

# 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
<hr/>		
<b>KAFFEEPAUSE «LIGHT»</b>		
Kaffee, Tee und Fruchtsaft	pro Person	6.00
<hr/>		
<b>KAFFEEPAUSE «CLASSIC»</b>		
<b>Vormittags:</b> Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Früchtekorb und Gipfeli	pro Person	9.00
<b>Nachmittags:</b> Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Früchtekorb und Gebäck	pro Person	9.00
<hr/>		
<b>KAFFEEPAUSE «HERZHAFT»</b>		
<b>Vormittags:</b> Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Früchtekorb und Gipfeli	pro Person	9.00
<b>Nachmittags:</b> Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Früchtekorb und verschieden gefüllte Sandwiches	pro Person	12.50
<hr/>		
<b>WEITERE ANGEBOTE</b>		
Liter Mineralwasser		8.40
Liter Fruchtsaft		11.00
1.5 Liter Süssgetränke		13.00
5dl Mineralwasser PET		4.50
Früchtekorb	pro Person	2.00
<hr/>		

## Haben Sie Fragen?

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

## 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	Geflügel	Schweiz
Toastbrot	Frankreich	Brot/Backwaren	Schweiz

## KALTE HÄPPCHEN (mind. 10 Stück pro Häppchen)

CHF

---

Mini-Canapé		Preis pro Stück
Salami		2.00
Schinken		2.00
Ei	<b>V</b>	2.00
Frischkäse	<b>V</b>	2.00
Rauchlachs		2.50
Tatar		2.50

---

Crostini		Preis pro Stück
Tête de Moine	<b>V</b>	2.50
Basilikumpesto mit Rohschinken		2.50
Tomaten-Concassé	<b>V</b>	2.50

---

Platten		Preis pro 100g
Käseplatte garniert	<b>V</b>	7.50
Fleischplatte garniert		8.00

---

Diverse Sandwiches		Preis pro Stück
Parisettes Sandwiches (geschnitten mind. 5 Stück)		5.00
Grosse Mütschli Sandwiches		6.00

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

<b>Verschiedene kalte Köstlichkeiten</b>		<b>Preis pro Stück</b>
Italienischer Salat mit Zucchetti, Peperoni, getrockneten Tomaten und Parmesan	✓	4.50
Melonen, Gurken, Rohschinken		4.50
Tomaten, Mozzarella, Basilikum	✓	5.00
Randen-Falafelkugel auf Gurkensalat	<b>Vegan</b>	4.00
Apfel-Selleriesalat mit veganem Joghurtdressing und Blätterteiggebäck	<b>Vegan</b>	4.50
Linsensalat mit Gemüsewürfel	<b>Vegan</b>	4.50
Rauchlachstatar auf Pumpernickel mit Gurke		4.50
Mini Bretzel (Lachs / Rohschinken)		4.50
Mini Bretzel (Frischkäse)	✓	4.50
		<b>Preis pro Person</b>
Gemüsesticks mit Dipsauce	✓	2.00
Grissini mit Rohschinken		2.00
Marinierte Oliven	<b>Vegan</b>	3.00
Chips und Nüssli	✓	3.00

<b>Kalte Suppen</b> (im Suppentopf serviert)		<b>Preis pro Person</b>
Gazpacho	Vegan erhältlich	4.50
Melonenkaltschale	Vegan erhältlich	4.50

<b>Warme Suppen</b> (im Suppentopf serviert)		<b>Preis pro Person</b>
Karotten-Ingwersuppe	Vegan erhältlich	4.00
Süssmaiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen	Vegan erhältlich	4.00

### **WARME HÄPPCHEN (mind. 10 Stück pro Häppchen)**

<b>Fingerfood</b>		<b>Preis pro Stück</b>
Schinkengipfeli		3.00
Käseküchlein	✓	3.00
Hackfleischkräpfen		3.00
Mini Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und Sweet-Chili-Sauce	✓	3.50
Pouletspiesschen		4.50
Gebackene Jalapeños mit Frischkäsefüllung	✓	4.00
Mini Hamburger		4.50
Mini Hamburger (Vegan)	<b>Vegan</b>	4.50
Gefüllte Blätterteigtaschen (Pilz / Spinat)	✓	4.00
Gefüllte Blätterteigtaschen (Schinken)		4.00
Blumenkohl mit Barbequesauce	<b>Vegan</b>	4.00

