

WEINKARTE

**«Wer genießen kann trinkt keinen Wein mehr,
sondern kostet Geheimnisse.»**

Salvador Dalí

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl an Weinen, welche mit den Gerichten unserer Speisekarte hervorragend harmonieren.

Passend zu unserer regionalen und vielseitigen Küche, legen wir einen weiteren Hauptfokus auf beste Weinqualität. Viel Vergnügen auf Ihrer Entdeckungsreise durch die Weinwelt.

Ihr Team vom Hotel Central am See

OFFENAUSSCHANK | BY THE GLASS | BOISSONS AU VERRE

SCHAUMWEIN 10 CL / 75 CL

Soli Dea Prosecco Spumante DOC Extra dry | IT 9.50 52.00
Traubensorte | Glera (100%)

Rosé - Soli Dea Prosecco Spumante DOC Extra dry | IT 9.50 52.00
Traubensorte | Glera, Pinot Noir

Cadet Mauler | Muscat Blanc 9.50 52.00
Ein frischer und fruchtiger «Schaumwein» ohne Alkohol
Traubensorte | Muscat

WEISSWEIN

«Belcampo» Bianco di Merlot, Cantina Amann, Tessin CH 7.50 53.00
Traubensorte | Merlot

Legio Vallis Blanc, Vin et Vignobles Julius, Wallis, CH 8.00 55.00
Traubensorten | Chasselas, Heida, Arneis

ROSÉWEIN

Effet mer, Rocca Maura, Languedoc-Roussillon, FR 6.50 42.00
Traubensorten | Grenache & Merlot

ROTWEIN

Legio Vallis Rouge, Vignobles Julius, Wallis, CH 8.00 54.00
Traubensorten | Merlot, Primitivo

«Belcampo» Cantina Amann, Tessin CH 8.00 55.00
Traubensorte | Merlot

Reserve de Don Carlos Valencia DO, Bodega Don Carlos, Valencia, SP 8.50 56.00
Traubensorten | Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Bobal. Barrique Ausbau

Probieren Sie unsere regelmässige wechselnden Weinempfehlungen
im Offenausschank!

Unser Serviceteam berät Sie gern!



Der Familien Betrieb Kaiserspan liegt im idyllischen Luzerner Seetal am Lindenberg. Bis Ende 19. Jahrhundert gehörte der Kaiserspan bei Gelfingen zum Schloss Heidegg. Der Flurname «Kaiserspan» kommt vom Kaiser's Bann. Dieses Jagdgebiet war für die Bewohner und ihren Gästen vom Heidegg reserviert. Über lange Zeit war der Kaiserspan der einzige Rebberg im Kanton Luzern. Seit 1990 wachsen auf dem Sonnenhügel wieder Reben und die Anbaufläche wird stetig erweitert. Zurzeit sind es ca. 26'000 Rebstöcke auf 5 Hektaren.

Sortenspiegel: Riesling-Silvaner, Pinot Gris, Muscat Oliver, Blauburgunder, Zweigelt, Piwi Sorten Sauvignier Gris und Cal 1-28.

Unsere Steillagen sind ideal für die Reben, jedoch gefährlich für gewisse Arbeiten. Das Gelände wurde optimal mit Terrassen angelegt. Diese Terrassen bewirken einen Mehrwert für die Artenvielfalt für Fauna und Flora. Eine schöne Entschädigung, da in terrassierten Rebbergen weniger Rebstöcke gepflanzt werden können.

Im Kaiserspan Gebiet ist nahezu die ganze Fläche überlagert mit zertifizierter Biodiversitätsförderfläche. Dabei weist unsere gesamte Rebfläche die höchste Biodiversität (QII) aus. Ab dem Jahr 2022 haben wir auf Herbizid-Frei umgestellt. Dies erfreut nicht nur die Fauna und Flora, sondern auch unsere Landschaftspflegerinnen, die hofeigenen Schafe und Ziegen.

Genießen Sie im Hotel Central am See einen feinen Kaiserspan - Wein.

Herzlichen Dank für das Interesse und auf Ihr Wohl.

