



Hier geht es zu den gewünschten Abschnitten

Menüvorschläge

Getränkkarte





*Bühne frei
für Ihr Fest!*

BANKETT DOKUMENTATION

Stand 01. Januar 2026



ALLES FÜR UNVERGESSLICHE MOMENTE

Zusammen sein, Geniessen, Schlemmen. Was gibt es Schöneres? Sie können sich zurücklehnen und wir sorgen dafür, dass alles rund läuft.

Was auch immer Ihr Grund zum Feiern ist, von anspruchslos bis elegant, wir begleiten Sie mit Feingefühl und Effizienz zu einem wunderbaren Fest. So lassen Sie entspannt die Vorfreude wirken und sind glückliche Gastgeberin, wenn es so weit ist.

Unser ideenreiches Küchenteam zaubert Ihnen mit viel Liebe zum Detail Ihre kulinarischen Wünsche auf den Teller. Mit viel Charme und einer unkomplizierten Art sorgen unsere raffinierten Serviceprofis für einen unvergesslichen Event.

Die ganze Schützen-Crew freut sich Ihnen ein wunderbares Fest zu ermöglichen.

Nando Montanaro

Leitung Event | Bankett | Seminar

+41 (0)33 439 40 00

schuetzen-steffisburg.ch/anfrage-anlass

info@schuetzen-steffisburg.ch



FÜR EINE GUTE ZUSAMMENARBEIT

Um für die Besprechung Ihres Festes genügend Zeit einplanen zu können, bitten wir Sie, vorgängig einen Termin zu vereinbaren. Bitte rufen Sie uns an unter +41 (0)33 439 40 00 oder schreiben Sie uns eine Nachricht an info@schuetzen-steffisburg.ch.

Die optimale Zeit, die Details zu besprechen, ist ca. 4 Wochen vor dem Anlass.

Menüwahl

Diese Menüvorschläge sind gültig ab 10 Personen, wobei für alle ein einheitliches Menü gewählt werden soll. Gerne stellen wir für Sie ein Menü individuell nach Ihren Wünschen und Budgetvorstellungen, oder nach saisonalen Marktprodukten zusammen. Bei Alternativen für Personen, welche eine besondere Kostform bevorzugen, beraten wir Sie gerne persönlich.

Nachservice

Unsere kalkulierten Preise basieren auf einem Tellerservice. Wünschen Sie Nachservice beim Hauptgang (von Platten vorgelegt), verrechnen wir diese Mehrkosten nach vorgängiger Absprache mit Ihnen.

Teilnehmerzahl

Die Anzahl Personen melden Sie uns bitte bis 7 Tage vor dem Anlass. Kurzfristige Änderungen (max. 10%) der Personenzahl akzeptieren wir bis 48 Stunden vor dem Start des Festes. Diese gilt als Basis für die Rechnungsstellung.

Menükarte

Standardmenükarten im Schützen-Design sind im Preis inklusive. Ein Foto, oder Logo kann auf Wunsch auf der Menükarte platziert werden. Dieses sende Sie uns bitte bis spätestens 7 Tagen vor dem Anlass zu.

Dekoration

Einen elegant dekorierten Tisch, wahlweise mit Kerzen, ist in unserem Service inbegriffen. Gerne organisieren wir eine speziell für Sie zusammengestellte Dekoration oder ein Blumengesteck nach Ihren Wünschen und vorgegebenem Budget.

Möchten Sie Ihre Tischdekoration selbst mitbringen? Auch dies ist möglich.

Verlängerung

Eine Verlängerung ist möglich bis max. 03.30 Uhr. Unsere Polizeistunde ist um 00.30 Uhr. Der Nachtzuschlag (nach Arbeitsgesetz) beträgt ab 00.30 Uhr CHF 200.00 pro angebrochene Stunde. Die Bewilligung holen wir für Sie ein und kostet pauschal CHF 50.-.

Weinkarte

Die in der Weinkarte angegebenen Jahrgänge können laufend wechseln. Sowie auch die Verfügbarkeit bei grösseren Mengen nicht garantiert werden kann. Wird der Wein vom Veranstalter mitgebracht, erheben wir einen Zapfenpreis von CHF 32.– pro 75 cl Flasche.

