



GRIMSELHOTELS

Alles Gute ist schon oben...

Herzlich willkommen in der Grimselwelt.



**SPRITZIGE APERITIFS
VERLOCKENDE MENÜKREATIONEN
GENÜSSLICHE WEINE**

Lassen auch Sie sich verzaubern von der Magie der Grimselwelt!

Inhaltsverzeichnis

Willkommen	Informationen Zimmerpreise Kapazitäten	Seite 4 Seite 5 Seite 6
Aperitif	Degustationen und Aperitifvorschläge	Seite 7-8
Tagesmenü	Kraftwerkmenü des Tages	Seite 9
Getränkepauschale	Für Durstige und Kurzentschlossene	Seite 9
Buffets	Röschtpass am Grimselpass Spaghetti ohne Ende	Seite 10 Seite 11
Menüs	Menükreationen Empfehlung des Küchenchefs	Seite 12 Seite 13-14
Zur Jahreszeit	Menü Bergfrühling Menü Bergsommer Menü Bergherbst	Seite 15 Seite 16 Seite 17
Verdiente Pause	Kaffeepause Z'Vieri	Seite 18 Seite 18
Der Felsenkeller	Verführung der Sinne im Hospiz	Seite 19
Der Alpstall	Exklusiv für Sie in der Handeck	Seite 20-21
Weinauswahl	„Chlepfmoscht“ „Süessi Perle“ „E Tropfe Wyse“ „E feine Rote“	Seite 22 Seite 22 Seite 23-24 Seite 25-27

Informationen

Adresse	Handeck Kinder- und Familienhotel, CH-3864 Guttannen Grimsel Hospiz Historisches Alpinhotel, CH-3864 Guttannen Oberaar Restaurant und Berghaus & Alpinhütte Bäregg, CH-3864 Guttannen Tälli Restaurant und Berghaus, CH-3863 Gadmern Telefon: 033 982 36 11 Fax: 033 982 36 05 www.grimselwelt.ch welcome@grimselhotels.ch										
Öffnungszeiten	<table><tr><td>Hotel Grimsel Hospiz</td><td>3. Juni - 24. Oktober 2010</td></tr><tr><td>Hotel Handeck</td><td>21. Mai - 24. Oktober 2010</td></tr><tr><td>Berghaus Oberaar</td><td>25. Juni - 3. Oktober 2010</td></tr><tr><td>Berghaus Tälli</td><td>29. Mai - 17. Oktober 2010</td></tr><tr><td>Alpinhütte Bäregg</td><td>25. Juni - 26. September 2010</td></tr></table>	Hotel Grimsel Hospiz	3. Juni - 24. Oktober 2010	Hotel Handeck	21. Mai - 24. Oktober 2010	Berghaus Oberaar	25. Juni - 3. Oktober 2010	Berghaus Tälli	29. Mai - 17. Oktober 2010	Alpinhütte Bäregg	25. Juni - 26. September 2010
Hotel Grimsel Hospiz	3. Juni - 24. Oktober 2010										
Hotel Handeck	21. Mai - 24. Oktober 2010										
Berghaus Oberaar	25. Juni - 3. Oktober 2010										
Berghaus Tälli	29. Mai - 17. Oktober 2010										
Alpinhütte Bäregg	25. Juni - 26. September 2010										
Parkplätze	Kostenlose Aussenparkplätze stehen direkt bei den beiden Hotels Handeck und Grimsel Hospiz ausreichend zur Verfügung (für PW und CAR).										
Unsere Konditionen	Bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Sie sind integrierter Bestandteil aller Reservationen und Offerten.										

Übernachtungspreise für Gruppen

Eine Gruppe besteht aus mindestens 10 Personen.

	ab 20 Gäste	10 - 20 Gäste
Hotel Handeck & Grimsel Hospiz		
Zimmer mit Bad oder Dusche/WC, Radio-TV, Telefon gemischte Kategorien	CHF 70.00 € 45.00	CHF 80.00 € 52.00
Hotel Handeck		
Superior Zimmer mit Dusche/WC, Radio-TV, Telefon		CHF 95.00 € 62.00

Der Zuschlag für Einzelzimmer beträgt in allen Kategorien und Hotels CHF 25.00 (€ 17.00).

