Konferenz- und Ausbildungszentrum, dazu ein Hotel und Restaurant. Das Museum erhielt einen neuen Eingangsbereich und einen zusätzlichen Ausstellungsraum.

### Schlossleben:

Unser Schlossleben (Hotelangebot) ist einzigartig in Punkto Lage, Ausstattung und Dienstleitung.

### Vision

Unsere unternehmerische Vision «**Schloss(er)leben am Schlossberg**» leitet uns auch in der Restauration

### Schlosserleben:

Das Restaurant verpflichtet sich der alpenländischen Gastronomiekultur. Authentisch, sympathisch werden vorwiegend Produkte aus der Region und dem Alpenraum verwendet.

### Weinkultur

Bei unserer Auswahl konzentrieren wir uns auf die Alpenregionen. Verlangen Sie unsere einmalige Weinkarte; oder besichtigen oder lassen Sie sich von uns beraten und degustieren Sie unsere Weine

### Schlossverbindung:

Wir pflegen und respektieren die Zusammenarbeit mit unseren Partnern. In erster Linie mit der Schlossberg AG, dem Museum, allen Beteiligten „Mitbewohnern“ des Schlosses und unseren Partner und Lieferanten.

## Rahmenbedingungen

### Räumlichkeiten

Unser Betrieb verfügt über verschiedene Räumlichkeiten, verteilt auf 3 Etagen. Gerne zeigen wir Ihnen unsere einmaligen Räumlichkeiten. Oder besuchen Sie unseren 3-D-Rundgang auf unserer Homepage: <https://www.schlosshotelthun.ch/virtueller-rundgang.html>

### Bankett-Reservationen

Damit wir Ihren Anlass sorgfältig vorbereiten können, bitten wir um Ihre frühzeitige Reservation. Für kleinere Bankette sollte die definitive Bestätigung mindestens eine Woche im Voraus bei uns eingehen.

### Menüs

Für Gruppen ab 10 Personen bitten wir um eine Menu-Vorausbestellung (Einheitsmenu). Eine zusätzliche, vegetarische Variante bieten wir gerne an.

### Service – Zeitaufwand

Bitte beachten Sie die Dauer der Service-Zeiten:

- Für ein 3-Gang-Menü ca. 1 1/2 Stunden
- Für ein 4-Gang-Menü ca. 2 Stunden

### Dekoration

Menükärtchen sowie Kerzen sind in unserem Service inbegriffen. Spezielle Dekorationen, wie zum Beispiel Blumengestecke, Rosenblätter oder Dekorationsartikel, arrangieren wir gerne nach Ihren Wünschen.

### Anzahl Sitzplätze

Seeblick (Restaurant links)	24
Altstadt (Restaurant mitte)	30
Stockhorn ( Restaurant rechts)	20
Vinothek	20
Unternehmerlounge	24 (Nutzung der Smokers-Lounge möglich)
*Bundesratszimmer	36
*Historischer Raum	24
*Plenarsaal	65

\*Die 3 letzteren Räume werden von uns dazu gemietet. Gerne informieren wir Sie über die Konditionen.

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

### Grundlage

Als Grundlage gilt die Reservationsbestätigung.

### Personenzahl

Die definitive Personenzahl muss uns bis spätestens 24 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden. Sie gilt als Grundlage für Einkauf, Produktion und Rechnungsstellung.

### Annulations-Bedingungen

Bei unangemeldeter Reduktion der Gäste ist die zuletzt gemeldete Personenzahl die Grundlage zur Rechnungsstellung.

### Parkieren

Bitte beachten Sie, dass auf dem Schlossberg KEINE Parkplätze vorhanden sind. Ein Zubringerdienst ist jedoch gestattet. Parkieren Sie bitte im Parking City Ost „Schlossberg“! Dieses Parking ist mit einem Lift zum Schlossberg verbunden.

### Preise

Preisänderungen sind vorbehalten. Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.

### Werbung

Das Aufkleben von Plakaten usw. an Fassaden, Säulen, Wänden, Fenstern und Durchgängen ist nicht erlaubt.

### Schäden

Der Veranstalter haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen.

### Versicherung

Eingebrachtes Gut ist gegen alle möglichen Risiken vom Veranstalter zu versichern.  
Das Restaurant & Hotel Schlossberg lehnt als Vermieterin jede Haftung ab.

### Gerichtsstand

Diese allgemeinen Bedingungen sowie die auf Ihrer Grundlage geschlossenen Verträge unterliegen dem Schweizerischen Recht. Als Erfüllungsort und Gerichtsstand wird Thun vereinbart.

Thun, Februar 2020

## Speisen und Getränke

### Aperitif - Vorschläge

<b>Crostini Duett</b>	pro Person	6.00
Frischkäse und Trockentomaten-Tapenade		
<b>Saisonale Suppe im Tassli</b>	pro Person	3.50
<b>Grissini mit Rohschinken umwickelt</b>	pro Person	9.00
3 Stück pro Person		
<b>Schlossberg-Minisandwich (3)</b>	pro Person	9.00
Frischkäse, getrocknete Tomaten, Salami		
<b>Crostini mit Simmentaler Rindstartar</b>	pro Person	5.50
und Belperknolle		
<b>Frisches Knoblauch-Kräuterbrot</b>	pro Person	3.00
<b>Kartoffelsalat mit Würstli</b>	pro Person	4.00
<b>Marinierter Gemüsesalat mit</b>	pro Person	7.00
geräucherter Grabenmühle-Forelle		
<b>Linsensalat mit karamellisierten Speckwürfel</b>	pro Person	4.50
<b>Tomaten-Mozzarella im Glas</b>	pro Person	4.50
mit Basilikumvinaigrette		
<b>“Speckbrett”</b>	pro Platte	24.00
geschnittener Tiroler Speck mit Schüttelbrot		
<b>Aperitifplatte</b>	pro Platte	28.00
mit Fleisch und Käse aus dem Alpenraum		