Preise

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. 8.1% Mehrwertsteuer.

Annulationsbedingungen

Veranstaltungen können bis 14 Tage vor der Veranstaltung kostenlos storniert werden. Danach wird die bestätigte Leistung in Rechnung gestellt. Bei grösseren Veranstaltungen können die Annulationsbedingungen variieren. Es gelten die auf der Bestätigung ersichtlichen Bedingungen.

Einzelinkasso

Einzelinkasso ist nur auf Anfrage möglich, bei Gruppen ab 40 Personen verrechnen wir für den zusätzlichen Zeit- und Mitarbeiteraufwand CHF 5.- pro Person.

FINGERFOOD AUSWAHL

(ab 10 Stück pro Häppchen möglich)

KALTE APÉROHÄPPCHEN

Guacamolemousse Tortillachips	pro Person	2.–
Alpkäse vom Schlafhus Steffisburg	pro Person	3.–
Cherrytomaten Mini-Mozzarella Pesto	pro Stück	2.50
Tomaten Bruschetta Röstbaguette ohne Rohschinken	pro Stück	2.50
Tomaten Bruschetta Röstbaguette mit Rohschinken	pro Stück	3.–
Roastbeefröllchen Waldorfsalat Apfel Nuss	pro Stück	3.–
Lachsroulade Sauerrahm Lachskaviar	pro Stück	3.–
Melonenschnitz Landrauchschenken	pro Stück	3.–

CANAPÉS (NUR IN VIERER-SCHRITTE BESTELLBAR)

Schinken Salami	pro ¼ Stück	2.20
Bündnerfleisch Rauchlachs	pro ¼ Stück	2.70

TARTELETTES

Rindstatar Lachstatar Frischkäse Tatar aus getrockneten Tomaten	pro Stück	2.50
---	-----------	------





FINGERFOOD AUSWAHL

(ab 10 Stück pro Häppchen möglich)

WARME APÉROHÄPPCHEN

Hausgemachte Käseküchlein	pro Stück	2.70
Mini Blätterteig Schinkengipfeli	pro Stück	2.70
Egliknusperli Sauce Tartar	pro Stück	2.70
Meatballs BBQ-Sauce	pro Stück	2.70
Saisonaler Suppeshot	pro Stück	3.–
Hausgemachte Falafel Hummus	pro Stück	3.–
Frühlingsrolle Sweet-Chili Dip	pro Stück	3.–
Pouletspiess Currydip	pro Stück	3.50
Gebratene Riesencrevette Chili	pro Stück	4.–

APÉRO PAUSCHALEN

« HOMBERG »

PRO PERSON CHF 7.-

Marinierte Oliven | Grissini | Grana Padano

« GURNIGEL »

PRO PERSON CHF 13.-

2 Stück Cherrytomaten | Mini-Mozzarella
2 Stück hausgemachte Käseküchlein
Gurkensticks | Kräutersauerrahm

« GANTRISCH »

PRO PERSON CHF 16.-

Schinken Canapé & Salami Canapée | Frischkäse Tartelettes
1 Stück mini Blätterteig Schinkengipfeli
1 Stück Egliknusperli | Sauce Tartar
1 Stück Steffisburger Bergkäse

« NIESEN »

PRO PERSON CHF 21.-

Schinken Canapé | Lachstatar Tartelettes & Rindstatar Tartelettes
1 Saisonaler Suppeshot
1 Stück Roastbeefröllchen | Waldorfsalat | Apfel | Nuss
1 Stück hausgemachtes Käseküchlein
marinierte Oliven | Grissini

Regionale Fleisch- &
Käseplatten mit Brot
CHF 15.-/Person



APÉRO RICHE

« NIEDERHORN »

PRO PERSON CHF 31.-

Regionale Wurst-, Trockenfleisch- und Käsespezialitäten

Brotauswahl zum selbst Schneiden

Hausgemachte Käseküchlein

Mini Blätterteig Schinkengipfeli

Tomaten Bruschetta | Röstbaguette

Meatballs | Barbecue-Sauce

Egliknusperli | Sauce Tartar

« STOCKHORN »

