

### 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

### **Johannesberg Héritage F. Varone Sion, 2018 7.5 dl CHF 45.00**

Fendant	Brûlefer Fendant de Sion 2017 – Charles Bonvin Fils	7.5 dl	CHF 45.00
---------	---	--------	-----------

### **Heida Héritage F. Varone Sion, 2018 5 dl CHF 27.50**

Vully	Caves les Marnes	1 dl	CHF 4.00
-------	------------------	------	----------

### Plan Loggier Trois, Bonvin, 2018

Rebsorte : Pinot blanc 60 %, Sylvaner 30%, Heida 10 %, Anbau : Domaine Plan Loggier, St. Leonard



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

Lagerfähigkeit : es ist vorteilhaft jung, innert 2 - 3 Jahren, zu geniessen.

**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**

### Rosé Wein

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

### Oeil de Perdrix, Chateau D'Auvernier, 2017

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	<b>Héritage AOC F. Varone Sion 2018</b>	<b>5 dl</b>	<b>CHF</b>	<b>35.00</b>

### Monseigneur Pinot Noir Aigle H. Badoux 2017

**Rebsorte(n)** Pinot Noir (Blauburgunder)

Robe: Leuchtendes, dichtes, kräftiges Purpur

Nase: Typische Blauburgunderaromen mit Noten von reifen Früchten und Unterholz

Gaumen: Sehr geschmacksvoll mit einer geschmeidigen, sinnlichen Textur. Weiche, runde Tannine

**Gastronomie:** Rinds- und Lammgrilladen, Tournedos, Ente, Wild und Käse

**Preis CHF 45.00 / 7dl (oder in 3/8 Fl. CHF 30.00)**



### Cornalin, Héritage AOC F. Varone Sion 2017

**Rebsorte** Cornalin

Degustationsnotizen:

Nase Schwarze Beeren, Kirsche, Pflaume, Noten von Kakao, geröstetem Kaffee, schwarzer Schokolade.

Gaumen Seidig, vollmundig, edle, schmelzende Tannine, fruchtige Empfindung, schöne Struktur

Gastronomie Rotes Fleisch, grilliert oder an Sauce, Reh-Mignon

**Preis CHF 49.00**



### YOLO Appassionato 2017

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 1858, Cornalin und Syrah 2017

**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.

**Ausschanktemperatur:** 16 - 18° C

**Lagrfähigkeit:** Genussreife ab heute und während der nächsten 10 Jahre.

**Preis CHF 69.00 / 7.5dl**

### "Valais d'Or" Diolinoir 2018 , 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 2017

**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 2016 - 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**



### Lettres de Noblesse - Merlot d'Yvorne AOC Chablais 2017

**Weinbauregion** Schweiz, Waadt Chablais

**Rebsorte(n)** Merlot



Der Weinberg, im Cordon-Royat-Schnitt aufgezogen, erfüllt schon seit mehreren Jahren die Normen der integrierten Produktion. Unser umweltorientiertes Engagement, sowie fortwährendes Streben nach Perfektion und Qualität hat uns veranlasst auf einigen Parzellen den biodynamischen Weinanbau zu versuchen. Die Ertragskontrolle ist schon ab Frühling unerlässlich: Kappen, Entfernen der überschüssigen Weintrauben. Durchschnittliche Produktion: 600 g/m<sup>2</sup>. Um eine leichte Überreife zu erreichen, werden die Trauben drei bis vier Wochen nach der normalen Ernte gelesen, was zu einer leichten und eleganten Welke führt (ca. 10%) führt.

#### **Weinbereitung**

Aus der Rebsorte Merlot stammend, wird die Ernte weder abgebeert noch erhält sie einen Hefezusatz. Eine lange Maischegärung (4-5 Wochen) ermöglicht eine Farb- und Tanninextraktion, zwei Grundelemente für das Gleichgewicht der Rotweine. Der darauffolgende 18-monatige Barrique Ausbau verleiht diesem großen Wein seine Geschmeidigkeit und Noblesse.

