

## Weisswein

Hostellerie Haus Wein	Morges aus eigener Abfüllung, 2022	1 dl	CHF 4.80
Hostellerie Haus Wein	Morges aus eigener Abfüllung, 2022	7 dl	CHF 34.00
<b>Riesling Silvaner</b>	<b>Maienfelder Graubünden AOC 2021</b>	<b>7.5 dl</b>	<b>CHF 49.00</b>
<b>Grüner Veltliner</b>	<b>Fels/Wagram, Waldschütz Österreich 2022</b>	<b>7.5dl</b>	<b>CHF 39.00</b>
<b>Weissburgunder</b>	<b>Fels/Wagram, Waldschütz Österreich 2021</b>	<b>7.5 dl</b>	<b>CHF 39.00</b>
Vully	Caves les Marnes	1 dl	CHF 4.00

### Plan Logger Trois, Bonvin 2022

**Rebsorte** : Pinot blanc 60 %, Sylvaner 30%, Heida 10 %, Anbau : Domaine Plan Logger, St. Leonard



Degustationsnotiz : klares, helles Gelb; in der Nase mit elegante Duftnoten, fruchtig, Birne, grüner Zitrone; im Gaumen ausgewogen, lebendige Säure; gut strukturiert, harmonisch mit langem Abgang  
Kulinarischer Einklang : Aperitif, Fischgerichte; weisses Fleisch; Käse; Mittelmeer Küche  
Ausschanktemperatur : 10° - 12°C

**Preis CHF 49.00 / 7.5 dl**



### Pinot Gris Henri 2022 – Henri Badoux

Schöne goldgelbe Farbe. Aromen von Birnen, Honig und wilden Veilchen, typisch für den Pinot Gris. Rund, köstlich, geschmeidig und reichhaltig. Dank einer angenehmen Säure und anhaltenden Wärme am Gaumen ein anmutiger, gefälliger Wein.

Nach einem langsamen, sanften Pressen vollzieht sich die Gärung während einigen Tagen bei relativ niedrigen Temperaturen. So wird ein Maximum an Fülle gewonnen, aber Finesse und das sortentypische Bukett beibehalten. Ausbau in Edelstahltanks. Passt zu Aperos & Käse.

**Preis CHF 49.00 / 7 dl**

## Rosé Wein

Rosé OEil-de-Perdrix	Rosé Vaudois	1 dl	CHF 4.50
----------------------	--------------	------	----------



### Oeil de Perdrix, Chateau D'Auvernier, 2022

**Herkunft:** Kanton Neuenburg (Schweiz), Gemeinden Auvernier (60 %), Boudry, Cortaillod, Colombier und Saint-Blaise (40 %)

Bei diesem Wein werden die Beeren nicht ausgelaut, sondern nur einige Stunden lang mazeriert.

Passt zu Terrinen, Fisch, Meeresfrüchte, exotische Speisen, Geflügel

**Preis CHF 42.00 / 7.5dl**

## Rotweine

Hostellerie Wein	Morges aus eigener Abfüllung, 2022	1 dl	CHF 5.00
Hostellerie Wein	Morges aus eigener Abfüllung, 2022	7 dl	CHF 35.00
Dôle	“Caroline” AOC Valais	1 dl	CHF 4.30
Pinot noir	“Beau Desire” AOC Chablais	1 dl	CHF 4.40
Vully Rouge	Assemblage, Pierre Gentizon	1 dl	CHF 4.40
<b>Cornalin</b>	<b>Héritage AOC F. Varone Sion 2022</b>	<b>5 dl</b>	<b>CHF 39.50</b>
<b>Humagne</b>	<b>Héritage AOC F. Varone Sion 2022</b>	<b>5 dl</b>	<b>CHF 39.50</b>
<b>Amarone</b>	<b>Amarone della Valpolicelli, 2020</b>	<b>5 dl</b>	<b>CHF 39.50</b>

### Merlot-Primitivo Vin de Pays Suisse Legio Vallis 2022

Charakter

Prächtiges purpurrot. Ausgewogenes Bukett von Steinobst wie Pflaume und Zwetschge sowie Beeren. Die würzigen Aromen des Primitivo ergänzen sich hervorragend mit den fruchtigen Noten des Merlot. Angenehm fruchtig am Gaumen mit sanften Tanninen und einem mittellangem Abgang. Ein elegantes Cuvée das Genuss bereitet und zugleich modern und verführerisch ist.