PRO PERSON CHF 39.-

Pikantes Rindstatar vom Schrofen Hof im Gläschen serviert

Lachsroulade | Sauerrahm | Lachskaviar

Saisonaler Suppenshot

Dreierlei regionale Käsesorten

Tomaten Bruschetta | Röstbaguette

Flammkuchen Elsässer Art

Mini Clubsandwich | Rauchlachs & Roastbeef

Ergänzen Sie die
Auswahl mit Süßem:
CHF 6.-/Gläsli





VORSPEISEN

SALAT

Gemischter Salat	12.-
Grüner Salat	10.-
Nüsslersalat Ei Speck Croûtons Sept. – März	16.-

Dressings:
Französisch
Italienisch
Hausdressing

KALTE VORSPEISEN

Gebeizte Schweizer Lachsforelle Dill-Senfsauce Salatbouquet Sprossen	22.-
Hüttenkäse-Terrine Gemüsebrunoise Randencarpaccio Walnuss-Honig-Vinaigrette	18.-
Saisonales Gemüse-Panna-Cotta Zupfsalat Kresse	18.-

SUPPEN

Weissweinschaumsuppe Haselnussöl Brot Croûtons	14.-
Pikante Currysuppe Kokos Ingwer	14.-
Gartenerbsenschaumsuppe Crème Fraîche Haselnussöl	14.-
Rindskraftbrühe Crêpes-Streifen Gemüsejulienne Sherry	15.-
Kartoffel – Trüffelschaumsuppe Trockenfleisch Weisswein	15.-

SALATBUFFET

(ab 20 Personen)

SCHÜTZEN SALATBUFFET

CHF 16.-

Auswahl an saisonalen Blattsalaten | Gemüsesalate | drei Dressings | Croûtons | Kerne | Samen | Cherrytomaten | Schnittlauch
gehackte Zwiebeln

Brotauswahl zum selbst Schneiden

SCHÜTZEN SALATBUFFET EXTRA

CHF 24.-

Auswahl an saisonalen Blattsalaten | Gemüsesalate | drei Dressings | Croûtons | Kerne | Samen | Cherrytomaten | Schnittlauch
gehackte Zwiebeln | mariniertes Fetakäse mit Oliven & Zwiebeln | Melonen mit Rohschinken

Tomaten-Mozzarella mit Pesto | Roastbeef mit Sauce Tartar

Brotauswahl zum selbst Schneiden



FLEISCHGERICHTE

Am Stück gegartes Rindsfilet Sauce Béarnaise oder Portweinjus	59.–
Am Stück gegartes Rindsentrecôte Sauce Béarnaise oder Madeirajus	49.–
Geschmortes Rindsschulterfilet Burgundersauce	39.–
Am Stück gegarter Emmentaler Kalbsrücken Spitzmorchelsauce	55.–
Kalbsgeschnetzeltes Champignonrahmsauce	39.–
Geschmorter Kalbsschulterbraten Kräftige Rotweinsauce	39.–
Schweinsfiletmedaillon Waldpilzsauce	46.–
Hausgemachter Schützen-Hackbraten Morchelrahmsauce	32.–
Rosa Lammnierstück Gartenkräuterjus	45.–
Grilliertes Schweizer Pouletbrüstchen Trüffel-Portweinjus	38.–
Warme Hamme Kartoffelsalat Senf	25.–

Die Gerichte werden als Tellerservice angeboten. Wünschen Sie Nachservice beim Hauptgang, teilen Sie uns dies im Vorfeld mit. Alle Gerichte werden mit einer bunten Gemüseauswahl nach Marktangebot und Saison ergänzt (ausser warme Hamme).

Eine Beilage nach Wahl
inklusive:
Kartoffelgratin
Kartoffelstock
Röstikroketten
Butternudeln
Reis





FISCHGERICHTE

Unser Fischangebot ist vielseitig und saisonal. Gerne helfen wir Ihnen, das passende Gericht zusammenzustellen.

Alle Gerichte werden mit einer bunten Gemüseauswahl, nach Marktangebot und Saison, ergänzt.