<b>SÜSSE HÄPPCHEN (mind. 10 Stück pro Häppchen)</b>		<b>Preis pro Stück</b>
Früchtetartelettes		4.50
Panna cotta mit Himbeercoulis im Glas serviert	Vegan erhältlich	5.00
Brönnti Creme		4.50
Gefüllte Blätterteiggebäck (Vanille / Apfel)		4.50
Schokoladenmousse		4.50
Mini-Pâtisserie, assortiert		5.00
Ananas-Orangen-Salat	<b>Vegan</b>	4.50

# APÉRO-ARRANGEMENTS

CHF

---

<b>Apéro «Breitsch»</b>	<b>pro Person</b>	<b>16.00</b>
-------------------------	-------------------	--------------

Käseküchlein, Schinkengipfeli  
Verschiedene Canapés  
Gemüsesticks mit Sauerrahm

Unsere Weinempfehlung: **Roero Arneis DOCG**, Piemont zu CHF 44.00

---

<b>Apéro «Waisenhausplatz»</b>	<b>pro Person</b>	<b>21.00</b>
--------------------------------	-------------------	--------------

Kalamata Oliven mariniert  
Grissini mit Rohschinken  
Rauchlachstatar auf Pumpernickel mit Gurke  
Gefüllte Blätterteigtaschen (Pilz / Spinat / Schinken)  
Pouletspiesschen

Unsere Weinempfehlung: **Petit Arvine**, Wallis zu CHF 52.00

---

<b>Apéro «Zytglogge»</b>	<b>pro Person</b>	<b>29.00</b>
--------------------------	-------------------	--------------

Käseküchlein, Schinkengipfeli  
Mini Brezel (Lachs / Rohschinken / Frischkäse)  
Verschiedene Canapés  
Pouletspiesschen  
Gemüsesticks mit Sauerrahm  
Ananas-Orangen-Salat  
Gefüllte Blätterteiggebäck (Vanille / Apfel)

Unsere Weinempfehlung: **Le Courtisan St. Saphorin AOC**, Lavaux zu CHF 46.00

---

<b>Apéro «Bärengraben»</b>	<b>pro Person</b>	<b>36.00</b>
----------------------------	-------------------	--------------

Verschiedene Canapés  
Tomaten, Mozzarella, Basilikum  
Mini Brezel (Lachs / Rohschinken / Frischkäse)  
Pouletspiesschen  
Gebackene Jalapeños mit Frischkäsefüllung  
Mini Hamburger (Fleisch/Vegan)  
Ananas-Orangen-Salat  
Gefüllte Blätterteiggebäck (Vanille / Apfel)

Unsere Weinempfehlung: **Sauvignon Blanc**, Genf zu CHF 43.00

## Haben Sie Fragen?

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

# STEHBUFFET-ARRANGEMENTS

CHF

---

## Stehbuffet «Käfigturm» pro Person 55.00

Verschiedene Canapés  
Rauchlachtatar auf Pumpernickel mit Gurke  
Diverse Salate  
Schinkengipfeli

Kalbsrahmwürfel mit Steinpilzen  
Sojageschnetztes Stroganoff  
Rösti  
Mischgemüse

**Vegan**

Ananas-Orangensalat  
Panna cotta mit Himbeercoulis im Glas serviert  
Gefüllte Blätterteiggebäck (Vanille / Apfel)

**Vegan**

### Unsere Weinempfehlungen:

Weisswein **Petit Arvine**, Wallis zu CHF 52.00  
Rotwein **San Domenico, Merlot del Malcantone**, Tessin zu CHF 56.00

---

## Stehbuffet «Münster» pro Person 50.00

Kaltes Roastbeef vom Schweizer Rind mit Tartarsauce  
Mini Bretzel (Lachs / Rohschinken / Frischkäse)  
Verschiedene Salate  
Mini Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und Sweet-Chili-Sauce

