

COFFEE BREAKS / DRINKS

In order to strengthen your body and mind during your event, we recommend our various coffee breaks and snacks for a **minimum of 10 people**.

		CHF
<hr/>		
COFFEE BREAK «LIGHT»		
Coffee, tea and fruit juice	per person	6.00
<hr/>		
COFFEE BREAK «CLASSIC»		
In the morning: Coffee, tea, fruit juice, fruit basket and croissants	per person	9.00
In the afternoon: Coffee, tea, fruit juice, fruit basket and cake	per person	9.00
<hr/>		
COFFEE BREAK «HERZHAFT»		
In the morning: Coffee, tea, fruit juice, fruit basket and croissants	per person	9.00
In the afternoon: Coffee, tea, fruit juice, fruit basket and various filled sandwiches	per person	12.50
<hr/>		
FURTHER OFFERS		
Litre mineral water		8.40
Litre fruit juice		11.00
1.5 litres of soft drinks		13.00
5dl mineral water PET		4.50
Fruit basket	per 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

APERITIF SUGGESTIONS

GOOD TO KNOW

We kindly ask you to choose one aperitif per person. The minimum order quantity per aperitif is 10 pieces. The aperitif suggestions do not correspond to a full meal in terms of the size and quantity. If the offer should correspond to full meal, we recommend our standing buffet arrangements.

Information on the allergens

V Vegetarian

Vegan Vegan

Many of our aperitifs are also available gluten-free. We will be happy to provide you with the information about the gluten-free or lactose-free foods and any allergens present in our offer.

Meat and fish declarations

Pork	Switzerland	Smoked salmon	Norway
Calf	Switzerland	Pikeperch	Estonia
Beef	Switzerland	Poultry	Switzerland
Toast bread	France	Bread/bakery products	Switzerland

COLD APPETIZERS (min. 10 pieces per appetizer)

CHF

Mini-Canapé		Price per piece
Salami		2.00
Ham		2.00
Egg	V	2.00
Cream Cheese	V	2.00
Smoked salmon		2.50
Tatar		2.50

Crostini		Price per piece
Tête de Moine	V	2.50
Basil pesto with raw ham		2.50
Tomato concasse	V	2.50

Platters		Price per 100 g
Garnished cheese platter	V	7.50
Garnished meat platter		8.00

Various sandwiches		Price per piece
Parisettes Sandwiches (cut minimum 5 pieces)		5.00
Large Mütschli Sandwiches		6.00

Fillings: Salami, ham, cheese, raw ham, Tomatoes/mozzarella, hummus/aubergines, zucchini/tomatopesto/basil

Various cold delicacies

		Price per piece
Italian salad with zucchini, sweet peppers, dried tomatoes and parmesan cheese	✓	4.50
Melons, cucumber, raw ham		4.50
Tomatoes, mozzarella, basil	✓	5.00
Beetroots falafel ball with cucumber salad	Vegan	4.00
Apple and celery salad with vegan yoghurt dressing and puff pastry	Vegan	4.50
Lentil salad with vegetable cubes	Vegan	4.50
Smoked salmon tatar on pumpernickel with cucumber		4.50
Mini pretzel (salmon / raw ham)		4.50
Mini pretzel (cream cheese)	✓	4.50
		Price per person
Vegetable sticks with dip sauce	✓	2.00
Grissini with raw ham		2.00
Marinated olives	Vegan	3.00
Chips and nuts	✓	3.00

Cold soups (served in soup pot)

		Price per person
Gazpacho	vegan available	4.50
Cold melon soup	vegan available	4.50

Warm soups (served in soup pot)

		Price per person
Carrot-ginger soup	vegan available	4.00
Sweet corn cream soup with roasted seeds	vegan available	4.00

HOT APPETISERS (min. 10 pieces per appetiser)**Finger food**

		Price per piece
Ham croissants		3.00
Cheese tartlet	✓	3.00
Minced meat fritters		3.00
Spring roll filled with vegetables and sweet chilli sauce	✓	3.50
Chicken skewers with curry marinade		4.50
Baked Jalapeños filled with cream-cheese	✓	4.00
Mini hamburgers		4.50
Mini hamburger (Vegan)	Vegan	4.50
Stuffed puff pastry pockets (mushroom / spinach)	✓	4.00
Stuffed puff pastry pockets (ham)		4.00
Cauliflower with barbeque sauce	Vegan	4.00

SWEET APPETIZERS (min. 10 pieces per appetizer)

		Price per piece
Fruit tartlets		4.50
Panna cotta with raspberry coulis served in a glass	vegan available	5.00
Brönnti Creme		4.50
Filled puff pastry (vanilla / apple)		4.50
Chocolate mousse		4.50
Mini-Patisserie, assorted		5.00
Pineapple-orange salad	Vegan	4.50

