



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Wein- und Getränkekarte





STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Champagner

Laurent Perrier 'La Cuvée' CHF 85.00
Champagne, Frankreich

Traubensorte: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Blassgolden mit feinen Bläschen und anhaltendem Schaum. In der Nase zarte Düfte von frischen Zitrusfrüchten und weissen Blumen. Perfekt ausgeglichen im Mund und fruchtig im Abgang.

Herrlich zu: Aperitif

Laurent Perrier 'Rosé' CHF 120.00
Champagne, Frankreich

Traubensorte: Pinot Noir

Himbeerfarben mit lachsrosa Reflexen. Duft von roten Früchten in der Nase. Am Gaumen intensiv und säurebetont. In den Aromen sehr frisch und fruchtig. Sauerkirsche, Cassis und Himbeere.

Herrlich zu: Aperitif, rotes Fleisch

Schaumweine

Prosecco Superiore DOCG CHF 45.00
Villa Giustiniani Asolo, Veneto

Traubensorte: Glera

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase frisches, fruchtiges und blumiges Aroma eleganter Geschmack und eine gut balancierte Struktur.

Herrlich zu: Aperitif, kalte Fleisch- und Geflügelgerichte, Panettone

Moscato d'Asti 'Sourgal' naturale DOCG CHF 45.00
Elio Perrone, Castiglione Tinella, Piemont

Traubensorte: Moscato

Lebendiges, helles Strohgelb. Der Duft erinnert an Akazien- und Orangenblüten. Am Gaumen zeigt sich eine wunderbare Harmonie zwischen Süsse und Frische.

Herrlich zu: Aperitif, Antipasti, Gebäck, Süssspeisen



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Weissweine

Schweiz

Schloss Gerzensee AOC CHF 42.00
aus dem schlosseigenen Rebberg

Traubensorte: Solaris

Helles Sonnengelb. In der Nase leicht und frisch. Am Gaumen spritzig mit einer leichten Restsüsse.

Herrlich zu: Aperitif, Käsegerichte, leichte Fischgerichte

Spiezer Riesling-Sylvaner CHF 48.00
Rebbau Spiez, Thunersee AOC

Traubensorte: Riesling-Sylvaner

Helles Zitronengelb. In der Nase Aromen von Holunderblüte, Zitrone, Cassis und Muskat. Ein Wein mit gekonntem Süsse-Säurespiel, knackiger Mineralität und viel Frucht.

Herrlich zu: Aperitif, Seefisch, Käse, Fondue

Spiezer Blanc de Noir CHF 55.00
Rebbau Spiez, Thunersee AOC

Traubensorte: Blauburgunder

Mittleres Goldgelb mit blassroten Reflexen. In der Nase werden Zitrusnoten begleitet von vielschichtigen Aromen aus Walderdbeeren, Weichseln und Rosenblättern.

Es ist die strenge Selektion edler Blauburgunder Trauben, die ihm die komplexe Struktur und langanhaltende Gaumenaromatik verleiht.

Herrlich zu: Vorspeisen, hellem Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte

Johannisberg AOC du Valais 'Julius' CHF 46.00
Pierre-Alain Mathier

Traubensorte: Grüner Sylvaner (Johannisberg)

Sanftes Goldgelb. Typische Aromen von Quitte und Mango mit dezenten Noten von gerösteten Mandeln unterstrichen durch elegante mineralische Noten. Samtig und extraktreich mit Aromen von Mirabelle, Lindenblüte und gedörrten Früchten.

Herrlich zu: Meeresfrüchte, Muscheln, Süsswasserfisch, Geflügel, Spargel



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Petite Arvine AOC du Valais 'Julius' CHF 55.00
Pierre-Alain Mathier

Traubensorte: Petite Arvine

Helles, grünliches Gelb das an die Farbe der Weinbeeren erinnert. Intensives, erfrischendes Bouquet nach Zitrusfrüchten und einem Hauch Grapefruit.

Am Gaumen, saftige exotische Frucht - Komponente, schöner Schmelz, kräftiger Körper und gut integrierter Alkohol mit leicht mineralischen Noten und einem nachhaltigen Abgang.

Herrlich zu: Meeresfrüchte, Salzwasserfisch, geräucherter Fisch, Geflügel, würzige Nachspeisen

Cuvée Madame Rosmarie AOC Wallis CHF 56.00
Adrian & Diego Mathier

Traubensorten: Petite Arvine, Pinot Blanc, Sylvaner und Pinot Gris

Goldgelb in der Farbe. In der Nase frisch mit einer leichten Salznote. Vollmundig im Geschmack mit einem Hauch von exotischen Früchten mit einer leichten Restsüsse.

