

Weinkarte für Bankette 2025

«Wer die Wahrheit im Wein finden will,
darf die Suche nicht gleich nach dem ersten Glas aufgeben.»

Die Weine, welche wir Ihnen auf dieser Karte empfehlen,
sind eine sorgfältige Auswahl von erlesener Qualität.

Entdecken Sie verschiedene Weinproduzenten mit tollen Kreationen. Kenner und Liebhaber finden hier sicher das Passende. Es kann sein, dass ein Glas Wein bei Tisch mit Anekdoten und Traditionen verbunden wird.

In dem Sinne: Leere Weingläser sind voller Geschichten...

Wir wünschen Ihnen viel Genuss dabei.





CABRIO®

Flaschenweine, 75 cl

Weissweine

Schweiz
Schwyz (Freienbach)

Bucher Cuvée Blanche
Kümin Weinkellerei, Freienbach
Müller-Thurgau, Blanc de Noir, Muscat

CHF 53.00

Dieser Wein begeistert mit exotischen Fruchtaromen, Zitrusnoten und einem Hauch von Muskat. Am Gaumen präsentiert er sich frisch und angenehm rund. Die verschiedenen Rebsorten harmonisieren perfekt und verleihen dem Wein ein vielschichtiges Profil. Zusammen mit unserem Rotwein «Durrer Assemblage» ergibt das Bucher & Durrer Weinduo die perfekte Begleitung für jeden Anlass.

Passt zu: Aperitif, Fisch, Pasta

Schweiz
Zürich (Winterthur)

Sauvignon Blanc
Weingut Nadine Saxer
Sauvignon Blanc

CHF 53.00

Dieser Sauvignon Blanc ist geprägt von einer intensiven Aromatik. Holunderblüte, Litschi, Grapefruit und dezente grünliche Komponenten prägen die Nase. Im Gaumen eine schöne Harmonie von Schmelz und einer erfrischenden Säure sowie einem gehaltvollen Körper. Wenn Sie auf der Suche nach etwas Besonderem sind, dann dürfen Sie sich diesen knackigen, markanten Weisswein nicht entgehen lassen.

Passt zu: Aperitif, Salat, Pasta, hellem Fleisch

Schweiz
Wallis (Salgesch)

Molignon Terre Promise
Adrian & Diego Mathier, Salgesch
Chasselas

CHF 42.00

Brillante Farbe mit goldenen Reflexen. Die sonnenverwöhnte Ernte zeichnet sich durch viel Volumen und eine zurückhaltende Säure aus. Die Frucht der alten Rebstöcke bringt ein edles Bouquet mit einer mineralischen Note hervor, das auch an Dörrobst erinnern mag. Im Gaumen zeigt der Molignon Reife und Ausgeglichenheit.

Passt zu: Fisch, Pasta, Geflügel, mildem Käse





CABRIO®

Schweiz
Tessin (Lugano)

«Capriasca» Bianco di Merlot Ticino

Cantina Pelossi
Merlot

CHF 52.00

In der Nase entfalten sich feine Aromen von Pfirsich und Nektarine, begleitet von einem Hauch Zitrusfrüchten sowie exotischen Noten von Banane und Ananas. Am Gaumen zeigt sich der Wein rund und elegant, mit einer feinen Struktur. Die aromatische Prägung von frischem Steinobst wird durch einen langen Abgang abgerundet.

Passt zu: leichten Salaten, Fisch, Pasta, hellem Fleisch

Österreich
Niederösterreich

Grüner Veltliner Wagram

Weingut Josef Ehmoser
Grüner Veltliner

CHF 39.00

Unverkennbar Wagram: Geprägt von den Lössböden ist der Grüne Veltliner «Wagram Terrassen» ein klassischer Botschafter der Heimat Wagram. Durch seine feine, würzige Frucht, seiner saftigen Frische und pfeffrigen Lebendigkeit hat er einen enormen Trinkfluss. Ein Wein, um die Seele baumeln zu lassen...

Passt zu: Aperitif, Salat, Fisch, leichten Fleischgerichten

Italien
Trentino

Pinot Grigio

Castel Firmian
Pinot Grigio

CHF 39.00

Der Pinot Grigio hat eine ausgewogene, elegante Struktur und wird ausschliesslich aus Trauben gekeltert, welche die Winzer von Mezzacorona im Etschtal am Fusse der Dolomiten anbauen. Ein aromatischer Wein mit strohgelber Farbe und einem fruchtigen Bouquet, mit Noten von Kamille und einer feinen Säure.

Passt zu: Salat, Pasta, hellem Fleisch





CABRIO®

Italien
Südtirol

Chardonnay «Arvum»

Weingut Pfitscher
Chardonnay

CHF 52.00

Dieser trockene und frische Weisswein hat eine angenehme Fülle und strahlt in einem kräftigen Gelb. Er ist ziemlich wuchtig und duftet sehr delikat nach exotischen Früchten, reifen Äpfeln und Birnen.

Passt zu: Fisch, Pasta, Geflügel, Weichkäse

Italien
Piemont

Roero Arneis «Costa delle Rose»

Dante Rivetti
Arneis

CHF 44.00

Zartes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Im Duft intensiv mit zarten Fruchtnoten. Am Gaumen voll, geschmeidig und frisch, mit zartbitterem, wohlschmeckendem Finale.

