



STUDIENZENTRUM  
**GERZENSEE**

---

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

## Wein- und Getränkekarte





STUDIENZENTRUM  
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

## Champagner

Laurent Perrier 'La Cuvée' CHF 85.00  
Champagne, Frankreich

*Traubensorte: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*

*Blassgoldene 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 120.00  
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, rotem Fleisch*

## Schaumweine

Prosecco Superiore DOCG CHF 45.00  
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, kalten Fleisch- und Geflügelgerichten, Panettone*

Moscato d'Asti 'Sourgal' naturale DOCG CHF 45.00  
Elio Perrone, 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

*Die Obstkellerei van Nahmen ist heimisch in Hamminkeln, Deutschland.*

*Die Verarbeitung von Obst hat in der Familie van Nahmen eine lange Tradition. 1917 als Rheinische Apfelkrautfabrik gegründet, begann sie 1934 mit der Herstellung von Obstsaften, zunächst als Lohnmosterei. Auch heute noch lassen Obstwiesenbesitzer vom Niederrhein und dem angrenzenden Münsterland ihre Äpfel bei van Nahmen zu Saft vermosten.*

Entdecken Sie bei uns:



*Die besonderen naturbelassenen  
Fruchtsäfte von van Nahmen.  
Kein Zucker, keine Konservierungsmittel,  
keine Aromastoffe*



Oder für einen besonderen Aperitif:

### Sparkling Juicy Tea

*Saft liebt Tee. Das ist die Devise des neuen, innovativen und trendigen Sparkling Juicy Tea von van Nahmen. Wir garantieren Ihnen ein einzigartiges Genusserlebnis durch die Fruchtigkeit sortenreiner van Nahmen Säfte und ausgewählten Noten erlesenen Tees. Die prickelnde Kohlensäure unterstreicht die Spritzigkeit und Erfrischung des alkoholfreien Sparkling Juicy Tea*



### Frucht Secco

*Der van Nahmen Secco ist ein Aperitif ganz ohne Alkohol ein reiner Genuss von Frische und Frucht, mit dem wir den Gaumen anspruchsvoller Obstsaftliebhaber verwöhnen möchten.*

*Wir garantieren Ihnen ein prickelndes Geschmackserlebnis, das unserer bewährten Devise folgt:*

*100% Frucht - 0% Alkohol.*



STUDIENZENTRUM  
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

## Weissweine

### Schweiz

Schloss Gerzensee AOC CHF 42.00  
aus dem schlosseigenen Rebberg

*Traubensorte: Solaris*

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

*Herrlich zu: Aperitif, Käsegerichten, leichten Fischgerichten*

Spiezer Riesling-Sylvaner CHF 48.00  
Rebbau Spiez, Thunersee AOC

*Traubensorte: Riesling-Sylvaner*

*Helles Zitronengelb. In der Nase Aromen von Holunderblüte, Zitrone, Cassis und Muskat.  
Ein Wein mit gekonntem Süsse-Säurespiel, knackiger Mineralität und viel Frucht.*

*Herrlich zu: Aperitif, Seefisch, Käse, Fondue*

Spiezer Blanc de Noir CHF 55.00  
Rebbau Spiez, Thunersee AOC

*Traubensorte: Blauburgunder*

*Mittleres Goldgelb mit blassroten Reflexen. In der Nase werden Zitrusnoten begleitet von  
vielschichtigen Aromen aus Walderdbeeren, Weichseln und Rosenblättern.  
Es ist die strenge Selektion edler Blauburgunder Trauben, die ihm die komplexe Struktur  
und langanhaltende Gaumenaromatik verleiht.*

*Herrlich zu: Vorspeisen, hellem Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte*



STUDIENZENTRUM  
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Fendant AOC Valais CHF 52.00  
Domaine de Beudon, Fully, Wallis

*Traubensorte: Chasselas*

*Durch die biodynamische Bewirtschaftung der Reben, kleine Ertragsmengen, eigene Hefen und den Verzicht auf Filtration garantieren Marion und Severine Granges gesunde Weine für ein langes Leben. Die meisten Reben wachsen auf einem Hochplateau weit über dem Talboden von Fully und sind nur mit einem einstündigen Fussmarsch in steilstem Gelände oder mit einer kleinen Seilbahn erreichbar.*

