

DIE WEINKARTE

Geschätzte Gäste, liebe Geniesser

geniessen Sie zum feinen Essen oder einfach so, einen unserer erlesenen Weine. Wir finden, dass die europäischen, und auch die Schweizer Winzer wunderbare Weine machen. Deshalb finden Sie bei uns keine Weine aus Übersee, wenn das Gute doch so nahe liegt.

Falls Sie nicht gleich eine ganze Flasche trinken wollen, ist das kein Problem. Das Serviceteam berät Sie gerne über unsere Auswahl an Offenausschankweinen in Flaschenqualität.

Stossen Sie mit uns an auf einen angenehmen Aufenthalt bei uns, auf gute Gesundheit und auf viele glückliche Momente.

Zum Wohl

Ihr National - Team

Hotel
Restaurant
Theatersaal

Hirschengraben 24
CH-3011 Bern

Telefon +41 (31) 552 15 15
Telefax +41 (31) 552 15 16

www.nationalbern.ch

SCHAUMWEINE SCHWEIZ UND EUROPA

Italien	Vol.%	7.5 dl
----------------	--------------	---------------

Prosecco VSAQ Extra Dry	11.5	49.00
--------------------------------	-------------	--------------

Goccia d'Oro, Italien

Trauben: Prosecco.

Trockener Prosecco, mit einem feinen und beständigen Perlage. Strohgelbe leuchtende Farbe mit goldenen Reflexen. Besticht durch Eleganz und Charakteristik.

Frankreich	Vol.%	7.5 dl
-------------------	--------------	---------------

Pommery brut	12.5	95.00
---------------------	-------------	--------------

Champagne, Frankreich

Trauben: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Reicher, anhaltender Mousseux; attraktive anregende Frucht; beschwingt und charmant.

WEISSWEINE

Seeland	Vol. %	7.5 dl
Château de Praz, Vully blanc 2017 Familie Bovard-Chervet, Praz-Vully Trauben: Chasselas Passt zu: Käsefondue, Kalte Platte, Apérowein	11.7	35.00
Chasselas Cuvée 2017 Beat Burkhardt Ligerz Trauben: Chasselas Passt zu: Kalte Platte, Süsswasserfisch	12.0	42.00
Pinot Gris 2017 Beat Burkhardt Ligerz Traube: Pinot Gris Passt zu: Vorspeisen, Geflügel, Fisch	13.5	54.00
Sauvignon Blanc 2017 Charles Steiner, Schernelz Trauben: Sauvignon blanc Passt zu: Apérowein, Spargeln. Leichte Vorspeisen	12.5	60.00
Chardonnay 2015/16 Charles Steiner, Schernelz Trauben: Chardonnay, Passt zu: Kalte Platte, Meeresfisch	13.0	60.00

Waadt	Vol.%	7.0 dl
Le Méridien St-Saphorin 2016 Louis Bovard, Cully Trauben: Goldgelber Gutedel (Chasselas), Passt zu: Kalte Platte, Süsswasserfisch	12.5	53.00
Dézaley Médinette Grand Cru 2016 Louis Bovard, Cully Trauben: Goldgelber Gutedel (Chasselas) Passt zu: Kalte Platte, Fisch, Dessertkäse	12.8	76.00
Chardonnay 2017 Luissalet, Bex Trauben: Chardonnay Passt zu: Vorspeisen, Fisch	Vol.% 13.0	7.5 dl 44.00

Wallis	Vol. %	7.5 dl
Johannisberg 2017 Cave Biber, Salgesch Trauben: Johannisberg (Silvaner) Passt zu: Raclette, Fondue	13.3	44.00
Viognier Varone 2016 Philippe Varone, Sion Traube : Viognier Passt zu: weissem Fleisch, Pilze und Käse	13.5	57.00
Mon Blanc AOC 2016 Produzent: Niklaus Wittwer Trauben: Amigne, Humagne Blanc, Riesling Pinot Blanc, Altesse (Rousette) Passt zu: hellem Fleisch und mediterranen Vorspeisen, Terrinen	13.0	52.00
Tessin	Vol. %	7.5 dl
Gambarogno Bianco, Bianco di Merlot 2016 Traube: 100% Merlot Passt zu: Kalbfleischgerichte, Risotto und Apérowein	12.5	47.00
Schaffhausen	Vol. %	7.5 dl
Aagne Pinot Blanc / Chardonnay 2015/16 Wein Hof Gysel, Hallau Trauben: Pinot Blanc und Chardonnay, barrique Passt zu: Lachs, Meeresfrüchte oder Käse	13.0	60.00
Aagne Sauvignon Blanc 2016 Wein Hof Gysel, Hallau Traube : 100% Sauvignon Blanc Passt zu: Apéro, weisses Fleisch, leichte Speisen, Spargeln	13.0	60.00

