



Wein- und Getränkekarte

Weine begleiten und bereichern ein feines Essen. Im Folgenden finden Sie eine Auswahl von Weinen aus der Region, aus der Schweiz und Europa sowie Getränke zum Aperitif und Essen.

Wir freuen uns auf Sie im Restaurant café sowieso. Ihr Besuch fördert die Integration von Menschen mit Unterstützungsbedarf.

Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Restaurant | Stiftung café sowieso

Rufen sie uns an 041 412 33 66

Schreiben Sie uns info@cafesowieso.ch | www.cafesowieso.ch

Besuchen Sie uns Wesemlinrain 3 | 6006 Luzern

Restaurant | Stiftung café sowieso

Wesemlinrain 3a | 6006 Luzern | 041 412 33 66

info@cafesowieso.ch | cafesowieso.ch

Weisswein

Regional

	Jg.	75cl	Catering
Rigwii AOC Luzern Solaris Müller Stirnimann Weggis, Luzern Fruchtige Aromen mit leicht süssem Abgang	2018	49.00	34.50
Pinot Blanc Luzern VdP Eichberg Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch, Luzern Feinfruchtige Nase mit Blütenaromen und harmonischer Säure	2018	47.50	33.50
Sauvignon Blanc-Pinot Blanc Luzern AOC Eichberg Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch, Luzern Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Noten von Holunder und Cassis.	2018	49.00	34.50
J Muscat Sec Sieger Grand Prix du Vins Suisse 2019 Weinbau Mariazell GmbH, B. & A. Felder-Meyer, Sursee Muscat Oliver und Solaris Aromatisch und jaspisfarben , nach Rosenblüten und Lychée duftend	2019	49.00	34.50
T Piwi Blanc Weinbau Mariazell GmbH, B. & A. Felder-Meyer, Sursee Johanniter, Solaris (Pilzwiderstandsfähige Sorten) Turmalinfarbig, ausdrucksstark und kräftig, steht für Lebensfreude	2019	49.00	34.50
Cuvée Prinzessin Weinbau Kaiserspan, E. Mächler, Gelfingen Blanc de noir, Riesling-Silvaner, Muscat Frische exotische Note mit Restsüsse	2018	46.00	32.50
Riesling-Silvaner VdP Weinbau Ottiger, Kastanienbaum, Luzern Dezente Blütendüfte und fruchtige Aromen von Aprikose und Zitrusfrüchten	2018	45.00	31.50

Schweiz

Ticino bianco DOC Terre di Gudo Tamborini, Lamone, Tessin Merlot Weiss abgepresst, blumiges Bouquet mit fruchtiger Note	2018	45.00	31.50
--	------	-------	-------

Italien

	Jg.	75cl	Catering
Pinot Grigio Friuli Colli Orientale DOP La Tunella, Ippis-Friuli, Friaul Strohgelb, spritzig mit Duft von Akazienblüten und tropischen Früchten	2017	43.00	30.50
Caliz Chardonnay Alto Adige DOC Kellerei Kurtatsch, Weinbaugenossenschaft, Kurtatsch, Südtirol Nase von Ananas und Limetten, straffe Säure und langer würziger Abgang	2018	45.00	31.50
Ciprea Pecorino Offida bianco DOCG Azienda Agricola Simone Capecci, Ripatransone, Marche Goldgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, tropische Früchte mit eleganter Säure und vollmundig	2018	45.00	31.50

Roséwein

Frankreich

Le Champ des Grillons Côtes de Thongue rosé IGP Domaine La Croix Belle, Puissalicon, Côtes de Thongue Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon Harmonisch frisch mit Note von roten Früchten und Erdbeeren	2019	42.50	30.00
---	------	-------	-------

Rotwein

Regional

Abt Dominikus Cuvée rot Luzern AOC Weingut Klosterhof, V. & K. Huwiler, Aesch Diolinoir, Pinot noir, Gamaret, Cabernet Dorsa Fruchtiger, strukturierter Wein mit leichten Tanninen	2018	48.00	33.50
R Cuvée Rouge Weinbau Mariazell, B. & A. Felder-Meyer, Sursee Zweigelt, Gamaret Rubinrot, fruchtig, elegant und kräftig mit guter Struktur	2019	49.00	34.50

