



# Genusskarte



**Seminarzentrum  
Hitzkirch**

Seminarstrasse 10 | 6285 Hitzkirch  
+41 41 919 63 00 | [info@seminarhitzkirch.ch](mailto:info@seminarhitzkirch.ch)  
[seminarhitzkirch.ch](http://seminarhitzkirch.ch)



# Herzlich willkommen im Seminarzentrum Hitzkirch

Schön, dass Sie sich für einen Anlass im Seminarzentrum Hitzkirch interessieren. Wir freuen uns auf Sie und sorgen für einen Event, an den Sie sich gerne erinnern werden. Unsere Räumlichkeiten, die Genüsse aus unserer Küche und der zuvorkommende Service schaffen den idealen Rahmen.

Für Augen, Gaumen und alle anderen Sinne versprechen wir ein Erlebnis. Zwischen Ihnen und dem Genuss steht jetzt nur noch die Auswahl des Menüs und des Weines.

Bereits das Auswählen wird zur Freude. Ergeben sich Fragen oder finden Sie in der Menü-Dokumentation nicht, was Sie sich vorstellen?

Kontaktieren Sie uns. Wir beraten Sie gerne.

Schon jetzt wünschen wir Ihnen einen grossartigen Aufenthalt bei uns.

Bis bald im Seminarzentrum Hitzkirch

# Informationen und Bedingungen für Anlässe

## **Teilnehmerzahl**

Bitte melden Sie uns die definitive Teilnehmerzahl bis 10 Tage vor dem Anlass. Diese Zahl ist verbindlich und gilt als Grundlage für die Verrechnung. Bis 2 Werktage vor dem Anlass akzeptieren wir noch eine Abweichung von 5 %. Spätere Abmeldungen müssen wir in Rechnung stellen.

## **Menüauswahl**

Stellen Sie ein Menü nach Ihrem Geschmack zusammen. Jonglieren und kombinieren Sie mit unseren verschiedenen Menüs. Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. geltender MwSt.

## **Vegetarisch, Vegan und Lebensmittelunverträglichkeiten**

Gerne gehen wir auf Ihre Bedürfnisse ein, wenn es um Spezialwünsche geht. Informieren Sie uns bitte bis 3 Wochen vor dem Anlass. Unser Küchenchef kreiert in jedem Fall ein passendes Gericht.

## **Getränke**

Die passenden Weine zum Menü finden Sie in unserer Wein- und Getränkekarte.

Auch möglich: Sie bringen Ihren Lieblingswein mit und wir servieren ihn. Als «Zapfengeld» für diese Dienstleistung verrechnen wir pro 75-cl-Flasche CHF 38.00.

## **Zeitlicher Ablauf**

Damit alles rund läuft, besprechen wir mit Ihnen im Voraus den genauen zeitlichen Ablauf. So bilden Ansprachen, Vorspeise, Hauptgang, Unterhaltung und Dessert eine harmonische Einheit.

## **Menükarten**

Menükarten mit dem Titel Ihres Anlasses erstellen wir Ihnen gerne. Die Karten sind in unseren Leistungen inklusive.

### **Tischdekoration**

Die Dekoration (Blumen, Kerzen, Namenskärtli, etc.) ist grundsätzlich Sache des Veranstalters. Gerne vermitteln wir Ihnen bei Bedarf einen Floristen aus unserer Region.

Für die Ausführung resp. Mithilfe aufwändiger Dekorationen in Ihrem Auftrag verrechnen wir CHF 59.00 pro Mitarbeiterstunde.

### **Torte**

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl Ihrer Torte. Für Ihre mitgebrachte Torte verrechnen wir CHF 6.50 Tellergeld pro Person. Diese Kosten fallen nur an, wenn Sie kein weiteres Dessert von uns beziehen.

### **Verlängerung**

Wird's etwas später? Kein Problem. Dauert Ihr Anlass länger als 00.30 Uhr, erheben wir eine Gebühr (Polizeistunde) von CHF 200.00 pro angebrochene Stunde.

### **Übernachten**

Buchen Sie Übernachtungen für Ihren Event. Wir verfügen über eine grosse Anzahl Hotelzimmer in der 1- bis 3-Sterne-Kategorie. So müssen weder Sie noch Ihre Gäste nach einem gemütlichen Abend nach Hause fahren.