Pouletstreifen mit Pfeffersauce  
Gemüsecurry  
Safranreis  
Mischgemüse

**Vegan**

Ananas-Orangensalat  
Panna cotta mit Himbeercoulis im Glas serviert  
Gefüllte Blätterteiggebäck (Vanille / Apfel)

**Vegan**

### Unsere Weinempfehlungen:

Weisswein **Trois Tours**, Chablais zu CHF 43.00  
Rotwein **Pinot Noir de Salquenen AOC**, Wallis zu CHF 41.00

### Haben Sie Fragen?

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

# STEHBUFFET-ARRANGEMENTS

CHF

---

## Stehbuffet «Rosengarten» (Vegetarisch/Vegan)

pro Person

48.00

Crostinis mit Basilikumpesto

Verschiedene Salate

Randen-Falafelkugel auf Gurkensalat

**Vegan**

Mini Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und Sweet-Chili-Sauce

Auberginenpiccata mit Tomaten-Basilikumsauce

Waldpilzstroganoff

**Vegan**

Bratkartoffeln

**Vegan**

Mischgemüse

**Vegan**

Ananas-Orangensalat

**Vegan**

Panna cotta mit Himbeercoulis im Glas serviert

Gefüllte Blätterteiggebäck (Vanille / Apfel)

## Unsere Weinempfehlungen:

Weisswein **Escapade**, Thunersee zu CHF 49.00

Rotwein **Ampélos**, Neuenburgersee zu CHF 53.00

# 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

---

**V** Vegetarisch  
**Vegan** Vegan

Unsere Gerichte sind mehrheitlich auch glutenfrei erhältlich.

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

## Fleisch- und Fischdeklaration

---

Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Rohschinken	Schweiz
Zander	Estland
Rauchlachs	Norwegen
Lamm	Neuseeland / Australien
Hirsch	EU
Toastbrot	Frankreich
Brot/Backwaren	Schweiz

## Haben Sie Fragen?

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

## WIR EMPFEHLEN UNSERE SAISONALEN MITTAGSMENÜS

---

### Frühlingsmenü zu CHF 38.00 pro Person (erhältlich 01. März bis 31. Mai)

Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchrahm

\*\*\*

Gebratene Lammhuf mit Pfeffersauce

Neue Kartoffeln

Broccoli

\*\*\*

Apfelsorbet mit Apfeln

#### Vegetarische Alternative

Gebroten Sellerie mit Pfeffersauce

Unsere Weinempfehlung: **Pinot Noir de Salquenen AOC**, Wallis zu CHF 41.00

---

### Sommermenü zu CHF 38.00 pro Person (erhältlich 01. Juni bis 31. August)

Melonensalat mit Avocados

\*\*\*

Schweinsaltimbocca mit Marsalasauc

Basmatireis

Gedünstete Karotten

\*\*\*

Marinierte Erdbeeren mit Erdbeerglace

#### Vegetarische Alternative

Gemüsecurry

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

---

### Herbstmenü zu CHF 38.00 pro Person (erhältlich 01. September bis 30. November)

Nüsslisalat mit Trauben und Croûtons

\*\*\*

Hirschentrecôte mit Ginrahmsauce

Spätzli

Rosenkohl mit Marroni

\*\*\*

Vermicelles mit Vanilleglace

#### Vegetarische Alternative

Blätterteigpastetli mit Pilzsauce

Unsere Weinempfehlung: **Gigondas AC, Cuvée Tradition**, Côtes du Rhône zu CHF 49.00

---

### Wintermenü zu CHF 38.00 pro Person (erhältlich 01. Dezember bis 29. Februar)

Blattsalat mit gehobeltem Berner Hobelkäse

\*\*\*

Rindsstroganoff

Kartoffelstock

Glasierete Bohnen

\*\*\*

Brönnti Creme mit Ananas-Orangensalat

#### Vegetarische Alternative

Sojageschnetztes Stroganoff

Unsere Weinempfehlung: **Cal Pla**, Priorat zu CHF 47.00

---

### Haben Sie Fragen?

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



**KALTE VORSPEISEN** CHF

---

Italienischer Salat mit Zucchetti, getrockneten Tomaten und Peperoni	<b>Vegan</b>	12.00
Gärtnerinnen-Salat Blattsalat mit Karottenstreifen, Gurken und Maiskörner	<b>v</b>	9.00
Kreuz-Salat Blattsalat mit Berner Hobelkäse, Apfelwürfel und Croûtons	<b>v</b>	13.00
Rauchlachstatar auf Salatherz		18.00
Rindstatar auf Salatherz		18.00
Gemüsetatar auf Salatherz	<b>Vegan</b>	16.00

