



*Herzlich
Willkommen!*



Bankett- und Weinkarte

**Wir freuen uns,
wenn Sie bei uns feiern!**



Apéro-Gebäck

Pommes Chipes (Natur und Paprika) AP.01 CHF 6.50 pro Portion
Salzstangen, Erdnüssli
(Schale à 100 gr.)

Apéro small

Hausgemachtes Blätterteiggebäck, Schinkengipfel, AP.02 CHF 9.00 pro Person
Pommes Chips, Erdnüssli, Rohschinken-Prussiens

Apéro medium

Gemüestangen mit hausgemachten Dipp-Saucen AP.03 CHF 18.00 pro Person
Käseküchlein, Schinkengipfel, Pailasse mit Käse und
Salami gefüllt, hausgemachtes Blätterteiggebäck,
warmer Speckgugelhopf

ab 10 Personen

Apéro large

Rindshackfleischbällchen mit süss-sauer Sauce, AP.04 CHF 24.00 pro Person
Dörrzwetschgen im Speckmantel, Käseküchlein,
Schinkengipfel, warmer Speckgugelhopf,
Gemüestangen mit hausgemachten
Dippsaucen, grilliertes Champignonspiessli
mit Basilikum, Früchtespiessli je nach Saison

ab 10 Personen



Apérokarte

COCKTAIL-VORSCHLÄGE

Canapes

Selleriesalat mit Kiwi	AP.10	CHF	2.60	pro Stück
Tête de Moine mit Traube	AP.11			
Salami mit Perlzwiebel	AP.12			
Gekochter Schinken mit Cornichon	AP.13			
Spargel mit Kressequark	AP.14			
Ei mit Lachskaviar	AP.15			

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

Roastbeef mit Meerrettichschaum	AP.20	CHF	3.20	pro Stück
Bündnerfleisch mit Melone	AP.21			
Rindstatar mit Olive	AP.22			
Rohschinken mit Spargel	AP.23			
Gemüsetatar mit Champignon	AP.24			
Rauchlachs mit Meerrettich	AP.25			
Kalbsbraten mit Cherry-Tomate	AP.26			

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte



Apérokarte

Kaltes Gemüse und Früchte

Gemüserohkost mit Dips, (60gr Gemüse mit 3 Saucen)	AP.30	CHF	3.50	pro Stück
Früchtespiessli je nach Saison	AP.31	CHF	2.50	pro Stück
Rohschinken-Melonen-Greyerzer-Oliven-Spiess	AP.32	CHF	2.50	pro Stück
Marinierte Gemüsespiesschen	AP.33	CHF	3.50	pro Stück

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

Warmes Gemüse und Früchte

Salbeimüsli mit Cocktailsauce (3 Stück)	AP.34	CHF	2.00	pro Person
Zwetschgen oder Feigen im Speckmantel (3 Stück)	AP.35	CHF	2.50	pro Person
Grilliertes Champignonsspiessli mit Basilikum	AP.36	CHF	3.50	pro Stück

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

Party Blätterteiggebäck gemischt

Sardellen, Sesam Kräutern, Kernen Nüssen, Paprika Käse, Mohn Sesam	AP.40	CHF	4.50	pro Person (5 Stück)
Schinkengipfeli (12 cm)	AP.41	CHF	3.00	pro Stück



Apérokarte

Warmes Teiggebäck assortiert

Pizza americaine, fleischlos (40 gr)	AP.42	CHF	3.50	pro Stück
Gemüseküchlein (60 gr)	AP.43	CHF	3.50	pro Stück
Käseküchlein (60 gr)	AP.44	CHF	3.50	pro Stück
Wienerli im Teig	AP.45	CHF	5.50	pro Stück

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

Sandwiches

Parisettes, Paillasse oder Focaccia in Portionen à 5 cm geschnitten, gefüllt mit:		CHF	3.50	pro Stück
Frischkäse	AP.50			
Hartkäse	AP.51			
Weichkäse	AP.52			
Salami	AP.53			
Rauchlachs	AP.54			
Bündnerfleisch	AP.55			
Salami	AP.56			
Schinken	AP.57			
Antipasti-Gemüse	AP.58			



Apérokarte

APÉRO RICHE

Gefüllte Windbeutel mit geräuchertem Lachstatar AP.05 CHF 39.00 pro Person
 Kürbis-Cantadou Häppchen
 Klassisches Tatar auf Toast

Kalbfleischbällchen mit süss-sauer Sauce
 Pouletspiessli mit Sataysauce
 Riesenkrevetten im Rohschinkenmantel
 Mini-Quiche mit Blumenkohl
 Indische Randenbällchen
 Knusprige Pouletbrust auf Apfelchutney
 Frische Feigen aus dem Ofen mit Balsamico und Parmesan

