

Weisswein

Hostellerie Haus Wein	Morges aus eigener Abfüllung, 2023	1 dl	CHF 4.80
Hostellerie Haus Wein	Morges aus eigener Abfüllung, 2023	7 dl	CHF 34.00
Riesling Silvaner	Maienfelder Graubünden AOC 2023	7.5 dl	CHF 49.00
Grüner Veltliner	Fels/Wagram, Waldschütz Österreich 2023	7.5dl	CHF 39.00
Weissburgunder	Fels/Wagram, Waldschütz Österreich 2023	7.5 dl	CHF 39.00
Vully	Caves les Marnes	1 dl	CHF 4.00

Aigle les Murailles

Grand Vin Aigle – Vaud H. Badoux , 2022

Rebsorte(n) Chasselas (Gutedel)



Schönes Zitronengelb, tief, klar und funkelnd. Fein und delikat. Evoziert frische Lindenblüten. Mineralische und kreidehaltige Noten, typisch für dieses von Gips durchzogene Terroir. Elegant und fruchtig, enthüllt er Lindenblüten- und Mangoaromen, begleitet von einer subtilen mineralischen Note. Seine grosszügige, mächtige Struktur umhüllt den Gaumen. Zum Aperitif; zu einer Fisch- oder Gemüsegerichte; warm-kalt kombinierten Salaten; Krustentieren, Pilzgerichten oder Geflügel an Sauce. Er begleitet ebenfalls bestens Hartkäse.

Preis CHF 45.00 / 7 dl



Plan Loggier Trois, Bonvin, 2022

Rebsorte : Pinot blanc 60 %, Sylvaner 30%, Heida 10 %,

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



The Pledge Our Origin

Sauvignon Blanc, 2023, South Africa

Rebsorte : Sauvignon blanc

Degustationsnotiz : leuchtendes Zitronengelb; in der Nase mit tropischen Duftnoten, grüner Apfel; im Gaumen ausgewogen, subtile Noten von schwarzen Johannisbeeren, Melone und Honig. Kulinarischer Einklang: Aperitif, Vorspeisen, Käse.

Ausschanktemperatur : 10° - 12°C

Preis CHF 45.00 / 7.5 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 ausgelaugt, 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, 2023

1 dl

CHF 5.00

Hostellerie Wein

Morges aus eigener Abfüllung, 2023

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

Ripasso

Valpolicella Classico Superiore, 2020

5 dl

CHF 39.50

Syrah

Maurice Gay, St. Pierre VS, 2023

5 dl

CHF 39.50

Primitivo Salento

Itinera, 2023

5 dl

CHF 35.00

Amarone

Amarone della Valpolicelli, 2020

5 dl

CHF 39.50



2021 Cuvée Rouge Barrique, Bonvin

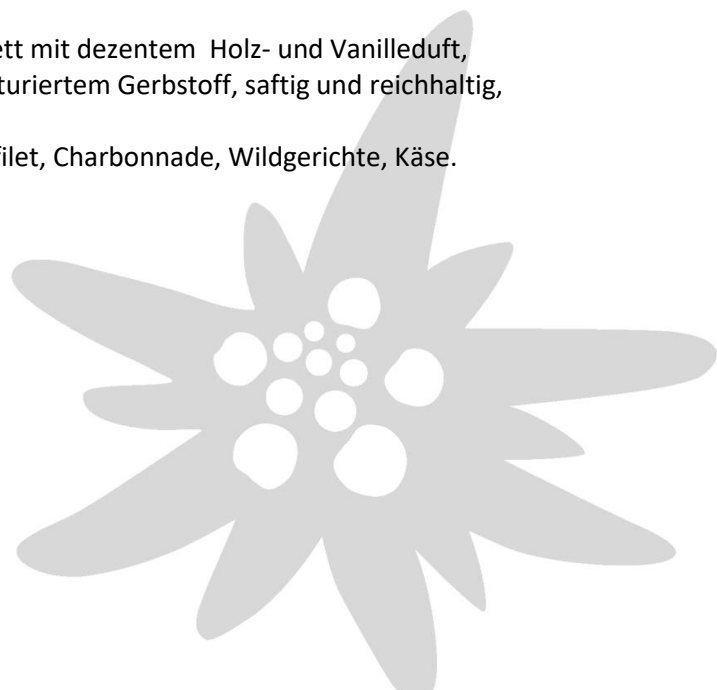
Rebsorten: Pinot, Merlot, Syrah

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



Cornalin, Héritage AOC F. Varone Sion 2022

Rebsorte Cornalin

Degustationsnotizen:

