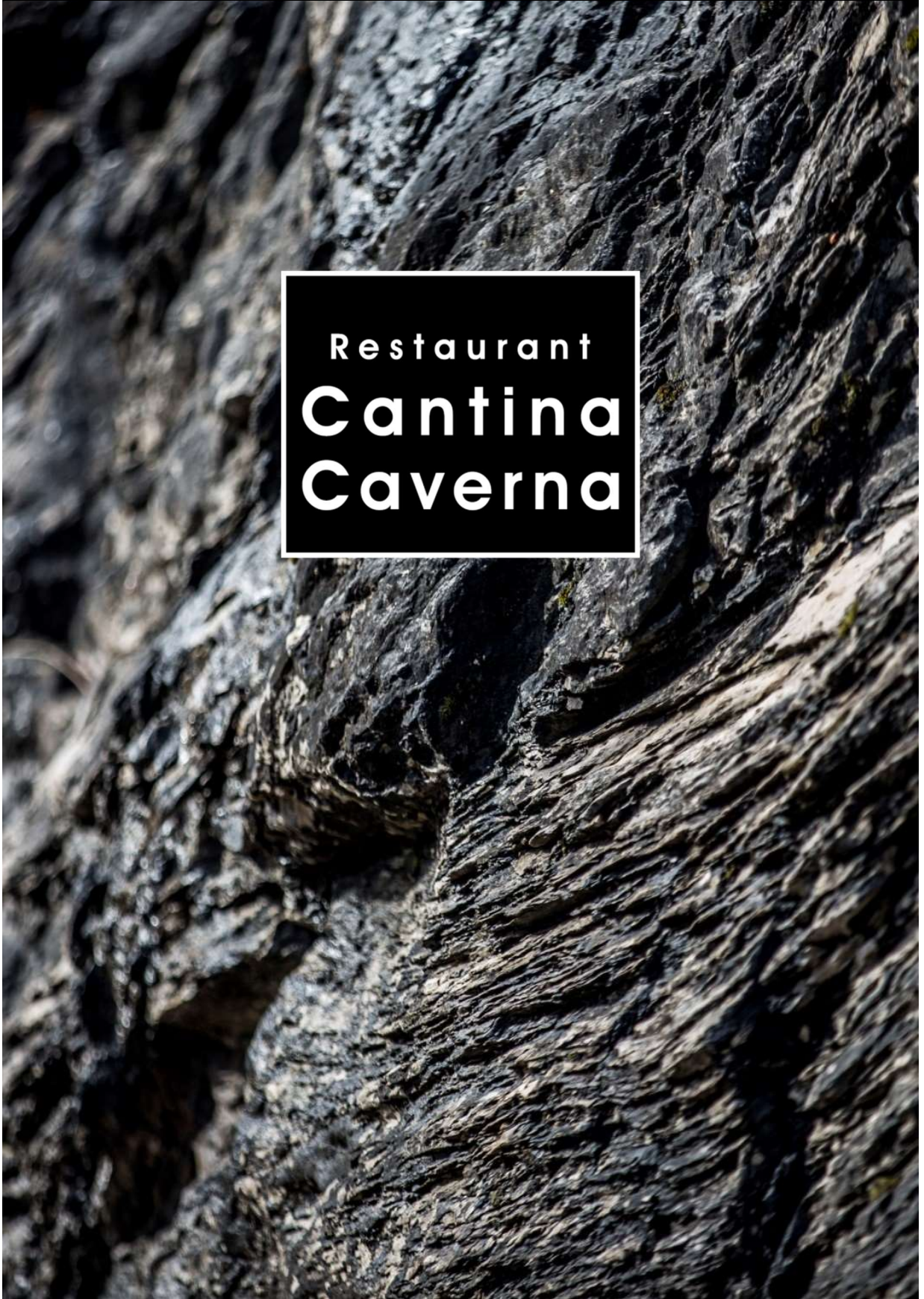


Weinkarte

Restaurant
**Cantina
Caverna**



Unsere Weine

Reise zum Stollenwein

Seite 3

Offenweine & Champagner

Seite 4/5

Weisswein

Schweiz

Seite 6

Italien

Seite 6

Roséwein

Seite 7

Rotwein

Schweiz

Seite 8

Italien

Seite 9/10

Frankreich

Seite 10

Spanien

Seite 11

Argentinien

Seite 11

*Der Geschmack eines Weines ist nicht auf jeder
Zunge gleich, so wie die Wirkung eines Gedichtes
nicht in jedem Kopf die gleiche ist*

