

## Menüvorschläge (ab 15 Personen)

Liebe Gäste

Unser Küchenteam hat Ihnen eine spannende Auswahl an Menüvorschlägen für  
Ihren kommenden Anlass zusammengestellt.

Lassen Sie sich inspirieren, gerne beraten wir Sie individuell.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Gastgeberin Madeleine Meile, Küchenchef Markus Brunner  
und das ganze Thurpark Team

Thurpark Gastro GmbH  
Volkshausstrasse 23  
9630 Wattwil

Mail: [info@thurpark.ch](mailto:info@thurpark.ch)  
Web: [www.thurpark.ch](http://www.thurpark.ch)  
Tel: 071 988 11 11

# APERO

## Traditioneller Apéro

CHF 15.00

Sandwiches am Meter gefüllt (Salami, Schinken, Bergkäse, usw...)  
Knabber-Salzgebäck und Blätterteiggebäck  
Gemüsesticks mit verschiedenen Dips  
Oliven mariniert mit Kräutern und Knoblauch

## Thurpark Apéro

CHF 19.00

Knabber-Salzgebäck und Blätterteiggebäck  
Brötli gefüllt mit Käse, Rohschinken, Salami, etc.  
Saisonales Süsspchen in der Espressotasse  
Mini Chäschrüechli und Mini Schinkengipfeli  
Verschiedene Flammkuchen

## Ausflug um die Welt

CHF 25.00

Oliven mariniert mit Kräutern und Knoblauch  
Tomaten-Mozzarellaspießle  
Rindfleischbällchen mit BBQ-Sauce  
Saisonales Süsspchen in der Espressotasse  
Mini Frühlingssrollen mit Gemüsefüllung und Sweet-Chilli Sauce  
Curry Pouletspiessli mit Dip  
Gebackene Crevetten im Kokosmantel mit Currydip  
Mini Pizzas und Mini Chäschrüechli  
Rauchlachs-Crepes-Röllchen

## Apero Spezial

CHF 35.00

Dauer: 1 Stunde

Getränke: Unlimitiert Weisswein, Spetzli, Apfelsaft und Mineral

Häppchen: Tomaten- Mozzarellaspießle  
Verschiedene Flammkuchen  
Mini Pizzas, Mini Chäschrüechli und Mini Schinkengipfeli  
Mini Frühlingssrollen mit Sweet-Chilli Sauce

## SNACKS

Chips und Nüssli	pro Person	CHF 2.00
Oliven mariniert mit Kräutern und Knoblauch	pro Person	CHF 3.00
Parmesanmöckli	pro Person	CHF 3.00
Cashewnüsse mit Curry	pro Person	CHF 3.00
Popcorn salzig oder süss	pro Person	CHF 2.00

## APERRO KALT (Mindestbestellung 10 Stück pro Häppchen)

Crostini mit Tomate-Basilikum	1 Stück	CHF 2.00
Crostini mit Whiskey-Rindstatar	1 Stück	CHF 4.00
Löffel mit Flusskrebse und Sesam-Sojavinaigrette	1 Stück	CHF 4.00
Löffel mit Avocado-Mango-Papayasalat	1 Stück	CHF 3.00
Espressotasse mit kalter Suppe (Gazpacho usw....)	1 Stück	CHF 3.00
Tomaten-Mozzarellaspiessle	1 Stück	CHF 2.00
Melonen-RohschinkenSpiessle	1 Stück	CHF 3.00
Brötli gefüllt mit Käse, Salami, Schinken....	1 Stück	CHF 4.00
Rauchlachs-Crepes-Röllchen	2 Stück	CHF 3.00
Appenzeller Mostbröckli-Crepes-Röllchen	2 Stück	CHF 3.00
Fruchtspiessle	1 Stück	CHF 2.50

