

Weisswein

Hostellerie Haus Wein	Morges aus eigener Abfüllung, 2016	1 dl	CHF 4.80
Hostellerie Haus Wein	Morges aus eigener Abfüllung, 2016	7 dl	CHF 34.00
Johannesberg	Héritage F. Varone Sion, 2016	7.5 dl	CHF 45.00
Heida	Héritage F. Varone Sion, 2016	5 dl	CHF 27.50
Vully	Caves les Marnes	1 dl	CHF 4.00

Plan Loggier Trois, Bonvin, 2016

Rebsorte : Pinot blanc 60 %, Sylvaner 30%, Heida 10 %, Anbau : Domaine Plan Loggier, 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

Lagerfähigkeit : es ist vorteilhaft jung, innert 2 - 3 Jahren, zu geniessen.

Preis CHF 45.00 / 7.5 dl

Aigle les Murailles «Grand Vin» Aigle – Vaud H. Badoux , 2016

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

Rosé Wein

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

Oeil de Perdrix, Chateau D'Auvernier, 2016

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

Dieser zwischen 15 und 18 Stunden gärende Roséwein wird ausschliesslich aus der Rebsorte Blauburgunder (Pinot Noir) gewonnen; sie ist die einzige im Kanton Neuenburg für die Appellation AOC zugelassene Rebsorte.

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



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

Preis CHF 38.00 / 7.5dl.

Rotweine

Hostellerie Wein	Morges aus eigener Abfüllung, 2016	1 dl	CHF	5.00
Hostellerie Wein	Morges aus eigener Abfüllung, 2016	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

Monseigneur Pinot Noir Aigle H. Badoux 2016

Rebsorte(n) Pinot Noir (Blauburgunder)

Robe: Leuchtendes, dichtes, kräftiges Purpur

Nase: Typische Blauburgunderaromen mit Noten von reifen Früchten und Unterholz

Gaumen: Sehr geschmacksvoll mit einer geschmeidigen, sinnlichen Textur. Weiche, runde Tannine

Gastronomie: Rinds- und Lammgrilladen, Tournedos, Ente, Wild und Käse

Preis CHF 45.00 / 7dl, auch als 35cl möglich CHF 24.50



Syrah du Valais AOC La Guerite 2016 - Maurice Gay

Rebsorte Syrah

Auge: Wunderschöne, intensive, violett-rote Robe; Nase: Ausserordentlich fruchtig, kleine Waldbeeren, feuriger Pfeffer; Gaumen: Reiche Struktur, wunderbar würzige Tannine, kraftvoll; Finale: Lang anhaltend, wilde und doch ausgewogene Duftnoten.

Preis CHF 49.00 / 7.5 dl



Cornalin, Héritage AOC F. Varone Sion 2016

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 35.00 / 5dl..... auch als 75cl möglich CHF 49.00



"Mystère" Grand Vin Rouge 2015, Chablais AOC

Rebsorte(n) : Diolinoir, Garanoir

Weinstil : Vollmundig, tanninhaltig, reichhaltig



Degustationsnotizen

Auge : Rubinrot.

Nase : Aromen nach Koriander, Brombeeren und Heidelbeeren, gestützt durch Kakao- und Karamell-Noten.

Gaumen : Er zeichnet sich durch seine in die Fülle des Weins gut eingebundene Tanninstruktur aus.

Servier-Empfehlungen

Gastronomie : Terrine, Carpaccio, Chateaubriand, Rinds-Hamburger, mit Thymian gewürztes Kaninchen, Lammspiesschen.

Preis CHF 49.00

Cuvée Rouge Barrique Clos du Château 2015

Rebsorten: Pinot, Merlot, Syrah

Anbau: Clos du Château Sion, 9 ha

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

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

Ausschanktemperatur: 14 - 16° C

Preis CHF 49.00 / 7.5dl



Cuvée 1858, Cornalin und Syrah 2014

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

Lagrfähigkeit: Genussreife ab heute und während der nächsten 10 Jahre.

Preis CHF 69.00 / 7.5dl

Lettres de Noblesse - Merlot d'Yvorne AOC Chablais 2014

Weinbauregion Schweiz, Waadt Chablais



Rebsorte(n) Merlot

Der Weinberg, im Cordon-Royat-Schnitt aufgezogen, erfüllt schon seit mehreren Jahren die Normen der integrierten Produktion. Unser umweltorientiertes Engagement, sowie fortwährendes Streben nach Perfektion und Qualität hat uns veranlasst auf einigen Parzellen den biodynamischen Weinanbau zu versuchen. Die Ertragskontrolle ist schon ab Frühling unerlässlich: Kappen, Entfernen der überschüssigen Weintrauben. Durchschnittliche Produktion: 600 g/m². Um eine leichte Überreife zu erreichen, werden die Trauben drei bis vier Wochen nach der normalen Ernte gelesen, was zu einer leichten und eleganten Welke führt (ca. 10%) führt.

