

HERZLICH WILLKOMMEN IM KONGRESSZENTRUM KREUZ

Unsere Gerichte bestehen teilweise aus Lebensmitteln von regionalen Partnern, mit denen wir eine langjährige, gute Partnerschaft pflegen dürfen. Wir setzen wo immer möglich auf regionale Produkte.

Emmentaler Bergobst – Familie Schürch Grosshöchstetten (BE)

Das besondere Klima, in dem das Emmentaler Bergobst heranreift, verleiht den Äpfeln das unverkennbar saftige Aroma und den knackig-frischen Geschmack einer Frucht, die naturgerecht und mit viel Liebe zum Produkt hergestellt wird.



Spahni Metzgerei AG

"Wosch Qualitäts-Fleisch ha, muesch zum Spahni ga!"

Das richtige Gleichgewicht zwischen Tradition und Modernität und die Offenheit für sich stetig wandelnde Kundenbedürfnisse sind der Schlüssel zu dieser Erfolgsgeschichte.

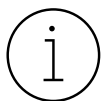


Gourmador frigemo ag

Täglich frisch - direkt vom Feld - Gourmador Zollikofen ist der Spezialist für frische Früchte und Gemüse, Convenience-, Molkerei und Tiefkühlprodukte in der Grossregion Bern.



Unsere Getränkeauswahl umfasst, die natürlichen Sirupe vom **Sirupier de Berne**, feinste Kaffees von **Blasercafé** und authentische Spirituosen von der **Berner Mathebrennerei**. Diese lokalen Anbieter sind stolze Vertreter der Handwerkstraditionen in Bern. Wir sind begeistert und stolz, ihre Produkte in unserem Angebot präsentieren zu können.



Gut zu Wissen

- Unsere Apéro-, Stehbuffet- sowie Menüvorschläge gelten **ab 10 Personen**
- Wir bitten Sie pro Person einen einheitlichen Apéro/ Stehbuffet auszuwählen. Die Mindestbestellmenge pro Häppchen beträgt 10 Stück
- Wir bitten Sie, sich bei der Menüauswahl auf ein einheitliches Menü für die gesamte Gesellschaft zu beschränken, wobei allfällige Anpassungen für Vegetarier oder Allergiker selbstverständlich berücksichtigt werden
- Bitte teilen Sie uns Ihre Auswahl bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass mit
- Gerne stellen wir Ihnen auch ein Apéro / Stehbuffet oder Menü nach Ihren Wünschen zusammen
- Unsere Preise sind pro Person, in CHF und inkl. MWST.

Legende / Allergene

V Vegetarisch
Vegan Vegan

Viele unserer Häppchen sind auch glutenfrei erhältlich. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über glutenfreie oder laktosefreie Speisen und allenfalls vorhandene Allergene in unserem Angebot.

Herkunftsdeklarationen

Schwein	Schweiz	Rauchlachs	Norwegen
Kalb	Schweiz	Zander	Estland
Rind	Schweiz	Geflügel	Schweiz
Toastbrot	Frankreich	Hirsch	EU
Brot/Backwaren	Schweiz	Rohschinken	Schweiz

KAFFEEPAUSEN / GETRÄNKE

Zur Stärkung von Geist und Körper während Ihrer Veranstaltung empfehlen wir Ihnen unsere verschiedenen Angebote an Kaffeepausen und Zwischenverpflegungen **ab 10 Personen**.

KAFFEEPAUSEN-ARRANGEMENTS pro Person CHF

Kaffeepause «Light»

Kaffee, Tee, Fruchtsaft und Berner Wasser

7.00

Kaffeepause «Classic»

Vormittags: Kaffee, Tee, Orangensaft, Berner Wasser, Früchtekorb und Gipfeli

10.00

Nachmittags: Kaffee, Tee, Apfelsaft, Berner Wasser, Früchtekorb und Gebäck

11.00

Kaffeepause «Herzhaft»

