

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 10.

Dank dem VINO JET System können wir fast alle unsere Weine auch glasweise anbieten. Wir hoffen, dass Sie die Gelegenheit wahrnehmen und eine 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

Schweizer Weissweine

Wallis

	10 cl	75 cl
Cuvée Madame Rosmarie AOC, Adrian Mathier 2019	8.20	55.00
<i>Traubensorten: Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris und Sylvaner</i>		
Eignet sich als Apéritif, zu Geflügel, weissem Fleisch und zu grillierten Krusten- und Schalentieren. Im Barrique ausgebaut.		
Heida du Valais AOC «Les Pyramides», Adrian Mathier 2020	7.40	49.00
<i>Traubensorte: Heida, im Barrique ausgebaut</i>		
Eignet sich zum Apéritif, Süsswasserfischen, Krusten- und Schalentieren, geräuchertem Fisch, Hors d'Œuvres und Käse.		
Petite Arvine de Molignon AOC, Adrian Mathier 2019	7.30	48.00
<i>Traubensorten: Petite Arvine</i>		
Ein wunderschöner Wein zu leichten Gerichten oder als Apéro.		

Waadt

St. Saphorin, La Roche aux Vignes 2019	8.40	56.00
<i>Traubensorte: Chasselas</i>		
Eignet sich zu Fisch, Schalentieren, hellem Fleisch und Geflügel.		
Villette Lavaux AOC, Les Tourelles 2018	7.30	48.00
<i>Traubensorte: Chasselas</i>		
Eignet sich zu Apéritif, Vorspeisen, Fisch an Sauce, weissem Fleisch und Geflügel, Hart- und Weichkäse.		

Tessin

	10 cl	75 cl
Bianco di Merlot, Runchett, 2019	7.30	48.00
<i>Traubensorten: Merlot</i>		
Eignet sich zu leichten Gerichten von Geflügel, Salaten und Gemüsegratin		

Schwyz

Initio, Leutschen, Kloster Einsiedeln 2020	7.40	49.00
<i>Traubensorte: Riesling x Sylvaner</i>		
Blumig-fruchtiger Riesling x 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

Rebellin VdP Suisse, Weingut Kaiserspan 2017	6.80	46.00
<i>Traubensorten: Chasselas, Riesling x Sylvaner</i>		
Ideal zu leichten Gerichten, Geflügel und Gemüsegerichten.		

Schweizer Rotweine

Wallis

	10 cl	75 cl
Pinot noir du Valais Lucifer AOC, Adrian Mathier 2020	7.80	52.00
<i>Traubensorte: Pinot Noir</i>		
Eignet sich zu allen Hauptgerichten, kalten Platten und Käse.		
Cuvée Madame Rosmarie AOC, Adrian Mathier 2018	8.20	55.00
<i>Traubensorte: Cabernet-Sauvignon, Humagne, Syrah und Pinot noir</i>		
Dieser Rotwein eignet sich hervorragend zu rotem und weissem Fleisch.		
Humagne rouge AOC «Les Pyramides», Adrian Mathier 2020	8.80	59.00
<i>Traubensorte: Humagne Rouge</i>		
Eignet sich zu Wild, Rind- und Lammfleisch, Käse.		
Cornalin du Valais AOC, Adrian Mathier 2018	10.10	69.00
<i>Traubensorte: Cornalin, im Barrique ausgebaut</i>		
Eignet sich zu allen Hauptgerichten, kalten Platten und Käse.		

Waadt

Villette Grand Cru Rouge Lavaux AOC, Ch. Montagny 2019	7.30	48.00
<i>Traubensorte: Pinot Noir</i>		
Eignet sich zu Apéritif, Fisch an Sauce, kalten Platten und Käse.		

Bündner Herrschaft

	10 cl	75 cl
Maienfelder Pinot Noir AOC, Markus Stäger 2019	8.70	58.00
<i>Traubensorte: Blauburgunder</i>		
Passt zu kräftigen Fleischgerichten, wie Schmorbraten, Wild oder Käse.		

Schwyz

Continuo Pinot Noir, Leutschen, Kloster Einsiedeln 2018	7.40	49.00
<i>Traubensorte: Blauburgunder</i>		
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.		

Tessin

Vigna d'Antan DOC, Guido Brivio 2018	10.10	69.00
<i>Traubensorte: 60 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon</i>		
Eignet sich zu kräftigem Fleisch, dunklem Geflügel, wie zum Beispiel Ente, Perlhuhn oder auch zu Wild.		

