

# *Wein- und Getränkekarte*



*Reblaub Lampenberg*

*Patrick Thommen und Team*

*061 951 10 51*

*[www.reblaub.lampenberg.ch](http://www.reblaub.lampenberg.ch)*

## Schaumweine

<i><b>Dielenberger Grand Vin Mousseux</b></i>	<i>Cüpli 1 dl</i>	<i>Flasche 7.5 dl</i>
<i>Weinbauverein Oberdorf</i>	7.00	36.00
	<i>Cüpli 1 dl</i>	<i>Flasche 3.75 dl</i>
<i><b>Bâle Secco</b></i>		
<i>Buess Weinbau und Weinhandel AG</i>	6.50	18.00

## Weine im Offenausschank

<u><i>Weissweine</i></u>	<i>1 dl</i>	<i>5 dl</i>
<i><b>Dielenberger Himmellüpfel</b></i>	4.50	19.-
<i>Riesling x Silvaner</i>		
<i>Weinbauverein Oberdorf</i>		
<i><b>Chardonnay Dardagny AOC</b></i>		
<i>Domaine les Hutins, Genf</i>	5.50	23.50
<u><i>Rosé</i></u>		
<i><b>Federweisser Tschäperli</b></i>	5.00	22.-
<i>Veli Bänninger, Aesch</i>		
<u><i>Rotweine</i></u>		
<i><b>Dielenberger Regent</b></i>	4.80	20.-
<i>Weinbauverein Oberdorf</i>		
<i><b>Wintersinger Blauburgunder</b></i>	4.80	20.-
<i>André Roth, Wintersingen/ Siebe Dupf Kellerei AG, Liestal</i>		
<i><b>La Madonnina</b></i>		
<i>Chianti Classico riserva, Triacca</i>	5.50	23.50

# Flaschenweine

## Weissweine:

### Baselland

***Dielenberger Himmellüpfer Riesling x Silvaner*** 7.5 dl 29.-

*Weinbauverein Oberdorf*

Fruchtig mit Aromen von Muskat. Frisch im Abgang

***Baselbieter Gutedel*** 5 dl 19.-

*Siebedupf Kellerei AG, Liestal*

gilt in dieser Region als Spezialität, frisch und leicht

***Johanniter*** 5 dl 23.50

*Willy Bazzocco, Ittingen*

Vielschichtiges Bouquet mit einem gehaltvollen Abgang

***Sissacher Kerner*** 5 dl 23.50

*Familie Wiedmer, Zelglihof Sissach*

Frischer und spritziger Wein mit Aromen von exotischen Früchten

***Cuvée d'Or blanche*** 7.5 dl 39.-

*Siebe Dupf Kellerei AG, Liestal*

Riesling x Silvaner, Kerner und Gutedel formieren sich zu einem rassigen Cuvee

***Tschäpperli Riesling*** 7.5 dl 42.-

*Veli Bänninger, Aesch*

Feinfruchtiger Reinriesling mit zartem Blütenduft und markanter Säure

### Wadtland

***St. Saphorin Pot*** 5 dl 20.-

*Obrist SA, Vevey*

Trockener und Fruchtiger Chasselas

*Cure d' Attalens* 7.5 dl 35.-  
*Obrist SA, Vevey*  
Eleganter Chasselas mit viel Rasse und frischem Charakter

*Genf:*

*Chardonnay Dardagny AOC* 5 dl 23.50  
*Domaine les Hutins, Dardagny*  
Mineralisch mit grosser Finesse, Duft nach exotischen Früchten

*Pinot gris Dardagny AOC* 5 dl 23.50  
*Domaine les Hutins, Dardagny*  
Leichter, frischer Wein, blumig und nach frischem Apfel duftend

*Italien*

*Vernaccia di San Gimignano DOCG* 7.5 dl 35.-  
*Fattoria San Donato, Toscana*  
Feines Bouquet mit grosser Eleganz und anhaltendem Abgang

***Rotweine***

*Baselland:*

*Wintersinger Blauburgunder* 7.5 dl 33.-  
*André Roth, Wintersingen*  
Klassischer Blauburgunder mit einer dezenten Säure

*Buusner Blauburgunder* 5 dl 20.-  
*Freddy Löw, Buus*  
Harmonie von gut eingebeteter Säure mit mittellangem Abgang

*Dielenberger Regent* 7.5 dl 33.-  
*Weinbauverein Oberdorf*  
Süffiger Rotwein mit Aromen von Kirschen und schwarzen Johannisbeeren