Weine für jede Gelegenheit!

**Preis CHF 49.00 / 7.5dl**



### Cuvée Rouge Barrique Clos du Château 2021

**Rebsorten:** Pinot, Merlot, Syrah

**Anbau:** Clos du Château Sion, 9 ha

**Degustationsnotiz:** leuchtende, dunkelrote Farbe; Bukett mit dezentem Holz- und Vanilleduft, fruchtige und würzige Noten; vollmundig, mit gut strukturiertem Gerbstoff, saftig und reichhaltig, langer Abgang,

**Kulinarischer Einklang:** rotes Fleisch, Lamm- oder Rindfilet, Charbonnade, Wildgerichte, Käse.

**Ausschanktemperatur:** 14 - 16° C

**Preis CHF 54.00 / 7.5dl**



### Diolinoir 2021, Maurice Gay, Valais AOC

**Rebsorte : Diolinoir**

Weinstil : vollmundig, tanninhaltig, reichhaltig

Gastronomie : Rindskotelett, Grilladen, Lammrack, Wildschweinfilet, Rehpfeffer, Greyerzer,

Weinbereitung : Maische in thermoregulierten Stahltanks, Ausbau teilweise in Eichenbarriques.

**Preis CHF 54.00 / 7.5dl**





### Cuvée 1858, Cornalin und Syrah 2021

**Rebsorten:** Cornalin und Syrah

**Degustationsnotiz:** Zu Ehren des 150. Jubiläums von Charles Bonvin kreiert. Pro Jahrgang beschränkte Produktion von 1858 Flaschen und 150 Magnum. Tiefe, dichte Farbe mit fast schwarzem Schimmer; fruchtig, Kirschendüfte, dezente Holznoten; vollmundiger, fleischiger Cru, schöner Gerbstoff; ein bereits harmonischer Wein mit grossen Potenzial.

**Kulinarischer Einklang:** Fleisch, Côte de Boeuf, Chateaubriand, Lammracks, Wild, allerlei Käse.

**Ausschanktemperatur:** 16 - 18° C

**Lagerfähigkeit:** Genussreife ab heute und während der nächsten 10 Jahre.

**Preis CHF 69.00 / 7.5dl**

### Syrah Réserve des Administrateurs, AOC Wallis, 2022

#### St-Pierre

Tiefes purpurrot mit violetten Reflexen; dichtes, fruchtiges Bouquet; Komplexe nach Vanille und Cassis; im Gaumen Gewürznoten und Lakritze. Dichte Struktur, welche durch elegante Tannine unterlegt ist.

Er gesellt sich vorzüglich zu einem liebevoll zubereiteten Fleischgericht, wie Rind und Lamm. Gleichzeitig empfiehlt er sich auch für die einheimischen Käsesorten.

**Preis CHF 54.00 / 7.5 dl**



### Domaine des Faverges Assemblage de Cépages 2022 AOC Lavaux

**Rebsorte:** Pinot noir, Gamay, Merlot, Gamaret, Garanoir

Dieser Assemblage ist der Staatswein des Kanton Fribourgs. Die Mönche liessen sich 1138 auf diesem Land nieder, das sie vom Freiherr Guillaume du Glâne erhalten hatten. Sie formten dort die typischen Terrassen, um unter anderem Reben anzupflanzen. Seit 1848 gehört diese dem Staat Freiburg.

Der Wein ist eine Mischung aus den Rebsorten Pinot noir, Gamay, Merlot, Gamaret und Garanoir.