### Variante 1

Ein Crostini Duett pro Person  
Hausgemachte Grissini  
Saisonale Suppe im Glas  
Hausgeröstete Nüsse und marinierte Oliven

pauschal pro Person 14

### Variante 2

Hausgemachte Grissini umwickelt mit Rohschinken  
Schlossberg Minisandwich  
Tagessüpli in der Espresso Tasse  
Kartoffelsalat mit Würstli

pauschal pro Person 18

### «APERITIV-pauschale» (max. bis 14 Personen)

Mini Sandwiches (3 Stück pro Person)  
Hausgemachte Teigroulade (Fleisch, Gemüse oder Käse)  
Hausmarinierte Oliven, geröstete Nüsse  
Trilogie vom Weisswein  
Mineralwasser

pauschal pro Person 27

## Menuvorschläge

### Menuvorschlag 1:

Saisonaler Blattsalat an Hausdressing und einem pochiertem Ei

\*\*\*

Saisonale Suppe aus der Region

\*\*\*

Seeländer Poulardenbrust an Thymiansauce auf Spiezer Weisswein-Risotto,  
saisonales Gartengemüse

\*\*\*

Kleines Dessert zweierlei (Panna cotta und Brownie)

\* 3 Gänge 48

4 Gänge 56

### Menuvorschlag 2:

Grillgemüse mit Schangnauer Büffelmozzarella gezupft und eingelegt in Kräutern

\*\*\*

Spiezer Weissweinsuppe mit knackigem Gemüse-Chip

\*\*\*

Im Rotwein geschmorter Rindsbraten auf Tessiner Polenta, serviert mit Thuner Marktgemüse

\*\*\*

Lauwarmes Schoggichüechli mit Fiore di latte Eis

\* 3 Gänge 55

4 Gänge 63

### Menuvorschlag 3:

Lauwarmer Ziegenkäse

gratiniert mit Honig und Thymian auf Gartenkräutersalat

\*\*\*

Gebratenes Bio Eglifilets aus Raron mit Kräutern auf saisonalem Ratatouille

\*\*\*

Am Stück gegarter BEO-Beef-Rindshohrücken mit Alpenkräuter-Bernaise,  
auf buntem Marktgemüse dazu Kartoffelgratin

\*\*\*

„Nidletäfel“ Parfait mit Doppelrahm und Früchtecarpaccio

\* 3 Gänge 67

4 Gänge 75

### Menuvorschlag 4:

Bunter Blattsalat mit Gemüse-Chips und Sprossen

\*\*\*

Pochiertes Forellenfilet auf Proseccoschaum und Blattspinat [Sommer] oder Sauerkraut [Winter]

\*\*\*

Grossmutter's Hackbraten

mit hausgemachtem Kartoffelstampf und Gartengemüse

\*\*\*

Sorbetvariation mit saisonalen Früchten

\* 3 Gänge 51

4 Gänge 59

### Menuvorschlag 5:

Gemüseterrine mit Kräutersalat und Sauerrahmsauce

\*\*\*

Gebratenes Alpenlachsfilet auf Eiernüdeli und leichtem Gurken-Sellerie Relish

\*\*\*

Am Stück gegartes Kalbsnierstück an Rosmarinsauce,  
junge Bratkartoffeln und glasierte Buschrüebli

\*\*\*

Emmentaler gebratene Creme mit Meringue

\* 3 Gänge 73

4 Gänge 81

### Menuvorschlag 6:

Bunter Blattsalat mit knackigen Gemüsestreifen an Tessiner Dressing

\*\*\*

Blätterteigkissen gefüllt mit cremigem Waldpilz-Ragout

\*\*\*

Rinderfilet gebraten am Stück, dazu Rotwein-Jus,  
hausgemachte Kartoffelgnocchi und Ratatouille

\*\*\*

Hausgemachter saisonaler Streuselkuchen mit Sorbet

\* 3 Gänge 72

4 Gänge 80

### Menuvorschlag 7: Vegetarisch

Blätterteigkissen mit Gemüseragout

\*\*\*

Tomatensuppe mit Ginsorbet

\*\*\*

Geräucherter Seitan auf gebratenem Knödel-Carpaccio überbacken mit Schangnauer

Büffelmozzarella

\*\*\*

Quarkschmarren mit karamellisierten Apfelschnitzen

\* 3 Gänge 48

4 Gänge 56

### Menuvorschlag 8: Vegetarisch

Randentatar mit Frischkäse und gebratenen Waldpilzen

\*\*\*

Gemüsestrudel auf Tomatenrelish und Brunnenkresse

\*\*\*

Zucchini-Piccata auf Mascarpone-Zitronen-Risotto, dazu glasierte Bundrüebli

\*\*\*

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

\* 3 Gänge 45

4 Gänge 53

## Saisonmenu nach Ihren Wünschen:

Gerne unterbreiten wir Ihnen einen Menu-Vorschlag nach Ihren Wünschen. Dafür benötigen wir folgende Informationen:

Personenanzahl

Anlass (Geburtstag, Firmenessen, Hochzeit usw.)

Anzahl Gänge (inkl. Dessert)

Preisrahmen (von....bis....)

Besondere Wünsche

Lebensmittel, welche NICHT verwendet werden sollten (Allergien, Abneigungen...)

Anhand Ihrer Angaben erstellen wir Ihnen einen individuellen Vorschlag, passend zur Saison und zu Ihrem Anlass.

