

KAFFEEPAUSEN / GETRÄNKE

Zur Stärkung von Geist und Körper während Ihrer Veranstaltung empfehlen wir Ihnen unsere verschiedenen Angebote an Kaffeepausen und Zwischenverpflegungen ab 10 Personen.

		CHF
KAFFEEPAUSE «LIGHT»		
Kaffee, Tee und Fruchtsaft	pro Person	5.50
KAFFEEPAUSE «CLASSIC»		
Vormittags: Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Früchtekorb und Gipfeli	pro Person	8.00
Nachmittags: Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Früchtekorb und Gebäck	pro Person	8.00
KAFFEEPAUSE «HERZHAFT»		
Vormittags: Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Früchtekorb und Schokoladengipfeli	pro Person	9.00
Nachmittags: Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Früchtekorb und verschieden gefüllte Sandwiches	pro Person	10.50
KAFFEEPAUSE «VITAL» ab 10 Personen		
Vormittags: Kaffee, Tee, Fruchtsaft „BIO“, Früchteplatte und Vollkornbrötchen	pro Person	12.00
Nachmittags: Kaffee, Tee, Fruchtsaft „BIO“, Früchteplatte und Fruchtetartelettes	pro Person	14.00
WEITERE ANGEBOTE		
Liter Mineralwasser		7.50
Liter Fruchtsaft		11.00
75cl Fruchtsaft «BIO»		12.50
1.5 Liter Süssgetränke		13.00
5dl Mineralwasser PET		4.50
Früchtekorb	pro Person	2.00
Früchteplatte	pro Person	4.00

APÉRO-, STEHBUFFET- UND MENUVORSCHLÄGE

Für den kulinarischen Rahmen wie Apéro, Stehbuffet, Seminarlunch oder mehrgängige Bankette stehen Ihnen alle Optionen offen. Weitere Informationen dazu finden Sie in unserer Bankett-Dokumentation oder unseren Apéro-, Stehbuffet- und Menüvorschlägen. Gerne unterstützen wir Sie mit Anregungen und Tipps.

Haben Sie Fragen?

Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel. +41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

APÉRO-ANREGUNGEN

GUT ZU WISSEN

Wir bitten Sie pro Person einen einheitlichen Apéro auszuwählen. Die Mindestbestellmenge pro Häppchen beträgt **10 Stück**. Die Apérovorschläge entsprechen von der Grösse und Menge her keiner vollwertigen Mahlzeit. Soll das Angebot einer Mahlzeit entsprechen, empfehlen wir Ihnen unsere Stehbuffet-Arrangements.

Wir empfehlen Ihnen gemäss unseren Erfahrungen folgende Mengen:

kurz vor dem Essen	2-3	Häppchen pro Person
1-2 Std. vor dem Essen	3-5	Häppchen pro Person
Apéro ohne nachfolgendes Essen < 1 Std.	4-6	Häppchen pro Person
Apéro ohne nachfolgendes Essen > 1 Std.	6-10	Häppchen pro Person

Legende / Information Allergene

V Vegetarisch

Vegan Vegan

Viele unserer Häppchen sind auch glutenfrei erhältlich. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über glutenfreie oder laktosefreie Speisen und allenfalls vorhandene Allergene in unserem Angebot.

Fleisch- und Fischdeklaration

Schwein	Schweiz	Rauchlachs	Norwegen
Kalb	Schweiz	Zander	Estland
Rind	Schweiz	Riesengarnelen	Vietnam
Geflügel	Schweiz		

KALTE HÄPPCHEN (mind. 10 Stück pro Häppchen)

CHF

Mini-Canapé		Preis pro Stück
Salami		1.50
Schinken		1.50
Ei	V	1.50
Käse	V	1.50
Thon		1.50
Rauchlachs		2.00
Tatar		2.00

Crostini		Preis pro Stück
Tête de Moine	V	2.50
Basilikumpesto mit Rohschinken		2.50
Tomaten-Concassé	V	2.50

Haben Sie Fragen?

Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel.+41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

Diverse Spiesschen

		Preis pro Stück
Melone-Rohschinken		3.00
Tomaten-Mozzarella	v	3.00
Peperoni-Oliven	Vegan	3.00

Platten

		Preis pro 100g
Käseplatte garniert	v	6.50
Fleischplatte garniert		7.00

Verschiedene Köstlichkeiten

		Preis pro Stück
Italienischer Salat mit Zucchini, Peperoni, getrockneten Tomaten und Parmesan	v	4.50
Randen-Falafelkugel mit Gurkensalat, Pistazien und Hummus	Vegan	4.50
Erbsemmousse mit Rauchlachs, Kresse und Meerrettich		5.00
Apfel-Stangensellerie Salat mit Blätterteigstange	v	4.00
Crêperöllchen mit Rauchlachs und Frischkäse		4.50
Wrap mit Spinatfüllung und Guacamole	Vegan	4.50
Wrap mit Pulled Beef und Guacamole		4.50

		Preis pro Person
Gemüsesticks mit Dipsauce	v	1.50
Grissini mit Rohschinken		1.50
Marinierte Oliven	Vegan	3.00
Chips und Nüssli	v	3.00

Diverse Sandwiches

	Preis pro Stück
Parisetten Sandwiches (geschnitten)	4.50
Kleine Mütschli Sandwiches	5.00
Grosse Mütschli Sandwiches	6.00
Butterzöpfli	7.00

Füllungen: Salami, Schinken, Käse, Rohschinken, Tomaten/Mozzarella,
Hummus/Auberginen, Zucchini/Tomatenpesto/Basilikum

Kalte Suppen (vor dem Gast im Suppentopf serviert)

		Preis pro Person
Gazpacho	Vegan erhältlich	4.50
Gurkensuppe	Vegan erhältlich	4.50
Melonenkaltschale	Vegan erhältlich	4.50

Haben Sie Fragen?

Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel.+41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

WARME HÄPPCHEN (mind. 10 Stück pro Häppchen)

CHF

Fingerfood			Preis pro Stück
Schinkengipfeli			2.00
Käseküchlein	v		2.50
Hackfleischkräpfen			2.00
Mini Pizza mit Champignon und Peperoni	v		2.50
Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und Sweet-Chili-Sauce	v		3.50
Pouletspiesschen mit Curry-Marinade			3.50
Zitronengrasspiess mit Riesengarnelen			4.00
Gebackene Jalapeños mit Frischkäsefüllung	v		3.50
Mini Hamburger			4.00
Zanderknusperli mit Tartarsauce			3.00

Warme Suppen (vor dem Gast im Suppentopf serviert)**Preis pro Person**

Karotten-Ingwersuppe	Vegan erhältlich	v	4.00
Süßmaismehlsuppe mit gerösteten Kernen	Vegan erhältlich	v	4.00

SÜSSE HÄPPCHEN (mind. 10 Stück pro Häppchen)

CHF

Mini-Pâtisserie			Preis pro Stück
Früchtetartelettes			4.00
Panna cotta mit Himbeercoulis im Glas serviert			4.00
Meringues mit Aprikosensauce und parfümiertem Rahm			4.00
			Preis pro Person
Schokoladenmousse mit Kumquat Confit	Vegan		4.50
Mini-Windbeutel mit Rahmfüllung			4.00
Mini-Pâtisserie, assortiert			4.00
Güetzi			1.50

Haben Sie Fragen?

Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel.+41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

APÉRO-ARRANGEMENTS

CHF

Apéro «Rassig»

pro Person

9.00

Diverse Canapés
Gemüsesticks mit Dipsauce
Käseküchlein
Schinkengipfeli

Unsere Weinempfehlung: **Schafiser Ville de Berne**, Bielersee zu CHF 36.00

Apéro «Mediterran»

pro Person

11.00

Tomaten-Mozzarella-Spiesschen
Melone-Rohschinken-Spiesschen
Crostinis
Gebackene Jalapeños mit Frischkäsefüllung

Unsere Weinempfehlung: **Roero Arneis DOCG**, Piemont zu CHF 43.00

Apéro «Exquisit»

pro Person

14.50

Peperoni-Oliven-Spiesschen
Grissini mit Rohschinken
Italienischer Salat mit Zucchini, Peperoni, getrockneten Tomaten und Parmesan
Zitronengrasspiess mit Crevetten
Pouletspiesschen mit Curry-Marinade

