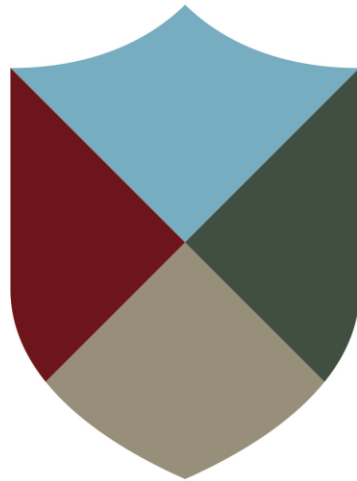




SBERG
IN



SCHLOSSBERG THUN



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

Herzlich **Willkommen** im Hotel & Restaurant Schlossberg

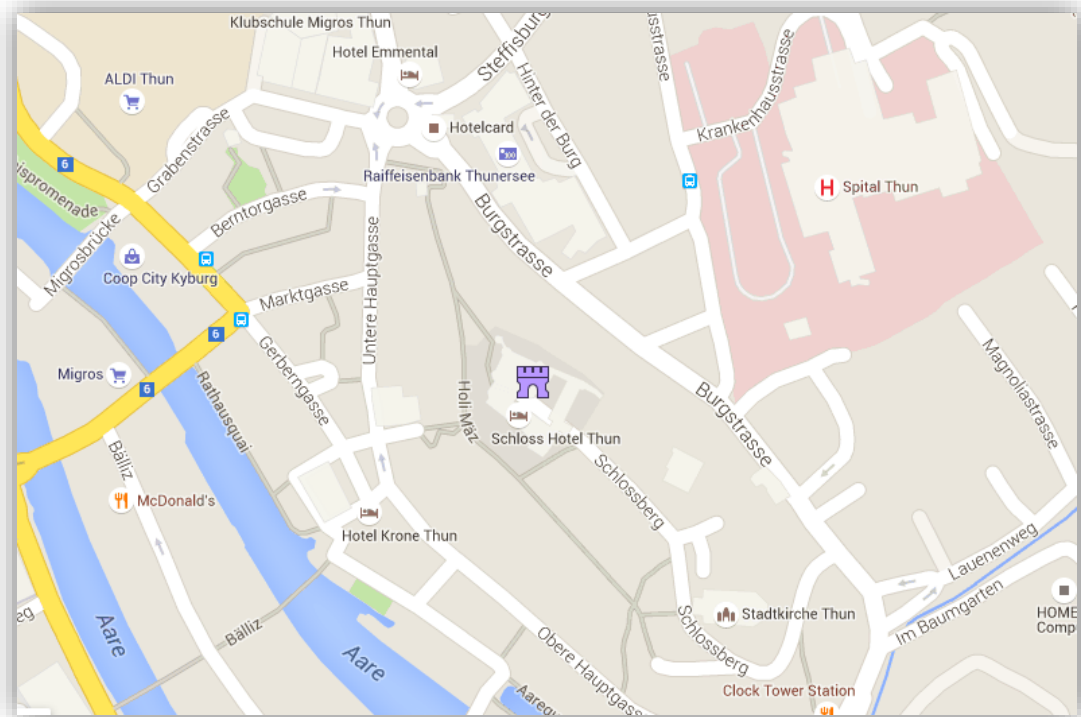
Einmalig der Raum

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.

Bankett-Reservierungen

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.

Menus

Für Gruppen ab 10 Personen bitten wir um eine Menu-Vorausbestellung (Einheitsmenu). Ein zusätzliches, vegetarisches Menu bieten wir gerne an.

Service – Zeitaufwand

Bitte beachten Sie die Dauer der Service-Zeiten:

- Für ein 3-Gang-Menu ca. 1 1/2 Stunden
- Für ein 4-Gang-Menu 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) | 25 |
| Altstadt (Restaurant mitte) | 20 |
| Stockhorn (Restaurant rechts) | 20 |
| Vinothek | 25 |
| Unternehmerlounge | 30 (Nutzung der Smokers-Lounge möglich) |
| *Bundratszimmer | 30 |
| *Historischer Raum | 35 |
| *Plenarsaal | 55 |

*Die 3 letzteren Räume werden von uns dazugemietet. 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.