Für weitere Informationen konsultieren Sie bitte unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

# Apéro Auswahl

Liebe Gäste

Bei uns dürfen Sie die Komponenten Ihres Apéros selbst zusammenstellen. Sie haben die Möglichkeit, aus unseren Vorschlägen Ihre Favoriten auszusuchen und zu kombinieren. Der Preis setzt sich aus der Anzahl gewünschter Elemente zusammen.

Folgende Zusammensetzungen sind möglich  
ab 10 bis 150 Personen:

Preis  
pro Person

## **Apéro Seetal**

CHF 13.50

3 Komponente aus kalten & warmen Kleinigkeiten

## **Apéro Grünenberg**

CHF 17.50

4 Komponente aus kalten & warmen Kleinigkeiten

## **Apéro Heidegg**

CHF 32.00

8 Komponente aus kalten & warmen Kleinigkeiten

## **Apéro riche Kommende**

CHF 43.50

11 Komponente aus kalten & warmen Kleinigkeiten

Gerne beraten wir Sie auch individuell bei der Auswahl der Komponenten.

# Kalte Kleinigkeiten

## hausgemachtes «Kommenden-Brot»

gefüllt mit  
Tomatentapenade & Käse

## «geeiste Gazpacho»

rassige spanische Gemüsesuppe

## Warme Kokos-Curry-Suppe

## Speck-Oliven-Muffin

## Baguette gefüllt

Schinken, Salami, Fleischkäse  
oder Käse

## Canapés

Ei, Thon, Schinken, Rohschinken,  
Salami oder Lachs

## Kleine belegte Brötli

Schinken, Käse, Fleischkäse  
oder Salami

## Wraps gefüllt

Thon & Kapern, Eimasse,  
Lachs & Spinat oder  
Frischkäse & Rucola

## Grillierte Zucchini- Frischkäse-Röllchen

## Lachstatar, Pumpernickel

Joghurt-Dill-Marinade

## Blätterteigpastetli gefüllt

Thon- oder Schinkenmousse

## Gemüse-Crudités

(Gemüsesticks im Gläschen  
serviert) hausgemachter Dip

## Tomaten-Mozzarella-Spiessli

mariniert mit Rucola Pesto

## Sbrinzmöckli

Gewürz-Honig

## Früchte-Crudités

(Früchte der Saison im Gläschen  
serviert) auf Früchtecoulis

## Ziegenfrischkäse-Mousse

Datteln & Honig

## Fruchtiger Pouletsalat

Ananas, Curry

## Hummus

karamellierte Kichererbsen,  
Tomatenchip

## Crostini

Assortiert mit Oliven- und  
Dörrtomaten-Tapenade

# Warme Kleinigkeiten

## **Satayspiessli**

Erdnusssauce

## **Frühlingsrollen**

Gemüsefüllung, Sweet Chili Sauce

## **Käseküchlein**

## **Hackfleischspiessli**

rassige Peperoni-Tomaten-Salsa

## **Blätterteigschnecken**

Dörrtomaten-Pesto

## **Datteln im Speckmantel**

Knusprig gebraten

## **Tomatenmousse**

Jacobsmuschel, Mangochutney, Koriander

## **Riesen-Crevette**

auf Glasnudelsalat Sweet Chili

## **Asiatischer Rindfleischsalat**

Chili, Koriander, Zitronengras

## Stellen Sie ihr individuelles Wunschmenu zusammen.

Auf den nächsten Seiten finden Sie unsere Inspirationen ...

