



## WEIN- UND GETRÄNKEKARTE / CATERING

DER BESTE WEIN IST DER, DEN WIR MIT FREUNDEN TRINKEN.

### Restaurant | Stiftung café sowieso

Rufen sie uns an 041 412 33 66

Schreiben Sie uns [info@cafesowieso.ch](mailto:info@cafesowieso.ch) | [www.cafesowieso.ch](http://www.cafesowieso.ch)

Besuchen Sie uns Wesemlinrain 3 | 6006 Luzern

Preise in CHF inkl. MwSt.

### Restaurant | Stiftung café sowieso

Wesemlinrain 3a | 6006 Luzern | 041 412 33 66

[info@cafesowieso.ch](mailto:info@cafesowieso.ch) | [cafesowieso.ch](http://cafesowieso.ch)

## WEISSWEINE

	Jg.	75cl
<b>Regional</b>		
<b>Cuvée Prinzessin</b> Weinbau Kaiserspan, E. Mächler, Gelfingen Blanc de noir, Riesling-Silvaner, Muscat Frische exotische Note mit Restsüsse	2018	32.00
<b>Pinot Blanc Luzern VdP Eichberg</b> Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch, Luzern Feinfruchtige Nase mit Blütenaromen und harmonischer Säure	2018	33.50
<b>Rigiwii AOC Luzern Solaris</b> Müller Stirnimann Weggis, Luzern Fruchtige Aromen mit leicht süssem Abgang	2018	34.50
<b>Sauvignon Blanc-Pinot Blanc Luzern AOC Eichberg</b> Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch, Luzern Helles Gelb mit grünlichen Reflexen, Noten von Holunder und Cassis.	2018	34.50
<b>Riesling-Silvaner VdP</b> Weinbau Ottiger, Kastanienbaum, Luzern Dezente Blütendüfte und fruchtige Aromen von Aprikose und Zitrusfrüchten	2018	34.50
<b>J Muscat Sec</b> 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	34.50
<b>T Piwi Blanc</b> Weinbau Mariazell GmbH, B. & A. Felder-Meyer, Sursee Johanniter, Solaris (Pilzwiderstandsfähige Sorten) Turmalinfarbig, ausdrucksstark und kräftig, steht für Lebensfreude	2019	34.50

## WEISSWEINE

	Jg.	75cl
<b>Italien</b>		
<b>Pinot Grigio Friuli Colli Orientale DOP</b> La Tunella, Ipplis-Friuli, Friaul Strohgelb, spritzig mit Duft von Akazienblüten und tropischen Früchten	2017	30.00
<b>Caliz Chardonnay Alto Adige DOC</b> Kellerei Kurtatsch, Weinbaugenossenschaft, Kurtatsch, Südtirol Nase von Ananas und Limetten, straffe Säure und langer würziger Abgang	2018	31.50
<b>Ciprea Pecorino Offida bianco DOCG</b> Azienda Agricola Simone Capecci, Ripatransone, Marche Goldgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, tropische Früchte mit eleganter Säure und vollmundig	2018	31.50

## Prosecco

<b>Prosecco Il Ponte DOC</b> San Fior Italien		29.50
--	--	-------

## ROTWEINE

	Jg.	75cl
<b>Regional</b>		
<b>Cuvée Prinz</b> Weinbau Kaiserspan, E. Mächler, Gelfingen Cabernet Jura, Blauburgunder, Dornfelder Fruchtig mit angenehmen Tanninen und leichter Restsüsse	2018	30.50
<b>Pinot Noir VdP</b> Weinbau Ottiger, Kastanienbaum, Luzern Klares Rubin. Düfte von Erdbeeren, Kirschen und Pflaumen.	2018	33.00
<b>Abt Dominikus Cuvée rot Luzern AOC</b> Weingut Klosterhof, V. & K. Huwiler, Aesch Diolinoir, Pinot noir, Gamaret, Cabernet Dorsa Fruchtiger, strukturierter Wein mit leichten Tanninen	2018	33.50
<b>Rigiwii AOC Luzern Divico</b> Müller Stirnimann Weggis, Luzern Sattes Rot mit Aromen von Holunder, Brombeeren, Gewürzen, Vanille und Toastnoten	2019	34.50
<b>R Cuvée Rouge</b> Weinbau Mariazell, B. & A. Felder-Meyer, Sursee Zweigelt, Gamaret Rubinrot, fruchtig, elegant und kräftig mit guter Struktur	2019	34.50
<b>Malbec-Pinot Noir Luzern AOC Eichberg</b> Kurzes Barrique Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch, Luzern Malbec, Pinot Noir Tiefgründige Cuvée mit komplexer Fruchtfülle	2018	35.50
<b>Pinot Noir Rosenau AOC Barrique</b> Weinbau Ottiger, Kastanienbaum, Luzern Sattes Rubin mit Aromen von roten Früchten, Düfte von Kaffee und Vanille	2017	38.00