Italienische Rotweine

Piemont

	10 cl	75 cl
Barolo DOCG Tenute Neirano 2014	9.60	65.00
<i>Traubensorte: 100 % Nebbiolo</i>		
Passt zu kräftigen Fleischgerichten, wie Schmorbraten, Wild oder Käse.		

Valpolicella

Amarone DOC, Tomasi «Il Sestante» 2015	12.60	86.00
<i>Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara</i>		
Eignet sich zu Wildgerichten, Gilladen, Kaninchen, Lamm, Rindsschmorbraten und zum Ausklang eines gemütlichen Essens mit reifen und würzigen Käsesorten.		
Ripasso DOC, Terre di Monteforte 2018	8.60	57.00
<i>Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara, im Barrique ausgebaut</i>		
Ein herrlicher Wein zu feinen Fleisch- und Gemüsegerichten.		

Südtirol

Lagrein Riserva Crescendo DOC, Ritterhof 2018	9.60	65.00
<i>Traubensorten: Lagrein, im Barrique ausgebaut</i>		
Ein hervorragender Begleiter zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch, Wildbret, würzigen Speisen, Gerichten mit Trüffeln und gereiftem Käse.		

Toscana

	10 cl	75 cl
Bolgheri Rosso DOC «Pean», Agr. Batzella 2018	9.60	65.00
<i>Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, im Barrique ausgebaut</i>		
Eignet sich zu kräftigen Fleischgerichten, würziger Pasta und reifem Käse.		

Brunello di Montalcino DOCG, Martoccia 2014	11.50	78.00
<i>Traubensorte: 100% Sangiovese, im Barrique ausgebaut</i>		
Eignet sich zu kräftigen Mahlzeiten, Wild und Hartkäse.		

Apulien

Primitivo di Manduria DOC, Masseria Trajone 2019	7.50	49.50
<i>Traubensorte: 100 % Primitivo</i>		
Eignet sich zu Grilladen, feinen Wurstsorten, Pasta und Käse.		

Iberische Halbinsel

Rioja

	10 cl	75 cl
Rioja Edulis Reserva DOC, Bodega Altanza 2014	7.40	49.00
<i>Traubensorte: Tempranillo, im Barrique ausgebaut</i>		
Eignet sich zu rotem Fleisch, Wurst, Geflügel und milde Weichkäse.		

Ribera del Duero

Ribera del Duero DO, Crianza «Val Sotillo» 2016	8.70	58.00
<i>Traubensorte: Tempranillo, im Barrique ausgebaut</i>		
Eignet sich zu kräftigen Fleischgerichten, Rind, Wild, Lamm und kräftigem Käse.		

Priorat

Priorat DO «Coma d'en Romeu», Josep Ardévol 2016/17	11.50	78.00
<i>Traubensorte: Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Carinena</i>		
Kräftiger, tanninreicher Begleiter zu Fleischgerichten und Käse.		

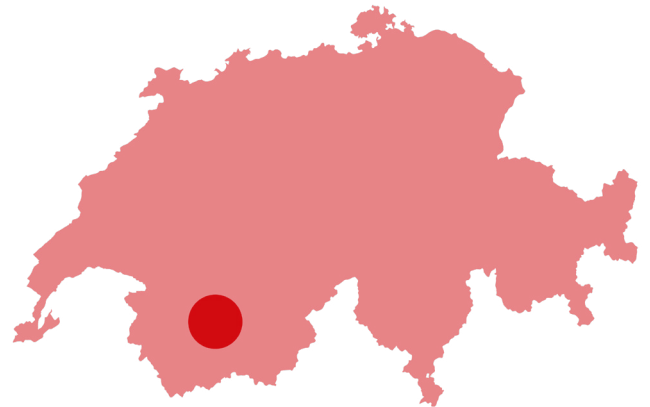
Terras do Sado – Portugal

Adega de Pegões, Santo Isidor de Pegões, 2014	8.70	58.00
<i>Traubensorte: Cabernet Sauvignon (50%) Touriga Nacional (50%) im Barrique ausgebaut</i>		
Dieser Wein passt sehr gut zu Fleischgerichten und Wild.		

Wir empfehlen unseren Hauswein

Mathier's Optimo AOC

An den besten Reblagen im Wallis werden der rote und der weisse Optimo von der Kellerei Nouveau Salquenen AG von Adrian & Diego Mathier produziert.



