

# restaurant schloss sargans

## Apéro- & Menü-Vorschläge 2018

Per Januar 2018 ersetzen sich **alle** bisherigen Preise. Diese verstehen sich **inkl. MwSt.** und sind in **Schweizer Franken.**

**Wir akzeptieren** Bar-Zahlung, Rechnung, ec-direct, VISA card und Postcard

## Aperitivvorschläge

69 Schinkengipfeli		CHF 02.00
70 Käsegipfeli		CHF 02.00
71 Gemüsestengel roh mit div. Dip/ pro Portion		CHF 12.00
72 „Salzigs“ (Chips, Nüssli,.....) pro Pers.		CHF 02.50
73 Belegte Brötli pro rundes Brötli		CHF 03.20
74 pro eckiges Brötli		CHF 04.20
<b>Brötli belegt mit:</b>		
Salami, Schinken, Bündnerfleisch, Coppa, Rohschinken, Mostbröckli, Eier, Thon, Spargeln, Käse, ....		
76 Bündnerplatte gemischt mit Käse auf Holzbrett	pro Pers.	CHF 22.00
79 Aperitifbüffet garniert	pro Pers.	CHF 21.50
<b>Getränke:</b>		
80 Schlosstrunk	pro Glas	CHF 10.00
Limettencocktail m. Mandarinschaum	pro Glas	CHF 10.00
Champagnercocktail mit Granatapfel	pro Glas	CHF 10.00
Ananas - Cocos Cocktail	pro Glas	CHF 08.00
81 Orangensaft frisch	pro Liter	CHF 21.00
82 Orangensaft gemischt	pro Liter	CHF 14.00
83 Mineralwasser	pro Liter	CHF 09.50
139 Bier vom Fass	pro Liter	CHF 12.90
140 Bowle mit Alkohol	pro Liter	CHF 22.00
141 Bowle ohne Alkohol	pro Liter	CHF 16.00

## Apéro Canapés

Chicken- und Prawn Wan Tan	CHF 03.70
Reisbällchen mit regionalem Ziegenkäse gefüllt	CHF 04.00
Mini Bündnerfleisch Capuns	CHF 04.00
Früchtecurry-Chutney auf Jakobsmuscheln	CHF 04.50
Thaisalat mit Roastbeef	CHF 03.70
Felchenfilet im Knuspermantel	CHF 03.70
Mini Frühlingsrollen	CHF 03.70
Crevetten mit Avocado- und Lachstatar	CHF 04.20
Canapés verschieden belegt	CHF 04.20
Roastbeefröllchen garniert mit Gemüse	CHF 04.20
Ribel-Chüechli	CHF 03.20
Spinatbällchen mit Jakobsmuschel	CHF 04.50
Salsiztatar im Mangold	CHF 03.20
Avocadomousse mit Shrimps und Kresse	CHF 04.20
Vitello Tonnato Röllchen	CHF 03.70
Pouletspiesschen mit Honig glasiert	CHF 04.00
Gemüsecrudites mit Soja Wasabi	CHF 03.50
Spinat mit Vanille	CHF 03.20
Rüebli makronen	CHF 03.20
Polenta-Kräuterravioli	CHF 03.20
Tafelspitz mit Bouillon-Kartoffeln	CHF 03.20
Rötelibirnen mit Zimtcrème	CHF 04.00
Weisses Schokoladen-Mandelmousse mit Waldbeeren	CHF 03.70
Crème brûlée	CHF 04.00
Schokoladen-Küchlein	CHF 04.00

**Die Preise verstehen sich pro Stück.**

## Büffetvorschläge ab 10 Personen

### Büffetvorschlag 1

Beef Tatar mit Schwarzwurzeln  
Lachs „Exotic“ mit Mango und Papaya  
Frühlingsrollen und Gemüse mit süss-saurem Dip  
Verschiedene Blattsalate mit Dressing nach Wahl  
Sellerie-Crème mit Bresaola