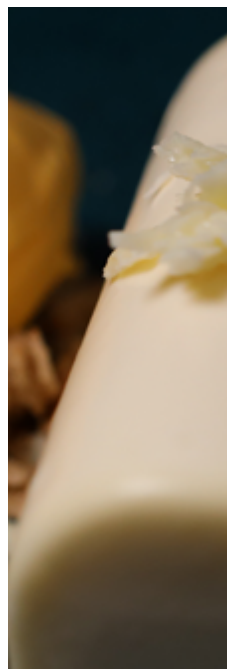
VEGETARISCHE GERICHTE

Gerne empfehlen wir Ihnen verschiedene saisonale Alternativen persönlich oder stellen ein individuelles vegetarisches Menü für Sie zusammen.

Nichts passendes dabei?

Alternativ kreieren wir Ihnen ein individuelles und saisonales Gericht.





DESSERT

Hausgemachtes Karamellköpfli Rahm	12.–
Schützenzauber Mascarpone-Quarkcrème Meringues Waldbeeren Amaretto	14.–
Maracaibo Schokoladenmousse Waldbeeren Minze	14.–
Hausgemachtes Tiramisù im Glas Löffelbiscuit Kaffeelikör	14.–
Käseauswahl vom Käseaffineur Jumi «ligu lehm» Feigensenf	16.50
Warmes Schokoladenküchlein mit weichem Kern (bis 20 Personen) Beeren Joghurtglace	18.–

**Lieber ein saisonales
Dessert?**

Wir beraten Sie gerne
persönlich mit weiteren
süssen Verführungen.



DESSERTBUFFET

CHF 24. –

(ab 20 Personen)

Bitte wählen Sie vier verschiedene Köstlichkeiten nach Ihrer Wahl:

- ☞ *Panna Cotta mit saisonalem Coulis*
- ☞ *Karamellköpfler*
- ☞ *Schützenzauber*
- ☞ *Schokoladenmousse*
- ☞ *Tiramisù*
- ☞ *Limettenmousse*
- ☞ *Mangomousse*
- ☞ *Gebrannte Crème*
- ☞ *Für weitere saisonale Desserts beraten wir Sie gerne.*

Wir ergänzen Ihre Auswahl mit
2 Glacensorten | Fruchtspiegel | Meringues mit Rahm | saisonaler Kuchen

Zusätzlich mit regionalem Käse | ligu lehm | Trüffelhonig + **8.- pro Person**

GLACENBUFFET

CHF 15. –

(ab 10 Personen)

Drei Glacen Sorten
Rahm | Früchte | Toppings

MENÜS

MENÜ 1

CHF 66.-

Weissweinschaumsuppe

Haselnussöl

Gebratenes Schweizer Pouletbrüstchen

Grüne Pfefferrahmsauce | Butterreis | Gemüseallerlei

Orangen-Tiramisù im Glas

Mascarpone | Kakao

MENÜ 2

CHF 73.-

Hüttenkäseterrine | Gemüsebrunoise

Randencarpaccio | Walnuss-Honig-Vinaigrette

Schweinsfiletmedaillon

Waldpilzsauce | Butternudeln | Saisongemüse

Gebrannte Crème

Geröstete Mandeln | Rahm

MENÜ 3

CHF 68.-

Schottischer Rauchlachs Carpaccio

Meerrettich | Salatbouquet

Geschmorter Kalbsschulterbraten

Pommery Senfsauce | Kartoffelstampf | Gemüseallerlei

Panna Cotta

Saisonales Früchtecoulis

MENÜ 4

CHF 87.-

Pikante Currysuppe

Kokos | Ingwer

Am Stück gegartes Rindsfilet

Sauce Béarnaise | Kartoffelgratin | Marktgemüse

Schützenzauber

Mascarpone-Quarkcrème | Meringues | Waldbeeren | Amaretto

MENÜS

MENÜ 5

CHF 79.-

Knackiger Blattsalat
Nuss-Vinaigrette | Sprossen | Belper Knolle

Pikante Currysuppe
Kokos | Ingwer

Schweinsfilet | Pilzrahmsauce
Marktgemüse | Nudeln

Maracaibo Schokoladenmousse
frische Beeren

MENÜ 6

CHF 89.-

Gebeizte Schweizer Lachsforelle
Dill-Senf-Sauce | Salatbouquet

Schaumsuppe von der Rande
Meerrettich | Selleriechips

Am Stück gegartes Rindsentrecôte
Sauce Béarnaise | Kartoffelgratin | Gemüseallerlei