APERRO-ARRANGEMENTS

CHF

Aperitif «Breitsch»	per person	16.00
Cheese tartlet, Ham croissant		
Diverse canapés		
Vegetable sticks with dip sauce		

Our wine recommendation: **Roero Arneis DOCG**, Piemont at CHF 44.00

Aperitif «Waisenhausplatz»	per person	21.00
Grissini with raw ham		
Marinated olives		
Smoked salmon tatar on pumpernickel with cucumber		
Stuffed puff pastry pockets (mushroom / spinach / ham)		
Chicken skewers with curry marinade		

Our wine recommendation: **Petit Arvine**, Wallis at CHF 52.00

Aperitif «Zytglogge»	per person	29.00
Cheese tartlet, Ham croissant		
Mini pretzel (salmon / raw ham / cream cheese)		
Diverse canapés		
Chicken skewers with curry marinade		
Vegetable sticks with dip sauce		
Pineapple-orange salad		
Filled puff pastry (vanilla / apple)		

Our wine recommendation: **Le Courtisan St. Saphorin AOC**, Lavaux at CHF 46.00

Aperitif «Bärengaben»	per person	36.00
Diverse canapés		
Tomatoes, mozzarella, basil		
Mini pretzel (salmon / raw ham / cream cheese)		
Chicken skewers with curry marinade		
Baked Jalapeños filled with cream-cheese		
Mini hamburges (meat / vegan)		
Pineapple-orange salad		
Filled puff pastry (vanilla / apple)		

Our wine recommendation: **Sauvignon Blanc**, Genf at CHF 43.00

Haben Sie Fragen?

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

STANDING BUFFET ARRANGEMENTS

CHF

Standing buffet «Käfigturm»	per person	55.00
------------------------------------	-------------------	--------------

Diverse canapés

Smoked salmon tatar on pumpernickel with cucumber

Various salads

Ham croissant

Veal cream cubes with porcini mushrooms

Soya Stroganoff strips

Vegan

Rösti

Mixed vegetables

Pineapple-orange salad

Vegan

Panna cotta with raspberry coulis served in a glass

Filled puff pastry (vanilla / apple)

Our wine recommendations:

White wine **Petit Arvine**, Wallis at CHF 52.00

Red wine **San Domenico, Merlot del Malcantone**, Tessin at CHF 56.00

Standing buffet «Münster»	per person	50.00
----------------------------------	-------------------	--------------

Cold roast beef of Swiss beef with tartare sauce

Mini pretzel (salmon / raw ham / cream cheese)

Various salads

Spring roll filled with vegetables and sweet chilli sauce

Chicken strips with pepper sauce

Vegetable curry

Vegan

Saffron rice

Mixed vegetables

Pineapple-orange salad

Vegan

Panna cotta with raspberry coulis served in a glass

Filled puff pastry (vanilla / apple)

Our wine recommendations:

White wine **Trois Tours**, Chablais at CHF 43.00

Red wine **Pinot Noir de Salquenen AOC**, Wallis at CHF 41.00

Haben Sie Fragen?

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

STANDING BUFFET ARRANGEMENTS

CHF

Standing buffet «Rosengarten» (Vegetarian/Vegan)

per person

48.00

Crostinis mit Basilikumpesto

Various salads

Randen-Falafelkugel auf Gurkensalat

Vegan

Mini Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und Sweet-Chili-Sauce

Aubergine piccata with tomato and basil sauce

Mushroom stroganoff

Vegan

Roasted potatoes

Vegan

Mixed vegetables

Vegan

Pineapple-orange salad

Vegan

Panna cotta with raspberry coulis served in a glass

Filled puff pastry (vanilla / apple)

Our wine recommendations:

White wine **Escapade**, Thunersee at CHF 49.00

Red wine **Ampélos**, Neuenburgersee at CHF 53.00

MENU SUGGESTIONS

You are welcome to create your own individual menu from all the available suggestions

Kindly be advise about a few important points concerning your event:

- We would like to kindly ask you to limit your menu selection to a uniform menu for all the guests, whereby any adaptations for vegetarians or allergy sufferers will, of course, be considered.
- Our menu suggestions are valid **from 10 persons**
- Kindly let us know about your menu selection up to 14 days before the event
- We will be happy to create a menu according to your wishes
- Our prices are per person, in CHF and incl. VAT.

Information

V	Vegetarian
Vegan	Vegan

Most of our dishes are also available gluten-free.

We will be happy to provide you with information about any allergens in our dishes.

Meat and fish declaration

Pork	Switzerland
Calf	Switzerland
Beef	Switzerland
Poultry	Switzerland
Pike perch	Estonia
Smoked salmon	Norway
Lamb	New Zealand / Australia
Deer	EU
Toast bread	France
Bread/bakery products	Switzerland

Haben Sie Fragen?