\*\*\*

Filet vom Jungschwein mit Kartoffelpüree  
Knuspriger Zander mit Paprikakraut  
Waldpilzravioli mit brauner Butter und Parmesan

\*\*\*

Orangen-Panna Cotta  
Beerenragout mit Marzipansauce  
Crêpes mit Quarkmoussefüllung und Physalis  
Käseauswahl (3Sorten) **Pro Person CHF 78.50**

### Büffetvorschlag 2

Verschiedene Blattsalat und Rohkost mit diversen Dressings  
Mariniertes Bündnerfleisch  
Salsiztatar mit Mangold  
Lachs mit Wurzelgemüse und Meerrettich  
Bündner Gerstensuppe

\*\*\*

Capuns nach Art des Hauses mit Parmesan  
Gebratener Wolfsbarsch  
Geschmorte Kalbshaxe an kräftiger Brauner Sauce  
Reis und Ruccolapüree

\*\*\*

Maluns mit Apfelkompott  
Mascarpone mit Erdbeeren  
Weisses Schokoladen-Mandelmousse mit Waldbeeren  
Käseauswahl (3 Sorten) **Pro Person CHF 76.00**

## Büffetvorschläge ab 10 Personen

### Büffetvorschlag 3

Geräucherte Entenbrust mit Zwergorangen  
Thunfisch und Wildlachs mit verschiedenen Saucen  
Kaninchen-Walnutstatar mit Frischkäse und Eisbergherzen  
Verschiedene Blattsalat und Rohkost mit diversen Dressings  
Pilzessenz mit Ravioli

\*\*\*

Filet vom Rind mit Portweinschalotten und Kartoffelgratin  
Saibling mit Radicchio und Orangen  
Tagliatelle begleitet von Safran und Spinat

\*\*\*

Schokoladenbrunnen mit Früchten  
Crêpes mit Quarkmoussefüllung und Physalis  
Käseauswahl (3 Sorten) **Pro Person CHF 82.00**

### Büffetvorschlag 4 „De Luxe“

Rosa Hirschrücken mit Aprikosenkonfitüre und Sellerie  
Jakobsmuscheln mit Erbsencrème und Brüsseler Spitzen  
Hummersalat serviert mit Mango und Senfmayonnaise  
Kalbscarpaccio mit Tomaten und Kapern  
Gepökelte Wachteln begleitet von Portwein und Feigen  
Verschiedene Blattsalate und Rohkost mit diversen Dressings

\*\*\*

Rinderfilet und gegrillte Black Tiger Garnelen auf Pack Thai  
Trüffelpüree  
Gebratener Wolfsbarsch mit Paprika und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Dreierlei Sorbets nach Wahl  
Mascarpone serviert mit Erdbeeren  
Weisses Schokoladen-Mandelmousse mit Waldbeeren  
Käseauswahl (3 Sorten) **pro Person CHF 105.00**

## Vorspeisen

Melonen mit Papadewsalat & Rohschinken	CHF 19.50
Nüsslisalat serviert mit Lachs und Jakobsmuscheln an Balsamicodressing	CHF 24.50
Rindstatar auf Avocado-Mango-Salat	CHF 25.00
Crevetten und Lachs auf Gurkencarpaccio	CHF 24.00
Rindscarpaccio garniert	CHF 25.50
Crevettencocktail mit Toast serviert	CHF 22.00
Safranrisotto mit frischen Pilzen	CHF 19.00
Jakobsmuschel auf Erbsencreme serviert mit Brüsseler Spitzen	CHF 20.00
Zanderfilet auf Avocado-Mango-Fettucini garniert mit Black Tiger	CHF 27.00
Blattsalat mit gebratenen Pouletstreifen	CHF 21.00

