

# Weinkarte

*"Der Wein ist die Poesie der Erde. "*

(Mario Soldati)

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

Passend zu unserer regionalen und mediterranen Küche,  
legen wir den Fokus auf beste Weinqualität.  
Viel Vergnügen auf Ihrer Entdeckungsreise durch die Weinwelt,  
mit einem Prosit verbunden, wünscht Ihnen

Ihr Beau Rivage Team

OFFENAUSSCHANK.....	4
WEISSWEINE.....	6
Weisswein Schweiz .....	6
Luzern .....	6
Aargau.....	6
Waadt.....	6
Genf.....	6
Bündner Herrschaft.....	6
Tessin.....	6
Weisswein Italien.....	7
Piemont.....	7
Veneto.....	7
Südtirol.....	7
Sizilien .....	7
Weisswein Frankreich .....	8
Chablis & Loire .....	8
Weisswein Deutschland & Österreich.....	8
Mosel.....	8
Burgenland .....	8
Roséwein Schweiz & Italien .....	8
Neuenburg.....	8
Luzern.....	8
ROTWEINE .....	9
Rotwein Schweiz .....	9
Luzern .....	9
Aargau.....	9
Wallis.....	9
Waadt.....	9
Bündner Herrschaft.....	9
Tessin.....	9
Rotwein Frankreich.....	10
Burgund .....	10
St. Emilion .....	10
Pauillac .....	10
St-Estèphe .....	10
Margeaux.....	10
Médoc.....	10
Saint-Julien.....	10

Rotwein Italien.....	11
Piemont.....	11
Valpolicella.....	11
Marken.....	11
Campania.....	11
Kalabrien .....	11
Sizilien .....	11
Toscana .....	12
Rotwein Spanien.....	13
Rioja.....	13
Priorat.....	13
Ribera del Duero.....	13
Valencia.....	13
Toro .....	13
Rotwein Portugal .....	13
Alentejo .....	13
Rotwein Österreich .....	14
Burgenland .....	14
Mendoza.....	14
CHAMPAGNER & SCHAUMWEINE .....	14
DESSERTWEINE.....	14

# OFFENAUSSCHANK

## Champagner und Schaumweine

10cl

Champagne Louis Roederer Collection

15.00

Traubensorten: Chardonnay, Pinot Noir sowie Pinot Meunier

Champagne Louis Roederer Brut Nature Rosé 2014

18.00

Traubensorten : Assemblage mit Pinot Noir (63%) & Chardonnay (37%)

Prosecco Ciccilla Extra Dry Treviso

9.50

Traubensorten : Prosecco Glera (100%)

## Weisswein Schweiz

Riesling x Sylvaner AOC, Weingut Bisang

20/21

7.50

Traubensorten : Riesling x Sylvaner

Epesses Lavaux AOC, Vins et Vignobles Les Tourelles

2020

7.50

Traubensorten: **Gutedel (Chasselas)**

Cuvée Blanc Aargau AOC, Weingut Jürg Wetzel

2017

8.00

Traubensorten: Petite Arvine

## Weisswein Italien

Lugana DOC Agricola Santa Cristina

2020

7.50

Traubensorten: Trebbiano

## Roséwein

Tramari Rosé Salento IGP, Cantine San Marzano

2020

6.00

Traubensorten: Primitivo

# Offenausschank

## Rotwein Schweiz 10 cl

Blauburgunder Luzern AOC, Weingut Bisang 19/20 7.50  
Traubensorten : Blauburgunder

Epesses rouge Les Tourelles Lavaux AOC, Vins Les Tourelles 2018 7.50  
Traubensorten : Pinot Noir& Gamaret

Cuvée Génération Aargau AOC, Weingut Jürg Wetzler 17/18 8.50  
Traubensorten : Pinot Noir& Gamaret

## Rotwein Italien

Ripassa Valpolicella Superiore DOC, Vitivinicola Zenato 2017 9.50  
Traubensorten: Corvina, Rondinella und Molinara

Donna Lisa Salica Salentino Riserva DOC, Leone de Castris 2012 8.00  
Traubensorten: Negroamaro, Malvasia Nera, Barrique-Ausbau

## Rotwein Spanien

Maius Classic Priorat D.O.Q, Maius Viticultors 2018 11.50  
Traubensorten: Tempranillo, Barrique-Ausbau

# WEISSWEINE

## WEISSWEIN SCHWEIZ

70-75cl

### Luzern

Riesling x Sylvaner AOC, Weingut Bisang 20/21 48  
Traubensorten: Riesling x Sylvaner  
Passend zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch an Sauce, weissem Fleisch.