## Zum Starten

### **Knackige Blattsalate**

CHF 9.50

Hausdressing, Sprossen, Kerne

### **Rauchlachs**

CHF 17.50

Kräutersalat, Honig-Dill-Dressing,  
Pumpernickelmosaik

### **Rindstatar classic**

CHF 19.50

Salatbouquet, Toast, Butter

### **Luftiges Tomatenmousse**

CHF 15.50

kleiner Kräutersalat, gepfefferte Blätterteig-Stange

### **Avocado-Mango-Salat**

CHF 18.00

gebratene Black-Tiger-Crevette

# Aus dem Suppentopf

<b>Spargelcrèmesuppe (saisonal)</b> Spargelspitzen, Coûtons	CHF 8.50
<b>Kürbiscrèmesuppe (saisonal)</b> geröstete Kürbiskerne, Kürbiskern-Öl	CHF 8.50
<b>Melonenkaltschale (saisonal)</b> Prosecco, Minze	CHF 11.50
<b>Doppelte Rinds-Kraftbrühe</b> Gemüse-Julienne	CHF 12.00
<b>Seetaler Weissweinsuppe</b> hausgemachte Blätterteig-Käse-Stange	CHF 9.00
<b>«Geeiste Gazpacho»</b> rassige spanische Gemüsesuppe	CHF 9.50
<b>Mango-Karotten-Suppe</b> Jakobsmuscheln	CHF 12.50
<b>Thai-Curry-Suppe</b> Black-Tiger-Crevetten	CHF 14.50

# Von der Weide und aus dem Stall

<b>Schweinskrone</b>	CHF 34.00
Pommery-Senfsauce, zweierlei Rüeblen in Butter glasiert, hausgemachte Spätzli	
<b>Am Stück gebratenes Schweizer Rindsentrecôte</b>	CHF 44.50
Rotweinjus, Sauce Béarnaise, Broccoli mit Mandelbutter, konfierte Kirschtomate, Kartoffelgratin	
<b>Surf &amp; Turf</b>	CHF 52.50
Schweizer Rindsfilet & Riesencrevette, Portweinjus, Gemüse-Bouquet, Pommes Duchesse	
<b>Lammhuft, Kräuterkruste</b>	CHF 41.00
Rotweinjus, Bohnen-Speck-Bündel, Kartoffel-Stampf mit Crème fraîche	
<b>Schweinsfilet im Speckmantel</b>	CHF 37.00
Kräuter-Jus, Blattspinat mit Muskat & Nussbutter, Süsskartoffelstock	
<b>Maispouardenbrust</b>	CHF 32.00
gefüllt mit getrockneten Tomaten, Frischkäse, Marsalajus, mediterranes Gemüse, Weisswein-Risotto	
<b>Grilliertes Schweizer Kalbssteak</b>	CHF 49.00
Cognac-Morchelsauce, in Nussbutter gebratene grüne Spargeln oder Schwarzwurzeln (je nach Saison), konfierte Kirschtomate, Tagliatelle	

# Aus dem See und Meer

## **Seeteufelmedaillon**

CHF 32.00

fruchtige Curry-Sauce, Apfel-Wirsing,  
Venere-Reis

## **Gebratenes Saiblingsfilet**

CHF 36.00

zerlassene Kerbelbutter,  
Gnocchi-Salat

## **Gebratenes Zandersaltimbocca**

CHF 34.00

geschmorte gelbe & rote Peperoni,  
Schalotten-Risotto

## **Eglifilet à la Meunière**

CHF 39.50

Blattspinat, Mandelbutter,  
Salzkartoffeln

# Vegetarische Gerichte

## **Risotto**

CHF 25.50

gratinierter Ziegenfrischkäse,  
Lauch, Äpfel, geröstete Baumnüsse

## **Tagliatelle**

CHF 21.00

Basilikum-Mascarpone-Sauce,  
Dörrtomaten, Parmesanchips

## **Asia WOK**

CHF 26.00

Pak Choi, Mungosprossen, Schlangenbohnen,  
Peperoni, Babymais, Chili, Koriander,  
Basmatireis

## **Gefüllte Süsskartoffel**

CHF 22.00

Kichererbsen, buntes Gemüse, Zitronengrassauce

## **Indisches «Dal»**

CHF 23.50

Süsskartoffel, Koriander, Linsen, gebackene Banane,  
Naan Brot

# Der süsse Abschluss

<b>Tobleroneparfait</b> Sauerkirschen-Chutney	CHF 14.00
<b>Sorbetvariation</b> Früchte der Saison	CHF 13.00
<b>Lauwarmes-Lava-Schokoladenküchlein</b> Sauerrahmglace, Früchtegarnitur	CHF 14.50
<b>Tonkabohnen-Panna-Cotta</b> Früchtecoulis	CHF 12.00
<b>Dessertvariation «Kommende»</b> süsse Verführung aus unserer Patisserie	CHF 18.50
<b>Regionaler Käseteller</b> Birnenwegge, Gewürz-Honig, Feigensenf, Nüsse & Trauben	CHF 18.00
<b>Duett von weissem &amp; dunklem Schokoladenmousse</b> Orangenkompott mit Granatapfelkernen, Haselnusskrokant	CHF 15.50
<b>Erdbeeren-Trifle (saisonal)</b> Minze, dunkle Schokolade	CHF 12.50