Vormittags: Kaffee, Tee, Orangensaft, Berner Wasser, Früchtekorb und Gipfeli

10.00

Nachmittags: Kaffee, Tee, Apfelsaft, Berner Wasser, Früchtekorb und Sandwiches

14.00

KAFFEE UND TEE CHF

Kaffee Crème

4.50

Espresso

4.50

Doppelter Espresso

6.00

Cappuccino

5.10

Milchkaffee

4.50

Tee

4.50

KALTGETRÄNKE CHF

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure

1 l

8.50

Orangensaft

1 l

11.00

Apfelsaft

1 l

12.00

Hausgemachter Eistee mit Minze und Zitrone

1 l

12.00

Flaschen 3,5 dl

4.90

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure

Flaschen 3,3 dl

4.90

Rivella rot oder blau

Coca Cola, Coca Cola Zero

Ramseier Süssmost, Michel Schorle

Sinalco

Flaschen 2 dl

4.90

Schweppes Bitter Lemon

KINLEY Tonic Water

APÉRO-ANREGUNGEN

KALTE HÄPPCHEN (mind. 10 Stück pro Häppchen)

CHF

Mini-Canapé

Preis pro Stück

Salami		2.00
Schinken		2.00
Ei	V	2.00
Frischkäse	V	2.00
Rauchlachs		2.50
Tartar		2.50

Crostini

Preis pro Stück

Tête de Moine	V	2.50
Basilikumpesto mit Rohschinken		2.50
Tomaten-Concassé	V	2.50

Platten

Preis pro 100g

Käseplatte garniert	V	7.50
Fleischplatte garniert		8.00

Diverse Sandwiches

Preis pro Stück

Parisettes Sandwiches (geschnitten mind. 5 Stück)		5.00
Grosse Mütschli Sandwiches		6.00

Füllungen: Salami, Schinken, Käse, Rohschinken, Tomaten/Mozzarella
Hummus/Auberginen, Zucchetti/Tomatenpesto/Basilikum

Verschiedene kalte Köstlichkeiten

Preis pro Stück

Italienischer Salat mit Zucchetti, Peperoni, getrockneten Tomaten und Parmesan	V	4.50
Melonen, Gurken, Rohschinken		4.50
Tomaten, Mozzarella, Basilikum	V	5.00
Randen-Falafelkugel auf Gurkensalat	Vegan	4.00
Apfel-Selleriesalat mit veganem Joghurtdressing und Blätterteiggebäck		4.50
Linsensalat mit Gemüsewürfel	Vegan	4.50
Rauchlachstartar auf Pumpernickel mit Gurke	Vegan	4.50
Mini-Bretzel verschieden gefüllt (Lachs/Rohschinken/Frischkäse)		4.50

Preis pro Person

Gemüsesticks mit Dipsauce	V	2.00
Grissini mit Rohschinken		2.00
Marinierte Oliven	Vegan	3.00
Chips und Nüssli	V	3.00

Kalte Suppen (im Suppentopf serviert)		Preis pro Person
Gazpacho	Vegan erhältlich	4.50
Melonenkaltschale	Vegan erhältlich	4.50

Warme Suppen (im Suppentopf serviert)		Preis pro Person
Karotten-Ingwersuppe	Vegan erhältlich	4.00
Süssmaiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen		4.00

WARME HÄPPCHEN (mind. 10 Stück pro Häppchen) CHF

Fingerfood		Preis pro Stück
Schinkengipfeli		3.00
Käseküchlein	V	3.00
Hackfleischkrapfen		3.00
Mini-Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und Sweet-Chili-Sauce	V	3.50
Pouletspiesschen		4.50
Gebackene Jalapeños mit Frischkäsefüllung	V	4.00
Mini-Hamburger		4.50
Mini-Hamburger vegan	Vegan	4.50
Gefüllte Blätterteigtaschen (Pilz/Spinat)	V	4.00
Gefüllte Blätterteigtaschen (Schinken)		4.00
Blumenkohl mit Barbequesauce	Vegan	4.00

SÜSSE HÄPPCHEN (mind. 10 Stück pro Häppchen) CHF

		Preis pro Stück
Früchtetartelettes		4.50
Panna cotta mit Himbeercoulis im Glas	Vegan erhältlich	5.00
Brönnti Creme		4.50
Gefüllte Blätterteiggebäck (Vanille/Apfel)		4.50
Schokoladenmousse		4.50
Mini-Pâtisserie, assortiert		5.00
Ananas-Orangen-Salat	Vegan	4.50

APÉRO-ARRANGEMENTS

pro Person

CHF

Apéro «Breitsch»

16.00

Käseküchlein, Schinkengipfeli
Verschiedene Canapés
Gemüsesticks mit Sauerrahm

Unsere Weinempfehlung: **Roero Arnels DOCG**, Piemont zu CHF 44.00

Apéro «Waisenhausplatz»

