

# Weinkarte.



## Weinangebot.

## Weisswein Schweiz 75 cl

#### **Tessin**

Belcampo Bianco di Merlot Ticino DOC Cantina Amann SA 48.00 Traubensorte: Merlot Passend zu Fischgerichte, Helles Fleisch oder auch als Apérowein.

#### Luzern

Rätlisbacher Symphonie AOC Weingut Rätlisbacher 48.00 Traubensorten: Johanniter, Muscaris Ein wunderschöner Wein zu leichten Gerichten oder zum Apéro.

#### Wallis

Legio Weiss VdP Suisse Vins et Vignobles Julius 46.00 Traubensorten: Chasselas, Arvine, und Arneis Eignet sich zu: Apero, weissem Fleisch – Fleisch und Gemüsegerichte.

#### Graubünden

Blattschuss Weiss VdP Suisse Komminoth Weine 48.00 Traubensorten: Riesling x Silvaner, Blanc de Pinot, Scheurebe, Weissburgunder Ideal als Apéro, Asiatisch, Fisch, Geflügel und Hartkäse.

## Weisswein Italien

#### **Veneto**

Pinot Grigio Venezie DOC Zenato 46.00

Traubensorte: Pinot Grigio

Eignet sich zu: Apero, Fisch und leichten Fleischgerichten.

## Roséwein Schweiz

#### Wallis

Rosé Legio VdP Suisse Vins et Vignobles Julius 46.00

Traubensorten: Pinot Noir und Lagrein

Ein perfekter Apero- und Sommerwein! Diversen Salaten,

Antipasti, Fisch, leichten Fischgerichten.

#### Waadt

Les Tourelles Black Label VdP Suisse Les Tourelles SA 46.00

Traubensorten: Gamaret, Garanoir, Diolinoir Idealer Begleiter zu Geflügel, Grilladen, der traditionellen Schweizer Küche.

#### Wallis

Legio Rot VdP Suisse Vins et Vignobles Julius

46.00

Traubensorten: Merlot, Primitivo

Ein Allrounder, Pasta, Gemüse und Risotto sowie zu Grilladen.

#### Tessin

Merlot Belcampo Ticino DOC Cantina Amann 48.00

Traubensorte: Merlot, Barrique Ausbau

Eignet sich zu rotem kräftigem Fleisch, Weichkäse, Risotto oder Pasta.

#### Graubünden

Blattschuss Rot VdP Suisse Komminoth Weine 48.00

Traubensorten: Pinot Noir, Merlot

Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch, sowie reifem Weichkäse.

#### **Veneto**

Ripasso «Le Crosare» Cantine Lenotti 48.00

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara im Barrique ausgebaut

Ein idealer Begleiter zu Wild, Steak und Käse.

#### Salento

Gran Trio Salento IGP San Marzano 44.00

Traubensorten: Primitivo, Negromaro, Malvasia Nera

im Barrique ausgebaut

Eignet sich zu: Kräftigen Fleisch und Vegi-Gerichte.

#### **Apulien**

I Tratturi Primitivo Puglia IGP San Marzano 46.00

Traubensorte: Primitivo

Eignet sich zu: gebratenem Fleisch, Pasta & feinen Gemüse-Gerichte.

## **Rotwein Frankreich**

75 cl

### Languedoc

Vol.2 Revolution Dry Aged Red Pays d<sub>2</sub>Oc IGP, Amann SA

46.00

Traubensorten: 60% Cabernet Sauvignon und 40% Syrah,

Barrique Ausbau

Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch, sowie reifem Weichkäse.

## **Rotwein Spanien**

75 cl

#### Valencia

Reserve de Don Carlos Valencia DO, Don Carlos CA feat.

46.00

Traubensorte: Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Bobal,

Barrique Ausbau

Er passt zu Schmorgerichten, grilliertem Fleisch

oder einfach so zum Geniessen.

## **Schaumweine**

Prosecco DOC Vino Frizzante Viticoltori Ponte

45.00

Traubensorte: Glera

Das prickelnde Aperitif Vergnügen.

Top-50 Weine		50 cl
Weiss		
	Epesses AOC	23.00
Rosé		
	Oeil de Perdrix AOC	23.00

Zapfengeld pro 75 cl Flasche 25.00

Betreffend Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



### Senevita Pilatusblick

Rischstrasse 13 | 6030 Ebikon Telefon 041 444 07 07 | pilatusblick@senevita.ch www.pilatusblick.senevita.ch