



WEIN & GETRÄNKE

VOM PRICKELNDEN APERITIF ÜBER DEN PASSENDEN MENUE-BEGLEITER BIS ZUM COCKTAIL AN DER BAR - STETS DEN RICHTIGEN TROPFEN!

GRUNDLAGEN

Grundsätzlich gibt es zwei Möglichkeiten der Kombination von Essen und Wein:

Entweder man reicht ein üppiges, geschmackreiches Essen zu einem ebenso üppigen, kraftvollen Wein oder man kombiniert ein stark gewürztes Gericht mit einem leichten, säurereichen Wein.

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Die alte Regel schrieb Weisswein zu Fisch vor. Heute ist alles möglich und sehr oft ergänzen Rotweine fleischigen oder fetten Fisch. Dabei kommt es mehr auf die begleitende Sauce als auf den Fisch an. Weisswein passt oft am besten zu einfachem gegrilltem oder gebratenem Fisch ohne Sauce, mit Ausnahme von Pinot Noir zu Lachs.

INHALTSVERZEICHNIS WEIN & GETRÄNKE

• WEISSWEIN	Seite 2
• ROTWEIN	Seite 4
• ROSEWEIN	Seite 8
• PROSECCO, CHAMPAGNER	Seite 8
• BOWLEN	Seite 9
• ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	Seite 9
• BIER	Seite 10
• KAFFEE, DIGESTIF	Seite 10
• BAR, DESIGNERGETRÄNK	Seite 11



WEISSWEIN

AIGLE AOC (CH)

Fr. 15.90 / 50 cl

Passt zu: Apéritif, Käse

AIGLE LES MURAILLES AOC, BADOUX (CH)

Fr. 26.50 / 75 cl

Traubensorte: Chasselas

Weiche Textur umhüllt von reicher Fruchtigkeit. Dicht und schmeichelnd im Gaumen. Bemerkenswerte Harmonie. Vereint

Anmut, Eleganz und Lieblichkeit

Passt zu:

Apéritif, Fisch, helles Fleisch

AIGLE MERVEILLE DES ROCHES AOC (CH)

Fr. 26.50 / 75 cl

Traubensorte: Chasselas

Diplômé Sélection des Vins Vaudois

Passt zu:

Apéritif, Fisch, helles Fleisch

YVORNE CHANT DES RESSES AOC(CH)

Fr. 27.50 / 75 cl

Traubensorte: Chasselas

Blassgelb, mit goldenen Nuancen. Fein-mineralisches Bouquet, finessenreich, Stachelbeeren und gelbe Pflaumen. Delikate Gaumenfrucht mit feinen, zitrischen

Noten, von einer guten Frische unterstützt, wiederum gut spürbare Mineralik, Schiefer, gut balanciert bis ins Finale.

Passt zu:

Fischgerichte, helles Fleisch

DÉZALEY MARSENS AOC (CH)

Fr. 29.-- / 75 cl

Traubensorte: Chasselas

Schweizer Spitzenwein. Vollmundig im Gaumen mit tollem Fruchtbouquet und sehr langem Abgang.

Passt zu:

Fischgerichte, helles Fleisch

JOHANNISBERG AOC GOLD (VS)

Fr. 28.50/75 cl





ST. SAPHORIN AOC, LA ROCHE AUX VIGNES (CH)

Fr. 27.-- / 75 cl

Traubensorte: Chasselas – Gutedel / weiss

Gehaltvoll, gute Balance, spritzig, fruchtig

Passt zu:

Apéritif, Fischgerichte, helles Fleisch

PETITE ARVINE VALAIS AOC „GRAND MÉTRAL“ (CH)

Fr. 28.-- / 75 cl

Traubensorte: Petite Arvine

Das harmonische Bouquet wird dominiert vom Duft der rosa Grapefruit.

Passt zu:

Fischgerichte, helles Fleisch

CHABLIS, LOUIS LATOUR (F)

Fr. 33.-- / 75 cl

Traubensorte: Chardonnay

Ausdruckstark, fein, vielschichtig und mineralisch.