21.00

Kalamata Oliven mariniert
Grissini mit Rohschinken
Rauchlachstartar auf Pumpernickel
Gefüllte Blätterteigtaschen (Pilz/Spinat/Schinken)
Pouletspiesschen

Unsere Weinempfehlung: **Petit Arvine**, Wallis zu CHF 52.00

Apéro «Zytglogge»

29.00

Käseküchlein, Schinkengipfeli
Mini-Brezel (Lachs/Rohschinken/Frischkäse)
Verschiedene Canapés
Pouletspiesschen
Gemüsesticks mit Sauerrahm
Ananas-Orangen-Salat
Gefüllte Blätterteiggebäck (Vanille/Apfel)

Unsere Weinempfehlung: **Le Courtisan St. Saphorin AOC**, Lavaux zu CHF 46.00

Apéro «Bärengaben»

36.00

Verschiedene Canapés
Tomaten, Mozzarella, Basilikum
Mini-Brezel (Lachs/Rohschinken/Frischkäse)
Pouletspiesschen
Gebackene Jalapeños mit Frischkäsefüllung
Mini Hamburger (Fleisch/Vegan)
Ananas-Orangen-Salat
Gefüllte Blätterteiggebäck (Vanille/Apfel)

Unsere Weinempfehlung: **Sauvignon Blanc**, Genf zu CHF 43.00

STEHBUFFET-ARRANGEMENTS

pro Person

CHF

Stehbuffet «Käfigturm»

55.00

Verschiedene Canapés
Rauchlachstartar auf Pumpernickel
Diverse Salate
Schinkengipfeli

Kalbsrahmwürfel mit Steinpilzen
Sojageschnetztes Stroganoff
Rösti
Mischgemüse

Vegan

Ananas-Orangensalat
Panna cotta mit Himbeercoulis im Glas serviert
Gefüllte Blätterteiggebäck (Vanille/Apfel)

Vegan

Unsere Weinempfehlungen:

Petit Arvine, Wallis zu CHF 52.00 / **San Domenico, Merlot del Malcantone**, Tessin zu CHF 56.00

Stehbuffet «Münster»

50.00

Kaltes Roastbeef vom Schweizer Rind mit Tartarsauce
Mini-Bretzel (Lachs/Rohschinken/Frischkäse)
Verschiedene Salate
Mini-Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und Sweet-Chili-Sauce

Pouletstreifen mit Pfeffersauce
Gemüsecurry
Safranreis
Mischgemüse

Vegan

Ananas-Orangensalat
Panna cotta mit Himbeercoulis im Glas serviert
Gefüllte Blätterteiggebäck (Vanille/Apfel)

Vegan

Unsere Weinempfehlungen:

Trois Tours, Chablais zu CHF 43.00 / **Pinot Noir de Salquenen AOC**, Wallis zu CHF 41.00

Stehbuffet "Rosengarten" (vegetarisch / vegan)

48.00

Crostini mit Basilikumpesto
Verschiedene Salate
Randen-Falafelkugel auf Gurkensalat
Mini-Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und
Sweet-Chili-Sauce

Vegan

Auberginenpiccata mit Tomaten-Basilikumsauce
Waldpilzstroganoff
Bratkartoffeln
Mischgemüse

Vegan

Vegan

Vegan

Ananas-Orangensalat
Panna cotta mit Himbeercoulis im Glas serviert
Gefüllte Blätterteiggebäck (Vanille/Apfel)

Vegan

Unsere Weinempfehlungen:

Sauvignon Blanc, Genf zu CHF 43.00 / **Ampélos**, Neuenburgersee zu CHF 53.00

MENÜVORSCHLÄGE

WIR EMPFEHLEN UNSERE SAISONALEN MITTAGSMENÜS

Frühlingsmenü zu CHF 38.00 pro Person (erhältlich 01. März bis 31. Mai)

Pilzterrine mit Kräuteröl

Gebratener Pouletoberschenkel in Rotweinsauce

Neue Kartoffeln

Grüne Spargeln

Erdbeermousse mit Rhabarbersauce

Vegetarische Alternative

Mediterranes Tomatenragout

mit grünen Spargeln und Oliven

Neue Kartoffeln

Unsere Weinempfehlung: **Pinot Noir de Salquenen AOC**, Wallis zu CHF 41.00

Sommermenü zu 38.00 pro Person (erhältlich 01. Juni bis 31. August)

