

Schweizer Flaschenweine

Weiss

CHF

Twanner-Berner Landwein 75cl 44.00

Rebsorte: Chasselas
Trocken, würzig im Aroma
Passend zum Aperitif,
zu Fischgerichte, Krustentiere, Geflügel, Terrinen.

Yvorne „le petit vignoble“ Chablais 75cl 52.00
37,5cl 28.00

Rebsorte : Chasselas (Gutedel)
Elegant, fruchtig und rassig. Seine grosszügige und mächtige Struktur umhüllt den Gaumen.
Passend zu Kalbsbraten, Geflügel, Eintöpfe.

Heida du Valais 75cl 53.00

(Höchstgelegener Rebbau von Europa)
Rebsorte: Heida
Weich und reichhaltig, runde, optimale Struktur.
Passend zum Aperitif, kalte Platte Fischgerichte, Krustentiere, Krustentiere,
Weichkäse.

Schweizer Flaschenweine

Rot

CHF

Pinot noir Lucifer – de Salquenen 75cl 51.00

Rebsorte: Pinot noir

Der Pinot noir "Lucifer" ist von rubinroter, starker Farbe.

Sein Bouquet erinnert an rote Früchte und Lakritze.

Im Gaumen zeugt verschlossenes Tannin von seinem Alterungspotenzial.

Harmonisch und fein im Abgang.

Ausgezeichnet als "Bester Schweizer Rotwein" Expovina 2006

Passt zu Kalbsbraten, Käse.

Humagne rouge – de Salquenen 75cl 61.00

Rebsorten: Humagne Rouge

Die intensive Farbe zeugt von seiner Jugendlichkeit. Die sortentypischen Aromen von Unterholz und Waldbeeren prägen das Bouquet. Im Gaumen überzeugt er mit rustikalen Tanninen und einem ansprechenden Säurespiel.

Passend zu Lammfleisch, Wild, Pilzgerichte und Hartkäse.

Aigle rouge Monseigneur – Chablais 70cl 54.00

Rebsorte : Pinot Noir (Blauburgunder)

Robe: Leuchtendes, dichtes, kräftiges Purpur

Nase: Typische Blauburgunderaromen mit Noten von reifen Früchten und Unterholz

Gaumen: Sehr geschmacksvoll mit einer geschmeidigen, sinnlichen Textur.

Passend zu Rinds- und Lammgrilladen, Tournedos, Ente, Wild und Käse.

Rot

CHF

Ticinello - Merlot del Ticino

75cl 47.00

Rebsorte: Merlot

Robe: Dunkles rubinrot

Nase: Intensive Aromen nach Brombeeren und Pflaumen

Gaumen: Endet sehr harmonisch auf der Frucht

Weich und reichhaltig, runde, optimale Struktur.

Passend zu Charcuterie, Bündnerfleisch, Carpaccio, Terrine, Geflügel, Schinkenkeule, Alpenkäse



Preise inkl. der gesetzlichen MWST / Prices incl. legal VAT

Französische Flaschenweine

Burgunder

| Rot | | Jahrgang | | CHF |
|-----|---------------------|----------|------|-------|
| 454 | Moulin à Vent | 2008 | 75cl | 48.00 |
| 456 | Châteauneuf-du-Pape | 2011 | 75cl | 62.00 |
| 459 | Pommard | 2006/07 | 75cl | 99.00 |

Bordeaux

Rot

| | | | | |
|-----|--------------------------|------|------|-------|
| 442 | St. Emilion „le Clocher“ | 2013 | 75cl | 61.00 |
|-----|--------------------------|------|------|-------|

Italienische Flaschenweine

Piemont

CHF

Barbera del Monferrato Campomoro, DOC 75cl 41.00

Rebsorte: Barbera

Vollmundig, fruchtig und frisch.

Zu jeder Gelegenheit ein herrlicher Wein

Sardinien

Costera Cannonau di Sardegna, DOC 75cl 51.00

Rebsorten: Cannonau, Carignano, Bovale Sardo.

Diese Assemblage aus drei einheimischen Rebsorten enthüllt sich als typisch, fruchtig und kräftig.

Passend zu Grilladen, Eintöpfe, Pasta, Gemüseauflauf

Sizilien

Nero d'Avola, « Tenuta Rapitala » DOC 75cl 47.00

Rebsorten: Nero d'Avola

Reichhaltiges Aroma mit einem Touch von Beeren.

Passend zu allen Fleischgerichten, Käse, Tunafisch, Teigwaren.

Wir empfehlen Ihnen folgende Flaschenweine

Schweiz

CHF

Syrah du Valais 75cl 51.00

(Rotwein/Red wine)

Rebsorte: Syrah

Schöne Struktur, reichhaltige Tannine, kraftvoll, lang anhaltend.

Passend zu grilliertes oder an Sauce zubereitetes Fleisch, Lammkeule, Käse.

Spanien

Rioja « Solar de Becquer » 75cl 41.00

(Rotwein/Red wine)

Rebsorten: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano

Klar definierter Fruchtausdruck von Brombeeren und schwarzer Johannisbeere,

unterlegt mit etwas Vanille und Caramel. Kraft und Körper harmonieren gut mit der

Struktur. Passend zu allen Fleischgerichten, Käse

Portugal

Quinta das Carvalhas 75cl 47.00

(Rotwein/Red wine)

Rebsorten: Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional

Filigraner, tiefgründiger Qualitätswein mit Struktur, Stoff und Harmonie, die im lange anhaltenden Finish zur vollen Entfaltung gelangen.