Unsere Weinempfehlung: **Petit Arvine**, Wallis zu CHF 45.00

Apéro «Zytglogge»

pro Person

29.00

Käseküchlein, Schinkengipfeli
Diverse gefüllte Sandwiches
Verschiedene Canapés
Pouletspiesschen mit Curry-Marinade
Gemüsesticks mit Sauerrahm
Güetzli, Früchtespiessli und Kaffee

Unsere Weinempfehlung: **Le Courtisan St. Saphorin AOC**, Lavaux zu CHF 44.00

Apéro «Bärengaben»

pro Person

35.00

Pouletspiessli mit Curry-Marinade
Gebackene Jalapeños mit Frischkäsefüllung
Verschiedene Canapés
Butterzöpfli mit Rohschinken
Karotten-Ingwersuppe oder kalte Gurkensuppe im Suppentopf
Mini Hamburger
Güetzli, Früchtespiessli und Kaffee

Unsere Weinempfehlung: **Sauvignon Blanc**, Genf zu CHF 39.00

Haben Sie Fragen?

Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel.+41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

STEBUFFET-ARRANGEMENTS

CHF

Stehbuffet «Schweiz»

pro Person

48.00

Canapés verschieden gefüllt

Butterzöpfli mit Bündnerfleisch

Erbsenmousse mit Rauchlachs, Kresse und Meerrettich

Schinkengipfeli

Kalbsrahmwürfel mit Steinpilzen

Berner Rösti

Seeländer Mischgemüse (Karotten, Kohlrabi und Zucchini)

Zanderknusperli

Selleriecremesuppe mit Croûtons (kalte Saison) oder Melonenkaltschale (warme Saison)

«Öpfuchüechli» mit Vanillesauce

Meringues mit parfümiertem Rahm und Aprikosencoulis im Glas serviert

Güetzli

Unsere Weinempfehlungen:

Weisswein **Petit Arvine**, Wallis zu CHF 45.00

Rotwein **San Domenico, Merlot del Malcantone**, Tessin zu CHF 51.00

Stehbuffet «Mondial»

pro Person

50.00

Kaltes Roastbeef vom Schweizer Rind mit Tartarsauce

Sandwiches gefüllt mit Schinken, Käse und Thon

Apfel-Stangenselleriesalat mit Blätterteigstange im Glas serviert

Mini Pizza mit Champignons und Peperoni

Mini Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und Sweet-Chili-Sauce

Pikante Rindfleischbällchen

Kartoffelgnocchi mit Salbei und Champignons

Mischgemüse

Frittierte Black Tiger Crevetten mit Currydip

Karotten-Ingwersuppe (kalte Saison) oder kalte Gurkensuppe (warme Saison)

Windbeutel mit Rahmfüllung

Mangomousse im Glas serviert

Güetzli

Unsere Weinempfehlungen:

Weisswein **Trois Tours**, Chablais zu CHF 41.00

Rotwein **Pinot Noir de Salquenen AOC**, Wallis zu CHF 39.00

Haben Sie Fragen?

Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel. +41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

STEHBUFFET-ARRANGEMENTS

CHF

Stehbuffet «Vegetarisch»

pro Person

40.00

Crostinis mit Basilikumpesto

Crostinis mit Tête de Moine

Parisette mit Tomaten-Mozzarella

Italienischer Salat mit Zucchini, Peperoni, getrockneten Tomaten und Parmesan

Auberginenpiccata mit Basilikumpesto

Safranreis mit sautiertem Blattspinat und Parmesan

Peperonata

Süssmaiscremesuppe (kalte Saison) oder Gazpacho (warme Saison)

Panna cotta mit Himbeercoulis

Ananas-Orangensalat mit Pfefferminze

Güetzli

Unsere Weinempfehlungen:

Weisswein **Manoir St. Roch**, Neuenburgersee zu CHF 45.00

Rotwein **Monsonaccio Chianti DOCG**, Toscana zu CHF 40.00

Stehbuffet «Vegan»

pro Person

45.00

Weinblätter gefüllt mit Reis

Italienischer Salat mit Zucchini, Peperoni, getrockneten Tomaten

Randen-Falafelkugel mit Gurkensalat, Pistazien und Hummus

Süssmaiscremesuppe (kalte Saison) oder Gazpacho (warme Saison)

Vegane Hackbällchen

Penne mit Tomatensauce

Mischgemüse

Ananas-Orangensalat mit Pfefferminze

Panna Cotta (mit Agar-Agar gebunden) mit Passionsfrüchtesauce

Unsere Weinempfehlungen:

Weisswein **Spiezer Riesling-Sylvaner**, Thunersee zu CHF 42.00

Rotwein **Ampélos**, Neuenburgersee zu CHF 49.00

Haben Sie Fragen?

Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel.+41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

MENÜVORSCHLÄGE

Gerne können Sie sich Ihr individuelles Menü selber aus allen Vorschlägen zusammenstellen.

Vorgängig möchten wir Sie auf ein paar wichtige Punkte bezüglich Ihres Anlasses hinweisen:

- Wir bitten Sie, sich bei der Menuauswahl auf ein einheitliches Menu für die gesamte Gesellschaft zu beschränken, wobei allfällige Anpassungen für Vegetarier oder Allergiker selbstverständlich berücksichtigt werden.
- Unsere Menuvorschläge gelten ab 10 Personen
- Bitte teilen Sie uns Ihre Menuauswahl bis 14 Tage vor dem Anlass mit
- Gerne stellen wir Ihnen auch ein Menu nach Ihren Wünschen zusammen
- Unsere Preise sind pro Person, in CHF und inkl. MWST.

Legende

	Glutenfrei
	Vegetarisch
Vegan	Vegan

Die nicht als glutenfrei bezeichneten Gerichte sind mehrheitlich auch glutenfrei erhältlich.

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über laktosefreie Gerichte und allenfalls vorhandene Allergene in unserem Angebot.

Fleisch- und Fischdeklaration

Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Riesencrevetten	Vietnam
Lachsforelle	Schweiz / Frankreich
Zander	Estland
Rauchlachs	Norwegen

Haben Sie Fragen?

Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel.+41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

WIR EMPFEHLEN UNSERE SAISONALEN MITTAGSMENÜS

Frühlingsmenü zu CHF 36.00 pro Person

Spargelsalat mit Kresse und Cherrytomaten

Gebratene Lammhufte mit Bärlauch

Neue Kartoffeln

Bundkarotten

Früchtetartelette mit Zitronensorbet

Unsere Weinempfehlung: **Pinot Noir de Salquenen AOC**, Wallis zu CHF 39.00

Sommermenü zu CHF 35.00 pro Person

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum

Schweinssteak mit Eierschwämmli und Marsalasauce

Süsskartoffelpüree

Blattspinat

Erdbeeren mit Vanilleglace und Baileys

Unsere Weinempfehlung: **Compleo Cuvée Noire**, Zürich zu CHF 48.00

Herbstmenü zu CHF 35.00 pro Person

Kürbissuppe mit Kürbiskernespuma

Hirschgeschnetztes mit Preiselbeersauce

Spätzli

Rosenkohl mit Marroni

Sambuca-Parfait mit Kaffeeschaum

Unsere Weinempfehlung: **Gigondas AC, Cuvée Tradition**, Côtes du Rhône zu CHF 48.00

Wintermenü zu CHF 36.00 pro Person

Hauspastete mit Cumberlandsauce und Selleriesalat

Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce

Kartoffelgratin

Broccoli mit Mandeln

Tiramisu mit pochierter Koriander Ananas

Unsere Weinempfehlung: **Cal Pla**, Priorat zu CHF 46.00

Haben Sie Fragen?

Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel.+41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

KALTE VORSPEISEN

CHF

Gemischter Salat	Vegan erhältlich	v 	7.00
Gärtnerinnen-Salat (Blattsalat mit Karottenstreifen, Gurken und Maiskörner)		v 	7.00
Bunter Blattsalat mit Melonenkugeln, Kernen, Nüssen, Mozzarellakugeln und Croûtons		v 	11.00
Frischer Nüsslisalat mit sautierten Waldpilzen, Trauben, gerösteten Baumnüssen und gehacktem Ei		v 	13.00
Schottisches Rauchlachstatar auf Gurkencarpaccio mit Limonenöl und gebratener Black Tiger Crevette			17.50
Randencarpaccio mit Olivenöl, Rucola, Kräuterfrischkäse und gehobletem Parmesan		v 	15.00

SUPPEN

CHF

Süssmaiscremesuppe mit gerösteten Kernen	Vegan erhältlich	v	7.00
Karotten-Ingwersuppe mit Riesencrevette	Vegan erhältlich		9.00
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl	Vegan erhältlich	v	8.00

Haben Sie Fragen?

Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel.+41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

HAUPTGÄNGE FLEISCH

CHF

Vom Schwein

Schweinssaltimbocca mit frischem Salbei und Walliser Rohschinken
mit Marsalajus
Safranreis
Glasierte Zucchetti

⊗ 26.00

Schweinsfilet am Stück gebraten
mit Calvadossauce
Birnenkartoffeln
Broccoli mit Mandeln

35.00

vom Kalb

Saftige Kalbswürfel
mit Steinpilzrahmsauce
Hausgemachte Spätzli
Broccoli mit Mandeln

29.00

Kalbshohrücken am Stück gebraten
mit Waldpilzsauce
Kartoffelgratin
Marktgemüse

47.00

vom Rind

Suure Mocke (eingelegter Rindsschmorbraten)
Kartoffelstock
Frisches Gemüse

29.00

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Bernaise Sauce
Kartoffelgratin
Frisches Gemüse

⊗ 45.00

vom Geflügel

Pouletbrust gefüllt mit Spinat
Safranreis
Broccoli mit Mandeln

29.00

Im Ofen gebratener Pouletoberschenkel (ohne Knochen)
mit Thymianjus
Tessiner Bramata Polenta
Frisches Ratatouille

⊗ 27.00

Haben Sie Fragen?

Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel.+41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

HAUPTGÄNGE FISCH

CHF

Pochiertes Lachsforellenfilet mit Kräuterweissweinsauce auf Lauchbeet Trockenreis Champignons und Peperoniwürfel	27.00
Gebratenes Zanderfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Pinienkerne und Petersilienbutter Salzkartoffeln Sautierte Fenchelstreifen	⊗ 29.00

VEGETARISCHE ALTERNATIVEN

Auberginenpiccata mit Basilikumpesto Rosmarinkartoffeln Peperonata mit frischen Kräutern	22.00
Hausgemachter Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauce Trockenreis	21.00
Frisches Waldpilz Stroganoff mit Crème fraîche Butterrösti Weissweinbirne	24.00

VEGANE ALTERNATIVEN

Berner Wirsing-Capuns mit Tofu, Gemüse und Kräutern Tomatenchutney Couscous	32.00
Lasagne mit Soja-Waldpilz-Bolognaise	29.00

DESSERTS

Ananas - Orangen - Heidelbeersalat mit Zitronensorbet und Brüssel Waffel	9.00
Schokoladenmousse mit Kumquat Confit	Vegan erhältlich 12.00
Soufflé Glace Grand Marnier mit grünem Apfelmouss	10.00
Tiramisu mit pochierter Koriander Ananas	11.00
Unsere Spezialität: Öpfuchüechli mit Zimtglace	8.00

Haben Sie Fragen?

Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel.+41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

GETRÄNKE

KALTGETRÄNKE

CHF

Mineralwasser	1 l	7.50
Orangensaft	1 l	11.00
Apfelsaft	1 l	11.00
Softgetränke (Ice Tea, Cola, Rivella)	1.5 l	13.00
Rivella (Rot, Blau)	3.3 dl	4.40
Coca Cola	3.3 dl	4.40
Coca Cola Zero	3.3 dl	4.40
Ramseier Süssmost	3.3 dl	4.40
Michel Schorle	3.3 dl	4.40
Sinalco	3.3 dl	4.40
Schweppes Lemon	2 dl	4.40
Schweppes Tonic	2 dl	4.40
San Pellegrino Chinotto	2 dl	4.40
Michel Tomatensaft	2 dl	4.40
PET Flaschen	5 dl	4.50

KAFFEE UND TEE

Kaffee Crème		4.10
Milchkaffee		4.10
Espresso		4.10
Doppelter Espresso		5.70
Cappuccino		4.80
Tee		4.10
Kalte oder warme Ovo		4.00

FLASCHENBIER

Gurten Bäre Gold (Vol. 5,2 %)	3.3 dl	4.60
Corona extra (Vol. 4,6 %)	3.3 dl	6.20
Carlsberg (Vol. 5,0 %)	3.3 dl	6.20
Feldschlösschen Dunkel (Vol. 5,5 %)	3.3 dl	4.60
Valaisanne Pale Ale (Vol. 5,2 %)	3.3 dl	6.40
Valaisanne Zwickel (Vol. 5,4 %)	3.3 dl	6.40
Feldschlösschen alkoholfrei (Vol. < 0,6 %)	3.3 dl	4.50

PROSECCO

Cüpli Le Calle, Prosecco DOC Extra Dry Millesimato	1 dl	8.00
Flasche Le Calle, Prosecco DOC Extra Dry Millesimato	7.5 dl	46.00

Haben Sie Fragen?

Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel.+41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

WEINKARTE

FLASCHENWEINE WEISS

CHF

Schweiz

Bielersee

Schafiser, Ville de Berne (2018)

36.00

Domaine Viticole de la Ville de Berne

Spritzige, fruchtige Berner Spezialität aus Chasselas Trauben.

Hervorragend zum Apéritif und zu Fisch.

Neuenburgersee

Manoir St. Roch (2018/2019)

45.00

Caves de la Béroche

Ein weisser Cuvée aus Pinot gris, Chardonnay, Riesling Sylvaner und Gwürztraminer.

Ein in der Nase fruchtiger und im Gaumen elegantvoller Wein. Herforragend zu Apéritif,

Suppen und Geflügel.

Thunersee

Spiezer - Riesling - Sylvaner (2018)

42.00

Alpine Weinkultur - Spiezer

Eleganter Wein mit gekonntem Süsse-Säurespiel, knackiger Mineralität und viel Frucht.

Frischer, frecher, spritziger Spiezer mit guter Gaumenfülle. Passend zu vegetarischen und

veganen Gerichten.

Lavaux

Le Courtisan St. Saphorin AOC (2013/2015/2016/2017)

44.00

Domaine Ruchonnet

In der Nase fruchtige Aromen der Chasselas Trauben, am Gaumen zeigen sich typische

Terroirnoten. Zum Apéritif, zu Fisch, Geflügel und Käse.

Chablais

Trois Tours (2019)

41.00

Aigle blanc AOC

Dieser Aigle blanc aus Chasselas Trauben ist ausgeglichen und rund am Gaumen. Die

mineralischen, typischen Noten verleihen diesem Weisswein Charakter.

Hervorragend zum Apéritif, zu Vorspeisen, Fisch und Käsegerichten.

Genf

Sauvignon Blanc, Genève AOC (2018/2019/2020)

39.00

Domaine les Perrières

Hellgelb bis zartgrüne Farbe. Hergestellt aus sorgfältig ausgewählten Sauvignon Blanc-

Trauben. In der Nase das Blattwerk von Johannisbeeren, Feige und Zitrusfrüchte.

Wallis

Petit Arvine, Valais AOC (2017/2018)

45.00

Cave du Paradis

Herrlicher Duft nach Pfirsich und Grapefruit. Kräftiger Wein aus der Traube Petit Arvine

mit angenehmer, frischer Säure. Sein leicht salziges Finale rundet das Profil ab.

WEINKARTE

FLASCHENWEINE WEISS

CHF

Italien

Piemont

Roero Arneis DOCG (2018/2019)

43.00

Bricco Monte Olmo

Ein intensiver, blumiger Weisswein aus der Traubensorte Arneis mit den typischen Noten von Minze und Aprikose. Ein toller Begleiter von Antipasti oder einfach so zum Apéritif

FLASCHENWEIN ROSÉ

Schweiz

Neuenburg

Oeil de Perdrix AOC (2020)

46.00

Château d'Auvernier

Frische, fruchtige Spezialität aus Pinot Noir Trauben. Passt zum Apéritif, zu Fisch, Geflügel und exotischen Speisen.

SCHAUMWEINE

Champagner

Pommery Brut Royal

78.00

Goldgelbe Farbe aus den Traubensorten Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay. Feine Perlage, Kräftiges Bouquet, dezente reife Fruchtaromatik, etwas Kernobst mit Hefenuancen. Im Gaumen stark moussierend, mild und angenehm, mittlere weiche Fülle. Passt hervorragend zum Aperitif, Häppchen, jegliche Vorspeisen, helles Fleisch, Meeresfrüchte und Antipasti.

