

Liebe Gäste

« *Das Leben ist viel zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.* »

Johann Wolfgang von Goethe

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl an Weinen, welche mit den Gerichten unserer Speisekarte hervorragend harmonieren.

Passend zu unserer regionalen, klassischen Schweizer Küche legen wir ein Schwergewicht auf Schweizer Weine.

Das Kloster Einsiedeln pflegt, ganz in der Tradition des Benediktinerordens, seit Jahrhunderten den Weinbau. Die Rebberge in der Leutschen in Freienbach am Zürichsee wurden 1562 vom Kloster erworben und umfassen heute ungefähr acht Hektaren. Die vielfältigen Weine, welche heute durch die Klosterkellerei gekeltert werden, finden Sie ab Seite 11.

Dank dem VINO JET System können wir fast alle unsere Weine auch glasweise anbieten. Wir hoffen, dass Sie die Gelegenheit wahrnehmen und einige unserer grossen Weine degustieren. Vielleicht gelingt Ihnen auch die eine oder andere Neuentdeckung.

Viel Vergnügen auf Ihrer Entdeckungsreise durch die Weinwelt, mit einem Prosit verbunden, wünschen Ihnen

Familie Maja und Werner Hübscher
und das Hotel Drei Könige Team

Weisswein

Schweiz

Wallis

10 cl 75 cl

Cuvée Madame Rosmarie AOC, Adrian Mathier 2017/18 7.50 49.50

Traubensorten: Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris und Sylvaner
Eignet sich als Aperitif, zu Geflügel, weissem Fleisch und zu grillierten
Krusten- und Schalentieren, im Barrique ausgebaut.

Magnum 150 cl à 96.00

Heida du Valais AOC « Les Pyramides », Adrian Mathier 2017/18 7.00 47.00

Traubensorte: Heida, im Barrique ausgebaut
Eignet sich zu Aperitif, Süsswasserfische, Krusten- und Schalentieren,
geräuchertem Fisch, Hors d'Œuvres und Käse.

Petite Arvine de Molignon AOC, Adrian Mathier 2018 7.10 48.00

Traubensorte: Petite Arvine
Ein wunderschöner Wein zu leichten Gerichten oder als Apéro.

Vaud

Yvorne AOC, « Cymaise », Eric Waldvogel 2017/18 7.00 47.00

Traubensorte: Chasselas
Eignet sich zu Fisch, Schalentieren, hellem Fleisch und Geflügel.

St. Saphorin « La Roche aux Vignes », Bernard Bovy 2017/18 6.50 45.00

Traubensorte: Chasselas
Eignet sich zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch an Sauce, weissem Fleisch und
Geflügel, Hart- und Weichkäse.

Weisswein

Schweiz

Tessin

10 cl 75 cl

Merlot Bianco di Ticino « Runchet Bianco », Tamborini 2017/18

6.30 43.00

Traubensorten: Merlot

Eignet sich zu leichten Gerichten von Geflügel, Salaten und Gemüsegratin.

Schwyz

Initio, Leutschen, Kloster Einsiedeln

2018**6.80 46.00**

Traubensorte: Riesling × Sylvaner

Blumig-fruchtiger Riesling-Sylvaner mit schöner Muskatnote. Er ist lieblich, feinherb ausgebaut, Säure und Restzucker verleihen dem Wein einen schönen Nachhall. Damit passt er zu Apéro als auch zu leichten Speisen.

Luzern

Cuvée Kaiserin AOC Luzern, Weingut Kaiserspan

2013/15**6.50 45.00**

Traubensorten: Riesling × Sylvaner, Federweiss

Eignet sich zu leichten Gerichten, Geflügel und Gemüse.

Rebellin VdP Suisse, Weingut Kaiserspan

2017**6.80 46.00**

Traubensorten: Chasselas, Riesling × Sylvaner

Ideal zu leichten Gerichten, Geflügel und Gemüsegerichten.

Rotwein

Schweiz

Wallis

10 cl 75 cl

Pinot noir du Valais Lucifer AOC, Adrian Mathier **2017/18** **6.50 45.00**

Traubensorte: Pinot Noir

Eignet sich zu allen Hauptgerichten, kalten Platten und Käse.

