

Liebe Gäste

*"Wein vergoldet jeden Tag, Scheucht hinweg des Daseins Plag,
macht die Menschen froh und heiter, Ihren Geist sehr viel gescheiter,
lässt das Leben schön erscheinen, die Gedanken Gutes meinen,
lässt uns all zu Freunden werden, friedlich wird es dann auf Erden,
Wer den Wein so klug genießt, Freude aus den Sternen fließt,
Merkt an seines Herzens Schlag, Wein vergoldet jeden Tag!"
(Bacchus)*



Den Wein im Hotel Schloss entdecken

Wer Wein genießt, sollte alle seine Sinne aus dem Dornröschenschlaf wecken! Ein Glas Wein kann uns glücklich machen, nachdenklich, gesellig oder kreativ stimmen. Der Wein stimuliert alle unsere Sinne. Ja wir können ihn hören, das Blubbern beim Füllen der Gläser oder das helle Klingen beim Anstossen. Wir können ihn sehen, wie er leuchtet im Glas und die Augen trinken mit. Sie wecken unsere Erwartungen. Danach tauchen wir in die Welt der Düfte. Der Duft ist die Seele des Weins. Am Gaumen schmecken wir den Wein. Er füllt den Mund oder tanzt über die Zunge. All das ist ein Hochgenuss für die Sinne.

Zum Wohl!

Sami Debbabi und das Schloss – Team

OFFENAUSSCHANK

Weisswein und Rosè

Thurgau

1dl

5dl

Ermatinger Fischerwy, Müller Thurgau

Der Wein passt ideal zu leichten Fischspeisen, sowie zu kalt servierten Fleischwaren.

Kulinarische Empfehlung: Apéro, Fisch, Weichkäse

Vinifikation: An den Seewärts zugeneigten Hängen des Untersees, gedeihen die Trauben.

CHF 5.20

CHF 25.00

Gut zu wissen

Oeil de Perdrix, Iselisberg

Ein Rosè mit feinen Beerennoten an der Nase, bietet sich am Gaumen als süffiger, frischer Wein an.

Kulinarische Empfehlung: Geflügel, Kalb, Schwein

Vinifikation: Presst man die Pinot Noir-Trauben kurz nach Gärungsbeginn, bleibt im Saft nur ein helles, zartes Rosé.

CHF 5.20

CHF 25.00

Gut zu wissen

Wallis

Fendant

CHF 5.20

CHF 25.00

Frankreich

Chardonnay

CHF 5.20

CHF 25.00

Rotwein

Thurgau

Pinot Noir, Iselisberg

Weich und angenehm im Geschmack, fruchtige Komponenten von Kirschen und dunklen Beeren.

Kulinarische Empfehlung: Eintopf, Geflügel, Grilladen, Hartkäse, Schwein

Vinifikation: Der Iselisberg liegt über dem Thurtal an der Strecke Frauenfeld - Schaffhausen.

CHF 5.20

CHF 25.00

Gut zu wissen

Wallis

Dôle Valais AOC Solaire

CHF 5.20

CHF 25.00

Italien

Nero d'Avola, Sicilia, IGT Deluxe

CHF 5.60

CHF 28.00

Valpolicella DOC, Ripasso San Vito

CHF 5.60

CHF 28.00

Offenausschank aus 75cl Qualität

Weisswein

	1dl	7,5dl
Epesse	CHF 6.50	CHF 45.00
Gropp Untersee , Müller Thurgau	CHF 5.70	CHF 39.50
Chardonnay , Le Charme D'OC	CHF 5.50	CHF 37.50
Soave , Salva Terra, Italien	CHF 5.50	CHF 37.50
Grüner Veltliner , Österreich	CHF 5.70	CHF 39.50
Dôle Blanche , Valais	CHF 5.70	CHF 39.50

Rotwein

	1dl	7,5dl
Pinot Noir AOC Auslese , Inseli Hauswein Sunnehalde Weinfeldern	CHF 5.70	CHF 39.50
Roter Zweigelt , Österreich	CHF 5.70	CHF 39.50
Amarone della Valpolicella, Salva Terra	CHF 7.50	CHF 54.50
Primitivo del Salento, Cesario	CHF 6.60	CHF 46.00



BIOWEINE 75CL

Weisswein

Chardonnay, Réserve Spéciale Sud de France, Gérard Bertrand	2014	CHF 39.50
Sauvignon Blanc, Réserve Spéciale	2015	CHF 39.50

Rotwein

Cabernet Sauvignon, Réserve Spéciale Sud de France, Gérard Bertrand	2014	CHF 46.00
Merlot, Réserve Spéciale Sud de France, Gérard Bertrand	2014	CHF 46.00

Gérard Bertrand

Gérard Bertrand bewirtschaftet 11 Weingüter in Languedoc-Roussillon in Südfrankreich. Aus Respekt zur Natur setzt er auch auf Bio-Weine. Bereits über 300 Hektaren werden nach Bio-Grundsätzen angebaut, weitere sollen folgen. Dank seinem ausgewiesenen Sinn für hervorragende Tropfen bis ins kleinste Detail, entstehen Weine mit besonderer Frische und trotzdem einer ausserordentlichen Eleganz.



SCHWEIZ 75CL

Weisswein

Thurgau

Gropp Untersee, Müller Thurgau

CHF 39.50

Dieser Wein passt ausgezeichnet zu den verschiedensten Fischgerichten und wird auch als Apérowein sehr geschätzt. In Deutschland findet er unter der Bezeichnung Rivaner GROPP ebenfalls viele Liebhaber.

Kulinarische Empfehlung: Apéro, Fisch, Gemüse, Spargeln, Weichkäse
Vinifikation: Aus der Region Ermatingen – Berlingen mit der typischen Grapefruit-Blume.



