



# Gastronomie

## Weinkarte

So trinke Wein mit weisem Ziel  
wohl stets genug,  
doch nie zuviel.



**Reservierungen und weitere  
Auskünfte:**  
**GZI Seminar- und Kongresshotel**  
Guido A. Zäch-Strasse 4  
CH-6207 Nottwil  
Telefon +41 41 939 60 00  
Fax +41 41 939 64 65  
hotellerie@kongresshotel-gzi.ch  
www.kongresshotel-gzi.ch



# Gastronomie

## Schaumwein

### Italien

---

Prosecco di Conegliano DOC Spumante Extra Dry  
*Il Colle, S. Pietro di Feletto*

- Dichte Mousse, Äpfel und Akazienblüten in der Nase. 75 cl CHF 43.00  
Frischer, perlender Gaumen.
- Eignet sich zu: Apéros, Lachs, Vorspeisen

## Weissweine

### Schweiz

---

Thayngen AOC Surprise Cuvée blanc  
*Weinbau T. und M. Stamm, Thayngen*

- Weicher eleganter Wein mit Rasse. Frische Zitrusaromen 75 cl CHF 39.00  
runden das Bouquet ab. Der gesamte Betrieb wird nach  
den Richtlinien der integrierten Produktion geführt.
- Rebsorte: Blanc de Pinot Noir, Chardonnay, Bianca, Pinot  
Gris
- Eignet sich zu: Apéros, Fisch

Sauvignon Blanc Vin de Pays Suisse  
*Weingut Jürg Saxer, Neftenbach*

- Exotische Frucht, fülliger und weicher Körper 75 cl CHF 39.00
- Rebsorte: Sauvignon Blanc
- Eignet sich zu: Apéros, weissem Fleisch, leichten Speisen

Epesses blanc AOC La République  
*Fonjallaz SA, Epesses*

- Fruchtigwürzige Aromen mit einem gepfefferten Charakter. 75 cl CHF 43.00  
Er ist rassig und kräftig mit einem lang anhaltenden Abgang.
- Rebsorte: Chasselas
- Eignet sich zu: Apéros, Fisch und leichten Vorspeisen

Ticino bianco DOC Vallombrosa  
*Tamborini Carlo eredi SA, Lamone*

- In den Reblagen von Vallombrosa wurden vor 100 Jahren die 75 cl CHF 43.00  
ersten Merlottrauben des Tessins angepflanzt. Leuchtendes  
Hellgelb mit grünlichen Tönen. Fein und delikates, fruchtig und  
lang anhaltend in der Nase. Wohlriechend, trocken und  
ausgeglichen am Gaumen.
- Rebsorte: Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc
- Eignet sich zu: Fisch, feinen Vorspeisen



Reservierungen und weitere  
Auskünfte:  
GZI Seminar- und Kongresshotel  
Guido A. Zäch-Strasse 4  
CH-6207 Nottwil  
Telefon +41 41 939 60 00  
Fax +41 41 939 64 65  
hotellerie@kongresshotel-gzi.ch  
www.kongresshotel-gzi.ch

Preise inkl. 8,0% MwSt., Preisanpassungen vorbehalten, gültig ab 2011



# Gastronomie

## Österreich

---

### Small Hill Burgenland Cuvée weiss *Weingut Leo Hillinger, Jois*

- Strahlend, helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Zarter Duft nach Zitronen und weissen Holunderblüten. Am Gaumen frisch und fruchtig mit feiner Säure. 75cl CHF 42.00
- Rebsorte: Rheinriesling, Sauvignon Blanc, Muskateller
- Eignet sich zu: Fast allen Speisen

## Italien

---

### Pinot Grigio Colli Orientali del Friuli DOC *La Tunella, Ippis*

- Die Grauburgunder im Friaul ergeben rassige und spritzige Weissweine. Von strohgelber Farbe erinnern sie im Duft an Akazienblüten und tropische Früchten. 75 cl CHF 43.00
- Rebsorte: Grauburgunder
- Eignet sich zu: Fisch, feinen Vorspeisen