**Robe** Rot, schwarze Kirschen

**Nase** Mit seinen tiefgründigen Aromen von roten Früchten, Kaffee- und Pralinennoten auf feinen Vanilledüften, durch den Barrique ausbau erzeugt, erinnert er an einen « Amarone »

**Gaumen** Vollmundig und füllig, mächtige, kräftige Struktur, konzentriert und üppig

**Finale** Ein tiefgründiger Wein mit schmeichelnder Textur; Raffinesse und Adel in ihrer ganzen Pracht zum Ausdruck bringen

**Gastronomie** Entenfilet, Täubchen an Pilzen, geschmortes Rindsfilet, Wildschweinfilet, Rehrücken, Lammrack, Hirschmedaillons, Käseplatte.

**Preis CHF 62.00 / 7.5dl**

### Cuvée Rouge Barrique Clos du Château 2017

**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**





### **Quattromani 2015, 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 (2017)**

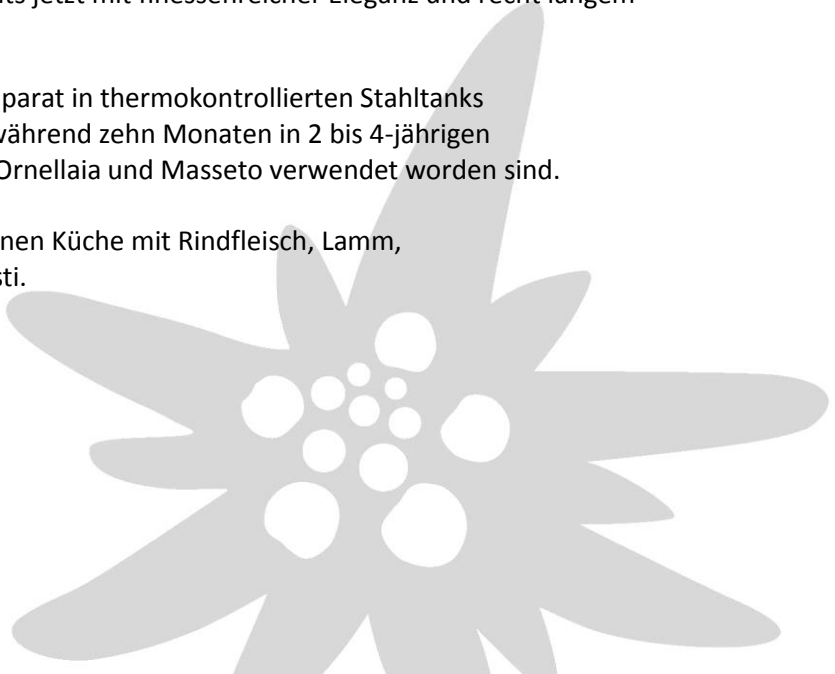
**Rebsorte:** 50% Sangiovese, 40% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

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**





### **Barbera d'asti SUPERIORE, Abbazia, 2016**

Rebsorte: 100% Barbera



Ein großer piemontesischer Rotwein

Geschmack: trocken, körpervoll mit einer guten Säure; leichte, sich zurückhaltende Tannine; lange aromatische Nachhaltigkeit

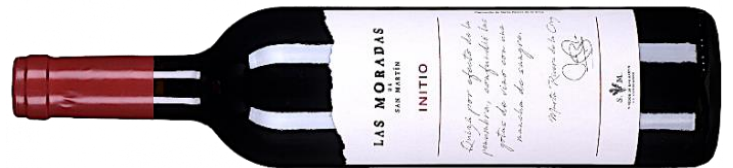
Verwendung: wunderbar als Begleiter zu gut gewürzten Nudel- und Reisgerichten, zu roten und weißen Fleischsorten, ebenso wie zu mittelreifem Käse

**Preis CHF 48.00 / 7.5dl**

### **Initio Garnacha Vinos De Madrid DO 2011**

**Las Moradas de San Martin**

Rebsorte : 100% Garnacha



**Degustation:** Diese junge Winzerin hat mit viel Leidenschaft etwas Einmaliges kreiert. Die Trauben wurden alle Handgelesen. Intensive kirschrote Farbe; in der Nase Aromen von Kirsche, Brombeere und Kakao, balsamische wie auch leicht mineralische Noten. Im Gaumen ist der Wein sehr harmonisch und die Säure gut eingebunden. Der Abgang ist intensiv und langanhaltend.

