



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Wein- und Getränkekarte 2018





STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Champagner

Laurent Perrier 'La Cuvée' CHF 68.00
Champagne, Frankreich

Traubensorte: Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier

Blassgolden mit feinen Bläschen und anhaltendem Schaum. In der Nase zarte Düfte von frischen Zitrusfrüchten und weissen Blumen. Perfekt ausgeglichen im Mund und fruchtig im Abgang.

Herrlich zu: Aperitif

Laurent Perrier 'Rosé' CHF 98.00
Champagne, Frankreich

Traubensorte: Pinot noir

Himbeerfarben mit lachsrosa Reflexen. Duft von roten Früchten in der Nase. Am Gaumen intensiv und säurebetont. In den Aromen sehr frisch und fruchtig. Sauerkirsche, Cassis und Himbeere.

Herrlich zu: Aperitif, rotes Fleisch

Schaumweine

Prosecco Superiore DOCG CHF 38.00
Villa Giustiniani Asolo, Veneto

Traubensorte: Glera

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase frisches, fruchtiges und blumiges Aroma eleganter Geschmack und eine gut balancierte Struktur.

Herrlich zu: Aperitif, kalte Fleisch- und Geflügelgerichte, Panettone

Moscato d'Asti naturale DOCG 2016 CHF 38.00
Castiglione Tinella, Piemont

Traubensorte: Moscato

Lebendiges, helles Strohgelb. Der Duft erinnert an Akazien- und Orangenblüten. Am Gaumen zeigt sich eine wunderbare Harmonie zwischen Süsse und Frische.

Herrlich zu: Aperitif, Antipasti, Gebäck, Süssspeisen



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Weissweine

Schweiz

Schloss Gerzensee AOC 2016 CHF 36.00
aus dem schlosseigenen Rebberg

Traubensorte: Solaris

Helles Sonnengelb. In der Nase leicht und frisch. Im Gaumen spritzig mit einer leichten Restsüsse.

Herrlich zu: Aperitif, Käsegerichte, leichte Fischgerichte

Johannisberg AOC du Valais „Julius“ 2016 CHF 39.00
Pierre-Alain Mathier

Traubensorte: Grüner Sylvaner (Johannisberg)

Sanftes Goldgelb. Typische Aromen von Quitte und Mango mit dezenten Noten von gerösteten Mandeln unterstrichen durch elegante mineralische Noten. Samtig und extraktreich mit Aromen von Mirabelle, Lindenblüte und gedörnte Früchte.

Herrlich zu: Meeresfrüchte, Muscheln, Süsswasserfisch, Geflügel, Spargel

Petite Arvine AOC du Valais „Julius“ 2016 CHF 49.00
Pierre-Alain Mathier

Traubensorte: Petite Arvine

Helles, grünliches Gelb das an die Farbe der Weinbeeren erinnert. Intensives erfrischendes Bouquet nach Zitrusfrüchten und einem Hauch Grapefruit.

Im Gaumen saftige exotische Frucht - Komponente, schöner Schmelz, kräftiger Körper und gut integrierter Alkohol mit leicht mineralischen Noten und einem nachhaltigen Abgang.

Herrlich zu: Austern, Meeresfrüchte, Salzwasserfisch, geräucherter Fisch, Geflügel, würzige Nachspeisen.

Cuvée Madame Rosmarie AOC Wallis 2015 CHF 54.00
Adrian & Diego Mathier

Traubensorten: Petite Arvine, Pinot Blanc, Sylvaner und Pinot Gris

Goldgelb in der Farbe. In der Nase frisch mit einer leichten Salznote. Vollmundig im Geschmack mit einem Hauch von exotischen Früchten mit einer leichten Restsüsse.

Herrlich zu: Aperitif, Meeresfisch, Krustentiere, Geflügel, Asiatische Gerichte



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Waadtland

Château de Mur AOC Waadtland 2016 CHF 36.00
Mont Vully, Mur

Traubensorte: Chasselas

Leichtes Gelb. Duftet nach weissen Blüten und Aprikosen. Ein eleganter feiner typischer Chasselas mit Noten von Lindenblüten und einer sehr fein abgestimmten Frucht - Säure - Balance und einem ausgewogenen Abgang.