Magnum 150 cl à 87.00

Cuvée Madame Rosmarie AOC, Adrian Mathier **2016/17** **7.50 49.50**

Traubensorte: Cabernet-Sauvignon, Humagne, Syrah und Pinot noir

Dieser Rotwein eignet sich hervorragend zu rotem und weissem Fleisch. *Magnum 150 cl à 96.00*

**Humagne rouge AOC « Les Pyramides »,
Adrian Mathier**

2017/18 **8.00 54.00**

Traubensorte: Humagne Rouge

Eignet sich zu Wild, Rind- und Lammfleisch, Käse.

Cornalin du Valais AOC, Adrian Mathier

2016/17 **8.20 56.00**

Traubensorte: Cornalin, im Barrique ausgebaut

Eignet sich zu allen Hauptgerichten, kalten Platten und Käse.

Vaud

Aigle rouge « Sang Royal » AOC, Eric Waldvogel **2016/17** **6.50 44.00**

Traubensorten: Pinot Noir, Gamay, Gamaret

Passt zu Fleischspeisen, Geflügel, Wurstwaren, Gemüsegratin, Weich- und Halbhartkäse.

Rotwein

Schweiz

Sündner Herrschaft

10 cl 75 cl

Maienfelder Pinot Noir, Markus Stäger 2016/17 6.80 46.00

Traubensorte: Blauburgunder

Passt zu kräftigen Fleischgerichten, wie Schmorbraten, Wild oder Käse

Zizers AOC « Trais Cotschens», Weingut Grendelmaier 2015/16 7.80 53.00

Traubensorte: Merlot, Cabernet Dorsa, Zweigelt

Gehaltvoller, komplexer Wein, der bestens zu würzigen und pikanten Gerichten passt.

Luzern

Cuvée Kaiser AOC Luzern, Weingut Kaiserspan 2017/18 6.50 44.00

Traubensorte: Blauburgunder und Zweigelt

Ein herrlicher Wein zu feinen Fleisch- und Gemüsegerichten

Rebell VdP Suisse, Weingut Kaiserspan 2017 6.80 46.00

Traubensorte: Blauburgunder und Syrah

Eignet sich zu leichten Gerichte, Geflügel und Gemüse

Tessin

« Runchet » Merlot del Ticino, Tamborini 2017 6.70 45.00

Traubensorte: Merlot

Eignet sich zu zahlreichen leichten Gerichten.

Vigna d'Antan DOC, Guido Brivio 2015 8.00 55.00

Traubensorten: 60 % Merlot, 40% Cabernet

Eignet sich zu kräftigem Fleisch, dunklem Geflügel wie Ente, Perlhuhn oder auch Wild.

Rotwein

Italien

Piemont

10 cl 75 cl

Barolo « Neirano » DOCG

2014**8.50 58.00**

Traubensorte: 100% Nebbiolo

Passt zu kräftigen Fleischgerichten, wie Schmorbraten, Wild oder Käse

Valpolicella

Amarone della Valpolicella Classico DOC

Tomasi « Il Sestante »

2012/13**9.80 67.00**

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara

Eignet sich zu Wildgerichten, Grilladen, Kaninchen, Lamm, Rinderschmorbraten, und zum Ausklang eines gemütlichen Essens mit reifen und würzigen Käsesorten.

Ripasso DOC, Terre di Monteforte

2015/16**7.60 52.00**

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara

Ein herrlicher Wein zu feinen Fleisch- und Gemüsegerichten.

Südtirol

Lagrein Riserva Crescendo DOC, Ritterhof

2015**7.20 49.00**

Traubensorte: Lagrein, im Barrique ausgebaut

Ein hervorragender Begleiter zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch, Wildbret, würzigen Speisen, Gerichten mit Trüffeln und gereiftem Käse.

Rotwein

Italien

Toscana

Bolgheri Rosso DOC « Pean », Agr. Batzella **2015/16** **7.20 49.00**
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, im Barrique ausgebaut
 Eignet sich zu kräftigen Fleischgerichten, würziger Pasta und reifem Käse. *Magnum 150 cl à 96.00*

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta Argiano **2013** **9.30 64.00**
Traubensorte: 100% Sangiovese, im Barrique ausgebaut
 Eignet sich zu kräftigen Mahlzeiten, Wild und Hartkäse.

Apulien

Primitivo di Manduria DOC, Masseria Trajone **2017** **6.70 45.00**
Traubensorte: 100% Primitivo
 Eignet sich zu Grilladen, feinen Wurstsorten, Pasta und Käse.

