RESTAURANT & GUESTHOUSE
Meitschi

«Wein ist das einzige Kunstwerk, das man trinken kann.»



Ob du bloss auf ein Glas vorbeischaust oder gleich die ganze Flasche zum Menü entkorkst, unsere Weinkarte ist wie das Meitschi selbst: ehrlich, überraschend und mit viel Geschmack.

Hier findest du Tropfen, die Geschichten erzählen, Aromen, die tanzen, und Etiketten, die mehr können als hübsch aussehen.

Von frechen Frischlingen bis zu gereiften Charakterköpfen, unsere Auswahl bringt Schwung ins Glas und ein Lächeln auf die Lippen. Und falls du dich nicht entscheiden kannst: Unser Team hilft dir gern.

Glas hoch, Sorgen runter und Prost!

FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

Weissweine

			10 cl	75 cl
CH	**Belletruche Mont-sur-Rolle,** Domaine Belletruche Würzig | blumig | harmonische Säure Passt zum Aperitif, Vorspeisen Chasselas	2024	**7.20**	**49.00**
DE	**Riesling Brauneberger**, Weingut Klosterhof, Mosel Birne | Aprikose | Feinherb | frische Säure Passt zum Aperitif, Spargel, Salaten, Fischgerichten Riesling	2023	**8.40**	**57.00**
IT	**Roero Arneis Ornesio DOCG**, Cantine Clemente Cossetti Gelbe Früchte | Apfel | Birne | harmonisch | elegant Passt zu Schalentieren, Pasta, geräucherte Fleischgerichte Arneis	2025	**7.90**	**54.00**

Roséwein

			10 cl	75 cl
ES	**Latido Garnacha Rosé**, Latido de Sara Erdbeer | Zitrusfrüchte | Karamell | erfrischend | fruchtig Passt zum Aperitif, Salate, Poueletbrust Garnacha	2025	**7.20**	**49.00**

Rotweine

			10 cl	50 cl	75 cl
CH	**Pinot Noir Valais,** Niklaus Wittwer Rote Beeren | ausgewogen | fruchtbetont Passt zu Geflügel, Kalb, milder Käse Pinot Noir	2024	**7.50**	**37.00**	
IT	**Primitivo Puglia IGP,** Domiziano, Cellino San Marco Kirsche | Schokolade | intensive Frucht | samtig | weich Passt zu Pastagerichte, Schweinsschnitzel Primitivo	2024	**7.20**		**49.00**
ES	**Ferratus AO**, Bodegas Cuevas Jimenez, Ribera del Duero Dunkle Beere | Röstnoten | Vanille | vollmundig Passt zu Schmorgerichten | Pasta Tempranillo	2021	**8.70**		**59.00**

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

CHAMPAGNER & SCHAUMWEINE

Italien – Venetien	10 cl	37.5 cl	75 cl
Prosecco Balbinot Brut exclusive, Azienda Le Manzane-Balbinot Pfirsisch | Apfel | frisch | trocken Glera	**8.50**		**58.00**

Italien – Piemont

Moscato d'Asti DOCG, Cossetti Pfirsisch | Aprikose | leichte Perlage | fruchtig Moscato		**38.00**	

Frankreich – Champagne

Moet & Chandon Brut Impérial Apfel | Birne | Pfirsisch | frisch Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		**53.00**	

ROSEWEINE

Schweiz – Schaffhausen

Aagne Pinot Noir Rosé, Familie Gysel, Schaffhausen Erdbeere | Himbeere | leicht spritzig | fruchtig Zu leichten Vorspeisen | helles Fleisch | Gemüsegrerichte Pinot Noir	2023	75 cl	**56.00**

Spanien – Navarra

Latido Garnacha Rosé, Latido de Sara Erdbeer | Zitrusfrüchte | Karamell | erfrischend | fruchtig Passt zum Aperitif, Salate, Poueletbrust Garnacha	2025	75 cl	**49.00**

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

WEISSWEINE SCHWEIZ

Bielersee

Sauvignon blanc AOC, Schlössli Ruf — 2023 — 75cl — **68.00**
Holunderblüten | erfrischend | leicht salzig
Passt zum Aperitif, Vorspeisen, leichte Fischgerichte
Sauvignon blanc

