



foodevents.ch

GETRÄNKEKARTE

Kalte Getränke

	CHF
Mineral 1.50l	12.00
PET Flasche 0.50l	4.80
Red Bull 0.25l	3.90
Bier ohne Alkohol 0.33l	4.90
Bier mit Alkohol 0.33l	5.90

Warme Getränke

	CHF
Sirocco Tee	4.90
Kaffee	4.20
Heissi Schoggi	4.90

Digestive

	CHF
Diverse Digestive 0.02l	4.90



WEISSWEINE



Senza Parole bianco

Fr. 25.00

0.75l

Ein fruchtiger, frischer, lieblicher und ausgewogener Weisswein, gelb mit Grünreflexen und mittelkräftigem Bukett. Mit exotischen Fruchtnoten wie Litschi und Muskateller Steinobst und Zitrusfrüchten

Apéro für jene, welche es gerne etwas süsslich mögen. Gut gekühlt ein schöner Apérowein, der auch zu Pastete, Tapas und Terrinen passt



Sauvignon Blanc Friuli-Aquileia

Fr. 35.00

0.75l

Feines und elegantes Bouquet. Neben dem charakteristischen Bittermandelton sind fruchtige Noten erkennbar. Der elegante, zart-bittere Hintergrund und die feine Würze seines Duftes, machen ihn zu einem Wein, den man immer gerne trinkt.

Apéro, Antipasti, Suppen, Fischgerichten und weißen Fleischsorten



Tino - Vermentino

Fr. 37.00

0.75l

Leuchtende strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Intensiv in der Nase mit lang anhaltendem Bouquet von Blumen und Kräutern aus dem Mittelmeerraum. Am Gaumen heben sich die vegetalischen Noten deutlich ab und bilden eine ausgewogene Fülle und ein lang anhaltendes Finale.

Fischspeisen und Suppengerichte jeglicher Art



Gambarogno di Merlot

Fr. 39.00

0.75l

Helles Gelb. In der Nase ein Duft von weissen Blüten & Pfirsich. Am Gaumen frisch, mineralisch, fein und geschmeidig. Angenehmer, eleganter Abgang.

Passt sehr gut zu Voressen, Grilladen & Wildgerichten

WEISSWEINE



De Silva Pinot Bianco

Fr. 39.00

0.75 l

Intensives Goldgelb mit grünen Reflexen; frischer Duft nach Äpfeln, Aprikosen und einem Hauch von Salbei; am Gaumen wiederum dicht und elegant, deutliche Frucht und ausgewogene Säure; lang anhaltend.

Vorspeisen aller Art, Fisch, Spargel, Schalentiere, weiße Fleischsorten, Geflügel



Preli - Bricco dei Fiori - Moscato

Fr. 35.00

0.75 l

Helles Strohgelb. In der Nase intensiv duftend und aromatisch, erinnert an die eben frisch gepflückten süßen Trauben. Am Gaumen frisch und fruchtig, Aromen von Melonen, exotischen Früchten und Akazienhonig. Feines cremiges Finale.

Köstlich zu Gebäck, Amaretti, Haselnusskuchen und Panettone. Aber auch als erfrischender Aperitif

ROTWEINE



Punta Aquila Primitivo Salento

Fr. 37.00

0.75l

Dunkelrot. Ätherische, wohlriechende Aromen von in Alkohol eingelegten Kirschen, Brombeerkonfitüre, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Tabak, Ingwer, schwarzem Pfeffer und Kräutern. Füllig und kräftig, mit graziöser Mineralität, angenehmer Säure und feinem Tannin. Komplexer Wein mit temperamentvollem Charakter, üppig, stark und konzentriert.

Vorzüglich zu Tagliatelle an Wildschweinragout, Papardelle mit Wild, Schweinegulasch, Kutteln, Grilladen und geschmortem Thunfisch. Ideal auch zu Käse mittleren Reifegrades.



Senza Parole Primitivo

Fr. 25.00

0.75l

Fruchtig, lieblich, nachhaltig und ausgewogen ist dieser rubinrote

Wein mit leichten Violettreflexen. Recht kräftige, komplexe Düfte von Kirsche, Pflaume und Brombeere harmonieren mit Noten von Rosine, Gewürznelke und Kakao und Röstaromatik von Schokolade, Kaffee und etwas Toastbrot.

Geniessen Sie diesen angenehmen Wein zu Trockenfleisch, zum Brasato, Schweineschnitzel mit Pilzsauce, Gemüseteller oder Pizza.



Sessantanni Primitivo di Manduria

Fr. 47.00

0.75l

Bouquet von reifen Kirschen, Pflaumen und Brombeeren, feine Würzigkeit mit Nuancen von Tabak. Harmonisch, lebendig und gut strukturiert. Ausgewogene Tannine, eine leichte natürliche Restsüsse und erfrischende Säure runden diesen aussergewöhnlichen Wein ab. Der Wein ist weich und voll im Geschmack mit einer Tiefe, die kaum zu enden scheint.

Rotem Fleisch, Wild, rezenten Käsesorten Pizza, ein idealer Meditationswein



Nau Cannonau di Sardegna

Fr. 37.00

0.75l

Intensiv rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Bouquet von roten Beeren, Gewürzen und Kaffee. Elegante und samtige Tannine von grosser Struktur und Annehmlichkeit.

Wurstwaren, würzige und kräftige Vorspeisen, Fleischgerichte und Käse.

ROTWEINE



Rioja Beronia Salento Rosso

Fr. 37.00

0.75l

Fein, elegant, fruchtig und vielschichtig präsentiert er sich in der Nase. Es ist ein typischer Charakterwein, der keine Zweifel über seine Qualität aufkommen lässt: Die aromatische Vielfalt, die filigrane Struktur, die Ausgewogenheit lassen die Herzen höher schlagen und versprechen ein Genusserelebnis der ersten Güte.

Lamm, Rindsfleisch (z.B. Braten, Entrecôte, Stroganoff, Ragout), Federwild, gereifter Käse



Emozione Salento Rosso

Fr. 41.00

0.75l

Sehr intensive, reif-fruchtige Noten (schwarze Kirschen) sowie Gewürze (Pfeffer, Nelken) offenbaren sich in der Nase. Das Bouquet ist intensiv. Gehaltvoll, körperreich, mit einer mächtigen Textur präsentiert sich dieser Wein, der Emotionen auszulösen vermag. Die Fruchtstruktur, die dezente Restsüsse und die Gerbstoffe hinterlassen den Eindruck eines modern gekelterten Weins.

Charcuterie (z.B. Salami, Mortadella, Lardo), Pasta, Pizza, Pilzrisotto, Brasato mit Polenta



Amarone

Fr. 49.00

0.75l

Dunkles Rot. In der Nase intensive Düfte von Amarenakirschen, Waldbeeren und Gewürznoten sowie Anklänge von Trockenobst, die typisch für den Amarone aus Valpantena sind. Am Gaumen dicht und gleichzeitig weich. Ein moderner, ausgewogener Amarone mit Substanz.

Kräftige Fleischgerichte, gereifter Käse