alle Preise in CHF und inklusiv 7.7 % MWST

Italien **Vol.%** **7.5 dl**

Roero Ameis DOCG Emanuele Rolf 2017 **13.5** **40.00**

Trauben: Arneis

Mineralisch-frischer Weisswein mit saftig reifer Frucht.

Passt zu: Antipasti, Fischgerichten, Krustentieren und Apérowein

Sauvignon DOC Collio 2016 **12.5** **40.00**

Marco Sclaris Vini Friaul

Traube : 100% Sauvignon

Passt zu: Eiergerichten, Gemüsesuppen, Spargeln,Ziegenkäse

Portugal **Vol.%** **7.5 dl**

Allo Soalheiro 2016 **11.0** **35.00**

Quinta do Soalheiro, Vinho Verde

Trauben: Alvarinho, Loureiro

Fruchtig, spritzig

Passt zu: Apéro, Krustentiere und Geflügel

ROSÉWEIN

Frankreich **Vol.%** **7.5 dl**

Venus Rosé 2016/17 **14.0** **38.50**

Domaine de Pinchinat, Alain de Welle

Trauben: Grenache, Syrah, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Merlot

Trocken

Passt zu: Apéro, leichten Speisen

ROTWEINE

Seeland	Vol.%	7.5 dl
Dornfelder 2016 Beat Burkhardt, Ligerz Trauben: 100% Dornfelder Passt zu: Wildgerichten, gegrilltem, Lamm	13.0	59.00
Pinot Noir Cave de la Tour 2016 J.-F. Biolley; Cave de la Tour Trauben: Pinot Noir Passt zu: Wild, Roastbeef, Lamm und Ente	13.3	43.00
Waadt 7.0 dl	Vol.%	7.0 dl
La pressée Epresses 2016/17 Louis Bovard, Cully Trauben: Merlot, Pinot Noir Passt zu: Rindfleisch, Wild und Braten	12.8	57.00
Waadt 7.5 dl	Vol.%	7.5 dl
Luissalet Réserve Barrique 2015 Domaine du Luissalet, Bex Trauben: Pinot-Noir, Gamaret, Cabernet-Franc, Diolinoir. Passt zu: rotem Fleisch, Braten	13.0	66.50
Graubünden		
Davas Fläscher 2016 Weingut Davaz, Graubünden Traube: 100% Pinot Noir Passt zu: Rehschnitzel, Zürcher Geschnetzeltem, Tartar	13.5	57.00

Wallis	Vol.%	7.5 dl
Pinot Noir 2015 Chanton Weine, Visp Trauben: Pinot Noir Passt zu: Wild, Lamm, Hartkäse .	13.3	49.00
Cornalin 2016 Cave Biber, Salgesch Trauben: Cornalin Passt zu: Wild, Rindfleisch, Pilzgerichten	13.0	70.00
Humagne rouge 2015/16 Cave Biber, Salgesch Passt zu: Ente, Entrecôte, Lamm, Wild und Käse	12.5	65.00
Ruistal Varone 2015 Appellation d'origine contrôlée Valais Traube : Syrah, Humagne Rouge, Cornalin, Pinot Noir Passt zu: rotes Fleisch, würziger Käse	13.5	62.00
Le Tourmentin AOC Valais 2014 Rouvinez Weine, Valais Traube : Vier Rebsorten, während einem Jahr im Eichenfass (Barrique) Passt zu: Rind- und Lammfleisch, Wild und Wildgeflügel; zu Hart- oder Halbhartkäse.	12.5	90.00
Schaffhausen	Vol.%	7.5 dl
Pinot Noir Spätlese 2016 Aagne, Familie Gysel, Hallau Trauben: Pinot Noir Passt zu: Braten, Wild und Lammfleisch, Hart und Halbhartkäse	13.0	57.00
Tessin	Vol.%	7.5 dl
Nostrano del Ticino Zamberlani Vini, Piotta Trauben: Merlot und Bondola Passt zu: traditionellen Schweizer Spezialitäten	12.0	38.50