## APERRO WARM (Mindestbestellung 10 Stück pro Häppchen)

Spiesschen mit Pouletbrust	1 Stück	CHF 4.00
Spiesschen mit BBQ Rindshuft	1 Stück	CHF 5.00
Spiesschen mit Curry Krevette	1 Stück	CHF 5.00
Mini Frühlingsrollen mit Sweet-Chilli Sauce	2 Stück	CHF 2.50
Mini Pizza	1 Stück	CHF 1.50
Mini Chäschüechli	1 Stück	CHF 1.50
Mini Schinkengipfeli	1 Stück	CHF 2.50
Gebackene Crevetten im Kokosmantel mit Currydip	1 Stück	CHF 5.00
Rindfleischbällchen mit BBQ-Sauce	1 Stück	CHF 3.00
Espressotasse mit saisonaler Suppe	1 Stück	CHF 3.00
Verschiedene Flammenkuchen	2 Stück	CHF 5.00
Gefüllte Blätterteigtaschen	1 Stück	CHF 2.50

## Menüs für CHF 29.—

### Variante 1

Kleiner gemischter Salat

\*\*\*

Hausgemachter Hackbraten mit kräftiger Rotweinsauce

Spätzle und Rüebl-Kohlrabi-Gemüse

\*\*\*

Süssmostcreme

### Variante 2

Rindsbouillon mit Eierstich

\*\*\*

Kleiner Blattsalat mit Hausdressing

\*\*\*

Schweinsvoessen mit Rosmarinsauce

Polenta und Gemüsevariation

### Variante 3

Gemüsecremesuppe

\*\*\*

„Stroganoff“ von der Pouletbrust

im Reisring

\*\*\*

Gebrannte Creme mit Rahm

## **Menüs für CHF 39.—**

### **Variante 1**

Kohlrabicremesuppe oder saisonale Suppe

\*\*\*

Toggenburger Schweinebraten mit Rosmarinjus

Kartoffelstock und glasierten Karotten

\*\*\*

Caramelköpflli mit Rahm

### **Variante 2**

Rieslingcremesuppe oder saisonale Suppe

\*\*\*

Rindsgeschnetzeltes an milder Pfeffersauce  
mit hausgemachten Spätzli und Gemüsevariation

\*\*\*

Toggenburger Schlorzifladen mit Rahm und Früchten

### **Variante 3**

Gemischter Salat mit Hausdressing und gerösteten Kernen

\*\*\*

Zartes Kalbsragout mit Cognac-Rahmsauce

Pilawreis und Gemüsevariation

\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanillesauce

## Menüs für CHF 49.—

### Variante 1

Rindsbouillon mit Flädle oder saisonale Suppe

\*\*\*

Gemischter Salat mit Speck, Croutons und Champignons

\*\*\*

Rindsschmorbraten mit Mohnspätzli und Gemüsebouquet

\*\*\*

Tiramisu mit Früchten garniert

### Variante 2

Getrüffelte Kohlrabicremesuppe oder saisonale Suppe

\*\*\*

Knackiger Blattsalat mit gerösteten Kernen und italienischem Dressing

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce

Rösti und Gemüsebouquet

\*\*\*

Panna Cotta mit Waldbeeren

### Variante 3

Kartoffel-Lauchcremesuppe oder saisonale Suppe

\*\*\*

Rauchlachsrose mit Meerrettichschaum und Garnitur

\*\*\*

Gebratene Maispoularde an Portweinjus

Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

\*\*\*

Sorbetteller mit Früchten

## **Menüs für CHF 68.—**

### **Variante 1**

Doppelte Kraftbrühe mit Griessklösschen oder saisonale Suppe

\*\*\*

Knackiger Blattsslat an Hausdressing  
mit Mostbröckli und Ei

\*\*\*

Rosa gebratener Kalbsrücken an Zitronenthymianjus  
mit getrüffeltem Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

\*\*\*

Grand Manier Parfait mit saisonalen Früchten

### **Variante 2**

Lauchcremesuppe oder saisonale Suppe

\*\*\*

Geräuchertes Forellentatar mit Apfel und Stangensellerie  
Randenmousse

\*\*\*

Rosa gebratenes Roastbeef an Balsamicojus  
Weisswein-Risotto und Grillgemüsespiess