Prosecco

Le Calle, Prosecco DOC Extra Dry Millesimato

46.00

Contarini

Hellgelbe Farbe, goldene Akzente. Aus den Traubensorten Glera und Chardonnay. Eine bezaubernde Nase mit frischen Noten nach Golden Delicious und Aprikosen, auch weisse Blüten und fein geröstete Mandeln. Elegantes Finale. Passt hervorragend zum Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse oder Gebäck.

Schweiz

Bielersee

Schafiser, Ville de Berne (2018)**41.00**

Domaine Viticole de la Ville de Berne

Ein eleganter Rotwein aus der Pinot Noir-Traube. Rubinrote Farbe und Geschmack nach Beeren, dabei vollmundig und abgerundet.

Neuenburgersee

Ampélos (2016)**49.00**

Caves de la Béroche

Ein roter Cuvée aus Pinot Noir, Garanoir und Gamaret, würzig und fruchtig in der Nase. Vollmundiger Wein mit langanhaltendem Abgang.

Tessin

San Domenico, Merlot del Malcantone, Ticino DOC (2016)**51.00**

Vini Tamborini, Lamone

Duftet intensiv, mit Noten von Waldbeeren und Weichselkirschen sowie leichten Vanillearomen. Am Gaumen warm und harmonisch, mit weichen, gut eingebundenen Tanninen. Ein körperreicher Wein aus der Traubensorte Merlot.

Wallis

Dôle de Salquenen AOC (2017/2018)**35.00**

Caves du Paradis

Wunderbare Spezialität aus dem Wallis. Begeistert durch seine Authentizität, Aromatik und Frucht. Traubensorten: Pinot Noir und Gamay.

Pinot Noir de Salquenen AOC (2018)**39.00**

Sélection Stämpfli

Intensiver Duft. Am Gaumen rund und saftig. Ein fruchtiger Rotwein aus Pinot Noir Trauben, der Hervorragend zu gebratenem Rindfleisch, Lamm und Entenbrust passt.

Waadt

Feu d'Amour, Pinot Noir Yvorne Chablais AOC (2019)**44.00**

Artisans Vignerons Yvorne

Dieser Rotwein aus der Pinot Noir Traube duftet wunderbar nach roten Früchten. Am Gaumen ist er kräftig und harmonisch. Fruchtig und anmutig, rassig im Abgang. Passt zu Käse und weissem und rotem Fleisch.

Zürich

Compleo Cuvée Noire (2018/2019)**48.00**

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Der Compleo ist eine harmonisch balancierte Cuvée aus Pinot Noir, Gamaret und Cornalin. Strahlendes Rubinrot. Eine feinfruchtige Nase mit Noten nach Kirschen und Preiselbeeren. Passt hervorragend zu rotem Fleisch und Tartar.

Frankreich

Languedoc-Roussillon

Domaine Montlobre - La Chapelle (2016)

39.00

Domaine de la Jasse

Ein komplexer Wein aus den besten Merlot- und einem grossen Anteil an Cabernet-Sauvignon-Trauben. Konzentrierter Duft nach reifen roten Früchten mit Gewürzen.

St. Emilion, Bordeaux

Saintem (2014/2015)

49.00

St. Emilion Grand Cru

Denis Durantou vom Kultweingut Château L'Eglise Clinet ist es gelungen einen absolut wunderbaren, weichen und feinen Saint-Emilion herzustellen. Ein rassiger Wein aus 100% Merlot mit viel Klasse. Dank feiner Säure frisch und sehr lebendig, im Abgang fruchtig.

Côtes du Rhône

Gigondas AC, Cuvée Tradition (2013/2014)

48.00

Domaine des Espiers

Die komplett von Hand gelesenen Grenache-, Syrah-, und Mourvèdre- Trauben reifen für sechs Monate im Barrique und ergeben einen herrlich weichen, dunklen und runden Wein.

Spanien

Rioja

Sierra Cantabria, Crianza DOCa (2014/2015)

47.00

Bodegas Sierra Cantabria

Dieser Tempranillo Wein beeindruckt durch sein leichtes, elegantes Fruchtspiel mit sanften Würzkomponenten. Er wirkt samtig trotz seiner kräftigen Struktur.

Priorat

Cal Pla, Priorat DOCa (2017)

46.00

Celler Cal Pla, Joan Sangenis, Porrera

Röstnoten und dunkle Beeren in der Nase, voluminös, weich und breit im Gaumen. Ein verführerischer Priorat-Wein aus den Traubensorten Garnacha und Carinena.

