

San Gottardo



KALTE GETRÄNKE

<i>Orangensaft / Tomatensaft</i>		5.50
<i>Kindersirup</i>		gratis

FLASCHEN

<i>San Pellegrino</i>	5 dl.	5.90
<i>San Pellegrino Panna</i>	5 dl.	5.90
<i>Valser prickelnd</i>	3.3 dl.	4.50
<i>Valser still</i>	3.3 dl.	4.50
<i>Coca Cola</i>	3.3 dl.	4.70
<i>Coca Cola light</i>	3.3 dl.	4.70
<i>Coca Cola zero</i>	3.3 dl.	4.70
<i>Fanta</i>	3.3 dl.	4.70
<i>Sprite</i>	3.3 dl.	4.70
<i>Ice Tea</i>	3.3 dl.	4.70
<i>Apfelsaft</i>	3.3 dl.	4.70
<i>Apfelschorle</i>	3.3 dl.	4.70
<i>Rivella rot / blau / grün</i>	3.3 dl.	4.70

OFFENAUSSCHANK

	2 dl.	3 dl.
<i>Ice Tea</i>	2.90	3.90
<i>Sprite</i>	2.90	3.90
<i>Schweppes Tonic</i>		5.50
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>		5.50

BIRRA / BIER

<i>Moretti</i>	2.5 dl.	4.20
<i>Ittinger Bier</i>	3 dl.	4.90
<i>Heineken alkoholfrei</i>	Flasche 3.3 dl.	5.50

APERITIVI E BITTER / APERITIFS UND BITTER

<i>San Pellegrino Aranciata</i>		10 cl.	5.90
<i>San Pellegrino Bitter (alkoholfrei)</i>		10 cl.	5.90
<i>Hugo</i>	11 Vol.%	4 cl.	8.50
<i>Aperol</i>	11 Vol.%	4 cl.	10.50
<i>Campari</i>	23 Vol.%	4 cl.	8.50
<i>Cynar</i>	16.5 Vol.%	4 cl.	8.50
<i>Martini rosso e bianco</i>	15 Vol.%	4 cl.	8.50
<i>Fernet Branca</i>	40 Vol.%	4 cl.	8.50
<i>Averna</i>	32 Vol.%	4 cl.	8.50
<i>Amaro Ramazotti</i>	30 Vol.%	4 cl.	8.50
<i>Appenzeller</i>	29 Vol.%	4 cl.	8.50
<i>Pastis</i>	45 Vol.%	2 cl.	8.50

BIBITE CALDE / WARMER GETRÄNKE COSMAI CAFFÈ

<i>Caffè</i>		4.30
<i>Espresso</i>		4.30
<i>Caffè Macchiato</i>		4.30
<i>Espresso Macchiato</i>		4.30
<i>Caffè decaffeinato</i>		4.30
<i>Caffè decaffeinato Macchiato</i>		4.30
<i>Latte Macchiato</i>		5.50
<i>Espresso doppio</i>		7.80
<i>Espresso corretto Grappa bionda</i>		8.50
<i>Espresso Grappa Nardini</i>		8.50
<i>Cappuccino</i>		5.20
<i>Cioccolata calda e fredda (dampferhitzt)</i>		4.50
<i>Ovomaltine calda e fredda (dampferhitzt)</i>		4.50
<i>Tè diversi / unsere auserlesenen Tees</i>		4.90
<i>Kalte Milch</i>	3 dl.	2.00

SPUMANTE / SCHAUMWEINE

Valdobbiadene Prosecco DOCG 8.50
Rive di Colbertaldo Flasche 52.00

Rebsorte: Glera

Merkmale: Brillante strohgelbe Farbe. Blumiger Duft, weich und frisch im Geschmack – ein spitzen Prosecco

Moscato d’Asti DOCG «Le Fronde» 8.50
Fontanafredda Flasche 49.00

Rebsorte: Moscato

Merkmale: Das Aroma– sehr typisch für diese Trauben – verleiht diesem Wein einen intensiven Duft von Moschus und Blumen, Akazie, Orange, Salbei und Honig



VINO BIANCO DALLA SVIZZERA / WEISSWEIN AUS DER SCHWEIZ

Epesses «La République» Lavaux AOC 45.50

Rebsorte: Chasselas

Merkmale: Strohgelb. Zarte und elegante Düfte nach Pfirsich und reifen Birnen vermischt mit Gewürznoten. Am Gaumen lebhaft und fruchtig. Aromen von Bitterorange im Finale. Schöner langer Abgang

VINI BIANCHI DALL'ITALIA / WEISSWEINE AUS ITALIEN

Chardonnay Vigneti delle Dolomiti IGT **39.50**

Rebsorte: Chardonnay

Merkmale: Zarter grün-gelber Farbton. Aroma von sonnenverwöhnten weissen Früchten, wobei süsse gelbe Äpfel dominieren. Blumiges Bukett. Im Geschmack trocken und zugleich harmonisch. Reiner und Zarter Abgang.