Cuvée Vin Blanc, Saxer

CHF 49.50

Eine gelungene Komposition von drei weissen Sorten. Goldenes, warmes Gelb. In der Nase Zitrusaromen. Ausgewogener, frischer Gaumen. Im Abgang anhaltend und harmonisch.

Eine perfekte Balance zwischen Lieblichkeit und fruchtiger Frische.

Trauben: Müller-Thurgau, Chardonnay, Pinot Gris

Passt zu: Vorspeisen, kalten Platten, Fisch, Krustentiere, Geflügel



Wallis

Fendant, Valais

CHF 37.50

Petite Arvine, Régence-Balavaud

CHF 53.50

Lavaux

Dézaley L'Arbaléte

CHF 54.50

Espesse

CHF 47.50

Rosé

Wallis

Dôle Blanche, Federweiss

CHF 39.50

Thurgau

Oeil de Perdrix, Iselisberger

CHF 39.50

Ein Rosé mit feinen Beerennoten an der Nase, bietet sich am Gaumen als süffiger, frischer Wein an.

Kulinarische Empfehlung: Geflügel, Kalb, Schwein

Vinifikation: Presst man die Pinot Noir-Trauben kurz nach Gärungsbeginn, bleibt im Saft nur ein helles, zartes Rosé.



Rotwein

Thurgau

Pinot Noir, Stadtschryber Hüttwilen 2013 CHF 46.50

Aus der bekanntesten Reblagen vom Weinbaudorf Hüttwilen wird der Stadtschryber gekeltert. Fruchttige Noten von Brombeeren und Heidelbeeren. Saftig mit einem dichten Körper. Auch am Gaumen geprägt durch reife Beeren mit einer geschmeidigen Textur. Elegant im Abgang, mit einem nicht endenden Finale.

Kulinarische Empfehlung: Eintopf

Vinifikation: Im Weinbaudorf Hüttwilen, unweit von Frauenfeld liegt der wohl bekannteste Rebberg dieser Gemeinde, der Stadtschryber.

Gut zu wissen

Pinot Noir, Kartause Ittingen, Saxer 2014 CHF 47.50

Der Pinot Noir oder auch Blauburgunder genannt, ist eine alte Sorte und rote Hauptsorte der Ostschweiz. Er lässt sich sehr unterschiedlich keltern. In der Kartause Ittingen gärt er in dieser Variante während 3 bis 4 Tagen an der Maische und wird anschliessend im Stahltank ausgebaut. Duft nach dunklen Beeren und Kompott. Ein Wein für jeden Anlass. Trocken ausgebaut, eher leichter Rotwein, für zwischendurch, zur kalten Platte, zu Fisch und Teigwarengerichten.

Gut zu wissen

Inseli Hauswein, Pinot Noir Auslese 2014 CHF 39.50

Das Rebgut Sunnehalde wird bewirtschaftet durch Daniela und Markus Müller. Elegante, rotbeerige Frucht, mit würzigen Nuancen wie Thymian und Pfeffer, weicher Gaumen mit harmonischem Körper und anhaltendem Abgang.

Kulinarische Empfehlung: Eintopf

Vinifikation: Der Ausbau erfolgt im Stahltank.

Gut zu wissen

Wallis

Humagne Rouge 2013 CHF 67.50

Bündner Herrschaft

Zizerser, Pinot Noir 2015 CHF 49.50

Tessin

Merlot Ticino, Selezione D'Ottobre 2015 CHF 49.50

FRANKREICH 75CL

Weisswein

La Baume

Chardonnay, La Baume CHF 44.50

Pays

Chardonnay, Le Charme D'OC, Pays D'OC IGP CHF 37.50

Rotwein

Haut Médoc

Château Lamothe-Bergeron 2007 CHF 47.50

Bordeaux

Élevé en fûts de chêne, M. Rolland 2012 CHF 49.50

WEITERE LÄNDER 75CL

Spanien

Los Dondes, Catalunya 2009 CHF 46.50

Kalifornien

Woodbridge, by Robert Mondavi, Cabernet Sauvignon 2012 CHF 52.50

Woodbridge, by Robert Mondavi, Shiraz 2012 CHF 47.50

Kalifornien

Bellmount Shiraz, Cabernet Sauvignon 2015 CHF 42.50

CHAMPAGNER & PROSECCO

Prosecco CHF 43.00

Moet Chandon CHF 95.00

Alice Margot CHF 65.00

Italien 75cl

Weisswein

Piemonte

Roero Arneis CHF 42.50

Veneto

Soave, Salva Terra CHF 37.50

Apulien

Senza Parole, Bianco CHF 37.50

Rotwein

Piemonte

Dolcetto d'Alba, Giacomo Grimaldi 2013 CHF 48.50

Barbaresco Riserva, Roversi 2009 CHF 57.50

Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo 2015 CHF 38.50

Veneto

Amarone della Valpolicella, Salva Terra 2012 CHF 54.50

Bardolino Classico 2010 CHF 39.50

Valpolicella Classico, Ripasso 2013 CHF 48.50

Toscana

Col di Sasso IGT, Cabernet Sauvignon, Banfi 2014 CHF 48.50

Chianti Superiore, Corte Orsini 2012/13 CHF 46.50

Ponte d'Oro, Ruffino 2012 CHF 46.50

Sicilia

Nero d'Avola 2013 CHF 46.50

Note di Luce, Pellegrino 2011 CHF 46.50

Apulien

Primitivo di Manduria 2013/15 CHF 49.50

„Bitte beachten Sie, dass sich die Jahrgänge der Weine jederzeit ändern können.

Wir danken für Ihr Verständnis.“