Annulationsbedingungen

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 in den nahen Parkhäusern Grabengut und Burgzentrum. Sie erreichen den Schlossberg über einen kürzeren Fussweg mit Treppen.

Preise

Preisänderungen sind vorbehalten. Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive 8% 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, April 2016

Speisen und Getränke

Aperitif - Vorschläge

| | | |
|---|------------|-------|
| Dreierlei Crostini | pro Person | 9.00 |
| Rauchlachstartar, Oliventapenade, Trockentomaten-Tapenade | | |
| Marinierte Oliven | pro Teller | 10.00 |
| Grissini mit Parmaschinken umwickelt | pro Person | 9.00 |
| 3 Stück pro Person | | |
| Canapé-Variation | pro Person | 10.00 |
| Frischkäse, Rohschinken, Roastbeef | | |
| Canapé mit Rindstartar und Belperknolle | pro Person | 5.50 |
| Sprinzmökli mit Berg-Honig | pro Teller | 16.00 |
| Hausgebeizte Grabenmühle-Forelle | pro Person | 6.50 |
| mit Apfelsellerriesalat | | |
| “Speckbrett” | pro Platte | 25.00 |
| geschnittener Tirolerspeck mit Schüttelbrot | | |
| Aperitifplatte | pro Person | 15.00 |
| mit Fleisch und Käse aus dem Alpenraum | | |

Variante 1

Drei verschiedene Crostini pro Person
Hausgemachte Grissini
Sprinzmöckli mit Berg-Honig
Hausgeröstete Nüsse

pauschal pro Person 16

Variante 2

Lauwarme Speckpflaumen
Hausgemachte Grissini
Drei verschiedene Crostini pro Person
Tagessüpli in der Esspressotasse
Gemüsesticks im Gurkenmantel mit zwei Saucen

pauschal pro Person 19

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

Mini Sandwiches (3 Stück pro Person)
Emmentaler Käsekuchen
Hausmarinierte Oliven
Triologie von Weisswein
Mineralwasser

pauschal pro Person 27

Menuvorschläge

Menuvorschlag 1:

Saisonaler Blattsalat an Himbeerdressing und mit pochiertem Ei

Gartenerbsen Cappuccino mit frischer Minze

Alpstein Poulardenbrust an Rosmarinsauce auf Spiezer Weisswein-Risotto,
saisonales Gartengemüse

Kleines Dessert zweierlei (Panna cotta und Creme brulee)

* 3 Gänge 56

4 Gänge 67

Menuvorschlag 2:

Schangnauer Büffelmozzarella gezupft und eingelegt in Kräutern
hausgemachtes Grillgemüse

Spiezer Weissweinsuppe mit knackigen Gemüse-Chips

Im Rotwein zart geschmorter Rindsbraten auf Tessiner Polenta, dazu glasiertes
Wurzelgemüse

Lauwarmes Schoggichuechli mit Fiore di latte Eis

* 3 Gänge 55

4 Gänge 66



SCHLOSSBERG
THUN

Menuvorschlag 3:

Lauwarmer Ziegenkäse

gratiniert mit Honig und Thymian an Gartenkräutersalat

Gebratener Zander auf frischem Blattspinat an Safransauce

Am Stück gegarter BEO-Beef-Rindshohrücken mit Alpenkräuter-Bernaise,
dazu Kartoffelgratin und warmer Bohnensalat

„Nidletäfel“ Parfait mit Doppelrahm und Früchtecarpaccio

* 3 Gänge 67

4 Gänge 78

Menuvorschlag 4:

