

# PAUSE-CAFÉ / BOISSONS

Pour reprendre des forces pendant votre événement, nous vous recommandons nos différentes pause-café et collations **à partir de 10 personnes.**

		CHF
<hr/>		
<b>PAUSE-CAFÉ «LIGHT»</b>		
café, thé et jus de fruits	par personne	6.00
<hr/>		
<b>PAUSE-CAFÉ «CLASSIC»</b>		
<b>Matin:</b> café, thé, jus de fruits, panier de fruits et croissants	par personne	9.00
<b>Après-midi:</b> café, thé, jus de fruits, panier de fruits et biscuits	par personne	9.00
<hr/>		
<b>PAUSE-CAFÉ «HERZHAFT»</b>		
<b>Matin:</b> café, thé, jus de fruits, panier de fruits et croissants	par personne	9.00
<b>Nachmittags:</b> café, thé, jus de fruits, panier de fruits et sandwichs garnis divers	par personne	12.50
<hr/>		
<b>OFFRES SUPPLÉMENTAIRES</b>		
Litre d'eau minérale		8.40
Litre de jus de fruits		11.00
1.5 litre de boissons sucrées		13.00
5 dl d'eau minérale PET		4.50
Panier de fruits	par personne	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)

# SUGGESTIONS D'APÉRITIFS

## BON À SAVOIR

Nous vous prions de bien vouloir choisir un apéritif identique pour chaque personne. La quantité minimum par est 10 pièces. Les propositions d'apéritif ne correspondent pas à un repas complet en termes de taille et de quantité. Si l'offre doit correspondre à un repas, nous vous recommandons nos arrangements de buffet debout.

## Légende / Information Allergènes

**V** Végétarien  
**Vegan** Végane

Beaucoup de nos apéritifs sont également disponibles sans gluten. Nous vous renseignons volontiers sur les plats sans gluten ou sans lactose et sur les éventuels allergènes présents dans notre offre.

## Déclaration de viande et de poisson

Porc	Suisse	Saumon fumé	Norvège
Veau	Suisse	Sandre	Estonie
Boeuf	Suisse	Volaille	Suisse

## COLLATIONS FROIDES (min. 10 pièces par COLLATION)

CHF

Mini-Canapé		Prix par pièce
Salami		2.00
Jambon		2.00
Œuf	<b>V</b>	2.00
Fromage à la crème	<b>V</b>	2.00
Saumon fumé		2.50
Tatare		2.50

Crostinis		Prix par pièce
Tête de Moine	<b>V</b>	2.50
Pesto au basilic avec jambon cru		2.50
Concassé de tomates	<b>V</b>	2.50

Plateaux		Prix par 100g
Plateau de fromages	<b>V</b>	7.50
Plateau de charcuterie		8.00

Sandwichs divers		Prix par pièce
Sandwichs Parisette (coupé au moins 5 pièces)		5.00
Grands sandwichs au mütschli		6.00

**Garnitures:** Salami, jambon, fromage, jambon cru, tomates/mozzarella, Houmous/aubergines, courgettes/pesto de tomates/basilic

**Différents suggestions froids**

		<b>Prix par pièce</b>
Salade italienne avec courgettes, poivrons, tomates séchées et parmesan	🌱	4.50
Melons, concombres, jambon cru		4.50
Tomates, mozzarella, basilic	🌱	5.00
Boule de falafel à la betterave avec salade de concombre	<b>Vegan</b>	4.00
Salade de pomme de céleri avec vinaigrette au yogourt végétane et petits feuilletés	<b>Vegan</b>	4.50
Salade de lentilles avec cubes de légumes	<b>Vegan</b>	4.50
Tartare de saumon fumé sur pumpernickel avec concombre		4.50
Mini Bretzel (saumon / jambon cru)		4.50
Mini Bretzel (fromage frais)	🌱	4.50
		<b>Prix par personne</b>
Bâtonnets de légumes avec sauce Dip	🌱	2.00
Grissinis au jambon cru		2.00
Olives marinées	<b>Vegan</b>	3.00
Chips et cacahuètes	🌱	3.00