Crostinis:

Mozzarella auf Ratatouillesalat
 Mostbröckli mit Tête de Moine und eingelegten Trauben
 Landrauchschinken auf Avocadomousse mit einem Wachtelei
 Hüttenkäse mit karamellisierten Baumüssen

ab 25 Personen

Apéro riche

zusätzlich Kokossuppe mit Ingwer AP.06 CHF 41.00 pro Person

ab 25 Personen



Menükarte

KALTE VORSPEISEN

Grüner Blattsalat mit französischem oder italienischem Haus-Dressing	VS.01	CHF	6.80
Gemischter Salat mit französischer oder italienischer Haus-Dressing	VS.02	CHF	7.80
Nüsslisalat mit geräucherter Entenbrust und Cassisdressing	VS.03	CHF	12.00
Antipastiterrine auf farbigen Peperonicoulis und Aceto Balsamico	VS.04	CHF	9.50
Aegeritalerkäsetatar auf Pumpernickel und Salatbukett	VS.05	CHF	11.00
Rauchlachsrose garniert auf Buchweizen-Blinis und Meerrettichschaum	VS.06	CHF	19.00



Menükarte

SUPPEN

Bouillon mit Gemüseeinlage	SP.01	CHF	7.00
Bündner Gerstensuppe	SP.02	CHF	7.50
Weggiser Morchelsuppe	SP.03	CHF	9.50
Birnencremesuppe mit Mohnblättertorteiggebäck	SP.04	CHF	8.50
Avocado Bisque mit gerösteten Haselnüssen	SP.05	CHF	9.50
Brombeerensuppe mit Sauerrahm	SP.06	CHF	8.50
Kokossuppe mit Ingwer	SP.07	CHF	11.00



Menükarte

FISCHGERICHTE

Pochierte Zuger Röteli, Kräuterrahmsauce mit Fleuron	FG.01	CHF	34.00
Pilaw Reis mit Marktgemüse	Vorspeise	CHF	22.00
Gebatene Eglifilets Luzerner Art	FG.02	CHF	36.00
Salzkartoffeln und Blattspinat	Vorspeise	CHF	24.00
Grilliertes Lachssteak CAFE DE PARIS	FG.03	CHF	31.00
Ofenkartoffeln und Gemüse Pot-pourri	Vorspeise	CHF	21.00
Überbackenes Flunderfilet in Trockentomatenkruste	FG.04	CHF	24.00
Wildreis, grillierte Zucchini, Kirschtomaten	Vorspeise	CHF	18.00



Menükarte

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Bündner Quarkpizokel mit Spinat und Ägeritalerkäsesauce	VG.01	CHF	18.50
Tortelloni mit Ricotta und Spinat auf marinierten Zucchetti und Auberginen, serviert mit Pestokräutersauce	VG.02	CHF	18.00
Blätterteigpastetli mit Gemüse und Waldpilzen an Kräuterrahmsauce, serviert mit Erbsli und Rüeбли	VG.03	CHF	18.50
Risotto mit Fetakäse, frischem Spinat mit Vodka parfümiert	VG.04	CHF	16.00
Kürbiscasimir mit Trauben und Basmatireis und gerösteten Haselnüssen	VG.05	CHF	18.50



Menükarte

HAUPTGERICHTE VOM KALB (HERKUNFT CH)

Kalbsrahmschnitzel mit Steinpilzen Nudeln und Saisongemüse	HG.01	CHF	33.00
Kalbskarreebraten mit Gartenkräutern Williamskartoffeln und Gemüsebukett	HG.02	CHF	38.00
Wiener Kalbsrahmgulasch Kartoffelstock und Karotten mit Minze	HG.03	CHF	27.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti und Gemüsebukett	HG.04	CHF	32.00
Kalbssteak an Morchelrahmsauce Butternudeln mit frischem Marktgemüse	HG.05	CHF	39.00
Kalbshaxe Cremolata nach Haus Rezept Bramata Polenta mit Ofengemüse	HG.06	CHF	29.00
Kalbs Cordon bleu Kartoffelkroketten und Saisongemüse	HG.07	CHF	34.00



Menükarte

HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN (HERKUNFT CH)

Schweinsaltimbocca mit Marsalasauce Safranrisotto und Marktgemüse	HG.10	CHF	27.00
Schweinskarreebraten nach schwedischer Art mit milder Senfsauce, Kartoffelgratin und Saisongemüse	HG.11	CHF	26.00
Paniertes Schweinskarreeschnitzel mit Limonenbutter Kartoffelkroketten und Saisongemüse	HG.12	CHF	26.00