Grüner Salat mit Gemüse-Chips und Sprossen

Pochiertes Forellenfilet auf Sellerieschaum und Blattspinat

Grossmutter's Hackbraten

mit hausgemachtem Kartoffelpüree und Gartengemüse

Sorbetvariation mit frischen Früchten

* 3 Gänge 51

4 Gänge 62

Menuvorschlag 5:

Grillgemüse-Terrine mit Kräutersalat und Gemüsechips

Knusprige Felchenstreifen auf gebratenen Kefen und leichtem Tomaten-Relish

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

Früchtegratin mit Himbeersorbet

* 3 Gänge 71

4 Gänge 82

Menuvorschlag 6:

Bunter Blattsalat mit knackigen Gemüsestreifen an Himbeerdressing

Blätterteigkissen gefüllt mit cremigem Waldpilz-Ragout

Rinderfilet gebraten am Stück, dazu Rotwein-Jus,
hausgemachte Kartoffelgnocchis und knackige Bohnen

“Nidlechueche” mit Waldbeerenkompott

* 3 Gänge 71

4 Gänge 82

Menuvorschlag 7: Vegetarisch

Terrine vom Grillgemüse und Auberginenkaviar

Simmentaler Lauch-Käsesuppe

Geräucherter Seitan auf gebratenem Knödel-Carpaccio überbacken mit Schangnauer

Büffelmozzarella

Quarkschmarren mit karamelisierten Apfelschnitzen

* 3 Gänge 48

4 Gänge 59

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 Vanilleglace und Früchtesauce

* 3 Gänge 45

4 Gänge 56

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 |
| Kalbfleisch | Schweiz |
| Wasserbüffel-Kalbfleisch: | Schweiz (Emmental) |
| Schweinefleisch: | Schweiz |
| Alpstein-Poulet: | Schweiz (Ostschweiz) |
| Burger: | Schweiz |
| Egli Filets: | Schweiz (nach Verfügbarkeit) |
| Früchte & Gemüse: | Wann immer möglich einheimische Produktion |
| Käse: | Jumi AG Boll |

Bauernschmaus in der Vinothek

Der „Bauernschmaus“ 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...

Aperitiv

Gemischte Crostini

Vorspeisen

Rustikaler Brotsalat

Marinierter Sbrinz mit Berghonig

Klarer Suppeneintopf mit Graupen und Kartoffeln

Schüttelbrot mit Tiroler Speck und Kräuterschmalz

Hauptgang

Geschmorte Schweinebacken

Kartoffelstampf mit Alpenkräutern

Wurzelgemüse

Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Kaffee und Friandise

1,5 dl Weisswein und 2,5 dl Rotwein pro Person

Schlosswasser (1 Liter für 4 Personen)

Alles inbegriffen CHF 84.00 pro Person

ab 4 Personen

Nur mit Reservation

Fondueplausch in der Vinothek

Vorpseise

Platte mit Tiroler Speck und Schüttelbrot

Hauptgang

Käsefondue Hausmischung

mit Kartoffeln

Essiggemüse

und Brot

Dessert

Zitronensorbet mit Vodka

42 CHF pro Person

Chinoiseplausch in der Vinothek

Vorpseise

Kleines Salatbuffet mit buntem Blattsalat, Coleslaw, Tomaten- und Kartoffelsalat

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

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.



SCHLOSSBERG
THUN

UNSERE WEINE IM OFFENAUSSCHANK

weiss:

10 cl

| | | |
|-------------------------------------|----------------------|------|
| Pinot Bianco Alto Adige DOC | Elena Walch | 6.50 |
| Roero Arneis Vigna „Saglietto“ DOCG | Malvirà | 7.00 |
| Heida du Valais AOC | Grand Métral | 7.50 |
| Le Florin Yvorne AOC | Celliers du Chablais | 7.00 |
| Monatswein | | 6.50 |

rosé:

| | | |
|------------------------------------|--------------|------|
| Rosa di Luna Rosato del Ticino DOC | Angelo Delea | 6.50 |
|------------------------------------|--------------|------|

rot:

| | | |
|---------------------------------|---------------|------|
| Merlot Alto Adige DOC | Elena Walch | 7.00 |
| Barbera d'Alba DOC San Michele | Malvirà | 7.50 |
| Cornalin du Valais AOC | Grand Métral | 7.50 |
| Small Hill Burgenland Cuvée Rot | Leo Hillinger | 7.00 |
| Monatswein | | 7.00 |

prickelnd:

| | | |
|--------------------------------------|--------------|------|
| Charme Spumante Brut Svizzera IGT | Angelo Delea | 7.00 |
| Charme Rosé Spumante Brut Ticino DOC | Angelo Delea | 7.00 |