Passend zu Fleisch, Käse, Lamm, Rind, Rindsfilet, Stroganoff, Wild.

Preise inkl. der gesetzlichen MWST / Prices incl. legal VAT

Offene Weine

Weisswein / White wine

| | 10cl | 20cl | 50cl |
|------------------------------|------|-------|-------|
| Fendant | 4.40 | 8.80 | 22.00 |
| Luins | 4.60 | 9.20 | 23.00 |
| St. Saphorin | 5.20 | 10.40 | 26.00 |
| Flaschenweinqualität: | | | |
| Chardonnay blanc | | | 28.00 |

Rotwein / Red wine

| | 10cl | 20cl | 50cl |
|------------------------------|------|------|-------|
| Montepulciano d`Abruzzo | 4.40 | 8.80 | 22.00 |
| Pinot Noir | 4.80 | 9.60 | 24.00 |
| Merlot del Ticino | 4.90 | 9.80 | 24.50 |
| Flaschenweinqualität: | | | |
| La Golette Valais AOC | | | 27.00 |
| Rioja « Capitoso Crianza» | | | 28.00 |

Rosé

| | | | |
|----------------------------|------|------|-------|
| Oeil de perdrix « Valais » | 4.70 | 9.40 | 23.50 |
|----------------------------|------|------|-------|

Bier / Beer

Flaschenbier / Bottled

| | | CHF |
|-------------------------|------|------|
| Rugenbräu Lager hell | 50cl | 6.40 |
| Rugenbräu Spezial hell | 33cl | 5.10 |
| Erdinger Weissbier | 50cl | 7.60 |
| Rugenbräu Dunkel | 33cl | 5.10 |
| Rugenbräu (Alkoholfrei) | 33cl | 5.10 |

Im offen Ausschank / Draft

| | | |
|-------------------------|------|------|
| Rugenbräu Lager | 30cl | 4.40 |
| Rugenbräu Lager (Tulpe) | 20cl | 3.90 |
| Rugenbräu Lager | 50cl | 6.30 |

Kaffee

| | CHF |
|---------------------------------------|------|
| Kaffee Crème / Koffeinfrei / Espresso | 4.40 |
| Espresso doppelt | 6.70 |
| Cappuccino | 5.30 |
| Schale (Milchkaffe) | 4.80 |
| Kaffee – Melange (mit Schlagsahne) | 5.70 |
| Latte Macchiato | 5.40 |
| Schokolade / Ovomaltine | 4.50 |
| Milch (3 dl) | 4.00 |
| Kaffee fertig | |
| Kernobst / Zwetschgen / Pflümli 2cl | 6.70 |
| Kaffee Lutz | |
| Kernobst / Zwetschgen / Pflümli 2cl | 5.70 |

Kaffeespezialitäten mit Schlagsahne

| | |
|--|-------|
| Kaffee Alpina (mit Gravensteiner-Zwetschgen) | 9.00 |
| Kaffee di Saronno Amaretto | 11.00 |
| Irish coffee (mit Tullamore Whisky) | 12.00 |
| French coffee (mit Grand Marnier) | 12.00 |
| Kaffee Bailey`s | 10.00 |

TEE

| | |
|---|------|
| Schwarz, Hagenbutten, Eisenkraut, Lindenblüten, Kamillen, Pfefferminz, Früchte, Grün | 4.40 |
| Glühwein | 7.50 |
| Tee Rum | 6.50 |

Mineralwasser und Süssgetränke

CHF

Flaschengetränke

| | | |
|------------------------------------|--------|------|
| Adelbodner Mineral mit Kohlensäure | Liter | 9.70 |
| Valser Silence (ohne Kohlensäure) | 0.33cl | 4.80 |
| Valser Silence (ohne Kohlensäure) | 0.75cl | 8.20 |

Im Offenausschank 0.30cl 0.50cl

| | CHF | CHF |
|----------------------------------|------|------|
| Valser Mineral (mit Kohlensäure) | 4.20 | 5.60 |
| Sprite, Fanta | 4.20 | 5.60 |
| Ramseier Apfelsaft | 4.20 | 5.60 |
| Rivella Rot | 4.20 | 5.60 |
| Coca Cola / Coca Cola Zero | 4.20 | 5.60 |
| Apfelschorle | 4.20 | 5.60 |
| Kindersirup | 1.50 | |

Bittergetränke und Tonic

Schweppes Tonic/Bitter lemon (0.20cl) 4.80

Obst und Fruchtsäfte

| | | |
|------------------|------|------|
| Orangensaft | 4.20 | 5.60 |
| Multivitaminsaft | 4.40 | 5.80 |

Hahnenwasser / Tap water service charge
CHF 2.50 pro Person / per person

Life
IS TOO
SHORT to
BAD DRINK
wine



PROST!

Alpina 
Panoramahotel & Restaurant

Familie Taugwalder
CH-3825 Mürren

Email: alpina@muerren.ch
Internet: www.alpinamuerren.ch
Tel.: 0041-33-8551361
Fax: 0041-33-8551049