

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
Heida	Varon Sion, 2023	5 dl	CHF 29.50
Aigle les Murailles	H.Badoux, 2024	5 dl	CHF 29.50
Vully	Caves les Marnes	1 dl	CHF 4.80

Aigle les Murailles

Grand Vin Aigle – Vaud H. Badoux, 2024

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
4.80

Rosé Vaudois

1 dl

CHF



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
Hostellerie Wein

Morges aus eigener Abfüllung, 2023

1 dl

CHF 5.00

Morges aus eigener Abfüllung, 2023

7 dl

CHF 35.00

Pinot noir
Vully Rouge

"Beau Desire" AOC Chablais

1 dl

CHF 4.80

Assemblage, Pierre Gentizon

1 dl

CHF 4.80

Cornalin

1883 Maurice Gay, VS, 2022

5 dl

CHF 39.50

Amarone

Amarone della Valpolicelli, 2021

5 dl

CHF 39.50

Ripasso

Valpolicella superiore 2023

5 dl

CHF 39.50



2021 Cuvée Rouge Barrique, Bonvin

Rebsorten: Pinot, Merlot, Syrah

Degustationsnotiz: leuchtende, dunkelrote Farbe; Bukett mit dezente 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

Merlot-Primitivo Vin de Pays Suisse

Jahrgang 2023

Legio Vallis

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



Humagne Rouge, Héritage AOC F. Varone Sion 2023

Rebsorte Humagne Rouge

Rubinrot mit violetten Reflexen. Rustikale Nase, fruchtige Noten, Aromen von wilden Beeren vereint mit einem Hauch Pfeffer. Im Gaumen hat er eine weiche Struktur, die rustikalen Tannine bestätigen eine würzige Note.

Gebratenes Geflügel, gegartes Fleisch und reifer Käse vereinen sich fantastisch mit dem Humagne Rouge.

Preis CHF 54.00 / 7.5dl



2022 Cuvée 1858.

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.

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

Preis CHF 69.00 / 7.5dl



2022 Diolinoir Maurice Gay, Valais AOC

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



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



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



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



Poggio delle Faine, 2019 Toskana

Rebsorte: 100% Cabernet Sauvignon

Eleganz und Finesse sind die Charakteristika dieses Rotweins, der in der fruchtbaren und blühenden Landschaft der Toskana seinen Ursprung hat. Mit dem dominanten Cabernet Sauvignon – Poggio delle Faine werden Nuancen und Akzente neu definiert. Die Flaschenpöster versprechen ein kulinarisches Erlebnis, wenn Sie diesen Cabernet Sauvignon zu Steak oder Pizza mit Pilzen servieren.

Allein durch Schwerkraft werden die Trauben zu Wein verarbeitet. Sie stammen aus alten Rebanlagen, die alle nach Süden exponiert sind. Das Ergebnis ist ein beeindruckend körperreicher Wein. Es erwartet Sie ein konzentriertes Bouquet von schmeichelnden Fruchtaromen, die sich mit Anklängen von Schokolade, Kaffee und Leder vermählen. Die üppigen Vanillearomen verdankt dieser Super-Toskaner dem 6-monatigen Ausbau in neuen französischen Barriques und 6 Monaten Reifung im grossen Fass.

Passt zu Nudelgerichte, kräftige Fleisch- und Wildgerichte, Wild oder Lamm, würzige Käsesorten.

Preis CHF 48.00 / 7.5dl



Demuerte Gold Yecla DO Winery On Bodegas, Mislata, 2022

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 Etikette umgesetzt mit der „Santa Muerte mexicana“.

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

Preis CHF 49.00 / 7.5dl



2019 Nexus Crianza Ribera del Duero

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

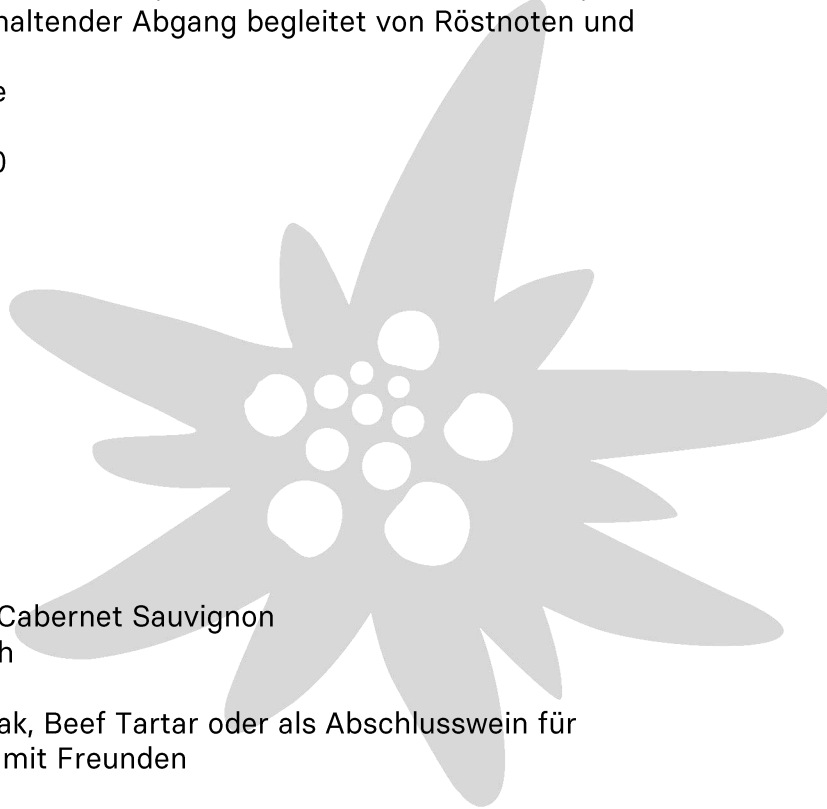


La Fauvette Noire Gaillac AOC 2022
Château Les Vignals,
Rebsorte: Braucole

Farbe: Tiefes Purpurrot mit intensiven rubinroten Reflexen. Aromatik: Frisch-fruchtige Aromen von wilden Beeren, vor allem schwarze Johannisbeere, ausbaugeprägte Aromen und Nuancen von Kakao und Lakritz begleiten das komplexe aromatische Bild. Körper: Runder Auftakt, fruchtige Gaumenaromen, schmelzende Tannin-Struktur, charaktervoller langanhaltender Abgang begleitet von Röstnoten und Mokka.

18 Monate auf Barrique

Preis 7.5dl / CHF 59.00



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

Roederer Brut, 7.5dl	CHF	97.50
----------------------	-----	-------

Laurent Perrier, 7.5dl	CHF	97.50
------------------------	-----	-------

EPC Champagne	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
Havanna 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