

Aus der Vinothek



WEISS

Schweiz

NEUCHATEL château d'Auvernier

Blasse Farbe, Lindenblütenbouquet, fruchtiger und vollmundiger
(Sie können diesen Wein auch mit nach Hause nehmen, CHF 18.50)

Flasche 49.00
Glas 7.50

PETITE ARVIGNE G. Roduit

Typische Aromen von rosa Grapefruit und Zitrusfrüchten.
(Sie können diesen Wein auch mit nach Hause nehmen, CHF 24.50)

Flasche 56.00
Glas 9.00

STAMM Nr. 8 Schaffhausen Chardonnay Barrique

Pfirsich, voll harmonisch

(Sie können diesen Wein auch mit nach Hause nehmen, CHF 26.50)

Flasche 59.50
Glas 9.00

Italien

GRILLO Cantina Caribaldi

Feine, kraftvolle Frucht, die an Muskat, Limetten und einen
Hauch Honigmelonen erinnert.

(Sie können diesen Wein auch mit nach Hause nehmen, CHF 19.50
Anzahl beschränkt)

Flasche 49.00

ROTE

Schweiz

PINOT NOIR Tobias Mathier

Frischer, jugendlich anmutende Blauburgunder.

(Sie können diesen Wein auch mit nach Hause nehmen, CHF 16.00)

Flasche 47.00
Glas 7.00

II MORO SICILIA

Dieses nicht in Holz ausgebauta Kraftpaket besticht durch
seine saubere Frucht, seine Eleganz und Ausgewogenheit.

(Sie können diesen Wein auch mit nach Hause nehmen, CHF 29.00)

Flasche 64.00
Glas 9.50

Spanien

RIOJA CONDE DE VALDEMAR Tempranillo

Mazuelo

Ausgewogene Nase, mit einer Präsenz reifer schwarzer Früchte
und Noten von Mineralien, Gewürzen und Röstaromen

(Sie können diesen Wein auch mit nach Hause nehmen, CHF 27.50)

Flasche 64.00
Glas 9.50

Frankreich

CHÂTEAU CORBIN MANUEL 2009 St Emillion

Ein eleganter Rotwein für den anspruchsvollen Weinkenner.

Er besticht durch seine betörende Note und Ausstrahlung.

(Sie können diesen Wein auch mit nach Hause nehmen, CHF 38.50)

Flasche 87.00
Glas 13.00

Dessertwein

MOSCATO D'ASTI

Ein herrlich prickelnder Moscato aus dem Piemont.

Glas 8.00

VOM GARDEMANGER

Kleiner Krevettencocktail

Cocktail de crevettes

Small prawn's cocktail

Rassiges Rindstatar

Beefsteak Tartar

Beefsteak Tartar

Spargelmousse

Mousse des asperges

Asparagus mousse

Warmer Lauchkäsekuchen

Gâteau au fromage chaud aux poireaux

Warm cheesecake with leek

Knackiger Blattsalat mit oder ohne gebackene Champignons, dazu Sauce Remoulade

Salade verte croustillante avec ou sans champignons rôtis

et sauce rémoulade

Crispy green salad with or without roasted mushrooms
and Remoulade sauce

VOM ENTREMETIER

Hausgemachte Trüffelnudeln

Nouilles aux truffes maison

Homemade truffle noodles

Grüner und weisser Spargel mit Sauce Hollandaise

Asperges vertes et blanches, sauce hollandaise

Green and white asparagus, sauce hollandaise

VOM SAUCIER

René's Rindsstroganoff

Stroganoff

Beef stroganoff

Ganze Schweizer Poularde aus dem Ofen

dazu Sauce Périgourdine

Tout poularde suisse du four

à la sauce Périgourdine

Entire Swiss poularde from the oven

with Périgourdine sauce

Gebratenes Zanderfilet auf Fenchel-Wirsing-Gemüse

Filet de zander au beurre au 1500 et Savoie

Roasted zander fillet with fennel and savoy

BEILAGEN

Allerlei Gemüse

Toutes sortes de légumes

All kinds of vegetables

Reismix

Melange de riz

Mixed rice

Kartoffelgratin

Gratin de pomme de terre

Potato gratin

KÄSE

Reichhaltige Käseplatte

Plateau de fromages

Cheese plate

VOM PATISSIER

Verschiedene Sorbets

Sorbets différentes

Various sorbets

FrISCHE Erdbeeren mit Doppelrahm

Fraises fraîches à la crème double

Fresh strawberries with double cream

Crème Brûlée

Crème Brûlée

Crème Brûlée

Crèmeschnitte mit Kirsch

Millefeuille au kirsch

Cream slice with kirsch

Rhabarbermousse

Mousse à la rhubarbe

Rhubarb mousse

Menu CHF 65.00

in der Halbpension inbegriffen



Donnerstag, den 02. April 2015

WALDHOTEL DOLDENHORN KANDERSTEG