**SUPPEN** CHF

---

Süssmaiscrèmesuppe	Vegan erhältlich	8.00
Karotten-Ingwersuppe	Vegan erhältlich	8.00
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl	Vegan erhältlich	8.00

**Haben Sie Fragen?**

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

## HAUPTGÄNGE FLEISCH

CHF

---

Schweinsaltimbocca mit frischem Salbei und Rohschinken mit Marsalajus Glasierte Karotten	28.00
Schweinsfiletmedaillons mit Calvadossauce Broccoli mit Mandeln	36.00
Saftige Kalbsrahmwürfel mit Steinpilzen Mischgemüse	36.00
Gebrautes Kalbssteak mit Morchelsauce Mischgemüse	52.00
Suure Mocke (eingelegter Rindsschmorbraten) Broccoli mit Mandeln	32.00
Rosa gebratenes Roastbeef mit Bernaise Sauce Mischgemüse	48.00
Gebatene Pouletbrust mit Pfeffersauce Frisches Ratatouille	31.00
Als Beilage wählen Sie zwischen Reis, Bramata-Polenta, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Rösti oder Nudeln	

## HAUPTGÄNGE FISCH

CHF

---

Pochiertes Zanderfilet auf Lauchbeet mit Safran-Weisswein-Sauce Trockenreis Mischgemüse	31.00
--	-------

### Haben Sie Fragen?

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

CHF

**VEGETARISCHE ALTERNATIVEN**


---

Auberginenpiccata mit Basilikumpesto Rosmarinkartoffeln Peperonata mit frischen Kräutern	24.00
Frisches Waldpilz Stroganoff mit Crème fraîche Butterrösti	24.00

**VEGANE ALTERNATIVEN**


---

Gemüsecurry Trockenreis mit Kräuter	27.00
Sojageschnetztes Stroganoff Rösti Broccoli	29.00

**DESSERTS**


---

Brönnti Creme		12.00
Ananas-Orangen-Salat	<b>Vegan</b>	12.00
Schokoladenmousse garniert mit Früchten		12.00
Tiramisu garniert mit Früchten		12.00
Panna cotta mit Himbeercoulis	Vegan erhältlich	12.00
<b>Unsere Spezialität:</b> Öpfuchüechli mit Vanillesauce		9.00

# GETRÄNKE

## KALTGETRÄNKE

CHF

---

Mineralwasser	1 l	8.40
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	4.90
Coca Cola	3.3 dl	4.90
Coca Cola Zero	3.3 dl	4.90
Ramseier Süssmost	3.3 dl	4.90
Michel Schorle	3.3 dl	4.90
Sinalco	3.3 dl	4.90
Schweppes Lemon	2 dl	4.90
Botanical Roots Classic Dry Tonic (Berner Mattenbrennerei)	2 dl	4.90
San Pellegrino Chinotto	2 dl	4.90
Michel Tomatensaft	2 dl	4.90
PET Flaschen	5 dl	4.50

## KAFFEE UND TEE

---

Kaffee Crème		4.40
Milchkaffee		4.40
Espresso		4.40
Doppelter Espresso		5.90
Cappuccino		5.00
Tee		4.40
Kalte oder warme Ovo		4.20

## FLASCHENBIER

---

Gurten Bäre Gold (Vol. 5,2 %)	3.3 dl	4.90
Feldschlösschen Dunkel (Vol. 5,5 %)	3.3 dl	4.90
Valaisanne Pale Ale (Vol. 5,2 %)	3.3 dl	6.50
Valaisanne Zwickel (Vol. 5,4 %)	3.3 dl	6.50
Feldschlösschen alkoholfrei (Vol. < 0,6 %)	3.3 dl	4.70

## 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

# WEINKARTE

## FLASCHENWEINE WEISS

CHF

### Schweiz

Bielersee

#### **Schafiser, Ville de Berne (2022)**

38.00

Domaine Viticole de la Ville de Berne

Spritzige, fruchtige Berner Spezialität aus Chasselas Trauben.