HAUPTGERICHTE VOM LAMM (HERKUNFT CH, AUS, NZ)

Lammrückenfilet mit Olivenfüllung im Strudelteig, Balsamico Jus, Bratkartoffeln mit Thymian, feines Gemüseratatouille	HG.15	CHF	34.00
Lammragout mit Sternanis und Bananen Basmatireis und asiatischem Gemüsemix	HG.16	CHF	29.00
Gebratenes Hochybrig-Lammkarree provenzalische Art Kartoffelgratin und Marktgemüse	HG.17	CHF	35.00



Menükarte

HAUPTGERICHTE VOM RIND (HERKUNFT CH)

Baarer Bierbraten mit Perlzwiebeln, Speck und Croûtons Kartoffelstock und Gemüsebukett	HG.20	CHF	28.00
Roastbeef mit Sauce Bearnaise Mandelkartoffeln und Marktgemüse	HG.21	CHF	35.00
Rindsgeschnetzeltes in Sauerrahmsauce Gemüseris mit gefüllten Ofen-Peperoni	HG.22	CHF	24.00

KOMBINIERTER FLEISCHGERICHTE (HERKUNFT CH)

Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilet «LES TROIS FILETS LÄNDLI» mit Kräuterbutter, Morchel- und Steinpilzrahmsauce Beilage nach Wahl* mit Gemüsebukett	HG.25	CHF	52.00
Kalbskarreebraten und Roastbeef mit Sauce béarnaise und Rotweinbutter, Marktgemüse und Kartoffelkroketten	HG.26	CHF	42.00

* Nudeln, Reis, Kartoffel-/Rösti-Kroketten, Pommes frites



Menükarte

HAUPTGERICHTE VOM GEFLÜGEL (HERKUNFT CH, F)

Rosa gebratenes Entenbrüstchen mit Zwergorangen Blattspinat mit Waldtrompeten und kleine Bratkartoffeln	HG.30	CHF	35.00
Pouletgeschnetzelttes Casimir Basmatireis und Früchtespiessli	HG.31	CHF	23.00
Maispoulardenbrüstchen an Calvadossauce Griessschnitte und Krautstiel à la crème	HG.32	CHF	27.00



KÄSE

Käseauswahl von in- und ausländischen Hart- und Weichkäsen	DS.01	CHF	12.00
Münsterkäse im Blätterteig mit Feigenchutney	DS.02	CHF	9.50

DESSERTS

Geeiste Bündner Nusstorte auf Johannisbeerkompott	DS.05	CHF	9.00
Apfelkuchen alter Art	DS.06	CHF	9.00
Saisonaler Früchteteller mit seinen Sorbets	DS.07	CHF	11.00
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce	DS.08	CHF	12.00
Caramelköpfler mit Rahm und Gebäck	DS.09	CHF	7.50
Gebannte Crème Grossmutterart	DS.10	CHF	8.00
Hausgemachte Sachertorte	DS.11	CHF	11.00
Schokoladenküchlein mit Sauerrahmglace und frischen Beeren	DS.12	CHF	14.00
Überraschungsteller mit verschiedenen Süssspeisen	DS.13	CHF	15.00
Panna cotta mit Früchten und Fruchtsauce	DS.14	CHF	11.00
Dessertbuffet klein (5 Sorten Dessert)	DS.15	CHF	9.50
Dessertbuffet gross (10 Sorten Dessert)	DS.15	CHF	18.00
Verschiedene Torten		CHF	5.20



Menükarte

MENUVORSCHLÄGE

RATEN

MN.01 CHF 32.50

Grüner Blattsalat an Hausdressing
Pouletbruststreifen (CH) in Currysauce
Ananas mit Kokos, Basmatireis mit Gemüse
Joghurtcrème mit Beerencoulis

MORGARTEN

MN.02 CHF 34.50

Saisonblattsalat an Gemüsevinaigrette
Schweinsaltimbocca (CH) an Salbeijus
Safranrisotto und Marktgemüse
Schokoladenmousse auf Erdbeercoulis

SATTEL

MN.03 CHF 33.00

Bündner Gerstensuppe
Paniertes Schweinsschnitzel (CH) an Limonenbutter
Ofenkartoffeln und Marktgemüse
Fruchtsalat mit Vanilleglace



ÄGERITAL

MN.04 CHF 36.00

Doppelte Kraftbrühe mit Gemüseeinlage

Schweinskarreebraten ^(CH) und konfierte Zwergorangen
Bratkartoffeln und gefüllte Tomaten mit Erbsenmousse