Note: rote Beeren

Gaumen: geschmeidig und knackig

**Preis CHF 49.00 / 7.5dl**



### **Ripassa Valpolicella Superiore DOC 2019,**

#### **Zenato**

Rebsorte: Corvina, Rondinella, Oseleta

Farbe: tiefes, dichtes, schon fast schwarzes Kirschrot.

Aromen: fruchtiges Bouquet von reifen Kirschen, Gewürzen, Blumen und ein Hauch Walnüssen.

Im Gaumen ist der Wein enorm dicht und füllig. Unglaublich runder, samtiger Wein mit reichen, komplexen Beerenaroma und einem beeindruckend langen Abgang.

Passend zu: Verschiedene Fleischgerichte, Geflügel

**Preis CHF 49.00 / 7.5dl**



### **Le Volte - Toscana igt (2021)**

**Rebsorte:** 50% Sangiovese, 40% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

Fast schwarzes Purpurrot, in der Nase reife, dunkle Beeren, schwarze Kirschen mit einem Hauch Schokolade und Tabak. Im Gaumen mundfüllend und saftig, wiederum viel dunkle Beeren und elegante Röstaromatik.

Präsentiert sich bereits jetzt mit finessenreicher Eleganz und recht langem Finale.

Die verschiedenen Traubensorten werden separat in thermokontrollierten Stahltanks vergoren.

Anschliessend reift der Jungwein während zehn Monaten in 2 bis 4-jährigen Barriquen, die zuvor für die Vinifikation von Ornellaia und Masseto verwendet worden sind.

Herrlicher Begleiter zur italienisch-mediterranen Küche mit Rindfleisch, Lamm, Kaninchen und Pasta, sowie zu edlen Antipasti.

**Preis CHF 54.00 / 7.5dl**



### **Due Gelsi Barbera d'Alba DOC 2020**

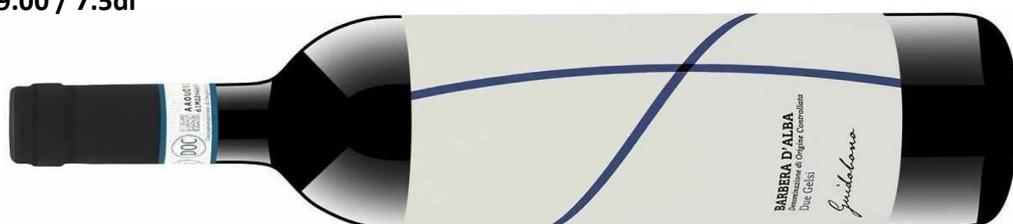
**Rebsorte(n):** Barbera von Piedmonte

Weinausbau: Während 12 Monaten in Barriques aus französischer Eiche ausgebaut

Passt zu: Charcuterie, Antipasti, Risotto, Pasta, Rindsgulasch, Reh, gereifter Käse

Das dichte Purpur und die Tiefe der Farbe lassen auf einen intensiven Barbera schliessen. Und so offenbaren sich in der Nase Aromen von Waldbeeren, Süskirsche, Teer, Leder und schwarzer Schokolade. üppig und vielschichtig präsentiert er sich im Gaumen, mit gut eingebundenen Tanninen. Dank seiner ausgewogenen Struktur, Eleganz und dem lang anhaltenden Abgang bietet dieser Barbera sehr schönen Trinkgenuss auf hohem Niveau.

**Preis CHF 49.00 / 7.5dl**



## **Nativo Langhe Nebbiolo 2020 / 2022, Roberto Sarotto**

Der Nativo Langhe Nebbiolo von Roberto Sarotto ist ein Meisterwerk der piemontesischen Weinherstellung.

Das Endergebnis ist ein Wein, der in seiner Präsentation besticht: Eine intensive rubinrote Farbe, durchzogen von ziegelroten Reflexen, die von seiner Reife zeugen. Die Nase wird verführt von einem komplexen Bouquet, das an kleine rote Früchte und süße Gewürze erinnert, ein Hinweis auf die lange Reifung und die Qualität der Nebbiolo-Trauben. Am Gaumen zeigt er sich großzügig und erfüllend, mit einer ausgezeichneten Struktur. Sein Abgang ist anhaltend, weich und trocken, wobei die Tannine präsent, aber nicht übermäßig dominant sind.