**Soupes froides** (servis dans la soupière)

		<b>Prix par personne</b>
Gazpacho	disponible végétane	4.50
Bol de melon froid	disponible végétane	4.50

**Soupes chaudes** (servis dans la soupière)

		<b>Prix par personne</b>
Soupe de carottes et de gingembre	disponible végétane	4.00
Soupe de la crème de maïs doux aux graines grillées	disponible végétane	4.00

**COLLATIONS CHAUDES (min. 10 pièces par COLLATION)****Fingerfood**

		<b>Prix par pièce</b>
Croissant au jambon		3.00
Ramequin au fromage	🌱	3.00
Beignets de viande hachée		3.00
Rouleau de printemps farci aux légumes et sauce chili douce	🌱	3.50
Brochette de poulet		4.50
Jalapeños cuits au four et fourrés au fromage frais	🌱	4.00
Mini hamburgers		4.50
Mini hamburgers (Végane)	<b>Vegan</b>	4.50
Feuilletés farcis (champignons / épinards)	🌱	4.00
Feuilletés farcis (jambon)		4.00
Chou-fleur avec sauce barbecue	<b>Vegan</b>	4.00

**COLLATIONS SUCRÉES (min. 10 pièces par COLLATION)**

		<b>Prix par pièce</b>
Tartelettes aux fruits		4.50
Panna cotta au coulis de framboise en verrine	disponible végétane	5.00
Brönnti Creme		4.50
Feuilletés farcis (vanille / pomme)		4.50
Schokoladenmousse		4.50
Mini-pâtisseries, assorties		5.00
Salade ananas et orange	<b>Vegan</b>	4.50

# ARRANGEMENTS APÉRITIFS

CHF

---

## Apéritif «Breitsch» par personne 16.00

Petits gâteaux au fromage, croissants au jambon  
Canapés avec différentes garnitures  
Bâtonnets de légumes à la crème fraîche

Notre recommandation de vin: **Roero Arneis DOCG**, Piemont à CHF 44.00

---

## Apéritif «Waisenhausplatz» par personne 21.00

Olives Kalamata marinées  
Grissinis au jambon cru  
Tartare de saumon fumé sur pumpernickel avec concombre  
Feuilletés farcis (champignons / épinards / jambon)  
Brochettes de poulet

Notre recommandation de vin: **Petit Arvine**, Wallis à CHF 52.00

---

## Apéritif «Zytglogge» par personne 29.00

Petits gâteaux au fromage, croissants au jambon  
Mini Bretzel (saumon / jambon cru / fromage frais)  
Canapés avec différentes garnitures  
Brochettes de poulet  
Bâtonnets de légumes à la crème fraîche  
Salade ananas et orange  
Feuilletés farcis (vanille / pomme)

Notre recommandation de vin: **Le Courtisan St. Saphorin AOC**, Lavaux à CHF 46.00

---

## Apéritif «Bärengaben» par personne 36.00

Canapés avec différentes garnitures  
Tomates, mozzarella, basilic  
Mini Brezel (saumon / jambon cru / fromage frais)  
Brochettes de poulet  
Jalapeños cuits au four et fourrés au fromage frais  
Mini hamburgers (Viande/Vegan)  
Salade ananas et orange  
Feuilletés farcis (vanille / pomme)

Notre recommandation de vin: **Sauvignon Blanc**, Genf à 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)

# PROPOSITIONS DE BUFFET DEBOUT

CHF

---

## Buffet debout «Käfigturm»

par personne 55.00

Canapés avec différentes garnitures  
Tartare de saumon fumé sur pumpernickel et concombre  
Diverses salades  
Croissants au jambon

Dés de crème de veau aux bolets

Emincé de soja Stroganoff

Rösti

Mélange de légumes

**Vegan**

Salade ananas et orange

Panna cotta au coulis de framboise en verrine

Feuilletés farcis (vanille / pomme)

**Vegan**

### Notre recommandation de vin:

Vin blanc **Petit Arvine**, Wallis à CHF 52.00

Vin rouge **San Domenico, Merlot del Malcantone**, Tessin à CHF 56.00

---

## Buffet debout «Münster»

par personne 50.00

Roastbeef froid d'origine suisse avec sauce tartare

Mini Brezel (saumon / jambon cru / fromage frais)

