



Weinkarte

Öffnungszeiten:
Täglich von 09:00 bis 18:00 Uhr

Alle Preise inklusive 8.1% MWST

Senevita Bernerrose | Restaurant bärner rose
Bernstrasse 163 | 3052 Zollikofen
Telefon 031 910 26 44 | www.bernerrose@senevita.ch

Sofern nicht anders vermerkt, stammen unser Fleisch, Fisch und unsere Backwaren aus der Schweiz. Das Brot, das wir zu Suppen und Salaten servieren, ist ausschliesslich Schweizer Brot. Bei Fragen zu Allergenen oder Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Schaumwein

Prosecco dry Paladin	75 cl	40.00
Glera, Venezien, Italien		
angenehme Säure, kandierte Orange, Nektarinen		
Prosecco Serenissima	20 cl	8.10
Glera, Venezien, Italien		
spritzig, Zitrusfrüchte, Holunder		

Weisswein

Schweiz

Bärnerrose Chardonnay	50 cl	23.50
Chardonnay, Niklaus Wittwer, Wallis		
Bärnerrose Chardonnay	10 cl	4.60
Chardonnay, Niklaus Wittwer, Wallis		

Contrada, bianco di Merlot	75 cl	43.50
Merlot, Guido Brivio		
reife Pfirsiche, frische lebendige Aromen		

Italien

Roero Arneis Tabaria, Tenuta	75 cl	45.50
La Merdiana, Arneis, Piemont		
spritzig mit zitrischen Aromen, Bergamotte		

Spanien

Verdejo Quivira	75 cl	52.00
Verdejo, Bodega Hermanos del Villar		
weissem Pfirsich, Honig		
frischer fruchtiger Nachhall		

Frankreich

Gewürztraminer 75 cl	53.00
Gewürztraminer, Marcel Deiss	
Duft von Orangen, Akazienhonig	
und Verveine, opulent und sinnlich	

Gewürztraminer 10 cl	8.10
Gewürztraminer, Marcel Deiss	
Duft von Orangen, Akazienhonig	
und Verveine, opulent und sinnlich	

Roséwein

Schweiz

Château d'Auvernier 75 cl	47.50
Pinot Noir, Neuchâtel	
fruchtiges Bouquet, Erdbeeren,	
hauch an Restsüsse	

Château d'Auvernier 10 cl	7.60
Pinot Noir, Neuchâtel	
fruchtiges Bouquet, Erdbeeren,	
hauch an Restsüsse	

Rotwein

Schweiz

Bärnerrose Dôle 50 cl	26.00
Pinot Noir, Niklaus Wittwer, Wallis	
gutes Säuregerüst, Himbeeren, fruchtig	

Bärnerrose Dôle 10 cl	5.10
Pinot Noir, Niklaus Wittwer, Wallis	
gutes Säuregerüst, Himbeeren, fruchtig	

Bärnerrose Pinot Noir «la Gretta» 75 cl	43.00
Pinot Noir, Niklaus Wittwer, Wallis	
fruchtig, rote Beeren, ausgewogen	

Bärnerrose Pinot Noir «la Gretta» 10 cl	7.10
Pinot Noir, Niklaus Wittwer, Wallis	
fruchtig, rote Beeren, ausgewogen	

Saint Saphorin Ligne Prestige 75 cl 48.00
 Pinot Noire, Gamay, J&M. Dizerens
 dunkle Fruchtaromen von Pflaume,
 Kirsche und Heidelbeere

Italien

Valpolicella Ripasso Casa Lupo, Barrique 75 cl 47.50
 Corvina, Rondinella, Corvinone, Venezien
 Kakao, Schwarzkirsche, Nelke
 samtige Tannine

Valpolicella Ripasso Casa Lupo, Barrique 10 cl 7.10
 Corvina, Rondinella, Corvinone, Venezien
 Kakao, Schwarzkirsche, Nelke
 samtige Tannine

Anforti Paolo Conterno, Barrique 75 cl 56.50
 Merlot, Sangiovese, Toscana
 dunkle Waldbeere und Amarenakirsche
 wärmende Gewürze

Anforti Paolo Conterno, Barrique 10 cl 8.10
 Merlot, Sangiovese, Toscana
 dunkle Waldbeere und Amarenakirsche
 wärmende Gewürze

Noi 4 Sette Cieli Bolgheri Barrique 75 cl 71.00
 Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot,
 Cabernet Franc, Toscana
 Cassis, Mokka, rauchige Tabaknote,
 saftige Tannine

Spanien

Figuro 4 Grianza Barrique 75 cl 46.00
 Tempranillo, Do Ribera del Duero
 Dörripflaumen, schwarze Schokolade
 tanninhaltig

Figuro 4 Grianza Barrique 10 cl 7.60
 Tempranillo, Do Ribera del Duero
 Dörripflaumen, schwarze Schokolade
 tanninhaltig

Les Terrasses Barrique 75 cl 71.00
 Garnacha, Carignan
 Alvaro Palacios, Katalonien
 Beeren, Schiefer, mediterrane Kräuter

Sofern nicht anders vermerkt, stammen unser Fleisch, Fisch und unsere Backwaren aus der Schweiz. Das Brot, das wir zu Suppen und Salaten servieren, ist ausschliesslich Schweizer Brot. Bei Fragen zu Allergenen oder Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Zapfengeld

Wenn Sie gerne Ihren eigenen Wein mitbringen möchten, verrechnen wir pro Flasche CHF 10.00 an Bewohnenden der Bernerrose und CHF 20.00 an externe Gäste für Gläser und Bedienung.