Der Nativo Langhe Nebbiolo ist der ideale Begleiter für kräftige Speisen, insbesondere zu Gerichten mit rotem Fleisch und Wild. Ein Wein, der nicht nur den Gaumen erfreut, sondern auch Geschichten erzählt – Geschichten aus dem Piemont, geprägt von Tradition und Leidenschaft.

**Preis CHF 52.00 / 7.5dl**



## **Il Bruciato 2020, Bolgheri doc**

Tenuta Guado al Tasso, Antinori - Toscana, Toscana

**Rebsorten:** 55% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 15% Syrah

Ein ausgezeichneter Botschafter der Maremma: intensive, fast explodierende Nase von Waldbeeren, Cassis, Mokka und warmem Rauch, dazu dezente Kokos-, Vanille- und Röstnoten. Ein mundfüllender Wein mit viel Schmelz und kerniger Textur.

### **Vinifikation**

Nach dem Abbeeren und sanften Pressen werden die verschiedenen Traubensorten separat vinifiziert. Die alkoholische Gärung findet in 225-Liter-Barriques (Allier und Tronçais) sowie in Edelstahl tanks statt. Nach der Assemblage reift der Jungwein sieben Monate in Barriques.

### **Degustationsnotizen**

Dunkles, sattes Rubin. Intensive, dichte, fast explodierende Nase. Duftend nach reifen Waldbeeren und Cassis, Mokka, warmem Rauch, dazu feine, dezente Kokos-, Vanille- und Röstnoten.

**Empfehlungen:** Macht Freude zu Spanferkel, Lammkarree und anderem Fleisch vom Grill oder aus der Pfanne.

**Preis CHF 58.00 / 7.5 dl**



**Nexus Crianza Ribera del Duero (2017)**

**Rebsorte:** 100% Tempranillo

In der Nase rote Früchte begleitet von feiner Vanille und edlen Gewürzen mit Noten von Zimt. Am Gaumen Aromen von Rosen und getrockneten Nüssen, die von Lakritz- und Gewürznoten begleitet werden. Bemerkenswerte Struktur, ausgewogen.

Hervorragend zu Braten- oder Wildgerichten, Lamm mit Kräuterkruste, kräftigem Käse

**Preis CHF 52.00 / 7.5dl**



**Demuerte Gold Yecla DO Winery On Bodegas, Mislata (2021)**

**Rebsorte:** 50% Monastrell, 30% Syrah und 20% Tintoreria

Intensives Kirschrot mit granatfarbenen Hints. Bukett nach reifen roten Beeren, Lakritze, Pfeffer abgerundet durch Nuancen von Gewürznelken und Muskatnuss.

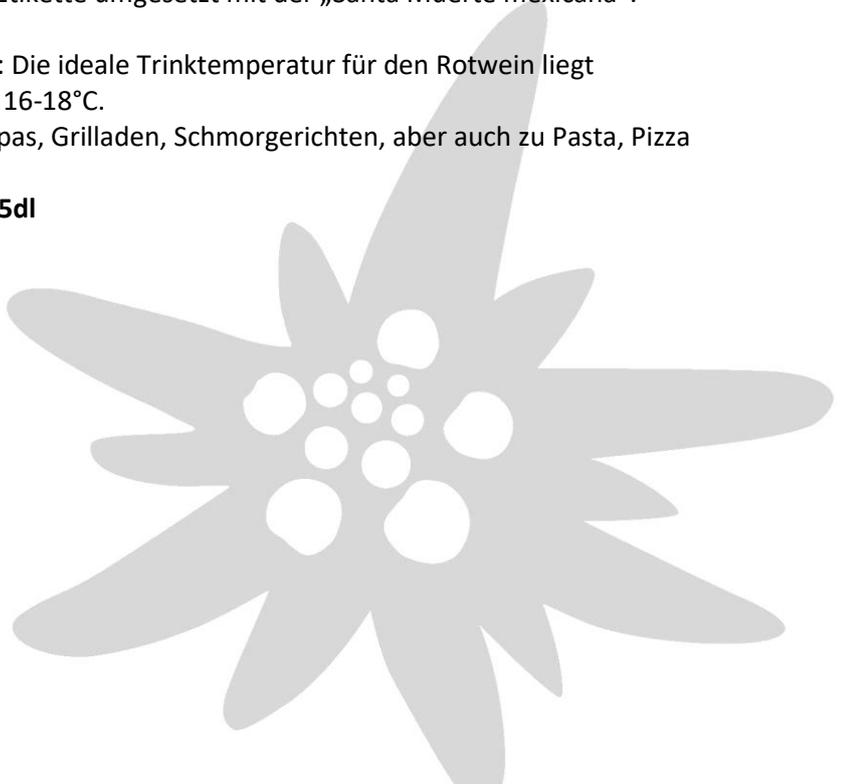
Vollmundig am Gaumen mit seidigen, reifen Tanninen und angenehmem Abgang.