Drei verschiedene Glacen Aromen in der Hüppentulpe serviert

SCHINDELLEGI

MN.05 CHF 38.00

Gemüsetatar mit Bündnerfleisch Domino und Pumpernickel

Gebatene Maispoulardenbrust ^(F) an Marsalabutter
Kartoffelgratin und Marktgemüse

Tobleroneeisparfait mit Baileyssauce

HOCHYBRIG

MN.06 CHF 39.00

Eisbergsalat mit Ei und Croûtons mit Calypsosauce

Geschnetzeltes Kalbfleisch ^(CH) Zürcher Art
Rösti und Spinatterrine im Karottenmantel

Gebrannte Crème Grossmutterart



ZUGERSEE

MN.07

CHF

39.50

Antipasti-Terrine auf Tomatencarpaccio mit Pesto

Zuger Röteli an Kräutersauce
Salzkartoffeln und Marktgemüse

Eisauflauf Grand Marnier

NAAS

MN.08

CHF

39.50

Hüttenkäseterrine mit Gemüsechutney

Gebratene Bachforellenfilets an Rucolaschaum
Kartoffel-Lasagne

Panna Cotta auf Früchtecarpaccio

BÖSCHI

MN.09

CHF

45.00

Melonenschiffchen mit Bündner Trockenfleisch ^(CH)

Gefülltes Kalbsschnitzel ^(CH) mit Tomaten
und Mozzarella an Amarettosauce
Pilaw Reis mit Gemüse und Auberginenpiccata

Beereneissoufflé mit Vanillerahm



ST. JOST

MN.10 CHF 46.00

Rauchlachscornet mit Wasabischaum, Brioche
Gespickter Rindsschmorbraten (CH) in Burgunder-Weinsauce
Kartoffelstock, zweifarbige Rüebli und Spinatgemüse
Waldbeereneisparfait mit Zitronensauce

WILDSPITZ

MN.11 CHF 46.00

Bunte Blattsalate mit Kaninchenrückenfilet (FR)
mit Honig und Soja mariniert
Kalbs Cordon Bleu (CH), Kartoffelkroketten
Brokkoli und Karotten
Ballon rosé, Erdbeereis mit Cherry Brandy
und geschlagenem Rahm, Gebäck

RIGI

MN.12 CHF 46.00

Weggiser Morchelsuppe
Roastbeef (PY) englische Art mit Béarnaise Sauce
Kartoffelgratin und Saisongemüse
Panna Cotta mit Beeren und Früchtecoulis, Gebäck



Menükarte

SAISONALE MENUS

Frühlingsmenu

SM.01

CHF

69.00

Löwenzahnsalat mit frischen Morcheln

Geflügelbrühe Anna

Glasiertes Kalbskarree mit Spargeln
Neue Kartoffeln und Karotten

Mandelhüppe-Gebäck mit frischen marinierten
Erdbeeren und Doppelrahm

Sommermenu

SM.02

CHF

67.00

Sommerblattsalate mit Melonenkugeln

Limonensuppe mit Zimt-Paillette

Roastbeef englisch gebraten an Rotweinsauce
Kartoffelgratin und Gemüse Pot-pourri

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace



Herbstmenu

SM.03

CHF

68.00

Wildterriner Waldorf und Oxford Sauce

Wildkraftbrühe

Hirschrückenfilet mit Wacholdersauce

Spätzli

Sautierter Rosenkohl mit Curry und Rotkohl

Marronimousse

Wintermenu

SM.04

CHF

66.00

Nüsslisalat mit Granatapfelkernen

Orangen-Karottensuppe mit Lebkuchengewürz

Pochierte Salmschnitzel mit Rieslingsauce und Fleuron

Dampfkartoffeln

Blattspinat und Fenchel

Sautierte Ananastranche mit Vanilleglace und Kakaolikör



Menükarte

RUSTIKALES SCHWEIZER BAUERNBUFFET

KALTES BUFFET

BF.01

CHF

66.00

Bauernschüblige, Salzis, Chämispeck,
Salami, Rohschinken, Mostbröckli,
gefüllte Kalbsbrust mit Schnittlauchsauce,
geräucherte Forellenfilets mit Meerretich

Karotten-, Mais-, Randen-, Kabis- und Kartoffelsalat,
Grünerbsensuppe mit Speck, rustikale Käseplatte

Diverse Brote

WARMES BUFFET

Siedfleisch, Rippli, geräucherter Speck, Waadtländer
Saucissons, Salzkartoffeln, Schweinsbratwurst am Meter,
Beinschinken im Brotteig, grüne Bohnen

DESSERT BUFFET

Rüebliorte, Grossmutter's Oepfelwähe,
Nusstorte, Caramelköppli, gebrannte Creme,
Cremeschnitte, Meringues mit Rahm, Fruchtsalat



