



*„Wein ist das einzige Kunstwerk,  
das man trinken kann.“*



Ob du bloss auf ein Glas vorbeischauust 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

<b>Weissweine</b>				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>	
<b>Roséwein</b>						
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>	
<b>Rotweine</b>						
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

Prosecco <b>Balbinot Brut exclusive</b> , Azienda Le Manzane-Balbinot	10 cl	37.5 cl	75 cl
Pfirsich   Apfel   frisch   trocken  Glera	<b>8.50</b>		<b>58.00</b>

### Italien – Piemont

<b>Moscato d'Asti DOCG</b> , Cossetti	<b>38.00</b>
Pfirsich   Aprikose   leichte Perlage   fruchtig  Moscato	

### Frankreich – Champagne

<b>Moet &amp; Chandon Brut Impérial</b>	<b>53.00</b>
Apfel   Birne   Pfirsich   frisch  Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	

## ROSEWEINE

### Schweiz – Schaffhausen

<b>Aagne Pinot Noir Rosé</b> , Familie Gysel, Schaffhausen	2023	75 cl	<b>56.00</b>
Erdbeere   Himbeere   leicht spritzig   fruchtig zu leichten Vorspeisen   helles Fleisch   Gemüsegerichte  Pinot Noir			

### Spanien – Rioja

<b>Rioja Tobia Luz de Luna Rosada</b> , Bodegas Tobia	2023	75 cl	<b>48.00</b>
Erdbeere   Himbeere   erfrischend   ausgewogene Säure Passt zum Aperitif, Pasta, grüner Spargel  Garnacha, Maturana Tinta			

## WEISSWEINE SCHWEIZ

### Bielersee

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



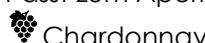
### Waadt, La Côte

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

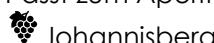


### Wallis

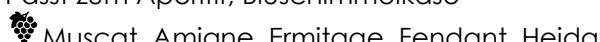
<b>Le Tsare</b> , Niklaus Wittwer	2024	75 cl	<b>56.00</b>
Zitrusfrucht   Blütenhonig   erfrischende Säure			
Passt zum Aperitif, Salaten, Fischgerichten			



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



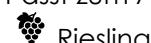
<b>La Golette blanc AOC</b> , Weinkellerei Riem & Däpp	75 cl	<b>45.00</b>
Stachelbeere   Banane   zartes Bouquet   Muskateller		
Passt zum Aperitif, Bluschimmelkäse		



## WEISSWEIN DEUTSCHLAND

### Mosel

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



## WEISSWEINE ITALIEN

### Friaul

<b>Pinot Grigio Alto Adige DOC</b> , Elena Walch Tramin	2024	75 cl	<b>59.00</b>
Birne   Salbei   mineralisch   saftige Säure			
Passt zum Aperitif, Risotto, Geflügel			
 Pinot Grigio			

### Piemont

<b>Roero Arneis Ornesio DOCG</b> , Cantine Clemente Cossetti	2025	75 cl	<b>54.00</b>
Gelbe Früchte   Apfel   Birne   harmonisch   elegant			
Passt zu Schalentieren, Pasta, geräucherte Fleischgerichte			
 Arneis			

### Sizilien

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

## ROTWEINE SCHWEIZ

### Wallis

**Pinot Noir Valais**, Niklaus Wittwer  
Rote Beeren | ausgewogen | fruchtbetont  
Passt zu Geflügel, Kalb, milder Käse  
🍇 Pinot Noir

**3x3 rouge AOC**, Niklaus Wittwer  
Waldbeeren | schwarze Kirsche | mittelkräftig | feine Säure  
Passt zu Lamm, Wild, herhaftem Grillfleisch  
🍇 Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

### Tessin

**Gioia d'Autunno DOC**, Theilervini SA  
Waldbeere | Kirsche | Pflaume | samtig | ausgewogen  
Passt zu Saltimbocca, Pilzrisotto, Pasta Bolognese  
🍇 Merlot

## ROTWEIN ÖSTERREICH

### Neusiedlersee

**100 Days Zweigelt DAC**, Weingut Keringer  
Zwetschge | Amarenakirsche | Brombeer | Kaffee | würzig  
Passt zu Grilladen, Wildgerichten, Gulasch  
🍇 Zweigelt

## ROTWEINE ITALIEN

### Venetien

<b>Valpolicella Ripasso Monti Garbi DOC</b> , Tenuta Sant'Antonio	2021	75cl	<b>64.00</b>
Feigen   Pflaumen   Karamell   frisch   geschmeidig			
Passt zu Kalbfleisch			
 Corvina, Rondinella, Croatina, Oseleta			

