

senevita  
Pilatusblick



**Weinkarte.**



# Weinangebot.

## Weisswein Schweiz

---

<b>Luzern</b>		75cl
Riesling-Silvaner Luzern AOC	Weingut Bisang	46.00
Traubensorten: Riesling x Sylvaner Passend zu Süsswasserfischen, eignet sich auch als Apérowein.		
Rätlisbacher Symphonie AOC	Weingut Rätlisbacher	47.00
Traubensorten: Johanniter, Muscaris Ein wunderschöner Wein zu leichten Gerichten oder zum Apéro.		
<b>Wallis</b>		
Johannisberg du Valais AOC	PA. Mathier	46.00
Traubensorte: Johannisberg Eignet sich zu Apéro, weissem Fleisch und Gemüsegerichten.		
<b>Graubünden</b>		
Lindorna Bella AOC	Komminoth Weine	48.00
Traubensorten: Riesling x Silvaner, Blanc de Pinot, Scheurebe, Weissburgunder Ideal zu Apéro, asiatisch, Fisch, Geflügel und Hartkäse.		

## Weisswein Italien

---

<b>Veneto</b>		75 cl
Pinot Grigio Venezia DOC	Zenato	44.00
Traubensorte: Pinot Grigio Eignet sich zu: Aperero, Fisch und leichten Fleischgerichten.		

## Roséwein Schweiz

---

Rosé de Province Raetia	Komminoth Weine	48.00
Traubensorte: Blanc de Pinot noir Ein fruchtiger, spritziger und leichter Rosé, hervorragend als Apéro. Eignet sich auch zu Fisch und weissem Fleisch sowie asiatischen Gerichten.		

## Rotwein Schweiz

---

<b>Luzern</b>		75 cl
Blauburgunder Luzern AOC	Weingut Bisang	46.00
Traubensorte: Blauburgunder Idealer Begleiter zu Fleischspezialitäten, Gemüsegerichten, milden Halbhartkäsen, Kalbfleisch und Geflügel.		
<b>Wallis</b>		
Pinot Noir du Valais AOC	PA. Mathier	44.00
Traubensorte: Pinot Noir Eignet sich zu Fleisch, Gemüsegerichten und Käse.		
<b>Tessin</b>		
Merlot Belcampo Ticino DOC	Cantina Amann	48.00
Traubensorte: Merlot Eignet sich zu rotem kräftigem Fleisch, Weichkäse, Risotto oder Pasta.		
<b>Graubünden</b>		
Lindorna Bella Rot VdP Suisse	Komminoth Weine	48.00
Traubensorten: Pinot Noir, Merlot Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch sowie reifem Weichkäse.		

## Rotwein Italien

---

<b>Veneto</b>		75 cl
Ripasso «Le Crosare»	Cantine Lenotti	48.00
Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara im Barrique ausgebaut Ein idealer Begleiter zu Wild, Steak und Käse.		
<b>Salento</b>		75 cl
Gran Trio Salento IGP	San Marzano	44.00
Traubensorten: Primitivo, Negroamaro, Malvasia Nera Eignet sich zu kräftigem Fleisch und Vegi-Gerichten.		
<b>Apulien</b>		
I Tratturi Primitivo Puglia IGP	San Marzano	46.00
Traubensorte: Primitivo Eignet sich zu gebratenem Fleisch, feinen Gemüsegerichten, Pasta und Käse.		

## Rotwein Frankreich

---

### Languedoc

Réserve de l'Elysée Pays d'Oc IGP 46.00  
Traubensorten: Alicante Bouschet, Barrigue-Ausbau  
Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch  
sowie reifem Weichkäse.

## Rotwein Spanien

---

### Rioja

Rioja Raiza Reserva DOCa Bodegas Aldeanueva 48.00  
Traubensorte: Tempranillo  
Er passt zu rotem Fleisch, kalten Platten,  
Wurst oder Geflügel sowie Weichkäse.

## Weine in der kleinen Flasche

---

**Weiss** 50 cl

Epesses AOC 23.00

### Rosé

Œil de Perdrix AOC 23.00

## Schaumweine

---

Prosecco DOC Vino Frizzante Viticoltori Ponte 45.00  
Traubensorte: Glera



**Senevita Pilatusblick**  
Rischstrasse 13 | 6030 Ebikon  
Telefon 041 444 07 07 | pilatusblick@senevita.ch  
www.pilatusblick.senevita.ch