## Suppen

### - Suppe nach Wahl, im Menü inbegriffen:

- Kraftbrühe mit	Sherry
	Flädli
	Gemüsejulienne
	Eierstich
	Griessnockerl
- Klare Spargelsuppe mit Eierstich	
- Karottencreme	- Riesling x Sylvaner-Creme
- Broccolicreme	- Zwiebelcreme
- Tomatencreme	- Lauchcreme
- Gemüsecreme	- Weinschaumcreme
- Champignoncreme	
- Mango-Papaya-Chili-Creme	Zuschlag CHF 01.00
- Ananas-Lauch-Creme	Zuschlag CHF 01.00

**Wünschen Sie die Crème-Suppe im Baslerbrot erheben wir einen Zuschlag von CHF 01.50**

## Menüauswahl ab 10 Personen

### Menü 14

Suppe nach Wahl	
Gemischter Salat	
Schnitzel vom Kalb überbacken	
Butternudeln	
Drei Gemüse nach Wahl	<b>CHF 43.00</b>

### Menü 15

Suppe nach Wahl	
Gemischter Salat	
Braten glaciert mit Senf- oder Rotweinsauce	
Croquetten	
Drei Gemüse nach Wahl	
<b>Schwein</b>	<b>CHF 36.00</b>
<b>Truthahn</b>	<b>CHF 40.00</b>
<b>Kalb</b>	<b>CHF 45.00</b>

### Menü 16

Suppe nach Wahl	
Gemischter Salat	
Gefülltes Schnitzel nach Schloss-Art mit Rauchspecksauce	
Butterspätzli hausgemacht	
Drei Gemüse nach Wahl	
<b>Schwein</b>	<b>CHF 41.00</b>
<b>Truthahn</b>	<b>CHF 42.00</b>
<b>Kalb</b>	<b>CHF 46.00</b>

### Menü 17

Suppe nach Wahl	
Gemischter Salat	
Kalbs- und Schweinsbraten an Rotweinsauce	
Kartoffelgratin	
Drei Gemüse nach Wahl	<b>CHF 42.00</b>

**Menü 18**

Suppe nach Wahl  
Gemischter Salat  
Piccata Milanese mit Tomatensauce  
Spaghetti **ODER** Risotto  
Drei Gemüse nach Wahl

**Schwein** CHF 33.00  
**Truthahn** CHF 35.00  
**Kalb** CHF 40.00

**Menü 19**

Suppe nach Wahl  
Gemischter Salat  
Cordon bleu  
Kartoffelgratin  
Drei Gemüse nach Wahl

**Schwein** CHF 42.00  
**Kalb** CHF 47.00

**Menü 20**

Suppe nach Wahl  
Gemischter Salat  
Kalbsrückensteak serviert mit Pilzsauce  
Croquetten  
Drei Gemüse nach Wahl

**CHF 66.00**

**Menü 21**

Suppe nach Wahl  
Gemischter Salat  
Filet vom Rind „Gräfin Agnes“ an Sauce Bearnaise  
Bratkartoffeln  
Drei Gemüse nach Wahl

**CHF 65.00**

**Menü 22**

Suppe nach Wahl  
Gemischter Salat  
Schnitzel mit feiner Rahmsauce mit Champignon  
Butternudeln  
Drei Gemüse nach Wahl

**Schwein** CHF 34.00  
**Truthahn** CHF 35.00  
**Kalb** CHF 43.00

**Menü 23**

Suppe nach Wahl  
Gemischter Salat  
**Trois Filets du Patron:**  
Schweinsfilet an Currysauce mit Reis und Gemüse  
\*\*

Kalbsfilet an Pfeffersauce mit Butternudeln und Gemüse  
\*\*

Rindsfilet an Sauce Bearnaise mit Pommes Williams und Gemüse  
**CHF 75.00**

**Menü 24**

Suppe nach Wahl  
Gemischter Salat  
Schweinsfilet am Spiess  
Kartoffelgratin  
Drei Gemüse nach Wahl

**CHF 56.00**

**Menü 25**

Suppe nach Wahl  
Gemischter Salat  
Kalbs- und Schweinsfilet an Mango-Chili-Sauce  
Hausgemachtes Lauch-Kartoffelgratin  
Drei Gemüse nach Wahl

