



Wein- & Getrankekarte Siam



SWISS HOLIDAY PARK

Weissweine |

Schweiz

Cuvee Madame Rosmarie Blanc AOC 75 cl 55.00
Sylvaner, Pinot Gris, Pinot Blanc, Petite Arvine
Adrian Mathier
Wallis

Tolle Frische, viel Aromatik, ein Hauch von exotischen Früchten, vollmundig, langlebig, schöne Säure. Passt als Aperitif, zu Geflügel, Salzwasserfisch, Krustentieren, Asiatische und vegetarische Gerichte.

Bianco del Ticino DOC Sassi Grossi 75 cl 75.00
Chardonnay, Pinot Noir
Gialdi
Tessin

Zitrusfrüchte und angenehme Röstaromen. Eleganter Charakter mit delikatem Bouquet. Ausdauernd und ausgewogen. Passt zu hellem Fleisch, Fisch, Krustentieren und Jakobsmuschel

Italien

Chardonnay 75 cl 42.00
Chardonnay
Torre Rosazza
Friaul

Aromen von Wiesenblumen und frischen Kräutern, reifen Äpfeln, saftigen Pfirsichen und Haselnuss. Gut strukturierter Körper, harmonisch am Gaumen. Passt zu frischen Salaten und Speisen aus der mediterranen Küche.

Sauvignon 75 cl 46.00
Sauvignon Blanc
Torre Rosazza
Friaul

Grapefruit, Stachelbeeren und frisch gemähtes Gras, thailändisches Basilikum, weisser Pfirsich, Zitronenzeste und Zitronengras. Intensiv fruchtig mit typischer Sauvignon-Blanc-Charakteristik, sehr frisch, fast mineralisch und herrlich komplex. Passt zur Asiatischen Küche, würzigen Gerichten und Krustentieren.

Pinot Grigio 75 cl 42.00
Pinot Grigio
Cantina Riff
Veneto

Blumig-mineralische Nase mit Noten von Aprikosen, Limetten und Passionsfrucht. Grüner Apfel und leicht exotische Frucht mit mittelkräftigem Körper. Passt als Aperitif, Vorspeisen aller Art, Gemüsegerichten und Süsswasserfischen.

Österreich

Grüner Veltliner Lössterassen 75 cl 46.00

Grüner Veltliner
Weingut Stadt Krems
Niederösterreich

Leicht und fruchtig, prägnant nach Zitrusfrucht, Birne und grasigen Noten, etwas pfeffrige und minzige Aspekte und eine intensive Frische. Passt zur Asiatischen Küche, warme vegetarische Gerichte und grilliertem Fisch.

Frankreich

Côtes du Rhône AC blanc 75 cl 44.00

Marsanne, Rousanne, Viognier
E. Guigal
Côtes du Rhône

Harmonische, schöne Säure, Aromen von Lindenblüte, Birne, Aprikose und Quitte. Passt zu gebratenem Fisch und vegetarischen Gerichten.

Spanien

Verdejo Valdepenas DO 75 cl 39.00

Verdejo
Don Aurelio
Castille la Mancha

Intensive Zitrusfrucht, Stachelbeere und einem Hauch von Lindenblüte. Fruchtig, Noten von exotischen Früchten, leicht minzig, spritzig, wunderbar frisch und harmonisch. Passt zu Tapas, Oliven, Manchego mit Olivenöl, Krustentieren, Süßwasserfisch und Gemüsegerichten.

Roséweine |

Italien

Calafuria 75 cl 46.00

Negroamaro 150 cl 92.00

Tormaresca
Pugli

Himbeernoten und Aromen von roten Früchten. Zart, ausgewogen, angenehme Mineralität. Passt als Aperitif, aber auch zur Pizza, Pasta und leichter mediterraner Küche.

Rotweine |

Schweiz

Cuvee Madame Rosmarie 75 cl 61.00

Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Humagne Rouge
Adrian Mathier
Wallis

Fruchtig, herb, rustikale Tannine, feine Pfeffernoten und sehr elegant. Passt zu Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Käse.

Merlot del Ticino DOS Sassi Grossi 75 cl 92.00

Merlot
Gialdi
Tessin

Holzaromen, Leder und Pflaumen, frische Frucht und elegant. Passt zu Wildgerichten, Rindfleisch und zu reifem Käse.

Österreich

Zweigelt Neusiedlersee 75 cl 46.00

Zweigelt
Erich Sattler
Burgenland

Aromen von Cassis, saftiger Frucht, Brombeeren und Röstnoten, kraftvoller Körper, viel reife Frucht, würzig und vielschichtig mit reifen Tanninen. Passt zu Pasta mit Fleisch, Rind- und Kalbfleisch mit dunklen Saucen.