	Jg.	75cl	Catering
Malbec-Pinot Noir Luzern AOC Eichberg kurzes Barrique Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch, Luzern Malbec, Pinot Noir Tiefgründige Cuvée mit komplexer Fruchtfülle	2108	51.00	36.00
Cuvée Prinz Weinbau Kaiserspan, E. Mächler, Gelfingen Cabernet Jura, Blauburgunder, Dornfelder Fruchtig mit angenehmen Tanninen und leichter Restsüsse	2018	43.50	30.50
Pinot Noir VdP Weinbau Ottiger, Kastanienbaum, Luzern Klares Rubin. Düfte von Erdbeeren, Kirschen und Pflaumen.	2018	47.00	33.00
Pinot Noir Rosenau AOC Barrique Weinbau Ottiger, Kastanienbaum, Luzern Sattes Rubin mit Aromen von roten Früchten, Düfte von Kaffee und Vanille.	2017	54.00	38.00

Schweiz

Ticino Merlot DOC Tenuta San Domenico Barrique Tamborini, Lamone Tessin Tiefes Rubinrot, Noten von Waldbeeren und Weichselkirsche	2015	52.00	36.50
Clos du Château Pinot Merlot Valais AOC Charles Bonvin, Sion, Wallis Pinot noir und Merlot Sattes Rubinrot, Beerenaromen mit würziger Note	2017	45.00	31.50

Italien

Adèo Bolgheri rosso DOC Barrique Campo alla Sughera, Bolgheri, Toscana Merlot, Cabernet Sauvignon Rubinrot, Noten von Pflaumen, Tabak und Vanille	2016	54.00	38.00
Musso Ettaro Veneto rosso IGT Barrique / naturnaher Anbau Vignaioli Contrà Soarda, Bassano del Grappa, Veneto Merlot, Marzemino. Pinot Nero Verführerische Nase mit Kirschen- und Beerenaromen	2015	49.00	34.50

	Jg.	75cl	Catering
Picus rosso Piceno Superiore DOP Barrique Azienda Agricola Simone Capecci, Ripatransone, Marche Sangiovese, Montepulciano Kirschen und Pflaumenaromen mit süssen Gewürzen.	2016	43.00	30.50
Lorando Nero d'Avola Terre Siciliane DOC Baglio Assuli, Trapani, Sizilien Rote reife Beeren, ausgewogener Geschmack und weiche Tanninen	2017	45.00	31.50

Frankreich

Marcurey AC Louis Latour, Beaune, Burgund Pinot noir Elegant, mit perfekter Balance von Frucht und Tanninen	2016	53.00	37.00
Lea Côtes du Roussillon Les Aspres AOP Domaine Lafage, Languedoc-Roussillon Grenache, Carignan, Syrah Nase von reifen schwarzen Beeren, körperreich und harmonisch	2017	51.00	36.00

Spanien

Loidana Priorat DOQ Barrique Marco Abella, Katalonien Carignan, Cabernet Sauvignon, Garnacha Aromen von Früchten, Blumen und Gewürzen, seidiger Abgang	2016	53.00	37.00
Ribera del Duero DO Valle de Nabal Barrique Bodegas Nabal, Gumiel de Izán, Ribera del Duero Tempranillo. Rubinrot mit violetten Reflexen, kräftige fruchtige Basis	2016	47.00	33.00
AALTO Bodegas Aalto, Ribero del Duero Tempranillo Edler, kräftiger und würziger Rotwein	2016	98.00	62.50

	Jg.	75cl	Catering
Tarima Hill Monastrell Alicante DO Bodegas Volver, Valencia Würziger Duft nach Vanille und Lakritze mit vollmundigem Finale	2017	47.00	33.00
Altos de Luzon Bodegas Luzon sl, Murcia Monastrell, Tempranillo, Cabernet Sauvignon Intensiv kräftig mit Aromen von schwarzen Früchten, Gewürzen und einem Hauch von Kakao, Vanille, Röstaromen und reifen Tanninen	2011	47.00	33.00

Prosecco

Prosecco Il Ponte DOC San Fior, Italien		42.00	30.00
---	--	-------	-------

Getränke

	cl	sowieso	Catering
Kalt			
Hausgemachte Früchtebowle mit Alkohol	100cl	31.00	22.00
ohne Alkohol	100cl	21.00	15.00
Orangensaft Michel	100cl	10.00	7.00
Eistee sowieso	100cl	8.00	6.00
Apfelschorle Amstutz	100cl	9.00	6.50
Wasser sowieso laut mit Kohlensäure	75cl	6.00	4.50
still ohne Kohlensäure	75cl	5.00	3.50
Bier Luzerner Bier original	33cl	5.20	3.70
Eichhof alkoholfrei	33cl	4.80	3.40
Eichhof Radler	33cl	5.20	3.70

Warm

Hausgemachter Orangenpunsch	100cl	21.00	15.00
Hausgemachter Glühwein	100cl	28.00	20.00
Kaffee, Espresso	Tasse	4.50	3.50
Tee diverse Sorten	Tasse	4.50	3.50