### Informationen aus der Küche

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch, Fleischerzeugnisse und Fische von erster Qualität.

### Hinweise zu den einzelnen Lebensmitteln

Rinds-Entrecôte:	BEObeef aus artgerechter Haltung (zertifiziert) H&R Interlaken
Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch:	Schweiz
Alpstein-Poulet:	Schweiz (Ostschweiz)
Fisch:	Schweiz (nach Verfügbarkeit)
Früchte & Gemüse:	Wann immer möglich einheimische Produktion
Käse:	Jumi AG Boll

## Bauern Tafelrunde in der Vinothek

Die „Bauern Tafelrunde“ ist die unkomplizierte Art, zusammen zu speisen und zusammen zu feiern. Ein komplettes Menu im Freundeskreis. Man nimmt Platz am grossen Tisch, schöpft sich selber von der aufgetragenen Tafel und nimmt sich Zeit zum Geniessen...

### Aperitif

Gemischte Crostini

### Vorspeisen

Gemischter Salat in der Schüssel

Saisonale Gemüsesuppe

### Hauptgang

Schweinsnierstück aus dem Ofen mit Thymianjus

hausgemachte Spätzli

Thuner Marktgemüse

### Dessert

Apfelstrudel mit Vanille-Glace und Rahm

### Getränke

2 dl Weisswein und 2,5 dl Rotwein pro Person

Schlosswasser mit und ohne Kohlensäure

1 Kaffee oder Tee nach Wahl

Alles inbegriffen CHF 78.00 pro Person

ab 4 Personen

Nur mit Reservation

## Fondueplausch in der Vinothek

### Vorspeise

Platte mit Tiroler Speck und und Schüttelbrot

### Hauptgang

Käsefondue Hausmischung

mit Kartoffeln

Essiggemüse

und Brot

### Dessert

Zitronensorbet mit Vodka

46 CHF pro Person

## Chinoiseplausch in der Vinothek

### Vorpseise

Kleines Salatbuffet mit buntem Blattsalat, Coleslaw, Kartoffelsalat und ein saisonaler Salat  
(Tomaten bzw. Rüebl)

### Hauptgang

Fondue Chinoise mit Rind-, Kalb-, Schwein- und Pouletfleisch (250 gr. Pro Person)

5 verschieden hausgemachte Saucen

Saisongemüse

Essiggemüse und gemischte Früchte

Dicke Bärner Pommes und Reis

### Dessert

Lauwarmes Schoggiküechli mit Rahmglace

57 CHF pro Person



SCHLOSSBERG  
THUN

# Weinkarte

«.... der Blick über die Stadt – hin zu den Bergen. »  
Unsere Inspiration - die Alpen

Die Alpenregionen sind die Heimat einiger der spannendsten Weine Europas. Rassige Weisse und verführerische Rote mit eigenständiger Persönlichkeit. Diese Regionen sind ein linguistischer und sozialer Schmelztiegel mit ganz eigenen Charakteren. Unsere Weine sind unverwechselbar, individuell und stammen ausschliesslich aus Regionen, welche mit den Alpen verbunden sind.

## UNSERE WEINE IM OFFENAUSSCHANK

<b>weiss:</b>			<b>10 cl</b>
Pinot Bianco Südtirol DOC	Elena Walch		7.50
Roero Arneis Trinità Biologico DOCG	Malvirà		7.50
Heida AOC Belle Vallée	Jean-René Germanier		8.00
Le Florin Yvorne AOC	Celliers du Chablais		7.50
Monatswein			8.00

<b>rosé:</b>			
Rosa di Luna Rosato del Ticino DOC	Angelo Delea		7.00

<b>rot:</b>			
Lagrein Südtirol DOC	Elena Walch		8.00
Barbera d'Alba DOC Rocche'n Roll	Rocche dei Manzoni		7.50
Onyx Noir Valais AOC	Cave Emery		8.00
<small>Humagne Rouge, Cornalin und Gamaret</small>			
Zweigelt - Burgenland	Erich Sattler		7.50
Monatswein			8.50

<b>prickelnd:</b>			
Charme Spumante Brut Svizzera IGT	Angelo Delea		8.00

<b>süss:</b>			<b>5 cl</b>
Heideboden süss Beerenauslese	Hannes Reeh		7.50

### Schloss-Triologie der Weine:

Geniessen Sie unsere Weine im dreier Degustationspaket:

Kleine Triologie in Weiss	3 x 5	cl	14.00
Triologie in Weiss	3 x 10	cl	22.00
Kleine Triologie in Rot	3 x 5	cl	14.00
Triologie in Rot	3 x 10	cl	22.00



## REBBAUGENOSSENSCHAFT SPIEZ - Spiez – Kanton Bern

Distanz: 11 km

Ein Berner Oberländer Kulturprodukt

Der „Spiezer“ entsteht in den alten Gemäuern des Schlosses Spiez. Tradition und moderne Technik ergänzen sich optimal. Der Wein soll ein echter Berner Oberländer sein, ehrlich und unverfälscht, ein Terroirwein von alpinem Charakter. Seit 2013 ist Ursula Irion Betriebsleiterin und Kellermeisterin für die frischen, frechen und spritzigen Weine verantwortlich. Das Alpen-Terroir ergibt frische und erfrischend eigenständige Weine. Charakterköpfe, die dem rauen Charme der Menschen hier in nichts nachstehen.

