

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 harmonisieren.

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

Testuz St. Saphorin AOC Roche Ronde, Waadt, CH 7.50 49.00
Traubensorten | Chasselas

Legio Vallis Blanc, Vin et Vignobles Julius, Wallis, CH 8.50 56.00
Traubensorten | Chasselas, Arvine, Arneis

Tenuta Caparzo IGT, Toscana, IT 7.50 49.00
Traubensorten | Chardonnay

ROSÉWEIN

Note Bleue Côtes de Provence AOP, FR 7.50 48.00
Traubensorten | Grenache, Cinsault, Carignan, Syrah & Mourvèdre

ROTWEIN

Bisang Blauburgunder, Luzern, CH 7.50 50.00
Traubensorten | Blauburgunder

«Rifolo» Toscana Rosso, IGT, IT 7.50 49.00
Traubensorten | Sangiovese, Cabernet Sauvignon & Merlot

«Raiza» Gran Reserva, Weingut Vincente Gandia, Rioja, SP 8.50 58.00
Traubensorten | Tempranillo

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



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

SCHAUMWEIN10 CL / 70 CL

Riesling-Silvaner & Blauburgunder | VdP Suisse CHF 12.50 / CHF 82.00
Traditionelle Flaschengärung, fein – lieblich mit fruchtigem Aroma

WEISSWEIN

Riesling-Silvaner 2022 | AOC Luzern CHF 8.50 / CHF 58.00
Elegant und sortentypisch, fruchtiges Aroma und weich im Geschmack

Cuvée KAISERIN 2023 AOC Luzern | Riesling-Silvaner & Federweiss Blauburgunder CHF 65.00
Die Kaiserin ist ein wunderschönes Spiel zwischen diesen beiden Traubensorten.
Goldig - fruchtig - aromatisch mit elegantem Körper.

ROTWEIN

Blauburgunder 2022 | AOC Luzern CHF 8.50 / CHF 58.00
Tiefes Rubinrot, von Hand gelesene Trauben,
Aromen von roten Beeren und eingebettete Tannine

Cuvée KAISER 2022 AOC Luzern | Zweigelt & Blauburgunder CHF 65.00
Im Glas widerspiegelt sich die perfekte Harmonisierung dieser beiden Traubensorten.
Der Körper ist extraktreich, vollmundig, weich und entwickelt eine unglaubliche Finesse

ROSÉWEIN – PERFEKT FÜR SOMMERTAGE

NOTE BLEUE | CÔTES DE PROVENCE AOP

Les Maîtres Vignerons de la presqu'île de Saint-Tropez ist eine fantastische Genossenschaft, welche mit der regionalen Kooperation von insgesamt zehn Weingütern, Châteaux und einigen Winzern aus der Region zum führenden Weinproduzenten der Côtes de Provence avanciert ist. Sie produziert auf der Halbinsel Saint-Tropez, in drei grossen, modernen Kellern aus 90% der Trauben Roseweine. 900 Hektar Rebland, welche vorwiegend mit südfranzösischen Bekanntheiten wie Cinsault, Grenache, Carignan, Mourvèdre und Syrah bestockt sind, werden sorgfältig bewirtschaftet. Geprägt durch das angrenzende Meer ist die Côtes de Provence eine der schönsten Regionen der Côte d'Azur mit einem warmen Klima, welches den Reben optimale Bedingungen für die Reife bietet. Durch den Zusammenschluss profitiert die Kellerei von einem unglaublichen Know-how der Winzer und gehört mit ihren qualitativen, herrlichen und einladenden Rosés zu den sicheren und unverzichtbaren Werten der Provence.