Schloss-Triologie der Weine:

Geniessen Sie unsere Weine im dreier Degustationspaket:

| | | |
|---------------------------|-----------|-------|
| Kleine Triologie in Weiss | 3 x 5 cl | 10.00 |
| Triologie in Weiss | 3 x 10 cl | 19.00 |
| Kleine Triologie in Rot | 3 x 5 cl | 10.00 |
| Triologie in Rot | 3 x 10 cl | 19.00 |

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. Knapp die Hälfte des Rebberges ist mit Riesling-Sylvaner bestockt. Neben Blauburgunder gewinnen Sorten wie Elbling, Muskat, vb 32-7 oder Cabernet Jura immer mehr an Bedeutung.

weiss: 75 cl

| | | |
|---|------|-------|
| Spiezer Riesling-Sylvaner Thunersee AOC | 2016 | 45.00 |
| Cuvée eSCAPAdé | 2015 | 54.00 |
| Riesling-Sylvaner, VB-32-7 | | |

rot:

| | | |
|--------------------------------------|------|-------|
| Blauburgunder AOC | 2016 | 45.00 |
| Cabernet Jura Barrique Thunersee AOC | 2015 | 78.00 |
| Cuvée Intro | | 54.00 |
| Blauburgunder, Cabernet Jura, Malbec | | |

WEINKELLEREI HASLER – Tüscherz-Alfermée – Kanton Bern

Distanz: 68 km

Streben nach Nachhaltigkeit und Eigenheit

Lukas Hasler führt diesen Betrieb seit 2002. Von Beginn weg setzt er kompromisslos auf die Qualität seiner Trauben und seiner Weine. Heute steht der Name Hasler auf der schmalen orangen und schwarzen Etikette für viel Trinkfreude und findet schweizweit zahlreiche Liebhaber. Die Weine sind echt: sie zeigen die Eigenart einer jeden Rebsorte, eines jeden Jahrgangs und jeden Standortes. Und sie verbinden sich durch seine önologische Handschrift zu einer vielschichtigen Palette.

weiss: 75 cl

| | | |
|--------------------------------|------|-------|
| Chasselas VdP region des 3lacs | 2016 | 46.00 |
|--------------------------------|------|-------|

rot:

| | | |
|---------------------------------|------|-------|
| Pinot Nori VdP région des 3lacs | 2015 | 68.00 |
|---------------------------------|------|-------|



PROVINS GRAND MÉTRAL – Sion - Wallis

Distanz: 99 km

Für Talentscouts

Mit weniger als 600 mm Niederschlag ist das Wallis der trockenste Kanton der Schweiz. Die privilegierten Lagen und das aussergewöhnliche Klima auf einer Meereshöhe von 450 bis 800 Metern bieten ideale Bedingungen für die Reben. Die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht fördern die Komplexität und Finessen der Aromen der Trauben. Die Weine der von Madeleine Gay und ihrem Team vinifizierten Linie sollen ein unkompliziertes, sofortiges Trinkvergnügen bereiten. Frisch, fruchtig, gehaltvoll und sofort zugänglich, richten sie sich in erster Linie an die moderne Gastronomie.

| weiss: | | 75 cl |
|-----------------------------|------|--------------|
| Petite Arvine du Valais AOC | 2016 | 52.00 |
| Heida du Valais AOC | 2016 | 52.00 |
| rosé: | | |
| Apologia Pink du Valais AOC | 2016 | 49.00 |
| rot: | | |
| Humagne rouge du Valais AOC | 2016 | 52.00 |
| Cornalin du Valais AOC | 2016 | 52.00 |
| Syrah du Valais AOC | 2016 | 52.00 |

