

Wir empfehlen zum Apéro

Exotic - Hugo CHF 9.50
Unser erfrischender Apéro während den Sommermonaten: Passionsfruchtsirup und Mark,
Crémant Eugénie, ein Spritzer Mineralwasser, Limettensaft und Pfefferminze.
Der Renner - unbedingt probieren!

Cuvée Eugénie, Antech, Crémant Limoux brut CHF 8.50
Ein nach der Champagnermethode hergestellter Schaumwein
aus dem südlichen Languedoc. Schöne Perlage, top Preis-Leistung!

Weissweine

pro dl.

Kernling, Michael Burkhart, Ottenberg CHF 6.50
Eine Spezialität vom Ottenberg. Passt hervorragend zu allen Vorspeisen und
zum Apéro. Fruchtig, mit frischen Zitrus- und Grapefruitaromen.

Cure d'Attalens, Chasselas, Lavaux, Obrist, Vevey CHF 6.50
Ein Klassiker: Ob zum Apéro oder zu den Vorspeisen, herrlich mineralisch, süffig
und sehr bekömmlich.

Molignon, Chasselas, Adrian Mathier, Salgesch CHF 6.—
Ausgewogen und elegant. In der Nase dezente Aromatik und mineralische Noten.
Im Gaumen leicht und erfrischend mit zurückhaltender Säure.

Roséwein

Dôle blanche, Fernand Cina, Salgesch CHF 6.50
Herrlicher, kräftiger Rose, passt wunderbar zu allen Sommer-Gerichten.
Erfrischend knackiger, fruchtiger und erfrischender Roséwein.

Rotweine

Blauburgunder, Benno Forster, Bachtobel CHF 6.—
Ein feiner, süffiger, ehrlicher und edler Blauburgunder Landwein.

Finca la Estacada, Tempranillo, Castilla, Spanien CHF 6.50
Unser Hauswein, seit Jahren Nummer 1 der beliebtesten Weine!

Pago de Carraovejas CHF 9.—
Dieser mächtige Edel-Tempranillo, aus dem Ribera del Duero, vereint Crianza
und Reserva und vertritt die Hausphilosophie: «Ursprünglichkeit, Seele, Emotion».
Ausgebaut in Barriques, zeigt dieser Wein eine intensive Frucht mit feinen Röstaromen.

Wir öffnen jeden Wein bis CHF 65.— Kartenpreis für Sie, bei einer Bestellung von 5dl.

Preise inkl. 7.7 % MwSt.