Unsere Reise zum Stollenwein

Frühmorgens im Mai 2017 machte sich ein Teil des Cantina Caverna-Teams auf den Weg ins Wallis. Ziel dieser Reise war, einen eigenen und unverwechselbaren weissen Hauswein für unser Restaurant zu entdecken.

Bei den Winzern John & Mike Favre in Saint-Pierre-de-Clages sind wir fündig geworden. John Favre führte uns durch seine verschiedenen Weinberge und vermittelte uns viel Wissenswertes über den Anbau, das Terrain und die verschiedenen Lagen. Zurück im Keller angekommen, waren wir schon recht durstig und umso gespannter, was uns im Glas erwartet.

Unser Stollenwein Cuvée Weiss

Wir haben uns für die Traubensorten Chasselas und Sauvignon blanc entschieden, dies im Verhältnis von 85 % zu 15 %. Das Resultat: Floralmineralische Note, gelbe Reflexe, reife Früchte, Anwesenheit von CO₂, schöne Rundheit im Abgang. Es war uns sofort klar: Das ist unser Stollenwein Cuvée Weiss. Der Wein passt ideal zu unseren beliebten Aperitif-Häppchen sowie zu Fondue, Raclette, Alpkäse und natürlich Fisch aus dem Lungernersee. Kurz gesagt, einfach passend zu unserer Küche und den Wünschen der Gäste.

Darfs auch einen Roten sein?

Natürlich geht auch nichts über einen rassigen Roten. Ebenfalls aus dem Walliser Weingut stammt unser Stollenwein rot: Beim Rotwein haben wir uns für die Traubensorten Pinot Noir, Gamay, Merlot und Syrah entschieden. Schöne Robe mit violetten Reflexen, dominiert von sehr reifen, roten und schwarzen Früchten. Im Mund gut gestaltet, hervorragende Textur und schön langer Abgang. Der Wein passt hervorragend zu Wildgerichte, Käse und rotem Fleisch.

Bei uns geniessen oder verschenken

Beide Stollenweine, weiss und rot, sind in der Cantina Caverna zu geniessen oder auch zum Schenken erhältlich. Mit unserer ansprechenden Geschenkverpackung sind die beiden Weine das ideale Mitbringsel für Freunde. Die zwei Flaschen à 75 cl mit Geschenktasche erhalten Sie für

CHF 48.00



Im Offenausschank

Schaumwein

	10cl	75cl
Prosecco Goccia d'Oro	7.00	42.00
Region	Veneto	
Traubensorte	Prosecco (Glera)	
Charakter	Trockener, prickelnder Prosecco	
Passt zu	Aperitif	

Leitz Eins Zwei Zero (Alkoholfrei)	6.00	41.00
Region	Rheintal	
Traubensorte	Riesling	
Charakter	Leicht, frisch, Zitrusfrüchte, Rhabarber	
Passt zu	Aperitif, Salaten, Pasta, Geflügel	

Weisswein

	10cl	75cl
Stollenwein weiss – René Favre & Fils	6.80	45.00
Region	Chamoson / Wallis	
Traubensorten	Fendant, Sauvignon Blanc	
Charakter	Blumig, feine Frucht, mit leichter Kohlensäure	
Passt zu	Aperitif, Fondue, Raclette, Alpkäse, Fisch	