\*\*\*

Zweierlei Schokoladenmousse

### **Variante 3**

Champagnerschaumsuppe oder saisonale Suppe

\*\*\*

Gemischter Blattsalat mit geräucherter Entenbrust  
und Hausdressing

\*\*\*

Grilliertes Rindsfilet an Morchelrahmsauce  
mit Tagliatelle und Gemüsebouquet

\*\*\*

Schokoladentruffekuchen mit Joghurtglace

## Saisonale Bankettvorschläge

### Menü Frühling ( März- April- Mai )

#### Vorspeisen

Frühlingshafter Blattsalat mit Limonen- Honigdressing Hüttenkäse, Radieschen und Kresse	CHF 8.50
Gemischter Salat mit Sonnenblumenkernen und Hausdressing	CHF 8.50
Spargelcremesuppe mit Croutons	CHF 6.50
Bärlauchcremesuppe mit Parmesan- Blätterteigstange	CHF 7.50
Raumlachsrose mit grünem Spargelsalat an Orangenvinaigrette und Portulaksalat	CHF 12.00
Rindstatar mit Frühlingszwiebel und Whiskey verfeinert mit hausgemachtem Brioche	CHF 14.00

#### Hauptgänge

Schweinsnierstück aus dem Ofen an Aceto-Balsamicojus Bärlauch- Kartoffelstock und grünem Spargelbündel mit Rohschinken	CHF 28.00
Pouletbrust Saltimbocca an Portweinjus mit Safranrisotto und grünem Spargel	CHF 26.00
Rindsentrecote am Stück gebraten an Rosmarinjus Bramata-Polenta und Frühlingsgemüse	CHF 36.00
Grillierter Kalbsrücken an Zitronen-Thymianjus neuen Kartoffeln, Frühlingsgemüse und Sauerrahmdip	CHF 48.00
Gebratenes Zanderfilet auf grünen Spargeln mit Sauce Hollandaise und Bärlauch- Kartoffelstock	CHF 28.00

#### Dessert

Himbeer-Tiramisu mit Früchten	CHF 8.50
Caramelköpfler mit Rahm	CHF 6.50
Fruchtsalat mit Vanilleglace	CHF 6.50
Schwarzwäldertorte , Zuger Kirschtorte, Quarktorte, Himbeertorte RoyalTorte, Ananastorte oder Grand-Manier-Torte	CHF 9.00
Grand Manier Parfait mit Rahm und Früchten	CHF 9.50



# Menü Sommer ( Juni- Juli- August- September )

## Vorspeisen

Sommerlicher Blattsalat mit Aceto Balsamicodressing Mozzarellaperlen und Cherrytomaten	CHF 8.00
Gemischter Salat mit Sonnenblumenkernen und Hausdressing	CHF 8.00
Gazpacho «Andaluz» (erfrischende Tomaten-Gurkensuppe)	CHF 8.00
Proseccoschaumsuppe mit Parmesan- Blätterteigstange	CHF 8.00
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum	CHF 8.00
Tomatensalat mit Mozzarella, Rucola und Aceto Balsamicodressing	CHF 12.00
Mediterranes Rindstatar mit Antipasti Gemüse und Tomatenfocaccia	CHF 14.00

## Hauptgänge

Schweinsnierstück aus dem Ofen an Aceto-Balsamicojus Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüsespiess	CHF 28.00
Pouletbrust Saltimbocca an Portweinjus mit Safranrisotto und Brokkoli	CHF 26.00
Rindsentrecote am Stück gebraten an Rosmarinjus Pommes Dauphine und Sommergemüse	CHF 36.00
Grillierter Kalbsrücken an Zitronen-Thymianjus Kartoffelpfanne mit Dörrtomaten, Oliven und Blattspinat	CHF 48.00
Gebratenes Zanderfilet im Speckmantel mit weissem Balsamicoschaum und Dörrtomatenrisotto	CHF 28.00

## Dessert

Beeren-Tiramisu mit Früchten	CHF 8.50
Caramelköpfler mit Rahm	CHF 6.50
Fruchtsalat mit Vanilleglace	CHF 6.50
Schwarzwäldertorte , Zuger Kirschtorte, Quarktorte, Himbeertorte RoyalTorte, Ananastorte oder Grand-Manier-Torte	CHF 9.00
Grand Manier Parfait mit Rahm und Früchten	CHF 9.50

# Menü Herbst ( Oktober- November )

## Vorspeisen

Herbstlicher Blattsalat mit Apfelvinaigrette Mostbröckli und Kürbiskernen	CHF 8.50
Gemischter Salat mit Sonnenblumenkernen und Hausdressing	CHF 6.50
Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Kürbiskernen	CHF 6.50
Proseccoschaumsuppe mit Parmesan- Blätterteigstange	CHF 6.50
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum	CHF 6.50
Rauchlachsrose mit Nüsslisalat und Meerrettichschaum und Brioche Toast	CHF 12.00
Mediterranes Rindstatar mit Antipasti Gemüse und Tomatenfocaccia	CHF 14.00