Herrlich zu: Aperitif, Meeresfisch, Krustentiere, Geflügel, Asiatische Gerichte

Waadtland

Dezaley AOC CHF 54.00
Côte des Abbayes, Lavaux

Traubensorte: Chasselas

Sanftes Goldgelb. Reiches Bouquet nach Honig, weissen Blüten, Limetten und Stachelbeeren, ein Hauch von Feuerstein und frischem Brot. Vollmundig geprägt mit gelben Steinfrüchten und Lindenblüten mit einer sehr ausgewogenen Frucht - Säure - Balance und einem grossartigen Abgang.

Herrlich zu: Aperitif, Käse, Fondue, Geflügel, Terrine, Spargel, Süss- und Salzwasserfisch

Österreich

Wiener Gemischter Satz DAC CHF 52.00
Neustift am Walde, Wien

Traubensorten: Im Gegensatz zum Cuvée werden hier mehrere Rebsorten in einem Weingarten zusammen angebaut und nach der gemeinsamen Lese auch gemeinsam zu Traubenmost gekeltert und vergoren.

Helles Zitronengelb. In der Nase reife Birne, Pfirsich, etwas Schwarztee, erdige Würze. Am Gaumen kompakter Körper, harmonische Säure, vielschichtig und lang.

Herrlich zu: Aperitif, Käse, Geflügel, Terrine, Spargel, Süss- und Salzwasserfisch



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Italien

Graf Weissburgunder DOC CHF 52.00
Kellerei Meran, Alto Adige, Südtirol

Traubensorte: 100% Weissburgunder (30-jährige Reben)

Brillantes Gelb mit grünen Reflexen. In der Nase dezenter, frischer Duft nach grünen Äpfeln und weissen Blüten. Im Geschmack buttrig und weich mit betont lebhafter Frucht.

Herrlich zu: Aperitif, leichten Vorspeisen, Fisch, Knödelgerichten

Colle dei Tigli IGT CHF 39.00
Cantine Lenotti, Bardolino

Traubensorten: Cortese, Garganega

Leichtes Strohgelb mit grünen Reflexen. Duftet nach blumigen Aromen mit Noten von Pfirsich und Apfel. Im Geschmack sehr fruchtig und erfrischend, harmonischer Abgang.

Herrlich zu: Aperitif, Vorspeisen, gedünstetem Fisch

Lugana DOC CHF 46.00
Cantina Fausto Bulgarini
Pozzolengo, Provinz Brescia, Lombardei

Traubensorte: Trebbiano di Lugana (Turbiana)

Sehr intensives Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Eine fruchtige Note von Pfirsich und Aprikose sowie etwas Lindenhonig. Im Geschmack fruchtige Aromen bis zu feinherben Nuancen. Er ist saftig, kräftig und mit einem Hauch von Mandel im Abgang.

Herrlich zu: Aperitif, Vorspeisen, rohem Fisch, hellem Fleisch, frischem und cremigem Kuhmilchkäse

Piemonte Chardonnay DOC CHF 42.00
Azienda Vinicola Beppe Marino, Piemont

Traubensorte: 100% Chardonnay

Helles Strohgelb. Fruchtiges Bouquet. Sehr intensiv und langanhaltendes Aroma mit Noten von exotischen und weissen Früchten. Im Geschmack trocken, konzentriert, frisch, mit guter Struktur und einem eleganten Abgang.

Herrlich zu: Aperitif, Fisch, hellem Fleisch



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Monferrato Bianco DOC „Goita“ CHF 48.00
Cascina Terra Felice
Basso Monferrato, Asti, Piemont

Traubensorte: Sauvignon Blanc

Helles Goldgelb. Dieser edle und dennoch knackig frische Weisswein belohnt Sie mit einer hauchfeinen, sommerlichen Eleganz, mit bemerkenswerten Aromen und einem frischen Schwung auf der Zunge. Lassen Sie sich mitreissen von einem aromatischen Sauvignon Blanc aus dem Piemont.

Herrlich zu: Aperitif, Fisch, Raclette, Fondue

Spanien

Verdejo Trascampanas DO CHF 42.00
Bodegas Gotica, Rueda

Traubensorte: Verdejo

Helles Zitronengelb. Fruchtbetont mit Aromen von Grapefruit, Zitrone und Limette, Noten von Eukalyptus und Jasmin. Am Gaumen knackiger Auftakt, fruchtig und sehr frisch.