- Nase** Schwarze Beeren, Kirsche, Pflaume,
Noten von Kakao, geröstetem Kaffee, schwarzer Schokolade.
- Gaumen** Seidig, vollmundig, edle, schmelzende Tannine, fruchtige Empfindung, schöne Struktur
- Gastronomie** Rotes Fleisch, grilliert oder an Sauce, Reh-Mignon
- Preis CHF 54.00 / 7.5dl**



The Pledge Our Lekker Pinotage

Rebsorten: Pinotage, 2021

South Africa

Degustationsnotiz: Im Auge ein seidig, prachtvolles Rubinrot und vermittelt beim Riechen Eindrücke von süssen Pflaumen und Brombeerenwelche sich zu einem köstlichen Fruchtprofil vermählen. Der Wein entfaltet nach und nach Aromen von roten und schwarzen Früchten, die sich am Gaumen zu einem harmonischen Ensemble vereinen.

Kulinarischer Einklang: rotes Fleisch, weisses Fleisch, Wild, allerlei Käse.
Ausschanktemperatur: 14° - 16°C

Preis CHF 54.00 / 7.5dl



Merlot-Primitivo Vin de Pays Suisse

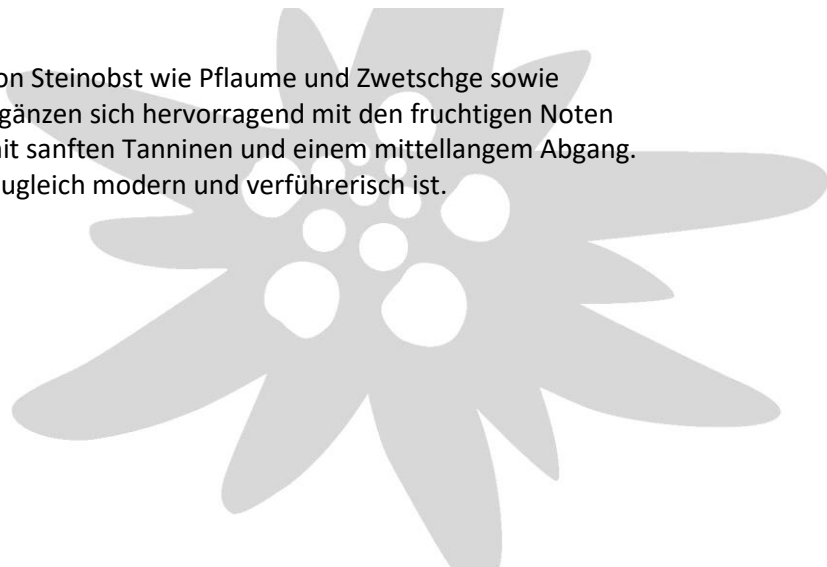
Legio Vallis 2023

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



Ribo Cabernet Garda DOC 2021

Italien / Lombardei

Rebsorte: 75% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon



Das Granatrot weist bereits auf die Düfte von roten Früchten hin, welche später von Gewürzen und Tabak-Nuancen überwältigt werden. Der Wein präsentiert sich vollmundig, harmonisch und ausgeglichen mit eleganten, weichen und vollen Tönen.

Die Gärung wird bei kontrollierter Temperatur durchgeführt. Danach wird der Wein während einem Jahr im Tonneau und später 10 Monate in der Flasche ausgebaut.

Preis CHF 52.00 / 7.5dl

Ripassa, 2020

Valpolicella Superiore DOC

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



Barbera d'Alba DOC, Due Gelsi, 2022

Rebsorte: Barbera

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, Süsskirsche, 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 Roberto Sarotto, 2022

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 Bolgheri DOC, 2022

Tenuta Guado al Tasso, Antinori - Toscana

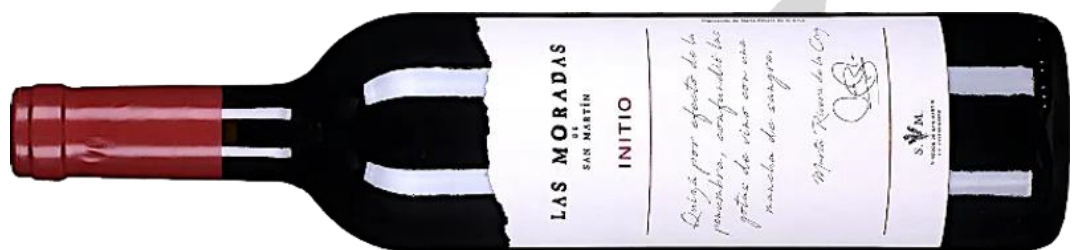
Rebsorten: 55% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 15% Syrah

Ein ausgezeichnete 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.