## Deklaration

<b>Rindfleisch:</b>	Schweiz
<b>Kalbfleisch:</b>	Schweiz
<b>Schweinefleisch:</b>	Schweiz
<b>Geflügel:</b>	Schweiz
<b>Fisch:</b>	MSC/ASC, nach Fanggebiet
<b>Ente:</b>	Schweiz / Frankreich
<b>Fleischerzeugnisse:</b>	Schweiz
<b>Eier:</b>	Schweiz

Wenn immer möglich, unter Berücksichtigung betriebswirtschaftlicher Aspekte, beziehen wir unsere Produkte regional sowie saisongerecht.

Über Zutaten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, geben wir Ihnen gerne auf Anfrage nähere Auskunft.



# Weine | Getränke



**Seminarzentrum  
Hitzkirch**

Seminarstrasse 10 | 6285 Hitzkirch  
+41 41 919 63 00 | [info@seminarhitzkirch.ch](mailto:info@seminarhitzkirch.ch)  
[seminarhitzkirch.ch](http://seminarhitzkirch.ch)



## Liebe Geniessende

Bei der Auswahl unserer Weine haben wir besonderen Wert auf ehrliche und geschmackvolle Weine gelegt, die von den Winzern mit viel Sorgfalt und Leidenschaft gepflegt wurden.

Natürlich liegt uns das regionale Anbaugebiet des Luzerner Seetals, insbesondere Hitzkirch, am Herzen.



Die blaue Flasche in der Weinkarte zeigt die Weine, die jeweils an Lager verfügbar sind. Die anderen Weine haben wir nur auf Vorbestellung.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit unseren Weinen und anderen Getränken.

# Prickelndes zum Apéro oder einfach so ...



## **Moscato d'Asti DOCG**

75 cl CHF 47.00

Paolo Saracco, Piemont – Italien  
Moscato

*Intensive Orangenblüte, Pfirsich, Thymian,  
angenehme Säure und fruchtige Aromen*



## **Prosecco Spumante Extra Dry Conegliano Valdobbiadene DOCG**

75 cl CHF 41.00

Il Colle S. Pietro di Feletto, Veneto  
Glera

*Aromen von Äpfeln, Akazienblüten, frisch, perlend, langanhaltend*

## **Champagne Laurent-Perrier La Cuvée Brut**

75 cl CHF 89.00

Laurent Perrier, Champagne, Frankreich  
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

*Noten von Zitrus, weisse Pfirsiche, frisch, fruchtig, perlend*

## **Colibrì Spumante alkoholfrei**

75 cl CHF 46.00

San Vito al Tagliamento, Friaul – Italien

*alkoholfreier Schaumwein, in der Nase fruchtige Aromen,  
grüner Apfel, gut ausgeglichenes Säure-Süsse-Spiel*

# Kaiserspan Weinbau

Der Grundstein für den Kaiserspan wurde am 28. August 1851 mit dem Kahlschlag des Waldes gesetzt. Somit konnte mit dem Aufbau der Liegenschaft Kaiserspan begonnen werden.

Das Markenzeichen des Weingutes ist das Rähhäuschen. Dies entstand 1920 eigens für den damaligen Rebberg. Es ist das einzige seiner Art im Kanton Luzern, mit atemberaubender Aussicht auf Berge und Seen. Über lange Zeit war der Kaiserspan der einzige Rebberg im Kanton.

