

## 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](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 Süppchen 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 Süppchen 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

\*\*\*

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- Honig dressing 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
- Caramelköpfler 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...?

<b>Prosecco Spumante di Trevico extra dry DOC</b>	75cl	41.00
Italien/ Veneto	Cüpli 10cl	8.50
Rebsorte:	Glera	
Weinausbau:	Im Edelstahltank vinifiziert und ausgebaut	
Charakter:	Hellgelbe Farbe mit grünlichen 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 Perle, die bis in den Frisch-fruchtigen Abgang anhält.	
<b>Hugo</b>		
Prosecco mit Holunderblütensirup, Mineral, Limetten und Pfefferminze	Liter	56.00
	Glas	9.50
<b>Aperol-Spritz</b>		
Prosecco mit Aperol, Mineral und Orangenschnitz	Liter	56.00
	Glas	9.50
<b>Früchte Bowle</b>		
Hausgemachte Früchtebowle mit saisonalen Früchten		
Mit Alkohol	Liter	45.00
Ohne Alkohol	Liter	36.00

## Flaschenweine

### Weissweine

#### Schweiz

##### Ostschweiz

**Fläscher Federweiss AOC Marugg** 2017 75cl 48.00

Produzent: Thomas Marugg  
Traubensorte: Pinot Noir  
Charakter: helles Lachsrot, frische Säuren  
Eingebettet in gehaltvollem Körper  
Frischfruchtige Aromen von Bergamotte  
Melone, lieblicher Kirsche

**Jeninser Riesling x Sylvaner** 2019 75cl 47.00

Produzent: Georg Schlegel  
Traubensorte: Riesling x Sylvaner  
Charakter: Reichhaltiges fruchtiges Bouquet  
Ausgewogener Körper, zarter Muskatton  
Mit einem Hauch von Zitrone und Grapefruit

##### Waadt

**St. Saphorin AOC La Rionde** 2017 75cl 46.00

Produzent : Fonjallaz SA, Epesses  
Traubensorte : Chasselas  
Charakter: goldgrün schimmernde gelbe Robe  
Ausgeprägte Frucht nuances mit Mandelnoten

**Yvorne AOC Chablais** 2017 70cl 46.00

Produzent : A.V. Yvorne  
Traubensorte: Chasselas  
Charakter: Intensives Bouquet von reifer Frucht  
in Kombination mit mineralischen Noten  
und herbale Aromen. Der gefällige, mächtige Körper  
sowie die ausgewogene Fruchtstruktur sind die  
Markenzeichen dieses typischen, gradlinigen Waadtländers.  
Im Finale zeigt er Frucht, Gehalt und Länge



## **Wallis**

**Chardonnay de Chamoson AOC Favre** 2018 75cl 47.00

Produzent : J.D. Favre, La Tornale, Chamoson

Traubensorte : Chardonnay

Charakter: fruchtig, Nuocen von Zitrone  
Im Mund spritzig, Typ Haselnuss mit Vanilleschoten

**Petite Arvine AOC Marauder** 2016 75cl 46.00

Produzent: Cordonier & Lamon

Traubensorte: Petite Arvine

Charakter: Komplexe Aromen von Zitrusfrüchten in Kombination  
mit weissen Blüten. Der Körper ist elegant und vielschichtig  
welcher perfekt zu Fisch, Geflügel, Kalbfleisch und  
Weichkäse passt

## **Tessin**

**Merlot bianco DOC Chiar di Luna** 2019 75cl 43.00

Produzent : Angelo Delea, Losone

Traubensorte : Merlot

Charakter : Hell, mit grünlichen Reflexen  
Frisch, fruchtig mit interessantem Abgang

## **Italien**

**Soave Classico DOC** 2019 75cl 41.00

Produzent : Domini Veneti

Traubensorte : Garganega, Trebbiano, Chardonnay

Charakter : Ein fruchtig-frischer Weisswein, der über eine beachtliche  
Aromavielfalt verfügt. Im Gaumen intensiv und konsistent.  
Leckere Fruchtstruktur und die reintonige Aromatik zeichnen den  
Klassiker aus

**Pinot Grigio Veneto IGT Zenato** 2017 75cl 42.00

Produzent: Zenato, San Benedetto

Traubensorte: 85% Pinot Grigio, 15% Chardonnay

Charakter: Delikates Bouquet, strohgelb, gehaltvoll  
Mit vielseitigen Fruchtaromen

**Floreado Sauvignon blanc DOC** 2017 75cl 47.00

Produzent : Kellerei Andrian

Traubensorte : Sauvignon Blanc

Charakter : Premium Qualität. In der Nase Aromen von Grapefruit, Pfirsich und Litschi. Dazu gesellen sich Düfte von Holunderblüte und Kräuterwiese.