Weinbereitung

Aus der Rebsorte Merlot stammend, wird die Ernte weder abgebeert noch erhält sie einen Hefezusatz. Eine lange Maischegärung (4-5 Wochen) ermöglicht eine Farb- und Tanninextraktion, zwei Grundelemente für das Gleichgewicht der Rotweine. Der darauffolgende 18-monatige Barrique Ausbau verleiht diesem großen Wein seine Geschmeidigkeit und Noblesse.

Robe Rot, schwarze Kirschen

Nase Mit seinen tiefgründigen Aromen von roten Früchten, Kaffee- und Pralinennoten auf feinen Vanilledüften, durch den Barrique ausbau erzeugt, erinnert er an einen « Amarone »

Gaumen Vollmundig und füllig, mächtige, kräftige Struktur, konzentriert und üppig

Finale Ein tiefgründiger Wein mit schmeichelnder Textur; Raffinesse und Adel in ihrer ganzen Pracht zum Ausdruck bringen

Gastronomie Entenfilet, Täubchen an Pilzen, geschmortes Rindsfilet, Wildschweinfilet, Rehrücken, Lammrack, Hirschmedaillons, Käseplatte.

Preis CHF 62.00 / 7.5dl

Merlot, Les Tonneliers 2015, Gilliard



Rebsorte:Merlot, AOC Valais

Bukett: Angenehm holzig, Vanille, reife Früchte, Holunderblüte

Gaumen:Reich, kräftig, ausgeglichen, langer Abgang

Begleiter zu: Pilzen, Wildspeisen und Ziegen- oder Schafkäse

Preis CHF 49.00 / 7.5dl

Barbera d'asti, 2015

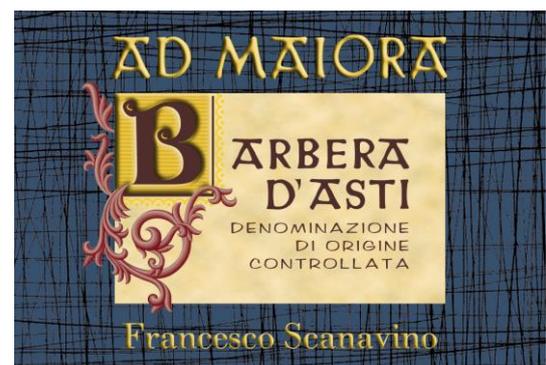
Rebsorte: 100% Barbera

Ein großer piemontesischer Rotwein

Geschmack: trocken, körpervoll mit einer guten Säure; leichte, sich zurückhaltende Tannine; lange aromatische Nachhaltigkeit

Verwendung: wunderbar als Begleiter zu gut gewürzten Nudel-und Reisgerichten, zu roten und weißen Fleischsorten, ebenso wie zu mittelreifem Käse

Preis CHF 48.00 / 7.5dl





Quattromani 2013, Swiss Premium Wine, Tessin

Rebsorte: Merlot

Erstmals in der Schweiz haben vier Produzenten zusammengespant, um einen Wein der ganz besonderen Art zu kreieren. Aus einer gemeinsamen Suche, aus Leidenschaft, Professionalität und Freundschaft ist «**Quattromani**» entstanden. Es handelt sich um einen Wein von höchster Qualität, der zugleich ein vollständiges Abbild des Tessins und seiner bevorzugten Rebsorte, Merlot, zeichnet. «Quattromani» wird aus vier verschiedenen Merlots zusammengesetzt, den erlesensten Sorten aus den vier Tessiner Weinbauregionen. Vier Charaktere finden zusammen: Duft und Tiefe von **Guido Brivio aus dem Mendrisiotto**; Weichheit von **Claudio Tamborini aus dem Luganese**; Eleganz von **Angelo Delea aus dem Locarnese** und Klasse von **Feliciano Gialdi aus dem Gebiet «Tre Valli»** im nördlichen Tessin. Nach einer 20-monatigen Gärung in Holzfässern und der Reifung von weiteren 6 Monaten in 15 000 Flaschen und 444 Magnum entsteht ein grossartiger Merlot mit einzigartigem Charakter. Kernig-rote Farbe mit chromatischen Reflexen, an Bordeaux erinnernd. Das Bouquet ist frisch, mit einem leicht fruchtigen oder von Kräutern durchzogenen Einschlag. Der Geschmack ist streng und vollmundig, der Duft angenehm und von einer komplexen Gefälligkeit. Dieser Merlot eignet sich bestens zu rotem Fleisch, Braten, Wild und weiteren Fleischspeisen oder Alp-Hartkäse.

