



VORWORT

Beim Weinkonzept setzen wir voll und ganz auf Schweizer Weine. Hiermit unterstreichen wir die gutbürgerliche Schweizer Küche, welche wir Ihnen im Schüpberg-Beizli servieren.

Auf den folgenden Seiten werden Sie Weine aus dem Tessin, Wallis, Bündnerland, Thurgau, Schaffhausen und natürlich der Region Bern antreffen. Kennen Sie die Schweizer Weine zu wenig oder finden keine passende Begleitung zu Ihrem auserwählten Menü, zögern Sie nicht und fragen beim Servicepersonal nach. Wir helfen Ihnen gerne dabei.

Sind Sie immer noch unschlüssig über Ihre Wahl? Dann lassen Sie sich doch von unseren Hausweinen Sarah's Wissä oder Chrigu's Rotä überraschen.

*„Nimmst Du täglich Deinen Tropfen,
wird Dein Herz stets freudig klopfen,
wirst im Alter wie der Wein,
stets begehrt und heiter sein.“*

Bleibt bei Ihnen einen Rest in der Flasche, ist dies kein Problem, denn bei uns dürfen Sie den Rest auch gerne zu Hause geniessen.

Sind Sie eingeladen und Ihnen fehlt das passende Mitbringsel? Bei uns können Sie alle Weine zum Mitnehmen kaufen.

Die folgenden Preisangaben verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. von 7.7% und sind in Schweizer Franken angegeben.



HAUSWEINE

	1 DL	75 CL
Sarah's Wissä		
Assemblage Blanc	7.00	49.00
Niklaus Wittwer, Wallis AOC		
Traubensorten: Pinot Blanc, Amigne, Altesse, Humagne Blanc, Riesling		

Die Aromen erinnern an Pfirsichen, Äpfeln und dezent an exotische Früchte.

Chrigu's Rotä		
Assemblage Rouge	7.00	49.00
Niklaus Wittwer, Wallis AOC		
Traubensorten: Pinot Noir, Merlot, Syrah, Cornalin		

Die Aromen von Waldbeeren, Kirschen, Zwetschgen und Paprika sind einladend und der Körper ist weich, füllend und mit zart bitterlichen Konturen und einer bekömmlichen Säure ausgestattet.

SCHÜPBÄRG-TEAM WEIN

Carminoir 2015 (Sélection Schüpberg)	75 CL
Sabine Steiner, Bielersee AOC	62.00
Traubensorten: Pinot Noir, Cabernet Sauvignon	

Die nur wenig bekannte Traubensorte ist eine Kreuzung zwischen Pinot Noir und Cabernet Sauvignon. Der Pinot Noir verleiht ihm die fruchtigen, würzigen und blumigen Noten, während der Cabernet Sauvignon die wertvollen Gerbstoffe liefert. Während 18 Monaten im Barrique ausgebaut.



WEINE IM OFFENAUSSCHANK

WEISSWEINE

	1 DL	5 DL
Epesses blanc AOC	4.40	22.00
Riem, Daepf & Co. AG, Lavaux AOC		
Traubensorte: Chasselas		

Die Aromen sind fruchtig und floral. Sein runder Körper wird von seiner samtigen Textur betont.

Chardonnay du Valais	4.40	22.00
Niklaus Wittwer, Wallis AOC		
Traubensorte: Chardonnay		

Die Aromen erinnern an Quitten, Blumenblüten, Honig und Zitrusfrüchte.

Schernelz Village	4.20	21.00
Sabine Steiner, Bielersee AOC		
Traubensorte: Chasselas		

Ein leichter Wein - frisch, fruchtig mit knackiger Säure und sehr animierend.

FLASCHENQUALITÄT

	1 DL	75 CL
Ligerzer Sauvignon blanc	7.00	49.00
Erich und Katharina Andrey, Bielersee AOC		
Traubensorte: Sauvignon blanc		

Der Ligerzer Sauvignon blanc ist ein frischer und fast schon exotischer Tropfen.



