

psychiatrizentrum münsingen
bzw. sich verwöhnen lassen.

pzm

Hotellerie

Getränke- Karte



sich verwöhnen lassen.

Herzlich willkommen in der Hotellerie des Psychiatriezentrums Münsingen.

Schön, dass Sie sich für unser Angebot interessieren.

Wir beziehen unsere Weine aus der Weinkellerei Riem & Däpp. Um Ihnen die Auswahl zu erleichtern, finden Sie am Ende der Karte die dazugehörige Weinbeschreibung. Die genaue Angabe der Jahrgänge haben wir bewusst weggelassen. Fragen Sie uns nach dem aktuellen Angebot.

Getränke (geöffnete Flaschen) werden je nach Verbrauch verrechnet. Für selbst mitgebrachte Wein- und Sektflaschen verrechnen wir Ihnen ein Zapfgeld für Kühlung, Gläserreinigung, Service und fachgerechte Entsorgung. Selbstverständlich stehen wir Ihnen bei Ihrer Auswahl mit Rat und Tat zur Seite und gehen gerne auf individuelle Wünsche und Anliegen ein.

Ihr Restaurationsteam



sich verwöhnen lassen.



Apéro- getränke und Säfte

Orangensaft	1 lt	10.00
Hausgemachter Eistee	1 lt	10.00
Most frisch ab Presse	1 lt	10.00
Früchtebowle <i>mit Alkohol</i>	1 lt	29.00
Früchtebowle <i>ohne Alkohol</i>	1 lt	24.00
Rimuss	7 dl	18.00
Kaffee, Espresso, Cappuccino, Schale	Tasse	4.80
Latte Macchiato	Glas	5.20



sich verwöhnen lassen.



Rotweine

Schweiz

Cuvée „La Biche“ Humagne rouge VD 5 dl 27.00
Kellerei Riem, Däpp & Co. AG

Matterhorn Cornalin AOC 7.5 dl 52.00
Kellerei Riem, Däpp & Co. AG, Wallis

Spanien

La Legua Crianza DO 7.5 dl 44.00
Kellerei Riem, Däpp & Co. AG

Navarra DO «Barrica de Roble» 5 dl 25.00

Italien

Ripasso Valpolicella Classico Superiore 7.5 dl 66.00
Kellerei Riem, Däpp & Co. AG

Zapfgeld 25.00



sich verwöhnen lassen.

Weissweine

Schweiz

Yvorne Blanc AOC

Kellerei Riem, Däpp & Co. AG, VD AOC

7.5 dl

56.00

Heida Matterhorn blanc

Kellerei Riem, Däpp & Co. AG, Wallis AOC

7.5 dl

59.00

Epesses AOC Lavaux

Kellerei Riem, Däpp & Co. AG, VD

5 dl

27.00

Johannisberg, AOC

Kellerei Riem, Däpp & Co. AG, Wallis

5 dl

25.00



sich verwöhnen lassen.



Schaum- weine

Schaumweine und Champagner

auf Anfrage



sich verwöhnen lassen.



Bier und Mineralwasser

Bier

Bier <i>mit Alkohol</i>	33 cl	6.00
Bier <i>ohne Alkohol</i>	33 cl	6.00

Mineral

Mineralwasser <i>mit + ohne Kohlensäure</i>	5 dl	5.00
Mineralwasser süß	5 dl	5.00
Mineralwasser natur	1 lt	8.00
Hahnenwasser	1 lt	3.50
Mineralwasser süß	1.5 lt	12.00



sich verwöhnen lassen.

Unser Weinkeller



sich verwöhnen lassen.



Heida „Matterhorn“

Der Heida, vom Savagnin blanc oder Traminer stammend, wird zurecht als die Perle der Alpenweine bezeichnet. Strohhgelbe Farbe. Ausserordentlich feines, delikates Bukett, mit Aromen von Nüssen, Honig und exotischen Früchten. Auf dem Gaumen körperreich mit einer schönen Lebhaftigkeit und einem langanhaltenden Abgang. Leicht süss. 7.5 dl