*Hellgoldgelb. Intensive Nase mit Noten von Mandeln, getrockneten Wiesenblumen und Kräutern sowie Nuancen von kandierten Zitrusfrüchten, Dörrfrüchte und Birne.*

*Am Gaumen gehaltvoll, mit gut integrierter, natürlich wirkender Säure, angenehmer Gerbstoffstruktur und rauchig-würzigen Anklängen.*

*Herrlich zu: Aperitif, gebratenem Fisch, Käse*

Johanniter Resilient CHF 52.00  
Tamborini, Ticino

*Traubensorte: 100% Johanniter*

*Helles Zitronengelb. Weissbeerige Rebe, die an Riesling erinnert, aber in der Nase eine intensive Note von aromatischen Kräutern und weissen Blüten besitzt. Im Gaumen erfrischende, gut balancierte Säure, mittelgewichtiger Körper.*

*Herrlich zu: Aperitif, leichten Fischgerichten, mediterraner Küche*

Sauvignon 'Novi del Drunpa' CHF 58.00  
Mauro Ortelli, Ticino AOC

*Traubensorte: 93% Sauvignon, 7% Sémillon*

*Mit der Vision hochstehender weissen Sauvignons aus dem Bordeaux im Hinterkopf kam Mauro Ortelli nach einer Frankreichreise zurück ins Tessin und fing an Sauvignon auf die gleiche Art zu produzieren. Mit dem ‚Novi del Drunpa‘ hat er etwas Besonderes geschaffen. Strohgelt mit goldenen Reflexen. In der Nase Zitrusfrüchte, exotische Früchte und Salbei. Im Gaumen vollmundig mit einer schönen Säure. Das Barrique ist gut integriert und verbirgt nicht die Typizität der Rebe.*

*Herrlich zu: Vorspeisen, Fisch- und Schalentiergerichten*



STUDIENZENTRUM  
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

## Italien

Pomino Bianco DOC CHF 43.00  
Frescobaldi, Toskana

*Traubensorte: Chardonnay, Pinot Bianco*

*Mittleres Gelb, goldene Nuancen. An der Nase erinnert er an Zitrusfrüchte wie Zitrone, aber auch an grünen Apfel und Birne. Herrliche Frische am Gaumen mit einer herrlichen Mineralität. Ein sehr ausgewogener Wein, frisch und erfüllend im Mund*

*Herrlich zu: Antipasti, weissem Fleisch, Fisch & Meeresfrüchten*

Verdicchio dei Castelli di Jasi Classico DOC CHF 48.00  
Fratelli Bucci, Ostra Vetere, Marche

*Traubensorte: Verdicchio*

*Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Der Verdicchio besticht durch grosse Eleganz mit feinsten Frucht und langem Abgang. Die typischen Noten, wie Bittermandelfrucht, Orangenschalenaromatik mit feiner Zitrusnote stehen im Vordergrund. Der Wein des legendären Winzers Ampelio Bucci wird immer mal wieder als bester Weisswein Italiens ausgezeichnet.*

*Herrlich zu: Aperitif, Fisch, Krustentieren*

Soave Classico DOC 'Campo Vulcano CHF 43.00  
I Campi di Flavio Prà, Monteforte d'Alpone, Veneto

*Traubensorte: 85% Garganega, 15% Trebbiano di Soave*

*Campo Vulcano ist der Name dieses Soave, der sich sofort auf den vulkanischen Ursprung des Bodens bezieht, aus dem er stammt.*

*Goldfarbener Wein mit fruchtigen Noten von kräftigen Zitrusfrüchten und angenehmen Tropenfrüchten. Sehr leichter, frischer, würziger und harmonischer Wein im Gaumen.*

*Herrlich zu: Fisch, Krustentieren, Käse*

Chardonnay Corte Giara IGT CHF 39.00  
Allegrini, Veneto

*Traubensorte: 100% Chardonnay*

*Intensives Strohgelb. Fruchtige und blumige Aromen in der Nase mit Düften von Birne, Apfel und Zitrusfrüchten. Anmutig und harmonisch, besticht er durch seinen klaren, makellosen Gaumen. Er hat einen beträchtlichen Körper, unterstützt von einer knackigen Säure.*