Alle genannten Preise verstehen sich pro Person und Übernachtung inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet (07.30 - 10.00 Uhr), Service, Taxen und Mehrwertsteuer.

Falls die Gruppe am Anreisetag aus weniger als 10 Teilnehmern besteht, werden die normalen Zimmerpreise laut Preisliste verrechnet.

Geniessermenü am Abend	4-Gang	3-Gang
pro Erwachsener	CHF 44.00 (€ 29.00)	CHF 38.00 (€ 25.00)

Die Preise in Euro sind Richtpreise (Änderungen vorbehalten).

Unsere Zimmerkapazitäten

Handeck Kinder- und Familienhotel

Zimmer mit Dusche/WC, Radio-TV und Telefon

15 Doppelzimmer	im Hauptgebäude
3 Vierbettzimmer	im Hauptgebäude (2 Betten, 1 Kajütenbett)
1 Einzelzimmer	im Hauptgebäude
4 Doppelzimmer	im romantischen Chalet direkt neben dem Hotel
2 Doppelzimmer	im romantischen Chalet mit Kajütenbett
12 Doppelzimmer	im modernen Steinhaus

Grimsel Hospiz Historisches Alpinhotel

Zimmer mit Dusche/WC, Radio-TV und Telefon

16 Doppelzimmer	im Haupthaus
2 Einzelzimmer	im Haupthaus
10 Doppelzimmer	im Haus Aaretal

Oberaar Restaurant und Berghaus

Zimmer mit Dusche/WC auf der Etage

4 Doppelzimmer
1 Vierbettzimmer
1 Fünfbettzimmer

Matratzenlager mit Dusche und WC auf der Etage

18 Betten aufgeteilt auf 2 Schlafräume à 8 und 10 Personen

Tälli Restaurant und Berghaus

Zimmer mit Dusche/WC auf der Etage

1 Doppelzimmer
1 Vierbettzimmer
1 Sechsbettzimmer
1 Achtbettzimmer

Matratzenlager mit Dusche/WC auf der Etage

15 Betten

Bäregg Ferien- und Alpinhütte (Selbstversorgung)

Matratzenlager mit 60 Schlafplätzen und 1 Doppelzimmer

60 Betten aufgeteilt auf 2 Räume à 20 Betten und 2 Räume à 10 Betten

Ein Glas zum Apéro?

Geniessen Sie die faszinierende Bergwelt der Grimsel auf einer unserer Terrassen, im Alpgarten oder im Felsenkeller bei einem Aperitif.
Alle Aperitifs servieren wir ab mindestens 6 Personen.

Ein Glas zum Start Ein Glas trockener Schweizer Weisswein, Orangensaft und Mineralwasser, Knabbergebäck und Nüssli	pro Person	CHF 8.00
Aperitif KWO Trockener Schweizer Weisswein (2dl), Orangensaft und Mineralwasser Alpkäse, regionale Fleischspezialitäten, Grimselbrot Oliven und Baumnüsse	pro Person	CHF 19.00
Degustation FINSTERAAR serviert in unserem einzigartigen Felsenkeller im Grimsel Hospiz Dauer: ca. 45 - 60 Minuten Kommentierte Degustation von drei verschiedenen Weissweinen, serviert mit Alpkäse und Grimselbrot	pro Person	CHF 21.00
Degustation LAUTERAAR serviert in unserem einzigartigen Felsenkeller im Grimsel Hospiz Dauer: ca. 45 - 60 Minuten Kommentierte Degustation von zwei Weissweinen und einem Dessertwein, serviert mit Alp- und Blauschimmelkäse und Grimselbrot	pro Person	CHF 26.00
Degustation nach Wunsch Gerne stellen wir Ihnen eine individuelle Weindegustation nach Ihren Wünschen zusammen. Ob nach Land, Region, Traubensorte, Preis oder Farbe der Weine - wir beraten Sie gerne!		Preis auf Anfrage

