



RESTAURANT

**SCHLEMMEREI**

schlemmen · zelebrieren · veranstalten

# WEIN- UND GETRÄNKEKARTE

RESTAURANT SCHLEMMEREI

Kirchfeldstrasse 25, 6032 Emmen

Fon 041 268 50 50

[info@schlemmerei.ch](mailto:info@schlemmerei.ch) [www.schlemmerei.ch](http://www.schlemmerei.ch)

## WEISSWEIN SCHWEIZ.

### 3 Weiss Cuvée Blanc AOC SH

WeinSTAMM, Schaffhausen	Müller-Thurgau		
würzig-blumige Noten, frisch, elegant	Chardonnay, Pinot Gris	2019	40.00
Empfehlung zu asiatischen Speisen, Fisch, Fondue/Raclette, Gemüse, Hartkäse, Meeresfrüchte, Weichkäse			

### Müller-Thurgau

Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch, Luzern	Müller-Thurgau	2023	40.00
Papaya, Limone, Mango, Wiesenblume, angenehme Fruchtsüsse, integrierte Säure			
Empfehlung zum Aperero			

### Petite Arvine Valais AOC

Primus Classicus	Petite Arvine	2022	42.00
Aromen von Limetten, Grapefruit, leichte Maracujanote, geschmackvoll und lebhaft			
Empfehlung zum Aperitif, zu asiatischen und exotischen Gerichten, würzige Gerichte, Fisch, Blauschimmelkäse			

### Riesling & Sylvaner Schloss Heidegg AOC

Barbara und Peter Schuler, Gelfingen, Luzern	Riesling & Sylvaner	2023	42.00
Fruchtig, Zitrusaromatik, leichte Muskatnote			
Empfehlung zum Aperitif, zu kalten Platten, Fisch z.B. Forelle blau, Käsegerichten, weissem Fleisch			

## ROSEWEIN SCHWEIZ.

### Nobler Rosé-Vin de Pays Suisse

Nadine Saxer, Neftenbach	Pinot Noir	2022	42.00
Quitte und Zitrusfrüchte, spritzig			
Empfehlung zum Aperero, asiatischen Gerichten, leichter Sommerküche			

## ROTWEIN SCHWEIZ.

### Nobler Blauer-Vin de Pays Suisse

Nadine Saxer, Neftenbach Pinot Noir 2021 45.00

Himbeeren und Kirsch Aromen, Nougat, feine Röstaromen

Empfehlung zu Schweizer Küche, Käse- und Fleischplatte, Trockenfleisch, Rindssteak, Geflügel

### Zweigelt Schloss Heidegg AOC

Barbara und Peter Schuler, Gelfingen, Luzern Zweigelt 2022 47.00

Dunkelrot, violette Reflexe, Brombeere, schwarze Kirsche, beerig, würzig

Empfehlung zu Pasta, Grilladen, Wild, Lamm, Bratengerichte

### Pinot-Merlot

Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch, Luzern Pinot Noir, Merlot 2022 50.00

Aromen von Brombeeren, Heidelbeeren und Cassis, leicht würzigen Touch von Pfeffer und Gewürznelken

Empfehlung zu kräftigen Fleischgerichten und Käse

### Riflessi d'Epoca Ticino Merlot DOC

Guido Brivio, Mendrisio, Tessin Merlot 2020 65.00

Noten von Sauerkirschen, weissem Pfeffer und Anis, Röstaromen, vollmundige Frucht

Empfehlung zu Wild, Geflügel, Roastbeef, würzige Käse



## ROTWEIN SPANIEN.

### Somontano DO 12 Lunas tinto

Bodegas El Grillo y la Luna, Somontano

Cabernet Sauvignon, Tempranillo,  
Garnacha, Syrah, 2019

40.00

Intensives Kirschenrot, reife, rote Früchte, weich, vollmundig, samtige Tannin Struktur  
Empfehlung zu Grillgerichten, Steak, Burger, gereiftem Käse

### Petit Hipperia

Finca Vallegarcia, Vino de Pago tinto Vallegarcia

Castilla Montes de Toledo

Cab. Sauv., Merlot  
Cab. Franc, Petit Verdot 2020

45.00

Schwarze Kirsche, Veilchen, Marzipan, Caramel, kräuterwürzige Noten und Tabak, feines Tannin  
Empfehlung zu rosa Lamm, Kaninchen, Rindfleisch, Grilladen, klassische spanische Küche

