

Apéro und Bankett Getränke 2018-2019

Mineral und Fruchtsaft

| | | |
|--------------------------------------|-------|-------|
| Mineral mit/ ohne Kohlensäure | 0.75l | 7.00 |
| Orangensaft | 1.0l | 10.00 |
| Sinalco, Rivella, Ramseier Süessmost | 1.5l | 11.00 |

Bier

| | | |
|-----------|-------|------|
| Züri Hell | 0.33l | 6.00 |
| Corona | 0.33l | 6.00 |

Warme Getränke

| | | |
|------------------------|------|-------|
| Hausgemachter Glühwein | 1.0l | 27.00 |
| Tee (Früchteteetee) | 1.0l | 17.00 |
| Punsch (Orange, Apfel) | 1.0l | 17.00 |

Rosé

| | | | | |
|-------------------|---------|-------|------|-------|
| Rosé im Steinkrug | Schweiz | 0.75l | 2017 | 38.00 |
|-------------------|---------|-------|------|-------|

passend zu: Apéro
Fruchtiger Wein mit Noten von Brombeeren und Erdbeeren, süssliche Gewürze

Prosecco

| | | | | |
|----------------------------------|---------|-------|--|-------|
| Valdobbiadene Cuvée, Le Contesse | Italien | 0.75l | | 42.00 |
|----------------------------------|---------|-------|--|-------|

passend zu: Apéro und Gebäck
Ein Schaumwein mit Noten von grünen Früchten, Zitrusblüten, Orangenblüten und einer Nuance Mandel

Weisswein

| | | | | |
|--|------------|-------|------|-------|
| Heida Heritage Sion AOC passend zu: Apéro und Raclette Blumiger Wein mit Noten von Zitrone und Süssholz | Schweiz | 0.75l | 2017 | 54.00 |
| Quintett Assemblage Weiss passend zu: Apéro, Fondue und Raclette Fruchtiger Wein mit Noten von Mango und Litschi | Schweiz | 0.75l | 2017 | 47.00 |
| Fendant de Sion, Soleil du Valais passend zu: Apéro, Fondue und Raclette Ein Wein mit Noten von Lindenblüten, Zitrusfrüchten und Mandel mit einer ausgewogenen Mineralität | Schweiz | 0.75l | 2017 | 45.00 |
| Sancerre blanc, Les Baronnes AC passend zu: Apéro, Fondue und Raclette Fruchtiger Wein mit Noten von Zitrus, exotische Früchte einer feiner Säure mit guter Struktur, harmonisch mit anhaltendem Abgang | Frankreich | 0.75l | 2017 | 59.00 |
| Arneis Montebertotto passend zu: Apéro, leichte Vorspeisen Fruchtiger Wein mit Noten von Zitrusfrüchte, Banane, Ananas, leicht mineralisch, ausgewogenes Süss-Säure Verhältnis | Italien | 0.75l | 2017 | 48.00 |
| Chardonnay Reserva Legado De Martino passend zu: Apéro, Fondue und Raclette Fruchtiger Wein mit Noten von Ananas, tropischen Früchten einem Hauch von Vanille, tolles Verhältnis zwischen Frucht und Holz, komplexer Wein mit perfekter Struktur und langem Abgang | Chile | 0.75l | 2016 | 42.00 |

Rotwein

| | | | | |
|--|------------|-------|---------|-------|
| Malbec, Cabernet Cubin, AOC passend zu: Tischgrill und Fondue In Eiche ausgebauter Wein, sehr intensiv und komplex in seinen Aromen von Cassis, Wildkräutern und Schokolade | Schweiz | 0.75l | 2014 | 55.00 |
| Roncaia Riserva, Ticino DOC passend zu: Tischgrill und Raclette Im Barrique ausgebauter Wein mit viel Charme, Noten von Kirschen, Brombeer und Heidelbeere, kräuterwürzigem Holz und Lakritze | Schweiz | 0.75l | 2014/15 | 63.00 |
| Bardolino, Classico DOC passend zu: Tischgrill und Raclette Ein Wein mit Aromen von Brombeer, Cassis, Pflaume ergänzt von Vanillenuancen. | Italien | 0.75l | 2015 | 42.00 |
| Saia, Sicilia IGT passend zu: Tischgrill und Raclette Im Barriques ausgebauter Wein mit Aromen von Kirschen, Pflaumen und Cassis, ergänzt von einer leichten Würze. | Italien | 0.75l | 2015 | 49.00 |
| Soraie Venetto IGT passend zu: Tischgrill oder einfach nur so Im Barrique ausgebauter Wein mit intensiven Aromen von roten Beeren, viel Würze mit runden Tanninen und einem weichen Abgang | Italien | 0.75l | 2016 | 51.00 |
| Chateauneuf du pape passend zu: Tischgrill, Raclette und Fondue Im Barrique ausgebauter Wein mit Noten von Pflaumen, schwarzen Beeren und Pfeffer, dichter Wein mit vollem Körper | Frankreich | 0.75l | 2016 | 63.00 |