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.“

| weiss: | | 75 cl |
|---------------------------|---------|--------------|
| Johannisberg AOC L'Alizé | 2017 | 45.00 |
| rot: | | |
| Pinot Noir AOC Héphaïstos | 2015/16 | 58.00 |
| Onyx Nori Valais AOC | 2016 | 56.00 |

Humagne Rouge, Cornalin und Gamaret



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. Das einmalige Terroir mit seinem Gemisch aus Kalkböden, Sediment, Sandstein und Tonerde-Anschwemmungen aus dem Gebirge ist für die floralen und mineralische Aromen verantwortlich, und ihre intensiven Fruchtaromen verdanken die Weine der Celliers du Chablais den vielen Sonnenstunden.

| | | | |
|---------------|--|------|--------------|
| weiss: | | | 75 cl |
| | Le Florin Yvorne AOC | 2016 | 49.00 |
| rot: | | | |
| | Pinot Noir Barrique Aigle Chablais AOC | 2016 | 68.00 |

CHRISTIAN HERMANN – Fläsch – Graubünden

Distanz: 219 km

5-Wein-Strategie

Christan 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.

| | | | |
|---------------|------------------------------|---------|--------------|
| weiss: | | | 75 cl |
| | Chardonnay Barriques | 2015/16 | 76.00 |
| rot: | | | |
| | Pinot Noir Reserve Barriques | 2016 | 78.00 |



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 Tessin. 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.

prickelnd: 75 cl

Charme Spumante Brut Svizzera IGT 49.00

Charme Rosé Spumante Brut Ticino DOC 49.00

weiss:

Chiar di Luna bianco di Merlot DOC 2016/17 44.00

rosé:

Rosa di Luna rosato del Ticino DOC 2016 49.00

rot:

Ismaro Merlot Ticino DOC 2016 48.00

Saleggi Merlot di Losone Ticino DOC 2016 56.00

Merlot Quattromani DOC 2014 92.00

Merlot der vier Winzer: Delea, Brivio, Gialdi, Tamborini

LEO HILLINGER - Jois – Burgenland

Distanz: 945 km

Leo Hillinger das „Enfant Terrible“ des Weins.

„Small Hill ist eine Lebenseinstellung: Genuss & Geschmack, Freude & Freunde, Lust & Lachen. Small Hill passt immer und Lebenslust steckt an.“ An erster Stelle stehe für Hillinger immer die Achtung der spezifischen Charakteristik seiner Weine. Immer wieder verlässt er traditionelle Wege zugunsten kreativer Innovationen und knüpfte so ein weitläufiges Netzwerk aus Kunst, Wirtschaft und Weinbau.

weiss: 75 cl

Chardonnay 2015 46.00

rot:

Hill 1 Burgenland Cuvée Rot 2013 78.00

Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon



**SCHLOSSBERG
THUN**

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 | 2017 | 48.00 |
|----------|------|-------|

UELI METZGER –Asselheim - Nordpfalz

Distanz: 394 km

Ein Wein, welcher seinem Namen Ehre macht....

„Wir leben gerne, wir feiern gerne, wir lieben guten Wein und gutes Essen“ – das Zitat von Ueli Metzger. Für die Weine aus der Nordpfalz hat sich lange Zeit niemand interessiert. Heute schätzt man die Weine wegen ihrer Frische und Ausgewogenheit immer mehr. Über 100-jährige Rebstöcke hätte man woanders längs herausgerissen, hier hat man das – zum Glück – verschlafen! Seine spannende Klassifizierung der Weine von A bis C hat er von den Fleischstücken des Rindes abgeschaut – sehen Sie dies auf seiner Etiketete...

