



RESTAURANT  
**ALPISSIMO**

essen · feiern · treffen

# WEIN- UND GETRÄNKEKARTE

## RESTAURANT ALPISSIMO

Haldenstrasse 49 6020 Emmenbrücke  
Fon 041 268 73 84 Fax 041 268 73 86  
info@alpissimo.ch www.alpissimo.ch

Preisänderungen vorbehalten, Preise in CHF inkl. 7,7 % MwSt.

**Essen. Feiern. Treffen.**

## WEINEMPFEHLUNG

Unsere Mitarbeitenden empfehlen Ihnen gerne die passenden Weine zu Ihrem Essen. Auch haben Sie die Möglichkeit verschiedene Weine Glasweise zu kosten.



Preisänderungen vorbehalten, Preise in CHF inkl. 7,7 % MwSt.

Essen. Feiern. Treffen.

## WEISSWEIN SCHWEIZ.

### Riesling x Sylvaner Schloss Heidegg AOC

Barbara und Peter Schuler, Gelfingen, Luzern      Riesling x Sylvaner      2016      40.00  
Fruchtig, Zitrusaromatik, leichte Muskatnote

### Sauvignon Blanc-Pinot Blanc

Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch, Luzern      Sauvignon Blanc, Pinot Blanc      2017      49.00  
Holunder, Cassis, Stachelbeeren, weich im Abgang

## ROSEWEIN ÖSTERREICH.

### Small Hill Burgenland Cuvée

Weingut Leo Hillinger, Burgenland      Zweigelt, St. Laurant, Pinot Noir      2017      35.00  
Beeren, fruchtig, knackig, angenehmen Fruchtsäure

## ROTWEIN SCHWEIZ.

### Zweigelt Schloss Heidegg AOC

Barbara und Peter Schuler, Gelfingen, Luzern      Zweigelt      2015      47.00

Dunkelrot, violette Reflexe, Brombeere, schwarze Kirsche, beerig, würzig

### Fläscher Pinot Noir

Weingut Davaz, Fläsch, Graubünden      Pinot Noir      2016/2017      49.00

Rotbeerig, langanhaltende Frucht, intensiv,  
elegante Burgunderaromen, weiche Tannine

## ROTWEIN ITALIEN.

### Lorlando Nero d'Avola IGT

Alliata, Sizilien      Nero d'Avola      2014      40.00

Waldbeere, Kirsche, würzige Aromen, weiche Tannine, milde Säure

# JUBILÄUMSWEIN

## WEISS

10CL

FLASCHE

Nobler Weisser, Vin de Pays Suisse 2018

6.00

42.00

Weingut Nadine Saxer, Neftenbach

Riesling X Silvaner

Exotische Aromen, frisch, angenehme Fruchtsäure

CHF 24.– / 7.5 DL (MITNAHMEPREIS)

## ROT

Nobler Blauer, Vin de Pays Suisse 2018

7.00

49.00

Weingut Nadine Saxer, Neftenbach

Pinot Noir

3 Monate im Barrique

CHF 24.– / 7.5 DL (MITNAHMEPREIS)

## AUSGEWÄHLTE WEINE IM OFFENAUSSCHANK.

**WEISS** 10cl Flasche

### A Fuga Blanco Ribeira Sacra DO 2018

Produzent - Abadía da Cova, O Saviñao 5.60 39.00

Traubensorte - Albariño, Godello, Treixadura

In der Nase Aromen nach tropischen Früchten und weissen Blüten.  
Am Gaumen eine gute Säure mit viel Intensität.

**ROT** 10cl Flasche

### Muruve Crianza Toro DO 2015

Produzent - Bodegas Frutos Villar, Toro 6.50 45.00

Traubensorte - Tinta de Toro (Tempranillo)

14 Monate in Barriques aus 60% amerikanischer und 40% französischer Eiche.  
Herrliche Noten von Vanille und Zimt. Am Gaumen sehr gut entwickelt, kräftig mit grosser  
Eigenständigkeit, geschmackvoll, grosszügig mit perfekt eingebettetem Tannin.

### Primitivo Negroamaro Puglia IGP 2017

Produzent - Lamadoro 7.00 49.00

Traubensorte - Primitivo, Negroamaro

Intensive Aromen von Brombeeren, Heidelbeeren, Schokolade und Lakritzen.  
Kräftiger, fülliger Rotwein mit langem Abgang.