Waadt, La Côte

Belletruche Mont-sur-Rolle, Domaine Belletruche — 2024 — 70 cl — **49.00**
Würzig | blumig | harmonische Säure
Passt zum Aperitif, Vorspeisen
Chasselas

Wallis

Le Tsare, Niklaus Wittwer — 2024 — 75 cl — **56.00**
Zitrusfrucht | Blütenhonig | erfrischende Säure
Passt zum Aperitif, Salaten, Fischgerichten
Chardonnay

Johannisberg AOC, Niklaus Wittwer — 2024 — 50 cl — **34.00**
Apfel | Birne | Mirabelle | mineralisch | dezent lieblich
Passt zum Aperitif, zu Geflügel, Fondue
Johannisberg

La Golette blanc AOC, Weinkellerei Riem & Däpp — 75 cl — **45.00**
Stachelbeere | Banane | zartes Bouquet | Muskateller
Passt zum Aperitif, Bluschimmelkäse
Muscat, Amigne, Ermitage, Fendant, Heida

WEISSWEIN DEUTSCHLAND

Mosel

Riesling Brauneberger, Weingut Klosterhof — 2023 — 75 cl — **57.00**
Birne | Aprikose | Feinherb | frische Säure
Passt zum Aperitif, Spargel, Salaten, Fischgerichten
Riesling

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

WEISSWEINE ITALIEN

Friaul

Pinot Grigio Alto Adige DOC, Elena Walch Tramin — 2024 — 75 cl — **59.00**
Birne | Salbei | mineralisch | saftige Säure
Passt zum Aperitif, Risotto, Geflügel
Pinot Grigio

Piemont

Roero Arneis Ornesio DOCG, Cantine Clemente Cossetti — 2025 — 75 cl — **54.00**
Gelbe Früchte | Apfel | Birne | harmonisch | elegant
Passt zu Schalentieren, Pasta, geräucherte Fleischgerichte
Arneis

Sizilien

Vela Latina IGP '23/24 « Grillo-Zibibbo», Cantine Mothia — 2023 — 75 cl — **51.00**
Exotische Früchte | grüner Tee | ausgewogen |säuerlich
Passt zu Fisch- und Schalentiergerichten, Frischkäse
Grillo, Zibibbo

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

ROTWEINE SCHWEIZ

Wallis

Pinot Noir Valais, Niklaus Wittwer — 2024 — 50 cl — **37.00**
Rote Beeren | ausgewogen | fruchtbetont
Passt zu Geflügel, Kalb, milder Käse
Pinot Noir

3x3 rouge AOC, Niklaus Wittwer — 2022 — 37,5 cl — **41.00**
Waldbeeren | schwarze Kirsche | mittelkräftig | feine Säure — 2023 — 75 cl — **74.00**
Passt zu Lamm, Wild, herzhaftem Grillfleisch
Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Tessin

Gioia d'Autunno DOC, Theilervini SA — 2021 — 75 cl — **67.00**
Waldbeere | Kirsche | Pflaume | samtig | ausgewogen
Passt zu Saltimbocca, Pilzrisotto, Pasta Bolognese
Merlot

ROTWEIN ÖSTERREICH

Neusiedlersee

100 Days Zweigelt DAC, Weingut Keringer — 2022 — 75 cl — **65.00**
Zwetschge | Amarenakirsche | Brombeer | Kaffee | würzig
Passt zu Grilladen, Wildgerichten, Gulasch
Zweigelt

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

ROTWEINE ITALIEN

Venetien

Valpolicella Ripasso Monti Garbi DOC, Tenuta Sant'Antonio — 2021 — 75cl — **64.00**
Feigen | Pflaumen | Karamell | frisch | geschmeidig
Passt zu Kalbfleisch
Corvina, Rondinella, Croatina, Oseleta

Piemont

Barbera d'Asti V.V. DOCG, Cantine Clemente Cossetti — 2022 — 75cl — **54.00**
Himbeere | rote Johannisbeere | frisch
Passt zu Kalb, Geflügel, Pasta
Barbera