...oder stellen Sie einen Aperitif nach Ihren Wünschen zusammen

Den passenden Wein finden Sie in unserer umfangreichen Bankett-Weinkarte	nach Aufwand	
Orangensaft oder Multivitaminsaft	pro Liter	CHF 8.50
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	pro Liter	CHF 6.80
Grimselbowle - à discrétion		
Eine erfrischende Bowle, angesetzt mit Wein und Früchten der Saison	pro Person	CHF 8.00
Ohne Alkohol	pro Person	CHF 6.00
Rohkost - Crudité	pro Person	CHF 3.00
Marktfrisches Gemüse in Stangen geschnitten, serviert mit drei verschiedenen Dipp-Saucen		
Blätterteig Apéro-Gebäck mit Käse, Mohn und Sesam <i>(6 Stück pro Person)</i>	pro Person	CHF 4.00
Assortiertes Apéro-Gebäck Schinkengipfeli, Mini-Pizza, Käseküchlein	pro Stück	CHF 1.50
Gefülltes Holzofen-Zwirbelbrot Belegt mit Schinken, Salami, Rohschinken, Tomaten-Mozzarella, Frischkäse und Rauchlachs	pro Stück	CHF 3.50
Knuspern und Knabbern Knabbergebäck und Nüssli	pro Person	CHF 1.00
Oliven und Baumnüsse als Beilage	pro Person	CHF 2.50
Portion Alpkäse (80 g)	pro Person	CHF 9.00
Portion Gumpesel und Trockenfleisch (80 g)	pro Person	CHF 12.00

Kraftwerkmenü des Tages

Unsere Menüvorschläge gelten ab 10 Personen
mit einem einheitlichen Menü für die ganze Gruppe

Geniessen Sie das Menü des Tages und schöpfen Sie Kraft für Ihren Aufenthalt in der
unverwechselbaren Grimselwelt

Vorspeise

o o o

Hauptgang

o o o

Dessert

o o o

Inklusive Quellwasser und einem Kaffee oder Tee

In zwei Gängen CHF 23.00

In drei Gängen CHF 29.00

Für Durstige und Kurzentschlossene

Unsere Getränkepauschale

Möchte Ihre Gesellschaft die Getränke einzeln und individuell bestellen? Für eine unkomplizierte Handhabung
bieten wir Ihnen unsere Getränkepauschale an.

Ein Softgetränk

o o o

Ein Glas Weiss- oder Rotwein oder ein 3 dl Bier

o o o

Ein Kaffee oder Tee

CHF 12.00

Röschtpass am Grimselpass

Unsere Menüvorschläge gelten ab 10 Personen
mit einem einheitlichen Menü für die ganze Gruppe

Röschtpass zum selber Schöpfen à discrétion!

Verschiedene knackig-frische Blattsalate

o o o

Knusprige Butterröschi

und dazu

Pouletgeschnetztes mit Salbei-Sauce
Grimselbratwurstli mit Zwiebelsauce
Kalbfleischkügel mit leichter Paprikasauce
Waldpilz-Ragout

CHF 34.00

Unser Röschtlöffel

Holzlöffel zum Schöpfen, Essen oder einfach
als Andenken zum Mitnehmen!

CHF 5.00 pro Stück

...und wie wär's noch mit einem köstlichen Dessert zum Abschluss?

- o Frischer Fruchtsalat mit Rahm CHF 7.00
- o Meiringer Meringue mit Rahm CHF 7.00
- o Tagesdessert CHF 7.00

Spaghetti ohne Ende

Unsere Menüvorschläge gelten ab 10 Personen
mit einem einheitlichen Menü für die ganze Gruppe

Spaghettigala zum selber Schöpfen à discrétion!

Verschiedene knackig-frische Blattsalate

o o o

Spaghetti à discrétion

und dazu

Basilikumpesto
Tomatensauce mit Oregano
Carbonara-Sauce mit Schnittlauch
Sauce Bolognaise
Geriebener Parmesan

CHF 29.00

...und immer ein Genuss! Zum Schluss noch ein kleines Dessert?