*Herrlich zu: Antipasti, Fisch & Meeresfrüchten*



STUDIENZENTRUM  
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Petite Arvine Vallé d'Aoste DOC CHF 48.00  
Feudo di San Maurizio, Sarre, Vallé d'Aosta

*Traubensorte: Petite Arvine*

*Auf der anderen Seite des Matterhorns sind die gleichen Traubensorten von der Aromatik ganz anders als im Wallis und doch ähnlich. Der Petite Arvine des Winzers Michel Vallet und seines Sohnes überzeugt mit seiner Mineralität und Finesse. Salzige Noten mit kleinen Blüten und einem feinen Schmelz, macht diesen Wein zum Begleiter von Aperitif und Süsswasserfisch Gerichten.*

## Spanien

Rioja Blanco DOC Señorío de P. Peciña Cosecha CHF 39.00  
Bodegas Hermanos Peciña, La Rioja

*Traubensorte: Viura*

*Viura, die weisse Urtraube im Rioja Gebiet, wird bei den Hermanos Peciña zu einem frischen, feinen Wein ausgebaut und packt uns mit seiner Pfirsich- und Aprikosennote. Er bietet eine angenehme Säure und einen langen blumigen, kräuterigen Abgang.*

*Herrlich zu: Aperitif, Gemüse, Salaten, Reisgerichten*

Via Cenit Colección Blanco CHF 45.00  
Viñas del Cenit, Tierra del Vino de Zamora DO, Castilla-León

*Traubensorte: 89% Doña Blanca, 4% Albillo, 3% Godello, 3% Palomino Fino, 1% Verdejo*

*Brillantes Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Fruchtbetont mit Aromen von weissem Pfirsich, Zitronencake, Bergamotte und Holunderblüte. Am Gaumen kraftvoll, mit reifer Säure und gelber frischer Frucht. Im Barrique wird das füllige Fruchtaromenspiel durch gefällige Vanillenoten ergänzt.*

*Herrlich zu: Aperitif, sommerlichen Gerichten*



STUDIENZENTRUM  
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

## Rotweine

### Schweiz

Cuvée «Intro» CHF 54.00  
Rebbau Spiez, Thunersee AOC

*Traubensorte: 70% Blauburgunder, 30% Cabernet Jura*

*Ein dunkelroter, gehaltvoller und vollmundiger Wein. In der Nase Duft nach Zwetschgen, dunklen Beeren und etwas Cassis.*

*Herrlich zu: Pilzgerichten, rotem Fleisch, Wild*

Cuvée «Intro Barrique» CHF 64.00  
Rebbau Spiez, Thunersee AOC

*Traubensorte: Blauburgunder, Cabernet Jura*

*Dunkles Rubinrot. Aromatisches Bouquet von Dörripflaumennoten, dunklen Kirschen, Pfeffer, Noten von Tabak und Vanille. Wurde in französischer Eiche ausgebaut und hat einen höheren Anteil an Cabernet Jura gegenüber dem «Intro». Überzeugt durch Schmelz, Länge und Fülle.*

*Herrlich zu: Lamm, Ragout, deftigen, vegetarischen Gerichten*

Pinot Noir Lucifer AOC du Valais CHF 48.00  
Adrian Mathier

*Traubensorte: Pinot Noir*

*Klares Rubinrot. In der Nase verführerisch rotbeerig, mit Anklängen von Süssholz und warmen Gewürzen. Im Gaumen von mittlerem Körper, mit saftiger Struktur und runden Tanninen. Bekömmlicher, würziger Abgang.*

*Herrlich zu: Kalb, Schwein, Wild, Bergkäse*



STUDIENZENTRUM  
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Adank Fläscher Blauburgunder AOC CHF 55.00  
Fläsch, Graubünden

*Traubensorte: Blauburgunder*

*Dieser typische Bündner Herrschaftswein zeigt sich in tiefem Rubinrot. Mit fruchtbetonten, beerigen Aromen im Gaumen und weich eingebetteten Gerbstoffen.*

*Herrlich zu: Kalten Platten, Käse, Fleischgerichten*

Merlot 'I Trii Pin' CHF 54.00  
Mauro Ortelli, Ticino DOC

*Traubensorte: 100% Merlot*

*Klares, dunkles Rubinrot. In der Nase offen, mit konzentrierten Aromen von Himbeere, Kirsche, Pfingstrose und Mandeln. Komplexer Auftakt gestützt durch eine angenehme Frische sowie feine, delikate Tannine. Ein harmonischer Merlot voller Frische und Ausgewogenheit*

