

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 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
mit seinem Hotel Drei Könige Team

Weisswein

Schweiz

Wallis

10 cl 75 cl

Cuvée Madame Rosmarie AOC, Adrian Mathier 2019 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.

Heida du Valais AOC « Les Pyramides », Adrian Mathier 2019 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 2019 7.10 48.00

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

Vaud

Dezaley Lavaux AOC, Marsens de la Tour Grand Cru 2018/19 7.80 53.00

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

Villette Lavaux AOC, Les Tourelles 2018/19 7.10 48.00

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

Weisswein

Schweiz

Tessin

10 cl 75 cl

Belcampo Bianco di Merlot DOC, Cantina Amann **2019** **6.50 44.00**

Traubensorten: Merlot

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

Schwyz

Initio, Leutschen, Kloster Einsiedeln **2019** **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.

Graubünden

Lindorna Bella AOC, Maienfeld **2019** **7.80 53.00**

Traubensorten: Riesling × Sylvaner, Blanc de Pinot Noir, Weissburgunder, Scheurebe

Jugendlicher Wein, eleganter Begleiter zu Fischgerichten.

Luzern

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 2019 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 2018 7.50 49.50

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

Dieser Rotwein eignet sich hervorragend zu rotem und weissem Fleisch.

**Humagne rouge AOC « Les Pyramides »,
Adrian Mathier** 2019 8.00 54.00

Traubensorte: Humagne Rouge

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

Cornalin du Valais AOC, Adrian Mathier 2018 8.20 56.00

Traubensorte: Cornalin, im Barrique ausgebaut

Eignet sich zu allen Hauptgerichten, kalten Platten und Käse.

Vaud

Villette Grand Cru Rouge Lavaux AOC, Ch. Montagny 2019 7.10 48.00

Traubensorte: Pinot Noir

Eignet sich zu Aperitif, Fisch an Sauce, kalten Platten und Käse

Rotwein

Schweiz

Sündner Herrschaft

10 cl 75 cl

Maienfelder Pinot Noir, Markus Stäger **2019** **7.80** **53.00**

Traubensorte: Blauburgunder

Passt zu kräftigen Fleischgerichten, wie Schmorbraten, Wild oder Käse

Schwyz

Continuo, Pinot Noir, Kloster Einsiedeln **2018** **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.

Tessin

Belcampo Merlot DOC, Cantina Amann **2016/17** **6.70** **45.00**

Traubensorte: Merlot

Eignet sich zu zahlreichen leichten Gerichten.

San Grato Merlot DOC, Cantina Amann **2015** **8.00** **55.00**

Traubensorten: 100 % Merlot

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

Rotwein

Italien

Piemont

10 cl 75 cl

Barolo DOCG Villadoria **2015** **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»2015 **12.50** **86.00**

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, Cantine Lenotti **2017** **7.90** **54.00**

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara, im Barrique ausgebaut

Ein herrlicher Wein zu feinen Fleisch- und Gemüsegerichten.

Südtirol

Lagrein Riserva Crescendo DOC, Ritterhof **2012** **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 DOC Varv ra **2018** **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   96.00

Brunello di Montalcino DOCG, Pietranera **2014** **9.30 64.00**

Traubensorte: 100% Sangiovese, im Barrique ausgebaut
Eignet sich zu kräftigen Mahlzeiten, Wild und Hartkäse.

Apulien

Gran Trio Salento IGP, San Marzano **2018** **7.50 49.50**

Traubensorte: Primitivo, Negromaro Malvasia Ner
Barrique Ausbau
Eignet sich zu Grilladen, feinen Wurstsorten, Pasta und Käse.

Talo Primitivo die Manduria DOP, San Marzano **2018** **8.60 58.00**

Traubensorte: 100% Primitivo, im Barrique ausgebaut
Passt hervorragend zu rotem Fleisch, gehaltvollen Speisen und Käse.

Rotwein

Spanien

Rioja

10 cl 75 cl

Rioja Reserva DOC, Raiza, Vicente Gandia 2015 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, Prado Rey Crianza 2016 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

Indret Priorat DOQ, Maius Viticultors 2015 8.50 58.00

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

Portugal

Terras do Sado

Vaga Lume Reserva, Alentejano, Portuguese Winery 2015 7.20 49.50

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 »

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

8.50 56.00

Champagner Louis Roederer Brut Premier

12.00 82.00

Rosé Champagner, Charles Ellner Brut

12.00 82.00

Rimuss Party (alkoholfrei)

6.00

Klosterkellerei Einsiedeln

Weissweine

10 cl 75 cl

Initio, Leutschen, Kloster Einsiedeln **2019** **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

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 Barrique-fass 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>
Fendant AOC	4.50	9.00	14.70	21.50
Epresses 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
Epresses rot AOC	5.20	10.40	15.60	25.00
Primitivo del 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