Hervorragend zum Apéritif und zu Fisch.

Neuenburgersee

#### **Manoir St. Roch (2020/2022)**

46.00

Caves de la Béroche

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

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

Suppen und Geflügel.

Thunersee

#### **Escapade (2018)**

49.00

Alpine Weinkultur - Spiezer

Ein Cuvée aus Riesling-Sylvaner, Viognier, Sauvignon Blanc und Kerner. Diese verleihen dem Wein Frische, Mineralität und Eleganz mit Melisse und Zitrusnoten in der Nase.

Zum Apéritif, Geflügel und Gemüse.

Lavaux

#### **Le Courtisan St. Saphorin AOC (2022)**

46.00

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 (2021/2022)**

43.00

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 (2022)**

43.00

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 (2020/2021)**

52.00

Réserve des Administrateur

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 (2021/2022)**

**44.00**

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 (2022)**

**46.00**

Château d'Auvernier

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

### Portugal

Alentejo Vinho Reguengos

#### **Das isch Läbe Rosé (2022)**

**41.00**

Luis Duarte Vinhos Unipessoal

Frisch, fruchtig und süffig. So schmeckt der Rosé der Weinserie „Das isch Läbe“

## 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 **43.00****Schafiser, Ville de Berne (2022)**

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 **53.00****Ampélos (2019)**

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 **56.00****San Domenico, Merlot del Malcantone, Ticino DOC (2020)**

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 **38.00****Dôle de Salquenen AOC (2022)**

Caves du Paradis

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

**41.00****Pinot Noir de Salquenen AOC (2022)**

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 **46.00****Feu d'Amour, Pinot Noir Yvorne Chablais AOC (2022)**

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 **48.00****Compleo Cuvée Noire (2022)**

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.

---

**Österreich**Burgenland **46.00****The Wine Cuvée (2020)**

Erich Scheibelhofer

Reifes Bouquet mit schwarzen mit schwarzen Herzkirschen, ein Hauch von dunkler Schokolade, Nuancen von Lakritze und dahinter heller tabak und Holundergelee.

---

## Frankreich

Languedoc-Roussillon

**Domaine Montlobre - La Chapelle (2018)**

40.00

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 (2018)**

51.00

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 (2022)**

49.00

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 (2015)**

48.00

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 (2021)**

47.00

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

**Monte Mayor Reserva (2020)**

41.00

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 (2014)**

46.00

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.



---

## Portugal

Douro DOC

### **Das isch Läbe Tinta Barocca (2021)**

**47.00**

Douro Family Estates

Dieser Wein beeindruckt in seiner Rubinroten Farbe und mit violetten Reflexen.

Im Gaumen sehr saftig mit viel Frucht und Würze, wirkt er sehr süffig

---

## Italien

Puglia

### **Darione (2020)**

**40.00**

Podere Belmantello

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

Valpolicella

### **Amarone della Valpolicella DOC Terre di Verona (2018/2019)**

**72.00**

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 mitellangem Abgang aus den Traubensorten Corvina Veronese, Rondinella und Molinara.

Toscana

### **Italo, Chianti DOCG Riserva (2019)**

**48.00**

Fattoria Varramista

Handverlesene und ausgewählte Trauben von Sangiovese, Canaiolo und Colorino.

Ein intensiver, würziger, weicher und eleganter Duft.

Piemont

### **Le Orme, Barbera d'Asti DOCG (2020)**

**48.00**

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 (2018)**

**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.

---

## Süsswein

### Frankreich

Mii-Languedoc-Roussillon

### **Chateau L'Esparrou, Muscat de Rivesaltes, Bonfils AOC 2018**

**46.00**

Muscat d'Alexandrie, Muscat Petits Grains Trauben.

Passt zum Apéritif, zu Fisch, Intensive, köstliche Aromen von Pfirsich, Mango und süssen Zitrusfrüchten. Am Gaumen frischer Auftakt, mit schöner, aromatischer Länge.

---