Die Bewirtschaftung des Rebberges wurde bis 1957 aufrechterhalten. Der Weinbau wurde 1990 nach längerer Ruhepause durch Peter und Edith Mächler- Britschgi auf dem Sonnenhügel im Kaiserspan wieder bestockt. Der Kaiserspan Betrieb ist nahezu die ganze Fläche überlagert mit Zertifizierter Biodiversitätsförderfläche. Die gesamten Rebflächen weisen die höchste Biodiversität (Qll) aus. Der «Kaiserspaner» Weinbaubetrieb umfasst nach mehreren Neupflanzungsetappen heute eine Fläche von 5 Hektaren

Sortenspiegel: Riesling-Silvaner, Pinot Gris, Sauvignier Gris, Muscat Oliver, Blauburgunder und Zweigelt.

# Weissweine

## Kaiserspan Weinbau, Hitzkirch



### Cuvée Rebellin

70cl CHF 54.00

Kaiserspan Weinbau  
Chasselas, Sauvignon blanc, Riesling Silvaner  
*Strahlend gelb, fruchtig, fruchtbetont, elegant*

### Cuvée Prinzessin

70 cl CHF 55.00

Kaiserspan Weinbau  
Blanc de Noir, Riesling-Silvaner, Muscat  
*Muscat, reife Ananas, jugendliche Frische,  
exotische Fruchtnote, Restsüsse*



### Pinot Gris

70cl CHF 57.00

Kaiserspan Weinbau  
Pinot Gris  
*Stachelbeere, Birne, Lindenblüte,  
würzig, leichte Restsüsse*

# Rotweine

## Kaiserspan Weinbau, Hitzkirch



### Blauburgunder

70 cl CHF 55.00

Kaiserspan Weinbau  
Blauburgunder

*rote und dunkle Beeren, Gewürze und Veilchen  
angenehm reife Tannine*

### Cuvée Prinz

70 cl CHF 57.00

Kaiserspan Weinbau  
Cabernet Dorsa, Cabernet Jura,  
Blauburgunder, Dornfelder

*dunkle Beeren, Vanille, Kirsche, fruchtintensiv,  
angenehme Tannine, Restsüsse*



### Zweigelt Barrique

70 cl CHF 74.00

Kaiserspan Weinbau  
Zweigelt, 13 Monate im Barrique

*Kirsche, Vanille, Brombeere, Walnuss, Holzaromen,  
leuchtendes Rot*

# Rebgut Deutschritterkommende Hitzkirch

Die Deutschritterkommende wurde um 1237 von einem kyburgischen Ritter gegründet. Nach dem Aussterben der Grafen von Kyburg wurde Hitzkirch habsburgisch.

Ab 1245 bis 1806 wurde die Kommende von den Deutschrittern bewohnt, als Komturei geführt und immer von einem Komtur geleitet. Der Weinbau hat hier eine lange Tradition. Die Deutschritter besaßen und pflegten über Jahrhunderte Weinreben an den sonnigen Südwesthängen.

Die Weingärten wachsen auf den klassischen Moränenböden (französisch «moraine» bedeutet Geröll). Unsere Moränen wurden vom Reussgletscher und dessen transportiertem Material und Schuttablagerungen geformt. Die Weinreben wachsen auf gut drainierten Böden, die trocken und warm sind.

Unser Rebberg wird von der Brunner Weinmanufaktur betrieben.

# Weissweine

## Brunner Weinmanufaktur, Eich

### Eichberg Sauvignon Pinot

75 cl CHF 60.00

Brunner Weinmanufaktur  
Sauvignon, Pinot blanc

*Holunder, Cassis, Stachelbeeren, tropische Früchte  
crèmiger Abgang, opulent, stilsicher*



### Weisser Satz «Kommende Hitzkirch»

75 cl CHF 58.00

Brunner Weinmanufaktur  
Riesling, Grüner Veltliner

*fruchtig, typisch nach Aprikosen  
frisch nach grünem Apfel, Pfeffer*

# Rotweine

## Brunner Weinmanufaktur, Eich



### **Blaufränkisch «Kommende Hitzkirch»**

75 cl CHF 60.00

Brunner Weinmanufaktur

Blaufränkisch Grand Cru 10 Monate im Barrique

*frisch, fruchtig nach Waldbeeren, Kirsche  
komplex, mineralisch, dichte Tanninstruktur*