HERKUNFT	COTES DE PROVENCE AOP
REBSORTEN	GRENACHE, CINSULT, CARIGNAN, SYRAH UND MOURVEDRE
AROMA	IN DER NASE EIN ATTRAKTIVES BOUQUET NACH LITSCHI UND ROTEN FRÜCHTEN
GESCHMACK	AM GAUMEN RUND UND GESCHMEIDIG MILDER ABGANG UND LEICHT SÜSSLICH AM GAUMEN HARMONISCH UND FRISCH MIT NUANCEN VON ZITRUSFRÜCHTEN
ALLERGENE	ENTHÄLT SULFITE
VINIFIKATION	DIE ERNTE ERFOLGT AUSSCHLIESSLICH NACHTS ZWISCHEN 4 UHR UND 9 UHR MORGENS, DAMIT DAS AROMATISCHE POTENTIAL DER TRAUBEN ERHALTEN BLEIBT. AUSBAU IN EDELSTAHLTANKS.
BESONDERES	AUSCHANK AUS DER MAGNUMFLASCHE! EIN TOLLER APERITIFWEIN PASST ZU VORSPEISEN SALATEN FISCH



10 CL	CHF 7.50
ROSÉ - MIXER mit einem Schuss Tonic Water, Limette und viel Eis	CHF 9.00
FL. 75 CL LA PETITE NOTE BLEUE COTES DE PROVENCE AOP	CHF 48.00
FL. 150 CL MAGNUM	CHF 89.00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG | ORANGE WINE

LA COLOMBINE

“ORANGES ARE NOT THE ONLY FRUIT” | FR

Assemblage aus Semillon und Sauvignon Gris

1 DL CHF 8.00

7.5 DL CHF 55.00



ÜBER DEN WEIN

Neben weissen, roten und roséfarbenen Weinen sind seit einigen Jahren auch Weine in einem mehr oder weniger kräftigen Orangeton auf dem Markt. Orange Wines zeichnen sich jedoch nicht nur durch ihre aussergewöhnliche Farbe aus, sondern sind auch hinsichtlich ihrer Herstellung und ihres Geschmacks ein vollkommen eigenständiger Weintyp. Es handelt sich dabei um einen Weisswein, der wie ein Rotwein hergestellt wird. Dafür werden die hellen Trauben mit den Beerenschalen und oft auch dem Stielgerüst länger mazeriert beziehungsweise auf der Maische vergoren, wodurch mehr Farbstoffe und auch Tannine extrahiert werden.

BESCHREIBUNG

La Colombine, Orangefarbener Wein

Vollreife Trauben | 35 Tage Mazeration

Aromen von weissen Früchten von Birnen und Mango und eine leichte Safran-Note.

Ein frischer Geschmack im Gaumen und feine Bitterstoffe, die einem das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen.

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 2022/23 52.00

Traubensorten: Gutedel (Chasselas)

Eignet sich zu Aperitif, Fisch & Käsespezialitäten.

Wallis

Legio Vallis Blanc, Vin et Vignobles Julius 2022/23 56.00

Traubensorten: Chasselas, Arvine 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

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.

WEISSWEIN FRANKREICH

75 CL

Chablis / Loire

Chablis AC Tradition, Vignoble Dampt Frères

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 Wetzel

2019

55.00

Traubensorten: Merlot, Cabernet Dorsa, Malbec, im CH-Barrigue 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, Barrigue-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 DCOG, 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.

Varv ra 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 Gran Reserva DOCa, Viñedos de Aldeanueva 2013 58.00
Eignet sich zu: Tapas, Geflügelgerichte, gegrilltes rotes Fleisch.

Ribera del Duero

Prado Rey Reserva «Finca La Mina» Real Sitio de Ventosilla 2018 65.00
Traubensorten: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Cariñena, Barrique-Ausbau 150 CL 119.00
Hervorragend zu Braten, gebratenem Fleisch Wild und Käse.

Valencia

Reserve de Don Carlos Valencia DO, Bodega DON CARLOS 2020 56.00
Traubensorten: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Bobal, Barrique-Ausbau
Passend zu Braten, Fleisch gebratener Fisch, und Asiatische Gerichte.

ROTWEIN FRANKREICH

75 cl

Médoc

Château Citran Cru Bourgeois Supérieur AC 2018 62.00
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Barrique-Ausbau
Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch sowie reife Weichkäse.

Saint-Julien

Les Fiefs de Lagrange 2e vin de Ch. Lagrange Saint-Julien AC 2019 55.00
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Barrique-Ausbau
Passend zu kräftigen Fleischgerichten aus Wild, Rind, Lamm.

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

75 CL

Mendoza

Grand Malbec Mendoza, Bodegas Alpasión 2019

65.00

Traubensorten: Malbec, 10 Mt. Barrique-Ausbau

Wunderbar zu gebratenem Fisch und Fleischgerichte.

