

# *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 2016/17 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 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 2017 7.10 48.00**

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

### Vaud

**Yvorne AOC, « Cymaise », Eric Waldvogel 2017 7.00 47.00**

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

**St. Saphorin « La Roche aux Vignes », Bernard Bovy 2016/17 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 2016/17**

**6.30 43.00**

*Traubensorten: Merlot*

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

### Schwyz

#### **Initio, Leutschen, Kloster Einsiedeln**

**2016/17****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

### *Sünder Herrschaft*

10 cl 75 cl

**Maienfelder Pinot Noir, Markus Stäger 2016 6.80 46.00**

*Traubensorte: Blauburgunder*

Passt zu kräftigen Fleischgerichten, wie Schmorbraten, Wild oder Käse

**Zizers AOC « Trais Cotschens», Weingut Grendelmaier 2014/16 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 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 2016/17 6.70 45.00**

*Traubensorte: Merlot*

Eignet sich zu zahlreichen leichten Gerichten.

**Vigna d'Antan DOC, Guido Brivio 2013/14 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 « Bussia » DOCG** **2008** **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** **2014** **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** **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** **2016** **6.70** **45.00**

*Traubensorte: 100% Primitivo*

Eignet sich zu Grilladen, feinen Wurstsorten, Pasta und Käse.

**Primitivo Tator IGT, Poggio Le Volpi** **2014** **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** 2011 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 »,** 2014 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** 2013 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** **2016/17** **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** **2015/16** **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** **2012** **64.00**

*Traubensorte: Riesling*

Der Name Rhenus bezeichnet die wertvolle Traubensorte Rheinriesling. Wir keltern 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.

**Aureus AOC, Leutschen, Kloster Einsiedeln** **2013** **55.00**

*Traubensorte: Pinot Noir, Weiss Herbst, Räuschling*

Aureus « Der Goldene » ist eine Assemblage der Sorten Blauburgunder, Weiss Herbst und Räuschling. Die Gärung sowie der Ausbau erfolgt in neuen Barriques aus Schweizer Eiche während rund 4 Monaten.

# Klosterkellerei Einsiedeln

## Rotweine

10 cl 75 cl

**Continuo, Leutschen, Kloster Einsiedeln 2015 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 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 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 2014 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>
<b>Sierre AOC</b>	<b>4.20</b>	<b>8.40</b>	<b>12.60</b>	<b>19.50</b>
<b>Epresses AOC</b>	<b>4.90</b>	<b>9.80</b>	<b>14.70</b>	<b>23.50</b>
<b>Merlot Bianco DOC</b>	<b>5.20</b>	<b>10.40</b>	<b>15.60</b>	<b>25.50</b>
<b>Chardonnay Perl d'Oc</b>	<b>5.50</b>	<b>11.00</b>	<b>16.50</b>	<b>26.00</b>

## *Rosé*

<b>Œil de Perdrix AOC</b>	<b>4.90</b>	<b>9.80</b>	<b>14.70</b>	<b>23.50</b>
---------------------------	-------------	-------------	--------------	--------------

## *Rot*

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

## *50 cl Flaschen mit Korkverschluss*

<b>Rioja Diezmo Crianza</b>	<b>5.20</b>	<b>10.40</b>	<b>15.60</b>	<b>25.50</b>
<b>Tindaro (Barbera &amp; Cabernet Sauvignon)</b>	<b>5.50</b>	<b>11.00</b>	<b>16.50</b>	<b>26.00</b>