Die Winzerfamilie

Edith und Andreas mit Sarah, Thomas und Luzia

SCHAUMWEIN

10 CL / 70 CL

Riesling-Silvaner & Blauburgunder | VdP Suisse

12.50 82.00

Traditionelle Flaschengärung, fein – lieblich mit fruchtigem Aroma

WEISSWEIN

Riesling-Silvaner | AOC Luzern

2022

8.50

58.00

Elegant und sortentypisch, fruchtiges Aroma und weich im Geschmack

ROTWEIN

Blauburgunder | AOC Luzern

2022

8.50

58.00

Tiefes Rubinrot, von Hand gelesene Trauben, Aromen von roten Beeren und eingebettete Tannine





UNSERE ROSÉWEIN EMPFEHLUNG

EFFET MER | ROSÉ | ROCCA MAURA

Dieser Roséwein ist eine Mischung verschiedener Rebsorten mit einem Großteil von Grenache und Merlot. Er wird auf Lehm-Kalkböden angebaut. Die Trauben werden vor ihrer vollen Reife geerntet, um einen leichten und frischen Wein zu erlangen. Die Reben werden früh am Morgen geerntet, um die Mazeration zu begrenzen und damit die helle Farbe dieses Weins zu garantieren. Direkte Kelterung, dann Gärung bei niedriger Temperatur (14-15°C) um das besondere Aroma des Weins zu behalten.

WEINGUT	ROCCA MAURA LES VIGNERONS DE ROQUEMAURE
REBSORTEN	GRENACHE & MERLOT
AROMA	EINE MISCHUNG AUS ZITRUSFRÜCHTEN UND WEISSEN BLUMEN
GESCHMACK	AM GAUMEN RUND UND GESCHMEIDIG MILDER ABGANG UND LEICHT SÜSSLICH
REGION	FRANKREICH LANGUEDOC-ROUSSILLON LANGUEDOC
WEINSTIL	LANGUEDOC-ROUSSILLON ROSÉ FRANKREICH
ALLERGENE	ENTHÄLT SULFITE



ERFRISCHEND UND FRUCHTIG

10 CL	CHF 6.50
ROSÉ - MIXER mit einem Schuss Tonic Water, Limette und viel Eis	CHF 8.50
FL. 75 CL	CHF 42.00
FL. 150 CL MAGNUM	CHF 82.00

WEISSWEIN

WEISSWEIN SCHWEIZ

70/75 CL

Luzern

Riesling x Sylvaner AOC, Weingut Bisang 2022 48.00
Traubensorten: Riesling x Sylvaner
Passend zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch an Sauce, Asiatische Gerichte.

Chardonnay AOC, Weingut Bisang 2022 65.00
Traubensorten: Chardonnay, Barrique-Ausbau
Empfehlung zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch an Sauce, weissem Fleisch.

Aargau

Cuvée Blanc Aargau AOC, Weingut Jürg Wetzler 2020 57.00
Traubensorten: Federweiss aus Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Gris, Barrique-Ausbau
Passend zu kräftigen Vorspeisen, gebratener Fisch und Gemüsegerichte.

Waadt

Epesses Lavaux AOC, Les Tourelles 2022 52.00
Traubensorten: Gutedel (Chasselas)
Eignet sich zu Aperitif, Fisch & Käsespezialitäten.

Wallis

Legio Vallis Blanc, Vin et Vignobles Julius 2022 55.00
Traubensorten: Chasselas, Heida und Arneis
Passend zu Aperitif, Fisch, Geflügel und Käse

Petite Arvine du Valais AOC, Pierre-Alain Mathier 2022 56.00
Traubensorten: Petite Arvine
Eignet sich zu gebratenem Fisch, Schalentiere, hellem Fleisch.

Bündner Herrschaft

Lindorna Bella Weiss AOC, Komminoth Weine 2021 52.00
Traubensorten: Riesling x Silvaner, Blanc de Pinot, Scheurebe, Weissburgunder
Eignet sich zu Aperitif und Fisch & Asiatische Spezialitäten.

Tessin

Belcampo Bianco di Merlot, Cantina Amann 2021 55.00
Traubensorten: Merlot
Passend zu Vorspeisen, Fisch, Fleisch, Hart- und Weichkäse.