## Hauptgänge

Schweinsnierstück aus dem Ofen an Schalotten-Rotweinjus Rosmarinkartoffeln und Herbstgemüse	CHF 28.00
Pouletbrust Saltimbocca an Portweinjus mit Safranrisotto und Brokkoli	CHF 26.00
Rosa gebratenes Hirschentrecote mit Preiselbeersauce Butter-Spätzle und Rotkraut	CHF 34.00
Grillierter Kalbsrücken an Zitronen-Thymianjus Herzoginkartoffeln und Herbstgemüse	CHF 48.00
Gebratenes Zanderfilet im Speckmantel mit weissem Balsamicoschaum und Dörrtomatenrisotto	CHF 28.00

## Dessert

Himbeer-Tiramisu mit Früchten	CHF 8.50
Caramelköpfler mit Rahm	CHF 6.50
Vermicelles und Meringue mit Vanilleglace	CHF 8.50
Schwarzwäldertorte , Zuger Kirschtorte, Quarktorte, Himbeertorte RoyalTorte, Ananastorte oder Grand-Manier-Torte	CHF 9.00
Kürbiskernparfait mit Rahm und Früchten	CHF 9.50

# Menü Winter ( Dezember- Januar )

## Vorspeisen

Winterlicher Blattsalat mit Apfelvinaigrette Appenzeller Mostbröckli und Kürbiskernen	CHF 8.50
Gemischter Salat mit Sonnenblumenkernen und Hausdressing	CHF 8.00
Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Kürbiskernen	CHF 8.00
Proseccoschaumsuppe mit Parmesan- Blätterteigstange	CHF 8.00
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum	CHF 8.00
Rauchlachsrose mit Nüsslisalat und Meerrettichschaum und Brioche Toast	CHF 12.00
Klassisches Rindstatar mit Toast und Butter Salatbouquet und Ganitur	CHF 14.00

## Hauptgänge

Schweinsnierstück aus dem Ofen an Schalotten-Rotweinjus Rosmarinkartoffeln und Wintergemüse	CHF 28.00
Rosa gebratene Entenbrust an Portweinjus mit Kartoffelgratin und Wintergemüse	CHF 28.00
Rosa gebratenes Hirschentrecote mit Preiselbeersauce Butter-Spätzle, Maroni und Rotkraut	CHF 34.00
Rindsfilet vom Grill an Morchelrahmsauce mit Rösti und Wintergemüse	CHF 54.00
Gebratenes Zanderfilet im Speckmantel mit weissem Balsamicoschaum und Dörrtomatenrisotto	CHF 28.00

## Dessert

Himbeer-Tiramisu mit Früchten	CHF 8.50
Caramelköpfler mit Rahm	CHF 6.50
Vermicelles und Meringue mit Vanilleglace	CHF 8.50
Schwarzwäldertorte , Zuger Kirschtorte, Quarktorte, Himbeertorte RoyalTorte, Ananastorte oder Grand-Manier-Torte	CHF 9.00
Kürbiskernparfait mit Rahm und Früchten	CHF 9.50

## Thurpark Buffet (ab 30 Personen)

### Reichhaltiges Salatbuffet

CHF 12.00

- Gemischter Blattsalat mit 2erlei Dressing
- Maissalat mit Ananas und Curry
- Chabissalat
- Randensalat
- Rübli- Orangensalat
- Gurkensalat
- Tomate- Mozzarellasalat
- Hausbrot und Butter

### Vorspeisenbuffet

CHF 24.00

- Mediterranes Gemüse vom Grill
- Rauchlachs und Rauchforelle
- Toggenburger Rauchfleisch Spezialitäten
- Pollo Tonnato
- Saisonales Süsspchen
- Melone Rohschinken
- **Inklusive Salatbuffet**

### Grillbuffet

CHF 40.00

- Olma Bratwurst und Cervelats
- Marinierte Schweinssteak
- Pouletbrust
- Rinds-Entrecote
- Kräuterbutter, BBQ-Sauce und Sauerrahmdip
- kleine Ofenkartoffeln und Kartoffelsalat
- mediterrane Gemüsespiesse