<b>weiss:</b>		<b>75 cl</b>
Cuvée Va Bene weiss (Spiezer) AOC	2024	49.00
Chasselas, Pinot blanc, Riesling-Sylvaner, Chardonnay		
Cuvée eSCAPAdé	2023	55.00
Riesling-Sylvaner, Viognier, Sauvignon Blanc, Kerner		
<b>rot:</b>		
Cuvée Va Bene	2024	49.00
Blauburgunder, Gamay, Garanoir		
Cabernet Jura barrique	2022	78.00
Cabernet Jura		
Cuvée Intro	2024	56.00
Blauburgunder, Cabernet Jura, Gamaret, Garanoir und Merlot		

## WEINKELLEREI SILOU - Tüscherz-Alfermée – Kanton Bern

Distanz: 68 km

SiLOU ist jung....

...modern und leidenschaftlich engagiert, das Beste aus dem Terroir um den Bielersee herauszuholen. Diese Weine ergeben eine einzigartige und unverwechselbare Silhouette, welche Sie zum Namen des Weinguts inspirierte. Die Mission der beiden Winzer Maja Möckli und Manuel Tschanz ist es, die verschiedenen Facetten des Bielersees erlebbar zu machen. Naturnahe Produktion, eine kompromisslose Haltung und viel Geduld sorgen für Weine, die allen Freude machen: Dem SiLOU-Team bei der Arbeit, den Geniesserinnen und Geniessern beim Trinken.

<b>weiss:</b>		<b>75 cl</b>
« Just White »	2022	58.00
Nobling, Sauvignon blanc, Chasselas		
<b>rot:</b>		
« Just Red »	2022	61.00
Pinot Noir, Cabernet Carol und Merlot		



## CAVE EMERY – Ayent - Wallis

Distanz: 105 km

Louis-Bernard Emery – ein Weinkünstler und -philosoph

„Dieser Wein, den ich aufziehe, ist viel mehr als nur ein Nektar, berufen dem Gaumen eines Feinschmeckers zu schmeicheln... Er ist Berührung, ein wenig meiner selbst, ein Jahr meines Winzerlebens. Es ist die Geschichte eines Flirts mit einem Weinberg bei Anbruch des Frühlings, bis in der Kühle des Herbstes. Im Schutze des Fasses, ihres Brautgemachs, bei scham- und respektvoll gedämpftem Licht. Liebelei, Verlobung, Liebe... und der Wein erblickt die Welt.“

<b>weiss:</b>		<b>75 cl</b>
Johannisberg AOC L'Alizé	2023	48.00
<b>rot:</b>		
Pinot Noir AOC Héphaïstos	2022	59.00
Diolinoir AOC Sélection Réserve de la St-Hubert	2023	62.00
Onyx Noir Valais AOC	2023	56.00
Cornalin, Humagne rouge, Gamaret		

## Domaine Jean-René Germanier – Vétroz - Wallis

Distanz: 113 km

Eine Leidenschaft seit 1896

Ein ganz besonderer Ort. Ein Umweg in diese Kellerei lohnt sich auf alle Fälle: der 200-jährige Gewölbekeller, wo 1896 die ersten Weine gekeltert wurden. Heute ist dieser wundervolle, von Geschichten und Emotionen pulsierende Raum ganz dem Genuss des Weines gewidmet. Terroir und Klima sind einmalig, und die Reben gedeihen an optimalen Lagen auf Steilen, intensiv besonnten Terrassen. Die vielschichtigen Böden geben ihre Mineralität und Komplexität direkt an die Trauben ab. In diesem einzigartig schönen Tal findet sich die grösste Auswahl an Weinspezialitäten und autochthonen Rebsorten. Jede der ausschliesslich hier vorkommenden Sorten hat ihre eigenen Charaktereigenschaften, die die Produzenten mit ihrer Persönlichkeit und ihrem Handwerk zu unverwechselbaren Weinen veredeln.

<b>weiss:</b>		<b>75 cl</b>
Amigne de Vétroz Valais AOC Belle Vallée	2022	59.00
Heida Belle Vallée AOC	2023	56.00
<b>rot:</b>		
Humagne rouge Belle Vallée AOC	2022	56.00
Cornalin Belle Vallée AOC	2022	58.00



## **CELLIERS DU CHABLAIS – Aigle – Waadt**

Distanz 136 km

Eine Geschichte der Leidenschaft....

In Aigle - im Herzen des Chablais gelegen - stellen die 10 Mitarbeiter der über 100-jährigen, eigenständigen, genossenschaftlich ausgerichteten Traditionskehlerei mit viel Herzblut traditionelle Waadtländer Weine her - und seit der Bildung einer entscheidungskräftigen Aktiengesellschaft auch überraschende moderne, innovative und preisgekrönte Produkte. Einen grossen Teil der Reben rund um das weltbekannte Château d'Aigle hat Cellier du Chablais General Henri Guisan abgekauft. Das Rebgut von 135 Winzern, die ihre Erträge aus Qualitätsgründen tief halten und traditionell von Hand lesen, wird möglichst naturnah verarbeitet.

<b>weiss:</b>			<b>75 cl</b>
Le Florin Yvorne AOC	2022		52.00
<b>rot:</b>			
Pinot Noir Barrique Aigle Chablais AOC	2022		68.00

## **Baumann Weingut – Oberhallau - Schaffhausen**

Distanz: 177 km

„Von der Traube bis ins Glas“

Der Boden, die Rebe, das Klima und der Mensch finden in diesem Wein seine Verbindung. Solides Handwerk, Weingefühl und das Interesse an steter Weinentwicklung lassen Tropfen reifen, die sich auch international zeigen können.