Barolo Cossetti DOCG, Cantine Clemente Cossetti — 2020 — 75 cl — **87.00**
Kirsche | Cranberry | Lakritze | vollmundig
Passt zu Rind, Lamm, Wild
Nebbiolo

Toskana

Marche Rosso « Dezio », Fattoria Dezi, Marken — 2019 — 75 cl — **74.00**
Dunkle Beeren | Kräuter | elegante Frische | Kraft
Passt zu Pasta, Käse, Rindsbraten
Montepulciano, Sangiovese

Apulien

Primitivo Puglia IGP, Domiziano, Cellino San Marco — 2024 — 75 cl — **49.00**
Kirsche | Schokolade | intensive Frucht | samtig | weich
Passt zu Pastagerichte, Schweinsschnitzel
Primitivo

Salice Salentino Rosso DOP , Domiziano, Cellino San Marco — 2022 — 75 cl — **51.00**
Rote Früchte | Brombeer | Zwetschge | Röstaromen | weiche Taninne
Passt zu Pastagerichte, Grilladen
Negroamaro, Malvasia Nera

Sizilien

Nero d'Avola Mosaikon, Cantine Mothia — 2023 — 75cl — **54.00**
Kirsche | Himbeere | harmonisch | ausgewogene Säure
Passt zu Rind, Lamm, Pasta
Nero d'Avola

Mille e una Notte IGT, Donnafugata — 2020 — 75cl — **95.00**
Brombeere | Lakritze | Nelken | seidige Tannine
Passt zu Lamm, Wild, Steinpilze
Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

ROTWEINE SPANIEN

Rioja

Rioja Tobia Selección de Autor DOCa, Bodegas Tobia — 2021 — 50cl — **36.00**
Schwarze Beeren | Kirsche | Pflaume | geschmeidig
Passt zu Wild, Pasta, grilliertem Fleisch
Tempranillo, Graciano, Garnacha

Priorat

Laurona, René Barbier — 2014 — 75 cl — **62.00**
Trockenfrüchte | würzige Noten | langer Abgang
Passt zu Schinken, Grillgerichte, Pilzgerichte
Cabernet Sauvignon, Carignan, Grenache, Merlot, Syrah

Montagarnatx DOCa, Cartoixa de Montsalvat — 2017 — 75 cl — **78.00**
eingelegte Beeren | Steinfrüchte | mineralische Säure
passt zu Stroganoff, Wildgerichte, Rind
Garnacha, Cariñena

Ribera del Duero

Sentido, Bodegas Neo — 2021 — 75 cl — **72.00**
Dunkle Beere | Pflaume | Kaffee | reifes Tannin
Passt zu Hohrücken, Schmorbraten | Pasta
Tempranillo

Ferratus AO, Bodegas Cuevas Jimenez, Ribera del Duero — 2021 — 75 cl — **59.00**
Dunkle Beere | Röstnoten | Vanille | vollmundig
Passt zu Schmorbraten | Pasta
Tempranillo

Uclés

Dominio de Fontana Crianza DO, Bodegas Fontana — 2021 — 75 cl — **50.00**
Cassis | Brombeere | Paprika | vollmundig | harmonische Säure — 2020 — 150cl — **95.00**
Passt zu Rind, Lamm, Schwein, Wild
Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

ROTWEIN PORTUGAL

Alentejo

Rapariga da Quinta Reserva VR, Luis Duarte Vinhos — 2020 — 75cl — **67.00**
Brombeer | Tabak | feinkörnige Tannine | elegant
Passt zu Entenbrust, Geflügel, Bohnengerichte
Alicante Bouschet, Aragônes, Touriga Nacional

ROTWEINE FRANKREICH

Bordeaux

Château Cambon la Pelouse, Cru Bourgeois — 2020 — 75 cl — **60.00**
Reife Beeren | strukturierter Körper | weiche Tannine
Passt zu Lamm, Hohrücken, Braten
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Côtes du Rhône

Châteauneuf-du-Pape AOC, Domaine Mont-Olivet — 2022 — 75 cl — **83.00**
Pflaume | schwarze Kirsche | Himbeere | reif
Passt zu leicht scharfen Gerichten, Wild,
Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.