### Klassisches Buffet

CHF 40.00

- Schweinsgeschnetztes mit Champignonrahmsauce
- „Stroganoff“ von der Pouetbrust
- Rindsschmorbraten mit Rotweinjus
- Kartoffelgratin und Spätzli
- Orecchiette mit Pestorosso, Cherrytomaten und Rucola
- Gemüsevariation

### Dessert Buffet

CHF 12.00

- Schokoladenmousse
- Fruchtsalat
- Gemischtes Glace und Sorbet
- Beerentiramisu
- Streuselkuchen
- Petis Fours

## **Stehlunch/Stehdinner (ab 30 Personen)**

**CHF 49.00**

- Saisonales Süsspchen, kalt oder warm
- Gemüsesticks mit Dip
- Verschieden gemischte Salate im Schälchen
- Melone-Rohschinken-Spiessle
- Tomate-Mozzarella-Spiessle
- Verschiedene gefüllte Brötli
- Rindfleischbällchen mit Rosmarinsauce
- Kalbs- und Schweinswürstli
- Gebratene Lachswürfel mit Zitronenpfeffer
- Saisonale Gemüsewähe
- Kleine Ofenkartoffeln
- Mediterrane Gemüsespiessle
- Fruchtsalat im Glas
- Bergkäsewürfel mit Birnenbrot
- Caramelköpflli mit Rahm im Glas

# Weinkarte



Restaurant

## **Thurpark**

Gastgeberin Madeleine Meile  
und das ganze Thurpark Team

071 988 11 11

[info@thurpark.ch](mailto:info@thurpark.ch)

[www.thurpark.ch](http://www.thurpark.ch)

## Etwas Prickelndes zu Beginn...?

### **Prosecco Spumante di Treviso extra dry DOC**

Italien/ Veneto

Rebsorte: Glera

Weinausbau : Im Edelstahltank vinifiziert und ausgebaut

Charakter: Hellgelbe Farbe mit grünlichem Reflexen. In der Nase frischer Auftakt mit einem Hauch von Würze und Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel, Birne und blumigen Noten. Angenehm lebendig, leicht und ausgewogen zeigt sich dieser Prosecco im Gaumen. Mit einer feinen, prickelnden Perlage, die bis in den Frisch-fruchtigen Abgang anhält.

75 cl 41.00

Cüpli 10 cl 8.50

### **Hugo**

Prosecco mit Holunderblüten-Sirup, Mineral, Pfefferminze

Liter 56.00

Glas 9.50

### **Aperol-Spritz**

Prosecco mit Apérol, Mineral, Orangenschnitz

Liter 56.00

Glas 9.50

### **Früchte Bowle**

Hausgemachte Früchtebowle je nach Saison

mit Alkohol Liter 39.00

ohne Alkohol Liter 31.00

## Flaschenweine

### Weisweine

#### Schweiz

##### *Ostschweiz*

<b>Fläscher Federweiss AOC Marugg</b>	2013	75 cl	46.00
Produzent: Thomas Marugg			
Traubensorte: Pinot Noir			
Charakter: helles Lachsrot, frische Säuren, eingebettet in gehaltvollem Körper, frischfruchtige Aromen von Bergamotte, Melone, Kirsche lieblicher			

<b>Jeninser Riesling x Sylvaner</b>	2014	75 cl	45.00
Produzent: Georg Schlegel			
Traubensorte: Riesling x Sylvaner			
Charakter: reichhaltiges fruchtiges Bouquet, ausgewogener Körper, zarter Muskatton mit Hauch von Zitronen und Grapefruit			

##### *Waadt*

<b>St. Saphorin AOC La Rionde</b>	2013	75 cl	44.00
Produzent: Fonjallaz SA, Eppesses			
Traubensorte: Chasselas			
Charakter: goldgrün schimmernde gelbe Robe, ausgeprägte Fruchtnuancen mit Mandelnoten			

<b>Yvorne Pierre à feu</b>	2013	75 cl	49.00
Produzent: Fonjallaz SA, Eppesses			
Traubensorte: Chasselas			
Charakter: leuchtendgelb schimmernde Robe, geschmeidig, von schönster Ausgewogenheit, interessanter Terroirgeschmack			