Kaffee-Halbgefrorenes
Waldbeerenkompott

MENÜ 7

CHF 108.-

Bunter Blattsalat
Streifen vom gebeiztem Lachs | Honig-Senf-Dressing

Kartoffel-Trüffelschaumsuppe
Trockenfleisch

Gebratene Riesencrevetten
saisonales Risotto

Am Stück gegarter Emmentaler Kalbsrücken
Spitzmorchelsauce | Nudeln | Marktgemüse

Warmes Schokoladenküchlein
Beeren | Joghurtglace

BUDGET MENÜS

MENÜ 8

CHF 41.-

Grüner Salat

Croûtons | Dressing nach Ihrer Wahl

Pouletgeschnetzeltes „Riz Casimir“

Currysauce | Butterreis | Früchtegarnitur

Gebrannte Crème

Mandeln | Rahm

MENÜ 9

CHF 41.-

Gemüsecrème Suppe

Hamme

Kartoffelsalat | Senf

Schokoladenmousse im Gläsli

Rahm

MENÜ 10

CHF 46.-

Tomatensuppe

Gin

Hausgemachter Schützen-Hackbraten

Senfsauce | Kartoffelstock | Blattspinat

Karamellköpfler

Rahm | Mandeln



April bis
September

BARBECUE BUFFET

CHF 81. –

(ab 30 Personen)

SALATBUFFET

Auswahl an saisonalen Blattsalaten | Gemüsesalate | drei Dressings | Croûtons | Kerne | Samen | Tomaten-Mozzarella mit Pesto
Anti Pasti

Brotauswahl zum selbst Schneiden

GRILLBUFFET

Rinderrückensteak | Pouletschnitzel | Bauernbratwurst | Lachs in Folie | Planted Steak

Pommes frites | Kartoffelgratin | mediterranes Pfannengemüse | Knoblauchsauce | Kräuterbutter | BBQ Sauce

SCHÜTZENZAUBER (SERVIERT)

Mascarpone-Quarkcrème | Meringues | Waldbeeren | Amaretto

FONDUE CHINOISE

CHF 79. –

(ab 20 Personen)

SALATBUFFET

Auswahl an saisonalen Blattsalaten | Gemüsesalate | drei Dressings | Croûtons | Kernen | Samen
Brotauswahl zum selber Schneiden

CHINOISE BUFFET

Frisches Fleisch vom Rind, Kalb, Schwein & Poulet | verschiedene Beilagen | Pommes Frites | Reis
Hausgemachte Saucen

SCHÜTZENZAUBER (SERVIERT)

Mascarpone-Quarkcrème | Meringues | Waldbeeren | Amaretto

Oktober
bis März





BUFFET

BUFFET AARE (AB 30 PERSONEN)

CHF 59.-

Am Stück gegartes Rindsentrecôte am Buffet tranchiert
Madeirajus | Sauce Béarnaise | Kartoffelgratin
marktfrisches Saisongemüse

SCHÜTZEN BRUNCH BUFFET (AB 30 PERSONEN)

CHF 49.-

Regionaler Käse | getrocknete Früchte | Fleischplatte mit Garnitur
Cherrytomaten | Salatgurke | Lachsplatte mit Kapern und Zwiebeln
Meerrettichschaum | Roastbeef | Sauce Tartar
Spiegeleier | 3- Minuten Eier | Rührei | Speck | Schinken | Chipolata
Rösti | Birchermüesli | frischer Fruchtsalat | Cerealien
Joghurt-Auswahl | Nüsse | Kernen | Konfi | Honig | Butter | Margarine
Brotauswahl | diverse Brötli | Butterzopf | zweierlei Gipfeli
Kuchen | Dessert im Gläsli
zwei Säfte | Milch | Wasser | Kaffee Self Service | Tee | Prosecco

Nando Montanaro

Gerne berate ich Sie bei der optimalen
Auswahl oder Zusammenstellung von
unserem Angebot.