Herrlich zu: Aperitif, Salzwasserfisch, Krustentiere vom Grill

Valdesil DO CHF 45.00
Bodegas Valdesil, Valdeorras

Traubensorte: Godello

Strohgelb mit leichten grünen Reflexen. In der Nase weisse Steinfrüchte, florale Noten gepaart mit einer unglaublichen Mineralik. Schöne Pfirsichnoten mit frischer Zitrone. Im Geschmack elegant und straff. Traumhafte Säure mit leicht salzigem Abgang.

Herrlich zu: Aperitif, Fisch, Meeresfrüchte

Roséwein

Angelo Rosé DOC CHF 48.00
Veneto, Italien

Traubensorte: Pinot Grigio

Dunkles Lachsrosa. In der Nase duftet er wunderbar frisch und einladend nach Quitten, Himbeeren und floralen Nuancen. Sehr fein im Gaumen mit lebendiger Säure, tollem Trinkfluss und Aromen von reifem Steinobst und roten Beeren.

Angenehmer, erfrischender Abgang, der umgehend Lust auf den nächsten Schluck macht.

Herrlich zu: Aperitif, Vorspeisen, Grillgemüse, hellem Fleisch



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Rotweine

Schweiz

Cuvée «Intro» CHF 54.00
Rebbau Spiez, Thunersee AOC

Traubensorte: 70% Blauburgunder, 30% Cabernet Jura

Ein dunkelroter, gehaltvoller und vollmundiger Wein. In der Nase Duft nach Zwetschgen, dunklen Beeren und etwas Cassis.

Herrlich zu: Pilzgerichte, rotem Fleisch, Wild

Cuvée «Intro Barrique» CHF 64.00
Rebbau Spiez, Thunersee AOC

Traubensorte: Blauburgunder, Cabernet Jura

Dunkles Rubinrot. Aromatisches Bouquet von Dörripflaumennoten, dunklen Kirschen, Pfeffer, Noten von Tabak und Vanille. Wurde in französischer Eiche ausgebaut und hat einen höheren Anteil an Cabernet Jura gegenüber dem «Intro». Überzeugt durch Schmelz, Länge und Fülle.

Herrlich zu: Lamm, Ragout, deftige, vegetarische Gerichte

Pinot Noir Lucifer AOC du Valais CHF 48.00
Adrian Mathier

Traubensorte: Pinot Noir

Klares Rubinrot. In der Nase verführerisch rotbeerig, mit Anklängen von Süssholz und warmen Gewürzen. Im Gaumen von mittlerem Körper, mit saftiger Struktur und runden Tanninen. Bekömmlicher, würziger Abgang.

Herrlich zu: Kalb, Schwein, Wild, Bergkäse



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Cuvée Madame Rosmarie AOC
Adrian & Diego Mathier

CHF 56.00

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Humagne Rouge.

Rubinrot. Fruchtig im Geschmack. Harmonische Tannine mit einer feinen Pfeffernote.

Herrlich zu: Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild, Käse

Merlot 'Tandris' DOC Riserva Ticino
Castel San Pietro und Morbio

CHF 58.00

Traubensorte: 100% Merlot

Intensives Rubinrot mit markanten violetten Reflexen. In der Nase anhaltende Noten von schwarzen Beeren, warme Röstaromen wie Lakritze, schwarze Schokolade und Zimt-Pflaumen. Am Gaumen wunderbar süß wirkende Frucht, lebendig gut integrierte Säure mit einer angenehmen Weichheit. Angenehme Tannine, nachhaltige Noten von Pfeffer und Süssholz. Sehr schöne Abgangslänge.

Herrlich zu: Minestrone, ausgezeichnet zu Wild, Lamm und Rindfleisch sowie zu Risotto, Teigwaren- und Polenta Gerichten

Österreich

Zweigelt Unplugged
Hannes Reeh, Andau im Burgenland

CHF 62.00

Traubensorte: Zweigelt

Dunkles Rubinrot. In der Nase Weichselkirschen mit sehr feiner Edelholzsüßwürze. Am Gaumen elegant, vollmundig, kräftig und komplex. Feiner Extrakt mit viel Frische und kirschigen Aromen, getragen von einer eleganten Säure mit weichen aber durchaus gehaltvollen Tanninen.

