

UNSERE WEIN-PHILOSOPHIE

*„Es sind die Wissbegierigen, die den meisten Genuss am Wein haben.
Das Schönste an der Sache ist ja die Abwechslung.
Man könnte ein ganzes Leben lang jeden Tag einen anderen Wein probieren und
würde doch immer noch dazulernen.“ (Hugh Johnson)*

LIEBE GÄSTE

Wein, Speise, Genuss und Kultur miteinander harmonisch zu vereinen ist die Philosophie unseres Restaurants.

Wir haben uns dazu entschieden, Ihnen ein ausgesuchtes Angebot mit ausschliesslich europäischen Weinen zu offerieren, wobei wir Schweizer Weine bevorzugen.

Selbstverständlich haben wir das Sortiment mit Lust, Emotionen und viel Erfahrung zusammengestellt – bestimmt entdecken auch Sie einen Wein, der zu Ihnen passt.

Viel Freude und Genuss am Entdecken und beim degustieren unserer Weine, die mit Liebe von der Vinothek „mille vins gmbh“ in Bern für Sie ausgewählt wurden.

CHERS CLIENTS

Allier dans une même harmonie les vins, les mets, les goûts et les cultures est la philosophie de nos restaurant.

C'est ainsi que nous proposons de vous offrir une dégustation de vins exclusivement européens parmi lesquels nos vins suisses auront une place toute particulière.

Riches de notre expérience de cavistes et sommeliers, c'est en fins degustateurs que nous avons sélectionné pour vous ces vins dont certains sauront sans nul doute, séduire votre palais. Alors, offrez vous avec gourmandise le plaisir de découvrir et déguster nos vins sélectionnés spécialement pour vous par notre vinotèque „mille vins gmbh“ à Berne.

OFFENWEINE – LES VINS OUVERTS

Schaumwein 1dl 5 dl 7.5 dl

Italien – Italia

Prosecco Tondo Dry 6.8 48.0

Paladin & Paladin | Venetien

Glera

Feine und anhaltende Perlage, aromatisch, lebhaft

Apéro, Fisch- und Meeresfrüchte

Weissweine

1dl 5 dl 7.5 dl

Schweiz – Suisse

Vully blanc AOC 2018 4.00 20.0

A. Derron & Fils | Môtier, Vully

Chasselas

Leicht, spritzig

Apéro, Vorspeisen, Fondue

Pinot Gris 2017 6.3 30.0 45.5

Domaine Chervet | Praz, Vully

kräftig und harmonisch

Apéro, Vorspeisen

Roséweine

1dl 5 dl 7.5 dl

Schweiz – Suisse

Œil de Perdrix 2018 5.8 27.5 41.0

A. Derron & Fils | Môtier, Vully

Pinot Noir

Apéro, Fischgerichte, Vorspeisen

Rosé du Valais AOC 4.00 20.0

Maurice Gay | Chamoson

Pinot Noir

Apéro, Vorspeisen

OFFENWEINE – LES VINS OUVERTS

Rotweine

Schweiz – Suisse	1dl	5 dl	7 dl
Vully rouge AOC « Vieux-Moulin » 2018	5.8	27.5	39.0
A. Derron & Fils Môtier, Vully			
Pinot Noir			
Leicht, fruchtig			
Apéroplättli, Vorspeisen			
Italien - Italia	1dl	5 dl	7.5 dl
Primitivo di Manduria IGT Luccarelli 2017	6.0	30.0	42.0
Farnese vini Ortona Apulien			
Primitivo			
Pflaumen, Kirschen, Tabak, Leder, voller Körper, Kaffee, Vanille			
Rotem Fleisch, Lamm			
Spanien – España	1dl	5 dl	7.5 dl
El Ternero Crianza Seleccion DOC 2013	6.5	32.5	45.5
Hacienda el Ternero Rioja Spanien			
Tempranillo			
Mittlere tiefe rubinrote Farbe mit violetter Rand, blumiges Bouquet, rote Früchte, balsamische Noten, gut eingebundene Säure, erfreulicher Trinkgenuss			
Grilladen, würzige vegetarische Gerichte, Geflügel, Curry			
Frankreich – France	1dl	5 dl	7.5 dl
Guilhem rouge IGP 2017	6.5	32.5	45.5
Moulin de Gassac Languedoc Frankreich			
Syrah, Grenache, Carignan			
Rote Beeren, Kirsche, Johannisbeere, Erdbeere, würzig, fruchtig, angenehme Tannine			
Fleischgerichte, Curry			

WEISSWEINE – VINS BLANC

Schweiz - Suisse 7.5 dl

Freiburg

Pinot Gris 2017

Domaine Chervet | Praz, Vully

kräftig und harmonisch

Apéro, Vorspeisen

45.5

Bern

Sauvignon blanc AOC 2017

Weingut Hämmerli | Ins

Sauvignon blanc

Betörende Restsüsse, schöne Säure

Curries, Spargel

51.0

Wallis

Petite Arvine AOC 2017

Chrisian Crittin | St. Pierre de Clages

Petite Arvine

Grapefruit, Rhabarber, elegant, stilvoll, aromatisch, mineralisch

Apéro, Fleischvorspeisen, Fischgerichte, Meeresfrüchte, Schalentiere

49.0

Spanien – España

Verdejo Verderrubi 2018

Vinedos Verderrubi | D.O. Ruedo

Verdejo

Exotische Früchte, trocken, elegant, frisch, fruchtiger Abgang

Apéro, Fischgerichte, Vorspeisen

35.5

ROTWEINE – VINS ROUGE

Schweiz - Suisse

7.5 dl

Freiburg

Vully rouge AOC « Vieux-Moulin » 2018

39.0 (7.0dl)