«Critone» Val di Neto IGT **42.50**

Rebsorten: 90% Cardonnay und 10% Sauvignon blanc

Merkmale: Der Critone ist ein hervorragender «Weisser» mit vollem Bukett und perfekter Struktur. Goldene Farbe mit grünlichen Reflexen. Exotische Früchte wie Ananas und Mango, aber auch Aprikose und grüner Apfel in der Nase. Im Mund frisch, harmonisch und weinig.

«Pradalupo» Roero Arneis DOC **43.50**

Rebsorte: Arneis

Merkmale: Strohgelb mit grünen Reflexen. Das Bukett erinnert an exotische Früchte, gereifte Birnen und Honig. Am Gaumen samtig süss mit angenehmen Säuregehalt, die dem Wein Frische und einen lang anhaltenden Nachgeschmack verleiht.

VINO ROSATO / ROSÉWEIN

«Rosa dei Frati» **45.50**

Riviera del Garda Bresciano DOC

Rebsorten: Gropello, Marzemino, Sangiovese und Barbera

Merkmale: Dieser Wein leuchtet zart lachsrosa im Glas.

Das intensive Bukett verströmt Aromen roter Früchte.

Am Gaumen ist der Wein erfrischend, saftig und harmonisch.

Einfach ein richtig guter Rosé

VINI ROSSI DALLA SVIZZERA / ROTWEINE AUS DER SCHWEIZ

«Selezione d'Ottobre» Merlot del Ticino DOC 47.00

Rebsorte: Merlot

Merkmale: Rubinrot in der Farbe. In der Nase und im Gaumen ein fruchtiges und beeriges, frisches Bukett. Ein Klassiker mit harmonischem und ausgewogenem Körper.

«Vincenzo Vela» Rosso del Ticino DOC 57.50

Rebsorten: Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon

Merkmale: Weiche und abgerundete Düfte und Aromen roter Beeren, Zwetschge und Cassis. Kräftige aber dennoch weiche Tanninstruktur.

VINI ROSSI DEL VENETO / ROTWEINE AUS DEM VENETO

Valpolicella Classico Superiore DOC Ripasso 45.00 «Vigneti di Torbe»

Rebsorten: Corvina Veronese, Corvinone und Rondinella

Merkmale: Intensives Rubinrot mit violetten Nuancen, das Bukett ist sehr komplex nach roten Früchten und Beeren, wenig und würzig. Im Geschmack ist er sehr harmonisch, voll und samtig mit einem ausgeglichenen Verhältnis zwischen Tanninen und Säuregehalt.

«Mitico» Merlot delle Venezie IGT 41.50

Rebsorten: 90% Merlot und 10% Cabernet Sauvignon

Merkmale: In der Nase intensiv fruchtig nach Brombeeren und Pflaumen. Vanille und Gewürze ergänzen das Bukett gekonnt. Am Gaumen einladende Wärme und Fülle. Das Tannin ist samtig und gut eingebunden. Ein schöner, harmonischer Tropfen, der immer wieder zum nächsten Schluck einlädt.

Amarone della Valpolicella Classico DCG 62.00 Gerardo Cesari

Rebsorten: 75% Corvina Veronese, 20% Rondinella und 5% Molinara

Merkmale: Sattes Kirschrot, duftet nach überreifen Brombeeren. Deutliche Rosinennoten und Marmelade – eine komplexe Aromatik. Am Gaumen voll und vielseitig mit breiter und reifer Aromapalette. Sanfte Gerbstoffe. Langer und fruchtig würziger Abgang.

VINO ROSSO DELLA SARDEGNA / ROTWEIN AUS SARDINIEN

Cannonau di Sardegna Riserva DOC

44.00

Rebsorte: Cannonau

Merkmale: Der Cannonau di Sardegna DOC Riserva von Sella & Mosca zeigt sich zu Beginn in einem hellen Rubinrot, welches im Ausbau dann einen wärmeren Farbton annimmt. Mit zunehmendem Alter entwickelt dieser Rotwein aus Sardinien ein komplexes und elegantes Bukett, das an Veilchen erinnert. Die aromatischen Noten des Holzbaus komplettieren den Duft. Am Gaumen ist der Cannonau di Sardegna DOC Riserva warm, trocken und harmonisch mit einem leichten Pflaumenton im Hintergrund, welcher durch feine Holznoten untermalt wird.