Herrlich zu: Wild, Tafelspitz, Zwiebelrostbraten, Grilladen, wunderbar zu Fasan



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Italien

Primitivo Puglia IGP CHF 39.00
Domiziano, Cellino San Marco, Apulien

Traubensorte: Primitivo

Konzentrierte, tief rubinrote Farbe. Intensiver Duft nach reifen Kirschen, ein Hauch Schokolade sowie Gewürznoten prägen das Bukett. Im Gaumen intensive Frucht, sehr samtig und weich mit einer eleganten Fülle.

Herrlich zu: Rind- und Schweinefleisch, Pasta, Pizza

Amarone della Valpolicella 'LeAre' DOC Classico CHF 75.00
Valgatara Marano, Veneto

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Corvinone

Intensives Granatrot. In der Nase würzige Noten, Dörrobst, reife Früchte, charakteristischer würziger Duft. Am Gaumen warm, kräftig, voll, samtig und ausgewogen. Anhaltend im Abgang.

Herrlich zu: Wild, gegrilltem Fleisch, Lamm, Käse

Angelo CHF 48.00
Veneto

Traubensorte: 100% Syrah

'The making of Angelo'

Die Syrah-Trauben reifen durch ein besonderes Verfahren, dem DMR (doppia maturazione ragionata). Die Trauben reifen direkt am Rebstock und bei Erreichung des idealen Vollreifegrades werden Traubenstiele gequetscht, womit die Saftbahnen unterbrochen werden. Dadurch trocknen die Trauben am Stock an und verlieren ca. 20% ihres Gewichtes während 20 Tagen. Erst dann werden die Trauben gelesen.

Sehr zugängliche und 'amaronehafte' Aromatik. Noten von reifen Pflaumen und schwarzer Beerenfrucht. Leichte Würze, sehr fein nuanciertes Barrique. Am Gaumen sehr weich und rund. Balsamische Noten, schmiegt sich förmlich an den Gaumen. Viel Kirschenfrucht und feinste Vanillenoten. Ein wahrer Gaumenschmeichler.

Herrlich zu: italienischen Spezialitäten, Tatar, Grillfleisch, hellem Fleisch



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Barbera d'Asti 'Monti' DOCG CHF 48.00
Cascina Terra Felice
Basso Monferrato, Asti, Piemont

Traubensorte: 100% Barbera

Mittelintensives Rubinrot. In der Nase intensive Fruchtigkeit, die an rote Beeren und schwarze Kirschen erinnert. Strukturierter, reintoniger Wein der auf dem Gaumen elegant und ausgewogen ist. Harmonischer Abgang.

Herrlich zu: Risotto, Pasta, Fleisch

Barolo 'Audace' DOCG Riserva CHF 68.00
Neviglie, Piemont

Traubensorte: 100% Nebbiolo

Sehr dichtes Rubin mit rotgoldenen Reflexen. In der Nase Noten nach Cassis, eingekochten Pflaumen, Dörr- und Röstaromen. Am Gaumen weicher Auftakt mit markanter Säure und ausgewogenen Tanninen, sehr kräftig, Dörrfruchtaromen, verführerische Fruchtsüsse, lang im Abgang, wärmend.

Herrlich zu: Grillgerichten, Maisgerichten, Geflügel, Kleinwild, Kaninchen

Barbera d'Alba DOC 'Elena la Lune' CHF 55.00
Alba, Piemont

Traubensorte: 100% Barbera

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase nach reifen Früchten, Brombeerkonfitüre, feine Röstaromen. Am Gaumen elegant mit kräftigem Körper ausgewogener Struktur und, harmonischen Tanninen. Herrliche Fruchtsüsse anhaltender und aromatischer Abgang.

Herrlich zu: Pasta, Risotto, Lamm, kräftigem Fleisch, Wild



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Passofino DOP CHF 48.00
Montepulciano d'Abruzzo

Traubensorte: Montepulciano

Schönes Rubinrot mit Granat-Reflexen. In der Nase intensive und anhaltende Aromen. Fruchtig mit Noten von Kirschen, Brombeeren und reifen roten Früchten. Am Gaumen vollmundig, schöne Tannine und sehr ausgewogen.

Herrlich zu: Vorspeisen, gebratenem Fleisch, reifem Hartkäse und Schokolade

Il Raddomante DOP CHF 52.00
Montepulciano d'Abruzzo

Traubensorte: Montepulciano

Klares Rubinrot mit Granat-Reflexen. In der Nase intensive und anhaltende Aromen, fruchtig mit Noten von getrockneten Blumen, Anis, Lakritze und Kirschen. Am Gaumen elegant, samtig, fruchtig, opulent. Schöne eingebundene Tannine mit komplexer Struktur, ausgewogen mit einem langen Abgang.