Preis CHF 98.00 / 7.5dl



Valpolicella Classico Superiore Vigneti di Torbe

Ripasso DOC 2015 - Domini Veneti

Rebsorten: 65% Corvina, 30% Rondinella, 5% Molinara

Das besondere Verfahren mit einer zweiten Passage jungen Valpolicella-Weins auf Amarone-Trestern gipfelt in einem Gewächs mit kraftvoller Struktur von vielschichtiger Eleganz und Komplexität. Nachhaltige Aromen von Waldbeeren und weiche Tannine gestalten den Ripasso zum Begleiter aller Zubereitungen mit roten Fleischsorten, Wild, Geflügel oder zu Käse.

Preis CHF 48.00 / 7.5 dl



Le Volte - Toscana igt (2016)

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 49.00 / 7.5dl

06.07.2018

Brolo Campofiorin Oro 2014

Rosso Verona igt, Masi Agricola, Veneto
Rebsorte: Corvina, Rondinella, Oseleta



Vinifikation

Wurde früher noch gärungswarmer Trester des Amarone in den jungen Valpolicella gegeben, vermählt Masi heute den Jungwein mit ganzen, angetrockneten Trauben, um die gewünschte zweite Gärung einzuleiten. Dieser Prozess verleiht dem Wein noch mehr Gehalt, Farbe und Struktur, verbunden mit intensiveren Aromen und komplexerem Geschmack. Der Ausbau erfolgt während 24 bis 36 Monate in 600-l-Eichenfässern (Allier, Slowenien) und während sechs Monaten in der Flasche.

Degustationsnotizen

Sattes Kirschtrot. In der Nase konzentriert und süss-fruchtig. Dörrfrüchte, Zwetschgenkompott, Nelken, schwarze Schokolade, Weichselkirschen. Im Gaumen kompakt und zugleich schmeichelnd. Anschmiegsame, reife Gerbstoffe und eine gut integrierte Säure geben dem Wein Struktur und Charakter. Wiederum viel reife, dunkle Frucht und Würze, dezente Holzaromen. Ein Wein mit der Süffigkeit und Eleganz eines Valpolicella und der Kraft und Fülle eines Amarone.

Empfehlungen

Grossartig zu Grilladen und Wildgerichten.

Preis CHF 48.00 / 7.5 dl

Il Bruciato 2016, Bolgheri doc

Tenuta Guado al Tasso, Antinori - Toscana, 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.

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, Mocca, warmem Rauch, dazu feine, dezente Kokos-, Vanille- und Röstnoten. Ein grosser, mundfüllender und aromatischer Wein mit viel Schmelz und einer kernigen Textur. Der Abgang ist lang und ausgeprägt aromatisch. Ein ausgezeichnete Vertreter der Maremma, mit viel regionalem Charakter, und das zu einem fairen Preis.

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

Preis CHF 48.00 / 7.5 dl



Initio DO,

Las Moradas de San Martin, Madrid Spanien, 2010

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 49.00 / 7.5dl



Frontaura Crianza D.O. 2008

Bodega del Palacio de los Frontaura y Victoria

Rebsorte: 100% Tinta de Toro (Tempranillo)

Charakter: klar, kräftiges Granatrot; in der Nase ausgeprägt mit einer feinwürzigen Aromatik; feine Röstaromen vermählen sich mit dunklen Beerenaromen und werden von einem Hauch von Vanille umgeben; weiters offenbart sich eine elegante Tiefgründigkeit die immer neue Aromen hervorbringt; am Gaumen kraftvoll und ausbalanciert; die verschiedensten Fruchtaromen werden von einem feinen Tannengerüst getragen und das Gesamtbild wird von eleganten Holznoten abgerundet; kräftiger Körper und ein langer Abgang!

Ein Wein mit viel Tiefgang und Eleganz... und grossem Entwicklungspotential!

