

# SCHLOSSGUT

GASTWIRTSCHAFT & SAAL

## OFFENWEINE

<b>Weiss</b>	Domaine de Belletruche AOC	dl	5.00
	Yvorne, Artisans Vignerons Yvorne	dl	7.00
	Pinot grigio – Grave del Friuli	dl	5.50
<b>Rosé</b>	Gamay rosé de Romandie	dl	4.50
<b>Rot</b>	Dôle du Valais	dl	5.00
	Montepulciano d'Abruzzo	dl	5.50
	Ripasso della Valpolicella DOC	dl	7.00

## FLASCHENWEINE IM OFFENAUSCHANK

### WEISS

<b>Schweiz</b>		10 cl	75 cl
<b>Epesses AOC "le Replan" 2021</b>	Chasselas	7.50	47.00
<b>Spanien</b>		10 cl	75 cl
<b>Rueda DO Basa 2020</b>	Telmo Rodriguez, Rueda Verdejo, Viura	8.20	52.00

<b>Frankreich</b>		10 cl	75 cl
<b>Château La Tour de Mirambeau AOC</b>	Domaine du Château, Entre-deux-mers Chardonnay, Sauvignon Blanc, Muscadet	8.90	56.00

### ROT

<b>Schweiz</b>		10 cl	75 cl
<b>Château Lichten 2020</b>	Domaines Rouvinez, VS Cornalin, Syrah, Humagne rouge	9.80	63.00

<b>Frankreich</b>		10 cl	75 cl
<b>Crozes-Hermitage AOC 2020</b>	Les Pierrelles, Domaine Belle	11.00	65.00

<b>Spanien</b>		10 cl	75 cl
<b>Nabal Crianza 2018</b>	Bodegas Nabal, Ribera del Duero Tempranillo	8.60	58.00

<b>Italien</b>		10 cl	75 cl
<b>Barbera d'Alba Superiore DOC</b>	Piemont Dosio Vigneti	8.40	55.00

## PROSECCO / CHAMPAGNE

<b>Prosecco</b>		10 cl	75 cl
<b>Prosecco Millesimato</b>	Treviso Vinicola Caccaro	8.50	52.00
<b>Prosecco Royal – mit Crème de Cassis</b>		9.00	
<b>Champagne</b>			75 cl
<b>Moët &amp; Chandon Champagne Impérial Brut</b>			95.00

## KAFFEE MIT GÜGS

	Vol.%	cl	
<b>Kafi fertig – mit Bätzi</b>	42	4	6.00
<b>Kafi Luz – mit Zwetschgenwasser</b>	41	4	6.00
<b>Kafi Schümli Pflümli</b>	41	4	7.00
<b>Caffè Galiano</b>	43	4	7.00
<b>Irish Coffee</b>	40	4	9.00
<b>Espresso coretto</b>	38	2	7.00
<b>Café Baileys</b>	17	4	8.00

## FLASCHENWEINE

### WEISS

<b>Schweiz</b>		75 cl
<b>La Trémaz Petite Arvine AOC</b>	Niklaus Wittwer	58.00
<b>Ronco Bain AOC</b>	Guido Brivio, Mendrisio Sauvignon Blanc	62.00

<b>Frankreich</b>		
<b>Château La Tour de Mirambeau AOC</b>	Domaine du Château, Entre-deux-mers Chardonnay, Sauvignon blanc, Muscadet	56.00

<b>Italien</b>		75 cl
<b>Roero Arneis DOCG Piemont</b>	Dosio Vigneti	54.00

### ROT

<b>Schweiz</b>		75 cl
<b>Dogaia DOC 2018</b>	Guido Brivio, TI	65.00
<b>3x3 Rouge AOC</b>	Niklaus Wittwer Merlot, Syrah, Cabernet Franc	69.00

<b>Jeninser Pinot Noir AOC</b>	Georg Schlegel, Jenins GR	59.00
--------------------------------	---------------------------	-------

<b>Frankreich</b>		75 cl
<b>Gigondas Valbelle AOC</b>	Côtes du Rhône, Saint Cosme Grenache, Syrah	98.00