- o Frischer Fruchtsalat mit Rahm CHF 7.00
- o Meiringer Meringue mit Rahm CHF 7.00
- o Tagesdessert CHF 7.00

Für jeden Gaumen ein Genuss

Unsere Menüvorschläge gelten ab 10 Personen
mit einem einheitlichen Menü für die ganze Gruppe

„Furka“

Bunt gemischter Salat

o o o

Im Ofen gegarter Pouletschenkel
mit feinem Thymianjus
Kräuter-Tomatenreis

o o o

Gebrannte Creme mit Nusskrokant

CHF 29.00

„Susten“

Verschiedene knackig-frische Blattsalate
mit Orangenfilets

o o o

Rindsragout mit Champignons
und Eierspätzli

o o o

Meiringer Meringue mit Rahm

CHF 34.00

„Nufenen“

Tomatencremesuppe mit Pesto

o o o

Schweinebraten mit Rotweinjus
Kartoffelstock und grüne Bohnen mit Speck

o o o

Original Haslikuchen mit Rahm

CHF 38.00

Empfehlung unserer Küchenchefs

Unsere Menüvorschläge gelten ab 10 Personen
mit einem einheitlichen Menü für die ganze Gruppe

Unsere Küchenchefs haben speziell für Ihren Anlass
einige kreative und exklusive Menüvorschläge vorbereitet.

„Gelmer“

Salat von Mozzarella und Ramati-Tomaten
mit Olivenöl und Balsamico-Dressing

o o o

Mägenwiler Pouletbrust auf Spinat-Ricotta Ravioli
mit buntem Marktgemüse

o o o

Saisonaler Fruchtsalat mit Vanilleeis

CHF 46.00

„Trift“

Kressesuppe mit luftigem Milchschaum

o o o

Kalbspiccata Milanese
auf Safranrisotto mit Zucchetti

o o o

Tiramisu nach klassischer Art

CHF 55.00

Empfehlung unserer Küchenchefs

Unsere Menüvorschläge gelten ab 10 Personen
mit einem einheitlichen Menü für die ganze Gruppe

Unsere Küchenchefs haben speziell für Ihren Anlass
einige kreative und exklusive Menüvorschläge vorbereitet.

„Bächli“

Tomatenconsommé parfümiert mit Single Malt Whisky vom Joch

o o o

Sautiertes Zanderfilet auf Blattspinat
mit spritziger Sauce vom Bielersee-Schaumwein

o o o

Pochiertes Schweinefilet im Kräutermantel
mit hausgemachten Serviettenknödel und kräftigem Jus mit Waldpilzen

o o o

Limonenkuchen mit Himbeerparfait

CHF 69.00

Unser saisonales Gipfelangebot

Unsere Menüvorschläge gelten ab 10 Personen
mit einem einheitlichen Menü für die ganze Gruppe

Menü Bergfrühling bis 20. Juni

Frühlingssalate mit Rucola und gekochtem Ei

o o o

Kräutercappuccino mit Ziegenkäse-Bruschetta

o o o

Grilliertes Steak vom Rindshohrücken mit Morchelsauce
Risotto mit grünem Spargel

o o o

Amarettoparfait mit lauwarmem Rhabarberkompott

3 Gänge CHF 48.00

4 Gänge CHF 58.00

Für spezielle Wünsche, Buffets oder weitere Menüvorschläge
wenden Sie sich bitte an unsere Bankettabteilung.

Wir beraten Sie gerne persönlich und freuen uns darauf,
aus Ihrem Bankett einen ganz speziellen Anlass zu machen!

Unser saisonales Gipfelangebot

Unsere Menüvorschläge gelten ab 10 Personen
mit einem einheitlichen Menü für die ganze Gruppe

Menü Bergsommer
21. Juni – 22. September

Mousse von geräucherten Felchen vom Fischer Abegglen am Brienersee
mit Zitronen-Olivenöl auf Gurkencarpaccio
und knackigem Salatbouquet

o o o

Gazpacho mit lauwarmem Olivencrostini

o o o

Schweins-Saltimbocca mit Portweinjus
auf Zucchini-Risotto
und konfierten Cherrytomaten

o o o

Erfrischendes Aprikosensorbet mit marinierten Beeren

3 Gänge CHF 48.00

4 Gänge CHF 58.00

Für spezielle Wünsche, Buffets oder weitere Menüvorschläge
wenden Sie sich bitte an unsere Bankettabteilung.