Gazpacho mit Croûtons

Schweinssteak mit Kräuterbutter

Kurkuma-Auberginen Couscous

Broccoli mit Mandeln

Soufflé Glace Grand-Marnier

Vegetarische Alternative

Gebratene Zuchetti -Puffer

mit Tzatziki

Kurkuma-Auberginen Couscous

Unsere Weinempfehlung: **Compleo Cuvée Noire**, Zürich zu CHF 48.00

Herbstmenü zu 38.00 pro Person (erhältlich 01. September bis 30. November)

Herbstsalat mit Nüssen, Trauben und Granatapfel

Rehpfeffer mit Croûtons und Perlzwiebeln

Spätzli

Rosenkohl mit Marroni

Rotweibirne

Crème brûlée mit Zimt und Waldbeerenragout

Vegetarische Alternative

Blätterteig-Croustade mit Pilzsauce

Spätzli

Rosenkohl mit Marroni

Rotweibirne

Unsere Weinempfehlung: **Gigondas AC**, Côtes du Rhône zu CHF 49.00

Wintermenü zu 38.00 pro Person (erhältlich 01. Dezember bis 29. Februar)

Gemüsetatar auf Toast mit Kaperncrème

Rindssauerbraten an kräftigem Jus

Süßkartoffelstock

Glasierte Bohnen

Schokoladenmousse auf Mascarponecrème

Vegetarische Alternative

Bohnen-Chili mit Tofuwürfeln

Süßkartoffelstock

Unsere Weinempfehlung: **Das isch Läbe Tinta Barocca**, Portugal zu CHF 47.00

KALTE VORSPEISEN		CHF
Italienischer Salat mit Zucchetti, getrockneten Tomaten und Peperoni	Vegan	12.00
Gärtnerinnen-Salat Blattsalat mit Karottenstreifen, Gurken und Maiskörner	V	10.00
Kreuz-Salat Blattsalat mit Berner Hobelkäse, Apfelwürfel und Croûtons	V	13.00
Rauchlachstartar auf Salatherz		18.00
Rindstartar auf Salatherz		18.00
Gemüsetartar auf Salatherz	Vegan	16.00

SUPPEN		CHF
Süssmaiscrèmesuppe	Vegan erhältlich	9.00
Karotten-Ingwersuppe	Vegan erhältlich	9.00
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl	Vegan erhältlich	9.00

HAUPTGÄNGE FLEISCH		CHF
Schweinsaltimbocca mit frischem Salbei und Rohschinken mit Marsalajus Glasierter Karotten		28.00
Schweinsmedaillons mit Calvadossauce Broccoli mit Mandeln		36.00
Saftige Kalbsrahmwüfel mit Steinpilzen Mischgemüse		36.00
Suure Mocke (eingelegter Rindsschmorbraten) Broccoli mit Mandeln		32.00
Rose gebratenes Roastbeef mit Bernaise Sauce Mischgemüse		48.00
Gebratene Pouletbrust mit Pfeffersauce Frisches Ratatouille		31.00

Als Beilage wählen Sie zwischen Reis, Bramata-Polenta, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Röstli oder Nudeln

FISCH CHF

Pochiertes Zanderfilet auf Lauchbeet
mit Safran-Weisswein-Sauce
Trockenreis 31.00

VEGETARISCH / VEGAN CHF

Auberginenpiccata Basilikumpesto
Rosmarinkartoffeln
Peperonata mit frischen Kräutern 25.00

Frisches Waldpilz-Stroganoff
mit Crème fraîche
Butterrösti 25.00

Gemüsecurry **Vegan** 27.00
Trockenreis mit Kräutern

Sojageschnetzelt Stroganoff **Vegan** 29.00
Rösti
Broccoli

DESSERTS CHF

Brönnti Creme 12.00

Ananas-Orangen-Salat **Vegan** 12.00

Schokoladenmousse garniert mit Früchten 12.00

Tiramisu garniert mit Früchten 12.00

Panna cotta mit Himbeercoulis Vegan erhältlich 12.00

Unsere Spezialität: Öpfuchüechli mit Vanillesauce 10.00

GETRÄNKE

KALTGETRÄNKE

CHF

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	1 l	8.50
Orangensaft	1 l	11.00
Apfelsaft	1 l	12.00
Hausgemachter Eistee mit Minze und Zitrone	1 l	12.00