Weissburgunder AOC, Weingut Bisang 19/20 56  
Traubensorten: Weissburgunder  
Empfehlung zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch an Sauce, weissem Fleisch.

### Aargau

Cuvée Blanc Aargau AOC, Weingut Jürg Wetzel 17/18 54  
Traubensorten: Federweiss aus Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Gris, Barrique-Ausbau  
Passend zu kräftigen Vorspeisen, gebratener Fisch und Gemüsegerichte.

### Waadt

Dézaley, Grand Cru « L'Arbalète », Testuz 19/20 77  
Traubensorten: Gutedel (Chasselas) 37.5cl 39  
Eignet sich zu Aperitif, Fisch & Käsespezialitäten.

Cure d'Attalens Grand Cru AOC ; Obrist SA 2019 59  
Traubensorten: Gutedel (Chasselas) 37.5 cl 34  
Eignet sich zu Aperitif, Fischspezialitäten & leichte Gerichte.

Epesses Lavaux AOC, Vins et Vignobles Les Tourelles 2020 49  
Traubensorten: Gutedel (Chasselas)  
Eignet sich zu Aperitif, Fisch & Käsespezialitäten.

Yvorne, « Clos du Rocher » AOC, Obrist SA 2019 55  
Traubensorten: Gutedel (Chasselas) 37.5 cl 30  
Eignet sich gut zu Terrinen, Geflügel, Fisch.

### Genf

Sauvignon Blanc de Satigny AOC, Domaine de Paradis 2018 54  
Traubensorten: Sauvignon Blanc  
Passend zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch und Gemüsegerichte.

### Bündner Herrschaft

Lindorna Bella Weiss AOC, Komminoth Weine 20/21 52  
Traubensorten: Riesling x Silvaner, Blanc de Pinot, Scheurebe, Weissburgunder  
Eignet sich zu Aperitif und Fisch & Käsespezialitäten.

### Tessin

"Belcampo" Bianco di Merlot, Cantina Amann 20/21 48  
Traubensorten: Merlot  
Passend zu Vorspeisen, Fisch, Fleisch, Hart- und Weichkäse.

## Weisswein Schweiz

75cl

### Wallis

Johannisberg Porte de Novembre, Maison Gilliard Traubensorten: Johannisberg Passend zu Vorspeisen, Fisch, Fleisch, Hart- und Weichkäse.	18/19	48
Petite Arvine du Valais AOC, Pierre-Alain Mathier Traubensorten: Petite Arvine Eignet sich zu gebratenem Fisch, Schalentiere sowie hellem Fleisch.	2019	58
Ligne d'Or blanc du Valais AOC, Pierre-Alain Mathier Traubensorten: Petite Arvine, Amigne, Ermitage, Barrique-Ausbau Passt zu gebratenem oder geräuchertem Fisch sowie helles Fleisch.	2016	75

## WEISSWEIN ITALIEN

### Piemont

Langhe Arneis DOC, Villa Carena Traubensorten: Arneis Passend zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch an Sauce, weisses Fleisch.	2019	48
---	------	----

### Veneto

Pinot Grigio Venezia DOC, Azienda Vitivinicola Zenato Traubensorten: Trebbiano Eignet sich gut zu Vorspeisen aus Fisch und Meeresfrüchten	20/21	51
---	-------	----

### Südtirol

Graf Sauvignon Blanc Alto Adige DOC, Kellerei Meran Traubensorten: Sauvignon Blanc Passend zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch an Sauce, weisses Fleisch.	20/21	59
--	-------	----

### Sizilien

Chardonnay Sicilia Menfi DOC, Azienda Agricola Planeta Traubensorten: Chardonnay Passend zu kräftigen Vorspeisen, gebratener Fisch, helles Fleisch.	2019	82
Stelluna Grillo Terre Siciliane IGT, Wines of Sicily Traubensorten: Chardonnay Passend zu mediterranen Vorspeisen, gebratener Fisch, helles Fleisch.	2018	48

## WEISSWEIN FRANKREICH

75cl

### Chablis & Loire

Chablis AC, Vieilles Vignes, Grand vins de Bourgogne 2018 75  
Traubensorten: Chardonnay  
Eignet sich gut zu Terrinen, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten

Sancerre Comte Lafond AC - Baron Patrick de Ladoucette 2018 68  
Traubensorten: Sauvignon Blanc 37.5 cl 34  
Perfekter Begleiter zu Krustentieren, Meeresfrüchten und Ziegenkäse.