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.

Getränkekarte Hotel Central am See

Starter Drinks

Cocktail "Sanpellegrino" (alkoholfrei)	CHF	9.50
mit Soda und Orangensaft		
Marito Verde Spritz	CHF	13.00
Schweizer Kräuteraperitif mit Soda und einem Schuss Prosecco, Eis & Limette		
Aperol Spritz	CHF	13.00
Aperitivo Martini rot (alkoholfrei)	CHF	10.50
mit Tonic Water und Orange		
Aperitivo Martini gelb (alkoholfrei)	CHF	10.50
mit Soda, Limette und Minze		
Hugo	CHF	13.00
Hugo "light" (alkoholfrei)	CHF	10.50
Gin Tonic	CHF	14.00
Hendricks Tonic	CHF	16.00
Vodka Lemon	CHF	12.00
Vodka Orange	CHF	12.00

Apéritiv und Bitter

Martini dry bianco rosso	15 Vol. %	4.0 cl	CHF	7.50
Ramazotti	30 Vol. %	4.0 cl	CHF	8.00
Appenzeller	29 Vol. %	4.0 cl	CHF	8.00
Averna	32 Vol. %	4.0 cl	CHF	8.00
Campari	23 Vol. %	4.0 cl	CHF	8.50
Cynar	16.5 Vol. %	4.0 cl	CHF	8.50
Pastis 51/Pernod/Ricard	45 Vol. %	2.0 cl	CHF	7.00
Fernet Branca	39 Vol. %	2.0 cl	CHF	6.50
Sanbitter Rosso alkoholfrei		10. cl	CHF	5.00

Mineralwasser und Süssgetränke

Grander Wasser (Servicepauschale)	Karaffe	CHF	5.00
Henniez rot I blau	7.0 dl	CHF	9.00
Henniez grün I blau	5.0 dl	CHF	7.50
Fanta I Sprite	3.3 dl	CHF	4.90
Rivella rot I Rivella blau	3.3 dl	CHF	4.90
Coca Cola I Coca Cola Zero	3.3 dl	CHF	5.00
Schweppes Tonic I Bitter Lemon	2.0 dl	CHF	5.00
Ice Tea	3.0 dl	CHF	4.90
Ice Tea	5.0 dl	CHF	7.50

Most und Säfte

Apfelschorle		3.3 dl	CHF	4.90
Suure Moscht	4.0 Vol. %	5.0 dl	CHF	7.50
Tomatensaft		2.0 dl	CHF	5.50
Orangensaft		3.0 dl	CHF	5.50
Multivitaminsaft		3.0 dl	CHF	5.50

Offenbier - Einsiedler Bier

Hergöttli Panaché	2.0 dl	CHF	4.50
Stange Panaché	3.0 dl	CHF	5.50
Kübel Panaché	5.0 dl	CHF	7.90

Flaschenbier

Erdinger Weizenbier	5.0 dl	CHF	8.00
Einsiedler Weizenbier	5.0 dl	CHF	7.50
Erdinger alkoholfrei	5.0 dl	CHF	7.50
Clausthaler alkoholfrei	3.3 dl	CHF	5.50

Café und Heissgetränke

Café Crème, Espresso	CHF	4.90
Café Hag (koffeinfreier Kaffee)	CHF	4.70
Schale*	CHF	5.20
Cappuccino*	CHF	5.50
Latte Macchiato*	CHF	5.90
Café Träsch, Chrüter, Zwetschge (im Glas)	CHF	8.50
Coretto Grappa	CHF	8.50
Milch kalt oder warm*	CHF	5.00
Ovomaltine*	CHF	5.50
Schoggi*	CHF	5.50
Mit Rahmhaube	CHF	1.50

*Dampferhitzte Milch

Tee und Infusionen Ronnefeldt

CHF 4.90

English Breakfast - Schwarzer Tee
Sweet Berries - Früchtetee
Refreshing Mint - Pfefferminztee
Fruity Camomile - Kamillentee
Bergkräuter - Kautertee
Morgentau – Grüner Tee mit Mango und Zitrus
Green Dragon – Grüner Tee
Verveine – Eisenkraut