Passt zu:

gedämpfte Fischgerichte, helles Fleisch, Käse

SMALL HILL WHITE BURGENLAND (A)

Fr. 27.-- / 75 cl

Traubensorte: Riesling, Sauvignon Blanc, Muskateller

Intensives, zitrusfruchtbetontes Bouquet, Limetten, Grapefruits, schöne Frische.

Fülliger Gaumen mit herrlicher Weisswein-Frische.

Passt zu:

gedämpfte Fischgerichte, helles Fleisch, fernöstliche Gerichte, Käse, Currygerichte



ROTWEIN

LE POT DE BROUILLY AC (F)

Fr. 15.90 / 50 cl

AMARONE, BERDERO(I)

Fr. 22.50 / 50 cl

Würziges Aroma und der Nachgeschmack nach Pfirsich und Trauben machen ihn zu einem Trinkerlebnis.

Passt zu:

Pasta, dunkles Fleisch

AIGLE, TERRA MATER, JEAN TETUZ PIERRE (CH)

Fr. 29.-- / 70 cl

Traubensorte: Vorwiegend Gamay und Blauburgunder

Feine Nase, Aromen nach kleinen roten Früchten, schwarze Johannisbeeren. Jugendlich und strukturvoll am Gaumen mit leicht mineralischer Note.

Passt zu:

Waadtländer Küche, Saucissons, Tommes

St. SAPHORIN, TERRA MATER, JEAN TETUZ PIERRE (CH)

Fr. 29.-- / 70 cl

Traubensorte: Gamay, Pinot Noir

Granatrot, enthüllt viele Cassis-Aromen und eine leichte Menthol-Note. Fruchtiger, frischer und charaktvoller Körper, leichtes Kribbeln im Finale.

Passt zu:

Leberpasteten, regionalen Würsten, Geflügel, Eintopfgemüse

YVORNE, TERRA MATER, JEAN TETUZ PIERRE (CH)

Fr. 30.-- / 70 cl

Traubensorte: Gamay, Pinot Noir

Leichtes Granatrot, feine Unterholznoten, diskrete Fruchtaromen, solid und gut strukturiert am Gaumen.

Passt zu:

Waadtländer Küche, Kalbsbraten, Sauerbraten, Saucissons

HALLAUER SPÄTLESE, PINOT NOIR AOC (CH)

Fr. 25.-- / 75 cl

Kräftiger, fruchtiger Pinot-Duft. Aromareich auch der Gaumen, fällt auf durch sehr schöne Ausgeglichenheit und Harmonie. Ein Wein ohne Ecken und Kanten.

Passt zu:

allen Speisen, Wild und dunklem Fleisch





HUMAGNE ROUGE, BARRIQUE, JACQUES GERMANIER, VALAIS AOC Fr. 33.-- / 75 cl

Traubensorte: Humagne rouge

Johannisbeeren, Zimt, samtige Struktur, weiche Tannine, langes Finale mit Holz

Passt zu: Wild, Braten, dunklem Fleisch

PINOT NOIR DUDEN (VS) Fr. 29.00 / 75 cl

Traubensorte: Blauburgunder, Pinot Noir

CABERNET FRANC (VD) Fr. 33.50 / 75 cl

Traubensorte: Cabernet Franc, Garanoir

Teilweise Reifung im Barrique. In der Nase: Symphonie pfefferiger Noten, roter Früchte und ein Hauch von Holzduft. Im Mund: sanfte Attacke im Mund, füllige und gute Struktur, exotische Früchte und Gewürze wie grüne Paprika und zarte Vanille.

LE VOLTE, TOSCANA (I) Fr. 33.-- / 75 cl

Reicht von Schwarzkirschen über Cassis bis zu feinen Gewürznoten. Le Volte verbindet die Ausdruckskraft der Sangiovese-Traube, die dem Wein Opulenz und Fülle verleiht, mit der Struktur und Komplexität der Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot.