Yvorne blanc

Die Appellation Yvorne umfasst eine Rebfläche von 154 Hektaren. Am 4. März 1584 wurde das Dorf Yvorne durch einen riesigen Bergsturz zerstört. Auf diesem Gebiet wachsen nun die Reben. Der Schieferstein verleiht dem Yvorne seinen typischen Feuersteinton. Im Mund bringt der Wein eine durch die mineralische Persönlichkeit des Terroirs hervorgehobene Harmonie zum Ausdruck. Hat nicht dieser „steinige“ Saft dem aufgewühlten, geologisch jungen Untergrund das Beste abgerungen? 7dl

Heida „Matterhorn“

Der Heida, vom Savagnin blanc oder Traminer stammend, wird zurecht als die Perle der Alpenweine bezeichnet. Strohhgelbe Farbe. Ausserordentlich feines, delikates Bukett, mit Aromen von Nüssen, Honig und exotischen Früchten. Auf dem Gaumen körperreich mit einer schönen Lebhaftigkeit und einem lang anhaltenden Abgang. Leicht süss. 7.5 dl

Johannisberg

Der Johannisberg wird aus der Traubensorte Sylvaner bereitet, die ursprünglich aus Transsylvanien stammt und via Rheinland-Pfalz ins Wallis gekommen ist. Nach dem Chasselas ist der Johannisberg die zweitwichtigste weisse Sorte im Wallis. Trocken angebaut, ist er füllig und körperreich, mit blumiger und fruchtiger Nase und einem zarten Bittermandelton. Der Johannisberg kann als Apéro oder zu Fisch, Krustentieren, Spargeln, Vorspeisen, Käse genossen werden. 5dl



sich verwöhnen lassen.



Epesses blanc

Der Epesses gefällt durch seine fruchtigen und floralen Aromen und seiner ausgeprägten Weinigkeit. Der runde Körper wird noch betont von einer samtigen Textur. Dieser Wein widerspiegelt die Erde des Lavaux und die Launen des Himmels. 5dl

Cornalin „Matterhorn“

Der Cornalin, auch „Landroter“ genannt, ist eine der ältesten autochthonen Sorten im Wallis. Es ist gar noch nicht so lange her, da lief diese Rebe - wegen unregelmässigen Erträge - Gefahr, auszusterben. Mittlerweile werden immerhin wieder 140 Hektaren angebaut. Der ins Violette spielende Wein besticht durch komplexe Frucht, nach Kirschen erinnernd, und einen gut strukturierten Körper. Mit dem Alter verwandelt sich sein etwas wilder Charme in überwältigende Fülle und Finesse. 7.5dl

La Biche rouge

Die beiden kräftigen Weine Syrah und Humagne rouge verbinden sich mit dem fruchtigen Pinot Noir und dem lieblich vollmundigen Diolinoir zu einem grossartigen Trinkerlebnis. Die Reststüsse verleiht dem „La Biche“ seine Eleganz und Süffigkeit, grazil wie die „Biche“ im Laufe. 5dl

La Legua Crianza

Erzeugt mit auserlesenen Tempranillo Trauben aus dem Landgut von La Legua. Nach 12 Monate Ausbau in amerikanischen und französischen Eichenfässern, wurde der Wein abgefüllt. Der Wein ist nun drei Jahre in der Flasche gereift und hat sich abgerundet. Tiefe Kirschrote Farbe. Feine Nase mit Noten nach getoastetem Holz, Röstkaffee und Früchten. Fleischig im Mund, kräftig und rund mit Anflügen von reifen Schwarzfrüchten und Lakritze. Gut integriertes Holz. 7.5dl

sich verwöhnen lassen.



Ripasso della Valpolicella „Centenero“

Rubinrote Farbe, sehr feines und anhaltendes Bouquet. Ein überaus körperreicher Wein, samtig, harmonisch und gehaltvoll. Reife Tannine, kombiniert mit wunderbarer Fruchtsüße und guter Säure geben dem Ripasso seine Balance. 7.5dl

Navarra Do Barrica de Roble

Der Navarra fällt auf durch seine tiefrote Farbe. Es entströmt ihm ein wunderbares intensives, angenehmes Bouquet; welches an Dörrfrüchte und Vanille erinnert. Es wird begleitet von einem Hauch Feigen- und Baumnußduft. 5dl

Vielen Dank für
Ihren Besuch.

Kontakt:

Tanya Lehmann

Leiterin Restauration

Tel. 031 720 86 70

E-Mail tanya.lehmann@pzmag.ch