Flaschen 3,5 dl

4.90

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure

Flaschen 3,3 dl

4.90

Rivella rot oder blau

Coca Cola, Coca Cola Zero

Ramseier Süssmost, Michel Schorle

Sinalco

Flaschen 2 dl

4.90

Schweppes Bitter Lemon

KINLEY Tonic Water

KAFFEE UND TEE

Kaffee Crème		4.50
Espresso		4.50
Doppelter Espresso		6.00
Cappuccino		5.10
Milchkaffee		4.50
Tee		4.50

FLASCHENBIER

Flaschenbier 3,3 dl

Gurten Bäre Gold	(Vol. 5,2 %)	4.90
Gurten Zähringer Amber	(Vol. 5,4 %)	6.50
Feldschlösschen Dunkel Brune	(Vol. 5,5 %)	4.90
Valaisanne Pale Ale	(Vol. 5,2 %)	6.50
Valaisanne Zwickel	(Vol. 5,4 %)	6.50

Feldschlösschen alkoholfrei	(Vol. < 0,6 %)	4.70
Valaisanne Alkoholfrei	(Vol. 0,0%)	5.20

Flaschenbier 5 dl

Schneider Weisse	(Vol. 5,4 %)	7.30
------------------	--------------	------

APÉRITIF

Matte Apérosenza – der alkoholfreie Apéritivo aus der Berner Matte Brennerei 1l 40.00
Herber Enzian trifft auf frische Zitrusnoten, verfeinert mit Thymian und Rosmarin.

Aperol Spritz – Spritzig, fruchtig, sommerlich 1l 45.00
Ein erfrischender italienischer Klassiker mit leuchtend oranger Farbe.

Früchte-Bowl mit oder ohne Alkohol 1l 30.00 / 25.00

WEINKARTE

FLASCHENWEIN WEISS

CHF

Schweiz

Bielensee

Schafiser, Ville de Berne (2023)

38.00

Domaine Viticole de la Ville de Berne

Spritzige, fruchtige Berner Spezialität aus Chasselas Trauben.

Hervorragende zum Apéritif und zu Fisch.

Neuenburgersee

Doral Neuenburg AOC (2023)

49.00

Caves de la Béroche

Die Doral-Traube, eine Kreuzung aus Chasselas und Chardonnay, überzeugt mit eleganten und fruchtigen Weinen. In der Nase zeigen sich fruchtige Aromen von weissem Pfirsich. Am Gaumen ist sie reichhaltig, leicht salzig, fruchtig und harmonisch ausgewogen.

Lavaux

Le Courtisan St. Saphorin AOC (2022/2023)

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 (2023)

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 (2023)

43.00

Domaine les Perrières

Hellgelb bis zartgrüne Farbe, Hergestellt aus sorgfältig ausgewähltem Sauvignon Blanc-Trauben. In der Nase das Blattwerk von Johannisbeeren, Feige und Zitrusfrüchte.

Wallis

Petit Arvine, Valais AOC (2021)

52.00

Réserve des Administrateur

Herrlicher Duft nach Pfirsichen und Grapefruit. Kräftiger Wein aus der Traube Petit Arvine mit angenehmer, frischer Säure. Sein leicht salziges Finale rundet das Profil ab.

Italien

Piemont

Roero Arneis DOCG (2023)

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.

ALKOHOLFREIE WEISSWEINE

CHF

Rivaner (2023)

39.00

Weingut Löffler (Deutschland)

Nach dem Vergären wurde dem Rivaner schonend der Alkohol entzogen.

Er verspricht Weingenuß ohne Reue. Am Gaumen leicht spritzig. Mit feinem Süsse-Säurespiel. Ideal als Apéritif für den unbeschwertten Genuß oder zu Antipasti, leichten Fisch- oder Fleischgerichten.

Flein Sauvignon Blanc (2023)

41.00

Gross & Gross (BIO) (Österreich)

Feinste, sortenreine Traubensäfte mit Duft nach Stachelbeeren, frische

Trauben vereint mit grüner Paprika und Limetten. Am Gaumen angenehmes

Zucker-Säure-Spiel. Komplex und trotzdem leichtflüssig. Eine feine Alternative zu einem Glas Wein.

FLASCHENWEIN ROSÉ

CHF

Schweiz

Neuenburg

Oeil de Perdrix (2023)

46.00

Château d'Auvernier

Frische, fruchtige Spezialität aus Pinot Noir Trauben. Passt zu Apéritif zu Fisch, Geflügel und exotischen Speisen.

Portugal

Alentejo Vinho Reguengos

Das isch Läbe Rosé (2023)

41.00

Luis Duarte Vinhos Unipessoal

Frisch, fruchtig und süffig. So schmeckt dieser Rosé der Weinserie «Das isch Läbe».