Passt zu: Pasta, dunkles Fleisch

MASI AMARONE COSTASERA DOC (I) Fr. 52.-- / 75 cl

Traubensorte: 70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara

Dunkles, tiefes Rubinrot; in der Nase zeigt sich überreife Frucht und Süße; komplexe Würze; schwarze Beeren; Dörrzwetschken; sehr gute ausgewogene Säurestruktur; am Gaumen dick, schokoladig; Karamel und Kaffee; kräftiger Alkohol; dicht mit langem intensiven Abgang.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Ideal zu kräftigen Fleischgerichten wie Braten oder Wild, Wildgeflügel, Roastbeef, Châteaubriand und süssliche Käsesorten wie Gruyere, Tilsiter oder reifer Brie.

BRUNELLO DI MONTALCINO, CASTELLO BANFI DOCG (I) Fr. 53.-- / 75 cl

Traubensorte: 100% Sangiovese

Vollmundig und robust zeigt er schöne Aromen von dunklen Beeren, Kirsche, etwas Minze und erdige Noten. Der Geschmack ist schon heute erstaunlich samtig mit kräftigen, aber gut eingebundenen Tanninen.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse



MARQUES DE CACERES CRIANZA RIOJA (SP)

Fr. 27.-- / 75 cl

Traubensorte: 85 % Tempranillo, 7,5 % Garnacha tinta, 7,5 % Graciano

Ein vollmundiger Rotwein mit samtiger Struktur, tiefem, vielschichtigem Fruchtaroma und dezentem Vanille-Eicheholzton, voller Eleganz und Schmelz.

Passt zu:

Fleischfondues, grilliertem Fleisch, Saucengerichte, Käse

VALMORO TORO DO BODEGAS ALVAREZ Y DIEZ (SP)

Fr. 34.-- / 75 cl

Traubensorte: Tinta de Toro

Purpur-Granat. Verführerische Nase, Korinthen und Backpflaumen dahinter.

Kompakter Gaumen, typischer Tempranillo-Schmelz, herrliche Fruchtsüsse in der Mitte. Feines Kokostosting bis ins wärmende Finale.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse

HILL NO 1 BURGENLAND (A)

Fr. 49.-- / 75 cl

Traubensorte: Merlot, Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Syrah

Purpurrot. Intensiv-würzige Nase, Nelken, leicht pfeffrig, Heidelbeeren und Holundergelee. Weich fließender Gaumen mit ausgeprägter Aromatik von Walderdbeeren, etwas Lakritze. Schön würzige Mitte mit Mokkanoten, hellen Edelhölzern & schwarzen Kirschen. Samtener Abgang.

Passt zu:

kräftigen Fleischgerichten wie Braten oder Wild, Wildgeflügel, Roastbeef, Châteaubriand und Dessertkäse.

ALOXE-CORTON AC, DOMAIN LATOUR (F)

Fr. 44.-- / 75 cl

Traubensorte: Pinot Noir

Der Wein hat eine dichte Struktur und für einen Burgunder auffallend dunkle Farbe.

In der Nase Aromen von Holunder, Waldbeeren, Harz und schwarzem Pfeffer.

Passt zu:

dunkles Fleisch und dunkle Fleischgerichte

GEVREY CHAMBERTIN AC, LOUIS LATOUR (F)

Fr. 54.-- / 75 cl

Traubensorte: Pinot Noir

Würzig, mit Aromen von Himbeere und Erdbeere in Bouquet und Gaumen. Der Wein gewinnt mit zunehmender Reife, und es entwickeln sich Aromen von Leder, Lakritz und Wild.

Passt zu:

Wild, Wildgeflügel, dunkles Fleisch, Roastbeef, Châteaubriand.



VOLNAY AC, LOUIS LATOUR (F)

Fr. 54.-- / 75 cl

Traubensorte: Pinot Noir

Burgunder der alten Schule, 18 Monate im Eichenfass ausgebaut

Der Wein ist elegant und gut strukturiert mit delikaten Noten von roten und schwarzen Beeren, begleitet von einem leichten Blumenbouquet.

Passt zu:

Wild, Wildgeflügel, dunkles Fleisch, Roastbeef, Châteaubriand



ROSEWEIN

OEIL DE PERDRIX, CHÂTEAU D'AUVERNIER

Traubensorte: Pinot Noir

Blassrosa, intensives, fruchtiges Bouquet mit floralen Noten. Ein sehr harmonischer und süffiger Rosé, frisch und lebendig im Gaumen, bei dem die wunderschönen, feinen Terroirnoten zur Geltung kommen.