Heidegger Riesling-Sylvaner - Schloss Heidegg	7.00	47.00
Region	Gelfingen / Luzern	
Traubensorte	Riesling-Sylvaner (Müller-Thurgau)	
Charakter	Fruchtig mit feinen Zitrusaromen	
Passt zu	Aperitif, Trockenfleisch, Käse, Fisch	

Leonardo da Vinci Vermentino - Leonadro da Vinci	6.50	41.00
Region	Toscana	
Traubensorte	Vermentino	
Charakter	Frisch, fruchtig mit Aromen von Zitrusfrüchten und Melonen	
Passt zu	Aperitif, Fisch	

Rotwein

	10cl	75cl
Stollenwein rot – René Favre & Fils	6.80	45.00
Region	Chamoson / Wallis	
Traubensorten	Pinot Noir, Gamay, Merlot, Syrah	
Charakter	Fruchtig, säuerlicher Abgang	
Passt zu	Fleisch, Teigwarengerichte, Käse	
Valpolicella Classico Ripasso - Montresor	7.50	45.00
Region	Veneto	
Traubensorten	Rondinella, Molinara, Corvina	
Charakter	Frisch und blumig, runder Abgang	
Passt zu	Fleischgerichte, Pasta	
Zweigelt Unplugged - Hannes Reeh Andau	7.50	48.00
Region	Burgenland	
Traubensorte	Zweigelt	
Charakter	Im Gaumen intensive Kirschenfrucht und Brombeernoten	
Passt zu	Käse, rotem Fleisch, Wild, Röstli	
	Magnumflasche, 150cl	99.00

Champagner

Laurent Perrier Brut - Laurent Perrier	86.00
Region	Champagne
Traubensorten	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Charakter	Angenehme Frische mit ausdrucksvollen Fruchtaromen, prickelnd
Passt zu	Aperitif, Fisch
Dom Perignon - Moët und Chandon	236.00
Region	Champagne
Traubensorten	Chardonnay, Pinot Noir
Charakter	Süsse tropische Früchte, dezente Hefe-Note
Passt zu	Aperitif, Fisch

Weisswein Schweiz

Cuvée Madame Rosmarie - A.&D. Mathier 56.00

Region *Salgesch*
Traubensorten *Petite Arvine, Pinot Blanc, Sylvaner, Pinot Gris*
Charakter *Schöne Säure mit einem Hauch von exotischen Früchten*
Passt zu *Aperitif, Geflügel, grillierten Jakobsmuscheln*

Heida - St. Jodernkellerei 58.00

Region *Visperterminen*
Traubensorte *Heida (Sauvignon blanc)*
Charakter *Aromen von Nüssen, Honig und exotischen Früchten*
Passt zu *Aperitif, Käsespezialitäten, Fisch, Rauchlachs*

Epesses La République - Fonjallaz 46.00

Region *Lavaux*
Traubensorte *Chasselas*
Charakter *Feine Kohlensäure mit Aromen von Limetten und Hefengebäck*
Passt zu *Aperitif, Hartkäse, Fisch*

Weisswein Italien

Langhe Arneis - Roberto Sarotto 44.00

Region *Piemont*
Traubensorte *Arneis*
Charakter *Das Bouquet im Gaumen ist würzig trocken, fein und harmonisch*
Passt zu *Aperitif, Antipasti*

Greco di Tufo Cutizzi - Feudi di San Gregorio 47.00

Region *Kompanien*
Traubensorte *Greco di Tufo*
Charakter *Duft von Melonen sowie Ananas und Gewürznoten*
Passt zu *Antipasti, Salate, Pastagerichte, Fisch, Fleisch*

Roséwein Schweiz

Oeil de Perdrix - Château d'Auvernier 48.00

Region Auvernier
Traubensorte Pinot Noir
Charakter Trocken mit Erdbeerbouquet
Passt zu Aperitif, Fisch, Grillfleisch, exotische Gerichte