DAS MUST-HAVE FÜR BESONDERE ANLÄSSE

Popcornmaschine und Fotobox sind ideale Highlights für jede Feier. Sie schaffen eine einzigartige Atmosphäre und sorgen für Spaß und Unterhaltung bei Ihren Gästen



FOTOBOX

Buchen Sie Ihre Fotobox direkt und bequem über uns und erhalten Sie die Profi Fotobox inklusive Drucker (mit 400 Bildern), Accessoires und Hintergrund für nur CHF 599.– anstelle 795.–.

Hier treffen das Retro Design der goldenen 20er Jahre, neuste Technik und top Qualität aufeinander. Entwickelt von einem Profi Fotografen. Alle Bilder sind auch sofort Online verfügbar und können bequem heruntergeladen werden.

www.andremaurer.ch/fotobox



POPCORNMASCHINE

Verleihen Sie Ihrem Event das gewisse Etwas mit unserer Popcornmaschine. Geniessen Sie frisches, duftendes Popcorn und schaffen Sie unvergessliche Momente für Ihre Gäste!

Gerne erstellen wir eine Offerte gemäss Ihren Bedürfnissen.

DIENSTLEISTER

Für eine rundum gelungene Veranstaltung arbeiten wir mit ausgewählten Dienstleistern zusammen, die mit viel Liebe zum Detail besondere Akzente setzen. Gerne stellen wir Ihnen unsere Partner vor, die Ihr Event perfekt ergänzen.



DEKORATION

Mit viel Liebe zum Detail kreiert das Event-Floristik-Team stilvolle Dekorationen für Hochzeiten, Firmenevents, Geburtstage, private Anlässe, Jubiläen, Taufen sowie Kundenpräsente. Jede Kreation überzeugt durch eine individuelle Note und ein stimmiges Gesamtkonzept. Gerne organisieren wir für Sie die passende Tischdekoration für Ihren Anlass bei uns im Haus – abgestimmt auf Ihre Wünsche und Ihr Budget.

www.eventfloristik-steiner.com



TORTEN

Die kreativen Torten von SweetyCakes werden mit viel Liebe zum Detail ganz nach Ihren Wünschen gestaltet. Ob als Hochzeitstorte, Motivtorte für Geburtstage oder als süßes Highlight für jeden besonderen Anlass. Jede Kreation überzeugt durch Handarbeit, hochwertige Zutaten und ein individuelles Design, das Ihren Event perfekt ergänzt

www.sweetycakes.ch



BANKETT GETRÄNKEKARTE

Stand 18. Juni 2026

Schatzkiste

Prado Lunetto Rosso
Cuvée Cuvée
11. Piemont, Monforte d'Alba
Nebbiolo

Schatzkiste

GETRÄNKE

APERITIFE

Prosecco Treviso DOC 75 cl Veneto Glera trocken	58.–
Alkoholfreier Schaumwein Steinbock 75 cl	53.–
Aperol Spritz Aperol Orange Prosecco	13.90
Sir James 101 «Ginger Mule» 250 cl Ingwer, Limetten	8.50
Bowle mit ohne Alkohol Liter	50.– 60.–

GLÜHWEIN & PUNCH

Hausgemachter Glühwein rot oder weiss Liter	40.–
Diverse Punch pro Becher	5.50

MINERAL & SOFTGETRÄNKE

Valser Mineralwasser mit ohne Kohlensäure 75 cl	10.50
Diverse Softgetränke 33 cl	5.70
Hauseistee Grüntee & Minze Liter	11.–

SAFT

Michel Orangen Liter	13.50
------------------------	-------

BIER

Jungfraubräu hell 33 cl	5.90
Simmentaler Märzen 33 cl	7.–
Thun Bier New Enland IPA 33 cl	7.–
Felsenau «Schümli» <i>alkoholfrei</i> 33 cl	5.90
Simmentaler Pale Ale <i>alkoholfrei</i> 33 cl	7.–

