

# *Unser Weinangebot*

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

## Geschätzter Guest

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



Keine Abgabe von alkoholischen Getränken an Jugendliche unter 16 Jahre.  
Keine Abgabe von Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an Jugendliche unter 18 Jahre.

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.

Offenausschank 10cl 50cl

## Weissweine

**Johannisberg AOC**, Weingut Seewer, Susten 5.60 25.50  
*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**, Marolf Weinbau AG, Erlach 6.00 26.50  
*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 6.00 26.50  
*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 ausgezeichneter Wein zum Apéro.*

## Rotweine

**Pinot Désirée AOC**, Weingut Seewer, Susten 5.60 25.50  
*Region Wallis, Traubensorte Pinot noir*

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

**Merlot del Ticino DOC**, Fratelli Sigrist, Sessa 6.50  
*Region Tessin, Traubensorte Merlot*

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

## Schaumweine

<b>Ô de la Côte Brut Blanc de Blancs La Côte AOC,</b> Cave de la Côte, Tolochénaz	75cl	49.00
<i>Gelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Subtile Brioche-Noten und Düfte von exotischen Früchten. Ein eleganter Wein mit prickelnder Frische und Frucht- und Blumenaromen. Passt hervorragend zum Apéritif und zu Fisch.</i>	10cl	8.00

<b>Bleu Nuit Vin Mousseux doux,</b> Cave de la Côte, Tolochénaz	75cl	49.00
<i>Ein sehr feiner und leichter Wein. Im Gaumen lebhaft, angenehm süß und fruchtig mit Noten von weissen Früchten, Muskat und Mandarine. Ideal zum Apéritif und Dessert.</i>	10cl	8.00

## Weissweine

### Thunersee

<b>Thuner Riesling-Sylvaner,</b> Riem Daupp Kiesen	70cl	45.00
<i>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.</i>		

### Berner Seeland

<b>Tschugger Sauvignon Blanc , Marolf Weinbau AG, Erlach</b>	75cl	46.00
<i>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.</i>		

### Waadt

<b>Morges Vieilles Vignes La Côte AOC , Cave de La Côte, Tolochénaz</b>	75cl	42.00
<i>Dieser reinsortige Chasselas besticht durch eine aromatische Vielfalt von fruchtigen und blumigen Noten, eine schöne Struktur und ein harmonisches Finale. Geniessen Sie diesen Wein zum Apéritif, Fisch oder weissem Fleisch</i>		

### Wallis

<b>Blanc de désirs AOC,</b> Weingut Seewer, Susten	75cl	49.00
<i>Die lebhaften Traubensorten Traminer (Heida) und Pinot blanc verschmelzen zu einer lustvollen Assemblage. Elegantes und vielschichtiges Bukett gepaart mit leichter Säure und süßlichen exotischen Fruchtnoten. Ein toller Wein zum Apéritif oder zur Vorspeise.</i>		

## Roséwein

### Wallis

Oeil-de-Perdrix AOC, Weingut Seewer, Susten

75cl 42.00

*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.*

## Rotweine

### Berner Seeland

Tschugger L'Or Rouge AOC, Marolf Weinbau AG, Erlach

75cl 47.00

*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. Beliebt zu dunklem Fleisch, Wurstwaren und Käse.*

### Waadt

Merlot Expression La Côte AOC, Cave de La Côte, Tolochénaz

75cl 45.00

*Ein eleganter, charmanter Merlot mit fein-samtigen Tanninen und den Aromen von schwarzen Kirschen und Waldbeeren. Herrlich zu kalten Platten, Geflügel, Pasta, Risotto und rotem Fleisch*

Gamar'One La Côte AOC, Cave de La Côte, Tolochénaz

75cl 59.00

*Für diesen exquisiten Wein aus Gamaret-Trauben wird das Traubengut leicht angetrocknet. In der Nase verführt er mit Aromen von schwarzen Kirschen und Pflaumen mit leichten Vanillenoten im Hintergrund. Sein warmer Charakter wird unterstützt von sanften und sehr reifen Tanninen. Das schlemmerhafte und leicht pfeffrige Finale ist absolut begeisternd. Wir empfehlen Ihnen diesen Wein zu Grilladen, rotem Fleisch und Wild.*