## **Wallis**

<b>Chardonnay de Chamoson AOC Favre</b>	2013	75 cl	45.00
---	------	-------	-------

Produzent: J.D. Favre, La Tornale, Chamoson  
Traubensorte: Chardonnay  
Charakter: fruchtig, Nuancen von Zitrone, im Mund spritzig, Typ Haselnuss mit Vanilleton

## **Tessin**

<b>Merlot bianco DOC Chiar di Luna</b>	2013	75 cl	41.00
--	------	-------	-------

Produzent: Angelo Delea, Losone  
Traubensorte: Merlot  
Charakter: hell mit grünlichen Reflexen, frisch fruchtig mit interessantem Abgang

## **Italien**

<b>Pinot Grigio Veneto IGT Zenato</b>	2013	75 cl	39.00
---------------------------------------	------	-------	-------

Produzent: Zenato, San Benedetto  
Traubensorte: 85% Pinot Grigio, 15% Chardonnay  
Charakter: delikates Bouquet, strohgelb, gehaltvoll mit vielseitigen Fruchtaromen

## Rotwein

### *Ostschweiz*

**Fläscher Kruog Barrique AOC Th. Marugg**                      2011                      75 cl                      67.00  
 Produzent: Thomas Marugg  
 Traubensorte: Pinot Noir  
 Charakter: gehaltvoller Pinot Noir, dunkles  
 Rot, intensive, Duftnote von  
 Cassis, Brombeere, Heidelbeere

**Jeninser Pinot Noir AOC G. Schlegel**    Produzent:    2013                      75 cl                      45.00  
 Georg Schlegel  
 Traubensorte: Pinot Noir  
 Charakter: gehaltvoller, samtiger typischer  
 Pinot Noir von Jenins,  
 extraktreicher und eleganter Wein

### *Wallis*

**Syrah de Chamoson AOC Favre**                      2011                      75 cl                      52.00  
 Produzent: J.D. Favre, La Tornale, Chamoson  
 Traubensorte: Syrah  
 Charakter: Rubin mit violetten Reflexen,  
 intensives Bouquet, Brombeernoten, würzig  
 mit Pfeffernuancen, harmonisch

**Pinot Noir AOC Salquenen F. Cina**                      2013                      75 cl                      43.00  
 Produzent: Fernand Cina, Salgesch  
 Traubensorte: Pinot Noir  
 Charakter: Fruchtintensiv nach Heidelbeere, runder  
 und dichter Körper,  
 edel mit anhaltendem Abgang

## **Tessin**

<b>Merlot di Gudo DOC Delea</b>	2013	75 cl	45.00
---------------------------------	------	-------	-------

Produzent: Angelo Delea, Losone  
Traubensorte: Merlot  
Charakter: violette Reflexe, feiner, gehaltvoller Körper, Nuancen von Kirschen, Pflaumen und Gewürzaromen

## **Österreich**

<b>Zweigelt Zantho Burgenland</b>	2012	75 cl	40.00
-----------------------------------	------	-------	-------

Produzent: Zantho Andau  
Traubensorte: Zweigelt  
Charakter: tiefes Rubinrot, Kirschfrucht, würzig-pfeffrige und mineralische Noten, weich rund und langer Abgang

## **Italien**

<b>Primitivo del Salento IGT Mocavero</b>	2011	75 cl	37.00
---	------	-------	-------

Produzent: Azienda Vinicola, Mocavero  
Traubensorte: Primitivo  
Charakter: Aromen von Dörrzwetschgen mit Rumtopfnuancen, füllig und kraftvoll, rassig im Ansatz, harmonischer Abgang

**Amarone classico DOC Recchia** 2010 75 cl 59.00  
 Produzent: Fratelli, Recchia  
 Traubensorte: Corvina, Rondinella, Molinara  
 Charakter: tiefes Rubin, würziger Duft und Aromen nach reifen Früchten, ausgewogener Körper

**Ripasso Valpolicella DOC Recchia** 2012 75 cl 40.00  
 Produzent: Fratelli Recchia, Verona  
 Traubensorte: Corvina, Rondinella, Sangiovese  
 Charakter: intensive, würzige Duftnoten, Rumtopfaromen, gehaltvoller runder Körper

