

Das Leben ist viel zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.
(Johann Wolfgang von Goethe, 1749-1832)

Geschätzter Gast

Ein Gläschen Wein zu liebevoll hergerichteten Speisen, bei einem herrlichen Panorama zu geniessen, diesen Wunsch können wir Ihnen bei uns im Restaurant Alpenblick auf dem Uetendorfberg erfüllen. Mögen Sie vom hektischen Alltag etwas Abstand gewinnen und die Seele baumeln lassen.

Die Weine beziehen wir aus kleinen und mittelgrossen Weingütern, die in Familienbesitz sind. Wir verwöhnen Sie mit regionalem, feinem und exklusivem Wein aus der Schweiz.

Jeder Weincharakter wird kurz vorgestellt einschliesslich zu welchen Gerichten er besonders im Einklang steht.

Wir sind neugierig auf Ihre Eindrücke und Anregungen und freuen uns über Ihre Rückmeldungen.

Ihr Alpenblick-Team



Offenausschank 10cl 50cl

Weissweine

Johannisberg, Leukersonne, Jörg & Damian Seewer, Susten 5.30 22.00
Region Wallis, Traubensorte Sylvaner

Ein runder, vollmundiger und herrlich ausgewogener Wein, der den Gaumen mit Aromen von Mandeln und reifen Birnen verführerisch schmeichelt. Seine elegante Herbe verleiht ihm einen langen Abgang.

Tschugger Chardonnay, Weingut Bethesda, Tschugg 5.80 26.00
Region Bielersee, Traubensorte Chardonnay

Ein kräftiger Weisswein mit angenehmer Säure und Aromen von reifen, exotischen Früchten. Zum Teil wird dieser Wein im Barrigue (Eichenfass) ausgebaut, um die primären Fruchtnoten zu unterstützen.

Roséwein

Steffisburger rosé, Rebbau Steffisburg, Andreas Lanz, Steffisburg 5.80 26.00
Region Thunersee, Traubensorte Regent

Frisch und leicht wie ein Frühsommertag, feine Aromen von exotischen Früchten, Grapefruit, Melone, Honig und Mandeln. Lieblich mit etwas Restsüsse. Ein ausgezeichnete Wein zum Apéro.

Rotweine

Pinot noir, Leukersonne, Jörg & Damian Seewer, Susten 5.30 22.00
Region Wallis, Traubensorte Pinot noir

Tiefes Rubinrot mit leichten Violetreflexen. Im Aroma dunkle Beeren und ein Hauch von Kirschen. Daraus resultiert ein vollmundiger, feurig-edler Rotwein mit samtigen Gerbstoffen.

Ticinello Merlot del Ticino, Zanini Vinattieri SA, Ligornetto 5.30
Region Tessin, Traubensorte Merlot

Der klassische Wein aus der Schweizer Sonnenstube. Er präsentiert sich lieblich, vollmundig, harmonisch und hat eine leuchtende rubinrote Farbe.

Gespritzter Wein

Süss oder sauer gespritzter Weisswein 6.50
Weisswein serviert mit Citro oder Mineralwasser, Zitrone

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige, sowie von Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige. Unser Personal ist von Gesetzes wegen verpflichtet, den Personalausweis einzusehen.

Rotweine

Wallis

Dôle AOC, Leukersonne, Jörg & Damian Seewer, Susten 75cl 39.50

Traubensorte 90% Pinot Noir, 10% Gamay. Nobel, komplex, harmonisch, rubinfarbig, schmeckt nach Brombeeren und Kirschen. Liebt zu Wurstwaren, Schmorbraten, Kalbsleber, Kaninchen, Schweinskoteletten oder -braten und Käse.

Positivo, Leukersonne, Jörg & Damian Seewer, Susten 75cl 47.00

Assemblage aus Gamaret (alte Kreuzung zwischen Reichensteiner und Gamay) und Merlot. Riecht nach schwarzer Kirsche und Nelken, ist würzig, samtig, elegant. Langanhaltender kräftiger Abgang. Nobel, vollmundig im Gaumen. Liebt zu Grilladen, Pasta und zum Geniessen.