Herrlich zu: Braten, Wild, würzigen und aromatischen Speisen, reifem Käse

Ripasso Le Crosare DOC CHF 49.00
Valpolicella DOC Classico Superiore

Traubensorten: 60% Corvina, 25% Rondinella, 15% Molinara

Intensive rubinrote Farbe. In der Nase intensiver Duft nach reifen Beeren, Kaffee und Schokolade. Am Gaumen vollmundig, kräftig mit Noten von Kompott, dunklen Beeren, süßen Tabakblättern und Röstaromen. Ein wirklich, charaktvoller und fruchtbetonter Tropfen mit einem einladenden und langen Finale.

Herrlich zu: gebratenem Fleisch, Kaninchen, Schmorbraten, Pastagerichten, Osso Bucco, Käse, Pasta, Pizza, Mais mit Kaninchenschlegel, Hartkäse



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Morellino di Scansano DOCG CHF 45.00
Podere 414, Magliano, Toscana

Traubensorten: 85% Sangiovese, 5% Ciliegiolo, 5% Colorino, 3% Alicante, 2% Syrah

Intensives Rubinrot. Duftet nach reifen Früchten. Kraftvoll und dicht mit würzigen Noten. Im Abgang mit einer leichten Vanillenote. Ein Wein von beeindruckender, tiefer Finesse.

Herrlich zu: Pasta, Grilladen und dunklem Fleisch

Rosso di Montalcino CHF 52.00
Pinino, Toscana

Traubensorte: Sangiovese

Transparentes Rubingranat. Typische Aromen von roten Kirschen, etwas Himbeeren und reifen Pflaumen. Unterlegt mit Kaffee, getrockneten Wiesenkräutern und erdiger Mineralität.

Mit weichen, sanften Tanninen und milder Säure legt sich der Rosso harmonisch auf den Gaumen. Im Abgang endet er mittelkräftig, harmonisch, und mit tollem Trinkfluss.

Herrlich zu: Geflügel, Rind, Lamm, Grilladen, reifer Käse

Portugal

Fabelhaft CHF 48.00
Niepoort, Douro DOC

Taubensorten: Tinta Roriz, Tinta Cão, Tinta Barroca, Touriga Francesa

Mitteldunkles Rubinrot. In der Nase zeigen sich Aromen von Erdbeeren, roten Kirschen und würzige Kräuternoten. Am Gaumen entfaltet sich die weiche Textur, lebhaft Säure und reife Tannine. Sie haben einen frischen Wein im Glas, der Spass macht, was übrigens auch die Etikette betrifft: Die Fabel von Wilhelm Busch «Hans Huckebein-Der Unglücksrabe» wird garantiert für heiteren Gesprächsstoff sorgen.

Herrlich zu: Pasta, Geflügel, Kalb, Käse



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Spanien

Rubiejo Barrica DO CHF 48.00
Bodegas Alto Sotillo, Ribera del Duero

Traubensorte: Tempranillo

Purpurfarbene, fast bläuliche Reflexe. Rein, glänzend und intensiv. In der Nase entfaltet sich ein gelungenes Früchtearrangement wilder Waldbeeren, eingebunden in sanfte Holzaromen und einem Hauch von Vanille und Karamell. Am Gaumen sehr fruchtbetont und ausgewogen. Feinkörnige und mittelkräftige Tannine.

Herrlich zu: Wild, dunklem Fleisch

Pago Cirsus Cuvée Especial DO CHF 58.00
Iñaki Nuñez Navrra

Traubensorte: Tempranillo, Syrah, Merlot

Dunkles, sattes Rubinrot. Im Duft dominiert von schwarzen Beeren, pfeffrigen Noten, etwas Eukalyptus und Veilchen. Das ist höchste Komplexität. Ein richtiges Dufterlebnis der feinsten Art. Diese Konzentration nimmt den Gaumen gleich voll in Beschlag. Tolle Frucht mit saftig eingebundenem Tannin, sehr weich und anschmiegsam. Verfügt über eine wohlige Wärme, die den südlichen Charakter nicht verleugnet und dem Wein zusammen mit seinen feinen Extrakten zu einem langen Finale verhilft.