## WEINE IM OFFENAUSSCHANK.

<b>Weisswein</b>	<b>10cl</b>	<b>Flasche</b>
<b>Merlot e Chasselas</b> vinificato bianco «Il Martin Pescatore»	3.90	19.50/50cl
<b>Epesses</b> AOC, Patrick Fonjallaz	3.90	19.50/50cl
Weisswein gespritzt süss oder sauer	6.50	
<b>Roséwein</b>	<b>10cl</b>	<b>Flasche</b>
<b>Small Hill Burgenland Cuvée</b> Zweigelt, St. Laurant, Pinot Noir	5.00	35.00/75cl
<b>Rotwein</b>	<b>10cl</b>	<b>Flasche</b>
<b>Merlot</b> IGT «Runchet rosso», Tamborini Ticino	3.90	19.50/50cl
<b>Rioja</b> DOCa «Bordón Crianza», Bodegas Franco Españolas	4.50	21.50/50cl
<b>Prosecco</b>	<b>10cl</b>	<b>Flasche</b>
<b>Prosecco</b> Spumante DOC «Contessa Giulia»	6.00	42.00/75cl

## KALTE GETRÄNKE.

<b>Wasser</b>	<b>20cl</b>	<b>30cl</b>	<b>50cl</b>	<b>100cl</b>
Wasser mit Kohlensäure	3.60	4.10	5.10	8.50
Wasser ohne Kohlensäure	3.60	4.10	5.10	8.50
Quellwasser		1.00	2.00	3.00
<b>Süsswasser</b>		<b>20cl</b>	<b>30cl</b>	<b>50cl</b>
Citro, Sinalco, Pepita, Apfelsaft, Apfelschorle, Rivella rot & blau, Sinalco Cola Coca Cola Zero, Eistee		3.60	4.10	5.10
<b>Säfte</b>	<b>20cl</b>	<b>30cl</b>	<b>50cl</b>	<b>100cl</b>
Orangensaft	3.80	4.60	6.40	8.50
Suuser (Saison)	4.20	5.00	8.20	16.00
<b>Energy Drink</b>				<b>Dose</b>
Red Bull			25cl	4.50
<b>Bier</b>				<b>Flasche</b>
Eichhof Lager			30cl	4.70
Eichhof Alkoholfrei			30cl	4.70
Eichhof Radler			33cl	4.70
Eichhof Lager			50cl	5.50
<b>Most</b>				<b>Flasche</b>
Ramseier Suure Most			50cl	5.80
Ramseier Suure Most Alkoholfrei			50cl	5.80

Preisänderungen vorbehalten, Preise in CHF inkl. 7,7 % MwSt.

**Essen. Feiern. Treffen.**



## WARME GETRÄNKE.

### Kaffee

Kaffee Natur, Crème, Kaffee Haag, Espresso,	4.00
Doppelter Espresso	5.90

### Kaffee mit Alkohol

Coretto Grappa	6.50
Kaffee Träsch, Zwetschgen, Träsch/Zwetschgen, Kräuter	5.00
Kaffee Baileys	7.50

### Tee/Punsch

Tee	4.00
Tee Rum	5.50
Tee Fertig	5.00
Orangenpunsch, Rumpunsch	4.00

### Milchgetränke

Schale		4.00
Cappuccino		4.50
Latte Macchiato		5.50
Kaffee Mélange		4.90
Milch pasteurisiert	20cl	2.50
Milch pasteurisiert	30cl	3.10
Ovo, Schokolade warm/kalt	20cl	4.00
Ovo, Schokolade kalt	30cl	4.60
Ovo, Schokolade Mélange		4.90

## APÉRO.

### Apéro mit Alkohol

Martini Bianco	4cl	5.50
Cynar	4cl	5.50
Campari	4cl	5.50
Mineralwasser oder Orangensaft als Zusatz	10cl	1.50
Aperol Spritz		9.00

### Apéro ohne Alkohol

		<b>Flasche</b>
Schweppes	20cl	4.50
San Bitter	10cl	4.50

## DIGESTIVES.

### Schnäpse

Träsch	2cl	5.00
Zwetschgen	2cl	5.00
Kräuter	2cl	5.00
Träsch/Zwetschgen	2cl	5.00
Kirsch	2cl	5.50
Williams	2cl	5.50
Appenzeller	4cl	6.00

### Grappa/Cognac/Likör

Grappa Sibona	2cl	6.50
Vielle Prune Morin	2cl	6.50
Cognac Cigar Reserve	2cl	9.00
Baileys	4cl	6.50