Herrlich zu: Aperitif, Snacks und Käsevariationen, Fondue, Süsswasserfisch

Dezaley AOC 2016 CHF 46.00
Côte des Abbayes, Lavaux

Traubensorte: Chasselas

Sanftes Goldgelb. Reiches Bouquet nach Honig, weissen Blüten, Limetten und Stachelbeeren, ein Hauch von Feuerstein und frischem Brot. Vollmundig geprägt mit gelben Steinfrüchten und Lindenblüten mit einer sehr ausgewogenen Frucht - Säure - Balance und einem grossartigen Abgang.

Herrlich zu: Aperitif, Käse, Fondue, Geflügel, Terrine, Spargel, Süss- und Salzwasserfisch



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Italien

Pinot Bianco Kristallberg DOC 2016 CHF 38.00
Elena Walch Termeno, Südtirol

Traubensorte: 100% Pinot Bianco

Leuchtendes Strohgelb. In der Nase grüner Apfel und weisser Pfirsich. Einladendes, feines Säurespiel mit geschmeidiger Struktur, feingliedrigem harmonischem Tannin.

Herrlich zu: Aperitif, helles Fleisch, Käse, Fisch, Meeresfrüchte

Colle dei Tigli IGT 2017 CHF 31.00
Cantine Lenotti, Bardolino

Traubensorten: Cortese, Garganega

Leichtes Strohgelb mit grünen Reflexen. Duftet nach blumigen Aromen mit Noten von Pfirsich und Apfel. Im Geschmack sehr fruchtig und erfrischend, harmonischer Abgang.

Herrlich zu: Aperitif, Vorspeisen, gedünstetem Fisch

Spanien

Verdejo Trascampanas DO 2015 CHF 38.00
Bodegas Gotica, Rueda

Traubensorte: Verdejo

Helles Zitronengelb. Fruchtbetont mit Aromen von Grapefruit, Zitrone und Limette, Noten von Eukalyptus und Jasmin. Im Gaumen knackiger Auftakt, fruchtig und sehr frisch.

Herrlich zu: Aperitif, Salzwasserfisch, Krustentiere vom Grill

Valdesil DO 2014 CHF 45.00
Bodegas Valdesil, Valdeorras

Traubensorte: Godello

Strohgelb mit leichten grünen Reflexen. In der Nase weisse Steinfrüchte, florale Noten gepaart mit einer unglaublichen Mineralik. Schöne Pfirsichnoten mit frischer Zitrone. Im Geschmack elegant und straff. Traumhafte Säure mit leicht salzigem Abgang.

Herrlich zu: Aperitif, Fisch, Meeresfrüchte



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Rotweine

Schweiz

Pinot Noir AOC du Valais „Julius“ 2015 CHF 42.00
Pierre-Alain Mathier

Traubensorte: Pinot Noir

Brillantes Purpurrot. Aromatisches Bouquet von roten Früchten. Vollmundig und finessenreich mit Aromen von reifen Wald- und Johannisbeeren.

Herrlich zu: gebratenem Fleisch, Grilladen, Wildgeflügel, Fleischpastete, Hartkäse

Cornalin AOC du Valais „Julius“ 2013 CHF 48.00
Pierre-Alain Mathier

Traubensorte: Cornalin

Dunkles Rubinrot mit schwarzen Reflexen. Duftet nach kräftigen Kompott - Noten, Rauch- und Vanillenuancen. Am Gaumen füllig, fruchtbetont und elegant mit feinen Gerbstoffen.

Herrlich zu: gebratenem Fleisch, Lamm, Rind, Wild

Cuvée Madame Rosmarie AOC 2015 CHF 54.00
Adrian & Diego Mathier

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Humagne Rouge.

Rubinrot. Fruchtig im Geschmack. Harmonische Tannine mit einer feinen Pfeffernote.

