



## 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 8% und sind in Schweizer Franken angegeben.



## HAUSWEINE

|   | <b>1 DL</b> | <b>75 CL</b> |
|---|-------------|--------------|
| <b>Sarah's Wissä</b>  |             |              |
| <b>Assemblage Blanc</b>   | 7.00        | 49.00        |
| Niklaus Wittwer, Wallis AOC   |             |              |
| Traubensorten: Pinot Blanc, Amigne,<br>Altesse, Humagne Blanc, Riesling |             |              |

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

|  |      |       |
|--|------|-------|
| <b>Chrigu's Rotä</b>                               |      |       |
| <b>Assemblage Rouge</b>                            | 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

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Cuvée du Valais AOC</b>  | <b>75 CL</b> |
|   | 45.00        |
| Riem, Daepf & Co. AG, Kiesen  |              |
| Traubensorten: Humagne Rouge, Cornalin, Pinot Noir,<br>Merlot und Syrah |              |

*Herrlich aromatischer und vollmundiger Wein mit rubinroter Farbe.*



## WEINE IM OFFENAUSSCHANK

### WEISSWEINE

|                          | <b>1 DL</b> | <b>5 DL</b> |
|--------------------------|-------------|-------------|
| <b>Epesses blanc AOC</b> | 4.40        | 22.00       |
| Riem & Daepf, Lavaux AOC |             |             |
| Traubensorte: Chasselas  |             |             |

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

|                             |      |       |
|-----------------------------|------|-------|
| <b>Chardonnay du Valais</b> | 4.40 | 22.00 |
| Niklaus Wittwer, Wallis AOC |      |       |
| Traubensorte: Chardonnay    |      |       |

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

|                                |      |       |
|--------------------------------|------|-------|
| <b>Schernelz Village</b>       | 4.20 | 21.00 |
| Charles Steiner, Bielersee AOC |      |       |
| Traubensorte: Chasselas        |      |       |

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

|  |      |       |
|--|------|-------|
| <b>La Biche</b>                                    | 4.40 | 22.00 |
| Riem Daepf & Co. AG, Wallis AOC                    |      |       |
| Traubensorte: Heida, Amigne, Johannisberg, Fendant |      |       |

*Ausserordentlich feines, delikates Bukett, mit Aromen von Nüssen, Honig und exotischen Früchten. Leicht süss.*



## WEINE IM OFFENAUSSCHANK

### ROSÉ

|                             | <b>1 DL</b> | <b>5 DL</b> |
|-----------------------------|-------------|-------------|
| <b>Jeninser Rosé</b>        | 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

|                                  |      |       |
|----------------------------------|------|-------|
| <b>Dôle du Valais</b>            | 4.20 | 21.00 |
| Niklaus Wittwer, Wallis AOC      |      |       |
| Traubensorten: Pinot Noir, Gamay |      |       |

*Die Farbe ist satt und rubinrot, die Aromen von Waldbeeren und Steinfrüchten sind einladend.*

|                       |      |       |
|-----------------------|------|-------|
| <b>Merlot Runchet</b> | 4.20 | 21.00 |
| Tamborini, Tessin DOC |      |       |
| Traubensorte: Merlot  |      |       |

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

|                          |      |       |
|--------------------------|------|-------|
| <b>Epesses rouge AOC</b> | 4.40 | 22.00 |
| Riem & Daepf, Lavaux AOC |      |       |
| Traubensorte: Pinot Noir |      |       |



## ½ LITER FLASCHEN IN KORKENQUALITÄT

**Pinot Noir Spätlese Aagne** 28.00

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.*

**Cornalin** 29.00

Niklaus Wittwer, Wallis AOC

Traubensorte: Cornalin

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

**Jeninser Pinot Noir Auslese** 29.00

Jürg Obrecht, Graubünden AOC

Traubensorte: Pinot Noir

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

**San Zeno** 30.00

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

Charles Steiner, Bern  
Traubensorte: Sauvignon Blanc

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

**70 CL**

**Riesling-Sylvaner** 45.00

Fredi Marolf, Bielersee AOC  
Traubensorte: Riesling Sylvaner

*Ein frischer, leichter und süffiger Weisswein mit  
einer milden Säure. Ein blumiges Bukett  
begleitet diesen eleganten Wein.*

**Thuner** 38.00

Riem & Daepf, Kiesen  
Traubensorte: Riesling Sylvaner

*Herrlich aromatischer Wein mit einer  
abgestimmten fruchtiger Note*

# WALLIS



75 CL

## **Petite Arvine**

47.00

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**

47.00

Wyschopf Familie Gysel, Schaffhausen AOC

Traubensorte: Sauvignon Blanc

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

**Räuschling vom Rheinfall**

41.00

Winzerkeller Strasser, Uhwiesen am Rheinfall

Zürich AOC

Traubensorte: Räuschling

*Der Räuschling hat eine elegante Fruchtsäure, wirkt  
erfrischend und besitzt einen fülligen Abgang.*



## 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 48.00

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**

Familie Boven, Wallis AOC

Traubensorte: Syrah

48.00

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

## Ausbau im Barrique



75 CL

### **Humagne Rouge 2013**

58.00

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**

56.00

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**

55.00

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)**

85.00

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  
49.00  
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  
Antoine Bovard, Lavaux AOC  
Traubensorten: Pinot Noir, Merlot, Syrah und  
Cabernet Sauvignon

*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 2015** 75 CL  
47.00  
Charles Steiner, Bern AOC  
Traubensorten: Pinot Noir

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



## SCHAFFHAUSEN

75 CL

**Pinot Noir Spätlese Aagne 2015**

47.00

Wyschopf Familie Gysel, Schaffhausen AOC

Traubensorte: Pinot Noir

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

**Pinot Noir Barrique Aagne 2014**

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 2015**

49.00

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

**San Domenico 2014**

48.00

Tenuta San Domenico, Tessin DOC

Traubensorte: Merlot

*Die Aromen erinnern an Waldbeeren  
und Weichselkirschen.*

**Riva del Tasso 2014**

57.00

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 2012**

80.00

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 2009**

170.00

**Sassi Grossi 2014**

90.00

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 2012**

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 2012**

6.00

9.50