### Valduero 2 Cotas Reserva

Bodegas Valduero, Gumiel del Mercado

Ribera del Duero

Tempranillo 2016

58.00

Schwarze Kirsche, Veilchen, Marzipan, Caramel, kräuterwürzige Noten und Tabak, feines Tannin  
Empfehlung zu rosa Lamm, Wild, Rindsbraten, Grilladen, Hartkäse

## ROTWEIN FRANKREICH.

### Camp del Gal Côtes de Thongue rouge IGP

Domaine la Croix Belle, Puissalicon

Côtes de Thongue Syrah, Grenache 2020 38.00

Dunkle Beeren und Gewürze, eingelegte schwarze Früchte  
Empfehlung zu Grillgerichten, geröstetes Gemüse, Wild

### Domaine de la Jasse Vieilles Vignes Vin de Pays d'Oc IGP

Domaine de la Jasse, Combaillaux

Languedoc Roussillon C.S., Merlot 2020 40.00

dezente Pfeffer- und Röstaromen, schwarze Johannesbeere, dunkle Früchte, Vanille, Karamell  
Empfehlung zu grilliertem und geschmortem Lammfleisch, Rindsragout, Gemüsegerichten, Käse

### Château Franc Le Maine Grand Cru Saint-Émilion AC

Vignobles Bardet, Vignonet

Bordeaux Merlot, Cab. Franc, C.S. 2020 55.00

Armonen von Erdbeeren und Himbeeren, seidene Tannine  
Empfehlung zu Rib Eye Steak, rotem Fleisch und Gruyère

## WEINE IM OFFENAUSSCHANK.

	1dl	Flasche
Schaumwein		
Hillinger secco rosé, Weingut Leo Hillinger, Österreich	6.00	12.00/20cl
Prosecco, Italien	6.00	42.00/75cl
Weisswein		
Chardonnay Genève AOC, Domaine des Rothis, Dardagny	5.50	38.50/75cl
Rotwein		
Passo di Tambo, Ticino Merlot DOC, Tamborini Tessin	6.00	42.00/75cl

## KALTE GETRÄNKE.

Quellwasser	2dl	3dl	5dl	Offen
Quellwasser mit Kohlensäure (WfW)	2.00	3.00	5.00	7.50
Quellwasser ohne Kohlensäure (WfW)	2.00	3.00	5.00	7.50
Süswasser				Flasche
Citro, Sinalco, Apfelschorle, Rivella rot & blau, Sinalco Cola Sinalco Cola Zero, Eistee				4.80/33cl
Säfte	2dl	3dl	5dl	
Orangensaft	3.80	4.60	6.40	
Suuser (Saison)	4.20	5.30	9.00	
Energy Drink				Dose
Red Bull				4.50/25 cl
Bier				Flasche
Appenzeller Quöllfrisch hell Lager				5.00/33cl
Appenzeller Quöllfrisch hell Lager				6.00/50cl
Appenzeller Sonnwendig Alkoholfrei				5.00/33cl
Appenzeller Zitrone-Panaché				5.00/33cl
Most				Flasche
Ramseier Suure Most klar				6.00/49cl
Ramseier Suure Most alkoholfrei				6.00/49cl



## WARME GETRÄNKE.

### Kaffee

Kaffee Natur, Crème, Kaffee Hag, Espresso		4.40
Doppelter Espresso		5.90

### Kaffee mit Alkohol

Coretto Grappa		6.50
Kaffee Träsch, Zwetschgen, Träsch/Zwetschgen, Kräuter		5.50

### Tee/Punsch

Tee		4.20
Punsch (Apfel/Rum)		4.20

### Milchgetränke

Schale		4.40
Cappuccino		4.70
Latte Macchiato		5.70
Milch pasteurisiert	2 dl	2.50
Milch pasteurisiert	3 dl	3.10
Ovo, Schokolade	2 dl	4.20
Ovo, Schokolade	3 dl	4.60

## APÉRO.

Apéro mit Alkohol

Martini Bianco	6.00/4cl
Cynar	6.00/4cl
Campari	6.00/4cl
Mineralwasser oder Orangensaft als Zusatz	1.50/10cl

Apéro ohne Alkohol

Thomas Henri-Tonic, Thomas Henri-Bitter Lemon	4.70/20cl
San Bitter	4.50/10cl

## DIGESTIVES.

Schnäpse

Etter Kirsch	6.00/2cl
Williamine Morand	6.50/2cl
Calvados Morin	6.50/2cl
Vielle Prune Morin	6.50/2cl

Grappa/Cognac/Likör

Grappa Sperss, Barbaresco, Gaja	7.00/2cl
Grappa di Tignanello	7.50/2cl
Cognac Hennessy VS	9.00/2cl
Baileys	6.50/4cl
Amaretto Disaronno Original	7.00/4cl