Primitivo Tator IGT, Poggio Le Volpi **2016/17** **8.60 58.00**
Traubensorte: 100% Primitivo, im Barrique ausgebaut
 Passt hervorragend zu rotem Fleisch, gehaltvollen Speisen und Käse.
Magnum 150 cl (2013) à 110.00

Rotwein

Spanien

Rioja

10 cl 75 cl

Rioja Edulis Reserva DOC, Bodega Altanza 2012/14 7.00 49.00

Traubensorte: Tempranillo, im Barrique ausgebaut
Eignet sich zu rotem Fleisch, Wurst, Geflügel und milde Weichkäse.

Ribera del Duero

Ribera del Duero DO Crianza, « Val Sotillo », 2012/14 7.00 49.00

Traubensorte: Tempranillo, im Barrique ausgebaut
Eignet sich zu kräftigen Fleischgerichten, Rind, Wild, Lamm
und kräftigem Käse.

Magnum 150 cl (2012) à 96.00

Priorat

Priorat DO « Coma d'en Romeu », Josep Ardévol 2014 8.50 58.00

Traubensorte: Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Carinena
Kräftiger, tanninreicher Begleiter zu Fleischgerichten und Käse.

Portugal

Terras do Sado

Adega de Pegões, Santo Isidor de Pegões 2014 6.90 48.00

Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional, im Barrique ausgebaut
Dieser Wein passt sehr gut zu Fleischgerichten und Wild.

Dessertwein

Schweiz

10 cl 37.5 cl

Assemblage de Cépages nobles AOC

Adrian Mathier, « Topas »

2010/15

11.00 43.00

Dies ist ein natürlicher Süsswein, der durch die Vakuumextraktion einer Spätlese der Traubensorten Amigne, Hermitage und Gros Rhin erzeugt wurde. Vinifiziert und ausgebaut in französischen Barriques!
Eine absolute Schweizer Spezialität!!!

Champagner / Schaumweine

10 cl 75 cl

Prosecco Millenium, Vinicola Caccaro

8.00 43.00

Champagner Louis Roederer Brut Premier

11.00 75.00

Rosé Champagner, Charles Ellner Brut

11.00 75.00

Rimuss Party (alkoholfrei)

5.00

Klosterkellerei Einsiedeln

Weissweine

10 cl 75 cl

Initio, Leutschen, Kloster Einsiedeln **2018** **6.80 46.00**

Traubensorte: Riesling x Sylvaner

Blumig-fruchtiger Riesling-Sylvaner mit schöner Muskatnote. Er ist lieblich, feinherb ausgebaut, Säure und Restzucker verleihen dem Wein einen schönen Nachhall. Damit passt er zu Apéro als auch zu leichten Speisen.

Räuschling, Leutschen, Kloster Einsiedeln **2018** **52.00**

Traubensorte: Räuschling

Dieser Wein wird aus der alten Zürcher Rebsorte Räuschling gekeltert. Räuschling wird besonders als Essensbegleiter zu Fischgerichten und als Apérowein geschätzt. Eine Rarität, die lokal sehr begrenzt angebaut wird.

Rhenus AOC, Leutschen, Kloster Einsiedeln **2018** **64.00**

Traubensorte: Riesling

Der Name Rhenus bezeichnet die wertvolle Traubensorte Rheinriesling. Wir kelttern ihn feinfruchtig mit schöner Aprikosennote und klarer Restsüsse, die erfreut. Pro Jahr werden nur wenige hundert Flaschen produziert. Mit zunehmender Lagerung legt der Wein an Komplexität und Reife zu.

St. Martin Federweisser, Insel Ufnau AOC **2018** **55.00**

Traubensorte: Pinot Noir (Blauburgunder, Clevner)

Federweisser St. Martin wird aus Trauben der Insel Ufnau gekeltert. Die blauen Beeren werden in der Klosterkellerei sofort abgepresst, wodurch der Wein seine lachsrote Farbe (Federweisser) erhält.

Klosterkellerei Einsiedeln

Rotweine

10 cl 75 cl

Continuo, Leutschen, Kloster Einsiedeln **2016/18** **6.80 46.00**

Traubensorte: Pinot noir

Continuo heisst der traditionelle Blauburgunder des Klosters. An der Maische vergoren, reift er anschliessend für 8-12 Monate im Holzfass und Stahltank. Continuo ist ein exzellenter Begleiter zum Z'vieri-Plättli oder zu leichteren Gerichten.

