

Getränkekarte

Mineralwasser / Softdrinks	20cl	33cl	75cl
Vivi Coca Cola		4.0	
Vivi Coca Cola Zero		4.0	
Sinalco		3.8	
Elmer Citro		3.8	
Vivi Bio Ice Tea		4.5	
Apfelschorle (offen Ausschank)		3.8	
Schweppes Bitter Lemon / Tonic	3.8		
Knutwiler Mineral mit / ohne Kohlensäure		4.0	6.5
Krug Hahnewasser 5 CHF			
Biere / Apfelwein		33cl	50cl
Klosterbier aus Rietheim - Kündig			7.5
S`Helle aus Rietheim-Kündig		5.0	7.5
Feldschlösschen alkoholfrei		5.0	
Appenzeller Weizenbier Bügel			7.5
Suure Moscht 5% / alkoholfrei			5.5
Appenzeller Zitronen Panaché		5.0	
Spirituosen	Vol %	2cl	4cl
Johnnie Walker Red Label	40		6.3
Ramazzotti	30	5.3	
Grappa Nonino	41	5.3	
Glenfiddich Single Malt	40		7.4
Bombay Gin	40		5.3
Remy Martin	40	5.3	
Sternen Marc Alt, Würenlingen	42	10.0	
Schwaller Vieux Williams, Fricktaler Kirsch, Vieille Prune	42	5.0	
Absolut Vodka	44		5.3
Sekt		18cl	75cl
AG Opus 10 Cremant, Weingut zum Sternen			45
NE Mauler Traditio brut		12	
Prosecco offen 1dl 6 CHF			

Auf Wunsch bringt Ihnen das Servicepersonal die Weinkarte

Aufgeführte Preise: in Schweizer Franken inklusive MwSt.



Weinkarte

Weisswein

Sauvignon Blanc passt sehr gut als Aperitif exotische Früchte, Holunderblüten, frische Säure Weingut Umbricht, Untersiggenthal	50cl	CHF 29
Chardonnay Sehr gut als Aperitif, zu hellem Fleisch, Fisch und kräftigem Käse Frisch, dicht, vollmundig Weingut Umbricht, Untersiggenthal	50cl	CHF 27
Riesling-Sylvaner passt zum Aperitif, Spargeln und anderen Gemüsegerichten Sortentypisches Aroma mit leichtem Muskatton und feiner Frucht nach Zitrus, frischem Pfirsich, frischer Ananas und exotischen Guaven Weingut zum Sternen, Würenlingen	75cl	CHF 38
Petite Arvine AOC Aperitif, Meeres- und Süsswasserfische Aromen von warmen Rhabarbern und Pink Grapefruit, typisches leicht salziges Finale Bonvin, Sion	75cl	CHF 45
Heida du Valais AOC Aperitif, Walliser Teller, Suppenfleisch, Rauch- und Pökelfleisch Intensives Bukett, Aromen von Baum- und Haselnüssen, frisch und geschmeidig im Gaumen und langer Abgang Bonvin, Sion	75cl	CHF 43

Rosè

Sennhof-Pinot Noir Aperitif, Vorspeisen, Fisch und helles Fleisch, Gemüse feine Frucht nach roten Beeren, lebhaft und erfrischend Weingut zum Sternen, Würenlingen	50cl 75cl	CHF 27 CHF 39
--	----------------------------	--------------------------------

Rotwein

Fluh-Pinot Noir

Fleischgerichte, Gemüsegerichte
fruchtbetont, samtig, weich
Weingut Umbricht, Untersiggenthal

50cl

CHF 25

Kloster Sion Réserve-Pinot Noir

feine Fleischspezialitäten, Wild, gepflegte Grilladen, Käse
im Fass treten Aromen von Röst-, Rauch-oder Toastaromen
sowie Vanille und Caramel in Erscheinung,
in der Flaschenreife verschmilzt der Holzcharakter mehr und mehr
mit der Frucht des Weines, 18 Monate im Barrique(Allier-Eiche)
Weingut zum Sternen, Würenlingen

75cl

CHF 55

Sélection Cabernet

Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Cab. Dorsa ; Cubin und Mitos

erinnert an Cassis, dunkle Kirschen
schwarze Schokolade und leichter Würze.
Im Geschmack ist er vollmundig,
körperbetont und herzhaft strukturiert
Weingut zum Sternen, Würenlingen

75cl

CHF 46

Cornalin du Valais AOC

passt zu rotem Fleisch, Rehgeschnetztes
schwarze Kirschen, Heidelbeeren, Holunder,
Kakao, Kaffee, Schokolade
Philippe Varone Vins, Sion

75cl

CHF 44

Humagne Rouge AOC

passt zu Wildgerichte, Käse, Pilzgerichte
dunkle Früchte, Bergkräuter, Heu, Leder
Philippe Varone Vins, Sion

75cl

CHF 44

Fläscher Pinot Noir Bovel AOC

passt zu, Lamm, Pilzrisotto
Himbeeren, Erdbeeren, eleganter Körper, langer Abgang
8 Monate Barrique
Daniel & Monika Marugg, Fläsch

75cl

CHF 51

Malbec-Cabernet Sauvignon

passt zu dunklem Fleisch, leichten Käsesorten Röstaromen,
dicht, kraftvoll
Weingut Umbricht, Untersiggenthal

50cl

CHF 29

75cl

CHF 41

150cl

CHF 84

Lux Vina Elixir Assemblage Rouge Netto AOC

75cl

CHF 69

Merlot, Diolinoir, Cabernet Sauvignon

geniessen zu Lamm und Wild, schweren Saucen,

aber auch zu Blaukraut und Kastanien

dunkle Früchte, Pfeffer, Vanille, voller Körper, mit dichtem Tannin

30 Monate Ausbau in Barriques

Chevaliers, Savièse

Schätze des Propstes

Quattromani

75cl

CHF 95

Merlot Ticino DOC

geniessen zu Osso Bucco, Schweinsbraten, Hartkäse

Gewürze, Röstaromen, Mokka, Lakritze, Gewürznelken,

dunkle Schokolade, süssliche Tannine

Gialdi SA, Tessin

Cuvée 1858 AOC

75cl

CHF 79

Cornalin, Syrah, Humagne Rouge,

passt zu Lamm, Wild, Käse

tiefe, dichte Farbe mit fast schwarzem Schimmer, fruchtige

Kirschendüfte, dezente Holznoten, vollmundiger,

fleischiger Cru, schöner Gerbstoff,

harmonischer Wein mit grossem Potenzial

Bonvin, Wallis