### Sicilia bianco IGT Santagostino *Firriato, Paceco*

- Dieser Wein bezaubert mit seinen delikaten Duftnoten von Blumen und Früchten und einem vollen und sehr weichen Abgang. 75 cl CHF 39.00
- Rebsorte: Catarratto, Chardonnay
- Eignet sich zu: Salaten, Krustentieren, Fisch

## Kalifornien

---

### Chardonnay Mendocino County *Parducci Wine Cellars, Ukiah*

- Brillante grüngoldene Farbe. Typisches Chardonnay-Aroma von Äpfeln und reifen Früchten. Lebendig und frisch. Reiche Nase mit einer Spur von Holz im Hintergrund. Mittelschwerer Körper mit perfekt eingebundener Holznote. 75 cl CHF 42.00
- Rebsorte: Chardonnay
- Eignet sich zu: Apéros, Fisch, asiatischen Gerichten



**Reservierungen und weitere  
Auskünfte:**  
**GZI Seminar- und Kongresshotel**  
Guido A. Zäch-Strasse 4  
CH-6207 Nottwil  
Telefon +41 41 939 60 00  
Fax +41 41 939 64 65  
hotellerie@kongresshotel-gzi.ch  
www.kongresshotel-gzi.ch

Preise inkl. 8,0% MwSt., Preisanpassungen vorbehalten, gültig ab 2011



# Gastronomie

## Rotweine

### Schweiz

---

**Montreux rouge aoc élevé en Fût de Chêne**  
*Fonjallaz, Epesses*

- Sehr ausgeprägte Aromen von Kirschen und Beeren. Im Eichenfass ausgebaut zeigt er Holzaroma-Noten in vollkommener Ausgewogenheit zwischen Frucht und Tannin. 75 cl CHF 43.00
- Rebsorte: Garanoir, Gamaret, Gamay
- Eignet sich zu: Rotem Schmorfleisch, Käse

**Ticino DOC Merlot Selezione d'Ottobre**  
*Matasci*

- Fruchtiges, frisches Beerenbouquet, rubinrote Farbe, harmonischer und ausgewogener Körper. 75 cl CHF 42.00
- Rebsorte: Merlot
- Eignet sich zu: Rotem Fleisch, Kaninchen, Lasagne und Käse

### Italien

---

**Barbera d'Asti DOC La Trincherina**  
*Azienda Agricola F.Illi, Trincherio, Montegrosso d'Asti*

- Ein gehaltvoller, fruchtiger Rotwein aus dem Piemont. Intensive Aromen von roten Beeren, schöne Struktur und lang anhaltendes Finale. 75 cl CHF 39.00
- Rebsorte: Barbera  
Eignet sich zu: Pasta, Pizza und hellem Fleisch.

**Valpolicella Classico Superiore DOC Sant'Urbano**  
*Speri Viticoltori s.s., Pedemonte*

- Intensives Rubinrot. Reife Beeren-Nase mit Noten von schwarzen Kirschen und Rumtopf. Saftiger, üppiger und geschmeidiger Gaumen mit langem Nachhall. 75 cl CHF 48.00
- Rebsorte: Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone und Molinara
- Eignet sich zu: Pasta, rotem Fleisch, reifem Käse

**Rosso Pesce Vino da Tavola**  
*Castello Vicchiomaggio, Greve in Chinati*

- Ein angenehmer, leicht trinkbarer Wein, voller Frucht und mit einer ganz leichten Gewürznote. 75 cl CHF 40.00
- Rebsorte: Sangiovese, Canaiolo
- Eignet sich zu: Leichten Fleischgerichten, gebratenem Fisch, Pasta



**Reservierungen und weitere  
Auskünfte:**  
**GZI Seminar- und Kongresshotel**  
Guido A. Zäch-Strasse 4  
CH-6207 Nottwil  
Telefon +41 41 939 60 00  
Fax +41 41 939 64 65  
hotellerie@kongresshotel-gzi.ch  
www.kongresshotel-gzi.ch

Preise inkl. 8,0% MwSt., Preisanpassungen vorbehalten, gültig ab 2011



# Gastronomie

## Primitivo Negroamaro Puglia IGT Lamadoro *Lamadoro, Apulien*

- Dunkles Purpurrot. Intensive Aromen von Brombeeren, Heidelbeeren, Schokolade mit Noten von Schwarztee und Lakritze. Kräftiger, fülliger Rotwein mit langem Abgang. 75 cl CHF 40.00
- Rebsorte: Primitivo, Negroamaro
- Eignet sich zu: Kräftigem Fleisch, Wild, grillierter Entenbrust, Lamm.

