

Weisswein

Hostellerie Haus Wein	Morges aus eigener Abfüllung, 2019	1 dl	CHF 4.80
Hostellerie Haus Wein	Morges aus eigener Abfüllung, 2019	7 dl	CHF 34.00
Pinot Gris Aigle	H. Badoux	7.5 dl	CHF 45.00
Johannesberg	Héritage F. Varone Sion, 2019	7.5 dl	CHF 45.00
Heida	Héritage F. Varone Sion, 2019	5 dl	CHF 27.50
Grüner Veltliner	Böheim Carnuntum, 2020	7.5 dl	CHF 45.00
Vully	Caves les Marnes	1 dl	CHF 4.00

Legio Vallis Chasselas-Heida-Arneis 2020 by Julius Salgesch



Einzigartig, modern, erfrischend. Legio Vallis Chasselas-Heida-Arneis by Julius Salgesch hat ein feines und elegante Bouquet mit fruchtig frischen Noten von Birne und Apfel und einem Hauch von Zitrus. Ein einladender und eleganter Wein vollmundig und spritzig mit einer herrlichen Frucht und floralen Noten im Gaumen.

Passt zu: Aperitif, Salaten, Fisch, hellem Fleisch oder zu Fondue u.v.m.

Preis CHF 45.00 / 7.5 dl

Aigle les Murailles «Grand Vin» Aigle – Vaud H. Badoux, 2019 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 (oder in 3/8 Fl. CHF 22.00)

Rosé Wein

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

Oeil de Perdrix, Chateau D'Auvernier, 2019

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, 2019	1 dl	CHF	5.00
Hostellerie Wein	Morges aus eigener Abfüllung, 2019	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
Humagne Rouge	Héritage AOC F. Varone Sion 2018	5 dl	CHF	35.00
Cornalin	Héritage AOC F. Varone Sion 2019	5 dl	CHF	35.00
Amarone	Amarone della Valpolicelli, 2017	5 dl	CHF	35.00

Merlot-Primitivo Vin de Pays Suisse Legio Vallis 2019

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.

Geschichte:

Innovation · Tradition · Vision - Legio Vallis vereint all diese Elemente. Inspiriert von den Römern, welche weit über ihre Grenzen dachten und mit der Legion XII Fulminata (Legio Vallis) im Wallis stationiert waren, hat Vins et Vignobles Julius fürs Wallis 4 unkonventionelle Traubensorten angepflanzt. Dies sind Arneis, Lagrein, Malbec und Primitivo. Die Vision der Kellerei ist es, mit jeder dieser Sorten im Zusammenspiel mit anderen Traubensorten einen neuartigen Wein zu kreieren. Dabei werden traditionelle mit modernen Vinifikationsmethoden vereint. Der Mut zum Aussergewöhnlichen wurde mit dem ersten Wein, dem Fulminata belohnt. Ein kraftvoller und doch eleganter Appassimento aus Walliser Trauben, welcher vom berühmten Amarone inspiriert wurde. Mit dem Merlot-Primitivo und Chasselas-Heida-Arneis wurden zwei wunderbare und süffige Alltagsweine mit internationalem Charakter geschaffen. Weine für jede Gelegenheit!

Preis CHF 49.00 / 7.5dl



YOLO Appassionato 2019

Vin de pays Suisse / #YouOnlyLiveOnce

Rebsorte(n) : Gamaret, Gamay, Garanoir

Weinstil : Körperreich, komplex, Barrique

Degustationsnotizen

Auge : Tiefrot mit Rubinschimmer.

Nase : Komplex und vollmundig, geprägt von Aromen schwarzer Früchte (Holunder, Brombeere), unterstützt von einem eleganten Edelholztönen.

Gaumen : Weicher erster Eindruck. Konzentrierter, tanninreicher Wein mit schöner Länge. Die Holztöne und Toastnoten unterstützen den geschmeidigen Geschmack am Gaumen.

Passend zu: Rotes Fleisch, kräftige Käsesorten, Lammgigot.

Weinbereitung : Dieser Wein wurde nach der "Governo"-Weinbereitungsmethode, analog den "Ripasso"-Weinen, erzeugt.

Preis CHF 49.00 / 7.5dl



Cuvée Rouge Barrique Clos du Château 2018

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 2018

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, fleischer 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



"Valais d'Or" Diolinoir 2019 , Maurice Gay, Valais AOC

Rebsorte(n) : Diolinoir

Weinstil : Vollmundig, tanninhaltig, reichhaltig

Degustationsnotizen

Auge : Dichtes, kräftiges Dunkelrot.

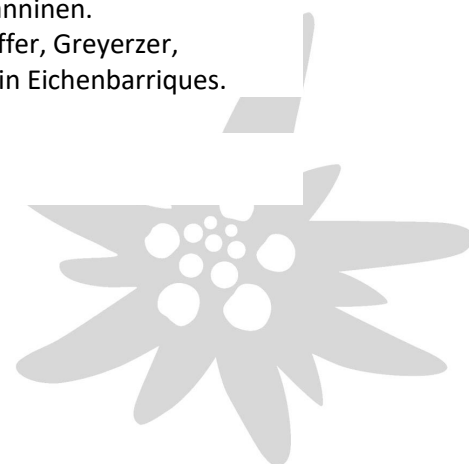
Nase : Cassis- und Brombeeraromen, untermalt von einem Hauch orientalischer Gewürze.