Wir beraten Sie gerne persönlich und freuen uns darauf,
aus Ihrem Bankett einen ganz speziellen Anlass zu machen!

Unser saisonales Gipfelangebot

Unsere Menüvorschläge gelten ab 10 Personen
mit einem einheitlichen Menü für die ganze Gruppe

Menü Bergherbst
ab 23. September

Geflügel-Pilzterrine
mit Salatbouquet und gerösteten Haselnüssen

o o o

Kürbiscremesuppe
verfeinert mit Kürbiskernöl

o o o

Ragout vom Hirsch mit Alpenkräuter und Gin
Hausgemachte Eierspätzli
Rotkraut und glasierte Marroni

o o o

Leichtes Zimtparfait
mit lauwarmem Zwetschgenkompott

3 Gänge CHF 48.00

4 Gänge CHF 58.00

Für spezielle Wünsche, Buffets oder weitere Menüvorschläge
wenden Sie sich bitte an unsere Bankettabteilung.
Wir beraten Sie gerne persönlich und freuen uns darauf,
aus Ihrem Bankett einen ganz speziellen Anlass zu machen!

Die KAFFEEPAUSE zum Start

Unsere Menüvorschläge gelten ab 10 Personen
mit einem einheitlichen Menü für die ganze Gruppe

Schnelle Kaffeepause
Ein Kaffee oder ein Tee und ein Gipfeli

CHF 4.50

Kaffeepause KWO
Kaffee oder Tee, Mineral, Orangensaft und Gipfeli
à discrétion

CHF 9.00

Kaffee & Kuchen
Kaffee oder Tee, Mineral und Orangensaft à discrétion
zwei kleine Stück Kuchen mit Rahm

CHF 10.00

Äs Z'Vieri für zwischendurch

Unsere Menüvorschläge gelten ab 10 Personen
mit einem einheitlichen Menü für die ganze Gruppe

Z'Vieriteller
Reichhaltiger Säumerteller mit regionalen Käse- und Fleischspezialitäten
Grimselbrot

kleiner Hunger CHF 16.00 / grosser Hunger CHF 25.00

Z'Vieribuffet
Hobelkäse, Bergkäse, Rohschinken und Melone
Trockenfleisch, Gumpesel
Verschiedene Salate und Saucen
Grimselbrot und Zopf

o o o

Frischer Fruchtsalat und Haslikuchen mit Rahm

CHF 37.00

Der Felsenkeller – Verführung der Sinne – Hotel Grimsel Hospiz

Reservieren Sie nur für Ihre Gesellschaft unseren charmanten und reichbestückten Felsenkeller. Geniessen Sie im Kerzenschein umgeben von über 250 verschiedenen Kredenzen die Exklusivität eines ganz speziellen Ortes.
(Mindestens 10 Personen / maximal 26 Personen)

Amuse bouche
Gruss aus der Küche

o o o

Hors d'oeuvre froid
Dreierlei vom schottischen Wildlachs

o o o

Potage
Tomatenconsommé parfümiert mit Single Malt Whisky vom Joch

o o o

Sorbet
Hausgemachtes Wachholder-Granité

o o o

Grosse pièce et légumes
Châteaubriand serviert mit saisonaler Gemüseauswahl
Rosmarinkartoffeln und Sauce Béarnaise

o o o

Entremet de fromage
Käseauswahl

o o o

Dessert
Karamellierte Ananas im Crèpemantel mit Vanilleeis

3 Gänge CHF 69.00

6 Gänge CHF 89.00

Die passenden Weine suchen Sie sich in Ruhe aus den Regalen des Weinkellers aus.
Gerne beraten wir Sie vor Ort.