WEISSWEINE

SCHWEIZ

CHF

«gspändli» weiss | Wallis

56.–

 Chasselas | Chardonnay | Johannisberg
Frische Zitrusnote | exotische Früchte | ausgewogene Säure

Johannisberg | Niklaus Wittwer | Wallis

59.–

 Johannisberg
fruchtig, ausgewogene Säure, dezent lieblich


Le Tsare | Niklaus Wittwer | Wallis

59.–

 Chardonnay
fruchtige Aromen, Honig, weich, angenehmer Schmelz

Auvernier Blanc sur lie | La Masion Carrée | Neuenburg

59.–

 Chasselas | Bio - dynamischer Wein
spritzig, angenehme Frucht mit ausgewogener Säure

ITALIEN

Pinot Grigio | Borgo Stajnbach | Venetien

56.–

 Pinot Grigio
leicht exotische Frucht, Eukalyptus, trocken

Al Qasar Zibibbo BIO | Rallo | Sizilien

59.–

 Zibibbo
Floral, fruchtig, frisch, aromatisch

Roero Arneis | Dosio Vigneti | Piemont

55.–

 Arneis
Floral, fruchtig, frisch, aromatisch

DEUTSCHLAND

Riesling, Nonnberg | Flick | Rheingau

59.–

 Riesling
Aroma von Quitten & Pfirsich, ezent kräftig, leicht mineralisch. Ein ausgezeichneter Arneis.

SPANIEN

Cuvée Celadón | Bodegas Fontana | Unclés DO

49.–

 Sauvignon blanc | Verdejo
erfrischend, ausdrucksstark, elegante Säure

ALKOHOLFREIER WEIN

Steinbock Riesling Zero | Saar | Deutschland

49.–

 Riesling
Frische Aromen von Zitrusfrüchte | grüner Apfel | weisse Blüten | feine Säure | mineralisch

ALLE FLASCHEN HABEN EINEN INHALT VON 75 CL, SOFERN NICHTS ANDERES VERMERKT IST.
PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN (CHF), INKL. 8.1 % MWST.


ROTWEINE

SCHWEIZ

CHF

«gspändli» rot | Wallis

Merlot | Syrah | Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc


 Harmonisches Assamblage, feine Würze, ausgewogen & strukturiert, langer Abgang

75 cl 61.–

150 cl 122.–

Mon Rouge | Niklaus Wittwer | Wallis

Merlot | Syrah | Humagne Rouge | Gamay

 weicher Körper, würzig, fruchtbetont

59.–

Pinot Noir - Grand Cru | Chateau de Vullierens | Waadt

Pinot Noir

 Rote & schwarze Früchte, würzig

49.–

Gioia d'Autunno | Theilervini SA | Tessin

Merlot

 Beerig, Holunder, samtig, ausgewogen

65.–

SPANIEN

Dominio de Fontana Crianza | Bodegas Fontana | Uclés DO

 Tempranillo | Cabernet Sauvignon

reife Beeren, Vanille, vollmundig, weiche Tanninen

49.–

ITALIEN

Marzemino | La Rifra | Garda

 Marzemino

ausgewogener Körper, liebliche Fruchtsüsse, weicher Abgang

49.–


Primitivo Patù | Tenuta Giustini | Apulien

 Primitivo

Fruchtig, geschmeidig, angenehme Tannine

55.–

Barbera d'Asti | Beppe Marino | Piemont

 Barbera

intensiv, fruchtig, feine Tannine, anhaltender Abgang

59.–

WEINE DEGUSTIEREN

Wenn Sie bei uns Weine degustieren möchten, erhalten Sie **10 % Rabatt** auf die entstehenden Kosten. Weine aus dieser Karte (Bankett-Weinkarte) können Sie Glasweise degustieren, wohingegen Sie Weine aus unserer grossen Weinkarte nur Flaschenweise degustieren bzw. kaufen können. Diese dürften Sie anschliessend mit nach Hause nehmen.

ALLE FLASCHEN HABEN EINEN INHALT VON 75 CL, SOFERN NICHTS ANDERES VERMERKT IST.
PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN (CHF), INKL. 8.1 % MWST.