Herrlich zu: Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild, Käse



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Italien

Merlot Alto Adige DOC 2014 CHF 43.00
Elena Walch, Termeno Südtirol

Traubensorte: Merlot

Granatrot. Intensiv und reintönig in der Nase, mit fruchtigen Noten von Waldbeeren, würzigen Aromen sowie etwas Schokolade. Am Gaumen überzeugt er durch samtes Tannin und wunderbare Fülle und Eleganz.

Herrlich zu: Pasta, Pizza, Grilladen, dunkles Fleisch

Petitverdò IGT 2016 CHF 45.00
Poggio di Bortolone

Traubensorte: Petit Verdot

Tiefes dunkles Rubinrot. Bukett von Kräutern und wilden Himbeeren. Im Gaumen fruchtig, kräftig mit würzigen Aromen. Angenehme und elegante Säure- und Alkoholstruktur. Feines Tannin und anhaltende Länge.

Herrlich zu: Gänse- und Entenbraten, Gulasch, typische Herbstgerichte

Salice Salentino Riserva DOP 2013 CHF 42.00
Domiziano, Cellino San Marco (Apulien)

Traubensorten: 85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera

Dunkles Rubinrot. In der Nase schwarze Johannisbeeren, Süssholz und Vanille. Am Gaumen wunderbar integriertes Tannin. Harmonisch mit einem fruchtig- intensiven Abgang.

Herrlich zu: Pasta, Grilladen und dunkles Fleisch



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Primitivo Puglia IGP 2016 CHF 31.00
Domiziano, Cellino San Marco Apulien

Traubensorte: Primitivo

Konzentrierte, tief rubinrote Farbe. Intensiver Duft nach reifen Kirschen, ein Hauch Schokolade sowie Gewürznoten prägen das Bukett. Im Gaumen intensive Frucht, sehr samtig und weich mit einer eleganten Fülle.

Herrlich zu: Rind- und Schweinefleisch, Pasta, Pizza

Morellino di Scansano DOCG 2015 CHF 45.00
Podere 414, Magliano, Toskana

Traubensorten: 85% Sangiovese, 5% Ciliegiolo, 5% Colorino, 3% Alicante, 2% Syrah

Intensives Rubinrot. Duftet nach reifen Früchten. Kraftvoll und dicht mit würzigen Noten. Im Abgang mit einer leichten Vanillenote. Ein Wein von beeindruckender, tiefen Finesse.

Herrlich zu: Pasta, Grilladen und dunkles Fleisch

La Gioia Toscana IGT 2012 CHF 78.00
Riecine, Gaiole in Chianti Toscana

Traubensorte: Sangiovese

Der La Gioia bereitet wortwörtlich Freude. Er verfügt über ein unglaubliches Aroma-Spektrum, von betörenden, reifen Früchten, einer mineralischen Würze, Kaffee- und leichte Zimtnoten. Zur herben toskanischen Strenge gesellt sich ein wunderbar fülliger Schmelz.

Herrlich zu: Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Spanien

Rubiejo Barrica DO 2014 CHF 45.00
Bodegas Alto Sotillo, Ribera del Duero

Traubensorte: Tempranillo

Purpurfarbene fast bläuliche Reflexe. Rein, glänzend und intensiv. In der Nase entfaltet sich ein gelungenes Früchtearrangement wilder Waldbeeren, eingebunden in sanfte Holzaromen wie Vanille und Karamell. Im Gaumen sehr fruchtbetont und ausgewogen, feinkörnige und mittelkräftige Tannine.

Herrlich zu: Wild, dunkles Fleisch

Pago Cirsus Cuvée Especial DO 2012 CHF 55.00
Iñaki Nuñez Navarra

Traubensorte: Tempranillo, Syrah, Merlot

Dunkles, sattes Rubinrot. Im Duft dominiert von schwarzen Beeren, pfeffrigen Noten, etwas Eukalyptus und Veilchen. Das ist höchste Komplexität. Ein richtiges Dufterlebnis der feinsten Art. Diese Konzentration nimmt den Gaumen gleich voll in Beschlag. Tolle Frucht mit saftig eingebundenem Tannin, schon sehr weich und anschmiegsam, verfügt über eine wohlige Wärme, die den südlichen Charakter nicht verleugnet und dem Wein zusammen mit seinen feinen Extrakten zu einem langen Finale verhilft.