Menükarte

BUFFET BELLA ITALIA

KALTES BUFFET

BF.02

CHF

66.00

Vitello Tonnato
Sardinen und Sardellen in Olivenöl
Salat Caprese
Marinierter Gamberoni mit Knoblauch
Marinierte Zucchetti, Artischocken, Auberginen
mit Knoblauch und getrockneten Tomaten
Eingelegte Peperoni mit Chilis

WARMES BUFFET

Brassato (Rindsschmorbraten)
Ossobuco gremolata
Penne all' arrabbiata
Risotto und Blattspinat mit Sardellenpüree

DESSERT BUFFET

Amaretti Gebäck
Panna cotta
Tiramisu
Zimtkuchen
Cassataeistranche und div. Glacen
Fruchtsalat



Menükarte

Kinder-Menu

Spaghetti mit Tomatensauce	KM.01	CHF	6.50
Kleine Portion Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise	KM.02	CHF	5.00
Schweinschnitzel paniert Pommes frites	KM.03	CHF	9.50
Kalbsrahmschnitzel Nüdeli und Rüeblli	KM.04	CHF	12.50
Fischstäbchen und Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise	KM.05	CHF	7.50



...mit einem Lolly Pop



Weinkarte

WEISSE WEINE

Schweiz



CHÂTEAU D'AUVERNIER BLANC NEUCHÂTEL AOC
CHÂTEAU D'AUVERNIER

1045

CHF 37.00

Lindenblütenbouquet, dank Ausbau auf feiner Hefe bei niedriger Temperatur bleibt auf der Zunge ein leicht prickelnder Charakter erhalten.

Traubensorte: Chasselas



ZIZERS AOC GRAUBÜNDEN RIESLING-SILVANER
RUTISHAUSER WEINKELLER AG

2120

CHF 38.00

Ein herzhafter, schmackhafter Weisswein. Sein feines Bouquet in der Nase wird durch fruchtige Aromen am Gaumen ergänzt.

Traubensorte: Müller-Thurgau



CHARDONNAY VUFFLENS-LE-CHÂTEAU LA CÔTE AOC
CHÂTEAU DE VUFFLENS

1216

CHF 46.00

Die Farbe des Weines ist auffallend kristallklar. Das Bouquet ist schmeichelhaft - subtil - mit fruchtiger Note und einem Touch Zitrone. Im Gaumen ist der Wein seidig - stämmig - mit Körper - frisch - harmonisch.

Traubensorte: Chasselas



Weinkarte



EPESSES AOC TERRE À BOIRE
DOMAINE LOUIS BOVARD

1248 CHF 48.00

Aromen von weissen Steinfrüchten mit dezenten Noten von Eisenkraut und Golden Delicious Äpfeln. Der Gaumen zeichnet sich durch seine besondere Struktur aus, welche sich zugleich durch eine sanfte Vollmundigkeit und einen langen fruchtigen Abgang bemerkbar macht.

Traubensorte: Chasselas



TRÉSOR SAUVIGNON BLANC GENÈVE AOC
LA CAVE DE GENÈVE

1590 CHF 47.00

Typische Aromen von Buchsbaum- und Cassisblättern mit exotischen Noten.

Traubensorte: Sauvignon Blanc



JOHANNISBERG VALAIS AOC
CAVE FIN BEC SA

1922 CHF 42.00

Auge: Gold mit grünen Reflexen. In der Nase intensiv, fruchtig und blumig mit exotischer Note nach Ananas, Grapefruit, Passionsfrucht und Zitronengras. Am Gaumen ein weicher Auftakt, frischer und saftiger Mittelteil, harmonischer, breiter Körper, frischer, aromatischer Abgang auf exotischen Früchten endend.

Traubensorte: Johannisberg



CUVÉE MADAME ROSMARIE
A & D MATHIER

9901 CHF 51.00

Vielschichtiger Wein. Aromen von exotischen Früchten in Kombination mit einer leichten Salzigkeit ergeben einen vollmundigen Wein.

Traubensorte: Petite-Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris, Sylvaner

Frankreich



CHARDONNAY VIOGNIER «PÈRE ET FILS» VIN DE PAYS D'OC
Laurent Miquel

3351 CHF 37.00

Goldgelbe Farbe mit lebhaften, grünlichen Reflexen. Blumige Nase mit feinen Fruchtaromen. Am Gaumen Aprikosen- und Pfirsicharomen, feine Mandelnoten, frischer und grosszügiger Körper.