Rosé Ancora VdP Suisse - Cave de Jolimont 44.00

Region Mont-sur-Rolle
Traubensorte Pinot Noir, Gamaret, Gamay
Charakter Mineralische Noten mit einem Hauch von Zitrus
Passt zu Aperitif, Antipasti

La Pépîte rose - Cave l'Orpailleur 44.00

Region Wallis
Traubensorte Cabernet Franc, Gamaret, Garanoir, Syrah
Charakter Charmante Fruchnoten, ausbalancierte Säure
Passt zu Aperitif, Walliserteller, gemischte Salate, Barbecue

Rotwein Schweiz

Jeninser Pinot Noir - Jürg Obrecht	47.00	
<i>Region</i>	<i>Jenins</i>	
<i>Traubensorte</i>	<i>Pinot Noir</i>	
<i>Charakter</i>	<i>Fruchtig mit beerigem Duft und einer leichten Würze</i>	
<i>Passt zu</i>	<i>Käse, Bündner Spezialitäten, Wild, Fleischgerichte</i>	
Piacere rouge - Cave de Jolimont	38.00	
<i>Region</i>	<i>Mont-sur-Rolle</i>	
<i>Traubensorten</i>	<i>Gamay, Gamaret, Garanoir</i>	
<i>Charakter</i>	<i>Aromen von reifen Früchten und Holz Leicht süsser Abgang</i>	
<i>Passt zu</i>	<i>Italienischer Küche wie Antipasti, Risotto, Pasta</i>	
Positivo – Leukersonne	50.00	
<i>Region</i>	<i>Leuk</i>	
<i>Traubensorten</i>	<i>Gamaret, Merlot</i>	
<i>Charakter</i>	<i>Gehaltvoll mit einem fruchtig, würzigen Bouquet</i>	
<i>Passt zu</i>	<i>Käse, Fleischgerichte, zum Genuss</i>	
	<i>Magnumflasche, 150cl</i>	99.00
La Pépité Rouge - Cave l'Orpailleur	46.00	
<i>Region</i>	<i>Wallis</i>	
<i>Traubensorten</i>	<i>Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Syrah</i>	
<i>Charakter</i>	<i>Waldbeerbouquet umschmeichelt von Gewürz und Holznoten</i>	
<i>Passt zu</i>	<i>Aperitif, Barbecue, Pizza, Pasta</i>	
Humagne rouge - Cave du Rhodan	48.00	
<i>Region</i>	<i>Salgesch</i>	
<i>Traubensorte</i>	<i>Humagne rouge</i>	
<i>Charakter</i>	<i>Bouquet von wilden Beeren, im Gaumen kräftige Struktur</i>	
<i>Passt zu</i>	<i>Käse, Wild, Rind, Lamm</i>	
Carato Merlot - Delea	65.00	
<i>Region</i>	<i>Locarno</i>	
<i>Traubensorte</i>	<i>Merlot</i>	
<i>Charakter</i>	<i>Duft von Dörripflaumen und Brombeeren, elegant, gehaltvoll</i>	
<i>Passt zu</i>	<i>Rotem Fleisch</i>	
Primo - Cantina il Cavaliere SA	64.00	
<i>Region</i>	<i>Gambarogno-Contone</i>	
<i>Traubensorte</i>	<i>Ferradou</i>	
<i>Charakter</i>	<i>Die Reifung im Eichenholz-Barrique verleiht ihm einen langen Abgang.</i>	
<i>Passt zu</i>	<i>gereiftem Alpkäse, Wild, rotem Fleisch</i>	

Rotwein Italien

Sito Moresco Langhe - Angelo Gaja 86.00

Region Piemont
Traubensorten Cabernet Sauvignon, Nebbiolo, Merlot
Charakter Feiner Duft von roten Beeren, eleganter Stil mit Kraft
Passt zu Pasta, Kalbfleisch, Rindfleisch, Gefügel

Barolo – Parusso Armando 85.00

Region Piemont
Traubensorte Nebbiolo
Charakter Gehaltvolles Bouquet von Zwetschgen, Dörrobst und Vanille
Passt zu Pasta, Wild, rotem Fleisch