Exklusiv im Alpgarten und Alpstall Hotel Handeck

beliebig kombinierbar

Unsere Menüvorschläge für den Alpstall gelten ab 20 Personen
mit einem einheitlichen Menü für die ganze Gruppe
(mindestens 20 Personen / maximal 40 Personen)

Grillfestival

Bratwürste vom Kalb und Schwein, Plätzli vom Schwein und Rind,
Pouletschenkel und Speck direkt auf dem Grill von unserem Küchenteam zubereitet
dazu hausgemachte Kräuterbutter
und Folienkartoffeln mit Schnittlauch-Sauerrahm

CHF 42.00

Original Äplermakkaronen
mit Apfelmus und gerösteten Zwiebeln

CHF 19.00

Äpler-Fondue
serviert mit diversen Garnituren

CHF 28.00

Heisser Bauernschinken
mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat

CHF 22.00

Rassiger Rindsgulasch-Eintopf
mit Spätzli und verschiedenem Gemüse

CHF 25.00

Zum Starten empfehlen wir dazu:

Salatbuffet

Verschiedene knackfrische Salate vom Buffet
mit diversen Saucen und Garnituren
Grimselbrot und Zopf

CHF 14.00

Grüner Salat serviert in Schüsseln

CHF 7.00

Und als krönenden Abschluss:

Dessertbuffet

Frischer saisonaler Fruchtsalat
Diverse Glacen
Original Haslikuchen
Gebrannte Creme
Luftiges Schokoladenmousse
Meiringer Meringues und Nidle

CHF 19.00

Tagesdessert

CHF 7.00

Die Weinauswahl für genüssliche Bankette und herzliche Feste

„CHLEPFMOSCHT“

SCHAUMWEIN SCHWEIZ

Bern

1617, Bendicht Vin Mousseux, Brut, AOC, Cuvée CHF 49.00
Johanniterkeller Martin Hubacher
Feinnerviger, aromatischer Schaumwein nach traditioneller Methode mit fruchtiger Eleganz.
Leicht und erfrischend zum Aperitif.
Traubensorte: Chardonnay, Pinot Noir

CHAMPAGNER FRANKREICH

Champagne

Gosset Brut Excellence, Ay CHF 85.00
Champagne Gosset
Kräftiges, blumiges Bouquet, frisch, lebendig und elegant. Passt zu jedem Aperitif.
Traubensorte: Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier

„SÜESSI PERLE“

SÜSSWEINE SCHWEIZ

Nymphéa 0.5 Liter CHF 59.00
Candide Bridy, Savièse, Wallis
Elegant, einschmeichelnd, aussergewöhnlich komplex. Passt zu Gänseleber, Käse.
Traubensorte: Amigne, Marsanne blanche, Grauburgunder

Marugg's Eiswein 0.5 Liter CHF 86.00
Thomas Marugg, Fläsch, Graubünden
Dieser süsse Dessertwein wird aus gefrorenen Pinot Noir Trauben gekeltert.
Traubensorte: Pinot Noir

„E TROPFE WYSSE“

WEISSWEINE SCHWEIZ

Bern

Johanniter Selection

CHF 38.00

Johanniterkeller Martin Hubacher, Twann
Spritzig mineralisch mit mildem Duft nach Lindenblüte und Birne.
Passt zu Käse, leichten Fischgerichten sowie als Aperitifwein.
Traubensorte: Chasselas

Sauvignon blanc

CHF 44.00

Johannes Louis, Schafis
Erfrischendes Bouquet von Holunderblüten, Cassis und Grapefruit mit einem Hauch von exotischer Süsse gepaart mit kerniger Säure. Ein toller Wein.
Passt zu leichten Fischgerichten, perfekt als Aperitifwein.
Traubensorte: Sauvignon blanc

Wallis

Fendant AOC, Les Ballettes

CHF 39.00

Candide Bridy, Savièse
Fein ausgereifte Chasselas Traube leicht perlend, fruchtig, harmonisch.
Passt zu Käse, leichten Fischgerichten sowie als Aperitifwein.
Traubensorte: Chasselas

Amigne AOC

CHF 41.00

Candide Bridy, Savièse
Geschmeidig, intensiv und weich mit ausgeprägtem Bouquet, trocken ausgebaut.
Passt zu Käse, Fisch, leichten Kalbfleischgerichten sowie als Aperitifwein.
Traubensorte: Amigne

Sylvaner Côteaux de Sierre – Johannisberger

CHF 44.00

Nicolas Zufferey
Aromen von Äpfeln, Holunder- und Lindenblüten und etwas Mandeln. Kräftiger Körper.
Passt zu Käsespeisen oder grilliertem hellem Fleisch sowie leichten Saucengerichten.
Traubensorte: Sylvaner

