



WEIN- UND GETRÄNKEKARTE

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

Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.
Die Nummerierung der Weine bezieht sich auf interne Abläufe.

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

WEISSWEINE

	Jg.	75cl
Regional		
Cuvée Prinzessin / Nr. 6 Weinbau Kaiserspan, E. Mächler, Gelfingen Blanc de noir, Riesling-Silvaner, Muscat Frische exotische Note mit Restsüsse	2018	46.00
Pinot Blanc Luzern VdP Eichberg / Nr. 3 Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch, Luzern Feinfruchtige Nase mit Blütenaromen und harmonischer Säure	2018	47.50
Rigiwii AOC Luzern Solaris / Nr. 1 Müller Stirnimann Weggis, Luzern Fruchtige Aromen mit leicht süssem Abgang	2018	49.00
Sauvignon Blanc-Pinot Blanc Luzern AOC Eichberg / Nr. 2 Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch, Luzern Helles Gelb mit grünlichen Reflexen, Noten von Holunder und Cassis.	2018	49.00
J Muscat Sec Sieger Grand Prix du Vins Suisse 2019 / Nr. 4 Weinbau Mariazell GmbH, B. & A. Felder-Meyer, Sursee Muscat Oliver und Solaris Aromatisch und jaspisfarben, nach Rosenblüten und Lychée duftend	2019	49.00
T Piwi Blanc / Nr. 5 Weinbau Mariazell GmbH, B. & A. Felder-Meyer, Sursee Johanniter, Solaris (Pilzwiderstandsfähige Sorten) Turmalinfarbig, ausdrucksstark und kräftig, steht für Lebensfreude	2019	49.00
Riesling-Silvaner VdP / Nr. 7 Weinbau Ottiger, Kastanienbaum, Luzern Dezente Blütendüfte und fruchtige Aromen von Aprikose und Zitrusfrüchten	2018	49.00

WEISSWEINE

	Jg.	75cl
Italien		
Pinot Grigio Friuli Colli Orientale DOP / Nr. 8 La Tunella, Ippolis-Friuli, Friaul Strohgelb, spritzig mit Duft von Akazienblüten und tropischen Früchten	2017	43.00
Caliz Chardonnay Alto Adige DOC / Nr. 9 Kellerei Kurtatsch, Weinbaugenossenschaft, Kurtatsch, Südtirol Nase von Ananas und Limetten, straffe Säure und langer würziger Abgang	2018	45.00
Ciprea Pecorino Offida bianco DOCG / Nr. 10 Azienda Agricola Simone Capecci, Ripatransone, Marche Goldgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, tropische Früchte mit eleganter Säure und vollmundig	2018	45.00

Prosecco

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

ROTWEINE

	Jg.	75cl
Regional		
Cuvée Prinz / Nr. 15 Weinbau Kaiserspan, E. Mächler, Gelfingen Cabernet Jura, Blauburgunder, Dornfelder Fruchtig mit angenehmen Tanninen und leichter Restsüsse	2018	43.50
Pinot Noir VdP / Nr. 16 Weinbau Ottiger, Kastanienbaum, Luzern Klares Rubin. Düfte von Erdbeeren, Kirschen und Pflaumen.	2018	47.00
Abt Dominikus Cuvée rot Luzern AOC / Nr. 12 Weingut Klosterhof, V. & K. Huwiler, Aesch Diolinoir, Pinot noir, Gamaret, Cabernet Dorsa Fruchtiger, strukturierter Wein mit leichten Tanninen	2018	48.00
Rigiwii AOC Luzern Divico / Nr. 11 Müller Stirnimann Weggis, Luzern Sattes Rot mit Aromen von Holunder, Brombeeren, Gewürzen, Vanille und Toastnoten	2019	49.00
R Cuvée Rouge / Nr. 13 Weinbau Mariazell, B. & A. Felder-Meyer, Sursee Zweigelt, Gamaret Rubinrot, fruchtig, elegant und kräftig mit guter Struktur	2019	49.00
Malbec-Pinot Noir Luzern AOC Eichberg / Nr. 14 Kurzes Barrique Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch, Luzern Malbec, Pinot Noir Tiefgründige Cuvée mit komplexer Fruchtfülle	2018	51.00
Pinot Noir Rosenau AOC Barrique / Nr. 17 Weinbau Ottiger, Kastanienbaum, Luzern Sattes Rubin mit Aromen von roten Früchten, Düfte von Kaffee und Vanille	2017	54.00

ROTWEINE

	Jg.	75cl
Schweiz		
Clos du Château Pinot Merlot Valais AOC / Nr. 19 Charles Bonvin, Sion, Wallis Pinot noir und Merlot Sattes Rubinrot, Beerendaromen mit würziger Note	2017	45.00
Ticino Merlot DOC Tenuta San Domenico / Nr. 18 Barrique Tamborini, Lamone Tessin Tiefes Rubinrot, Noten von Waldbeeren und Weichselkirschen	2015	52.00
Italien		
Picus rosso Piceno Superiore DOP Barrique / Nr. 22 Azienda Agricola Simone Capecci, Ripatransone, Marche Sangiovese, Montepulciano Kirschen und Pflaumenaromen mit süssen Gewürzen.	2016	43.00
Lorando Nero d'Avola Terre Siciliane DOC / Nr. 23 Baglio Assuli, Trapani, Sizilien Rote reife Beeren, ausgewogener Geschmack und weiche Tanninen	2017	45.00
Musso Ettaro Veneto rosso IGT Barrique / naturnaher Anbau / Nr. 21 Vignaioli Contrà Soarda, Bassano del Grappa, Veneto Merlot, Marzemino. Pinot Nero Verführerische Nase mit Kirschen- und Beerendaromen	2015	49.00
Adèo Bolgheri rosso DOC Barrique / Nr. 20 Campo alla Sughera, Bolgheri, Toscana Merlot, Cabernet Sauvignon Rubinrot, Noten von Pflaumen, Tabak und Vanille	2016	54.00

ROTWEINE

	Jg.	75cl
Frankreich		
Lea Côtes du Roussillon Les Aspres AOP / Nr. 28 Domaine Lafage, Languedoc-Roussillon Grenache, Carignan, Syrah Nase von reifen schwarzen Beeren, körperreich und harmonisch	2017	51.00
Marcurey AC / Nr. 29 Louis Latour, Beaune, Burgund Pinot noir Elegant, mit perfekter Balance von Frucht und Tanninen	2016	53.00
Spanien		
Ribera del Duero DO Valle de Nabal Barrique / Nr. 27 Bodegas Nabal, Gumiel de Izán, Ribera del Duero Tempranillo. Rubinrot mit violetten Reflexen, kräftige fruchtige Basis	2016	47.00
Altos de Luzon / Nr. 25 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
Loidana Priorat DOQ Barrique / Nr. 26 Carignan, Cabernet Sauvignon, Garnacha Aromen von Früchten, Blumen und Gewürzen, seidiger Abgang	2016	53.00
AALTO / Nr. 24 Bodegas Aalto, Ribero del Duero Tempranillo Edler, kräftiger und würziger Rotwein	2017	89.00

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