Humagne Rouge AOC, Leukersonne, Jörg & Damian Seewer, Susten 75cl 49.00

Traubensorte Humagne Rouge. Robust, käftig, mit warmen Gerbstoffen, tiefes Rubinrot mit leichten violett Reflexen, wilde Beeren, Baumrinde, Veilchen. Liebt zu gebratenem Poulet und rotem Fleisch.

Cornalin, Leukersonne, Jörg & Damian Seewer, Susten 75cl 52.00

Traubensorte alter Landroter. Der König der Walliser Rotweine ist auch unser Stolz! Er verwöhnt jeden Liebhaber mit seinen herrlichen Aromen von schwarzen Kirschen, Nelken und feinen Gewürzen, wie auch mit seinem straffen, eleganten Gerbstoffraster. Dunkles Kirschrot mit violetter Schimmer, würzige schwarze Kirschenaromen, Nelken, vornehm, feurig, robust. Hervorragend geeignet zu rotem Fleisch und Käse.

Berner Seeland

Tschugger L'Or Rouge AOC, Weingut Bethesda, Tschugg 75cl 43.00

Die Rebsorten Gamaret, Garanoir und Dornfelder wachsen auf der Parzelle "Die Goldene". Im Herbst werden die Jungweine zu je 1/3 miteinander vermählt. Ein wunderschön fruchtiger, samtiger, gehaltvoller Wein entsteht. Liebt zu dunklem Fleisch, Wurstwaren und Käse.

Tessin

Ticinello Merlot del Ticino, Zanini Vinattieri SA, Ligornetto 75cl 38.00

Traubensorte Merlot. Der klassische Wein aus der Schweizer Sonnenstube. Er präsentiert sich lieblich, vollmundig, harmonisch und hat eine leuchtende rubinrote Farbe. Dieser Wein ist beliebt zu dunklem Fleisch, Lamm, Risotto und Teigwaren.

Schlosswiler-Sekt

Holunderblüten-Sekt	75cl	42.00
Red Lady	10cl	7.00

Alkoholphaltiger, fruchtig erfrischender Apfel-Sekt mit einem Hauch von Holunderblüten oder Zwetschgen.

Die Zutaten für diesen herrlichen, fruchtigen Sekt stammen aus dem Emmental und Bernbiet. Die Früchte werden sorgfältig gepflückt und schonend weiterverarbeitet.

Schaumwein

Mauler Cuvée Switzerland Brut, Mauler & Cie SA, Môtiers	75cl	42.00
	10cl	7.00

Schöne gelbe Robe mit graugrünen Reflexen. Feinperlig, gleichmässig und beständig.

Langanhaltende Noten in der Nase, gestützt von einem Geschmack von Zitronen, Grapefruit und Birnen. Ein frischer, eleganter Wein, charaktervoll am Gaumen, mit einer feinen, puren Säure. Passend zum Apéritif

Weissweine

Thunersee

Thuner Riesling-Sylvaner, Riem Daepf Kiesen	70cl	44.00
---	------	-------

100% Riesling-Sylvaner. Leicht, schöne Frucht und wenig Säure. Ein Wein der absolut rar ist und nur dank einer privaten Initiative zum Leben erweckt wurde. Beliebt als Apéritif und zu Fisch.

Berner Seeland

Tschugger Sauvignon Blanc, Weingut Bethesda, Tschugg	75cl	43.00
--	------	-------

Traubensorte Sauvignon blanc. Durch die Harmonie der Säure und dem Cassisaroma erscheint der Wein frisch und fruchtig. Beliebt als Apéritif und zu Curry, Fischgerichten, Poulet und Salat.

Roséwein

Wallis

Oeil-de-Perdrix AOC, Leukersonne, Jörg & Damian Seewer, Susten	75cl	39.50
--	------	-------

Traubensorte Blauburgunder (Pinot Noir). Rund, feurig, gehaltvoll, lachs- bis himbeerfarbig, fruchtige Note nach Quitten und Aprikosen. Beliebt zu Sommergerichten, Pilzen an Rahmsauce, kalten Fleischplatten, asiatischer Küche, Wurstwaren, Salat.