**CHF 64.00**

**Menü 26**

Suppe nach Wahl  
 Gemischter Salat  
 Gemischter Fischteller garniert  
 Kräuterkartoffeln  
 Drei Gemüse nach Wahl

**CHF 46.00****Menü 27**

Suppe nach Wahl  
 Gemischter Salat  
 Duett vom Lamm an Marsalasauce  
 Polenta  
 Drei Gemüse nach Wahl

**CHF 48.00****Menü 28**

Suppe nach Wahl  
 Gemischter Salat  
 Gemüsespiess serviert mit vegetarischen Knusperli  
 Kartoffelgratin

**CHF 43.00****Menü 29**

Suppe nach Wahl  
 Gemischter Salat  
 Rauchlachs serviert mit Randen  
 Reis  
 Drei Gemüse nach Wahl

**CHF 42.00****Menü 54**

Suppe nach Wahl  
 Gemischter Salat  
 Gemüse-Piccata Milanese  
 Spaghetti  
 Drei Gemüse nach Wahl

**CHF 37.00****Ritterschmaus****Nr. 13**

Kleine Weinegustation mit  
 3 einheimischen Weinen

\*\*

Rundgang durch die Räumlichkeiten des Schloss-  
 Restaurants mit geschichtlichen Informationen

\*\*

Äussere und innere Reinigung

**Menü**

Rittersuppe im Baslerbrot

\*\*\*

Salatbuffet garniert

\*\*\*

Ritterspiess serviert mit einer feinen Sauc  
 Polenta und Kartoffelgratin  
 Gemüse

\*\*\*

Dessert „Princesse“

\*\*

Geistergeschichte ab CD

**CHF 67.00 pro Person**

**Dieses Menü bieten wir Ihnen ab 10 Personen an.  
 Bei weniger als 10 Personen wird die Kurz-Information  
 extra verrechnet! Ab ca. 30 Personen empfehlen wir  
 eine 2 Führeri/n.**

## **Büffet nach Grossmutter's Art**

**Nr. 30.1**

Rittersuppe im Baslerbrot

\*\*\*

Salatbüffet garniert

\*\*\*

### **Hauptgangbüffet**

Äplermagronen, Käsehörnli mit Apfelmus, Capuns,  
Gschwelli mit Käse, Rheintaler Ribel, Maluns  
Fleischeintopf mit Gemüse, Bohnen mit Speck, Rippli,  
Gnagi, Haxen, Polenta mit Kaninchen

\*\*\*

### **Dessertbüffet**

Apfelhüechli mit Vanillesauce, Gebrannte Crème,  
Caramelköppli, Birnenbrot, Käse, diverse Glace

**CHF 65.00 pro Person**

**Dieses Menü ist ab 20 Personen erhältlich!**

## **Rittermenü**

**Nr. 32**

Rittersuppe im Baslerbrot

\*\*\*

Salatbüffet garniert

\*\*\*

### **Hauptgangbüffet**

Gefüllte Ente, Pouletschenkel, Gebratene Poulets,  
Kaninchen, Grillwürste, Spiessli, Lammgigot  
Polenta, Kartoffelgratin,  
Maiskolben, verschiedene Gemüse