### Piemont

<b>Barbera d'Asti V.V. DOCG</b> , Cantine Clemente Cossetti	2022	75cl	<b>54.00</b>
Himbeere   rote Johannisbeere   frisch			
Passt zu Kalb, Geflügel, Pasta			
 Barbera			
<b>Barolo Cossetti DOCG</b> , Cantine Clemente Cossetti	2020	75 cl	<b>87.00</b>
Kirsche   Cranberry   Lakritze   vollmundig			
Passt zu Rind, Lamm, Wild			
 Nebbiolo			

### Toskana

<b>Marche Rosso « Dezio »</b> , Fattoria Dezi, Marken	2019	75 cl	<b>74.00</b>
Dunkle Beeren   Kräuter   elegante Frische   Kraft			
Passt zu Pasta, Käse, Rindsbraten			
 Montepulciano, Sangiovese			

### Apulien

<b>Primitivo Puglia IGP</b> , Domiziano, Cellino San Marco	2024	75 cl	<b>49.00</b>
Kirsche   Schokolade   intensive Frucht   samtig   weich			
Passt zu Pastagerichte, Schweinsschnitzel			
 Primitivo			
<b>Salice Salentino Rosso DOP</b> , Domiziano, Cellino San Marco	2022	75 cl	<b>51.00</b>
Rote Früchte   Brombeer   Zwetschge   Röstaromen   weiche			
Tannine			
Passt zu Pastagerichte, Grilladen			
 Negroamaro, Malvasia Nera			

### Sizilien

<b>Nero d'Avola Mosaikon</b> , Cantine Mothia	2023	75cl	<b>54.00</b>
Kirsche   Himbeere   harmonisch   ausgewogene Säure			
Passt zu Rind, Lamm, Pasta			
 Nero d'Avola			
<b>Mille e una Notte IGT</b> , Donnafugata	2020	75cl	<b>95.00</b>
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

<b>Rioja Tobia Selección de Autor DOCa</b> , Bodegas Tobia Schwarze Beeren   Kirsche   Pflaume   geschmeidig Passt zu Wild, Pasta, grilliertem Fleisch Grapes: Tempranillo, Graciano, Garnacha	2021	50cl	<b>36.00</b>
---	------	------	--------------

### Priorat

<b>Laurona</b> , René Barbier Trockenfrüchte   würzige Noten   langer Abgang Passt zu Schinken, Grillgerichte, Pilzgerichte Grapes: Cabernet Sauvignon, Carignan, Grenache, Merlot, Syrah	2014	75 cl	<b>62.00</b>
--	------	-------	--------------

<b>Montagarnatx DOCa</b> , Cartoixa de Montsalvat eingelegte Beeren   Steinfrüchte   mineralische Säure passt zu Stroganoff, Wildgerichte, Rind Grapes: Garnacha, Cariñena	2017	75 cl	<b>78.00</b>
---	------	-------	--------------

### Ribera del Duero

<b>Sentido</b> , Bodegas Neo Dunkle Beere   Pflaume   Kaffee   reifes Tannin Passt zu Hohlrücken, Schmorbraten   Pasta Grapes: Tempranillo	2021	75 cl	<b>72.00</b>
---	------	-------	--------------

<b>Ferratus AO</b> , Bodegas Cuevas Jimenez, Ribera del Duero Dunkle Beere   Röstnoten   Vanille   vollmundig Passt zu Schmorbraten   Pasta Grapes: Tempranillo	2021	75 cl	<b>59.00</b>
---	------	-------	--------------

### Uclés

<b>Dominio de Fontana Crianza DO</b> , Bodegas Fontana Cassis   Brombeere   Paprika   vollmundig   harmonische Säure Passt zu Rind, Lamm, Schwein, Wild Grapes: Tempranillo, Cabernet Sauvignon	2021	75 cl	<b>50.00</b>
	2020	150cl	<b>95.00</b>

## ROTWEIN PORTUGAL

### Alentejo

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

## ROTWEINE FRANKREICH

### Bordeaux

<b>Château Cambon la Pelouse</b> , Cru Bourgeois	2020	75 cl	<b>60.00</b>
Reife Beeren   strukturierter Körper   weiche Tannine			
Passt zu Lamm, Hohlrücken, Braten			
 Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot			

### Côtes du Rhône

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