



Lokalität

Die Weinbar Cipio ist die richtige Adresse für Feste aller Art. Gerne begrüßen wir Sie und Ihre Gäste in unserem wunderschön renovierten Gewölbekeller, der Platz für 15-20 Personen bietet. Für grössere Gruppen besteht die Möglichkeit einer Exklusivbuchung der ganzen Bar (maximal 50 Personen). In dieser Dokumentation finden Sie eine Auswahl unserer aussergewöhnlichen Weine, die mehrheitlich biologisch oder biodynamisch produziert wurden. Des Weiteren sind alkoholfreie Alternativen und passende Snacks aufgeführt.

Bei einem Gespräch beraten wir Sie persönlich und gehen gerne auf individuelle Wünsche ein. Wir freuen uns auf Ihren Anlass bei uns im Cipio!

Getränke- und Speisenangebot

Getränke

Goba Wasser: mit Kohlensäure	0.5 l	5.00 CHF
Swiss Mountain: Ginger Ale Ginger Beer Tonic Water Bitter Lemon	0.2 l	5.00 CHF
Hausgemachte Bowle alkoholfrei	1 l	15.00 CHF
Sirupier de Berne: Rhabarber Ingwer Holunder Besser als Ystee	0.3 l	4.00 CHF
Felsenau Bier: Junker	0.33 l	5.00 CHF
Adrianos: Espresso Espresso Lungo	Tasse	4.00 CHF

Snacks

Portion Oliven: Grüne Oliven Schwarze Oliven		5 CHF
Aperoplättli Vegi: Käse Hummus Oliven Tapenade Brot	kl. / gr.	15 / 22 CHF
Aperoplättli Cipio: Fleisch Hummus Oliven Käse Tapenade Brot	kl. / gr.	15 / 22 CHF
Tatar: Rind getoastetem Brot Salzbuter Eingelegte Zwiebeln	kl. / gr.	18 / 34 CHF
Geisskäse: Karamellierter Ziegenkäse getoastetem Brot	kl. / gr.	15 / 25 CHF

Deklaration

Fleisch: Metzgerei Grunder, Rathausgasse

Käse + Oliven: Chäshütte, Rathausgasse

Brot: Bread à Porter, Zytglogge

Aufstriche / Tapenade / Saucen: Restaurant Lokal, Breitsch

Herkunft Fleisch / Käse: 100% Schweiz

Weinangebot

Schaumwein

Italien 7.5 dl 57.00 CHF

Emozione Brut | Villa | Franciacorta | Chardonnay + Pinot Noir + Pinot Blanc

Degustation: Dieser Schaumwein entsteht durch Flaschengärung aus den besten Chardonnay-, Pinot Noir- und Pinot Blanc-Trauben. Durch eine elegante Perlage und eine ausgewogene Säurestruktur entsteht ein hervorragender Franciacorta, der sich mit jedem Champagner messen darf.

Rosé Brut | Villa | Franciacorta | Pinot Noir 7.5 dl 63.00 CHF

Degustation: Dieser Blanc de Noir aus dem Hause Villa fasziniert durch seine zarte Farbe und seine umwerfenden Fruchtnoten. Geschmacklich erinnert er an rote Kirschen und Johannisbeeren, ohne dabei seine, durch die Herstellung entstandene, Hefearomatik leugnen zu können. Am Gaumen überzeugt der Rosé Brut durch seine Frische und eine zupackende Perlage.

Weisswein

Schweiz 7.5 dl 47.30 CHF

Aphrodine | Albert Mathier et Fils SA | Wallis | Petite Arvine

Degustation: Klassischer kann ein Petite Arvine fast nicht daherkommen. Die vorherrschende Aromatik von Grapefruit und leichter Salznote ist typisch für diese autochthone Traubensorte. Vollmundig, erfrischend und mit mineralischen Geschmacksnoten zeigt sich dieser Walliser - ein perfekter Apérowein.

Frankreich 7.5 dl 51.00 CHF

Riesling sec Pur Vin Nature | Pierre Frick | Elsass | Riesling

Degustation: Die durch die Maischegärung entstandene, orange Farbe macht diesen Riesling, der aus besonders kleinen, rot-häutigen Riesling-Trauben gekeltert wurde, zu einem aussergewöhnlichen Tropfen. Im Gaumen besticht er durch seine knackige Säure. Die Nase erinnert entfernt an die typischen Rieslingaromen Pfirsich und Honig, zeigt aber auch überraschende Anklänge von Jasmintee und Holunderblüte.

Italien 7.5 dl 41.00 CHF

Armonia DOC | Giuseppe + Enrico Nada | Piemont | Arneis + Sauvignon Blanc + Favorita

Degustation: Der Name ist Programm: Armonia zeigt sich als überaus harmonische Cuvée der typischen Piemontsorten Arneis und Favorita mit der internationalen Sorte Sauvignon blanc. In der Nase zeigen sich nebst Blumenaromen auch Anklänge von Hefe und frischem Brot. Im Mund erwartet einen ein vollmundiges Bouquet von Birnen, Maracuja und Honig.