Diverses salades

Mini rouleaux de printemps aux légumes et sauce chili sucrée

Emincé de poulet à la sauce au poivre

Curry de légumes

Riz safrané

Mélange de légumes

**Vegan**

Salade ananas et orange

Panna cotta avec coulis de framboise en verrine

Feuilletés farcis (vanille / pomme)

**Vegan**

### Notre recommandation de vin:

Vin blanc **Trois Tours**, Chablais zu CHF 43.00

Vin rouge **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)

# PROPOSITIONS DE BUFFET DEBOUT

CHF

---

## Buffet debout «Rosengarten» (Végétarien / Végane)

par personne

48.00

Crostinis au basilic et pesto

Diverses salades

Boule de falafel à la betterave avec salade de concombre

**Vegan**

Rouleau de printemps farci aux légumes et sauce chili douce

Piccata d'aubergines au pesto de basilic

Stroganoff aux champignons des bois

**Vegan**

Pommes de terre rôties

**Vegan**

Mélange de légumes

**Vegan**

Salade ananas et orange

**Vegan**

Panna cotta avec coulis de framboise en verrine

Feuilletés farcis (vanille / pomme)

## Notre recommandation de vin:

Vin blanc **Escapade**, Thunersee zu CHF 49.00

Vin rouge **Ampélos**, Neuenburgersee zu CHF 53.00

# PROPOSITIONS DE MENUS

Nous vous invitons à composer votre propre menu individuel à partir de toutes nos suggestions.

## Nous vous rappelons à l'avance quelques points importants concernant votre événement :

---

- Nous vous demandons de limiter votre choix de menu à un menu unique pour l'ensemble des convives, en tenant compte, bien entendu, de tout ajustement pour les végétariens ou les personnes allergiques.
- Nos suggestions de menus sont valables à partir de **10 Persones**
- Veuillez nous faire part de votre choix de menu jusqu'à 14 jours avant l'événement.
- Nous nous ferons un plaisir d'établir un menu selon vos souhaits.
- Nos prix s'entendent par personne, en CHF et TVA incluse.

## Légende

---

**V** Végétarien  
**Vegan** Végane

La majorité des plats que ne sont pas désignés sans gluten sont également disponibles sans gluten.  
N'hésitez pas à nous demander les plats sans lactose et les allergènes présents dans notre gamme de produits.

## Provenance de nos viandes et poissons

---

Porc	Suisse
Veau	Suisse
Bœuf	Suisse
Volaille	Suisse
Jambon cru	Suisse
Sandre	Estonie
Saumon fumé	Norvège
Agneau	New Zealand / Australie
Cerf	EU

## 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)

## NOUS VOUS RECOMMANDONS NOS MENUS DE MIDI SAISONNIERS

---

### Menu de printemps à CHF 38.00 par personne (du 01 mars au 31 mai)

soupe à la crème d'asperges et à l'ail des ours

\*\*\*

Rôti d'agneau avec sauce au poivre

Pommes de terre nouvelles

Brocoli

\*\*\*

Sorbet à la pomme avec grain de pomme

#### Alternative végétarienne

Rôti de céleri avec sauce au poivre

Notre recommandation de vin: **Pinot Noir de Salquenen AOC**, Wallis à CHF 41.00

---

### Menu d'été à CHF 38.00 par personne (du 01 juin au 31 août)

Salade de melon et d'avocat

\*\*\*

Saltimbocca de porc à la sauce marsala

Riz basmati

Carottes à la vapeur

\*\*\*

Fraises marinées avec glace à la fraise

#### Alternative végétarienne

Curry de légumes

Notre recommandation de vin: **Compleo Cuvée Noire**, Zürich à CHF 48.00

---

### Menu d'automne à CHF 38.00 par personne (du 01 septembre au 30 novembre)

Salade de doucette avec raisins et croûtons

\*\*\*

Bœuf Stroganoff Entrecôte de cerf

avec sauce à la crème et gin

Spätzli

Choux de Bruxelles avec des marrons

\*\*\*

Vermicelles avec glace à la vanille

#### Alternative végétarienne

Feuilletées

avec sauce aux champignons

Notre recommandation de vin: **Gigondas AC, Cuvée Tradition**, Côtes du Rhône à CHF 49.00