WEISSWEIN ITALIEN

75 CL

Piemont

Langhe Arneis DOC, Villa Carena

2021

52.00

Traubensorten: Arneis

Passend zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch an Sauce, weisses Fleisch.

Veneto

Pinot Grigio Venezia IGT Vitivinicola Zenato

2022

51.00

Traubensorten: Pinot Grigio

Eignet sich gut zu Antipasti aus Fisch und helles Fleisch.

WEISSWEIN SPANIEN / PORTUGAL

75 CL

Rueda

Verdejo Ecológico Diez Siglos Rueda DO, Bodega Diez Siglos

2021

45.00

Traubensorten: Verdejo

Eignet sich gut zu Tapas, Fisch, leichte Gerichte und Meeresfrüchten.

Douro

The WineHouse Blanco Douro DOC, The Portuguese Winery

2020

49.00

Traubensorten: Viosinho, Gouveio und Moscatel Galego Branco

Eignet sich gut zu Tapas, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten.

WEISSWEIN FRANKREICH

75 CL

Chablis / Loire

Chablis AC Tradition, Vignoble Dampfrères

2021

56.00

Traubensorten: Chardonnay

Eignet sich gut zu Terrinen, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten

Sancerre Les Calcaires AC- Lucien Crochet

2019/2020

65.00

Traubensorten: Sauvignon Blanc

Perfekter Begleiter zu Krustentieren, Meeresfrüchten und Ziegenkäse.

ROSÉWEIN SCHWEIZ / FRANKREICH

75 CL

Wallis

Legio Vallis Rose, Vin et Vignobles Julius,

2022

48.00

Traubensorten: Pinot noir & Lagrein

Passend zu Aperitif, Fisch, Geflügel und leichte Gerichte

Côtes de Provence

La Petite Note Bleue Côtes de Provence AOP,

2022

48.00

Les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez

Traubensorten: Blauburgunder Grenache, Cinsault, Carignan, Syrah, Mourvèdre

Eignet sich zu Aperitif Fisch, Geflügel und leichte Gerichte

ROTWEIN

ROTWEIN SCHWEIZ

75 CL

Luzern

Blauburgunder Luzern AOC, Weingut Bisang

2022

50.00

Traubensorten: Blauburgunder

Eignet sich zu allen Arten von Fleisch, Käse.

Aargau

Cuvée Génération Aargau AOC, Weingut Jürg Wetzler

2019

55.00

Traubensorten: Merlot, Cabernet Dorsa, Malbec, im CH-Barrique ausgebaut.

Passend zu Idealer Begleiter zu Fleisch und gebratenen Fischgerichte.

Wallis

Cornalin du Valais AOC, Pierre-Alain Mathier

2022

56.00

Traubensorten: Humagne

Ein wunderbarer Begleiter zu Lamm-, Rind-, Kalb, Wild und Käse.

Legio Vallis Rouge, Vin et Vignobles Julius

2022

54.00

Traubensorten: Merlot, Primitivo

Eignet sich zu allen Arten von Fleisch, Käse.

Bündner Herrschaft

Maienfelder Blauburgunder AOC, Komminoth Weine

2022

54.00

Traubensorten: Blauburgunder, Barrique-Ausbau

Eignet sich zu: Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Käse.

Tessin

“Belcampo” Merlot del Ticino, Cantina Amann

2020

55.00

Traubensorten: Merlot

Passt zu Grilladen, Wild, Schmorgerichten.

ROTWEIN ITALIEN

75 CL

Piemont

Il Grande Villa Carena Monferrato DOC, Villa Carena 2014 52.00
Traubensorten: Barbera, Cabernet Sauvignon, Barrique-Ausbau
Wunderbar zu Lamm, Brasato, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten.

Valpolicella

Ripasso Valpolicella Superiore DOC, Cantine Lenotti 2020 53.00
Traubensorten: Corvina, Rondinella Oseleta, Barrique-Ausbau
Fein zu dunklem Fleisch, Wild oder kräftigen Käsesorten

Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Vitivinicola Zenato 2018 75.00
Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara
Wird traditionell zu kräftigem, Fleisch und Käse serviert.