Gaumen : Komplex, vollmundig und fruchtig, mit schönen, geschmeidigen Tanninen.

Gastronomie : Rindskotelett, Grilladen, Lammrack, Wildschweinfilet, Rehpfeffer, Greyerzer,

Weinbereitung : Maische in thermoregulierten Stahltanks, Ausbau teilweise in Eichenbarriques.

Preis CHF 49.00 / 7.5dl





Humagne Rouge, Héritage AOC F. Varone Sion 2019

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 49.00 / 7.5dl



Syrah du Valais AOC La Guerite 2019 - 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



Quattromani 2018, 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



Le Volte - Toscana igt (2019)

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



Solane Valpolicella Classico Superiore DOC Ripasso 2016 - Santi

Das hervorstechende Bukett des Solane Valpolicella Classico Superiore DOC Ripasso von schwarzem Pfeffer und Vanille zeigt vielschichtige Aromastruktur und viel Finesse. Die dominanten Noten von Himbeere und grüner Paprika gestalten ihre individuelle Textur. Mittelkräftiger Körper und dominante Säure ergeben den fruchtigen Rotwein, welcher ausgewogen mit feinen Tanninen im Mund viel Charakter und Klasse zeigt.

Unsere Empfehlung: Die ideale Trinktemperatur für den Rotwein liegt bei leicht gekühlten 18°C. Solane Valpolicella Classico Superiore DOC Ripasso harmoniert bestens mit kräftigen Fleischgerichten, rezenten Käsearten und Braten.

Preis CHF 49.00 / 7.5dl



Enlightenment Old Vines Garnacha Catalunya (2017)

Rebsorte : 100% Garnacha

Leuchtendes rot mit violetten Reflexen; Intensives Bukett nach Waldbeeren, feinen Gewürzen und Kakao.

Am Gaumen weich mit fruchtigen Highlights, welche von Röstaromen begleitet werden. Balancierter und langer Abgang.

Begleiter zum Braten Eintöpfen, Wildgerichten

Preis CHF 45.00 / 7.5dl

Nexus Crianza Ribera del Duero (2017)

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 49.00 / 7.5dl



Demuerte Gold Yecla DO Winery On Bodegas, Mislata (2018)

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 Etiketete umgesetzt mit der „Santa Muerte mexicana“.

Unsere Empfehlung: Die ideale Trinktemperatur für den Rotwein liegt bei leicht gekühlten 16-18°C.

Hervorragend zu Tapas, Grilladen, Schmorgerichten, aber auch zu Pasta, Pizza

Preis CHF 46.00 / 7.5dl



Abuelo, Tinto Toro, Spanien 2016

Degustationsnotiz

Granatrot. Intensive Nase von reifen Früchten, begleitet von Mandeln, weissen Blüten und Mineralien. Am Gaumen fruchtbetont, vollmundig und perfekt ausbalanciert mit Tanninen. Der lange Abgang wird begleitet von roten Früchten, Lakritz und etwas Kokosholz.

Essensbegleitung; Geschmortes, kurzgebratenes Fleisch, Wild, Hartkäse

Ausbau: 6 Mt. in französischen Barriques

Preis CHF 64.00 / 7.5dl



Initio DO,

Las Moradas de San Martin, Madrid Spanien, 2013

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 59.00 / 7.5dl



La Loba 2017 - La Bodega de La Loba

100% Tempranillo

La Loba, ein Wein mit einer lebhaften und fröhlichen Frucht. Im Mund zeichnet er sich durch seine Frische aus, die mit einem weichen und einhüllenden Tannin kombiniert wird, um einen Abgang mit großer Harmonie und Ausgewogenheit zu hinterlassen.

12 Monate im französischen Eichenfass

Preis CHF 59.00 / 7.5dl



Château Lafitte Cotes Bordeaux AC

Camblanes et Meynac (2016)

Rebsorte: 75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon und 5% Cabernet Franc

Vereint in der Nase krautige Noten von Oregano und Estragon mit reifen Fruchtaromen, wie Brombeeren, Kirschen und Wacholder, die sich harmonisch in den eleganten Holzton einfügen.

Ausgezeichnet zu rotem Fleisch, grilliertem Lamm, Hartkäse

Preis CHF 48.00 / 7.5dl

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
Appenzeller 4 cl	CHF 6.00
Fernet Branca 4 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

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

Liköre / Gebranntes Wasser

Kirsch echt 4 cl	CHF 6.50
Zwetschgenwasser 4 cl	CHF 6.50
Pflümlwasser 4 cl	CHF 6.50
Williams 4 cl	CHF 6.50

Calvados Morin 4 cl	CHF 8.00
Marc 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

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
Havana Club 3y, 4cl	CHF 8.00

Grappa

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

Kaffee / Tee

Kaffee	CHF 4.50
Espresso	CHF 4.50
Cappuccino	CHF 5.50
Latte macchiato	CHF 5.50
Tee	CHF 4.50

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
Apfelschorle 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
Juscht's Amber Fl. 33cl	CHF 4.50
Cardinal Lager Classic 2 dl	CHF 3.80
Cardinal Lager Classic 3 dl	CHF 4.30
Alkoholfreies Bier Fl. 33 cl	CHF 4.80