Der weisse Optimo ist ein trockener, fruchtiger, kräftiger, aber trotzdem harmonischer Wein, unterstützt von einer fein eingebundenen Tanninstruktur. Der Ausbau der einzelnen Rebsorten – Heida, Ermitage Amigne und Sylander – erfolgt für jede Sorte einzeln in Edelstahlfässern, nur der Heida wird in französischen Eichenfässern ausgebaut.

Der tiefdunkle rote Optimo ist ein ausserordentlich reichhaltiger Wein, der besonders gut zu Wildspezialitäten und rotem Fleisch passt. Dank dem Ausbau in französischen Eichenfässern zeichnet er sich durch ein fein eingebundenes Barrique und eine massive Tanninstruktur aus. Das Terroir der jeweiligen Rebsorten – Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon und Syrah – wurde sorgfältig ausgesucht, um eine optimale geschmackliche Entfaltung zu ermöglichen.

Seit 2018 führen wir den im Einzelhandel nicht erhältlichen Optimo AOC in unserem Sortiment. Seine Vielseitigkeit macht ihn gerade bei Banketten und Festen aller Art zu einem allseits beliebten und vielgerühmten Begleiter.



10 cl 75 cl

Mathier's Optimo rot AOC, Valais 2018

7.40 49.00

Mathier's Optimo weiss AOC, Valais 2018/19

7.40 49.00

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer.
EURO-Ausweisung auf dem Kassenbon gemäss Tageskurs.

Klosterkellerei Einsiedeln

Weissweine

	10 cl	75 cl
Initio, Leutschen, Kloster Einsiedeln 2020	7.40	49.00
<i>Traubensorte: Riesling x Sylvaner</i>		
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
<i>Traubensorte: Räuschling</i>		
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
<i>Traubensorte: Riesling</i>		
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.		
St. Martin Federweisser, Insel Ufnau AOC 2018		55.00
<i>Traubensorte: Pinot Noir (Blauburgunder, Clevner)</i>		
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.		

Rotweine

	10 cl	75 cl
Pinot Noir, Leutschen, Kloster Einsiedeln 2018	7.40	49.00
<i>Traubensorte: Blauburgunder</i>		
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 Zvieri-Plättli oder zu leichteren Gerichten.		
Konvent AOC, Leutschen, Kloster Einsiedeln 2018	9.90	68.00
<i>Traubensorte: Pinot noir</i>		
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 2018		88.00
<i>Traubensorte: Pinot noir, Gamaret</i>		
Cuva heisst der kräftigste aller Klosterweine. Er reift für mehr als zwölf 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.		

Klosterkellerei Einsiedeln

Liköre & Spirituosen

	2 cl
Eremo Kräuterwein wurde im Kloster schon im 18. Jahrhundert produziert, wie şaus einem Kellerbuch von circa 1750 hervorgeht. Der süsse Kräuterwein wird auf Basis von Wein, Weinbrand und Kräuterauszügen erzeugt.	5.50
Consilio 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.	7.80
Marc Dieser Traubentresterbrand aus der Leutschen lagert im kleinen Barriquefass zur Reifung und erhält dadurch seine natürliche Farbe.	8.80
Aquarius 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.	6.50
Grappa Residenza 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.	9.20
Nuntius Nuntius ist ein Weinbrand, welcher aus Leutschener Wein in der Weinproduktion destilliert und mehr als 3 Jahre im Holzfass veredelt wird.	11.00

Dessertwein

Schweiz

	10 cl	37.5 cl
Assemblage de Cépages nobles AOC		
Adrian Mathier, « Topas » 2015	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	54.00
Champagner Louis Roederer Brut Premier	12.00	82.00
Rosé Champagner, Charles Ellner Brut	12.00	82.00
Rimuss Party (alkoholfrei)	6.00	

Top 50 Weine

Weisswein

	10 cl	20 cl	30 cl	50 cl
Fendant AOC	4.50	9.00	14.70	21.50
Epesses AOC	5.20	10.40	15.60	25.00
Merlot Bianco DOC	5.40	10.80	16.20	26.00
Chardonnay Perl d'Oc	5.60	11.20	16.80	27.00

Rosé

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

Rot

Dôle du Valais AOC	4.50	9.00	14.70	21.50
Epesses rot AOC	5.20	10.40	15.60	25.00
Primitivo des Salento DOC	5.40	10.80	16.20	26.00

50 cl Flaschen mit Korkverschluss

Rioja Capitoso Crianza	5.40	10.80	16.20	26.00
Tindaro (Barbera & Cabernet Sauvignon)	5.60	11.20	16.80	27.00

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer.
EURO-Ausweisung auf dem Kassenbon gemäss Tageskurs.