

Getränkekarte

Getränke Pauschale:

pro Person	15.–
Anlass mit Aktivitäten / Seminar je nach Dauer	ab 20.–

Anpassung der Pauschale je nach Anlass und Programm vorbehalten.

Mineral

Nature mit und ohne Kohlensäure

Süssgetränke Automat

Cola, Cola light, Orangina, Schorle, Citro, Grapefruit

Gurten – Eistee

Hausgemachte, gekühlte Tee's in verschiedenen Aromen

Holunder und Minze

Aronia und Goldmelisse

Minze und Zitronenmelisse

Kaffee und Tee

Kaffee oder Espresso nach Ihrer Wahl frisch zubereitet von Gastrokaffeemaschinen

Verschiedene Tee Sorten stehen zur Auswahl

Flaschen Bier der Felsenau

Junker	3.3dl	5.–
Bärnermüntschi	3.3dl	5.–
Schümli (ohne Alkohol)	3.3dl	5.–

Offen Bier Felsenau

Junker	1l	12.–
Müntschi	1l	12.–
Amber	1l	12.–
Bärni	1l	12.–

Apéro Getränke

Fruchtbowle nach Saison mit Alkohol	1l	18.–
Fruchtbowle nach Saison ohne Alkohol	1l	15.–
Orangensaft	1l	7.–
Apfelsaft vom Hof (saisonal)	1l	7.–

Zapfengeld

20.– pro Flasche

GREGOR KUONEN WEINE

19.-

GREGOR KUONEN - CAVEAU DE SALQUENEN

PINOT NOIR Le Préféré 50cl



Der PINOT NOIR ist die weitverbreitetste Rebsorte in der Schweiz und wird hier seit der Römerzeit angebaut. In Salgesch hat der Blauburgunder seinen prädestinierten Standort gefunden. Hier entfaltet er sich zu einem grossen und rassigen Wein, wenn sich zum Extrakt auch die delikate und subtile Fruchtigkeit, sowie die aromatische Frische und Eleganz gesellen. Dazu beansprucht der Pinot Noir nicht nur die Sorgfalt des Winzers, sondern auch die Kunst des Kellermeisters.

20.-

SYRAH Cuvée spéciale 50cl

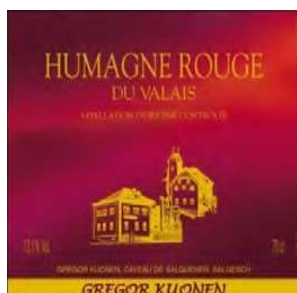


In den 30er Jahren eingeführt, steht die Syrah mittlerweile im im Wallis Rampenlicht und rivalisiert mit den grössten internationalen Vertretern der Sorte. Die traditionell ausgebaute SYRAH Cuvée spéciale ist ein verführerischer Wein von komplexer Struktur und intensiven Noten von Gewürzen und schwarzem Pfeffer. Geschmeidige Aromen nach Kirschen und Waldbeeren vollenden diesen vornehmen Tropfen. In den besten Jahren besitzt dieser purpurrote Wein ein Alterungspotential von bis zu 8 Jahren.

23.-

HUMAGNE ROUGE Cuvée spéciale 50cl

23.-



Die HUMAGNE ROUGE ist vom Ursprung und Wesen her eine authentische Walliser Rebsorte. Sie bezaubert durch ihre wilde Art, ihre vielfältigen Geschmacksnoten, in die sich der Wohlgeruch der Heide und von Waldbeeren mischt. Die rote Humagne ist gut proportioniert und besitzt eine kräftige, patinierte Struktur. Der Ansatz ist rein und vif, und im Gaumen spürt man die Frucht, die eine überwältigende Vitalität hinterlässt. Daher ist diese Rarität auch als Wein für die Wöchnerinnen bestens zu empfehlen!

G. Kuonen





CHÂTEAU DES BOIS



Les Demoiselles 5dl

19.–

Der Chasselas (Gutedel) ist die Schweizer Rebsorte par excellence.

Gelbe Farbe von mässiger Intensität. Sein Duft wird vom Reifegrad beeinflusst, der gewisse zitronenähnliche Aromen mit floralen Nuancen verbindet. Der Geschmack zu Anfang weich, der sich dann zu Frische hin entfaltet mit einer angenehmen Mineralität.

Perfekt für alle Gelegenheiten! Besonders geeignet als Aperitif, lässt sich der Chasselas sehr gut mit Käse, Fondue, Raclette kombinieren.