## Rotweine

### Wallis

Dôle AOC, Weingut Seewer, Susten 75cl 42.50

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

Positivo, Weingut Seewer, Susten 75cl 49.00

*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. Beliebt zu Grilladen, Pasta und zum Geniessen.*

Humagne Rouge AOC , Weingut Seewer, Susten 75cl 53.00

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

Cornalin AOC, Weingut Seewer, Susten 75cl 55.00

*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 violettem Schimmer, würzige schwarze Kirschenaromen, Nelken, vornehm, feurig, robust. Hervorragend geeignet zu rotem Fleisch und Käse.*

### Tessin

Merlot del Ticino DOC, Fratelli Sigrist, Sessa 75cl 44.00

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

# Weitere Getränke

## Kalte Durstlöscher im Offenausschank

	2 dl	3 dl	5 dl
Adelbodner mit / ohne Kohlensäure			
Das klassische Mineralwasser vom Adelboden	Fr. 3.00	Fr. 4.00	Fr. 5.50
Goba Citro, Orange, Grapefruit	Fr. 3.00	Fr. 4.00	Fr. 5.50
Coca Cola, Rivella rot, FuseTea Ice Tea Lemon	Fr. 3.00	Fr. 4.00	Fr. 5.50
Himbeersirup (Für Kinder ist der Sirup gratis)	Fr. 2.00	Fr. 2.50	Fr. 3.00
Hausgemachter Eistee (saisonal)	Fr. 3.50	Fr. 4.50	Fr. 6.00

Sie möchten **Uetendorfer Wasser** trinken? Gerne!

**Pauschalpreis pro Person Fr. 1.50**

Für diesen Preis trinken Sie so viel, wie Sie möchten.

## Unsere Spezialität vom Uetendorfberg

	2 dl	3 dl	5 dl
Süssmost aus eigener Produktion	Fr. 3.50	Fr. 4.50	Fr. 6.00
Geniessen Sie dieses prämierte Qualitätsprodukt unverdünnt oder als Schorle			

## Alkoholfreie Getränke in Flaschen

Coca Cola, Rivella rot, FuseTea Ice Tea Lemon	150 cl	Fr. 13.00
Adelbodner Mineralwasser mit /ohne Kohlensäure	100 cl	Fr. 9.60
Goba Citro, Orange, Grapefruit	100 cl	Fr. 9.60
Michel Orangensaft	100 cl	Fr. 14.00
Appenzell Mineralwasser mit /ohne Kohlensäure	50 cl	Fr. 6.50
Cola zero, Rivella blau	33 cl	Fr. 5.00
Kinley Bitter Lemon, Kinley Tonic	20 cl	Fr. 5.00
Michel Orangensaft, Traubensaft, Tomatensaft	20cl	Fr. 5.00
Sanbittèr – der italienische Aperitif ohne Alkohol Bitter, herb, süß und gleichzeitig frisch...	10 cl	Fr. 4.80

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.

## Hopfen, Malz & Co.

Rugenbräu Spezial hell	Flasche	5.2% Vol.	33 cl	Fr. 5.20
Rugenbräu alkoholfrei	Flasche		33 cl	Fr. 5.20
Rugenbräu Lager hell	Flasche	4.8% Vol.	50 cl	Fr. 6.00
Bärner Müntschi	Flasche	4.8% Vol.	33 cl	Fr. 5.20
Bärni dunkel	Flasche	5.2% Vol.	33 cl	Fr. 5.20
Bärner Weizzzen	Flasche	5.4% Vol.	50 cl	Fr. 6.50

### Spezialitäten

Panache mit Rugenbräu Spez.	Glas	5.2% Vol.	43 cl	Fr. 6.50
Thunbier Golden Ale – malzig und ausgewogen	Flasche	5.1% Vol.	33 cl	Fr. 6.50
Thunbier Hazy Pale Ale – frisch und fruchtig	Flasche	5.4% Vol.	33 cl	Fr. 6.50
Thunbier Driver alkoholfrei	Flasche		33 cl	Fr. 6.50
Suure Moscht Ramseier	Flasche	4.0% Vol.	49 cl	Fr. 6.00
Suure Moscht Ramseier alkoholfrei	Flasche		49cl	Fr. 6.00