### **Eichberg Malbec Pinot**

75 cl CHF 61.00

Brunner Weinmanufaktur

Malbec, Pinot Noir

10 Monate Barrique

*komplexe Aromafülle, Kirschen, Schokolade, Mocca  
harmonisch, warm*

# Weissweine

## Schweiz

**4 Stamm Cuvée blanc Schaffhausen AOC** 75 cl CHF 48.00

Familie Stamm, Thayngen, Ostschweiz

Chardonnay, Pinot Noir

*zitrusbetont, weich, elegant, fein*

**Petite Arvine Château Lichten du Valais AOC** 75 cl CHF 62.00

Domaines Rouvinez, Sierre, Wallis

Petit Arvine

*Zitronen, rosa Grapefruit, florale Noten, kräftig, fruchtig, lebhaft, leicht salzig, langanhaltend*



**Nobler Weisser Vin de Pays Suisse** 75 cl CHF 56.00

Weingut Nadine Saxer, Neftenbach, Zürich

Riesling & Silvaner

*exotische Aromen, Pfirsich, erfrischend*

## Italien

### **Pinot Grigio Friuli Colli Orientali DOP**

75 cl CHF 51.00

La Tunella, Friaul

Pino Gris

*Akazienblüten, tropische Früchte  
kräftig, leichte Vanillearomen*



### **Santagostino Terre Siciliane bianco IGT**

75 cl CHF 54.00

Firriato Paceco, Sizilien

Catarratto, Chardonnay

*Pfirsich, Melone, Mandel,  
ausgeprägte Säurenoten, weicher Abgang*

## Spanien



### **Demimo Verdejo Rueda DO**

75 cl CHF 49.00

Bodega Arroyo Izquiero, Rueda

Verdejo

*Aromen von Zitrone, Mango, mineralisch, erfrischend*

## Österreich

**Grüner Veltliner Kamptal DAC Ried Loiserberg** 75 cl CHF 63.00

Weingut Jurtschitsch, Kamptal

Grüner Veltliner

*üppig, voller Würze, elegant, dicht, trocken*



**Small Hill Cuvée weiss Burgenland QÖ** 75 cl CHF 42.00

Weingut Leo Hillinger, Burgenland

Welschriesling, Sauvignon blanc, gelber Muscateller

*frisch, fruchtig, ausgewogenes harmonisches Spiel von Frucht und Säure*

# Rotweine

## Schweiz

### **Le Tourmentin du Valais AOC**

75 cl CHF 74.00

Assemblage rouge Barrique  
Domaines Rouvinez, Sierre, Wallis  
Syrah, Humagne Rouge, Cornalin, Pinot Noir  
*würzige Noten, Vanille, kandierten Kirschen, Pflaumen  
diskrete Holznoten, Gewürznelken, Cassis*

### **Quattromani Ticino Merlot DOC**

75 cl CHF 109.00

Tamborini, Lamone, Tessin  
Merlot  
20 Monate Holzfass, 6 Monate Flaschenreifung  
*frisch, leicht würzig, fruchtbetont  
vollmundig, tief, komplex, lang, kräftig*



### **Merlot Cabernet Franc La Côte AOC**

75 cl CHF 69.00

Les Frères Dutruy Founex  
Waadt, La Côte  
Merlot, Cabernet Franc, 12 Monate Eichenbarrique  
*komplexe fruchtige Aromen, Heidelbeere, Kirsche,  
cremige Tanninstruktur, langanhaltend*

## Italien

**Semifonte di Semifonte Toscana rosso,GT** 75 cl CHF 69.00

Castello Vicchiomaggio, Chianti, Toscana

Cabernet Sauvignon, Sangiovese

24 Monate Eichenbarriques

*schwarze Johannisbeeren, balsamische Noten*

*Schokolade, Vanille, Wacholder*

*frisch, seidig, würzig*

**Adèo Bolgheri rosso DOC** 75 cl CHF 60.00

Campo alla Sughera, Bolgheri, Toscana

Merlot, Cabernet Sauvignon

12 Monate Eichenbarriques

*fein, intensiv, Pflaumen, Tabak, Vanille*

*vollmundig, harmonisch, weich, gut strukturiert*



**Picus rosso Piceno Superiore DOP** 75 cl CHF 48.00

Azienda Agricola Simone Capecci, Marche

Sangiovese, Montepulciano

*intensiv Kirsche, Pflaume, süsse Gewürze, Zimt, Lakritze*

*harmonisch, ausgeglichen*

150 cl CHF 96.00

**Ripasso Valpolicella  
Classico Superiore DOC**

75 cl CHF 58.00  
150 cl CHF 116.00

Speri Viticoltori Pedemonte  
Veneto

Rondinella, Corvinone, Corvina, Molinara

*vergoren auf Amarone-Maische, 12 Monate in Holzfässern gelagert  
komplex, würzig, rote Früchte, Beeren  
voll, samtig, ausgewogen*