## WEISSWEIN DEUTSCHLAND & ÖSTERREICH

### Mosel

Riesling W, Mosel, Weinmanufaktur Markus Molitor 2018 59  
Traubensorten: Riesling  
Idealer Apéro oder zu Fisch

### Burgenland

Heideboden weiss Burgenland, BIO - Weingut Allacher 19/20 52  
Traubensorten: Weissburgunder, Chardonnay / Barrique-Ausbau / BIO & VEGAN  
Ideal zum Apéro, helles Fleisch oder gebratenem Fisch.

## ROSÉWEIN SCHWEIZ & ITALIEN

### Neuenburg

Oeil de Perdrix AOC, Château d' Auvernier 2020 52  
Traubensorten: Blauburgunder 37.5 cl 26  
Eignet sich zu Aperitif und leichten Gerichten.

### Luzern

Rosé Bisang AOC Luzern Weingut Bisang 2021 49  
Traubensorten: Zweigelt, Gamaret  
Eignet sich zu leichten Gerichten und einfach so zum Geniessen.



# ROTWEINE

## ROTWEIN SCHWEIZ

70/75cl

### Luzern

Blauburgunder Luzern AOC, Weingut Bisang 2020 48  
Traubensorten: Blauburgunder  
Passend zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch an Sauce, weissem Fleisch.

MÄNNLICH Luzern AOC, Weingut Bisang 19/20 78  
Traubensorten: Gamaret, Garanoir, Zweigelt, 10 Mt im Barrique ausgebaut  
Hervorragend zu gebratenen Fisch- und Fleischgerichten.

### Aargau

Cuvée Génération Aargau AOC, Weingut Jürg Wetzel 17/18 56  
Traubensorten: Merlot, Cabernet Dorsa, Malbec, im CH-Barrique ausgebaut.  
Passend zu Idealer Begleiter zu Fleisch und gebratenen Fischgerichte.

### Wallis

Humagne Rouge du Valais AOC, Pierre-Alain Mathier 19/20 61  
Traubensorten: Humagne Rouge  
Ein wunderbarer Begleiter zu Lamm-, Rind-, Kalb, Wild und Käse.

Barbera x Magliocco du Valais AOC, Magliocco et Fils 2017 82  
Traubensorten: Barbera, Magliocco, Barrique-Ausbau.  
Eignet sich zu allen Arten von Fleisch, Käse.

Ligne d'Or rouge du Valais AOC, Pierre-Alain Mathier 2017 79  
Traubensorten: Merlot, Diolinoir, Humagne Rouge, Syrah / Barrique-Ausbau  
Ein Begleiter zu Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Käse.

### Waadt

Epesses rouge Les Tourelles Lavaux AOC, Vins Les Tourelles 2018 55  
Traubensorten: Pinot Noir & Gamaret  
Passt zu diversen Schweizer Köstlichkeiten, Fisch- und Fleischgerichte.

### Bündner Herrschaft

Maienfelder Blauburgunder AOC, Komminoth Weine 2018 52  
Traubensorten: Blauburgunder  
Eignet sich zu: Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Käse.

Lindorna Bella Rot VdP, Komminoth Weine 18/19 52  
Traubensorten: Blauburgunder, Merlot / Barrique-Ausbau.  
Eignet sich zu: Kalb- und Schweinefleisch, Schweizer Spezialitäten.

### Tessin

"Belcampo" Merlot del Ticino, Cantina Amann 2018 55  
Traubensorten: 100% Merlot  
Passt zu Grilladen, Wild, Schmorgerichten.

"Sinfonia" Merlot del Ticino, Chiericate Vini 15/16 76  
Traubensorten: 100% Merlot, Barriqueausbau  
Passt zu Grilladen, Wild, Schmorgerichten.

## ROTWEIN FRANKREICH

75cl

### Burgund & Bordeaux

#### Burgund

Chambolle-Musigny AC, Domaine Mongeard - Mugneret 2017 180  
Traubensorten: Pinot Noir, Barrique-Ausbau.  
Ideal passt er zu gebratenem Fleisch oder Geflügel.

#### St. Emilion

Château Angélu 1er Grand Cru Classé A 09/11 640  
Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc, Barrique-Ausbau  
Ein Begleiter zu Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Käse.

Château Cheval Blanc 1er Grand Cru Classé A 07/11 680  
Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Barrique-Ausbau  
Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Trüffeln & Côte de bœuf.