## Aperitif

Cynar	16.5% Vol.	4 cl	Fr. 7.50
Campari	25% Vol.	4 cl	Fr. 7.50
mit Zusatz serviert			plus Fr. 1.50
Martini bianco	15% Vol.	4 cl	Fr. 7.50
Appenzeller Alpenbitter	29% Vol.	4 cl	Fr. 7.50
Pastis	45% Vol.	2cl	Fr. 7.50
Apérol Spritz	11% Vol.		Fr. 9.80

### Ohne Alkohol...

Giselle Tonic	4 cl	Fr. 9.80
Martini Vibrante	4 cl	Fr. 7.50

Fragen Sie unser Team nach dem aktuellen Hausapéro

## Heisse Getränke

Kaffee crème / Espresso / Schale			Fr. 4.40
Doppelter Espresso			Fr. 6.50
Cappuccino			Fr. 5.20
Latte Macchiato			Fr. 5.20
Latte Macchiato mit Aroma			Fr. 6.20
Kaffee mélange mit Schlagrahm			Fr. 6.50
Kaffee Luz mit Zwetschgenschnaps	40% Vol	4 cl	Fr. 7.50
Kaffee fertig mit Bätzi	40% Vol.	4 cl	Fr. 7.50
Kaffee Alpenblick mit Likör und Schlagrahm	17% Vol.	4 cl	Fr. 9.80
Ovomaltine / Schokolade		20cl	Fr. 4.50
Glas Milch		20cl	Fr. 3.20
Tee Swiss Alpine Herbs, diverse Sorten			Fr. 4.40
Gebratener Tee (Aromen auf Anfrage)			Fr. 6.50

Alle Kaffegetränke sind auch ohne Koffein erhältlich

Weitere Kaffeespezialitäten auf Anfrage

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.

## Verdouerli

Geniessen Sie zum Abschluss eines feinen Essens ein Verdouerli  
Wir empfehlen Ihnen folgende hochwertigen Destillate...

Sorgsam aus gesunden reifen Früchten destilliert durch  
**Matter-Lugimbühl in Kallnach**

Vieille Pomme Grande Réservé	43% Vol.	2 cl	Fr. 9.50
Fine Gravenstein	41% Vol.	2 cl	Fr. 8.50
Fine Williams	41% Vol.	2 cl	Fr. 7.50
Fine Kirsch	41% Vol.	2 cl	Fr. 7.50
Fine Prune Löhr	42% Vol.	2 cl	Fr. 7.50
Fine Framboise	41% Vol.	2 cl	Fr. 7.50

Spezialitäten aus Graubünden vom  
**Weingut & Destillerie Lipp in Maienfeld**

Vieille Prune Réserve	38.5% Vol.	2 cl	Fr. 9.50
Vieille Poire Réserve	38.5% Vol.	2 cl	Fr. 9.50
Henri Grand Marc	38.5% Vol.	2 cl	Fr. 10.50
<i>DIE Schweizer Alternative zum Grappa mit vielschichtigen Aromen und feinen Tönen vom Eichenfass.</i>			
Bianco Grand Marc	41% Vol.	2 cl	Fr. 10.50
<i>Fruchtiger Marc aus Bündner Riesling Sylvaner, Chardonnay und Föhnlbeeren vom Pinot gris. Im Chardonnay-Barrique gereift.</i>			

## Weitere Spezialitäten:

Grappa di Moscato	Sibona	40% Vol.	2 cl	Fr. 8.50
Kastanienlikör Marroncino	Di Giovanna	16.5% Vol.	2 cl	Fr. 9.50
Quittenlikör	Mühlebach	23.5% Vol.	2 cl	Fr. 9.50
Crème de Noyaux	Tempus Fugit Spirits	30% Vol.	4 cl	Fr. 9.50
Baileys Original		17% Vol.	4 cl	Fr. 8.50

Weitere Spirituosen und Liköre auf Anfrage