## ROTWEINE

	Jg.	75cl
<b>Schweiz</b>		
<b>Clos du Château Pinot Merlot Valais AOC</b> Charles Bonvin, Sion, Wallis Pinot noir und Merlot Sattes Rubinrot, Beerenaromen mit würziger Note	2017	31.50
<b>Ticino Merlot DOC Tenuta San Domenico</b> Barrique Tamborini, Lamone Tessin Tiefes Rubinrot, Noten von Waldbeeren und Weichselkirschen	2015	36.50
<b>Italien</b>		
<b>Picus rosso Piceno Superiore DOP</b> Barrique Azienda Agricola Simone Capecci, Ripatransone, Marche Sangiovese, Montepulciano Kirschen und Pflaumenaromen mit süssen Gewürzen.	2016	30.00
<b>Lorando Nero d'Avola Terre Siciliane DOC</b> Baglio Assuli, Trapani, Sizilien Rote reife Beeren, ausgewogener Geschmack und weiche Tanninen	2017	31.50
<b>Musso Ettaro Veneto rosso IGT</b> Barrique / naturnaher Anbau Vignaioli Contrà Soarda, Bassano del Grappa, Veneto Merlot, Marzemino. Pinot Nero Verführerische Nase mit Kirschen- und Beerenaromen	2015	34.50
<b>Adèo Bolgheri rosso DOC</b> Barrique Campo alla Sughera, Bolgheri, Toscana Merlot, Cabernet Sauvignon Rubinrot, Noten von Pflaumen, Tabak und Vanille	2016	38.00

## ROTWEINE

	Jg.	75cl
<b>Frankreich</b>		
<b>Lea Côtes du Roussillon Les Aspres AOP</b> Domaine Lafage, Languedoc-Roussillon Grenache, Carignan, Syrah Nase von reifen schwarzen Beeren, körperreich und harmonisch	2017	35.50
<b>Marcurey AC</b> Louis Latour, Beaune, Burgund Pinot noir Elegant, mit perfekter Balance von Frucht und Tanninen	2016	37.00
<b>Spanien</b>		
<b>Ribera del Duero DO Valle de Nabal Barrique</b> Bodegas Nabal, Gumiel de Izán, Ribera del Duero Tempranillo. Rubinrot mit violetten Reflexen, kräftige fruchtige Basis	2016	33.00
<b>Altos de Luzon</b> 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	33.00
<b>Loidana Priorat DOQ Barrique</b> Carignan, Cabernet Sauvignon, Garnacha Aromen von Früchten, Blumen und Gewürzen, seidiger Abgang	2016	37.00
<b>AALTO</b> Bodegas Aalto, Ribero del Duero Tempranillo Edler, kräftiger und würziger Rotwein	2017	62.50

## APERITIF

Martini bianco	4cl	7.50
Campari / Campari Orange	4cl	7.50/8.80
Cynar	4cl	7.50
Appenzeller	4cl	7.50
Ramazotti	4cl	7.50
Weisswein gespritzt süss/sauer	20cl	7.00
Prosecco	10cl	7.50
Hugo		8.50
Aperol Spritz		8.50
Lillet		7.50
Sanbitter alkoholfrei	10cl	5.00
Tomatenjus Michel	20cl	5.00

## Bier

Luzerner Bier original	33cl	5.20
Eichhof alkoholfrei	33cl	4.80
Eichhof Radler	33cl	5.20

## Spirituosen

Kirsch 37,5%	2cl	6.00
Williamine Morand 43%	2cl	7.50
Vieille Prune 41%	2cl	8.50
Vieille Williams Williamsclub Hitzkirch 40%	2cl	8.50
Vieille Poire Studer 36%	2cl	8.50
Grappa Elisi 43%	2cl	6.50
Grappa Nonino Chardonnay 41%	2cl	7.50
Grappa Tignanello 42%	2cl	8.50
Gin Tonic Studer 42,4%	4cl	11.00
Old Barrel Rum Studer 44,8%	4cl	9.00
Nussknacker, Haselnuss-Likör, Studer 28%	4cl	6.00

## Getränke

cl

### Kalt

<b>Hausgemachte Früchtebowle</b> mit Alkohol	100cl	<b>22.00</b>
ohne Alkohol	100cl	15.00
<b>Orangensaft</b> Michel	100cl	7.00
<b>Eistee</b> sowieso	100cl	6.00
<b>Apfelschorle</b> Amstutz	100cl	6.50
<b>Wasser</b> sowieso laut mit Kohlensäure	75cl	4.50
still ohne Kohlensäure	75cl	3.50
<b>Bier</b> Luzerner Bier original	33cl	3.70
Eichhof alkoholfrei	33cl	3.40
Eichhof Radler	33cl	3.70

### Warm

<b>Hausgemachter Orangenpunsch</b>	100cl	15.00
<b>Hausgemachter Glühwein</b>	100cl	20.00
<b>Kaffee, Espresso</b>	Tasse	3.50
<b>Tee</b> diverse Sorten	Tasse	3.50