\*\*\*

### **Dessertbüffet**

Früchtekorb, verschiedene Kuchen, Caramelköppli,  
Apfelhüechli mit Vanillesauce

**CHF 68.50 pro Person**

**Dieses Menü ist ab 20 Personen erhältlich!**

## Menü aus dem Mittelalter

### Nr. 33

Schlosstrunk „Graf Hartmann II.“

\*\*\*

Kraftbrühe mit Blätterteighaube

**ODER**

Pouletschenkel mit Kartoffeln

\*\*\*

Schloss-Salat rustikal

\*\*\*

Lammracks an Marsalasaucе

Polenta

Gemüse

\*\*\*

Apfelküchlein „Gräfin Adelheid“

Serviert mit Vanillesauce

**ODER**

Alpkäse

**CHF 78.00 pro Person**

## Auswahl aus unseren Gourmet-Menü's

### Nr. 32.1

Gebratene Felchenfilet auf Randengemüse

\*\*\*

Lauchcrèmesuppe

\*\*\*

Wildcarpaccio begleitet von buntem Blattsalat

\*\*\*

Kalbsrückenbraten „Graf Hartmann I.“

**ODER**

Hirschfilet nach Art des Hauses

Bratkartoffeln

Gemüse

**ODER**

Tagliatelle Neri mit Wurzelgemüse,  
schwarzem Trüffel und Safransauce

\*\*\*

Schokoladen-Crème brulée garniert mit Früchten

**CHF 82.00 pro Person**

### Nr. 32.2

Weinschaumsuppe mit Gemüsewürfel

\*\*\*

Bunter Blattsalat mit lauwarmen Pilzen serviert

\*\*\*

Filetstreifen vom Rind begleitet

von einer Senfrahmsauce

Butterspätzli und Gemüse

\*\*\*

Pinienbeeren-Tarte mit Honigfeigen  
serviert mit Physalissorbet

**CHF 78.00 pro Person**



## Vegetarische Gourmet-Menüs

### Nr. 31

Spaghetti mit Olivenöl und Basilikum

\*\*\*

Kraftbrühe Gemüsejulienne und  
Blätterteilstangen im Einmachglas

\*\*\*

Linsensalat garniert

\*\*\*

Pilzragout an Rahmsauce  
Kartoffelgratin und Gemüse

**ODER**

Tagliatelle Neri mit Wurzelgemüse,  
schwarzem Trüffel und Safransauce

\*\*\*

Dessert „Maison“

**CHF 65.00 pro Person**

### Nr. 34

Gemüseterrine mit Sauce Vinaigrette  
mit weissem Balsamico-Essig und Olivenöl

\*\*\*

Gelbe Karottencrèmesuppe im Baslerbrot  
mit Curry und Gin verfeinert

\*\*\*

Salat „green and white“ mit Kalamansi-Dressing

**ODER**

Ratatouille in der Muschelschale serviert

\*\*\*

Schwarzwurzeln mit Randen an einer Trüffelsauce  
Cous-Cous mit Apfel

\*\*\*

Dessertvariation

**CHF 78.00 pro Person**

## Gourmet-Menü

### Nr. 35

Kaninchenrückenfilet und gebratene Entenleber mit  
verschiedenen Salaten an Sauce Vinaigrette

