

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 Jörg Stülp
und das ganze Thurpark Team

Thurpark Gastro GmbH
Volkshausstrasse 23
9630 Wattwil

Mail: info@thurpark.ch
Web: www.thurpark.ch
Tel: 071 988 11 11

APERERO

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 Chäschüechli 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 Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung und Sweet-Chilli Sauce
Curry Pouletspiessli mit Dip
Gebackene Crevetten im Kokosmantel mit Currydip
Mini Pizzas und Mini Chäschüechli
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 Chäschüechli und Mini Schinkengipfeli
Mini Frühlingsrollen 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

Schweinsvoren 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
Caramelköppli 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 Süppchen
- 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 Pesto Rosso, 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
- Caramelköpfler mit Rahm im Glas

Weinkarte



Restaurant

Thurpark

Gastgeberin Madeleine Meile
und das ganze Thurpark Team

071 988 11 11

info@thurpark.ch

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

Fläscher Federweiss AOC Marugg	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			

Jeninser Riesling x Sylvaner	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

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

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

Wallis

Chardonnay de Chamoson AOC Favre	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

Merlot bianco DOC Chiar di Luna	2013	75 cl	41.00
--	------	-------	-------

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

Italien

Pinot Grigio Veneto IGT Zenato	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

Merlot di Gudo DOC Delea	2013	75 cl	45.00
---------------------------------	------	-------	-------

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

Österreich

Zweigelt Zantho Burgenland	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

Primitivo del Salento IGT Mocavero	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

Jeninser weiss AOC Herrschaftstropfen Produzent: Luzi Jenny, Jenins Traubensorte: Riesling x Silvaner, Pinot Gris Charakter: reichhaltiges, fruchtiges Bouquet, ausgewogener Körper	50 cl	22.50
Walenstadter weiss AOC Churfirste-Wy Produzent: Daniel Eberle, Walenstadt Traubensorte: Riesling x Silvaner Charakter: reichhaltiges, fruchtiges Bouquet, ausgewogener Körper	50 cl	20.50
Epresses Fonjallaz S.A., Epresses Traubensorte: Chasselas Charakter: helles Goldgelb, duftet nach Citrusfrüchten und Feuerstein,	50 cl	22.50
Chardonnay de Chamoson AOC Favre 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

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

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