Cuvée Madame Rosmarie AOC

CHF 55.00

Adrian Mathier AG, Salquenen
Schöne Säure mit leichter Pfeffernote in Kombination mit exotischen Früchten. Angenehme Restsüsse.
Passt zu Käse, Fischgerichten, Kalb- und Schweinefleischgerichten sowie als Aperitifwein.
Traubensorte: Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris, Gros Rhin

Waadt

St. Saphorin – Les Manchettes

CHF 47.00

Pierre Monachon

Wunderbarer Waadtländer. Erfrischend mineralische Note gepaart mit milder Säure.

Passt zu Käse, Fischgerichten, leichten Kalb- und Schweinefleischgerichten.

Traubensorte: Chasselas

Yvorne Cymaise

CHF 52.00

Domaine Waldvogel

Feine Erinnerungen an Rebblüten, Feuerstein und Mandeln erfreuen den Gaumen.

Passt zu Käse, Fischgerichten, leichten Kalb- und Schweinefleischgerichten.

Traubensorte: Chasselas

WEISSWEINE FRANKREICH

Gerns-Gascogne

Les quatre cépages blanc

CHF 38.00

Domaine de Pajot

Leichter fruchtiger Sommerwein. Passt zu erfrischenden Aperitifs oder leichten Vorspeisen.

Traubensorte: Colombard, Ugni-blanc, Gros-Manseng, Sauvignon blanc

Languedoc & Roussillon

Sarda-Malet, Côtes du Roussillon Blanc AOC

CHF 41.00

Domaine Sarda-Malet

Angenehme Säure mit fruchtiger Note. Passt zu leichten Gerichten.

Traubensorte: Grenache gris, Grenache blanc, Malvoisie, Macabeu

WEISSWEINE DEUTSCHLAND

Rheingau

Riesling Mineral

CHF 43.00

Weingut Johannishof, Rheingau

Lebendiger, säurebetonter Riesling mit viel Saft und pikant würzigen Fruchtnoten.

Passt zu Fischgerichten sowie leichten Kalbs- und Schweinefleischgerichten.

Traubensorte: Riesling

ROSÉWEIN SCHWEIZ

Neuenburg

Oeil de perdrix AOC

CHF 49.00

Caves de Chambleau, Colombier

Harmonischer und süffiger Rosé, frisch und lebendig im Gaumen. Passt zu Fisch, Geflügel sowie Kalbfleisch.

Traubensorte: Pinot Noir

„E FEINE ROTE“

ROTWEINE SCHWEIZ

Wallis

Pinot Noir du Sierre AOC

CHF 44.00

Rouvinez vins, Sierre

Duft von Kirschen und reifen Himbeeren, leicht rauchig. Passt zu rotem Fleisch, Saucengerichten sowie Pasta.

Traubensorte: Pinot Noir

Syrah

CHF 49.00

Candide Bridy

Gehaltvoller Wein, fein würzig, mit diskreten Aromen von Cassis und Pfeffer.

Passt zu Schmor- und herzhaften Gerichten.

Traubensorte: Syrah

Cuvée Madame Rosmarie AOC

CHF 55.00

Adrian Mathier AG, Salquenen

Fruchtig mit rassigen Tanninen und eleganter Pfeffernote. Passt zu Grilliertem und Saucenfleisch sowie Käse und Pasta.

Traubensorte: Humagne rouge, Syrah, Pinot Noir

Waadt

Servagnin

CHF 54.00

Raoul Cruchon

Geschmeidige Struktur mit schönen Tanninen. erinnert an rote Waldbeeren. Passt zu Grilladen, Rösti oder Pasta.

Traubensorte: Pinot Noir

Tessin

Merlot

CHF 46.00

Tenuta Bally & von Teufenstein

Ehrlicher schöner Tessiner Merlot. Passt hervorragend zu rotem Fleisch, Pasta und Hartkäse.