weiss:

| | | |
|----------------------------|------|-------|
| Schlossberg Weissburgunder | 2014 | 58.00 |
|----------------------------|------|-------|

WEINGUT GLASSIERHOF; STEFAN VAJA - Neumarkt – Südtirol

Distanz: 572 km

Das Weingut mit biologisch-organischen Richtlinien

Als Mitglied der „Freien Weinbauern Südtirol“ befindet sich dieses Weingut bereits seit 9 Generationen in Familienbesitz. Mit einer Rebfläche von 3,2 Hektaren produziert Stefan Vaja rund 17.500 Flaschen pro Jahr. Beim Weissburgunder, wie auch beim Lagrein wird eine Hälfte des Mostes spontan, also ohne Zusatz von Hefen vergoren. Anschliessend werden die Weine bis Weihnachten auf der zweiten Hefe gelagert.

weiss:

| | | |
|-----------------|------|-------|
| Sauvignon blanc | 2012 | 56.00 |
|-----------------|------|-------|

rot:

| | | |
|-----------------|------|-------|
| Lagrein Riserva | 2012 | 56.00 |
|-----------------|------|-------|



STIFTSKELLEREI NEUSTIFT – Brixen - Südtirol

Distanz: 478 km

Hinter Klostermauern: Eisacktaler Weine geben den Ton an

Das Augustiner Chorherrenstift liegt im nördlichsten Weinbaugebiet südlich der Alpen in Südtirol. Die über 850-jährige Erfahrung, gepaart mit modernster Kellertechnik, das erstklassige Fachwissen und die grosse Begeisterung für den Wein, lassen Jahrgang für Jahrgang sehr charaktervolle Weine entstehen. Die Höhenlage, das frische Klima und die mineralischen Böden dieses Gebietes sind ideal für eine optimale Entwicklung von Aroma und Rasse der typischen Eisacktaler Rebsorten wie Gewürztraminer, Kerner und Sylvaner.

| | | |
|---|---------|--------------|
| weiss: | | 75 cl |
| Südtiroler Eisacktaler Kerner "Praepositus" | 2014/15 | 68.00 |
| Südtiroler Eisacktaler Gewürztraminer | 2015 | 56.00 |
| rot: | | |
| Südtiroler Blauburgunder Marklhof | 2014 | 62.00 |
| Südtiroler Lagrein Riserva "Praepositus" | 2013 | 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.

| | | |
|---------------------------------|------|--------------|
| weiss: | | 75 cl |
| Pinot Bianco Alto Adige DOC | 2017 | 45.00 |
| Sauvignon „KASTEL RINGBERG“ DOC | 2016 | 55.00 |
| rot: | | |
| Merlot Alto Adige DOC | 2015 | 48.00 |
| Cabernet Istrice Alto Adige DOC | 2013 | 74.00 |



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.

| weiss: | | | 75 cl |
|---|------|--|--------------|
| Vette di San Leonardo | 2014 | | 53.00 |
| Sauvignon blanc | | | |
| rot: | | | |
| Terre di San Leonardo Vigneti | 2013 | | 49.00 |
| Cabernet Sauvignon, Cabernet franc und Merlot | | | |
| Villa Gresti San Leonardo IGT | 2010 | | 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 Veroese. Zusammen erbringen diese Sorten fruchtige und gehaltvolle Klassiker.

| rot: | | | 75 cl |
|---|----------|--|--------------|
| Ripasso della Valpolicella DOC Classico superiore | 2015 | | 55.00 |
| Magnumflasche | (150 cl) | | 102.00 |
| Amarone della Valpolicella DOCG Sant'Urbano | 2012 | | 87.00 |



AZIENDA AGRICOLA MALVIRÀ – Canale - Piemont

Distanz: 358 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.

| | | | |
|--|------|--|--------------|
| weiss: | | | 75 cl |
| Roero Arneis Vigna Saglietto DOCG | 2013 | | 49.00 |
| Treuve DOC Bianco delle Langhe | 2013 | | 54.00 |
| Sauvignon blanc, Chardonnay und Arneis | | | |

| | | | |
|--------------------------------|------|--|-------|
| rot: | | | |
| Barbera d'Alba DOC San Michele | 2014 | | 52.00 |