Toscana

Falorni Sangiovese Toscana IGT, Agricole Selvi 2019 52.00
Traubensorten: Sangiovese 36 Mt. Barrique-Ausbau
Ideal passt er zu Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten.

Varvèra Bolgheri DOC, Castello di Bolgheri 2020 59.00
Traubensorten: CS, Merlot, Syrah, Petit Verdot, Barrique-Ausbau **150 CL** 119.00
Passt zu kräftig gebratenem Fleisch, sowie reifem Weichkäse.

Salento

Talo Primitivo Merlot Salento IGP, Cantine San Marzano 2021 52.00
Traubensorten: Primitivo
Ideal passt er zu feinem Fleische, Fisch und asiatische Gerichte.

Puglia

Sessant'anni LIMITED EDITION, Cantine San Marzano 2017 65.00
Traubensorten: 100% Primitivo aus mindestens 60-jährigen Rebstöcken
Barrique Ausbau
Wunderbar passt er zu kräftig gebratenem Fleisch sowie reifem Weichkäse.

ROTWEIN SPANIEN

75 CL

Rioja

Rioja Raiza Reserva DOCa, Viñedos de Aldeanueva
Eignet sich zu: Tapas, Geflügelgerichte, gegrilltes rotes Fleisch.

2018

55.00

Ribera del Duero

Prado Rey Reserva «Finca La Mina» Real Sitio de Ventosilla
Traubensorten: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Cariñena, Barrique-Ausbau
Hervorragend zu Braten, gebratenem Fleisch Wild und Käse.

2018

65.00

150 CL

119.00

Valencia

Reserve de Don Carlos Valencia DO, Bodega DON CARLOS
Traubensorten: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Bobal, Barrique-Ausbau
Passend zu Braten, Fleisch gebratener Fisch, und Asiatische Gerichte.

2020

56.00

ROTWEIN FRANKREICH

75 CL

Médoc

Château Citran Cru Bourgeois Supérieur AC
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Barrique-Ausbau
Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch sowie reife Weichkäse.

2018

62.00

Saint-Julien

Les Fiefs de Lagrange 2e vin de Ch. Lagrange Saint-Julien AC
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Barrique-Ausbau
Passend zu kräftigen Fleischgerichten aus Wild, Rind, Lamm.

2019

55.00

ROTWEIN ÖSTERREICH 75 CL

Burgenland

Heideboden Cuvée rot Burgenland, BIO - Weingut Allacher 2020 54.00
Traubensorten: Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent, Barrique-Ausbau / **BIO & VEGAN**
Eignet sich zu kräftigen Gerichten, gegrilltes rotes Fleisch oder Wild.

ROTWEIN ARGENTINIEN

Mendoza

Grand Malbec Mendoza, Bodegas Alpasión 2019 65.00
Traubensorten: Malbec, 10 Mt. Barrique-Ausbau
Wunderbar zu gebratenem Fisch und Fleischgerichte.

Champagner und Schaumweine 75 CL

Champagne Louis Roederer, Brut Collection 95.00
Traubensorten | Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier 37.5 CL 56.00

Rosé - One & Only Spumante Brut 57.00
Traubensorten | Pinot Nero, Chardonnay
*Am Gaumen erfrischend und sehr elegant mit einer samtigen Perlage.
Weich mit einer angenehmen Balance von Frucht und Säure.*

Soli Dea Prosecco Spumante DOC Extra dry | IT 52.00
Traubensorte | Glera (100%)

Rosé - Soli Dea Prosecco Spumante DOC Extra dry | IT 52.00
Traubensorte | Glera, Pinot Noir

Cadet Mauler | Muscat Blanc 52.00
Ein frischer und fruchtiger «Schaumwein» ohne Alkohol
Traubensorte | Muscat

DESSERTWEIN 75 CL

Moscato Fior d'Arancio Vino Spumante di Qualità Dolce Colli Euganei DOCG 48.00
Traubensorten: Moscato
Perfekt zu, Süßspeisen, Panettone, Torten, Käse oder einfach so zum Geniessen.

Château La Rivière Sauternes AC 2019 37.5 CL 40.00
Traubensorten: Semillon, Muscadelle, Sauvignon Blanc
Entenleberterrinen oder zu einer feinen Süßspeise sowie auserlesene Käse.