*Herrlich zu: Gemüseintopf, Schweinsbraten mit Zwetschgen, Grilladen*

## Österreich

Zweigelt Unplugged CHF 62.00  
Hannes Reeh, Andau im Burgenland

*Traubensorte: Zweigelt*

*Dunkles Rubinrot. In der Nase Weichselkirschen mit sehr feiner Edelholzsüßwürze. Am Gaumen elegant, vollmundig, kräftig und komplex. Feiner Charakter mit viel Frische und kirschtigen Aromen, getragen von einer eleganten Säure mit weichen aber durchaus gehaltvollen Tanninen.*

*Herrlich zu: Wild, Tafelspitz, Zwiebelrostbraten, Grilladen, wunderbar zu Fasan*



STUDIENZENTRUM  
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

## Italien

Angelo CHF 48.00  
Veneto

*Traubensorte: 100% Syrah*

*'The making of Angelo'*

Die Syrah-Trauben reifen durch ein besonderes Verfahren, dem DMR (doppia maturazione ragionata). Die Trauben reifen direkt am Rebstock und bei Erreichung des idealen Vollreifegrades werden Traubenstiele gequetscht, womit die Saftbahnen unterbrochen werden. Dadurch trocknen die Trauben am Stock an und verlieren ca. 20% ihres Gewichtes während 20 Tagen. Erst dann werden die Trauben gelesen.

*Noten von reifen Pflaumen und schwarzer Beerenfrucht. Leichte Würze, sehr fein nuanciertes Barrique. Am Gaumen sehr weich mit balsamische Noten. Viel Kirschenfrucht und feinste Vanillenoten.*

*Herrlich zu: Italienischen Spezialitäten, Tatar, Grillfleisch, hellem Fleisch*

Amarone della Valpolicella DOCG Campi Lunghi CHF 75.00  
I Campi di Flavio Prà, Monteforte d'Alpone, Veneto

*Traubensorte: Corvina / Corvinone, Rondinella, Croatina*

*Mit seinem mineralischen Soave, dem elegant würzigen Ripasso und dem vollen Amarone hat uns Flavio Prà gezeigt, dass es auch im Amaronegebiet noch Schätze zu bergen gibt, welche Spass machen. Bei diesem Amarone merkt man das Flavio Prà seine Ausbildung in Bordeaux gemacht hat. Das zeigt sich in der Harmonie, den würzigen Noten und der Länge des Weines, ohne üppig zu wirken.*

*Herrlich zu: Fleisch, Wild, reifem Käse*

Barbera d'Alba DOC 'Elena la Lune' CHF 55.00  
Alba, Piemont

*Traubensorte: 100% Barbera*

*Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase reife Früchte, Brombeerkonfitüre und feine Röstaromen. Am Gaumen elegant mit kräftigem Körper, ausgewogener Struktur und, harmonischen Tanninen. Herrliche Fruchtsüsse, anhaltender und aromatischer Abgang.*

*Herrlich zu: Pasta, Risotto, Lamm, kräftigem Fleisch, Wild*



STUDIENZENTRUM  
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Chianti Classico Gran Selezione 'Argenina' DOCG CHF 47.00  
Podere il Palazzino, Monti in Chianti, Toskana

*Traubensorte: 95% Sangiovese, 5% Canaiolo*

*Der rubinrote Argenina von der Lage gegen San Giusto ergibt mollige, fruchtvolle Weine welche mit dunklen Beeren, Tabak und Schokoladen Noten überzeugen. In Palazzino arbeitet man immer noch stark mit dem grossen Holzfass, wo die Weine langsam ihre Reife erhalten.*

*Herrlich zu: Nudelgerichten mit Fleischsauce, Geflügel, Käse*

Montepulciano d'Abruzzo DOC CHF 44.00  
Provinco, Abruzzen

*Traubensorte: Montepulciano*

*Tiefdunkle, purpurrote Farbe. Heidelbeeren und Brombeeren in der herrlich aromatischen Nase, auch eine Spur Schwarztee, Brownies und Mokkanoten. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr konzentrierten, kraftvollen Frucht, nun auch schwarze Heidelbeeren und Cassis, sehr intensiv und druckvoll, ergänzt durch eine passende Frische. Malznoten und etwas Karamell, auch ein Hauch Minze; intensiv bleibend bis in das langanhaltende Finish.*