<b>rot:</b>			<b>75 cl</b>
Pinot Noir Beerli	2022		48.00

## **CHRISTIAN HERMANN – Fläsch – Graubünden**

Distanz: 219 km

5-Wein-Strategie

Christian Hermann ist ein zäher Einzelkämpfer - gradlinig, ausdauernd und authentisch. Bereits mit 22 Jahren startete er mit 2.7 Hektar Reben. Zwanzig Jahre später steht er im Zenit seines Erfolgs. Klug hat er sein Sortiment auf fünf Weine beschränkt: Riesling im Mosel-Stil, Chardonnay, einem Chablis nicht unähnlich und den Pinot Noir in drei Interpretationen. Für den Ausbau seiner Weine verwendet Christian „Hitsch“ Hermann französische Barriques. Der Gault Millau hat Christian Hermann auch 2016 zu den besten 100 Winzern gewählt.

<b>weiss:</b>			<b>75 cl</b>
Chardonnay Barriques	2023		78.00
<b>rot:</b>			
Pinot Noir Reserve Barrique	2021		84.00

Leider sind diese Weine nur sehr beschränkt verfügbar – gerne informieren wir Sie



**SCHLOSSBERG  
THUN**

**MELSER RATHAUSKELLER – Weinbaugenossenschaft Mels – St. Gallen** Distanz: 241 km

„Ein Visionär mit unglaublichem Potential – Kompliment!“

Bei Kellermeister Toni Bardellini laufen alle Fäden zusammen. Er empfiehlt hier, berät dort und sorgt nicht zuletzt dafür, dass Mitte Mai die Anzahl der Triebe so begrenzt wird, dass im Herbst die Qualität der angelieferten Trauben seinen Anforderungen genügt. Die vielen Hobby-Weinbauern und der Profi, der ihre Trauben vinifiziert, stellen ein Produkt her, welches es ohne die gemeinsame, verbindende Leidenschaft für den edlen Saft nicht gäbe.

<b>rot:</b>			<b>75 cl</b>
Pinot Noir Spätlese AOC St. Gallen	2022		58.00
Pinot Noir Barrique	2021		65.00

Leider sind diese Weine nur sehr beschränkt verfügbar – gerne informieren wir Sie

**ANGELO DELEA – Losone – Tessin** Distanz: 246 km

„Wein ist Liebe, ist Leidenschaft, ist Esprit....“

...und insbesondere Aufmerksamkeit zur Qualität. Eine Geschichte die sich auf wertvollem Wein beruht mit der Liebe zur Tradition und behutsamer Innovation. Eine Geschichte, die dank Angelo Delea vorangeht und nun auch von seinen Söhnen David und Cesare, mit derselben Leidenschaft und Hingabe weitergeschrieben wird. Alles beginnt in Losone, im Herzen des Tessins. Genau hier bei einem milden Mikroklima und mit einem reichhaltigen Boden, der seine besten Früchte bietet um uns einen Qualitätswein zu schaffen. Bei einer Anbaufläche von 20 Hektaren werden hier jährlich rund 600.000 Flaschen produziert. Das Ziel ist es, bei jedem Schluck einen einzigartigen fesselnden Moment zu bieten.

<b>prickelnd:</b>			<b>75 cl</b>
Charme Spumante Brut Svizzera IGT			56.00
<b>weiss:</b>			
Chiar di Luna bianco di Merlot DOC	2023		48.00
<b>rosé:</b>			
Rosa di Luna rosato del Ticino DOC	2023		49.00
<b>rot:</b>			
Rosso di Luna del Ticino DOC - Merlot	2022/23		50.00
Saleggi Merlot di Losone Ticino DOC	2022		58.00
Merlot Quattromani DOC	2021		97.00
Merlot der vier Winzer: Delea, Brivio, Gialdi, Tamborini			



## ERICH SATTLER – Tadten - Burgenland

Distanz: 956 km

### Nachhaltige Familien-Tradition aus Überzeugung

„Schon als Kind spielte ich in den Weingärten und habe mich so mit der Ehrlichkeit der Natur auseinander gesetzt.“ Nach dem Studium in Krems und der Universität in Wien übernahm Erich Sattler im Jahr 2000 das Weingut. Die Elegante Frucht, das samtige Tanin und die unverkennbare Farbe prägen diese edlen Tropfen, welche eigentlich eine sehr gute Lagerfähigkeit haben aber die man trotzdem lieber gerne gleich trinken möchte...

#### rot:

Zweigelt - Bio	2022	52.00
St. Laurent Reserve	2020	63.00

## KELLEREI TRAMIN - Tramin – Südtirol

Distanz: 459km

### Einzigartige Kellerei an der einmaligen Weinstrasse

Die Kellerei Tramin vereint in sich alle gebietsspezifischen Charaktereigenschaften: den Zauber der Natur und ihre Reize sowie Präzision und Kreativität beim gemeinsamen Streben nach höchster und konstanter Qualität. Sie ist eine der traditionsreichsten Kellereigenossenschaften Südtirols und hat ihren Sitz in Tramin an der Weinstrasse. Im Laufe der Jahre hat die Kellerei Tramin mehrere Auszeichnungen erhalten (über zwanzig Mal haben die Weine die prestigeträchtigen „3 Gläser“ des Weinführers Gambero Rosso erhalten). Der Stoan und der Lagrein Urban bilden das Herz und die Seele Südtirols und gehören zu den Etiketten, die den Stil dieser Kellerei am besten beschreiben.