Italien

Villa Antinori Chianti Classico Riserva 37.5 cl 47.00

Sangiovese, Cabernet Sauvignon 75 cl 59.00
Marchesi Antinori 150 cl 112.00
Toscana 300 cl 229.00

Reife, rote Kirschen, Brombeeren, warme Gewürze, etwas Pfefferminze, Leder, Schokolade, Rauch und elegante Holznoten. Komplex und nachhaltig. Passt zu mediterranen Fleischgerichten wie Rindsschmorbraten mit Polenta

Le Volte dell'Ornellaia 75 cl 63.00

Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon 150 cl 119.00
Ornellaia 300 cl 239.00
Toscana,

Fruchtbetont, frisch, schwarze Beeren, Pflaumen, warme Würze, etwas Cassis. Raffiniert und elegant, ausgeglichen, zugänglich und harmonisch. Passt zu Rind- und Lammfleisch.

Barolo DOCG 37.5 cl 49.00

Nebbiolo 75 cl 79.00
Beni di Batasiolo
Piemont

Kräftige, knackige Säure, geschmeidige Tannine. Aromen von Leder, Erde, Tabak, Eiche, Kirschen, schwarzen Früchten, süsslichen Gewürzen und Blumen. Passt zu rotem Fleisch und Käse.

Bansella	75 cl	52.00
Barbera	150 cl	99.00
Prunotto		
Piemont		

Dichte, fruchtbetonte, reife Pflaumen, Veilchen, Schokolade und etwas Lakritze. Kräftig und gut strukturiert. Passt als Aperitif und zu Fingerfood, Fleisch, Geflügel, Wild, Pasta, Pizza und vegetarischen Gerichten.

Neprica Primitivo	75 cl	42.00
Primitivo	150 cl	89.00
Tormaresca		
Puglia		

Kirschen, tolle Fruchtaromen nach roten und kandierten Früchten, Süssholz, süffig. Ausgewogen und gut strukturiert. Passt zu pikantem Curry und mediterranen Gerichten.

Valpolicella Ripasso	75 cl	41.00
Corvina, Rondinella, Molinara		
Collina del Sorriso		
Veneto		

Frische Kirschnoten, leichte Vanille- und Ripasso typische Aromen, reife Pflaumen, angenehm weiche Tanninstruktur. Passt zu Frischkäse und deftigen Fleischgerichten.

Amarone della Valpolicella DOC Terre di Verona	75 cl	72.00
Corvina, Rondinella, Molinara		
Cantina Valpantena		
Veneto		

Elegante Aromen von reifen Pflaumen und Schokolade, Seidige Tannine und gut ausgewogen. Passt zu gebratenem oder gegrilltem Rindfleisch, Pasta mit kräftiger Sauce.

Nero d'Avola Sicilia DOC selezione isole	50 cl	29.00
Nero d'Avola	75 cl	39.00
Baroncelli	150 cl	82.00
Sizilien		

Kirsche, Sauerkirsche und Cassis, Dörrobst und Gewürznoten, fruchtig, frisch und harmonisch, zeigt saftige Tannine und angenehme Röstnoten von Kaffee und getoastetem Holz. Passt zu Gemüsegratins, Rösti und geschmorten oder gebratenen Fleischgerichten.

Frankreich

Château Cap de Faugeres 75 cl 51.00

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Côtes de Castillon AC
Bordeaux

Saftige, dunkle Beerenfrucht, Cassis, Holunder, Brombeeren und Kirsche. Offen und frisch mit guter Balance und Länge. Passt zu Kalbfleisch, Lamm, Meeresfisch, Rind und Pilzen.

Portugal

Vinho Tinto Selection Alentejano IG 75 cl 41.00

Alicante Bouchet, Touriga Nacional, Petite Syrah
Pousio
Alentejo

Noten von Pflaume und roten Johannisbeeren, Erdbeermarmelade. Sehr fruchtig und frisch mit weichen Tanninen und harmonischem Körper. Passt zu Kalb, BBQ und Wild.

Spanien

Toro DO Crianza 75 cl 56.00

Tinta de Toro
Finca Sobreno
Ribera del Duero

Herzhafte balsamische und würzige Aromen, schwarzen Johannisbeeren und weiche Tannine. Passt zu Grilladen, dunklem Fleisch, Wild und Käse.

Rioja DOCa Crianza 75 cl 46.00

Tempranillo
Asua
La Rioja

Kräftig-würzige Kirschen-Aromatik, dazu Schokolade, Lakritze, Vanille und Gewürznelken, Dörrfrüchte und Beeren. Frische, lebendige Tannine mit einer sehr weichen, vollen und harmonischen Struktur. Passt zu deftigen Pastagerichten und rotem Fleisch.

Argentinien

Estate Malbec Mendoza 75 cl 44.00

Malbec
Kaiken
Mendoza

Kräftige, ausgewogene Aromen von Pflaume, Sauerkirsche, würzige Pfeffer- und Vanillenoten, wie auch getoastetes Brot. Volle Frucht und Röstnoten. Passt zu herzhaften Speisen und kräftigen Wildgerichten.

Dessertwein |

Sauternes AC Château Lange 37.5 cl 55.00
Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
Château Lange
Sauternes, Frankreich

Honig, Nuss und Aprikose zeichnen sich in dem reichen Bouquet ab. Eleganter Süsswein, langer Abgang. Passt zu Süßspeisen, Käse, scharfen Gerichten.