Zum Sterben gut .... und schon war der Name gefunden (Demuerte). Symbolisch auf der Etiketle umgesetzt mit der „Santa Muerte mexicana“.

Unsere Empfehlung: Die ideale Trinktemperatur für den Rotwein liegt bei leicht gekühlten 16-18°C.

Hervorragend zu Tapas, Grilladen, Schmorgerichten, aber auch zu Pasta, Pizza

**Preis CHF 49.00 / 7.5dl**



**Château Lafitte Cotes Bordeaux AC  
Camblanes et Meynac (2019)**

**Rebsorte:** 75% Merlot, 20% Cabernet  
Sauvignon und 5% Cabernet Franc



Vereint in der Nase krautige Noten von Oregano und Estragon mit reifen Fruchtaromen, wie Brombeeren, Kirschen und Wacholder, die sich harmonisch in den eleganten Holzton einfügen.

Ausgezeichnet zu rotem Fleisch, grilliertem Lamm, Hartkäse  
**Preis CHF 48.00 / 7.5dl**

**W1 RESERVE / Cuveé Merlot und Cabernet Sauvignon**

Jahrgang 2020, Alkohol 14,0, Gebiet Niederösterreich  
Bodenstruktur Lehm, Löss, Braunerde, Trinktemperatur 18 °C

Speiseempfehlung Steak, Beef Tartar oder als Abschlusswein für einen gelungenen Abend mit Freunden

Die Waldschütz Wagram-Terrasse ist eine Terrassenanlage mit einer Neigung nach Süd-Osten und genießt daher die ersten Sonnenstrahlen am Morgen. Die Lage ist nach Westen durch einen Wald vor den kalten Waldviertler Winden geschützt. Dadurch herrscht hier ein spezielles Mikroklima mit wenig Wind vor: ideale Voraussetzungen für vollmundige Rotweine.

Dieser Wein gedeiht, während er von einer leichten, warmen Brise umweht wird, die ihren Ursprung in der pannonischen Platte findet. Weinbeschreibung In einem schönen Rotweinglas sieht man die glänzende, kaminrote Farbe mit einem leichten, violetten Reflex, welcher an Amethysten erinnert. Neben den kräftigen Schlieren, die schon auf einen voluminösen kräftigen Rotwein hinweisen, fällt einem beim Belüften des Weines schon der unverkennbare Duft nach dunklem Beerenobst auf. Dieser wird in der Nase noch umrundet von einem Hauch perfekt geröstetem Eichenholz, welcher etwas an Vanille und leicht tabakähnliche Aromen erinnert. Am Gaumen zeigt sich dieser Cuveé aus Merlot und Cabernet Sauvignon sehr vielschichtig. Erst im Abgang werden die im Duft realisierten Röstaromen wirklich deutlich erkennbar und wollen nie enden!