VINI ROSSI DELLA SICILIA / ROTWEINE AUS SIZILIEN

Cutaja Riserva

42.50

Rebsorte: Nero d'Avola

Merkmale: Ein kräftiges Rubinrot, das Bukett ist sehr kraftvoll und komplex mit Aromen von reifen roten Früchten wie Johannisbeeren und Pflaumen sowie einen Hauch von aromatischen Kräutern und Kakao. Im Geschmack trocken, samtig und harmonisch mit einer dichten und fleischigen Struktur und einem gefälligen Abgang. 10 Monate Ausbau im Barrique

Mille e una Notte IGT Donnafugata

83.00

Rebsorte: Nero d'Avola

Merkmale: Umhüllend das Duftspiel mit süßen, reifen und fruchtigen Anklängen, balsamischen und florealen Nuancen von Veilchen, die im Finale mit Anspielungen auf Tabak ausklingen. Das Geschmacksbild präsentiert sich mit grosser Struktur und ausgeprägtem Individualcharakter. Überzeugende Balance der bestens in die alkoholische Komponente eingebundenen weichen Tannine. Langer Nachhall der perfekt übereinstimmenden geschmacklichen Eindrücke. Sehr intensiv im Duft, mit auffallenden Sauerkirsch- und Lakritze-Noten. Extrem stark im Geschmack und am Gaumen lang anhaltend, reich an extraktreichen Substanzen, sehr voll und doch angenehm weich. Die unglaubliche Frucht und Wucht dieses Weins wird selbst durch den langen Ausbau im Barrique aus französischer Eiche nicht beeinträchtigt.

VINI ROSSI DALLA TOSCANA / ROTWEINE AUS DER TOSKANA

Donne Fittipaldi Bolgheri DOC Toscana 49.00

Rebsorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Merkmale: Tolle Beeren-Aromen, weiche und elegante Frucht, feine Holz- und Tannin-Noten herrlicher Touch nach Vanille, Kaffee und Kakao, lang anhaltend. Ein toller und ganz grosser Wein der Freude macht.

Tignanello Rosso Toscano IGT 99.00

Rebsorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc

Merkmale: Intensive Rubinrote Farbe. Stark aromatische Konzentration, Noten von roter Frucht und Konfitüre gepaart mit Anflügen von Gewürzen, Vanille und Lakritze. Er besticht am Gaumen durch eine dichte und elegante Struktur getragen von der hervorragenden Frucht der Sangiovese-Traube. Herrlich weiche Tannine und ein sehr langes und harmonisches Finish.

Ornellaia Bolgheri DOC Superiore 178.00

Rebsorten: : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, und Petit Verdot

Merkmale: Ausdruckstarkes, offenes Bukett von Cassis, Brombeeren, vollreifen Kirschen, Bleistift und Zigarren. Sehr eleganter Wein mit einer unerhörten Balance und grosser Tiefe. Die kraftvollen Gerbstoffe sind reif und seidig. Ausserordentlich eleganter und langer Abgang.

<<I Pini>> Fattoria di Basciano Renzo Masi 49.00

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah

Merkmale: Rubinrot mit violetten Reflexen. Konzentrierte Duft- und Aromafülle, vornehmlich Himbeeren und Brombeeren.

Fruchtige und volle Struktur, kräftig und rund am Gaumen.

Die nicht aggressiven Tannine sind weich und samtig, exzellente Übereinstimmung von Nase und Gaumen.

Brunello di Montalcino DCG Esperienza Numero 8 67.00

Rebsorte: Sangiovese

Merkmale: Rubinrote Farbe mit Granatroten Reflexen. Duftet nach Brombeeren, Dörrfrüchten, mit einem Hauch Lavendel im Hintergrund. Am Gaumen spürt man die Kraft von mineralischen Noten und Trockenblumen. Eine Harmonie zwischen elegantem und Vollmundigkeit. Im Abgang spiegelt er die pure Sangiovese-Traube wieder – er ist langanhaltend und delikat. Ein Genuss für Weinliebhaber.

VINO ROSSO PIEMONTESE / ROTWEIN AUS DEM PIEMONT

Barolo DOCG Serralunga

67.00

Rebsorte: Nebbiolo

Merkmale: Granatrote Farbe mit rubinroten Reflexen. Intensive Duftnoten von Vanille, Gewürzen, Waldfrüchten und leicht verwelkten Rosenblüten. Am Gaumen trocken, jedoch geschmeidig, vollmundig, samtig und harmonisch. Im Abgang ausgewogen und langanhaltend.



SPIRITUOSEN (alle 2 cl.)

<i>Bacardi weiss</i>	40%	9.00
<i>Havana Club Anejo</i>	40%	9.00
<i>Whiskey Bowmore 12 Years</i>	40%	11.00
<i>Whiskey Glenmorangie 20 Years</i>	43%	12.00
<i>Gin Hendrick's</i>	41%	9.00
<i>Vieille Pomme Gravenstein «Réserve Baron Louis»</i>	36%	8.50
<i>Amaretto di Saronno originale</i>	28%	9.50
<i>Liqueur Williamine</i>	35%	9.50
<i>Jägermeister Kräuterlikör</i>	35%	8.50
<i>Baileys Sahnelikör</i>	18%	7.50
<i>Sambuca Ramazzotti</i>	40%	7.50
<i>Amarone della Valpolicella</i>	43%	9.50

RISTORANTE SAN GOTTARDO

Aarberggasse 10
3011 Bern
031 312 79 00

info@sangottardobern.ch
www.sangottardobern.ch