Herrlich zu: Rauchschinken, Tortillas, Rind- und Lammfleisch, Wild, Käse, Maroni, Salami

Reserve de Don Carlos Corte Real 2015 CHF 60.00
Valsan 1831, Do Utiel-Requena

Traubensorte: Bobal

Sattes Kirschrot mit violetten Reflexen. Überwältigendes Bukett nach dunklen Früchten und Kompott, gleichzeitig dezente Röstaromen mit einem Hauch von Vanille. Im Gaumen ein herrlicher Aroma-Mix von schwarzen und roten Beeren. Saftig, vollmundig und samtig mit einer eleganten Struktur. Wunderbares, langanhaltendes Finale. Purer Genuss!

Herrlich zu: Rind, Lamm, Wild, Grilladen, Geflügel, Rotbarbe, Käse



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Portugal

Quinta de S.Lourenço DOC Bairrada 2011 CHF 48.00
Caves do Solar de Sao Domingos Anadia

Traubensorten: Baga, Touriga National

Intensives Rubinrot. In der Nase komplex, fruchtig nach dunklen Beeren. Vollmundig, dicht, elegant mit weichen, kräftigen Tanninen. Anhaltend im Abgang.

Herrlich zu: Lamm, Rind, Tortillas, Tapas

Bombeira do Guadiana 2013 CHF 75.00
Grande Escolha Mário

Traubensorte: Cabernet Sauvignon

Intensives Rubinrot. In der Nase schwarze Johannisbeeren, Pflaumen, Noten von Menthol. Im Gaumen strukturierter, kräftiger Wein mit weichen Tanninen und würzigen Komponenten. Trotzdem elegant und anhaltend im Abgang.

Herrlich zu: Rind, Lamm, Wild, Fisch vom Grill, Kabeljau in Olivenöl, Käse



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Offene Weine

Weiss 'Colle dei Tigli IGT'	10cl	CHF	4.50
Rot 'Primitivo Puglia IGP'	10cl	CHF	4.50

Bier

Stange Egger Maximus	5.2 Vol%	30cl	CHF	4.00
Egger Maximus	5.2 Vol%	33cl	CHF	5.50
Egger Dunkel	5.2 Vol%	33cl	CHF	5.50
Rugenbräu Zwickel	4.8 Vol%	33cl	CHF	5.50
Egger Weizenbier	5.2 Vol%	50cl	CHF	8.50
Egger Alkoholfrei	0.0 Vol%	33cl	CHF	4.50

Alkoholfreie Getränke

Frucht- und Gemüsesäfte

Tomatensaft	20cl	CHF	4.20
Orangensaft	20cl	CHF	4.20
Multivitaminsaft	20cl	CHF	4.20
Orangensaft	Liter	CHF	10.00
Apfelsaft (Eigenproduktion Saisonal)	Liter	CHF	10.00

Mineralwasser

Coca Cola	33cl	CHF	4.90
Coca Cola Zero	33cl	CHF	4.90
Sprite	33cl	CHF	4.90
Orangina	25cl	CHF	4.90
Rivella rot	33cl	CHF	4.90
Rivella blau	33cl	CHF	4.90
Schorle	33cl	CHF	4.90
Henniez blau oder rot	33cl	CHF	4.90
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	20cl	CHF	4.90
Henniez blau oder grün	Liter	CHF	9.00
Süssgetränke PET	50cl	CHF	5.00

Heissgetränke

Kaffee, Schale, Espresso		CHF	4.00
Cappuccino, Latte Macchiato		CHF	4.50
Doppelter Espresso		CHF	5.20
Ovo / Schoggi warm	20cl	CHF	4.00
Ovo / Schoggi kalt	30cl	CHF	4.50
Tee		CHF	4.00

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt.

Alkoholische Getränke wie Wein, Obstwein, Bier, Frucht- & Beerenwein dürfen nicht an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben werden