**Castello Rapale Toscana rosso IGT**

75 cl CHF 58.50

Mansalto, Monte San Savino  
Toscana

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese,  
18–20 Monate französisches Eichenbarrique

*reife rote Früchte, Vanillekomplexe Tannine,  
weich und samtig, lang im Abgang*



**Barbera d'Alba Ciobot della Luna DOP**

75 cl CHF 68.00

Voerzio Martini, La Morra, Piemont

Barbera, mehrere Monate im Eichenbarrique

*intensiv Kirsche, Vanille, Veilchen,  
harmonisch, nobel*

## Spanien



### **12 Lunas tinto Somontano DO**

75 cl CHF 52.00

Bodega El Grillo y la Luna, Somontano

150 cl CHF 104.00

Syrah, Garnacha, Tempranillo, Cabernet Sauvignon

*intensiv, rote Früchte*

*weich, vollmundig*

### **Proelio Crianza Rioja DOC**

75 cl CHF 50.00

Bodegas Proelio, Rioja

Tempranillo

*Dörrpflaumen, Zimtkirschen, Beeren, Tabakwürze*

*Schokokirschen, getrocknete Birnen, voll, satt*

### **Torre del Conde de Hervías Rioja DOC**

75 cl CHF 78.00

Conde de Hervías, Rioja

150 cl CHF 152.00

Tempranillo

*Tabak, Vanille, Trüffel*

*kräftig, starker Ausdruck*



### **Xuno tinto Barrica Ribeira Sacra DO**

75 cl CHF 63.00

Abadía da Cova, O Saviñao, Ribeira Sacra

Mencía, 6 Monate Barrique unfiltriert

*lebendig, reife schwarze Früchte, Kaffee, Tabak, Kräuter*

**Valduero 2 Cotas Reserva Ribera del Duero DO** 75 cl CHF 96.50

Bodegas Valduero, Ribera del duero  
Tempranillo, 30 Monate Eichenbarrique

*Kaffee, Tabak, Holznoten  
kräftig, vollmundig, angenehm*

## Frankreich

**Château Tour de Mirambeau Bordeaux rouge** 75 cl CHF 78.00

Passion Château Tour de Mirambeau, Bordeaux 150 cl CHF 156.00  
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

*Mokka- und Röstnoten, schwarze Beeren  
ausgewogen, elegant, langanhaltend*

**Château du Paradis Grand Cru Saint-Émilion** 75 cl CHF 170.00

Vignobles Bardet Saint-Émilion, Bordeaux 150 cl CHF 340.00  
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

*Johannisbeeren, Brombeeren, Kirschen, Kakao, Kaffee  
langanhaltend, aussergewöhnlich*

## Argentinien

### **Profundo Mendoza Red Blend**

75 cl CHF 79.00

Bressia Bodega, Mendoza

Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec

12 Monate in französischen und amerikanischen Eichenbarriques

*Brombeeren, Erdbeeren, Eichenholz, Schokolade,  
Tabak, Karamell, Vanille, grosses Volumen*

## Chile

### **Domus Aurea**

75 cl CHF 98.00

Viña Quebrada de Macul, Santiago

Cabernet Sauvignon

*schwarze Beeren, Cassis, Schokolade, Pfeffer, Lakritze, kräftig, ausbalanciert*



# Geistreiches



**Seminarzentrum  
Hitzkirch**

Seminarstrasse 10 | 6285 Hitzkirch  
+41 41 919 63 00 | [info@seminarhitzkirch.ch](mailto:info@seminarhitzkirch.ch)  
[seminarhitzkirch.ch](http://seminarhitzkirch.ch)



# Digestif

## **Brunner Hitzkirch**

Traubentrester «Grappa», 12 Monate Barrique	40 % Vol	2cl.	CHF 8.50
Teilers Birne, Hochstamm, 12 Monate Barrique	40 % Vol	2cl.	CHF 8.50
Kirsche, 12 Monate Barrique	40 % Vol	2cl.	CHF 10.50

## **Hecht Gunzwil**

Einzigartige Handwerkskunst seit drei Generationen.