Traubensorte: Cabernet, Sirah



CHABLIS AOC
BOUCHARD PÈRE & FILS

3401 CHF 49.00

Der Wein hat ein feinfruchtiges Bouquet, zeigt sich am Gaumen lebendig, nervig und mit einer feinen, mineralischen Fruchtnote.

Traubensorte: Chardonnay



ROSÉ WEINE

Schweiz



CHÂTEAU D'AUVERNIER OEIL DE PERDRIX NEUCHÂTEL AOC
CHÂTEAU D'AUVERNIER

4215

CHF 45.00

Das Rosé dieses Oeil de Perdrix ähnelt der Augenfarbe des Rebhuhnes (Perdrix). Der Wein duftet nach feinen Himbeer- Aromen, zeigt im Gaumen Lebendigkeit, eine frische Säure und eine schöne Frucht.

Traubensorte: Pinot Noir

ROTE WEINE

Schweiz



MALANS PINOT NOIR BARRIQUE AOC GRAUBÜNDEN
RUTISHAUSER WEINKELLER AG

5749

CHF 52.00

Spät gelesene, vollreife Trauben bilden das Rückgrat für diesen komplexen Wein. Ausgebaut in französischen Holzfässern von 225 Litern, die diesen wichtigen und gehaltvollen Wein mit feinen Vanilletönen abrunden. Grosse Lagerfähigkeit.

Traubensorte: Pinot Noir



Weinkarte



MERLOT DEL TICINO DOC «SELEZIONE D'OTTOBRE»
MATASCI FRATELLI

4534 CHF 45.00

Seine elegante, feine Fruchtigkeit und sein harmonisch runder Körper vermögen zu begeistern.

Traubensorte: Merlot



PINOT NOIR LES TONNELIERS AOC VALAIS
MAISON GILLIARD

9902 CHF 49.00

Dieser Pinot Noir verwandelt sich - im Eichenfass ausgebaut - in einen erhabenen Tropfen von vollkommener Struktur. Er vereint aromatische Frische und Eleganz mit der Konzentration, der Zartheit und der Subtilität der Frucht.

Traubensorte: Pinot Noir



HUMAGNE ROUGE BARRIQUE DU VALAIS AOC
JOSEPH GATTLEN

4406 CHF 54.00

Der Humagne rouge ist eine einheimische Traubensorte und ergibt einen kräftigen, charaktervollen und robusten Wein.

Traubensorte: Humagne Rouge



Frankreich



FLEURIE AOC / Beaujolais
BOUCHARD PÈRE & FILS

6457 CHF 46.00

Ein feinblumiger, zarter und eleganter Fleurie, der im Gaumen mit kräftiger Struktur und aussergewöhnlicher Frucht überzeugt.

Traubensorte: Gamay



MERCUREY AOC / Burgund
BOUCHARD PÈRE & FILS

6620 CHF 51.00

Parfumierte Nase mit kleinen, schwarzen Beeren. Am Gaumen fleischig und rustikal, mit französischem Charakter.

Traubensorte: Pinot Noir



GEVREY-CHAMBERTIN AOC / Burgund
BOUCHARD PÈRE & FILS

6670 CHF 69.00

Ein robuster, kraftvoller und komplexer Wein, der über ein ausgezeichnetes Lagerpotential verfügt. In der Jugend dominieren ausgeprägte Erdbeer- und Himbeeraromen.

Traubensorte: Pinot Noir



Weinkarte



CHÂTEAU CHARMAIL CRU BOURGEOIS HAUT MÉDOC

6854 CHF 49.00

Im Glas präsentiert sich der Château Charmail Cru Bourgeois mit einem dunklen Rubinrot mit lila Reflexen, zeigt viel schwarze Johannisbeere, ein Hauch von Weihrauch und feuchter Erde. In der Nase begeistert der Wein mit einem höchst aromatischen Bukett mit satter Frucht. Aromen von Brombeere und roter Kirsche buhlen um die Gunst des Geniessers. Hinzu gesellen sich Noten junger Pflaume, eine Spur Vanille, ein Hauch Exotik und provenzalische Kräuter.

Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot



CHÂTEAU TALBOT 4ÈME CRU CLASSÉ ST. JULIEN

6927 CHF 78.00

Aromen von dunklen Früchten und Beeren sowie leichte Gewürznoten und Karamel. Der Wein ist gut strukturiert, frisch und weist eine schöne Frucht auf.

Traubensorte: Cabernet Sauv, Merlot, Cabernet



CHÂTEAU GRUAUD-LAROSE 2ÈME CRU CLASSÉ ST. JULIEN

6923 CHF 92.00

Der Wein zeigt sich in einem satten Purpurrot mit einem umwerfenden Aroma von fülligen Brombeeren, Cassis und Vanille in der Nase. Vollmundig mit hervorragender Reinheit, mächtigem Extrakt und schön integriertem Tannin präsentiert er sich mit milder Säure und langem Finale.

Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot



Weinkarte

Italien



COLLE AL VENTO SALICE SALENTINO DOP RISERVA
ALIBRIANZA

6106

CHF 39.00

Intensives Rot mit violetten Spiegelungen. Im Bouquet Aromen nach roten Beeren, Vanille und Kakao. Komplex, nobel und elegant im Geschmack.

Traubensorte: Negroamaro, Malvasia Nera



COLLE AL VENTO PACATO PRIMITIVO DI MANDURIA DOP
ALIBRIANZA

6107

CHF 47.00

Intensives Rot mit violetten Spiegelungen. Intensives Bouquet, Aromen von roten Früchten wie Himbeere und Kirschen, sowie Vanille. Im Geschmack vollmundig, angenehm und samtig, lang anhaltendes Finale.

Traubensorte: Primitivo



BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG «LA LUNA E LE STELLE»
DEZZANI

6358

CHF 44.00

Tiefe rubinrote Farbe, volles Bouquet mit Anklängen von roten Früchten, Vanille und Schokolade. Elegant, stoffig, mit Geschmacksnoten von Brombeeren, Weichselkirschen und Vanille am Gaumen. Langanhaltend, faszinierend und mit bemerkenswerter Struktur ausgestattet.

Traubensorte: Barbera



Weinkarte



«MARANO» VALPOLICELLA DOC RIPASSO
SA.PI. NEGRAR

6043 CHF 38.00

Dunkelrote Farbe, intensiv und würzig in der Nase, voll im Geschmack und von langer Dauer.

Traubensorte: Corvina, Rondinella, Molinara



«MARANO» AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG
SA.PI. NEGRAR

6037 CHF 58.00

Intensiv rote Farbe mit Granatreflexen, fruchtiges Bukett mit schönen Würznoten, im Gaumen voll und samtig.

Traubensorte: Corvina, Rondinella, Molinara



SERPAIOLO ROSSO MAREMMA IGT
TENUTA SERPAIA

6264 CHF 42.00

Leuchtend rubinroter Wein. Vielschichtiges Bouquet mit Aromen von reifen Früchten. Lebhaft, frisch und zugleich mit grosser Finesse im Nachhall. Ein eleganter Wein mit fruchtigen Aromen und weichen Tanninen.

Traubensorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG
AZIENDA AGRICOLA MOCALI

6250 CHF 64.00

Duft nach Kirsche und etwas Flieder. Viel frische Kirschenfrucht mit einem eleganten, mittelschweren Abgang.

Traubensorte: Sangiovese Grosso



Weinkarte



BAROLO DOCG
AZIENDA AGRICOLA GRIMALDI

6344 CHF 71.00

Typischer Barolo; breit, warm, samtig, mit balsamischen Noten, langanhaltend und mit gutem Reifepotenzial.

Traubensorte: Nebbiolo

Spanien



LIMITED EDITION CRIANZA, NAVARRA DO
PRINCIPE DE VIANA

4762 CHF 39.00

Intensive rubinrote Farbe. In der Nase Aromen von roten und schwarzen Früchten, Kirschen, Pflaumen, wilden Erdbeeren und Blaubeeren. Elegante holzige Note. Eine feine Note von Vanille. Rund und gut strukturiert am Gaumen. Im Nachhall anhaltende Fruchtaromen und Kokosnuss.

Traubensorte: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot



EGOMEI, RIOJA DOCA
FINCA EGOMEI

4748 CHF 52.00

Intensives Kirschenrot, in der Nase leicht mineralische Noten und ein intensiver Duft nach süssen, schwarzen Früchten. Gute Fülle und samtene Tannine. Saftig, aromatisch und mit viel Finesse und Eleganz!

Traubensorte: Tempranillo, Graciano



Weinkarte



LAS 3 FILAS BIERZO DO ROBLE BODEGAS MERAYO

4724 CHF 42.00

Kirschenrot mit violetten Nuancen. Intensive, frische und elegante Duftnoten mit Dominanz auf Himbeeren und Brombeeren sowie floralen Aromen, insbesondere Veilchen. Ansätze von Vanille, Tabak und mineralischen Noten. Abgerundete und seidige Tannine, gute Balance zwischen Säure, Frische und Holzaromatik. Ein eleganter und komplexer Wein.