alle Preise in CHF und inklusiv 7.7 % MWST

Österreich	Vol. %	7.5 dl
Zweigelt 2016 Neuland Burgenland Rebsorte: Zweigelt Passt zu: Wienerschnitzel und leichten Fleischgerichten	13.0	43.00
Italien	Vol. %	7.5 dl
Campo Prognài Valpolicella Superiore 2014 Latium, Veneto Trauben: 70% Corvina und Corvinone, 20% Rondinella, 10% Syrah und Sangiovese; 12-15 Monate in kleinen Eichenfässern Passt zu: rotem Fleisch, Geschmortem	15.5	54.00
Con te 2011 Cascona Fontana, Piemont Trauben: 70 % Barbera, 30% Cabernet-Sauvignon; 14 Monat im Eichenfass Passt zu: Fleischgerichten	14.0	70.00
Barbera d'Asti DOCG 2013 Rebsorte: Barbera Passt zu: Kaninchen, Hackbraten, Pasta und Risotto	14.5	41.00
Ispoli Merlot di Toscana IGT 2016 Biowein Rebsorte : 100% Merlot Passt zu: rotem Fleisch und Hartkäse	14.0	51.00
Lodolaia Syrah IgT Maremma 2013 Biowein Toscana Traube: Syrah Passt zu: Wildgerichte, gereiftem Käse, kräftigen Speisen	14.5	60.00
Primitivo di Manduria DOP 2012 Salento Rebsorte: 100% Primitivo Passt zu: Schmorfleisch, Wild und Käse	15.0	55.00

alle Preise in CHF und inklusiv 7.7 % MWST

Frankreich	Vol. %	7.5 dl
Châteauneuf du Pape 2015	14.0	72.00
Domaine du Père Caboche Trauben : Grenache, Syrah Mourvèdre Passt zu: Safran Risotto, Spaghetti, Käseteller		
Château Siran Margaux 2012		
Region : Bordeaux		
Trauben : Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	13.0	72.00
Passt zu: Lammkarree, Kaninchen		
Spanien	Vol. %	7.5 dl
Jero Rouge 13 2014	14.5	47.00
Jeroboam Traube: Tempranillo, Cabernet Sauvignon Passt zu: Cordon bleu, Paniertem Schnitzel, Gemüseteller		
Els Pics Priorat 2012	15.5	68.00
Bodegas mas Altas Trauben : Grenache, Carienza, Syrah, Cabernet Sauvignon Passt zu: rotem Fleisch		
Bassus Finca Herrera 2013	14.5	73.00
Valencia Trauben : Merlot, Bopal, Cabernet Franc, Petit Verdot, Syrah Passt zu : Wild, Weichkäse, Lamm		
Selección Especial 2014	14.0	69.00
Abadía Retuerta, Sardón de Duero; Trauben: Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon; zehn Monaten im Barrique Passt zu: Geflügel, Pasta und Ragout		

Portugal	Vol. %	7.5 dl
Espirito Santo reserva 2014	15.0	42.00
Casa Santos Lima, Lisboa Trauben: Castelão (Periquita), Tinta Roriz, Syrah, Touriga Nacional Passt zu: Vegetarischen Gerichten, Kalte Platte		
Passadouro 2014	14.0	58.00
Quinta do Passadouro, Douro Trauben: Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional Passt zu: Geschmortes, Lamm, Steak, Roastbeef, Hartkäse		
Esporão Reserva 2015	14.5	61.00
Alentejo Trauben: Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon Passt zu: Kalbskoteletten, Entenbrust, Fisch vom Grill, Eintopfgerichte		
Plansel Selecta Reserva 2015	14.0	48.00
Quinta da Plansel Lda Alentejo Trauben : Tinta Barroca, Aragonez Passt zu: Meeresfisch, Lamm		
Marques dos Vales Duo 2014	15.0	52.00
Quinta dos Vales Lda Algarve Trauben : Touriga Franca, Touriga Nacional Passt zu: Vegetarischen Gerichten		
Quinta dos Poços Reserva 2015	14.0	45.00
Douro Family Estates Trauben : Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca Passt zu : Surf & Turf, rotes Fleisch		

alle Preise in CHF und inklusiv 7.7 % MWST