\*\*\*

Zwiebelcrèmesuppe mit Champagner

\*\*\*

Fischteller serviert mit Crevetten und Toast

**ODER**

Lammrücken gebraten

Kartoffelpüree

Gemüse garnitur

\*\*\*

Dessert „Maison“

**CHF 76.50 pro Person**

### Nr. 36

Fisch carpaccio mit Limonen

\*\*\*

Weinschaumsuppe im Baslerbrot

\*\*\*

Gänselebervariation auf Blattsalat

**ODER**

Zander auf Curry-Fettuccini

\*\*\*

Perlhuhnbrust **ODER** Rehentrecôte  
serviert mit Orangensauce

Risotto

Gemüse garnitur

\*\*\*

Dessertvariation

**CHF 97.50 pro Person**

## Tagesteller ohne Nachservice

### Menü 37 \*

Schweinsvoressen  
Kartoffelstock  
Gemüse

**CHF 26.00**

### Menü 40 \*

Rindsbraten glaciert  
Kartoffelstock  
Gemüse

**CHF 35.00**

### Menü 43 \*

Rindsgulasch  
Butterspätzli  
Gemüse

**CHF 30.00**

### Menü 46

Kalbsgeschnetzeltes  
Rösti  
Gemüse

**CHF 37.00**

### Menü 48

Rindsfilet Pfeffersauce  
Rösticroquetten  
Gemüse

CHF 50.00

### Menü 56

Gemischter Teller vegetarisch

**CHF 30.00**

### Menü 39 \*

Schweinsbraten glaciert  
Kartoffelgratin  
Gemüse

**CHF 30.00**

### Menü 41

Currygeschnetzeltes  
vom Schwein  
Reis und Früchtegarnitur

**CHF 27.00**

### Menü 45

Rindsgeschnetzeltes  
„Stroganoff“ mit Wildreis  
Gemüse

**CHF 33.00**

### Menü 47\*

Kalbshaxen „Maison“  
Kartoffelgratin  
Gemüse

**CHF 34.00**

### Menü 53\*

Rindsgehacktes  
Hörnli  
Apfelmus

CHF 28.00

**Die mit \* gekennzeichneten Menüs sind erst ab 10 Personen erhältlich!**

**Bei Nachservice erheben wir einen Zuschlag von CHF 4.00 pro Person.**

Suppe, Salat und Dessert kann dazu bestellt werden.  
Dadurch entsteht ein Aufpreis:

Tagessuppe	CHF 6.00
Kleiner gemischter Salat	CHF 7.50
Kleiner Dessert	CHF 8.50
Hausdessert	CHF 15.00

Gerne bieten wir Ihnen auch Älplermagronen  
mit Apfelmus  
oder  
Käsespätzli mit Zwiebeln an

à discretion                      pro Person                      CHF 22.00

## Dessertvorschläge

Schokoladen-Souffle mit Saisonfrüchten und einen Passionsfrucht-Sorbet		CHF	13.00
Apfel- oder Zitronensorbet mit Calvados oder Wodka		CHF	12.00
Glace mit heissen Beeren (nach Saison)		CHF	11.00
Apfelküchlein mit Vanillesauce		CHF	12.50
Dessertbuffet klein	pro Pers.	CHF	16.50
mit Hochzeitstorte	Zuschlag	CHF	8.50
Dessertbuffet gross	pro Pers.	CHF	22.50
mit Hochzeitstorte	Zuschlag	CHF	8.50
Schlossdessert „Maison“		CHF	15.00
Apfelstrudel mit Vanilleglace		CHF	10.50
Waffeln mit Ahornsirup, serviert mit Früchten und hausgemachter Glace		CHF	14.00
Grand Marnier Panna cotta mit lauwarmem Schokoladenküchlein		CHF	13.50
Schokoladenbrunnen mit Früchtespiessli			
10 Stk.	ab 10 Personen	CHF	15.00

## Weitere Desserts auf Anfrage

## Frühstücken auf Schloss Sargans

<b>Mini</b>		1 Kaffee
<b>CHF 9.50</b>		1 Gipfeli
		1 Konfitüre
		20g Butter
<b>Midi</b>		1 Kaffee
<b>CHF 17.00</b>		1 Brötli
		1 Stück Brot
		1 Konfitüre
		20g Butter
		1 Portion Käse
		1dl Orangensaft
<b>Maxi</b>		1 Kaffee
<b>CHF 19.00</b>		2 Gipfel
		1 Stück Brot
		2 Konfitüren
		40g Butter
		1 Portion Käse
		1dl Orangensaft
		1 kleines Birchermüesli
<b>Extras</b>		
Butter	CHF	1.20
Konfitüre	CHF	1.40
Käse	CHF	2.50
Kleines Birchermüesli	CHF	4.50
3min Ei	CHF	2.00
1 frische Frucht	CHF	1.70
1 Brötli mit Brüggeli	CHF	3.00

**Frühstücksbuffet sind zwischen CHF 19.00 und 26.00 pro Person erhältlich.**

## Auswahl aus unserer Weinkarte

### 5dl Weine

#### Ostschweizer Rotweine

Sarganser Bergwerker Pinot noir Tradition	5dl	CHF 29.50
Sarganser Bergwerker Pinot noir Selection	5dl	CHF 36.00
Fläscher Pinot noir „Porta Rätia“ Davaz Fläsch	5dl	CHF 35.00