Traubensorte: Merlot

Graubünden

Pinot Noir Barrique Fläsch

CHF 76.00

Thomas Marugg, Fläsch

Ausgesprochen elegant und mundfüllend, herrliche Frucht-Barrique-Balance.

Passt zu Pilzsaucen, Schmorgerichten, rotem Fleisch, Halbhart- und Hartkäse.

Traubensorte: Pinot Noir

ROTWEIN FRANKREICH

Côte du Rhone

Gigondas AOC

Domaine Raspail-Ay

CHF 57.00

Gigondas AOC – Magnum 1.5 Liter

Domaine Raspail-AY

Sehr nobler und reintöniger Duft von schwarzen Himbeeren, Kirschgeist und Lavendel.

Passt zu rotem Fleisch sowie Saucengerichte und Käse.

Traubensorte: Syrah, Grenache Noir

CHF 102.00

Château Roquenegade

Corbières

Wunderbar aromatischer und ausdrucksstarker Wein. Sehr harmonisch, mit verschmolzenen Tanninen.

Passt zu währschaften Gerichten oder Trockenfleisch und Käse.

Traubensorte: Syrah, Grenache, Carignan

CHF 37.00

Domaine des Tours

Château des Tours – Vaucluse

Wunderschöner Wein mit Noten von roten Früchten und mediterranen Kräutern.

Passt zu währschaften Gerichten oder Trockenfleisch und Käse.

Traubensorte: Syrah, Grenache, Cinsault

CHF 39.00

Languedoc & Roussillon

Sarda-Malet, Côtes du Roussillon Rouge AOC

Domaine Sarda-Malet

Kirsch-, Himbeer- und feine Gewürzanklänge bestimmen das Aromenspektrum dieses sowohl dichten und konzentrierten, als auch eleganten und finessenreichen Weines. Passt zu allem. Ein wahrer Alleskönner.

Traubensorte: Syrah und Mourvèdre

CHF 41.00

Bordeaux - Côtes de Castillon

Château d'Aiguilhe

Comtes Von Neipperg

Aromen von Brombeeren, Rumtopfrüchte und Teer, reife Tannine; aromatisches Finale.

Passt wunderbar zu rotem Fleisch oder Grilliertem mit Pilzsauce.

Traubensorte: Merlot, Cabernet Sauvignon

CHF 69.00

ROTWEINE ITALIEN

Veneto

Valpolicella Ripasso

CHF 47.00

Terre di Monteforte

Dichtes Kirschrot. Intensives, warmes Bukett von reifen, dunklen Früchten. Im Gaumen kräftig, intensiv und von angenehmer Frische. Passt zum Röschtispass sowie rotem Fleisch oder Pasta.

Traubensorte: Corvina, Rondinella

Piemont

Barbera d'Asti L'Avvocata DOC

CHF 45.00

Coppo

Angenehm und harmonisch. Ideal zu kleinen Mahlzeiten, ersten Gängen und leichten Fleischgerichten.

Traubensorte: Barbera

Toscana

Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG

CHF 59.00

Fattoria della Talosa

Angenehme Fruchtnote mit langem Abgang – lagerte 36 Monate im grossen Eichenholzfass.

Passt zu Pasta, Schmorgerichten und rotem Fleisch.

Traubensorte: Sangiovese, Canaiolo, Mammolo

ROTWEIN SPANIEN

Rioja

Múrice Crianza

CHF 43.00

Vina Ijalba

Ein herrliches Bouquet nach reifen Sauerkirschen gepaart mit balsamischen Noten und dezenten Barriquearomen.

Passt zu kräftigen Gerichten.

Traubensorte: Tempranillo

Rioja Contino Reserva

CHF 70.00

Vinedos del Contino

Sehr dichter, konzentrierter und aromatischer Rioja der Topklasse. Ein Allrounder.

Traubensorte: Tempranillo, Mazuelo, Graciano

ROTWEIN PORTUGAL

Alentejo

Esporao Tinto Reserva

CHF 56.00

Herdade do Esporao

Rauchiger Duft von Kirschen, Zwetschgen und Beerenfrüchten. Langer weicher Abgang.

Passt zu deftigen Gerichten.

Traubensorte: Trincadeira, Aragonês, Cabernet Sauvignon