Passend zu: Rindsfilet an kräftiger Sauce, Wildgerichte, gebratene Entenbrust mit Rotkraut, Hartkäse

Preis CHF 54.00 / 7.5dl



"La Pepica" 2016, Valencia DO, Spanien

Rebsorte: Monastrell (100%), Weinstil : Fruchtig und harmonisch

Weinbereitung : Die Trauben von mindestens 30-jährigen Reben werden bei optimaler Reife geerntet. Die Ernte erfolgt manuell (auf 2 bis 3 kg pro Rebstock limitiert), die Trauben werden entrappt und sanft gepresst. Es folgt eine 4 bis 5 tägige Kaltmazeration bei 12 – 14° C, gefolgt von einer Gärung im Stahltank bei kontrollierter Temperatur (26° C) mit sorgfältig ausgewählten Gärhefen.

Degustationsnotizen

Auge : Tiefes Kirschrot, mit violetten Reflexen.

Nase : Intensive Aromen reifer roter Beeren, eingerahmt von balsamischen und Gewürznoten.

Gaumen : Komplexer Wein, weich, füllig, mit einem lang anhaltenden harmonischen Finale.

Gastronomie :

Paella (berühmtestes Gericht Valencias), rotes Fleisch, Braten, Grilladen, Wild, kräftige Käsesorten.

Serviertemperatur : 16 - 18°C

Preis CHF 48.00 / 7.5 dl

06.07.2018

Aperitifs

Campari 4 cl	CHF 6.00
Martini bianco, rosso , dry 4 cl	CHF 6.00
Cassis 4 cl	CHF 6.00
Cynar 4 cl	CHF 6.00
Pastis 4 cl	CHF 6.00
Pernod 4 cl	CHF 6.00
Appenzeller 4 cl	CHF 6.00
Fernet Branca 2 cl	CHF 6.00
Ramazotti 4 cl	CHF 6.00
Averna 4 cl	CHF 6.00

Schaumweine / Champagner

Prosecco, Cüpli 1 dl	CHF 7.00
Prosecco 7.5dl	CHF 38.00

Champagne L'Hoste Père & Fils Brut Tradition 7.5 dl	CHF 75.00
--	-----------

Möet & Chandon, Brut, 7.5dl	CHF 97.50
-----------------------------	-----------

Jacquart Rosé 7.5 dl	CHF 97.50
----------------------	-----------

Liköre / Gebranntes Wasser

Kirsch echt 4 cl	CHF 4.50
Zwetschgenwasser 4 cl	CHF 4.50
Pflümliwasser 4 cl	CHF 4.50
Williams 4 cl	CHF 4.50

Calvados Morin 4 cl	CHF 8.00
Grand Marnier 4 cl	CHF 7.00

Cointreau 4 cl	CHF 7.00
Baileys 4 cl	CHF 7.00
Amaretto di Saronno 4 cl	CHF 7.00

Cognac / Brandy / Sherry / Port

Martell 2 cl	CHF 12.00
Rémy Martin 2 cl	CHF 15.00
Hennessy 2 cl	CHF 12.00
Vieille Prune 2 cl	CHF 8.00

Porto Sandemann 4 cl	CHF 6.00
Sherry Sandemann 4 cl	CHF 6.00

Gin / Vodka / Rum

Gordon's Dry Gin 4 cl	CHF 7.00
Vodka Moskovskaya 4 cl	CHF 7.00
Bacardi white Rum 4 cl	CHF 7.00
Bacardi black Rum 4 cl	CHF 7.00
Jamaican Rum 4 cl	CHF 7.00

Grappa

Grappa 4 cl	CHF 10.00
Grappa moscato 4 cl	CHF 10.00
Grappa chardonnay 4cl	CHF 10.00
Grappa special 4 cl	CHF 14.00

Kaffee / Tee

Kaffee	CHF 4.00
Espresso	CHF 4.00
Cappuccino	CHF 4.80
Latte macchiato	CHF 4.80
Tee	CHF 4.00

Fragen Sie nach unseren Spezialitäten

Mineral

Fruchtsaft 2dl	
Orange-Ananas-Multivitamin	CHF 4.50
Süssmost 3 dl	CHF 3.80
Citron 3 dl	CHF 3.80
Grapefruit 3 dl	CHF 3.80
Rivella Rot · Blau 3 dl	CHF 3.80
Ice Tea Lemon 3 dl	CHF 3.80
Coca Cola 3 dl	CHF 3.80
Coca Cola Zero Fl. 33 cl	CHF 4.50

Mineralwasser HENNIEZ

mit / ohne Kohlensäure 3 dl	CHF 3.80
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

Schweppes Bitter Lemon · Tonic Fl. 20 cl	CHF 4.00
---	----------

Bier

Juscht's Weissbier Fl. 50cl	CHF 7.00
Cardinal Lager Classic 2 dl	CHF 3.50
Cardinal Lager Classic 3 dl	CHF 4.00
Alkoholfreies Bier Fl. 33 cl	CHF 4.50