



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

### Roséwein

ES	<b>Rioja Tobia Luz de Luna Rosada</b> , Bodegas Tobia Erdbeer   Himbeere   erfrischend   ausgewogene Säure Passt zum Aperitif, Pasta, grüner Spargel  Garnacha, Maturana Tinta	2024	<b>7.00</b>		<b>48.00</b>
----	--	------	-------------	--	--------------

### Rotweine

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

## CHAMPAGNER & SCHAUMWEINE

### Italien – Venetien

10 cl    37.5 cl    75 cl

**Prosecco Balbinot Brut exclusive**, Azienda Le Manzane-Balbinot  
Pfirsich | Apfel | frisch | trocken  
 Glera

**8.50**


**58.00**

### Italien – Piemont

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

**38.00**


### Frankreich – Champagne

**Moët & Chandon Brut Impérial**  
Apfel | Birne | Pfirsich | 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 | Gemüsegerichte  
 Pinot Noir

2023    75 cl    **56.00**

### Spanien – Rioja

**Rioja Tobia Luz de Luna Rosada**, Bodegas Tobia  
Erdbeere | Himbeere | erfrischend | ausgewogene Säure  
Passt zum Aperitif, Pasta, grüner Spargel  
 Garnacha, Maturana Tinta


2023    75 cl    **48.00**

## WEISSWEINE SCHWEIZ

### Bielersee


<b>Sauvignon blanc AOC</b> , Schlössli Ruf Holunderblüten   erfrischend   leicht salzig Passt zum Aperitif, Vorspeisen, leichte Fischgerichte  Sauvignon blanc	2023	75cl	<b>68.00</b>
--	------	------	--------------

### Waadt, La Côte

<b>Belletruche Mont-sur-Rolle</b> , Domaine Belletruche Würzig   blumig   harmonische Säure Passt zum Aperitif, Vorspeisen  Chasselas	2024	70 cl	<b>49.00</b>
---	------	-------	--------------

### Wallis


<b>Le Tsare</b> , Niklaus Wittwer Zitrusfrucht   Blütenhonig   erfrischende Säure Passt zum Aperitif, Salaten, Fischgerichten  Chardonnay	2024	75 cl	<b>56.00</b>
---	------	-------	--------------

<b>Johannisberg AOC</b> , Niklaus Wittwer Apfel   Birne   Mirabelle   mineralisch   dezent lieblich Passt zum Aperitif, zu Geflügel, Fondue  Johannisberg	2024	50 cl	<b>34.00</b>
---	------	-------	--------------

<b>La Golette blanc AOC</b> , Weinkellerei Riem & Däpp Stachelbeere   Banane   zartes Bouquet   Muskateller Passt zum Aperitif, Bluschimmelkäse  Muscat, Amigne, Ermitage, Fendant, Heida		75 cl	<b>45.00</b>
---	--	-------	--------------

## WEISSWEIN DEUTSCHLAND

### Mosel

<b>Riesling Brauneberger</b> , Weingut Klosterhof Birne   Aprikose   Feinherb   frische Säure Passt zum Aperitif, Spargel, Salaten, Fischgerichten  Riesling	2023	75 cl	<b>57.00</b>
--	------	-------	--------------

# 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»**,

2023 75 cl **51.00**

Cantine Mothia


Exotische Früchte | grüner Tee | ausgewogen | säuerlich


Passt zu Fisch- und Schalentiergerichten, Frischkäse

 Grillo, Zibibbo

## ROTWEINE SCHWEIZ

### Wallis

<b>Pinot Noir Valais</b> , Niklaus Wittwer Rote Beeren   ausgewogen   fruchtbetont Passt zu Geflügel, Kalb, milder Käse  Pinot Noir	2024	50 cl	<b>37.00</b>
---	------	-------	--------------

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

### Tessin

<b>Gioia d'Autunno DOC</b> , Theilervini SA Waldbeere   Kirsche   Pflaume   samtig   ausgewogen Passt zu Saltimbocca, Pilzrisotto, Pasta Bolognese  Merlot	2021	75 cl	<b>67.00</b>
---	------	-------	--------------

## ROTWEIN ÖSTERREICH

### Neusiedlersee

<b>100 Days Zweigelt DAC</b> , Weingut Keringer Zwetschge   Amarenakirsche   Brombeer   Kaffee   würzig Passt zu Grilladen, Wildgerichten, Gulasch  Zweigelt	2022	75 cl	<b>65.00</b>
--	------	-------	--------------

## 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, 2021 75 cl **59.00**  
Ribera del Duero  
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



## ROTWEIN PORTUGAL


### Alentejo

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

2020 75cl **67.00**

## ROTWEINE FRANKREICH

### Bordeaux

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

2020 75 cl **60.00**

### Côtes du Rhône

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

2022 75 cl **83.00**