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.

| | | | |
|---------------------------|----------|--|--------------|
| rot: | | | 75 cl |
| Bricco Manzoni Langhe DOC | 2012 | | 76.00 |
| Magnumflasche | (150 cl) | | 148.00 |
| Barolo DOCG | 2012 | | 88.00 |



ELIO PERRONE – Castiglione Tinella - Piemont

Distanz: 358 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.....

| | | | |
|-------------------|-------------------------------|------|--------------|
| prickelnd: | | | 35 cl |
| | Moscato d'Asti naturale DOCG | 2016 | 29.00 |
| rot: | | | 75 cl |
| | Barbera d'Asti Mongovone DOCG | 2014 | 72.00 |

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.

| | | | |
|---------------|---------------------------|------|--------------|
| weiss: | | | 75 cl |
| | NUS – Malvoisie DOC | 2016 | 48.00 |
| rot: | | | |
| | Fumin “Esprit Fallet” DOC | 2012 | 64.00 |
| | Fumin | | |

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.

| rot: | | 75 cl |
|---|------|--------------|
| Crozes-Hermitage AC rouge | 2014 | 55.00 |
| Saint-Joseph rouge AC | 2014 | 62.00 |
| Côte Rôtie AC Brune et Blonde de Guigal | 2012 | 92.00 |



SCHLOSSBERG
THUN

meine Lieblingsweine

weiss:

75 cl

Chardonnay Neuchâtel AOC Barrique-Château d'Auvernier 2014/15

63.00

Erstaunliche Kreation aus Neuenburg: Ein anmutender Wein mit Fülle und grosszügiger Aromatik: Exotische Früchte und leichte Karamell-Noten mit lang anhaltendem Finale.....

Beyond the Clouds DOC – Elena Walch – Südtirol -

2015

85.00

Für mich einer der grössten Weissweine aus dem Südtirol. Unglaubliche Frische, perfekter Barrique-Ausbau mit viel Fülle... Eine hervorragende Cuvée aus 80% Chardonnay und 20% diversen Südtiroler Weissweintrauben.

Ambassadeur des Domaines Diego Mathier weiss AOC VS 2014

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.

prickelnd:

75 cl

Spumante Millesimato Brut – Contratto - Piemont

2010/12

68.00

Wunderbar, schmackhaft und elegant mit unverwechselbarem Charakter des Pinot Noir. Intensive Aromen von Blumen, Beeren und Kirschen mit einem Hauch von Hefe- werden von einer fleischigen und cremigen Komplexität begleitet. Im Gaumen entfaltet sich die schöne Struktur. Ein lang Anhaltendes Finale macht diesen Champagner zu einem unvergesslichen Trinkerlebnis.

rot:

75 cl

St. Laurent Reserve – Erich Sattler – Burgenland –

2013

62.00

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit feiner Nougatnote unterlegte Kirschenfrucht, zarte Edelholzwürze, ein Hauch von Cassis und Brombeeren. Gute Komplexität, gute Struktur, zarte Süsse nach Heidelbeeren, feinwürzig im Rückgeschmack, etwas Nougat,

Merlot Riserva DOC „Vigna Kastelaz“ –Elena Walch-Südtirol2013

77.00

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 -

2012

82.00

Ein gehaltvoller, ausgewogener fruchtiger Rotwein mit viel Alterungspotential. Rubinrot mit Aromen von Brombeeren, Stachelbeeren, Zwetschge und Steinobst. Ein Wein voller Harmonie, perfekt!



Checkliste für Ihren Anlass

Anfahrt

Parkplätze

Garderobe

Räumlichkeiten

Bestuhlung

Aperitif

Menu

Pausen

Blumen/Dekoration

Menukarten

Namensschilder

Kerzen

Tischordnung

Kindermenu

Gute Laune