Liebevoll gepflegt und über Jahre perfektioniert.

Erlesene Früchte vom Hochstammbaum, sorgfältig ausgewählt und individuell gebrannt.

Vieille Prune	40 % Vol.	2cl.	CHF 8.00
Vieille Williams	40 % Vol.	2cl.	CHF 8.00
Eichberg Kirschbrand (klar)	40 % Vol.	2cl.	CHF 9.50
Quittenbrand (klar)	40 % Vol.	2cl.	CHF 9.50

## Grappa

Grappa Elisi Berta Nebbiolo und Barbera-Trester	40 % Vol.	2cl.	CHF 12.00
Grappa Berta di Moscato	40 % Vol.	2cl.	CHF 9.00

## Likör

Baileys Irish Creme	17 % Vol.	4cl.	CHF 9.50
Amaretto Disaronno	28 % Vol.	4cl.	CHF 9.50
Grand Manier	40 % Vol.	4cl.	CHF 11.00

## Whisky

Oban	43 % Vol.	4cl.	CHF 14.00
Lagavulin (rauchig)	43 % Vol.	4cl.	CHF 16.00

## Bitters

Appenzeller	29 % Vol.	4cl.	CHF 7.00
Ramazzotti	30 % Vol.	4cl.	CHF 7.00

## Bier

<b>Eichhof Lager</b>	4.8 Vol.-%	33 cl	CHF 4.50
<b>Eichhof</b>	Alkoholfrei	33 cl	CHF 4.50
<b>Chäller Bröi Aesch</b>	5.0 Vol.-%	33 cl	CHF 5.00
helles Bier mit reichem Körper			
<b>Hochdorfer Bier</b>	4.8 Vol.-%	33 cl	CHF 5.00

## Alkoholfreie Getränke

<b>Golfer</b>		100cl	CHF 15.00
<i>aus Pink Grapefruitsaft, Tonic Water</i>			
<b>Orangensaft frisch</b>		100cl	CHF 14.00
<b>Knutwiler Mineralwasser</b>		75cl	CHF 7.50
mit und ohne Kohlensäure			
<b>Süssgetränke</b>		50cl	CHF 5.00

# Kaffee und Tee

## Hochstrasser Kaffee

*Die Traditions-Kaffeerösterei Hochstrasser wurde 1852 in Luzern gegründet. Von Beginn an verfolgten sie eine klare Kaffee-Philosophie, bei der Qualität ihr höchstes Gut ist. Dies beginnt mit der Selektion des Rohkaffees aus den besten Anbaugebieten der Welt, geht über eine schonende Langzeitröstung im trad. Trommelröstverfahren bis hin zur perfekt abgestimmten Zubereitung. Die Qualität eines Unternehmens zeigt sich neben dem Produkt auch im Umgang mit Menschen und Umwelt. Hochstrasser verfolgt seit jeher eine entsprechend vollumfassende Firmenphilosophie. Sie bieten Qualität, kümmern sich um die Menschen und achten auf die Umwelt - sie sind Partner.*

*Für unsere Kaffeespezialitäten verwenden wir die Espresso-Mischung «Napoli» und den «Dolce Vita» für erlesenen und feinsten Kaffeegenuss.*

<b>Kaffee und Espresso</b>	CHF 4.50
<b>Cappuccino und Schale</b>	CHF 6.00
<b>Latte Macchiato</b>	CHF 6.50

## Eilles-Tee

*Eilles-Tee stammt aus den besten Teegärten der Welt. Sie legen grossen Wert auf die Qualität jedes einzelnen Tees unter Berücksichtigung eines fairen und ökologischen Anbaus.*

*Für die Kräuterinfusionen achten sie auf beste Ausgangsprodukte.*

<b>Eilles-Teesorten</b>	CHF 4.50
-------------------------	----------