**Puglia bianco Forte Elerone IGT** 2018 75cl 45.00

Produzent : Azienda Provienco, Rovertò

Traubensorte : Chardonnay, Malvasia, Fiano

Charakter : Fruchtige Aromen von Zitrus, exotischen Früchten und Kernobst. Im Gaumen erfrischend mit ausgewogener Struktur. Elegant und fruchtig

### ***Spanien Rose Wein***

**Rioja Rosado DOC El Coto** 2019 75cl 34.00

Produzent: El Coto de Rioja, Logrono

Traubensorte: Tempranillo, Garnacha

Charakter: Hellrosa Farbe, fast wie Erdbeere. Aromen von frischer Blume mit Nuancen von Kirschen, aromatisch und ausgewogen

### **Rotwein**

#### ***Ostschweiz***

**Fläscher Krug Barique AOC Th. Marugg** 2017 75cl 73.00

Produzent: Thomas Marugg

Traubensorte: Pinot Noir

Charakter: Gehaltvoller, samtiger, dunkles Rot, intensive Duftnote von Cassis, Brombeere, Heidelbeere

**Jeninser Pinot Noir AOC G. Schlegel** 2018 75cl 47.00

Prduzent: Georg Schlegel

Traubensorte: Pinot Noir

Charakter: gehaltvoller, samtiger, typischer Pinot Noir von Jenins Extrakt reicher und eleganter Wein

#### ***Wallis***

**Grands Vins du Maraudeur Syrah AOC** 2015 75cl 47.00

Produzent : Cordonier & Lamon

Traubensorte : Syrah

Charakter : fruchtiger reintöniger Syrah. Würziger, pfeffriger Körper, Gradlinig, strukturiert und nachhaltig im Abgang

<b>Maraudeur Pinot Noir de Salquenen AOC</b>	2016	75cl	44.00
Produzent :	Cordonier & Lamon		
Traubensorte :	Pinot Noir		
Charakter :	Reife Beerenfrucht und Gewürze. Die Gerbstoffe offenbaren sich im Gaumen. Typischer Pinot Noir von Salgesch		

## **Österreich**

<b>Zweigelt Zantho Burgenland</b>	2016	75cl	43.00
Produzent:	Zantho Andau		
Traubensorte:	Zweigelt		
Charakter:	tiefes Rubinrot, Kirschfrucht, würzig-pfeffrige und mineralische Noten, weich, rund und langer Abgang		

## **Südtirol**

<b>Merlot Andrian</b>	2015	75cl	45.00
Produzent:	Kellerei Andrian		
Traubensorte:	Merlot		
Charakter:	süßliche Noten sind gepaart mit Aromen von Brombeeren Lakritze und Zedernholz. Üppige Fruchthülle und Aromatik von Dörrpflaumen, Rosinen, Minze und Schwarztee		

## **Italien**

<b>Primitivo del Salento Piluna IGT</b>	2017	75cl	39.00
Produzent :	Castello Monaci		
Traubensorte :	Primitivo		
Charakter :	füllig und kraftvoll, rassig im Ansatz Aromen von Dörrzwetschgen, harmonischer Abgang		

<b>Pulia rosso Forte Elerone</b>	2016	75cl	48.00
Produzent :	Forte Elerone		
Traubensorte :	Aglianico, Uva di Troia, Montepulcano		
Charakter :	In der Nase aromatisch mit Duft von Heidelbeeren, Brombeeren aber Auch würzigen Noten. Im Gaumen ausgewogene kräftige Struktur. Mittelgewichtiger Körper. Aromen von würzig, rauchiger Note		

<b>Barbera d`Alba DOC Piemont</b>	2016	75cl	43.00
Produzent :	Guidobono		
Traubensorte :	Barbera		
Charakter :	Aromen von Kirsche, Zwetschge, Holunder und Cassis. Im Gaumen manifestiert sich eine intensive Fruchtstruktur Mehrere Monate im Barrique Eichenfass gelagert		

**Tudernum Fidenzio Montefalco Rosso DOC**                      2015                      75cl                      54.00  
 Produzent:                      Cantina Tudernum  
 Traubensorte:                      70% Sangiovese 15% Sagratino 7.5% Gabetnet Sauvignon 7.5% Merlot  
 Charakter:                      Fruchtbare und herrliche Landschaften in Umbrien schenken uns diese Trauben, aus denen der Winzer vom talienischen Weingut Cantina Tudernum mit Raffinesse und Erfahrung diesen Rotwein hervorzaubert.