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

WE RECOMMEND OUR SEASONAL LUNCH MENUS

Spring menu at CHF 38.00 per person (available 01 March to 31 May)

Asparagus cream soup with wild garlic cream

Roasted lamb rump with pepper sauce
sauce

New potatoes

Broccoli

Apple sorbet with apple spirit

Vegetarian alternative

Roasted celery with pepper

Our wine recommendation: **Pinot Noir de Salquenen AOC**, Wallis at CHF 41.00

Summer menu at CHF 38.00 per person (available from 01 June to 31 August)

Melon salad with avocados

Pork saltimbocca with marsala sauce

Basmati rice

Steamed carrots

Marinated strawberries with strawberry ice cream

Vegetarian alternative

Vegetable curry

Our wine recommendation: **Compleo Cuvée Noire**, Zürich at CHF 48.00

Autumn menu at CHF 38.00 per person (available from 01 September to 30 November)

Lamb's lettuce with grapes and croutons

Deer entrecôte with gin cream sauce

Spätzli

Brussels sprouts with marroni

Vermicelles with vanilla ice cream

Vegetarian alternative

Filled puff pastry shell
with mushroom sauce

Our wine recommendation: **Gigondas AC, Cuvée Tradition**, Côtes du Rhône at CHF 49.00

Winter menu at CHF 38.00 per person (available from 01 December to 29 February)

Green salad with sliced „Bernese Hobel cheese“

Beef stroganoff

Mashed potatoes

Glazed beans

Brönnti Creme with pineapple-orange salad

Vegetarian alternative

Sliced soya stroganoff

Our wine recommendation: **Cal Pla**, Priora at CHF 47.00

Haben Sie Fragen?

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

COLD STARTERS		CHF
Italian salad with zucchini, sweet peppers, dried tomatoes	Vegan	12.00
Gardener's salad Leaf salad with carrot strips, cucumber and sweet corn	v	9.00
Kreuz salad Leaf salad with „Bernese Hobel cheese“, apple cubes and croutons	v	13.00
Smoked salmon tatar on salad garniture		18.00
Beef tatar on salad garniture		18.00
Vegetable tatar on salad garniture	Vegan	16.00

SOUPS		CHF
Sweet corn cream soup	vegan available	8.00
Carrot ginger soup	vegan available	8.00
Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil	vegan available	8.00

Haben Sie Fragen?

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

MAIN COURSES MEAT

CHF

Pork Saltimbocca with fresh sage and raw ham with marsala jus Glazed carrots	28.00
Pork fillet medallions with Calvados sauce Broccoli with almonds	36.00
Juicy veal cubes with boletus cream sauce Mixed vegetables	36.00
Roast veal steak with morel sauce Mixed vegetables	52.00
Suure Mocke (pickled braised beef) Broccoli with almonds	32.00
Roast beef (medium rare) with bearnaise sauce Mixed vegetables	48.00
Roasted chicken breast with pepper sauce Fresh Ratatouille	31.00

As a side dish you can choose between rice, bramata polenta, potato gratin, mashed potatoes, rösti or pasta

MAIN COURSES FISH

CHF

Poached pike-perch fillet with saffron-white wine sauce Rice Mixed vegetables	31.00
--	-------

Haben Sie Fragen?

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

CHF

VEGETARIAN ALTERNATIVES

Aubergine piccata with basil pesto Rosemary potatoes Peperonata with fresh herbs	24.00
Fresh forest mushrooms stroganoff with crème fraiche Butterrösti	24.00

VEGAN ALTERNATIVES

Vegetable curry Rice with herbs Trockenreis mit Kräuter	27.00
Sliced soya Stroganoff Rösti Broccoli	29.00

DESSERT

Brönnti Creme		12.00
Pineapple-orange salad	Vegan	12.00
Chocolate mousse garnished with fruits		12.00
Tiramisu garnished with fruits		12.00
Panna cotta with raspberry coulis	vegan available	12.00
Our speciality: Öpfuchüechli with vanilla sauce		9.00

GETRÄNKE

COLD DRINKS

CHF

Mineral water	1 l	8.40
Orange juice	1 l	11.00
Apple juice	1 l	11.00
Softdrinks (Ice Tea, Coke, Rivella)	1.5 l	13.00
Rivella (red, blue)	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 tomato juice	2 dl	4.90
PET Flaschen	5 dl	4.50

COFFEE AND TEA

Coffee crème		4.40
Milk coffee		4.40
Espresso		4.40
Double espresso		5.90
Cappuccino		5.00
Tea		4.40
Ovomaltine cold or hot		4.20

BOTTLE BEER

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 without alcohol (Vol. < 0,6 %)	3.3 dl	4.70

PROSECCO

One glass Le Calle, Prosecco DOC Extra Dry Millesimato	1 dl	8.00
Bottle Le Calle, Prosecco DOC Extra Dry Millesimato	7.5 dl	46.00

WINE

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.

WINE

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.

SchweizBielersee **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.

ÖsterreichBurgenland **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-Roussilon

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.