*Wintersinger Cabernet Dorsa* 5 dl 23.50  
*Familie Michael Schaffner, Wintersingen*  
Strukturbetonter Wein mit feiner Würzigkeit und leicht herbem Abgang

*Cabernet Jura* 5 dl 23.50  
*Domaine Hofer, Ramlinsburg* 7.5 dl 35.-  
Süffiger Rotwein mit Aromen von schwarzen Früchten

*Cuvée d'Or rouge (Cabernet Dorsa/ Pinot noir)* 7.5 dl 39.-  
*Siebe Dupf Kellerei AG*  
Pinot gibt die Eleganz, Cabernet Dorsa die Aromatik, Barriqueausbau

*Syydebändel Pinot Noir Selection* 7.5 dl 42.-  
*Verein Syydebändel, Maisprach*  
Bekannter Wein aus der Region, kräftig und mineralisch im Gaumen

*Siebe Dupf Barrique Pinot Noir* 7.5 dl 45.-  
*Siebe Dupf Kellerei AG, Liestal*  
Nach ca. 12 Monaten im Barrique entsteht ein runder Wein mit viel Frucht und Edelholzwürze

### Tessin

*Tenuta San Domenico Merlot* 7.5 dl 48.-  
*Claudio Tamborini, Tessin*  
Intensives Bouquet mit aromatischer Finesse und Aromen von Waldbeeren

### Wallis

*Humagne rouge Soleil d'or,* 7.5 dl 45.-  
*Weingut Imesch, Wallis*  
Markige und saftige Note mit Duft von Veilchen und Vanille

### Genf:

*Gamay La Briva Dardagny AOC* 5 dl 20.-  
*Domaine les Hutins, Dardagny* 7.5 dl 33.-  
Elegant, fruchtig-frisch mit Aromen von roten Früchten

<b><i>Pinot noir Dardagny AOC</i></b>	<i>7.5 dl</i>	<i>33.-</i>
<i>Domaine les Hutins, Dardagny</i>		
Fruchtig intensiv, mit leichtem Aroma von Zedernholz		
<b><i>Merlot AOC (fut de chêne)</i></b>	<i>7.5 dl</i>	<i>42.-</i>
<i>Eric Porchet, Russin, Cave de Genève</i>		
Geschmeidig und elegant, würzig, 12-monatiger Barriqueausbau		
<b><i>Gamaret Dardagny AOC</i></b>	<i>5 dl</i>	<i>25.-</i>
<i>Domaine les Huttins, Dardagny</i>		
Komplexes Bouquet mit würzig fruchtiger Note		
<b><i>Cabernet Franc AOC (fut de chêne)</i></b>	<i>7.5 dl</i>	<i>45.-</i>
<i>Eric Porchet, Russin, Cave de Genève</i>		
Vielschichtig, aromatisch, fruchtig mit anhaltendem Finale		
<b><u>Italien</u></b>		
<b><i>Colina dei Pini IGT</i></b>	<i>7.5 dl</i>	<i>35.-</i>
<i>Vicchiomaggio, Toscana</i>		
Süffiger und weicher Sangiovese, fruchtbetont mit kurzem Barriqueausbau		
<b><i>La Madonnina (Chianti Classico Riserva)</i></b>	<i>5 dl</i>	<i>23.50</i>
<i>Triacca, Toscana</i>		
<i>Kräftiger Duft nach Waldbeeren,</i>		
starke Kirscharomen und eine belebende Säure		
<b><i>Santa Venere DOCG</i></b>	<i>5 dl</i>	<i>23.50</i>
<i>Vino Nobile di Montepulciano, Toscana</i>		
Frische Frucht, würzig und saftig		
<b><i>Barbarossa Primitivo</i></b>	<i>5 dl</i>	<i>21.50</i>
<i>Cellino San Marco</i>		
Leicht würzige Aromatik, kräftiger Wein mit langem Abgang		

## Österreich

*Zweigelt Unplugged,* 7.5 dl 42.-  
*Hannes Reeh, Burgenland*  
Intensives Kirschen und Weichselaroma, feine Edelholzsüsse  
und langem Barriqueausbau

## Spanien

*Obac Crianza (Callet und Manto)* 7.5 dl 48.-  
*Finca Binigrau, Mallorca*  
Kräftige Aromen von Lakritze und eingebundenem Holz