WEINE IM OFFENAUSSCHANK

ROSÉ

	1 DL	5 DL
Jeninser Rosé	4.00	20.00
Jürg Obrecht, Jenins		
Traubensorte: Blauburgunder		

Der aus Blauburgunder Trauben gekelterte Rosé weist ein saftig – beeriges Aroma auf. Säure und Süsse halten sich die Waage

ROTWEINE

Merlot Runchet	4.20	21.00
Tamborini, Tessin DOC		
Traubensorte: Merlot		

In der Nase sind Aromen von reifen Beeren und Bouillongewürzen erkennbar.

Epesses rouge AOC	4.40	22.00
Riem Daepf & Co. AG, Lavaux AOC		
Traubensorte: Pinot Noir		

FLASCHENQUALITÄT

	1 DL	75 CL
Dornfelder Bielersee AOC 2016	7.00	49.00
Beat Burkhardt, Weingut Bielerhaus, Ligerz		
Traubensorte: Dornfelder		

Die Farbe ist rubinrot mit violetten Reflexen. Ein zugänglicher, würziger, aromatischer Wein mit Aromen nach reifen schwarzen Früchten, Kirschen.



1/2 LITER FLASCHEN IN KORKENQUALITÄT

Pinot Noir Spätlese Aagne 30.00

Wyschopf Familie Gysel, Schaffhausen AOC

Traubensorte: Pinot Noir

Die Farbe ist satt und rubinrot. Die Aromen von reifen, roten Beeren und Früchtegelee laden zum Geniessen ein.

La Platta Cornalin 31.00

Niklaus Wittwer, Wallis AOC

Traubensorte: Cornalin

Die Farbe ist granatrot, die Aromen erinnern an Kirschen, Brombeeren, Holunder und Preiselbeeren.

Jeninser Pinot Noir Auslese 31.00

Jürg Obrecht, Graubünden AOC

Traubensorte: Pinot Noir

Eleganter Blauburgunder mit intensiv schwarz-beerigem Aroma und kräftiger Struktur.

San Zeno 32.00

Tamborini, Tessin DOC

Traubensorte: Merlot

Die Farbe ist satt und rubinrot, in der Nase sind Aromen von reifen Beeren, Weichselkirschen und Gewürznelken spürbar.



FLASCHENWEINE WEISS

WAADTLAND

Dezaley 49.00

Jean-François Neyroud, Lavaux AOC
Traubensorte: Chasselas

*Die Aromen sind dezent und erinnern
an Pfirsichen, Äpfeln und Wiesenblumen.*

BERN

Schernelz Village 48.00

Sabine Steiner, Bielersee
Traubensorte: Sauvignon Blanc

*Die Aromapalette des Sauvignon Blanc reicht von
frischer Beerenfrucht bis hin zu grünlichen, herbalen
Aromen. Im Gaumen zeigt er eine frische, lebhafte Säure
Mit einem schönen kreidigen Abgang.*

Ligerzer Sauvignon blanc 49.00

Erich und Katharina Andrey, Bielersee AOC
Traubensorte: Sauvignon blanc

*Der Ligerzer Sauvignon blanc ist ein frischer und fast
schon exotischer Tropfen.*

WALLIS



75 CL

Petite Arvine

49.00

Nicolas Zufferey, Wallis AOC

Traubensorte: Petite Arvine

Die Aromen sind einladend und erinnern an Pfirsiche, Aprikosen, Zitrusfrüchte und ein wenig an grüne Äpfel.

3x3 Blanc

48.00

Niklaus Wittwer, Wallis AOC

Traubensorten: Petite Arvine, Paien (Savagnin Blanc, Heida),

Marsanne Blanche

In der Nase begeistern vielschichtige Aromen von Quitten, Pfirsichen, Grapefruits, Äpfeln, Vanille und von frischem Holz.