Le Petit Cheval Grand Cru St-Emilion AOC 2014 415  
Traubensorten: 62% Merlot and 38% Cabernet Franc, Barrique-Ausbau  
Eignet sich zu kräftig gebratenem Fleisch sowie reife Weichkäse.

#### Pauillac

Château Grand-Puy-Ducasse 5ème Cru Classé Pauillac AOC 2015 185  
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Barrique-Ausbau  
Passend zu kräftigen Fleischgerichten aus Wild, Rind, Lamm.

#### St-Estèphe

Château Montrose 2e Cru Classé Saint-Estèphe AOC 2007 267  
Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Barrique-Ausbau  
Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch sowie reife Weichkäse.

#### Margaux

Château Rauzan-Ségla 2e Cru Classé Margaux AC 2017 220  
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Barrique-Ausbau  
Begleitet ideal weisses & rotes Fleisch sowie Wildspezialitäten.

Château d'Issan 3e Cru Classé Margaux AC 2011 220  
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Barrique-Ausbau  
Ideal zu Fleischgerichten, Wild, Grilladen.

#### Médoc

Château Citran Cru Bourgeois Supérieur AC 2017 72  
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 2018 91  
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Barrique-Ausbau  
Passend zu kräftigen Fleischgerichten aus Wild, Rind, Lamm.

## ROTWEIN ITALIEN

75cl

### Piemont

Barbera d'Alba DOC, Vigna Scarrone, Vietti 2017 77  
Traubensorten: Barbera / Barriqueausbau  
Passt zu Taglierini, Carne cruda, Involtini, Coniglio, Kalbshaxe und Hartkäse.

Barolo DOCG Castiglione, Vietti 2017 105  
Traubensorten: Nebbiolo  
Wunderbar zu Lamm, Brasato, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten.

### Valpolicella

Ripassa Valpolicella Superiore DOC, Vitivinicola Zenato 16/17 66  
Traubensorten: Corvina, Rondinella Osaleta, 18 Monate Barrique-Ausbau 150cl 109  
Fein zu dunklem Fleisch, Wild oder kräftigen Käsesorten 300cl 175

Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Musella 2012 88.50  
Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara  
Wird traditionell zu Wild, Fleisch und Käse serviert.

### Marken

PATHOS Marche Rosso IGT, Santa Barbara 2013 109  
Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Barrique-Ausbau  
Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch, sowie reife Weichkäse.

### Campania

Piano del Sole Campania IGT, Agricole Selvi 2018 66  
Traubensorten: 100% Aglianico, Barrique-Ausbau  
Ideal passt er zu feinen Schmorgerichten, Pasta, gebratenem Fleisch

Sessant'anni LIMITED EDITION, Cantine San Marzano 2013 79  
Traubensorten: 100% Primitivo 150cl 126  
Aus mindestens 60-jährigen Rebstöcken Barrique-Ausbau  
Wunderbar passt er zu kräftig gebratenem Fleisch sowie reifem Weichkäse.

### Kalabrien

Paternum IGT, Tenuta Iuzzolini 10/12 109  
Traubensorten: Magliocco, 18 Monate Barrique-Ausbau  
Eignet sich zu kräftig gebratenem Fleisch sowie reifem Weichkäse.

### Sizilien

Cutaja Nero d'Avola Riserva Sicilia DOC, Caruso e Minini 2016 71  
Traubensorten: Nero d'Avola 18 Mt. Barrique-Ausbau  
Eignet sich zu kräftig gebratenem Fleisch & Fisch, Pasta Gerichte.

Stelluna Nerello Mascalese Terre Siciliane IGP, Wines of Sicily 2016 66  
Traubensorten: 100% Nerello Mascalese, Barrique-Ausbau  
Eignet sich zu italienischen Spezialitäten, Pasta Gerichte.