*Herrlich zu: Braten, Wild, würzigen und aromatischen Speisen, reifem Käse*

Mimmo Vino Rosso CHF 55.00  
Le Piane, Boca, Alto Piemonte

*Traubensorte: Nebbiolo, Vespolina, Croatina*

*Boca ist die nordöstlichste und höchstgelegene Weinregion des Piemonts. Der Schweizer Christoph Künzli produziert auf 8 Hektaren Rebfläche überzeugende und langlebige Rotweine auch aus autochthonen Rebsorten. Der Mimmo eine Hommage an den ersten Einheimischen, der Christoph mit seinen Wetter- und Ortskenntnissen immer wieder beraten hat.*

*Mit Frucht von Kirsche bis Orange plus den würzigen Noten, wie getrockneten Kräutern und Tabak, seiner Spannung und Länge im Gaumen und der ausbalancierten Säure ist es der ideale Wein zu fast allen Fleischgerichten.*



STUDIENZENTRUM  
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Piane Vino Rosso CHF 68.00  
Le Piane, Boca, Alto Piemonte

*Traubensorte: Croatina*

*Ein tanninreicher, konzentrierter Rotwein mit Aromen von reifen, dunklen Beeren und Tabak. Am Gaumen dicht mit noch jugendlichen Tanninen.*

*Herrlich zu: dunkles Fleisch, Wild*

Valpolicella superiore Ripasso DO CHF 52.00  
I Campi di Flavio Prà, Monteforte d'Alpone, Veneto

*Traubensorte: Corvina/Corvinone, Rondinella, Croatina*

*Flavio Prà eigentlich in Italien ein bekannter Flying Winemaker, macht in seinem Familienweingut keine Kompromisse. Ripassos herzustellen welche harmonisch und elegant sind, ist wegen dem Produktionssystem nicht einfach. Flavio hat dies aber perfekt geschafft. Sein Ripasso wurde als einziger vom Gambero Rosso, dem grössten italienischen Weinführer, mit der höchsten Auszeichnung belohnt.*

*Herrlich zu: rohem Fleisch, Tagliatta, klassischen Steaks*

Mayolet Vallé d'Aoste DOC CHF 49.00  
Feudo di San Maurizio, Sarre, Vallé d'Aosta

*Traubensorte: Mayolet*

*Michel Vallet produziert aus den typischen Traubensorten des Aostatal traubige Weine voller Mineralität – ein Feuerwerk von Geschmäckern und Aromen. Mayolet ist eine autochtone Sorte davon und sehr wahrscheinlich auch die feinste und eleganteste.*

*Herrlich zu: Lasagne, Fleischgerichte*

Barolo Albe DOCG CHF 68.00  
G.D. Vajra, Barolo- Vergne, Piemont

*Traubensorte: Nebbiolo*

*Während sich alle um die sogenannt grossen Lagen im Barolo stritten, hat die Familie Vajra die wunderbaren, hochgelegenen Lagen um Vergne kontinuierlich gekauft und neu bepflanzt. Nebbiolo ergibt in solchen Lagen extrem fruchtbare und elegante Weine und auch der Barolo «Albe» aus den unterdessen älter gewordenen Reben zeigt eine fast burgundische Harmonie mit feiner Aromatik von Beeren und Blumen und kann «süffig» genannt werden.*

*Herrlich zu: Lammragout, Boeuf Bourguignon*



STUDIENZENTRUM  
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Brunello di Montalcino 'Benducce 570' DOCG  
Tornesi CHF 95.00

*Traubensorte: Sangiovese Grosso*

*Die Familie Tornesi produziert mit dem Benducce einen Brunello aus einer Einzellage, welche auf 570 Meter über Meer liegt. Reif, weich und würzig mit seidigem Tannin, zeigt dieser Wein warum das Brunello zu den grössten italienischen Weinregionen gehört.*

*Elisa und ihr Vater Maurizio produzieren nur eine kleine Anzahl Flaschen dieses Weines.*

