

Restaurant  
**Cantina Caverna**

Weinkarte

## Unsere Weine

Reise zum Stollenwein	Seite 3
Offenweine Weiss	Seite 4
Offenweine Rot & Schaumwein	Seite 5
Champagner & Roséwein	Seite 6
Weisswein Schweiz & Italien	Seite 7
Rotwein Schweiz	Seite 8
Rotwein Italien & Argentinien	Seite 9/10
Rotwein Spanien	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 CO<sub>2</sub>, 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

### Weisswein

	10cl	75cl
<b>Stollenwein weiss – René Favre &amp; Fils</b>	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	
<b>Heidegger Riesling-Sylvaner - Schloss Heidegg</b>	7.00	47.00
Region	Gelfingen / Luzern	
Traubensorte	Riesling-Sylvaner (Müller-Thurgau)	
Charakter	Fruchtig mit feinen Zitrusaromen	
Passt zu	Aperitif, Trockenfleisch, Käse, Fisch	
<b>Nobler Weisser - Nadine Saxer</b>	7.20	49.00
Region	Zürich	
Traubensorte	Riesling-Sylvaner	
Charakter	Exotische Aromen, ein hauch von Pfirsich. Erfrischend	
Passt zu	Aperitif, Vorspeise, Käse	
<b>Sauvignon Blanc - Bosco del Merlo</b>	6.50	45.00
Region	Friaul / Italien	
Traubensorte	Sauvignon blanc	
Charakter	Frisch, gehaltvoll mit Grapefruit Aroma	
Passt zu	Verschiedene Vorspeisen sowie Fisch	

## Rotwein

	10cl	75cl
<b>Stollenwein rot – René Favre &amp; Fils</b>	6.80	45.00
Region	Chamoson / Wallis	
Traubensorten	Pinot Noir, Gamay, Merlot, Syrah	
Charakter	Fruchtig, säuerlicher Abgang	
Passt zu	Fleisch, Teigwarengerichte, Käse	
<b>Valpolicella Classico Ripasso - Montresor</b>	7.50	45.00
Region	Veneto	
Traubensorten	Rondinella, Molinara, Corvina	
Charakter	Frisch und blumig, runder Abgang	
Passt zu	Fleischgerichte, Pasta	
<b>Zweigelt Unplugged - Hannes Reeh Andau</b>	7.50	48.00
Region	Burgenland	
Traubensorte	Zweigelt	
Charakter	Im Gaumen intensive Kirschenfrucht und Brombeernoten	
Passt zu	Käse, rotem Fleisch, Wild, Rösti	
	Magnumflasche, 150cl	99.00
<b>Schaumwein</b>	10cl	75cl
<b>Prosecco Goccia d'Oro</b>	7.00	42.00
Region	Veneto	
Traubensorte	Prosecco (Glera)	
Charakter	Trockener, prickelnder Prosecco	
Passt zu	Aperitif	
<b>Leitz Eins Zwei Zero (Alkoholfrei)</b>	6.00	41.00
Region	Rheintal	
Traubensorte	Riesling	
Charakter	Leicht, frisch, Zitrusfrüchte, Rhabarber	
Passt zu	Aperitif, Salaten, Pasta, Geflügel	

## 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

## 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

### **La Pépité rose - Cave l'Orpailleur** 44.00

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

## 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

### **Chardonnay Alto Adige DOC – Peter Zemmer** 48.00

*Region* Südtirol  
*Traubensorte* Chardonnay  
*Charakter* Zart, fruchtig nach Banane und Melone  
*Passt zu* Vorspeisen, Pasta, weisses Fleisch

## Rotwein Schweiz

### Jeninser Pinot Noir - Jürg Obrecht 47.00

Region Jenins  
Traubensorte Pinot Noir  
Charakter Fruchtig mit beerigem Duft und einer leichten Würze  
Passt zu Käse, Bündner Spezialitäten, Wild, Fleischgerichte

---

### Empfehlung von unserem Küchenchef Mike

### Positivo – Leukersonne 50.00

Region Leuk  
Traubensorten Gamaret, Merlot  
Charakter Gehaltvoll mit einem fruchtig, würzigen Bouquet  
Passt zu Käse, Fleischgerichte, zum Genuss

Magnumflasche, 150cl 99.00

---

### Humagne rouge - Cave du Rhodan 48.00

Region Salgesch  
Traubensorte Humagne rouge  
Charakter Bouquet von wilden Beeren, im Gaumen kräftige Struktur  
Passt zu Käse, Wild, Rind, Lamm

### Carato Merlot - Delea 65.00

Region Locarno  
Traubensorte Merlot  
Charakter Duft von Dörripflaumen und Brombeeren, elegant, gehaltvoll  
Passt zu Rotem Fleisch

### Primo - Cantina il Cavaliere SA 64.00

Region Gambarogno-Contone  
Traubensorte Ferradou  
Charakter Die Reifung im Eichenholz-Barrique verleiht ihm einen langen Abgang.  
Passt zu gereiftem Alpkäse, Wild, rotem Fleisch

## 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

### **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

### **Barbera d'Alba DOC Briccomacchia – Sarotto Roberto** 43.00

*Region* Piemont  
*Traubensorten* Barbera  
*Charakter* Schwarzbeerig, Holz, Kakao, üppige Vanillenoten  
*Passt zu* Schmorgerichte, Risotto

### **Primitivo Salento DOP – Domiziano** 42.00

*Region* Apulien  
*Traubensorte* Primitivo  
*Charakter* Reife Kirschen, ein Hauch Schokolade, sowie Gewürznoten  
*Passt zu* Mediterrane Gerichte sowie Schmorgerichte

### **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 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

## Rotwein Spanien

---

### Empfehlung unseres Serviceführungsteams Sarah & Sandra

#### **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

---

#### **12 meses Monastrell Selección Especial - Juan Gil** 48.00

*Region* Jumilla  
*Traubensorte* Monastrell  
*Charakter* explosives Bouquet mit viel Würze, Däfte nach Blüten und dezente 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