## Rotwein Italien

75cl

### Toscana

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta Nuova Casanova di Neri	2016	113
Traubensorten: Sangiovese 36 Mt. Barrique-Ausbau		
Ideal passt er zu Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten.		
Campaccio Rosso IGT, Arillo in Terrabianca	2016	74
Traubensorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Barrique-Ausbau		
Wunderbar zu gebratenen Fleischgerichten, Pasta und reifem Käse.		
Saffredi IGT, Fattoria Le Pupille	2018	97
Traubensorten : Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Barrique-Ausbau		
Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch, sowie reife Weichkäse.		
Redigaffi Rosso Toscana IGT, Azienda Agricola Tua Rita	12/14	250
Traubensorten: Merlot, Barrique-Ausbau		
Ideal zu gebratenen Fleischgerichten, Pasta und reifem Käse.		
Varvèra Bolgheri DOC, Castello di Bolgheri,	2019	90
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und Petit Verdot, Barrique-Ausbau		
Passend zu kräftigen Fleischgerichten aus Wild, Rind, Lamm.		
	150 cl	175
	300cl	340
Magari Bolgheri DOP, Ca'Marcanda di Gaja	17/18	90
Traubensorten : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Barrique-Ausbau		
Schön zu Pasta mit würzigen Saucen, Fleischgerichten, Wild, Grilladen.		
Sonoro Merlot IGT, Tenuta Ceralti	15/16	103
Traubensorten: Merlot, Barrique-Ausbau		
Passend zu rotem Fleisch und als Begleitung bei Käse.		
Nambrot, Costa Toscana IGT, Tenuta di Ghizzano	12/13	90
Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Barrique-Ausbau		
Ideal zu Pasta mit würzigen Saucen, Fleischgerichten, Wild, Grilladen.		
Tignanello Toscana IGT, Marchesi Antinori	2018	170
Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Barrique-Ausbau		
Passend zu Pasta mit würzigen Saucen, Fleischgerichten, Wild, Grilladen.		
Sassicaia BolgheriToscana IGT, Tenuta San Guido	2018	290
Traubensorten : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Barrique-Ausbau		
Wunderbar zu kräftigen, Fleischgerichten, Wild, Grilladen.		

## ROTWEIN SPANIEN

75cl

### Rioja

Rioja Raiza Gran Reserva DOCa, Viñedos de Aldeanueva  
Traubensorten: 100% Tempranillo, 24 Monate Barrique  
Eignet sich zu: Tapas, Geflügelgerichte, gegrilltes rotes Fleisch.

2013

62

### Priorat

Èpic Soliterra Heridad Priorat DOQ, Mas d'en Cosme Viticultors  
Traubensorten : 52% Cariñena und 48% Garnacha, Barrique-Ausbau  
Passt zu Tapas, Grilladen, gebratenem Fisch.

2018

86

### Ribera del Duero

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

2016

81

150cl

122

### Valencia

Vegamar Reserva Valencia DO, Bodegas Vegamar  
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, 14 Mt. Barrique-Ausbau  
Passend zu Braten, Fleisch Wild und reifer Käse.

15/18

64

### Toro

Frontaura Reserva Toro DO, Bodegas Frontaura  
Traubensorten: 100% Tinta de Toro, 18 Mt. Barrique-Ausbau  
Ideal zu kräftigem Fleisch, Wild und reifem Käse.

2010

89

## ROTWEIN PORTUGAL

### Alentejo

Palpite Reserva VR Alentejo, Fita Preta Vinhos  
Traubensorten: 100% Tinta de Toro, 18 Mt. Barrique-Ausbau  
Ideal zu kräftigem Fleisch Wild und reifer Käse.

2018

77

## ROTWEIN ÖSTERREICH

75cl

### Burgenland

Hochberg, Weingut Gesellmann

2010

140

Traubensorten: Blaufränkisch, Barrique-Ausbau

Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch.

Heideboden rot Burgenland, BIO - Weingut Allacher

18/19

56

Traubensorten: Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent / Barrique-Ausbau

Eignet sich zu kräftigen Gerichten, gegrilltes rotes Fleisch oder Wild.

## Flaschenweine rot Argentinien

### Mendoza

Clos de los Siete, Mendoza Michel Rolland

17/18

60

Traubensorten: Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Barrique-Ausbau

Wunderbar zu gebratenem Fisch und Fleischgerichte.

## CHAMPAGNER & SCHAUMWEINE

Champagne Brut Special Cuvée

105

Traubensorten : Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Champagne Louis Roederer Collection

110

Traubensorten : Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Champagne Louis Roederer Brut Nature Rosé 2014

160

Traubensorten : Assemblage aus Pinot Noir (63%) & Chardonnay (37%)

Dom Pérignon Brut Champagne Brut Vintage AOC

2003

262

Traubensorten : Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Prosecco Ciccilla Extra Dry Treviso

45

Traubensorten : Prosecco Glera (100%)

## DESSERTWEINE

37.5cl

Château La Rivière Sauternes AC

2018

42

Traubensorten: Semillon, Muscadelle, Sauvignon Blanc

Entenleberterrinen oder zu einer feinen Süßspeise sowie Weichkäse.

Rigoletto Passito Veneto IGT, Agricola Santa Cristina

2018

67

Traubensorten: Trebbiano

Süßspeisen mit Schokolade oder Beeren, Hartkäse und Weichkäse.