Traubensorte: Mencía



BOBAL EN VASO, MANCHUELA DO CIEN Y PICO

4657 CHF 43.00

Sehr dichtes, intensives royales Purpurrot. Überwältigende Aromafülle in der Nase, sehr fruchtig, gleichzeitig Schokoladennoten und mineralische Einflüsse. Noten von reifen Brombeeren, Cassis, Zimt und Sesamsamen, herrliche Maulbeer-Aromen. Am Gaumen ein Aromenmix von schwarzen und roten Beeren, tolle Saftigkeit, ausgesprochen dicht und kräftig.

Traubensorte: Bobal

Kalifornien



FOUNDERS ESTATE ZINFANDEL, CALIFORNIA BERINGER VINEYARDS ST. HELENA

4426 CHF 41.00

Aromen die an schwarze Kirschen, weissen Pfeffer und Gewürze erinnern; am Gaumen einladend fruchtig und würzig mit beeriger leicht pfeffriger Note, mittlerem Körper und geschmeidigen Tanninen.

Traubensorte: Zinfandel



Weinkarte



FOUNDERS ESTATE CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIA
BERINGER VINEYARDS ST. HELENA

4425

CHF 43.00

Granatrote Farbe, Aromen von Holz, schwarzem Pfeffer und Lebkuchengewürz. Am Gaumen gut strukturiert, reich, mit einer leichten Tabaknote.

Traubensorte: Cabernet Sauvignon



FOUNDERS ESTATE MERLOT, CALIFORNIA
BERINGER VINEYARDS ST. HELENA

4424

CHF 42.00

Aromen von roten Früchten, Vanille, reifen, schwarzen Kirschen und Pflaumen. Am Gaumen fruchtig, würzig und geschmeidig. Mit ausgeglichener Säure und zugänglichem Tannin.

Traubensorte: Merlot

Argentinien



PREMIUM MALBEC, MENDOZA
ALTA VISTA

4583

CHF 43.00

Die Farbe dieses Malbec zeigt ein dunkles, tiefes Purpurrot. Sein Bouquet zeigt Noten von Kirschen und Blaubeeren, rassig, würzig und pfeffrig. Ein harmonischer Wein, klar strukturiert. Kräftig im Körper, jedoch mit genügender Eleganz. Ein Konzentrat von Aroma und Komplexität. Toller Abgang!

Traubensorte: Malbec



SCHAUMWEINE



PROSECCO DOCG CONEGLIANO VALDOBBIADENE SUPERIORE
CASA VINICOLA CANELLA

7503

CHF 44.00

In der Nase fruchtig, harmonisch und leicht süsslich, feine Perlage.
Ein rassiger und lebhafter Perlwein!

Traubensorte: Glera



CHAMPAGNE BRUT PREMIER
LOUIS ROEDERER

9904

CHF 76.00

Edler Wein von jugendlicher Frische. Fruchtige und blumige Noten
bilden eine schöne Harmonie mit den typischen Nuancen von
getoastetem Brot und Mandeln.

Traubensorte: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier



OFFENE WEINE

Weisse Weine

Mont-sur-Rolle AOC	2 dl	CHF	9.00
	5 dl	CHF	19.50
St. Saphorin AOC	5 dl	CHF	24.00
Chardonnay Silver Plain Farm, California	5 dl	CHF	21.50

Rosé Weine

Hallauer Rosé Graf von Spiegelberg	5 dl	CHF	20.50
---------------------------------------	------	-----	-------



Rote Weine

Dôle Solaire, Valais AOC	2 dl	CHF	9.50
	5 dl	CHF	20.50
Maienfelder Pinot noir	5 dl	CHF	25.00
Hallauer Pinot noir	5 dl	CHF	20.50
Graf von Spiegelberg			
Primitivo Puglia IGT	5 dl	CHF	22.00
Gaúcho - Malbec	5 dl	CHF	21.50
Mendoza, Argentina			
Cabernet Sauvignon	5 dl	CHF	23.50
Silver Plain Farm, California			

Schaumweine

Prosecco Spumante, Extra Dry	2 dl	CHF	14.50
------------------------------	------	-----	-------



Blumendekoration



Blumengesteck
mit Rose im Topf

BD.01

CHF 8.00-10.00



Blumengesteck
mit Orchidee

BD.02

CHF 20.00-40.00



Blumengesteck
mit Sommerflor im Topf

BD.03

CHF 40.00-50.00



Blumengesteck
mit Rosen und Sommerflor

BD.04

CHF 40.00-80.00



Blumengesteck im Naturgefäss
mit Rosen und Sommerflor

BD.05

CHF 50.00-80.00



Blumengesteck länglich

BD.06

CHF 40.00-120.00

Die hier gezeigten Blumengestecke sind Beispielbilder und variieren je nach Saison und Angebot.