Herrlich zu: Rauchschinken, Tortillas, Rind- und Lammfleisch, Wild, Käse, Maroni, Salami

Reserve de Don Carlos Corte Real CHF 65.00
Valsan 1831, Do Utiel-Requena

Traubensorte: Bobal

Sattes Kirschrot mit violetten Reflexen. Überwältigendes Bukett nach dunklen Früchten und Kompott, gleichzeitig dezente Röstaromen mit einem Hauch von Vanille. Am Gaumen ein herrlicher Aroma-Mix von schwarzen und roten Beeren. Saftig, vollmundig und samtig mit einer eleganten Struktur. Wunderbares, langanhaltendes Finale. Purer Genuss!

Herrlich zu: Rind, Lamm, Wild, Grilladen, Geflügel, Rotbarbe, Käse



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Entre Lunas Organic VDT CHF 49.00
Finca Constancia, Toledo

Traubensorte: Tempranillo

Intensives Purpurrot. In der Nase offenbart sich eine komplexe Palette, die geprägt ist von dunklen Beeren wie Cassis und mit feinen Noten von weissem Tabak und Röstaromen. Im Gaumen bestätigen sich die Eindrücke aus der Nase wieder. Der Wein hat einen wuchtigen Auftakt mit gut eingebundenem Tannin. Insbesondere überzeugt er mit einer Dichte im Gaumen, die in einer spannenden Balance mit der Fruchtigkeit steht. Ein langanhaltender Abgang macht diesen Bio-Wein zu einem nachhaltigen Genusslebnis.

Herrlich zu: Lamm, Rind, Wild, Grilladen

Argentinien

Viñalba Malbec Reserva CHF 49.00
Viñalba, Mendoza

Traubensorte: Malbec

Intesives Rubinrot. In der Nase Noten von schwarzen Früchten, Vanille, Nelken und Lakritze. Im Gaumen sehr komplexe Struktur mit Noten von schwarzen Johannisbeeren mit einem Hauch von Vanille. Ein toller Wein für gemütliche Abende.

Herrlich zu: Dunklem Fleisch, Grilladen, reifer Käse

Viñalba 50/50 Malbec CHF 52.00
Viñalba, Mendoza

Traubensorte: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Malbec

Dunkles, sattes Rubinrot. Kraftvolles Bouquet, nach Aromen von Cassis, Veilchen und Lakritze. Ein reichhaltiger, vielschichtiger und sehr eleganter Wein, vorzüglich strukturiert, mit angenehmen Holznoten dank dem Ausbau in Barrique.

Herrlich zu: Grilladen, Ragout, Braten



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Offene Weine

Weiss 'Colle dei Tigli IGT'	10cl	CHF	6.00
Rot 'Primitivo Puglia IGP'	10cl	CHF	6.00

Bier

Stange Egger Maximus	5.2 Vol%	30cl	CHF	4.50
Egger Maximus	5.2 Vol%	33cl	CHF	5.50
Egger Dunkel	5.2 Vol%	33cl	CHF	5.50
Egger Zwickler	5.2 Vol%	33cl	CHF	5.50
Egger Weizenbier	5.2 Vol%	50cl	CHF	8.50
Egger Alkoholfrei	0.0 Vol%	33cl	CHF	4.50

Alkoholfreie Getränke

Frucht- und Gemüsesäfte

Tomatensaft	20cl	CHF	4.20
Orangensaft	20cl	CHF	3.80
Multivitaminsaft	20cl	CHF	3.80
Orangensaft	Liter	CHF	10.00
Apfelsaft (Eigenproduktion Saisonal)	Liter	CHF	10.00

Mineralwasser

Coca-Cola	33cl	CHF	4.90
Coca-Cola Zero	33cl	CHF	4.90
Sprite	33cl	CHF	4.90
Rivella rot	33cl	CHF	4.90
Rivella blau	33cl	CHF	4.90
Schorle	33cl	CHF	4.90
Henniez blau oder rot	33cl	CHF	4.90
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	20cl	CHF	4.90
Henniez blau oder grün	Liter	CHF	9.90
Süssgetränke PET	50cl	CHF	5.00

Heissgetränke

Kaffee, Schale, Espresso		CHF	4.50
Cappuccino, Latte Macchiato		CHF	5.00
Doppelter Espresso		CHF	5.70
Ovo / Schoggi warm	20cl	CHF	4.00
Ovo / Schoggi kalt	30cl	CHF	4.50
Tee		CHF	4.50

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt.

Alkoholische Getränke wie Wein, Obstwein, Bier, Frucht- & Beerenwein dürfen nicht an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben werden