#### weiss:

75 cl

„Stoan“ – Südtiroler Cuvée DOC	2022	67.00
Chardonnay, Sauvignon, Weissburgunder, Gewürztraminer		

#### rot:

„Rungg“ – Südtiroler Cuvée DOC	2021	58.00
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc		
„Urban“ – Südtiroler Lagrein Riserva DOC	2021	74.00
„LOAM“	2021	85.00
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc		
„ROEN“ – Südtiroler Cuvée DOC - süss	2019	37,50 cl 61.00
Gewürztraminer		



## MANINCOR – Kaltern - Südtirol

Distanz: 469 km

„Das Land kultivieren, die Traditionen bewahren, Freude bereiten“

Manincor schenkt Ihnen "reinen", naturreinen Wein ein. Das 400 Jahre alte, behutsam durch den kaum sichtbaren Keller erweiterte Weingut verkörpert heute Tradition, Moderne und Anspruch hoher Weinkultur. Michael Graf Goëss-Enzenberg zur Philosophie des Hauses: Über 15 Jahre tiefgreifende Aufbauarbeit tragen ihre Früchte. Natürliche Vielfalt der Lagen, reiche Bodenbeschaffenheit, bestens exponierte, zur Gänze biodynamisch bewirtschaftete Weinberge und kompromissloses Qualitätsstreben sind die Grundlagen für einzigartige Charakterweine. Manincor ist trotz seiner Größe (mit 50 Hektar Ertrag das derzeit größte Weingut Südtirols, welches nur eigene Trauben verarbeitet) ein Familienbetrieb mit Charme und Persönlichkeit.

<b>weiss:</b>		<b>75 cl</b>
La Contessa - Bio	2023	56.00
Weissburgunder, Chardonnay und Sauvignon		
<b>rot:</b>		
Kalterer See "der Keil" (Vernatsch) - Bio	2022	54.00
"MASON" – Pinot nero IGT - Bio	2021	72.00

## ELENA WALCH – Tramin – Südtirol

Distanz: 532 km

Eine Erfolgsgeschichte seit Generationen

Elena Walch ist ein führendes und in Familienbesitz stehendes Weingut Südtirols und gehört zu der Elite der italienischen Weinproduktion mit internationalem Erfolg. Die Philosophie des Weinguts ist seinem Terroir verschrieben – der Idee, dass Weine der individuelle Ausdruck ihres Bodens, Klimas und dem Schaffen im Weinberg sein müssen und dieser nach den Grundsätzen nachhaltigen Arbeitens erhalten und der nächsten Generation weitergegeben werden muss. Der feste Glaube, dass die Qualität des Weins im Weinberg entsteht, bringt kompromisslose Arbeit mit sich, welche die Individualität jedes einzelnen Weinbergs berücksichtigt. Mit 55 Hektaren in Bearbeitung, darunter die zwei Spitzenweingüter Castel Ringberg in Kaltern und Kastelaz in Tramin, gehört Elena Walch zu den wichtigsten Akteuren des Südtiroler Weinbaus.

<b>weiss:</b>		<b>75 cl</b>
Pinot Bianco Alto Adige DOC	2023	52.00
Sauvignon „KASTEL RINGBERG“ DOC	2022	59.00
<b>rot:</b>		
Merlot Alto Adige DOC	2023	54.00
Lagrein DOC	2023	56.00
Cabernet Istrice Alto Adige DOC	2021/22	77.00



## TENUTA SAN LEONARDO - Avio – Trentino

Distanz: 448 km

„La terra è l’anima del nostro mestiere “

Die malerische Tenuta San Leonardo befindet sich seit dem 18. Jahrhundert im Besitz der Familie der Marches Guerrieri Gonzaga. Der Landwirtschaftsbetrieb umfasst 300 ha, davon sind 20 für den Weinbau reserviert. Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga hat den Weinbau im Trentino in den letzten dreissig Jahren revolutioniert. Sein anspruchsvolles Ziel, die Seele der grossen Châteaux von Bordeaux im Trentino aufleben zu lassen, hat er längst mit seinen Weinen erreicht. Seit Jahren ernten seine Kompositionen Höchstbewertungen quer durch die weltweiten Fachinstanzen. Heute führt Marchese Carlo das Weingut zusammen mit seinem Sohn Anselmo.

<b>weiss:</b>		<b>75 cl</b>
Vette di San Leonardo	2023	53.00
Sauvignon blanc		
<b>rot:</b>		
Terre di San Leonardo Vigneti	2019	51.00
Cabernet Sauvignon, Cabernet franc und Merlot		
Villa Gresti San Leonardo IGT -	2013	82.00
Merlot		

## SPERI VITICOLTORI – Pedemonte - Verona

Distanz: 434 km

„...eine Geschichte des Terroirs mit seinen Menschen“

Seit sieben Generationen befindet sich dieses Weingut in Familienbesitz. Die Zeiten ändern sich, aber die alten Werte sind geblieben. Ebenso geblieben ist der Stolz, ein Teil der aussergewöhnlichen Region der Valpolicella zu bewohnen. Auf den fruchtbaren Böden vulkanischen Ursprungs, gedeiht der heiss geliebte Amarone und Ripasso. Die Rotweine bestehen aus Rebsorten, die typisch sind für den Norden Italiens: Molinara, Rondinella und Corvina Veronese. Zusammen erbringen diese Sorten fruchtige und gehaltvolle Klassiker.

<b>rot:</b>		<b>75 cl</b>
Ripasso della Valpolicella DOC Classico superiore	2022	58.00
Magnumflasche 150 cl	2022	112.00
Amarone della Valpolicella DOCG Sant’Urbano	2019	87.00



**AZIENDA AGRICOLA MALVIRÀ – Canale - Piemont**

Distanz: 345 km

„Roero, unsere Geschichte und unsere Philosophie“

Die Roero-Gegend ist für den Weinbau so interessant, da der Boden hier besonders reichhaltig und vielfältig ist. Dies ist darauf zurückzuführen, dass diese Gegend vor rund 10.000 Jahren noch unter dem Meeresspiegel lag. Die beiden Brüder Massimo und Roberto Damonte halten dieses Weingut fest in Familienhand und teilen sich die Aufgaben auf dem Gut. Massimo ist für die Reben und Roberto für den Keller verantwortlich. Zusammen mit ihren Familien schöpfen alle Beteiligten Energie und Passion aus dem Gedanken Weine herzustellen, die ihren Ursprung in seiner reinsten und erlesensten Gestalt widerspiegeln.