**Kulinarik:** Verschiedenen Fleischgerichten, Halbhartkäse und grilliertem Fisch, Paella.

**Vinifikation:** Traditionelle Maischgärung mit anschliessendem Ausbau für 11 Monate im französischen Barriques.

**Preis CHF 49.00 / 7.5dl**

### **Abuelo, Tinto Toro, Spanien 2015**

**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**





### **Frontaura DO Reserva 2008 – Bodegas Frontaura y Victoria**

**Rebsorte:** 100% Tinta de Toro

**Degustationsnotizen:**

Klar, 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. Weiter 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. Ein Wein mit viel Tiefgang und Eleganz und grossem Entwicklungspotential!

**Vinifikation:** Handlese. Mazeration, Gärung und malolaktische Gärung in Edelstahlbehälter. 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche.

**Kulinarik:** Rindsfilet an kräftiger Sauce, Schweinsmedaillons, Wildgerichte, gebratene Entenbrust mit Rotkraut, Hartkäse.

**Preis CHF 64.00 / 7.5dl**



### **Toro DO Dominio de Valdelacasa 2015 – Bodegas Frontaura y Victoria**

**Rebsorte:** 100% Tinta de Toro (Urvariante des Tempranillo)

**Degustation:** Farbe: Intensives kirschrot mit violetterm Rand. Aroma: In der Nase raffiniert und exquisit. Feine Noten von roten Früchten begleitet von den eleganten Aromen von Vanille, Kokosnuss. Süssholz und Tabak verschmelzen mit Noten von Eukalyptus und schwarzen Früchten. Charakter: Am Gaumen, seidig und reichhaltig. Ein lebhafter und aufrichtiger Schluck. Dominio de Valdelacasa strahlt Reinheit, Eleganz und Wärme aus.

**Kulinarik:** Tapas, Pasta, rotem Fleisch, Wild, Grilladen oder Pilzgerichten, u.v.m

**Vinifikation:** Bestes Traubengut wird schonend vergärt. Ausbau während 8 Monaten in französischen Barriques.

**Preis CHF 49.00 / 7.5dl**



### **Convento San Francisco Crianza 2015 - Convento San Francisco**

**Rebsorten:** 100% Tempranillo

**Degustation:** Rubinroter Wein. In der Nase eingelegte Erdbeeren und Cocktailkirschen. Am Gaumen schön eingebunden Tanninen mit Volumen bis zum Schluss.

**Kulinarik:** Rubinroter Wein. In der Nase eingelegte Erdbeeren und Cocktailkirschen. Am Gaumen schön eingebunden Tanninen mit Volumen bis zum Schluss.

**Vinifikation:** 45 bis 106 Jahre alte Reben. Handlese und manuelle Auswahl. Reifung 12 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern.

**Preis CHF 49.00 / 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
Pernod 4 cl	CHF 6.00
Appenzeller 4 cl	CHF 6.00
Fernet Branca 2 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 4.50
Zwetschgenwasser 4 cl	CHF 4.50
Pflümliwasser 4 cl	CHF 4.50
Williams 4 cl	CHF 4.50

Calvados 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

Martell 2 cl	CHF 12.00
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

### Grappa

Grappa 4 cl	CHF 10.00
Grappa moscato 4 cl	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
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
Cardinal Lager Classic 2 dl	CHF 3.80
Cardinal Lager Classic 3 dl	CHF 4.30
Alkoholfreies Bier Fl. 33 cl	CHF 4.80