*Tierra Crianza (Rioja)* 7.5 dl 42.-  
*Agricola Tierra Labastida, Rioja Alavesa,*  
Kräftiger Rioja mit viel Frucht und Eleganz

## **Bier**

*Ziegelhof Spezial vom Fass/Panaché* 2 dl 3.60  
3 dl 4.-  
5 dl 5.20

*Ziegelhof Lager* Flasche 5.8 dl 5.40

*Erdinger Weissbier* Flasche 5 dl 6.-

*Farnsburger Amber* Flasche 3.3 dl 5.50

*Clausthaler Alkoholfrei* Flasche 5 dl 5.40

*Appenzeller Sonnewendig Alkoholfrei* Flasche 3.3 dl 4.40

*Möhl Suure Moscht trüeb* Flasche 5 dl 5.40

*Suure Moscht alkoholfrei* Flasche 5 dl 5.40

## *Aperitif*

<i>Aperol Spritz,</i>		10.00
<i>Hugo</i>		10.00
<i>Martini bianco</i>	4 cl	5.80
<i>Campari Soda</i>	4cl	5.80
<i>Campari Orange</i>	4 cl	6.80
<i>Cinar</i>	4 cl	5.80
<i>Cinar Orange</i>	4 cl	6.80
<i>Bacardi Cola</i>	4 cl	6.80
<i>Sanbitter alkoholfrei</i>		4.50

## *Mineral*

<i>Mineral rot/ blau, Cola, Sprite,</i>	2 dl	3.00
<i>Pepita, Rivella Rot, Sinalco</i>	3 dl	3.50
	5 dl	4.50
<i>Ice Tea, Shorle, Süssmost</i>	2 dl	3.10
	3 dl	3.60
	5 dl	4.60
<i>Cola zero, Rivella blau, Eptinger blau</i>	Flasche 3 dl	4.20
<i>Schweppes Tonic</i>	Flasche 2 dl	4.20
<i>Eptinger rot</i>	Flasche 5 dl	4.90
<i>Henniez grün</i>	Flasche 1 l	8.20
<i>Michel Tomatensaft</i>		4.70



## *Kaffee/ Tee*

<i>Kaffee, Espresso</i>	3.80
<i>Doppelter Espresso</i>	5.60
<i>Schale</i>	4.00
<i>Cappuccino</i>	4.70
<i>Latte Macchiato</i>	4.90
<i>Kaffee Melange</i>	5.50
<i>Kaffee/ Espresso Haag</i>	3.80
<i>Heisse oder kalte Ovi/Schoggi</i>	4.00
<i>Ovi/Schoggi Melange</i>	5.50
<i>Tee</i>	3.80
<i>(Schwarztee, Grüntee – Orange, Pfefferminz, Früchte, Hagebutten, Verveine, Salbei, Thymian, Orangen-Zimt)</i>	
<i>Apfelpunsch</i>	4.00
<i>Tee Rum</i>	6.80
<i>Kaffee Fertig</i>	5.40
<i>Kaffee Luz</i>	5.40
<i>Kaffee Zwetschgenluz</i>	5.40
<i>Kaffee Kräuterluz</i>	5.40
<i>Kaffee Quittenluz</i>	6.40
<i>Corretto Grappa</i>	6.00
<i>Kaffee Bethli (Huuskaffi)</i>	5.90
<i>Kaffee Baileys</i>	5.90
<i>Lumumba</i>	5.90
<i>(Heisse Schoggi mit Rum)</i>	

## ***Spirituosen:***

<i>Zwetschgen</i>	4.00
<i>Mirabellen</i>	5.60
<i>Quitten</i>	5.60
<i>Kernobstbrand</i>	3.50
<i>Kirsch</i>	4.50
<i>Williams</i>	6.50
<i>Wäberlibiire</i>	6.50
<i>Burgermeister</i>	4.50
<i>Grappa</i>	4.80
<i>Grappa Brunello</i>	6.00
<i>Marc</i>	5.00
<i>Lie</i>	5.00
<i>Vieille Prune</i>	6.20
<i>Cognac</i>	5.00
<i>Calvados</i>	6.00
<i>Passoa</i>	6.00
<i>Rum</i>	5.20
<i>Bacardi</i>	6.00
<i>Whiskey</i>	5.80
<i>Cointreau</i>	6.00
<i>Gin</i>	6.00
<i>Baileys</i>	5.00
<i>Limoncello</i>	5.00