



Weissweine

Sennästübler Federweisser 10cl 4.60
F. & E. Bärtsch, Mels

Pinot Noir. Sein feines blumig-fruchtiges Bouquet, sein harmonischer Körper und seine Eleganz überzeugen. Besonders passend zu Fondue und Raclette.

Verdejo, Oro de Castilla, 2013 10cl 5.90

Bodega Hermanos de Villar, Ribera del Duero

Verdejo. Tolle Balance zwischen Säure, Körper und Frucht. Intensive Aromen von Kernobst und Zitrus mit mineralischen Noten. Passt als Apéritif, zu Felchen oder Pasta.

Sauvignon blanc, Oro de Castilla, 2015

Bodega Hermanos de Villar, Ribera del Duero 10 cl 6.00

Ein klassischer Sauvignon blanc. Ein frischer und voller Weisswein. Intensive Düfte von exotischen Früchten und Blumen mit mineralischen Noten im Abgang. Passt gut zu Käsegerichten oder Pasta.

Rosé- & Schaumwein

Rosé 10cl 7.00

Jürg Hartmann Malans

Rosé. Ein fein und ausgewogenes fruchtiges Aroma. Angenehmer Abgang mit nachhaltigem Geschmack. Eignet sich gut für Apéro, Vorspeisen, zu Fisch und hellem Fleisch.

Primavera Rosato 10cl 5.50

100% Sangiovese. Im Bouquet zarter Himbeerduft und eine Spur Lakritze und schöne Saftigkeit im Körper, Erdbeeren, Mandarinen und etwas Rosenaroma.

Prosecco «Jeio» Extra Dry 10cl 7.50

Bisol, Venetien

Traubensorte Glera. Ein frischer und leichter Schaumwein, mit leichter Würze und doch harmonisch und elegant.

Rotweine

Sennästübler Pinot Noir 10cl 4.60

F. & E. Bärtsch, Mels

Blumige und fruchtige Aromavielfalt, weicher gehaltvoller typischer Pinot Noir. Diesen Wein empfehlen wir gerne zum Apéritif oder unserem Plättli.