**Le Olle Bardolino DOCG Lenotti** 2012 75 cl 46.00  
 Produzent: Lenotti, Bardolino  
 Traubensorte: Corvina, Rondinella, Cabernet Sauvignon  
 Charakter: leuchtendes Granatrot, würzig mit reifen Fruchtnoten, komplex harmonisch und körperreich, wohlschmeckend

## Spanien

**Rioja DOCa Grand Reserva Coto de Imaz** 2004 75 cl 54.00  
 Produzent: El Coto de Rioja SA, Oyon-Alavesa  
 Traubensorte: Tempranillo  
 Charakter: rubinfarbener Grundton mit ziegelroten Reflexen, aromatische Struktur, würziger Geschmack nach reifen Früchten, komplex und ausgewogen

**Cigales DO Reserva Museum** 2010 75 cl 44.00  
 Produzent: Museum Real  
 Traubensorte: Tempranillo  
 Charakter: dunkles Kirschrot, tiefes komplexes Bouquet nach roten Beeren und Nelken, elegant und seidig mit anhaltendem Nachgeschmack. Trauben von über 80-jährigen Reben

## Weine in 50 cl Flasche

### Weissweine

<b>Jeninser weiss AOC Herrschaftstropfen</b> Produzent: Luzi Jenny, Jenins Traubensorte: Riesling x Silvaner, Pinot Gris Charakter: reichhaltiges, fruchtiges Bouquet, ausgewogener Körper	50 cl	22.50
<b>Walenstadter weiss AOC Churfirste-Wy</b> Produzent: Daniel Eberle, Walenstadt Traubensorte: Riesling x Silvaner Charakter: reichhaltiges, fruchtiges Bouquet, ausgewogener Körper	50 cl	20.50
<b>Epresses</b> Fonjallaz S.A., Epresses Traubensorte: Chasselas Charakter: helles Goldgelb, duftet nach Citrusfrüchten und Feuerstein,	50 cl	22.50
<b>Chardonnay de Chamoson AOC Favre</b> Produzent: J.D.Favre, La Tornale, Chamoson Traubensorte: Chardonnay Charakter: fruchtig, Nuancen von Zitrone, im Mund spritzig, Typ Haselnuss mit Vanilleton	50cl	21.00

## Weine in 50 cl Flasche

### Rotweine

<b>Jeninser Pinot Noir AOC Herrschaftstropfen</b> Produzent: Luzi Jenny Traubensorte: Pinot Noir Charakter: gehaltvoller, samtiger typischer Pinot Noir von Jenins, extraktreicher und eleganter Wein	50 cl	22.50
--	-------	-------

<p><b>Walenstadter AOC Eberle</b>          Produzent: Daniel Eberle, Walenstadt          Traubensorte: Blauburgunder          Charakter: tiefe, kirschrote Farbe,          feine Fruchtaromen mit dezenter Cassisnote,          ausgewogen und gehaltvoll</p>	50 cl	22.00
<p><b>Dôle de Chamoson AOC Favre</b>          Produzent; J.D. Favre, La Tornale, Chamoson          Traubensorte: Pinot Noir, Gamay, Diolinoir          Charakter: fruchtig, frisch, jung, Bouquet von Kirschen,          harmonisch, im Finale sehr angenehm</p>	0.50	21.00
<p><b>Primitivo del Salento IGT Monticello</b>          Produzent: Torrevento, Corato          Traubensorte: Primitivo          Charakter: violette Reflexe, Gewürzaromen Frischer,          gehaltvoller Körper mit Fruchtnoten von Zwetschgen</p>	50 cl	19.50
<p><b>Amarone classico DOC Recchia</b>          Produzent: Fratelli Recchia, Verona Traubensorte:          Corvina, Rondinella und Molinara          Charakter: tiefes Rubin, würziger Duft und          Aromen von reifen Früchten, ausgewogener Körper</p>	50 cl	37.00
<p><b>Rioja DOCa Crianza El Coto</b>          Produzent: El Coto de Rioja SA, Oyon-Alavese          Traubensorte: Tempranillo          Charakter: schöne Eichenaromen, kräftig und ausgewogen, Vanille,          Caramel und Gewürzaromen</p>	50 cl	23.00