SCHAFFHAUSEN

75 CL

Riesling x Sylvaner Aagne

42.00

Wyschopf Familie Gysel, Schaffhausen AOC

Traubensorte: Riesling-Sylvaner

Die Aromen erinnern an Stachelbeeren, Pfirsichen, Birnen, Äpfel und Wiesenblumen.

Sauvignon Blanc Aagne

48.00

Wyschopf Familie Gysel, Schaffhausen AOC

Traubensorte: Sauvignon Blanc

Die Aromen erinnern an Zitrusfrüchte, Stachelbeeren, Quitten und weissem Pfeffer.

FLASCHENWEINE ROSÉ



WAADTLAND

Epesses Rosé 44.00

Gaillard et Fils, Lavaux AOC
Traubensorten: Gamay, Garanoir

*Die Farbe ist hell und lachsrosa, in
der Nase delikate Aromen von roten
Beeren erkennbar.*

SCHAUMWEINE

WALLIS

1 DL **75 CL**

L'Orpailleur Brut, AOC 8.00 49.00

Frédéric Dumoulin,
Traubensorte: Chardonnay

*In der Nase entfalten sich Aromen
von Grapefruits, Äpfeln und Birnen.
Ein spannender und fruchtbetonter Schaumwein.*

SCHAUMWEIN ALKOHOLFREI

OSTSCHWEIZ

1 DL **75 CL**

Tröpfel brut 7.00 46.00

Tröpfel GmbH, Mammern
Trauben und Apfelmost

*Alkoholfreie Schaumwein-Kreation aus
Ostschweizer Trauben und Äpfel. Dieser Tröpfel
ist prickelnd und erfrischend.*



FLASCHENWEINE ROT

WALLIS

Ausbau im Stahltank

70 CL

Syrah 2015

49.00

Familie Boven, Wallis AOC

Traubensorte: Syrah

*In der Nase sind Aromen von dunklen
Beeren, Paprika, Leder und Pfeffer erkennbar.*

Ausbau im Barrique



75 CL

Humagne Rouge 2015

59.00

Nicolas Zufferey, Wallis AOC
Traubensorte: Humagne Rouge

Die Farbe ist granatroten mit purpurroten Reflexen. In der Nase sind Aromen von Preiselbeeren, Holunder, Gewürzen und gerösteten Nüssen erkennbar.

3x3 Rouge 2014

58.00

Niklaus Wittwer, Wallis AOC
Traubensorten: Merlot, Syrah, Cabernet Franc

Die Aromen sind präsent und erinnern an Preiselbeeren, Zwetschgen- und Pflaumenkompott, Pfeffer, Paprika und angesengtes Holz.

Cornalin Les Corbassières 2015

56.00

Niklaus Wittwer, Wallis AOC
Traubensorte: Cornalin

In der Nase sind Aromen von Beeren, Kirschen, Süssholz, gerösteten Mandeln und angesengtem Holz wahrnehmbar.

Cabernet Franc (Especial, Jahrgänge 11/13/14)

87.00

Niklaus Wittwer, Wallis AOC
Traubensorte: Cabernet Franc

In der Nase empfangen wir Aromen von Preiselbeeren, Paprika, Pfeffer, Noten von Tabak und gerösteten Kaffeebohnen. Ein komplexer, sehr ausgewogener, spannender Wein.



WAADTLAND

Yvorne Rouge Grand Cru 2014 75 CL
50.00
Château Maison Blanche, Chablais AOC
Traubensorten: Gamay, Pinot Noir

*Die Farbe ist rubinrot mit violetten
Reflexen. In der Nase begegnen uns
Aromen von Beeren, schwarzen
Kirschen, Pfeffer und Lakritze.*

Dezaley Rouge Grand Cru 2011 70 CL
49.00
Riem Daepf & Co. AG, Lavaux AOC
Traubensorten: Pinot Noir, Gamay, Garanoir

*Die Farbe ist blutrot mit violetten
Reflexen. In der Nase sind Aromen von
Heidelbeeren und Kirsche wahrnehmbar.*