**Preis CHF 59.50 / 7.5 dl**



### Aperitifs

Campari 4 cl	CHF 7.50
Martini bianco, rosso , dry 4 cl	CHF 7.50
Cassis 4 cl	CHF 7.50
Cynar 4 cl	CHF 7.50
Pastis 4 cl	CHF 7.50
Appenzeller 4 cl	CHF 7.50
Fernet Branca 4 cl	CHF 7.50
Ramazotti 4 cl	CHF 7.50
Averna 4 cl	CHF 7.50

### Schaumweine / Champagner

Prosecco, Cüpli 1 dl	CHF 10.00
Prosecco 7.5dl	CHF 45.00
Möet & Chandon, Brut, 7.5dl	CHF 97.50
Louis Roederer Brut Premier	CHF 97.50

### Liköre / Gebranntes Wasser

Kirsch echt 4 cl	CHF 6.50
Zwetschgenwasser 4 cl	CHF 6.50
Apfel oder Chrüter 4 cl	CHF 6.50
Williams 4 cl	CHF 6.50
Apricotine	CHF 8.00
Calvados Morin 4 cl	CHF 8.00
Marc Morin 4 cl	CHF 8.00
Grand Marnier 4 cl	CHF 10.00

Cointreau 4 cl	CHF 10.00
Baileys 4 cl	CHF 10.00
Amaretto di Saronno 4 cl	CHF 10.00
Limoncello 4cl	CHF 10.00

### Cognac / Brandy / Sherry / Port

Rémy Martin 2 cl	CHF 17.00
Hennessy 2 cl	CHF 18.00
Vieille Prune 2 cl	CHF 9.00

Porto Sandemann 4 cl	CHF 9.50
Sherry Sandemann 4 cl	CHF 8.50

### Gin / Vodka / Rum

Gordon's Dry Gin 4 cl	CHF 7.00
Vodka 4 cl	CHF 7.00
Bacardi white Rum 4 cl	CHF 9.00
Bacardi black Rum 4 cl	CHF 9.50
Jamaican Rum 4 cl	CHF 9.50
Havana Club 3y, 4cl	CHF 9.50

### Grappa

Grappa moscato 4cl	CHF 10.00
Grappa chardonnay 4cl	CHF 10.00
Arneis, Cuvee, Brunello Amarone	CHF 10.00

### Kaffee / Tee

Kaffee	CHF 4.80
Espresso	CHF 4.80
Cappuccino	CHF 5.80
Latte macchiato	CHF 5.80
Tee	CHF 4.50

### Fragen Sie nach unseren Spezialitäten

### Mineral

Fruchtsaft 2dl	
Orange-Ananas-Tomaten	CHF 4.50
Fanta 3 dl	CHF 4.00
Süssmost 3 dl	CHF 4.00
Citron 3 dl	CHF 4.00
Grapefruit 3 dl	CHF 4.00
Rivella Rot · Blau 3 dl	CHF 4.00
Ice Tea Lemon 3 dl	CHF 4.00
Apfelschorle 3 dl	CHF 4.00
Coca Cola 3 dl	CHF 4.00
Coca Cola Zero Fl. 33 cl	CHF 4.80

### Mineralwasser HENNIEZ

mit / ohne Kohlensäure 3 dl	CHF 4.00
Mineralwasser	
mit / ohne Kohlensäure Fl. 5 dl	CHF 5.80
Mineralwasser	
mit / ohne Kohlensäure 0.75L	CHF 9.50

Tafelwasser 2dl	
mit / ohne Kohlensäure	CHF 2.00
Tafelwasser 3dl	
mit / ohne Kohlensäure	CHF 3.00
Tafelwasser 5dl	
mit / ohne Kohlensäure	CHF 4.50
Tafelwasser 1 Liter	
mit / ohne Kohlensäure	CHF 7.00

Alpinesse	
Bitter Lemon · Tonic Fl. 20 cl	CHF 4.50

### Bier

Juscht's Weissbier Fl. 50cl	CHF 7.50
Juscht's Amber Fl. 33cl	CHF 5.00
Cardinal Lager Classic 2 dl	CHF 4.00
Cardinal Lager Classic 3 dl	CHF 4.80
Alkoholfreies Bier Fl. 33 cl	CHF 5.00