---

### Menu d'hiver à CHF 38.00 par personne (du 01 décembre au 29 février)

Salade verte au fromage bernois rapé

\*\*\*

Bœuf Stroganoff

Purée de pommes de terre

Haricots glacés

\*\*\*

Brönnti Creme avec salade d'ananas et d'orange

#### Alternative végétarienne

Émincé de soja Stroganoff

Notre recommandation de vin: **Cal Pla**, Priorat à 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)



**ENTRÉES FROIDES** CHF

---

Salade italienne avec courgettes, tomates séchées et peperoni	<b>Vegan</b>	12.00
Salade du jardinier salade verte avec émincé de carottes, concombres et grains de maïs	<b>v</b>	9.00
Kreuz-Salat Salade verte avec fromage à rebibes bernois, dés de pommes et croûtons	<b>v</b>	13.00
Tartare de saumon fumé sur cœur de salade		18.00
Tartare de bœuf sur cœur de salade		18.00
Tartare de légumes sur cœur de salade	<b>Vegan</b>	16.00

**SOUPES** CHF

---

Velouté de maïs sucré	disponible végane	8.00
Soupe de carottes et gingembre	disponible végane	8.00
Velouté de citrouille à l'huile de pépins de courge	disponible végane	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)

**PLATS PRINCIPAUX VIANDE**

CHF

---

Saltimbocca de porc à la sauge fraîche et jambon cru avec jus au Marsala Carottes glacées	28.00
Médailles de filet de porc avec sauce Calvados Brocoli aux amandes	36.00
Juteux cubes de crème de veau avec des bolets légumes mélangés	36.00
Steak de veau rôti avec sauce aux morilles Légumes mélangés	52.00
Suure Mocke (rôti de bœuf saumuré braisé) Brocoli aux amandes	32.00
Roastbeef rosé avec sauce Béarnaise Légumes mélangés	48.00
Poitrine de poulet rôtie avec sauce au poivre Ratatouille fraîche	31.00

Pour l'accompagnement, vous avez le choix entre du riz, de la polenta bramata, du gratin de pommes de terre, de la purée de pommes de terre, des rôtis ou des pâtes.

CHF

**PLATS PRINCIPAUX POISSON**

---

Filet de sandre poché sur lit de poireaux avec sauce au safran et au vin blanc Riz sec Légumes mélangés	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

**ALTERNATIVES VÉGÉTARIENNES**


---

Piccata d'aubergines au pesto de basilic	24.00
Pommes de terre au romarin	
Peperonata aux herbes fraîches	

Stroganoff de champignons des bois frais avec crème fraîche	24.00
Rösti au beurre	

**ALTERNATIVES VÉGÉTALIENNES**


---

Curry de légumes	27.00
Riz sec aux herbes	

Emincé de soja Stroganoff	29.00
Rösti	
Brocoli	

**DESSERTS**


---

Brönnti Creme	12.00
---------------	-------

Salade d'ananas et d'orange	<b>Vegan</b>	12.00
-----------------------------	--------------	-------

Mousse au chocolat garnie de fruits	12.00
-------------------------------------	-------

Tiramisu garnie de fruits	12.00
---------------------------	-------

Panna cotta avec coulis de framboises	disponible végane	12.00
---------------------------------------	-------------------	-------

<b>Notre spécialité:</b> Öpfuchüechli avec sauce à la vanille	9.00
---	------

# GETRÄNKE

## BOISSONS FROIDES

CHF

---

Eau minérale	1 l	8.40
Jus d'orange	1 l	11.00
Jus de pomme	1 l	11.00
Boissons sucrée (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 jus de tomate	2 dl	4.90
PET Bouteille	5 dl	4.50

## CAFÉ ET THÉ

---

Café crème		4.40
Café au lait		4.40
Espresso		4.40
Espresso double		5.90
Cappuccino		5.00
Thé		4.40
Ovomaltine froid ou chaud		4.20

## BIÈRE EN BOUTEILLE

---

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 sans alcool (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.

---