## Sicilia rosso IGT Santagostino *Firriato, Pacco*

- Wunderschöne Aromen von Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren, verbunden mit Noten von Minze und Gewürzen. Er ist acht Monate im Barrique aus französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut worden. 75 cl CHF 42.00
- Rebsorte: Nero d'Avola, Syrah
- Eignet sich zu: Fast allen Speisen

## Spanien

---

### Ribera del Duero DO Valduero Crianza *Bodegas Valduero, Gumiel del Mercado*

- Der Valduero ist ein weicher, sanfter Rotwein mit viel Kraft und Extrakt. 75 cl CHF 45.00
- Rebsorte: Tinto Fino, Albillo
- Eignet sich zu: Teigwarengerichten, rotem Fleisch, Wild und Käse

### Montal Garnacha VdIT de Castilla *Pago de Montal S.L., Castilla La Mancha*

- Schönes Kirschenrot. Aromen von frischen, roten Früchten, Kirschen und Brombeeren verbunden mit würzigen Noten. Kraftvoll, elegant und komplex am Gaumen. 75 cl CHF 40.00
- Rebsorte: Garnacha
- Eignet sich zu: Braten, Wild reifem, Käse

### Pla de Bages DO *Abadal Crianza*

- Traubensorten werden separat vinifiziert. Das Cuvée wird 10 Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut. 75 cl CHF 39.00
- Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot
- Eignet sich zu: Rotem Schmorfleisch, Käse

### Venta d'Aubert Ventus tinto Vino de la Tierra *Bodega Venta d'Aubert, Bajo Aragón*

- In der Nase ausgeprägte Aromen von Waldbeeren. Am Gaumen sehr angenehm, saftig und weich. 75 cl CHF 42.00
- Rebsorte: Merlot, Monastrell, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Garnacha
- Eignet sich zu: Dunklem Fleisch, reifem Käse



**Reservierungen und weitere  
Auskünfte:**  
**GZI Seminar- und Kongresshotel**  
Guido A. Zäch-Strasse 4  
CH-6207 Nottwil  
Telefon +41 41 939 60 00  
Fax +41 41 939 64 65  
hotellerie@kongresshotel-gzi.ch  
www.kongresshotel-gzi.ch

Preise inkl. 8,0% MwSt., Preisanpassungen vorbehalten, gültig ab 2011



# Gastronomie

## Österreich

---

Small Hill Burgenland Cuvée rot  
*Weingut Leo Hillinger, Jois*

- Dunkle, frische Beeren im Bouquet mit etwas Schokolade. Fruchtig, geschmeidig und sehr harmonisch. Er wurde sechs Monate im einjährigen Barrique gelagert. 75 cl CHF 42.00
- Rebsorte: Pinot Noir, Merlot, St. Laurent
- Eignet sich zu: Eignet sich zu: Fast allen Speisen

## Kalifornien

---

Cabernet Sauvignon Mendocino County  
*Parducci Wine Cellars, Ukiah*

- Körperreicher Wein mit Aromen von Kirschen, Cassis und feinen Holznoten. Am Gaumen sehr frisch und komplex mit langanhaltendem Finish. 75 cl CHF 43.00
- Rebsorte: Cabernet Sauvignon
- Eignet sich zu: Grilladen, Braten, Käse



**Reservierungen und weitere**

**Auskünfte:**

**GZI Seminar- und Kongresshotel**

Guido A. Zäch-Strasse 4

CH-6207 Nottwil

Telefon +41 41 939 60 00

Fax +41 41 939 64 65

hotellerie@kongresshotel-gzi.ch

www.kongresshotel-gzi.ch

Preise inkl. 8,0% MwSt., Preisanpassungen vorbehalten, gültig ab 2011