Portugal

Alentejano

Adega Mayor Reserva (2017)

38.00

Adega Mayor S.A., Campo Maior

Dieser Wein aus der Traubensorten Aragonez, Touriga Nacional und Alicante Bouschet punktet mit eleganten Aromen nach schwarzen Früchten und einer balsamischen Note. Am Gaumen ist er aromatisch und gut strukturiert, mit runden Tanninen.

Dão

Dona Santana DOC (2012)

43.00

Quinta de Lemos

Ein charmanter Cuvée aus Jaen, Touriga Nacional, Tinta Roriz und Alfrocheiro, in der Nase intensive Fruchtaromen nach Schwarzkirsche, Brombeere und Pflaume mit einem Hauch von Vanille und Kokos. Wirkt frisch und fruchtig mit langanhaltendem Abgang.

Italien

Puglia

Darione (2015/2016)

38.00

Podere Belmantello

Dieser dichte Primitivo aus Apulien duftet herrlich nach den verschiedensten Früchten.

Valpolicella

Amarone della Valpolicella DOC Terre di Verona (2016)

68.00

Cantina Valpantena

In der Nase vielschichtig, dunkle Früchte, beerige und blumige Noten und ein Hauch von Gewürz- und Röstaromen. Am Gaumen trocken, harmonisch und füllig. Ein gehaltvoller und ausgewogener Amarone mit mittellangem Abgang aus den Traubensorten Corvina Veronese, Rondinella und Molinara.

Toscana

Monsonaccio, Chianti DOC (2015)

40.00

Fattoria Varramista

Ein typischer, wundervoller Chianti, elegant und körperreich.

Kraft und Eleganz der Sangiovese-Traube werden durch einen kleinen Anteil von Merlot und Syrah abgerundet und verfeinert.

Piemont

Le Orme, Barbera d'Asti DOCG (2017)

45.00

Michele Chiarlo

Eleganter Wein aus der Barbera Traube mit Geschmack nach roten Früchten und Kirschen. Ein toller Barbera aus dem Piemont und ein fabelhafter Essensbegleiter.

Sicilia

Santagostino, Terre Siciliane IGT (2013)

47.00

Firriato

Ein feuriger Sizilianer aus den beiden Traubensorten Nero d'Avola und Syrah. Gehaltvoller, komplexer Duft mit einem Hauch von roten Beeren und der würzigen Aromatik des nahen Orients. Am Gaumen weich und lang.

Österreich

Burgenland

Blaufränkisch Perfektion (2012)

44.00

Weingut Rudolf Kaiser

Rund und samtig, mit dezenter Barriquenote. Dieser herrliche Rotwein aus der Traubensorte Blaufränkisch besticht durch seine Frucht und Frische.

Spanien

Toro

Frontaura, DO Crianza (2009)**95.00**

Bodegas Frontaura

Klares, 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. Er offenbart sich eine elegante Tiefgründigkeit die immer neue Aromen hervorbringt. Am Gaumen kraftvoll und ausbalanciert; die verschiedensten Fruchtaromen werden von einem feinen Tannin-Gerüst getragen und das Gesamtbild wird von eleganten Holznoten abgerundet; kräftiger Körper und ein langer Abgang. Rebsorte: 100% Tinta de Toro (Tempranillo)

Italien

Apulien

Primitivo di Manduria DOP (2017)**72.00**

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Purpurrote Robe, violette Reflexe. Eine ausdrucksvolle, schwarzbeerig geprägte Nase von schwarzen Kirschen und Brombeeren, ergänzt durch etwas Zedernholz und eine Spur Caramel. Ein feingeschliffener, sehr dichter Gaumen mit einer Fruchtaromatik, die sich auch auf dem Gaumen bestätigt, nun auch Heidelbeeren und eine Spur Bittermandel; sehr feine Gerbstoffe, druckvoll bis weit über die Mitte hinaus; charmantes, mediterranes Finale. Rebsorte: 100% Primitivo

WEISSWEINE 50cl**Schweiz**

Yvorne «AVY»

22.00

ROTWEINE 50cl**Schweiz**

Merlot del Ticino «Runchet»

20.00