<b>Château Pontet Canet 5ème</b>	Grand Cru Classé AOC, Pauillac	145.00
----------------------------------	--------------------------------	--------

<b>Clos St. Philippe, St. Emilion</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	37.5 cl 37.00 75 cl 73.00 Magnum, 150 cl 150.00
---------------------------------------	--	---

<b>Italien</b>		75 cl
<b>Brunello di Montalcino DOCG</b>	Siro Pacenti	98.00

<b>Nero d'Avola IGP BIO</b>	Abbazia Santa Anastasia	52.00
-----------------------------	-------------------------	-------

<b>Spanien</b>		75 cl
<b>Neo Punta Esencia DO</b>	Ribera del Duero	88.00
<b>Allozo DO Crianza</b>	La Mancha, Tempranillo	48.00

## SOFT DRINKS IN FLASCHEN

<b>Coca Cola / Coca Cola zero</b>	33	4.50
<b>Apfelschorle Ramseier</b>	33	4.50
<b>Schweppes</b>	20	4.50
<b>Tonic/Bitter Lemon</b>		
<b>Rivella Rot / Blau</b>	33	4.50
<b>Sinalco</b>	30	4.50

<b>Hahnenwasser / Dienstleistung</b>	1 Lit.	3.00
<b>Kindersirup</b>	3 dl	1.50

## APERITIVES

	cl	Vol.%
<b>Negroni</b>		12.00
<b>Blanc Cassis</b>		6.00
<b>Gespritzter Weisswein</b>		5.00
<b>Aperol Spritz</b>	11	9.00
<b>Hugo</b>		9.00
<b>Martini bianco/rosso/dry</b>	4	15 6.00
<b>Campari</b>	4	23 6.00
<b>Cynar</b>	4	16,5 6.00
<b>Pastis 51</b>	2	45 5.00
<b>Jägermeister</b>	4	35 5.00
<b>Porto Fine White Sandemann</b>	5	19.5 6.00
<b>Porto Fine Tawny Sandemann</b>	5	19.5 6.00
<b>Sherry Jerez Tio Pepe</b>	5	15 5.00
<b>Filler – O'saft, Tonic, Cola und anderes</b>		+3.00

## ALKOHOLFREIE APERITIVES

<b>Sanbitter</b>	10	5.00
<b>Chinotto</b>	20	5.00
<b>Tomaten- oder Orangensaft</b>	20	5.00

## BIER / SUURE MOSCHT

<b>Bier vom Fass</b>			
	20 cl	30 cl	50 cl
<b>Gurten Bier</b>	3.80	4.60	6.00
<b>Flaschenbiere</b>			
<b>Schneider Weisse</b>		50	7.80
<b>«Zwickler» Brauerei Egger, Worb</b>		33	6.00
<b>«Bäre Gold» Gurten Bier</b>		33	5.40
<b>Pale Ale Valaisanne</b>		33	6.00
<b>Feldschlösschen alkoholfrei</b>		33	4.50
<b>Ramseier «Suure Moscht» – 4 Vol.%</b>		50	7.50

## KAFFEE / TEE

<b>Kaffee, Espresso, Ristretto</b>		4.50
<b>Doppelter Espresso</b>		6.50
<b>Milchkaffee</b>		4.80
<b>Cappuccino</b>		5.00
<b>Kaffee Melange</b>		6.00
<b>Latte Macchiato</b>		5.50
<b>Hausgemachter Glühwein</b>		6.00
<b>Diverse Tees (Twinings Tea, London)</b>		4.50
<b>Kalte oder warme Schokolade/Ovomaltine</b>		4.80

## SCHLOSSWASSER / MINERAL

### OFFENAUSCHANK

	2 dl	3 dl	5 dl	1 Lit.
<b>Schlosswasser</b>	2.50	3.00	4.50	7.00
<b>mit oder ohne Kohlensäure</b>				
<b>Rhätzuser Citro</b>	3.00	4.00	5.20	9.00
<b>Grapefruit Pepita</b>	3.00	4.00	5.20	9.00
<b>Naturtrüber Obstsaft</b>	3.50	4.50	6.00	10.00
<b>Hausgemachter Eistee</b>	3.50	4.50	6.00	10.00