**Ripasso Valpolicella DOC Recchia**                      2016                      75cl                      45.00  
 Produzent :                      Fratelli Recchia, Verona  
 Traubensorte :                      Corvina, Rondinella, Sangiovese  
 Charakter :                      intensive, würzige Duftnoten  
                                          Rumtopfaromen, gehaltvoller runder Körper

**Le Olle Bardolino DOCG Lenotti**                      2017                      75cl                      48.00  
 Produzent :                      Lenotti, Bardolino  
 Traubensorte :                      Corvina, Rondinella, Cabernet Sauvignon  
 Charakter :                      leuchtendes Granatrot, würzig mit reifen Fruchtnoten  
                                          Komplex harmonisch und körperreich, wohlschmeckend

## ***Spanien***

**Rioja Beronia Reserva DOCa**                      2014                      75cl                      45.00  
 Produzent :                      Bodegas Beronia  
 Traubensorte :                      Tempranillo, Graciano, Mazuelo  
 Charakter :                      Fein, elegant, frisch-fruchtig und vielschichtig  
                                          Die aromatische Vielfalt, die filigrane Struktur, die Ausgewogenheit lassen die Herzen höherschlagen

**Cigales DO Reserva Museum**                      2015                      75cl                      47.00  
 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

**Barcela 23 VDT**                      2016                      75cl                      43.00  
 Produzent:                      Finca Constancia  
 Traubensorte:                      Tempranillo  
 Charakter :                      In der Nase riecht man gereifte Fruchtnoten von Zwetschge Brombeere und schwarze Johannisbeere. Dazu kommen Aromen Von Zedernholz und rauchigen Noten. Das fruchtige Aroma ist lange anhaltend

## Weine in 50 cl Flasche

### Weissweine

**Jeninser weiss AOC Herrschaftstropfen** 50 cl 22.50

Produzent: Luzi Jenny, Jenins  
Traubensorte: Riesling x Silvaner, Pinot Gris  
Charakter: reichhaltiges, fruchtiges Bouquet, ausgewogener Körper

**Walenstadter weiss AOC Churfirte-Wy** 50 cl 21.00

Produzent: Daniel Eberle, Walenstadt  
Traubensorte: Riesling x Silvaner  
Charakter: reichhaltiges, fruchtiges Bouquet, ausgewogener Körper

**Epesses** 50 cl 22.50

Produzent : Fonjallaz S.A., Epesses  
Traubensorte: Chasselas  
Charakter: helles Goldgelb, duftet nach Citrusfrüchten und Feuerstein,

**Chardonnay de Chamoson AOC Favre** 50 cl 22.00

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

**Filet d'Or Fechy La Côte AOC** 50cl 21.00

Produzent : Bolle & Cie, Morges  
Traubensorte : Chasselas  
Charakter : Kristallklare Farbe, Aromen von blumiger Note wie Lindenblüten  
Honig und weissen Früchten

## Weine in 50 cl Flasche

### Rotweine

**Jeninser Pinot Noir AOC Herrschaftstropfen** 50 cl 22.50

Produzent: Luzi Jenny

Traubensorte: Pinot Noir

Charakter: gehaltvoller, samtiger typischer Pinot Noir von Jenins, extraktreicher und eleganter Wein

**Walenstadter AOC Eberle** 50 cl 22.00

Produzent: Daniel Eberle, Walenstadt

Traubensorte: Blauburgunder

Charakter: tiefe, kirschrote Farbe, feine Fruchtaromen mit dezenter Cassisnote, ausgewogen und gehaltvoll

**Dôle de Chamoson AOC Favre** 50cl 21.00

Produzent; J.D. Favre, La Tornale, Chamoson

Traubensorte: Pinot Noir, Gamay, Diolinoir

Charakter: fruchtig, frisch, jung, Bouquet von Kirschen, harmonisch, im Finale sehr angenehm

**Primitivo del Salento IGT Monticello** 50 cl 20.50

Produzent: Torrento, Corato

Traubensorte: Primitivo

Charakter: violette Reflexe, Gewürzaromen  
Frischer, gehaltvoller Körper mit Fruchtnoten von Zwetschgen

**Amarone classico DOC Recchia** 50 cl 35.00

Produzent: Fratelli Recchia, Verona

Traubensorte: Corvina, Rondinella und Molinara

Charakter: tiefes Rubin, würziger Duft und Aromen von reifen Früchten, ausgewogener Körper

**Valpolicella Vigneti di Torbe Ripasso DOC** 50 cl 35.00

Produzent : Domini Veneti

Traubensorte : Corvina, Rondinella, Sangiovese

Charakter : intensive, würzige Duftnoten  
Stil und Finesse sind die Markenzeichen dieses Rotwein

**Rioja DOCa Crianza El Coto** 50 cl 23.00

Produzent: El Coto de Rioja SA, Oyon-Alavese

Traubensorte: Tempranillo

Charakter: schöne Eichenaromen, kräftig und ausgewogen, Vanille, Caramel und Gewürzaromen

Preise in CHF inklusive 7.7 MwST