Empfehlung unserer Küchenchefin Beatrix Camenzind

Chianti Classico Riserva - San Felice 46.00

Region Toscana
Traubensorte Sangiovese
Charakter Reife Fruchtaromen mit würzigen Komponenten
Passt zu Hartkäse, Eintopfgerichte, Braten, Grilladen

Edizione Cinque Autoctoni - Farnese 49.00

Region Apulien
Traubensorten Primitivo, Negroamaro, Malvasia nera, Sangiovese, Montepulciano
Charakter Im Geschmack weich und rund mit Noten von Vanille und Schokolade
Passt zu Rezenten Käsesorten, Wild, rotem Fleisch

Negroamaro "F" - Cantine San Marzano 58.00

Region Apulien
Traubensorte Negroamaro
Charakter Duft von Brombeeren und Kakao. Im Gaumen weich, rund und harmonisch
Passt zu Käsegerichte, Pasta, Lamm

Rotwein Italien

Eremo Gold - Nativ Soc. Agricola 57.00

Region Kampanien
Traubensorte Aglianico
Charakter Bouquet von reifen roten Früchten und Gewürzen
Passt zu Hartkäse, Lasagne, gebratenem Fleisch

Rocca Rubia Riserva - Santadi 47.00

Region Sardinien
Traubensorte Carignano
Charakter Fruchtige Duftnoten komplex mit sanftem Abgang
Passt zu Rind, Lamm, Wild, Schafskäse

Due Lune - Cellaro Cantina Sambuca 46.00

Region Sizilien
Traubensorten Nerello Mascalese, Nero d'Avola
Charakter Harmonischer, lebendiger und gut strukturierter Geschmack mit einer leichten Restsüße
Passt zu Hartkäse, Rind, Lamm, Pasta

Rotwein Frankreich

Château Coucy - Château Coucy 46.00

Region Montagne St-Emilion
Traubensorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Charakter Er ist wunderbar würzig im Geschmack mit einem Hauch von Kirsch- und Rosenduft.
Passt zu Braten, Ragouts, würzigem Käse

Châteauneuf-du-Pape - Roger Sabon 83.00

Region Côtes du Rhône
Traubensorte Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Terret, Cunoise, Vaccarèse, Muscardin
Charakter Aromen von Kirschen, Cassis, Pflaumen, Unterholz und Würzkräuter
Passt zu Fleischgerichte

Rotwein Spanien

12 meses Monastrell Selección Especial - Juan Gil 48.00

Region Jumilla
Traubensorte Monastrell
Charakter explosives Bouquet mit viel Würze, Düfte nach Blüten und dezenten Holznoten
Passt zu Fleischgerichte, würzigen Gratins, einfach zum Geniessen

Magnumflasche, 150cl 99.00

Clio - Bodegas El Nido 98.00

Region Jumilla
Traubensorten Monastrell, Cabernet Sauvignon
Charakter Reiches Bouquet nach Vanille, Beeren, Espresso und Schokolade
Passt zu Rotem Fleisch

Aalto - Aalto Bodega 87.00

Region Ribera del Duero
Traubensorte Tempranillo
Charakter Viel Frucht mit exotischen Gewürzen
Passt zu Hartkäse, rotem Fleisch, Grilladen, Schmorgerichte

Empfehlung unserer Chef de Service Sarah Kaufmann

Veran - Finca Biniagual 57.00

Region Mallorca
Traubensorte Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Syrah
Charakter Reife Rote Früchte, geröstete Noten, Kokos, Holz sanft und leicht am Gaumen
Passt zu rotes Fleisch, Braten, Wild, Ragout, Grilladen

Rotwein Argentinien

Puro Malbec - Dieter Meier 45.00

Region Mendoza
Traubensorte Malbec
Charakter Duftig-aromatisches Bouquet mit viel frischer Beerenfrucht und einem Hauch Kaffee
Passt zu Hartkäse, Rindsbraten, Grilladen