Passt zu:

Apéritif und Begleiter zu hellem Fleisch und zu Vorspeisen

Fr. 28.-- / 75 cl



DÔLE BLANCHE VALAIS AOC

Traubensorte: Pinot Noir, Gamay - weiss gepresst

In der Nase Aromen von frischen Früchten mit deutlicher Himbeernote. Am Gaumen ein anmutiger Roséwein, welcher durch seine Frische und seinem aromatischen, fruchtigen Geschmack besticht.

Passt zu:

gebratenes und gekochtes Geflügel; erweist sich als idealer Begleiter der asiatischen Küchen, besonders der chinesischen und vietnamesischen; passt zu Beginn der Mahlzeit gut zu den meisten Salaten.

Fr. 28.-- / 75 cl

PROSECCO, CHAMPAGNER

PROSECCO CA'FIOR, EXTRA DRY

Fr. 24.-- / 75 cl

POMMERY BRUT ROYALE

Fr. 48.-- / 75 cl

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL

Fr. 65.-- / 75 cl



BOWLEN

MELON BOWLE	Fr. 21.-- / Lt.
HIMBEER BOWLE	Fr. 21.-- / Lt.
ORANGE BOWLE	Fr. 21.-- / Lt.
APRICOT SOUR BOWLE	Fr. 21.-- / Lt.
CHERRY BOWLE	Fr. 21.-- / Lt.
BLANC CASSIS	Fr. 22.-- / Lt.



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER	Fr. 5.80 / 1.5 Lt.
MINERALWASSER OHNE KOHLENSÄURE	Fr. 5.80 / 1.5 Lt.
HENNIEZ, EVIAN, COCA COLA, COCA ZERO, SPRITE, ICE TEA LEMON, FANTA	Fr. 3.50 / 5 dl
APFELSHORLE	Fr. 3.50 / 5 dl
SCHWEPPES TONIC, BITTER LEMON	Fr. 4.00 / 5 dl
ROTER TRAUBENSAFT	Fr. 3.80 / 1.8 dl Fr. 9.00 / Lt.
ORANGENSAFT IM KRUG	Fr. 5.90/ Lt.
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	Fr. 15.-- / Lt.
FRUCHTBOWLE OHNE ALKOHOL IN DER MOSCHTFLÄSCHE	Fr. 12.50 / Lt.
RED BULL	Fr. 3.90 / 2,5 dl



BIER

CARDINAL LAGER HELL	Fr. 3.30 / 33 cl
BÄRNER MÜNTSCHI	Fr. 3.80 / 33 cl
EVE CARDINAL	Fr. 3.80 / 33 cl
BIERFASS SELBSTKÜHLEND	Fr. 150.-- / 20 Lt.
EGGER ALKOHOLFREI	Fr. 3.80 / 33 cl



KAFFEE, DIGESTIF

KAFFEE CREME, ESPRESSO (JE NACH ART + DAUER DER VERANSTALTUNG)	ab Fr. 4.20/Pers. à discrétion
TEESORTIMENT VON LIPTON, MILCH UND ZUCKER/SÜSSSTOFF HEISSWASSER IN HYDRANTEN	Fr. 10.-- / Lt.
SPIRITUOSEN ALLER ART IN PORTIONENFLÄSCHCHEN	Fr. 3.--/2.5 cl
SPIRITUOSEN IN FLASCHEN	Preise auf Anfrage



BAR

WAS DARF'S SEIN,
COCKTAILS, VIRGIN DRINKS ODER EIN DESIGNER-GETRÄNK?



COCKTAILS SIND BELIEBT UND WIR WISSEN, WIE SIE GEMIXT UND SERVIERT WERDEN!

Wir haben die Grundausstattung an:

Gläsern

Bargeräten

Zutaten

Spirituosen

Rezeptur

und kennen die Regeln der Mixkunst für COCKTAILS und ALKOHOLFREIE MIXGETRÄNKE.