A. Derron & Fils | Môtier, Vully

Pinot Noir

Leicht, fruchtig

Apéroplättli, Vorspeisen

Neuchâtel

Métissage AOC 2016

53.0

Domaine de Chambleau | Colombier

Gamaret, Garanoir

Barrique, dunkle Beeren, Lakritz, Röstaromen, elegant

Zu hellem & dunklem Fleisch und Braten

Wallis

Humagne rouge AOC 2015

49.0

Chrisian Crittin | St. Pierre de Clages, Wallis

Humagne rouge

Wilde Beeren, fruchtig, langer Abgang

zu rotem Fleisch und Lamm

Syrah barrique AOC 2016

63.0

Chrisian Crittin | St. Pierre de Clages, Wallis

Syrah

Barrique, dunkle Beeren, Lakritz, Gewürze

Schmorbraten, Rindfleisch

Tessin

Il Rubino VdT 2012 | 2015

54.0

Adriano Kaufmann | Beride, Tessin

Merlot

Barrique, rote Beeren, Gewürze, frisch, saftig

Schmorgerichte, Grilladen

Oro rosso, cuvée prestige No 2 DOC 2014

59.0

Tenimento dell'Ör | Arzo, Tessin

Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Gamaret, Syrah

Beeren, Gewürze, Zedernholz, elegant

Geflügel, Kalbsfleisch, Pasta

ROTWEINE – VINS ROUGE

Frankreich – France 7.5 dl

Haut-Medoc

Château Charmail AOC 2007 61.0

Château Charmail

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Dichtes Rubin, intensives Bouquet, dunkle Beeren, Schokolade, Kokos, Kandis,

edles Holz, reife Beerenaromen, feine Röstnoten, schwarze Johannisbeeren

Wild, Rindfleisch, Käse

Côtes du Rhône

Terre d'Argile Côtes du Rhône Villages 2009 52.0

Domaine de la Janasse

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan

Barrique, Lakritz, schwarze Beeren, rote Früchte, Schokolade, Kräuter

Lamm, Rind, mediterrane Kräuter

Châteauneuf-du-Pape vieilles vignes AOC 2006 120.0

Domaine de la Janasse

Grenache, Syrah, Mourvèdre

Barrique, würzig, schwarze Beeren, Kräuter

Schmorgerichte, Rind

ROTWEINE – VINS ROUGE

Italien - Italia 7.5 dl

Venetien

Amarone DOC 2009 78.0

Corte dei Signori

Corvina, Rondinella, Molinara

Barrique, komplex, würzig, Dörrfruchtaromen, Feigen, Datteln, langer Abgang

Lamm, Rind

Piemont

Barbera d'Alba DOC 2015 | 2016 53.5

Azienda Agricola Molino | Treiso

Barbera

Barrique, dunkle Beeren, intensiv, vollmundig, würzig, lebhaft

Dunkle Fleischgerichte, gebratenem Geflügel, leichte Schmorgerichte

Toskana

Le Volte IGT 2016 55.5

Tenuta dell'Ornellaia

Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Barrique, Kirschen, Veilchen, Schokolade, Röstaromen, reife Waldbeeren

Dunkles Fleisch, Lamm

Sizilien

Nero d'Avola IGT 2017 39.5

Feudo Arancio

Negroamaro, Malvasia Nera

Intensiv, Waldbeeren, mittlerer Körper

Rotem Fleisch, Lamm

Apulien

Primitivo di Manduria IGT Luccarelli 2017 42.0

Farnese vini Ortona

Primitivo

Pflaumen, Kirschen, Tabak, Leder, leichte Gewürze, voller Körper, Kaffee, Vanille

Rotem Fleisch, Lamm

ROTWEINE – VINS ROUGE

Spanien – España 7.5 dl

Priorat

Embruix DOC 2016

69.0

Vall Llach

Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon

Barrigue, Zedernholz, Gewürze, kräftig, reife Früchte, Röstaromen, strukturiert

Rind, Schwein, Grilladen, Curry

Rioja

El Ternero Crianza Seleccion DOC 2013

45.5

Hacienda el Ternero | Rioja | Spanien

Tempranillo

Mittlere tiefe rubinrote Farbe mit violetter Rand, blumiges Bouquet, rote Früchte,

balsamische Noten, gut eingebundene Säure, erfreulicher Trinkgenuss

Grilladen, würzige vegetarische Gerichte, Geflügel, Curry

Madrid

Las Retamas del Regajal DO 2012

44.5

Bodegas y Vinas Regajal

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Schwarze Frucht, würzig, langer Abgang, Röstaromen

Rind, Braten, Grilladen

Madrid

El Regajal DO 2014

61.0

Bodegas y Vinas Regajal

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot

Barrigue, frisch, fruchtig, reife Früchte, Bergkräuter, Gewürze

Dunklem Fleisch, Schmorbraten, grilliertem Fisch, Grilladen

ROTWEINE – VINS ROUGE

Portugal - Portugal

7.5 dl

Douro

Crasto Superiore Douro DOC 2015

52.0

Quinta do Crasto

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão

Reife rote Trauben, rote und schwarze Johannisbeeren, holzbedingte

süsse Gewürznoten, dichte dunkle Frucht, schwarze Schokolade, komplex

Pasta mit Fleischsauce