<b>weiss:</b>			<b>75 cl</b>
Roero Arneis Trinità Biologico DOCG	2021		54.00
Treuve DOC Bianco delle Langhe	2020		56.00
Sauvignon blanc, Chardonnay und Arneis			

<b>rot:</b>			
Barbera d'Alba DOC San Michele	2022		54.00

**PODERE ROCCHIE DEI MANZONI – Monforte d'Alba – Piemont**

Distanz: 381 km

„Wir lieben, was wir tun, und wir haben uns der Exzellenz verschrieben“

Die Erfolgsgeschichte von Rocche dei Manzoni beginnt 1974 als Valentino und Jolanda Migliorini ihr Restaurant verliessen und an bester Lage einen Bauernhof aus dem 8. Jahrhundert erwarben. Daraus machten sie mit viel Leidenschaft und intensivster Arbeit ein Mustergut, dessen Ansehen aus der Weinwelt nicht mehr wegzudenken ist. Die Weine entstehen aus Trauben, die nach dem Konzept biologischer und biodynamischer Methoden auf natürliche Weise angebaut und bearbeitet werden. Rodolfo Migliorini steht zu seiner Entscheidung, nur grosse Jahrgänge zu produzieren und die Weine erst auf den Markt zu bringen, wenn sie sich in einer perfekten Entfaltungsphase befinden.

<b>rot:</b>			<b>75 cl</b>
Barbera d'Alba DOC Rocche'n Roll	2020		54.00
Bricco Manzoni Langhe DOC	2017		78.00
Magnumflasche 150 cl	2018		148.00
Barolo DOCG	2020		88.00



## **LUIGI ODDERO – La Morra – Piemont**

Distanz: 375 km

„Der Wein ist die Poesie der Erde“ – Mario Soldati

Luigi, der im Weinberg experimentierte und internationale Reben einführte, bevorzugte stets den Fürsten von Langa, die Nebbiolo-Traube, und behielt alle anderen traditionellen Reben der Gegend wie Barbera und Dolcetto. Luigi war nicht nur ein Winzer: Die Leidenschaft für sein Land führte ihn auch zum Anbau von Haselnüssen, Pfirsichen und anderen typischen Früchten der Langhe. Nach Luigis Tod, wird das Unternehmen von seiner Frau Lena und seinen Söhnen Mario und Giovanni geführt, deren Namen zu Ehren ihrer Grosseltern sind.

<b>rot:</b>			<b>75 cl</b>
	Dolcetto d’Alba DOC	2022	56.00
	Barbaresco DOCG	2020	78.00

## **ELIO PERRONE – Castiglione Tinella - Piemont**

Distanz: 339 km

„Seit 1800 führend in der Moscatoproduktion“

Vier Generationen von Winzern sind hinter diesem dynamischen Unternehmen, welches seit 1989 von Stefano Perrone geführt wird. Ein Qualitätsfanatiker mit klaren Zielen und Vorstellungen. Die Kellerei wurde modernisiert und der Moscato dank technologischer Unterstützung stetig verbessert. Die Gesamtfläche des Unternehmens umfasst jetzt 11 Hektar Rebfläche, die alle in den Hügeln auf einer Meereshöhe von 360 Metern über dem Meeresspiegel angelegt wurden. Die ideale Sonneneinstrahlung garantieren qualitativ hochstehende Gewächse.....

<b>prickelnd:</b>			<b>35 cl</b>
	Moscato d’Asti naturale DOCG	2023	29.00
<b>rot:</b>			<b>75 cl</b>
	Barbera d’Asti Mongovone DOCG	2022	74.00
	in der Literflasche	2022	88.00

## **CONTRATTO – Castiglione Tinella - Piemont**

Distanz: 339 km

Ehemaliger Hoflieferant des Vatikans...

Contratto schaut bereits auf eine 150 jährige, bewegte Geschichte zurück. Das Weingut ist spezialisiert auf die Methodo Classico, was nicht von ungefähr kommt. Denn bereits in den 1920er und 30er Jahren war es Contratto vergönnt, für den Vatikan und die Königshäuser die edlen Weine zu produzieren. In der Tat wurde Contratto auch in die entlegensten Winkel vom britischen Empire exportiert und dort genossen.

<b>prickelnd:</b>			<b>75 cl</b>
	Spumante Millesimato brut Metodo Classico	2020	68.00



**ELIO GRASSO – Monforte d’Alba – Piemont**

Distanz: 363km

„Willkommen auf dem Bauernhof der Familie von Elio, Gianluca, Marina, Francesca, Martina und Anna“

Sie lieben es, zuerst als Landwirte und dann als Produzenten anerkannt zu werden: Es ist ihre Art, die Arbeit derer zu ehren und fortzusetzen, die vor ihnen mit den typischen Schwierigkeiten derjenigen konfrontiert waren, die mit Natur und Wein arbeiten. Aus diesem Grund möchte diese Familie ohne Anmassung die Überzeugungen und Lebensweisen aller Bauernfamilien der Langa hervorheben, diese charakteristischen Merkmale, von denen sie glauben, dass sie den Unterschied ausmachen.