BERN

Erlacher Diolinoir 2014 70 CL
47.00
Fredy Marolf, Bielersee AOC
Traubensorten: Diolinoir (Diolly und Pinot Noir)

*Ein kräftiger runder Wein mit guter Struktur
und Gerbstoffen.*

Schernelz Village Rouge 2016 75 CL
49.00
Sabine Steiner, Bielersee AOC
Traubensorten: Pinot Noir

*Die Farbe ist rubinrot mit granatroten
Reflexen; die Aromen erinnern an reife
Beeren und Lakritze.*

Dornfelder Bielersee AOC 2016 49.00
Beat Burkhardt, Weingut Bielerhaus, Ligerz
Traubensorte: Dornfelder

*Die Farbe ist rubinrot mit violetten Reflexen. Ein zugänglicher,
würziger, aromatischer Wein mit Aromen nach reifen schwarzen
Früchten, Kirschen*



SCHAFFHAUSEN

75 CL

Pinot Noir Spätlese Aagne 2016

49.00

Wyschopf Familie Gysel, Schaffhausen AOC

Traubensorte: Pinot Noir

*Die Aromen von reifen, roten Beeren
und Früchtegelee laden zum Geniessen ein.*

Pinot Noir Barrique Aagne 2015

51.00

Wyschopf Familie Gysel, Schaffhausen AOC

Traubensorte: Pinot Noir

*Die Aromen erinnern an Himbeeren,
Beerenkonfiture, angesengtes Holz
und Röstnoten von Kaffee.*

GRAUBÜNDEN

75 CL

Maienfelder Classic 2015

48.00

M. und S. Lampert, Graubünden AOC

Traubensorte: Pinot Noir

*Die Aromen erinnern an rote Beeren,
Beerenkompott und Süssholz.*

Jeninser 2016

50.00

Weingut zur alten Post, Graubünden AOC

Traubensorte: Pinot Noir (Blauburgunder)

*Die Farbe ist brillant und rubinrot.
In der Nase entfalten sich Aromen von
Himbeeren und Erdbeeren.*



TESSIN

75 CL

Sopraceneri 2015

68.00

Produzenten Nicola Corti, Enrico Trapletti und
Sacha Pelossi, Tessin DOC
Traubensorte: Merlot

*Dieser ausgezeichnete Wein stammt aus den Trauben
der drei Weinberge (Camorino, Claro und Gordola).
Der Sopraceneri bleibt für 20 Monate im Barrique.*

Riva del Tasso 2015

58.00

Pelossi und Co. azienda vitivinicola, Pazzallo DOC
Traubensorten: Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon, Merlot

*Intensives Aroma mit Erinnerung an Kümmel,
schwarzen Pfeffer und einer leichten Holz Note.
Im Gaumen ist dieser Wein sehr strukturiert und elegant.*

Montagna Magica 2014

82.00

Daniel Huber, Tessin DOC
Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon

*Die Aromen erinnern an rote und schwarze
Beeren, grüne Paprika, Schokolade und Lakritze.*

MAGNUMFLASCHE MONTAGNA MAGICA 2013

170.00

Sassi Grossi 2015

92.00

Gialdi, Tessin DOC
Traubensorte: Merlot

*Die Farbe ist ein tiefgründiges sattes Rubinrot.
Aromen von Pflaumen und Heidelbeeren, sowie leichte
Röst- und Gewürzaromen ergeben ein harmonisches Bouquet.
Im Geschmack frisch und fruchtig, ein durchaus gut strukturierter Wein.*



DESSERTWEIN

WALLIS

5 DL

Marsanne Blanche Surmaturée 2015

47.50

Nicolas Zufferey, Wallis AOC

Traubensorte: Marsanne Blanche

Intensiv sind sowohl die goldgelbe Farbe als auch die ausdrucksvollen Aromen von reifen Aprikosen, Akazienhonig, Bananen und Ananas

Geniessen Sie zum Abschluss unseren Dessertwein auch im Offenausschank

5 CL 10 CL

Marsanne Blanche Surmaturée 2015

6.00

9.50