Spanien 7.5dl 42.00 CHF

Rioja Blanco DOCa | Sierra de Toloño | Rioja | Viura

Degustation: Auf rund 650 Metern über Meer, einer der höchstgelegenen Weinparzellen im Rioja - vinifiziert die talentierte Sandra Bravo mit Leidenschaft einen frischen, weissen Rioja aus 100% Viura. Im Gegensatz zum Gros der Rioja-Winzer vergärt sie ihren Wein in Amphoren mit wilder Hefe. Dabei entsteht ein toller Wein mit guter Säurestruktur und eleganten Fruchtnoten, der durch eine kurze Barrique-Reifung noch an Tiefe und Finesse gewinnt.

Portugal 7.5 dl 45.00 CHF

FP Branco IGP Biera Atlântico | Filipa Pato | Bairrada | Bical + Arinto

Degustation: Filipa Pato aus dem Bairrada-Gebiet im Nordwesten Portugals liebt die autochthonen Traubensorten ihrer Region. So vinifiziert sie mit Bical und Arinto zwei Trauben, die nur in diesem kleinen Weinbaugebiet zu finden sind. Der FP Branco zeigt eine klare Aromatik von tropischen Früchten und Äpfeln. Begleitet wird die vorherrschende Frucht durch mineralische Noten und Anklänge von Piniennadeln.

Rotwein

Schweiz 7.5 dl 48.20 CHF

Humagne Rouge AOC Valais | Albert Mathier et Fils SA | Wallis | Humagne Rouge

Degustation: Amédée Mathier, der die Albert Mathier et Fils SA in Salgesch führt, liebt die Arbeit mit den heimischen Trauben aus dem Wallis. Dieser aussergewöhnliche Humagne rouge zeigt ein dunkles und sattes Rot mit violetten Reflexen. Seine kräftigen Beerennoten und der sortentypische Pfefferton machen diesen Wein zu einem wahren Geschmackserlebnis.

Frankreich 7.5 dl 53.00 CHF

Mercury 1^{er} Cru Clos de Montaignu AOC | Domaine Philippe Garrey | Burgund | Pinot Noir

Degustation: Hier präsentiert sich ein wunderschöner Pinot Noir aus dem Süden des Burgunds. Die typische Mercureynote Cassis entdeckt man genau wie Noten von Himbeeren, Vanille und Gewürzen. Ausgewogenheit und Eleganz werden bei Phillipe Garrey grossgeschrieben, was dieser Wein wunderbar beweist.

Italien 7.5 dl 44.50 CHF

Libello Rosso IGT | Sequerciani | Toskana | Sangiovese + Cilieggiolo

Degustation: Hier kommen zwei typisch toskanische Rebsorten zusammen. Der Wein strahlt intensiv rot, sein Bouquet verwöhnt mit Noten von Veilchen, Kirschen und roten Beeren. Der Sangiovese bringt zwar typischerweise viel Tannin mit. Bei diesem Wein erreichte man durch die Cuvée mit Cilieggiolo trotzdem eine seidige Konsistenz und angenehme Frische. Ungefiltert abgefüllt zeigt dieser Wein, welch aussergewöhnliche Tropfen durch Amphoreausbau entstehen können.

Spanien

7.5 dl

54.80 CHF

Trispol Negre Vdt Mallorca | Mesquida Mora | Mallorca | Cabernet Sauvignon, Syrah, Ballett

Degustation: Die Balearen im Glas: Dieser Wein erinnert an lange Sommerabende, mediterranes Essen und Seele-baumeln-Lassen.

Sein Bouquet fasziniert durch eine vielschichtige Aromatik. Von Tabak und Zimt über schwarze Oliven bis zu Granatapfel und Johannisbeere finden wir faszinierende Geschmackswelten in diesem besonderen Tropfen. Durch seine samtige Vollmundigkeit, die dem Ausbau in neuen Barrique-Fässern zu verdanken ist, erfreut er nahezu jeden Gaumen.

Portugal

7.5 dl

45.00 CHF

FP Tinto IGP Beira Atlântico | Filipa Pato | Bairrada | Baga

Degustation: Hier zeigt Filipa Pato ihr ganzes Können. Aus der schwierigen Traube Baga zaubert sie einen hervorragenden Wein für jeden Tag. Eleganter als manch anderer Portugiese präsentiert sich der FP Tinto mit gut eingebundenen Tanninen und einer ausserordentlichen Aromenvielfalt. Dunkle Beeren prägen das Geschmacksprofil des Weins, jedoch finden wir auch Noten von Kräutern und blumige Akzente.