Pinot Gris 75cl

32.–

Gelbe Farbe; intensiver Duft von mässiger Komplexität, der dominiert wird von fruchtigen Elementen und Williams Birne. Im Mund gleich ein runder Geschmack, der mit Quittenteig-Aromen zu beschreiben ist. Dann verbreitet sich in der Mundmitte ein Frische-Gefühl, das einen sehr ausbalancierten Geschmack dieses ausgereiften und herzhaften Weins erzeugt. Ein sehr schöner Aperio-Wein, der aber auch gut zu verschiedensten Speisen passt.



Gamay 5dl

19.–

Gamay ist der Name eines Dorfes an den Hautes Côtes de Beaune zwischen Meursault und Santenay, wo die Einwohner diese rote Traube nach ihrem Dorf benannt haben.

Heute kann man diese Traube als «König des Beaujolais» bezeichnen.

Farbe: Rot mittlerer Intensität; Duft: Johannisbeere und Kirsche sowie ein Hauch von Tabak. Im Mund weich und mundig, ein Wein für alle Gelegenheiten



Le Bois des Chiens 75cl

42.–

Zwischen 10 und 12 Monaten in Eichenfässern im Weinkeller des Schlosses ausgebaut.

Rote Farbe, violette Nuancen; intensives Bukett, das von Vanille und Gewürzen geprägt ist. Ein runder und geschmeidiger Auftakt macht allmählich Platz für einen durch feste Tannine strukturierten Wein. Schwarze Früchte (Brombeeren und schwarze Johannisbeeren) dominieren den Abgang dieses korpulenten Weins.

Fuentespina

Ribera del Duero



Reserva 75cl

44.–

Er ist kräftig, mit großem Volumen und Struktur und reichlich Tannin.
Langer, aromatischer und sehr feiner Abgang.

Markantes dunkelbeeriges Aroma, Duft nach süßen Dörrfeigen, röstig,
rauchige Note.



Crianza 75cl

38.–

Im Mund ist er kraftvoll, sehr weich, mit einem langen und frischen Abgang.

Würzig-pfeffrig, warme Ausbauaromen, zart röstig, rauchig mit edlem
Sandelholztouch, im Finale frisch kräuterig

SILENTIUM



Silentium Irpinia Greco DOC Bianco 75cl

36. –

Ein sehr fruchtiger, ausgewogener hellgelber Wein mit kräftiger Aromatik von Birne, Melone und Vanille, unglaublich weich im Gaumen. Ein insgesamt überaus harmonischer, sehr ausdrucksstarker Wein mit langanhaltendem Abgang.



Silentium Primitivo di Manduria DOC 75cl

36. –

Brombeere, Dörrobst und weiche Vanille- und Zimtaromen begeistern Nase und Gaumen bei diesem gehaltvollen granatroten Wein. Eine leichte Auftaktsüsse, ein fülliger Körper, eine geschmeidige, harmonische Struktur, viel Frucht und ein langer Abgang machen den Wein zum nachhaltigen Genuss.

[senza parole]



Vino Bianco 75cl

28. –

Der frische Apéro Weisswein von Senza Parole überzeugt viele Weingeniesser*innen mit seinen ausdrucksvollen Aromen von exotischen Früchten wie Ananas und Honigmelone. Begleitet werden diese von dezenten Vanille- und Zitrusaromen.

Der Vino Bianco d'Italia trinkt sich am besten zum Apéro, zu Antipasti oder zum Käseplättli. Ausserdem harmoniert er perfekt mit leichten Fischgerichten, Spargel, Trüffel und Geflügel. Auch den Geschmack von vegetarischen Gerichten rundet der Vino Bianco optimal ab.



Primitivo 75cl

28. –

Ein charaktvoller Rotwein mit fruchtigen Aromen von Beeren, Zwetschgen und dezenten Dörrobstnoten. Seine weiche und grosszügige Struktur trifft den Geschmack von Weingenießern.

Der Senza Parole Primitivo Wein lässt sich am besten mit unkomplizierten Gerichten der italienischen Küche, wie Pizza und Pasta, kombinieren. Aber auch zu exotischen und pikanten Gerichten passt er hervorragend. Darüber hinaus ist er zu Hart- und Weichkäse ein Genuss.



VACHE D'AUTOMNE



Vache d'Automne Viognier Pays d'Oc IGP 75cl

31. –

Blasses Goldgelb. In der Nase intensiver Duft von reifen Aprikosen, weissen Pfirsichen, etwas Honig und saftigen Äpfeln. Im Gaumen voll, mit ausgewogener, saftiger Säure und langem, anhaltendem Finale.



Cabernet Sauvignon/Syrah Pays d'Oc IGP 75cl

33. –

Blass Tiefes Rubinrot. Duft von reifer schwarzer Kirsche, Pflaume, Tabak und etwas Zedernholz. Im Gaumen voll, mit reifen Tanninen und langem, komplexem Abgang.