Passt zu: Aperitif, der perfekte Begleiter von leichten Speisen





CABRIO®

Rotweine

Schweiz Schwyz (Freienbach)	Durrer Assemblage Kümin Weinkellerei, Freienbach Pinot Noir, Cabernet, Regent, Garanoir, Piroso	CHF 56.00
	Das Pendant zu unserem Durrer Weisswein bildet die perfekte Begleitung zu einem feinen Essen. Ein herausfordernder und gleichzeitig fesselnder Wein, der zum Entdecken einlädt. Ausgewogen im Gaumen mit Aromen von Barrique, leichtem Tabak und dunklen Beeren. Passt zu: Saucen- und Fleischgerichten, Käse	
Schweiz Zürich (Winterthur)	«Der Besondere» Weingut Nadine Saxer 80 % Gamaret und 20 % Pinot Noir	CHF 59.00
	Farbintensiv, geprägt von Beeren, würzigen Komponenten und einem Hauch Röstaromen. Im Gaumen präsentiert er sich gehaltvoll mit feinen Tanninen sowie einem langanhaltenden Abgang. Passt zu: Pasta mit herzhaften Saucen, Geflügel, Schweinefleisch, Käse	
Schweiz Wallis (Salgesch)	Humagne Rouge «Les Pyramides» Adrian & Diego Mathier, Salgesch Humagne Rouge	CHF 59.00
	Der Humagne Rouge präsentiert sich im dunklen Granatrot. An der Nase expressiv duftet er nach Holundergelee mit einer feinen Unterholz-Note. Charmant und mit einer feinen Tanninstruktur im Gaumen begeistert er speziell Liebhaber von fruchtigen, beerigen Weinen. Passt zu: Pasta, geschmortem Fleisch, reifem Käse	
Schweiz Tessin (Mendrisiotto)	«Baiocco» Merlot Rosso Weingut Guido Brivio Merlot	CHF 49.00
	Das Bouquet ist intensiv, harmonisch und komplex. Mit Noten von reifen roten Beeren, untermalt mit delikaten Gewürznoten und Röstaromen. Im Geschmack frisch und fruchtig, gut strukturiert. Passt zu: Pasta, grilliertem Fleisch, reifem Käse	





CABRIO®

Italien
Venetien

«Soraighe» Ripasso Valpolicella Superiore

CHF 59.00

Casa Vinicola Bennati
Corvina, Rondinella, Molinara

Intensiv rote Farbe mit Noten von reifen Früchten. Im Hintergrund ein leichter Duft nach Vanille, Tabak und Kakao. Weich und anhaltend im Gaumen.

Passt zu: rotem Fleisch, Fleischplättli und reifem Käse

Italien
Venetien

Massimo Rosse Del Veneto

CHF 65.00

Cantine Lenotti
Corvina, Sangiovese, Pelara, Rebo, Dinderella, Oseleta

Brillantes, dunkles granatrot. Intensive und elegante Aromen von Gewürzen, Vanille und schwarzen Kirschen. Am Gaumen vollmundig, gut strukturiert. Nuancen von Kompott, dunklen Beeren und einem Hauch von Karamell. Geschmeidig, mit einem langen Abgang. Limitierter Wein aus hervorragender Auslese.

Passt zu: Pasta, kräftigem Fleisch, reifem Käse

Italien
Südtirol

Lagrein «Latus Crescendo»

CHF 59.00

Weingut Ritterhof
Lagrein

Rubinrote Farbe. Dezent, aromatischer Duft nach Schokolade und Waldbeeren, mit leicht würzigen Noten. Kräftige und füllige Struktur im Gaumen. Samtig und ausgewogen mit einem langanhaltenden Abgang.

Passt zu: Pasta mit kräftigen Saucen, Rind- und Wildfleisch, Hartkäse

Italien
Piemont

«Oltre» Langhe

CHF 59.00

Pio Cesare
Barbera, Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo, Petit Verdot

Granatrote Farbe, funkelnd, delikate Aromen von reifen Kirschen und Beerenfrüchten. Gepaart mit zarten Nuancen von Vanille und Holznoten. Am Gaumen mit freundlichem Tannin und einer straffen Fruchtsäure. Seine feste Struktur und feine Würze enden in einem wunderbar langanhaltenden, saftigen Abgang.

Passt zu: Pasta, Rind- und Lammfleisch, reifem Käse





CABRIO®

Schaumweine

Schweiz Luzern (Kastanienbaum)	Le Petit Mousseux Extra Brut Weingut Kastanienbaum Riesling Sylvaner, Sauvignon Blanc Holunder, Passionsfrucht, Grapefruit, Limette. Erfrischend angenehm prickelnd im Gaumen. Und wir sehen vom Stanserhorn Richtung Luzern direkt auf das wunderschön gelegene Weingut. Prost den jungen Winzern!	CHF 61.00
Österreich Niederösterreich	Sekt Schödel Brut Blanc de Blancs Reserve Weingut Schödel Chardonnay Gelbe Tropenfrucht, Birne, Brioche. Lebendiges Mousseux, saftig harmonisch. Traditionelle Methode der Flaschengärung, handgerüttelt. Herrlich zum Apero.	CHF 69.00
Österreich Niederösterreich	Sekt Schödel Brut Rosé Reserve Weingut Schödel Pinot Noir Rote Beeren, etwas Nuss, Nougat. Feinperlig, sehr frisch und fruchtig. Sehr fein zum Apero, Lachs, Entenbrust oder Dessert. Traditionelle Methode der Flaschengärung, handgerüttelt. Einfach die Seele baumeln lassen.	CHF 69.00

Alle Preise sind angegeben inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 8.1 %