FLASCHENWEIN ROT

CHF

Schweiz

Bielensee

Schafiser, Ville de Berne (2023)

43.00

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

Ampélos (2022)

53.00

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

San Domenico, Merlot del Malcantone, Ticino DOC (2021)

56.00

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	
Dôle de Salquenen AOC (2022)	38.00
Caves du Paradis	
Wunderbare Spezialität aus dem Wallis. Begeistert durch seine Authentizität, Aromatik und Frucht. Traubensorten: Pinot Noir und Gamay	
Pinot Noir de Salquenen AOC (2023)	41.00
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	
Feu d'Amour, Pinot Noir Yvorne Chablais AOC (2023)	46.00
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	
Compleo Cuvée Noire (2022)	48.00
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	
The Wine Cuvée (2021)	46.00
Erich Scheibelhofer	
Reifes Bouquet mit schwarzen Herzkirschen, ein Hauch von dunkler Schokolade, Nuancen von Lakritze und dahinter heller Tabak und Holundergelee.	
Frankreich	
Languedoc-Roussillon	
Vielles Vignes Palmarès – Pays d'OC IGP (2021)	49.00
Domaine de la Jasse, Combaillaux	
Der Wein aus Merlot und Cabernet Sauvignon ist in der Nase kräftig und komplex. Am Gaumen charmant und konzentriert mit einem angenehmen Abgang.	
St. Emilion, Bordeaux	
Saintem (2018)	51.00
St. Emilion Grand Cru	
Denis Durantou vom Kultweingut Château L'Egile Clinet ist es gelungen, einen absolut wunderbaren, weichen und feinen Saint-Emilion herzustellen. Ein rassischer 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 leichtes, elegantes Fruchtspiel mit sanften Würzkomponenten. Er wirkt samtig trotz seiner kräftigen Struktur.

Priorat

La Carennyeta, DOQ Priorat (2016)

49.00

Celler Cal Pla, Joan Sangenis, Porrera

Ein intensiver Rotwein aus der Carenya Traube.

Im Glas präsentiert er sich in dunklem Granatrot. In der Nase verführt er mit fruchtigen Noten, während er am Gaumen mit voluminöser Fülle und Aromen von reifen dunklen Früchten sowie zarter Schokolade begeistert.

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.

Douro DOC

Das isch Läbe Tinta Barocca (2023)

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 süffig.

Italien

Puglia

Darlone (2022)

40.00

Podere Belmantello

Dieser dichte Primitivo aus Apulien duftet herrlich nach den verschiedensten Früchten.

Valpolicella

Amarone della Valpolicella DOC Terre di Verona (2020)

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 mittellangem Abgang aus den Traubensorten Corvina, Veronese, Rondinella und Molinara.

Toscana
Italo, Chianti DOCG Riserva (2020) 48.00
 Fattoria Varramista
 Handverlesene und ausgewählte Trauben von Sangiovese, Canailo und Colorino. Ein intensiver, würziger, weicher und eleganter Duft.

Piemont
Barbera d'Asti Bricco DOCG (2022) 48.00
 Tenuta Tenaglia
 Eleganter Wein aus der Barbera Traube mit Geschmack von Himbeeren und Kirschen. Am Gaumen bietet er Harmonie, Weichheit und elegante Gewürznoten.

Sicilia
Santagostino, Terre Siciliane IGT (2018) 47.00
 Firriato
 Ein feuriger Sizilianer aus den beiden Traubensorten Nero s'Avola und Syrah. Gehaltvoller, komplexer Duft mit einem Hauch von roten Beeren und würziger Aromatik des nahen Orients. Am Gaumen weich und lang.

SÜSSWEIN CHF

Frankreich
 Lanquedoc-Roussillon
Château l'Esparrou, Muscat de Rivesaltes, Bonfills AOC (2018) 48.00
 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.

PROSECCO CHF

Cüpli Le Calle, Prosecco DOC Extra Dry Millesimato	1 dl	8.50
Flasche Le Calle, Prosecco DOC Extra Dry Millesimato	7.5 dl	46.00
Flasche Champagner Pommery Brut Royal	7.5 dl	78.00
Cüpli La Gioiosa et Amorosa (alkoholfrei)	1 dl	6.50
Flasche La Gioiosa et Amorosa (alkoholfrei)	7.5 dl	39.00