Konvent AOC, Leutschen, Kloster Einsiedeln **2016/17** **9.90 68.00**

Traubensorte: Pinot noir

Konvent heisst der gutstrukturierte Blauburgunder des Klosters. An der Maische vergoren, reift er aber für 10-12 Monate im kleinen Holzfass was ihm einen intensiven Duft verleiht. Damit macht er sich zu einem schönen Begleiter zu kräftigeren Speisen wie Fleisch und Wild.

Cuva AOC, Leutschen, Kloster Einsiedeln **2014/16** **101.00**

Traubensorte: Pinot noir, Gamaret

Cuva heisst der kräftigste aller Klosterweine. Er reift für mehr als 12 Monate im kleinen Holzfass. Durch Beerentrocknung im Klosterkeller konzentrieren sich die Inhaltsstoffe, wodurch ein gehaltvoller Wein entsteht, welcher bezüglich Komplexität an einen Amarone erinnert. Cuva ist eine Rarität, von der es jedes Jahr nur wenige Flaschen gibt.

Residenza Merlot del Ticino DOC, Bellinzona **2017/18** **52.00**

Traubensorte: Merlot

Dieser Wein erinnert an die Residenz in Bellinzona, welche bis 1852 bestand. Er wird ein Jahr nach Ernte in den Klosterkeller nach Einsiedeln gebracht und hier weiter im Fass gelagert und abgefüllt. Dieser Merlot bringt typische südländische Eigenschaften mit und passt auch zu mediterranen Speisen.

Klosterkellerei Einsiedeln

Liköre & Spirituosen

2 cl

Eremo

5.50

Kräuterwein wurde im Kloster schon im 18. Jahrhundert produziert, wie aus einem Kellerbuch von circa 1750 hervorgeht. Der süsse Kräuterwein wird auf Basis von Wein, Weinbrand und Kräuterauszügen erzeugt.

Consilio

7.80

Weinbitter wird auf Basis von Wein hergestellt, unter Zugabe von Weinbrand und einem Kräuterauszug, der dem Produkt den bitteren Geschmack verleiht. Die gute Balance zwischen Säure, Süsse und Bitterkeit lässt den Consilio nicht zu stark oder aufdringlich wirken.

Marc

8.80

Dieser Traubentresterbrand aus der Leutschen lagert im kleinen Barriquefass zur Reifung und erhält dadurch seine natürliche Farbe.

Aquarius

6.50

Nach der Gärung der Weine destillieren wir einen Teil der Hefesedimente, welche Alkohol enthalten. Diese Spirituose wird nicht im Fass gelagert und weist keine Farbtönung auf.

Grappa Residenza

9.20

Ein Grappa aus dem Gebiet um Bellinzona, wo das Kloster bis 1852 Rebflächen besass. Dieser Brand mit 63 % vol. wird aus dem Tessin bezogen. Lagerung und Abfüllung geschehen im Klosterkeller.

Nuntius

11.00

Nuntius ist ein Weinbrand, welcher aus Leutschener Wein in der Weinproduktion destilliert und mehr als 3 Jahre im Holzfass veredelt wird.

Top-50 Weine

<i>Weiss</i>	<i>10 cl</i>	<i>20 cl</i>	<i>30 cl</i>	<i>50 cl</i>
Sierre AOC	4.20	8.40	12.60	19.50
Epresses AOC	4.90	9.80	14.70	23.50
Merlot Bianco DOC	5.20	10.40	15.60	25.50
Chardonnay Perl d'Oc	5.50	11.00	16.50	26.00

Rosé

Œil de Perdrix AOC	4.90	9.80	14.70	23.50
---------------------------	-------------	-------------	--------------	--------------

Rot

Dôle du Valais AOC	4.20	8.40	12.60	19.50
Fleurie AC	4.50	9.00	13.50	21.50
Epresses rot AOC	4.90	9.80	14.70	23.50

50 cl Flaschen mit Korkverschluss

Rioja Diezmo Crianza	5.20	10.40	15.60	25.50
Tindaro (Barbera & Cabernet Sauvignon)	5.50	11.00	16.50	26.00