*Herrlich zu: warmen Vorspeisen, Teigwarengerichten, Risotti, rotem Fleisch*

## Spanien

Supernins Serra di Tramontana IGP  
Bodega SonVich, Mallorca CHF 45.00

*Traubensorte: Manto Negro*

*Der reine Manto Negro eine autochtone Traubensorte der Insel, ist aus der höchsten Lage in Mallorca. Der Name ist eine Homage an die wehrhaften Bewohner dieses Tales, welche immer gerufen wurden um die Piraten an der Küste zu vertreiben, die sogenannten Supernins. Und auch ein bisschen ein Pirat in Mallorca ist dieser Wein. Überzeugt er doch durch klare Frucht, Mineralität, Würzigkeit und Fülle und nicht durch Üppigkeit und Wucht.*

*Herrlich zu: Fleisch, blauem Fisch, mallorquinischen Gerichten*

Rioja Tinto DOC Señorío de P. Peciña Cosecha  
Bodegas Hermanos Peciña, La Rioja CHF 39.00

*Traubensorte: Tempranillo, Garnacha, Graciano*

*Dank den höchsten Tempranillolagen im Rioja Alta ist bei den Hermanos Peciña auch der Basiswein, also der Cosecha, sehr fruchtig mit Pflaumen und Brombeeraromen und ausgeglichen im Gaumen, mit leichtem balsamischem Abgang. Da ohne Holz ausgebaut, bleibt er frisch und wirkt leicht für spanische Verhältnisse.*

*Herrlich zu: Gereiften Käsesorten, Geräuchertem, Aperitif, Wurstwaren*



STUDIENZENTRUM  
GERZENSEE

---

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

## Portugal

Fabelhaft CHF 48.00  
Niepoort, Douro DOC

*Traubensorten: Tinta Roriz, Tinta Cão, Tinta Barroca, Touriga Francesa*

*Mitteldunkles Rubinrot. In der Nase zeigen sich Aromen von Erdbeeren, roten Kirschen und würzige Kräuternoten. Am Gaumen entfaltet sich die weiche Textur, lebhaft Säure und reife Tannine. Sie haben einen frischen Wein im Glas, der Spass macht, was übrigens auch die Etikette betrifft: Die Fabel von Wilhelm Busch «Hans Huckebein-Der Unglücksrabe» wird garantiert für heiteren Gesprächsstoff sorgen.*

*Herrlich zu: Pasta, Geflügel, Kalb, Käse*

## Frankreich

Moulin-à-vent AOC Les Michelons CHF 52.00  
Yohan Lardy, Beaujolais

*Traubensorte: Gamay*

*Junge Produzenten wie Yohan Lardy produzieren Qualität, welche an die legendären Weine von früher erinnern, die das Gebiet Gross gemacht haben. Der Wein ist harmonisch und drückt den Geist des Ortes und den einzigartigen Charakter des Winzers aus. Noten von schwarzen Früchten und Gewürzen mit wenig Tanninen aber doch mit Länge und Tiefe.*

*Herrlich zu: Geflügel, Grill, Schweinerippchen, Lachs*



STUDIENZENTRUM  
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

### Bier

Stange Egger Maximus	5.2 Vol%	30cl	CHF	4.50
Egger Maximus	5.2 Vol%	33cl	CHF	5.50
Egger Dunkel	5.2 Vol%	33cl	CHF	5.50
Egger Zwickler	5.2 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	3.80
Multivitaminsaft		20cl	CHF	3.80
Orangensaft		Liter	CHF	10.00
Apfelsaft (Eigenproduktion Saisonal)		Liter	CHF	10.00
Van Nahmen divers		Liter	CHF	28.00

#### Mineralwasser

Coca-Cola		33cl	CHF	4.90
Coca-Cola Zero		33cl	CHF	4.90
Sprite		33cl	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	9.90
Süssgetränke PET		50cl	CHF	5.00
Frucht-Secco		20cl	CHF	9.50
Frucht-Secco, Juicy Tea		75cl	CHF	38.00

#### Heissgetränke

Kaffee, Schale, Espresso			CHF	4.50
Cappuccino, Latte Macchiato			CHF	5.00
Doppelter Espresso			CHF	5.70
Ovo / Schoggi warm		20cl	CHF	4.00
Ovo / Schoggi kalt		30cl	CHF	4.50
Tee			CHF	4.50

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