<b>rot:</b>			<b>75 cl</b>
Nebbiolo Langhe “Gavarini” DOC	2023		66.00
Barbera d’Alba Vigna Martina DOC	2022	n.V.	71.00
Magnumflasche 150 cl	2022		140.00

**LA CROTTA DI VEGNERON – Chambave – Aosta**

Distanz: 256 km

„Eine Geschichte von Menschen, die tief in dieses Region verwurzelt sind“

La Crotta di Vegneron setzt diese uralte Tradition des Weinbaus in Aosta fort und findet ihre Stärke in der alten Beziehung von autochthonen Rebsorten und Terroir. Die Weine, die das Ergebnis einer Jahrhundert alten und bis in unsere Tage anhaltende Leidenschaft sind und die innovativen Erkenntnisse zur Geltung bringen, sind – ganz im Zeichen der Tradition – der beste Ausdruck der Stärke, des Charakters, des Geschmacks und der Eigenschaften unserer Berge.

<b>rot:</b>			
Fumin “Esprit Fallet” DOC	2020		64.00

**ETIENNE GUIGAL – Ampuis – Côte du Rhône**

Distanz: 370 km

Ungewöhnlicher geht es kaum – genialer auch nicht

Philippe Guigal, ein hochbegabter Önologe, führt das von seinem Grossvater Etienne 1946 gegründete Weingut in der Côte du Rhône. Hier ist alles aussergewöhnlich: die Lage an den steilen Hängen mit ihren hineingemeisselten Terrassen und die Reben, die ihr Wasser bis aus 15 Meter Tiefe holen. Der Ausbau der Weine erfolgt in Barriques aus der hauseigenen Käferei. Für diese Weine erzielen sie Höchstpreise. Guigal ist das Weingut mit den meisten Weinen, welche 100 Punkte in der Robert Parker Weinkritikskala erreicht haben.

<b>rot:</b>			<b>75 cl</b>
Crozes-Hermitage AC rouge	2021		58.00
Saint-Joseph rouge AC	2020		65.00
Côte Rôtie AC Brune et Blonde de Guigal	2020		96.00



SCHLOSSBERG  
THUN

# meine Lieblingsweine

**weiss:** 75 cl

Chardonnay Neuchâtel AOC Barrique-Château d'Auvernier 2022 65.00

Erstauflage aus Neuenburg: Ein anmutender Wein mit Fülle und grosszügiger Aromatik. Exotische Früchte und leichte Karamell-Noten mit lang anhaltendem Finale.....(mein Geheimitipp)

Chardonnay Riserva DOC – Elena Walch – Südtirol - 2021 85.00

Für mich einer der grössten Weissweine aus dem Südtirol. Unglaubliche Frische, perfekter Barrique-Ausbau mit viel Fülle... Ein hervorragender 100% Chardonnay. Ein unbeschreibliches Erlebnis.

Ambassadeur des Domaines Diego Mathier weiss AOC VS 2021/22 87.00

Diesen Weisswein muss man probiert haben: wunderbare Fülle, fruchtig, aromatisch mit Noten von Vanille und Rauch. Der 16-monatige Barrique-Ausbau garantiert einen langen und konstanten Abgang. Nur die Heida-, Ermitage- und Petit Arvinetrauben der allerbesten Lagen werden hierfür verwendet.

Gewürztraminer DOC "Vigna Kastelaz" – Elena Walch - 2021 82.00

Der Gewürztraminer mit seinem typisch trockenen Südtiroler Charme und Charakter leuchtet intensiv goldgelb. Klassische Gewürztraminer Noten spiegeln sich im Bouquet. Intensiv aromatisch mit Noten von Rosenblättern, Blumen und Gewürzen. Finessenreich präsentiert sich der Wein am Gaumen: mit frischer Fülle, harmonischer Eleganz und langanhaltendem Abgang.

**rot:** 75 cl

Hill 1 Burgenland Cuvée Rot – Leo Hillinger – Burgenland - 2018 78.00

Der erste Topwein, der das Weingut HILLINGER verliess, erhielt den Namen HILL 1. Die Cuvée aus Merlot, Blaufränkisch und Zweigelt zeigt sich im Glas granatrot mit ziegelfarbigem Rand. Aus der Nase spricht eine Vielfalt an Aromen: dunkle Früchte, schwarze Ribisel, Kirschen und Heidelbeeren, umgeben von einem zarten Balsamico- und Schwarzteeeton, was dem Wein einen erdigen Duft verleiht.

Merlot Riserva DOC „Vigna Kastelaz“ – Elena Walch - Südtirol 2019 81.00

Der 18-monatige Ausbau im Barrique verleiht diesem Merlot ein würzig-fruchtiges Aromaspiel mit Waldbeeren und reifen Schwarzbeeren, mit etwas Tabak und feinen Röstaromen; Viel Rasse und würzige Fülle; mineralischer, anhaltender Abgang – Ein Merlot der Spitzenklasse.

PIN Rosso del Monferrato DOC – La Spinetta – Piemont - 2020 83.00

Ein gehaltvoller, ausgewogener fruchtiger Rotwein mit viel Alterungspotential. Rubinrot mit Aromen von Brombeeren, Stachelbeeren, Zwetschge und Steinobst. Ein Wein voller Harmonie, perfekt! „Giorgio Rivettis Leidenschaft aus den bestem Traubengut von Barbera und Nebbiolo...



## Checkliste für Ihren Anlass

Anfahrt

Parkplätze

Garderobe

Räumlichkeiten

Bestuhlung

Aperitif

Menu

Pausen

Blumen/Dekoration

Menukarten

Namensschilder

Kerzen

Tischordnung

Kindermenu

Gute Laune