Dunkles, sattes Rubin. Intensive, dichte, fast explodierende Nase. Duftend nach reifen Waldbeeren und Cassis, Mocca, 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



Inicio DO,

Las Moradas de San

Martin, Madrid Spanien, 2015

Rebsorte: 85% Garnacha - 15% Cabernet Sauvignon & Syrah

Charakter: Intensive kirschrote Farbe. In der Nase Aromen von Kirschen, Brombeeren und Kakao, balsamische wie auch leicht mineralische Noten. Im Gaumen ist der Wein sehr harmonisch und die Säure ist gut eingebunden. Der Abgang ist intensiv und langanhaltend.

Passend zu: Verschiedene Fleischgerichte, Halbhartkäse und grilliertem Fisch

Ausbau: 11 Monate im Barrique Fass

Diese junge Winzerin hat mit viel Leidenschaft etwas Einmaliges kreiert.

Preis CHF 54.00 / 7.5dl

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% Tintorera

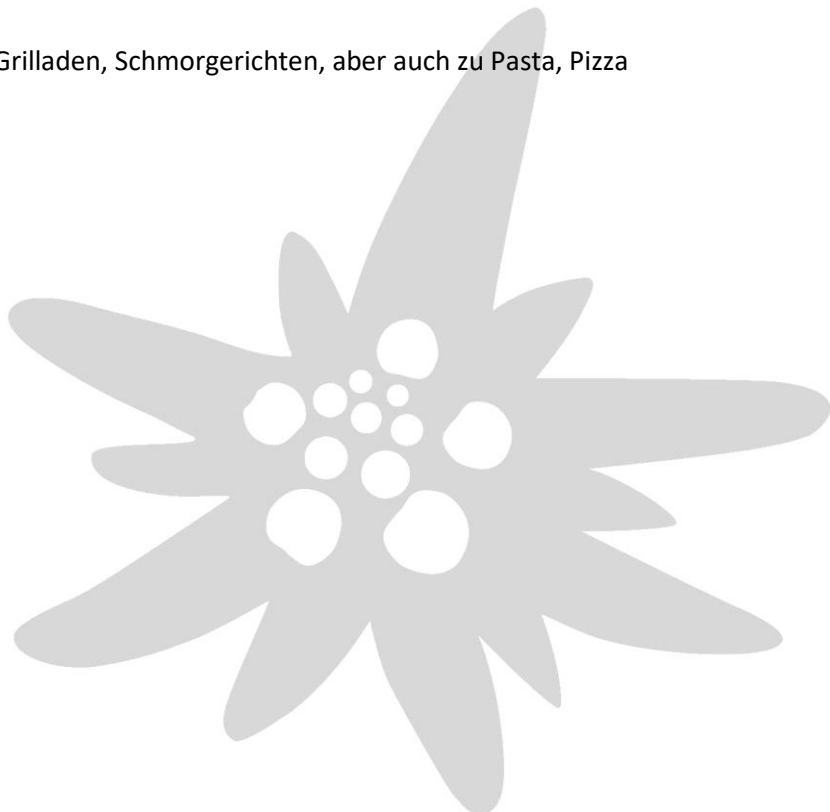
Intensives Kirschrot mit granatfarbenen Hints. Bukett nach reifen roten Beeren, Lakritze, Pfeffer abgerundet durch Nuancen von Gewürznelken und Muskatnuss.

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“.

Empfehlung: zu Tapas, Grilladen, Schmorgerichten, aber auch zu Pasta, Pizza

Preis CHF 49.00 / 7.5dl



Château Lafitte Cotes Bordeaux AC, 2021

Camblanes et Meynac

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, 2021

Rebsorte : Merlot und Cabernet Sauvignon

Gebiet Niederösterreich

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. 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!

CHF 49.50 / 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