Moscato d'Asti DOCG 75 cl 57.00
Moscato
Azienda Agricola Degiorgis Sergio
Veneto, Italien

Fruchtaromatik von Aprikosen und Pfirsichen, Gleichgewicht von Säure und Süsse, lebendig, spritzig.

Schaumwein |

Prosecco DOC Spumante Extra Dry 75 cl 49.00
Glera
Il Ponte
Veneto, Italien

Kernobstaromen mit frischem Bouquet. Spritzig, stark perlend und sehr erfrischend.

Champagne Jacquart Brut Mosaïque 75 cl 89.00
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Champagne Jacquart
Champagne, Frankreich

Frischer, ausgewogener und leichter Schaumwein. Aromen von Apfel, Birne und Zitrone. Frische und weiche Struktur mit feinen Hefenoten.

Champagne Jacquart Brut Rosé Mosaïque 75 cl 99.00
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Champagne Jacquart
Champagne, Frankreich

Quitte, Aprikose, Pfirsich und Erdbeer, wie auch exotische Früchte. Angenehm kräftig mit schöner Säure. Harmonischer und fülliger Körper.

Raritäten |

Tignanello	37.5 cl	109.00
Sangiovese, CabSauv, CabFra	75 cl	152.00
Tenuta Tignanello, Marchesi Antinori		
Toscana, Italien		

1971 wurde durch Marchese Piero Antinori die Sangiovese-Traube mit internationalen Rebsorten vermählt und anschliessend im Barrique gereift. So entstand der erste "Supertuscan" - Ein Tropfen voller Kraft mit gerösteten Aromen. Passt zu gegrilltem Rindfleisch und herzhaften Gerichten.

Il Pino Di Biserno	75 cl	99.00
CabFra, Merlot, CabSauv	150 cl	195.00
Tenuta di Biserno		
Toscana, Italien		

Ein leuchtender Stern am Himmel der "Supertuscans", welcher tiefgründig, komplex und imposant daherkommt. Passt zu kräftigen Fleischgerichten.

Mineral- und Süsswasser |

Fronalp Wasser mit und ohne Kohlensäure	42.5 cl / 75 cl	5.00 / 7.00
Arkina	50 cl	6.00
Rhazünser	50 cl	6.00
Coca Cola & Zero	33 cl	5.00
Sprite / Fusetea / Fanta	33 cl	5.00
Rivella Rot & Blau / Apfelsaft / Apfelschorle	33 cl	5.00
Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	20 cl	5.00
San Bitter	10 cl	4.50

Säfte |

Michel Fruchtsäfte		
Orange, Tomate, Ananas	20 cl	5.00

Bier und Apfelwein |

Feldschlösschen Original	20 cl	4.50
	30 cl	5.00
	50 cl	7.50
Feldschlösschen Dunkel	33 cl	6.00
Feldschlösschen Braufrisch	33 cl	6.00
Valaisanne Pale Ale	33 cl	6.00
Feldschlösschen Lager Alkoholfrei	33 cl	5.50
Schneider Weisse Original	50 cl	8.00
Schneider Weisse Alkoholfrei	50 cl	8.00
Ramseier Suure Moscht	49 cl	8.00

Apéritifs |

Martini Bianco / Rosso	15 %	4 cl	9.00
Hugo			11.00
Aperol Spritz			11.00
Weisswein gespritzt süss/sauer			9.00

Kaffee und Heissgetränke |

Kaffee / Espresso / Ristretto	4.80
Doppelter Espresso	5.50
Schale / Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.00
Diverse Sorten Tee	5.00
Kalte oder warme Milch	4.00
Ovomaltine / Schokolade	5.00
Kaffee Luz / Kaffee Fertig	8.00
Coretto Grappa	9.50

Liköre |

Amaretto Disaronno	28 %	4 cl	10.00
Bailey's Irish Cream	17 %	4 cl	10.00
Kahlúa	20 %	4 cl	10.00
Cointreau	40 %	4 cl	9.00
Grand Marnier	40 %	4 cl	9.00
Southern Comfort	35 %	4 cl	9.00

Spirituosen |

Grappa Paesanella Amarone	41 %	2 cl	14.00
Grappa Sassicaia	40 %	2 cl	19.00
Grappa Berta Elisi	43 %	2 cl	17.00
Grappa di Barolo	43 %	2 cl	9.50
Fassbind Vieille Prune	40 %	2 cl	8.50
Morand Williamine	43 %	2 cl	8.50
Graham's Fine Tawny Port	20 %	5 cl	14.00
Graham's Fine White Port	19 %	5 cl	8.50
Tio Pepe Palomino Sherry	15 %	4 cl	8.50
Smirnoff Wodka No. 21	40 %	4 cl	9.50
Remy Martin V.S.O.P	40 %	2 cl	10.00
Jack Daniel's Old No. 7	40 %	4 cl	10.50
Appenzeller	29 %	4 cl	8.50
Cynar	16.5 %	4 cl	8.50
Campari	23 %	4 cl	8.50