#### Diverse Rotweine

Vino Nobile di Montepulciano	5dl	CHF 30.00
Amarone della Valpolicella	5dl	CHF 36.00
Barolo Piemont DOCG	5dl	CHF 34.00
Shiraz Cabernet, Australien	5dl	CHF 26.40
Gavanzita Rjoia Maetierra Dominvm	5dl	CHF 34.00

#### Federweisse Weine

Sarganser Federweiss, Bergwerker	5dl	CHF 29.50
----------------------------------	-----	-----------

#### Ostschweizer Weissweine

Sarganser Bergwerker Pinot gris	5dl	CHF 32.00
Fläscher Riesling x Sylvaner, Davaz	5dl	CHF 34.30

#### Diverse Weissweine

Aigle, Chablais	5dl	CHF 27.50
Fechy	5dl	CHF 27.00
Epresses	5dl	CHF 29.50
Chardonnay Alto Adige DOC	5dl	CHF 25.00

### 7,5dl Weine

#### Ostschweizer Rotweine

Sarganser Bergwerker Pinot noir	7,5dl	CHF 44.20
Sarganser Bergwerker Pinot noir Selection	7,5dl	CHF 54.00
Sarganser Bergwerker Barrique	7,5dl	CHF 63.20
Fläscher Pinot noir, Davaz Fläsch	7,5dl	CHF 60.00
Fläscher Pinot noir Barrique "URIS", Davaz	7,5dl	CHF 95.00
Fläscher Pinot noir Barrique "URIS", Davaz	1,5lt	CHF 186.00

#### Rote und Rosé Westschweizer

Epresses rouge « La Republique » AOC	7,5dl	CHF 52.00
--------------------------------------	-------	-----------

#### Italienische und spanische Rotweine

Chianti Classico Annata DOCG	7,5dl	CHF 58.00
Amarone della Valpolicella LAMBERTI	7,5dl	CHF 78.00
Rocca Rubia Riserva DOC	7,5dl	CHF 59.00
Barolo "Roberto Sarotto" M.O.	7,5dl	CHF 72.60
LA BRANCAIA TRE, IGT	7,5dl	CHF 67.40
Dehesa Gago AÑADA	7,5dl	CHF 59.00

#### Französische Rotweine

Château Neuf du Pape	7,5dl	CHF 70.50
Fleurie A.C.	7,5dl	CHF 52.80
Moulin a vent A.C.	7,5dl	CHF 62.50
Lussac, St. Emilion A.C. "La Taste"	7,5dl	CHF 69.50

#### Australischer Rotwein

Koonunga Hill Shiraz Cabernet Penfolds	7,5dl	CHF 52.00
--	-------	-----------

**Rotwein vom Fass pro Liter CHF 37.00**

**Weisswein vom Fass pro Liter CHF 37.00**

### **Weisse und Federweisse Ostschweizer**

Sarganser Bergwerker Federweiss	7,5dl	CHF 44.20
Sarganser Bergwerker Pinot Gris	7,5dl	CHF 52.00
Sarganser Bergwerker Sauvignon blanc	7,5dl	CHF 53.00
Fläscher Riesling x Sylvaner, Davaz	7,5dl	CHF 55.50
Ciprian Chardonnay, Zizers	7,5dl	CHF 78.00

### **Westschweizer Flaschenweine weiss**

Fechy „la Villadiere“ AOC	7,5dl	CHF 46.60
St. Saphorin « La Rionde » AOC	7,5dl	CHF 52.00

### **Deutsche Flaschenweine weiss**

Dr. Loosen, Riesling Spätlese		
Bernkasteler Kurfürstenlay Mosel / Saar	7,5dl	CHF 65.00

### **Australischer Weisswein**

Peter Lehmann Chardonnay Wildcard	7,5dl	CHF 60.00
-----------------------------------	-------	-----------

**Für weitere Weine verlangen Sie unsere Weinkarte**

**Rechtschreibfehler & Preisänderungen  
vorbehalten**