



RESTAURANT

MOO



WINE
THE
KARTE

GOLDSPROSS WEISS | HALLAU | SCHAFFHAUSEN AOC**Traubensorte:** Riesling-Silvaner**Charakter:** grünem Apfel, Zitrone und einem Hauch von Muskat*Empfehlung: leichte Gerichte wie Salate, Fisch, Spargel, milder Käse***CHF 13.50/2dl****CHF 7.00/1dl****YVORNE AVY | YVORNE | CHABLAIS AOC****Traubensorte:** Chasselas**Charakter:** fruchtig und blumig, lebhaft*Empfehlung: Apéritif, weisses Fleisch, Käse, Fondue, Fisch***CHF 35.00/50cl****CHF 7.30 / 1dl**

Italien

PINOT GRIGIO | TERRA MIA | VENEZIA DOC**Traubensorte:** Pinot Grigio**Charakter:** feinem Bukett von Zitrusfrucht, Lindenblüte und etwas Birne*Empfehlung: Aperitiv, Fisch, Snacks, Salate und leichte Gerichte***CHF 30.00/50cl****CHF 6.50/1dl****CHARDONNAY | SOLANDER-SAN ROCCO | TRENTINO DOC****Traubensorte:** Chardonnay**Charakter:** fruchtig, blumig, leichte Vanillenoten*Empfehlung: Hervorragend zu ersten Gängen und weissem Fleisch***CHF 50.00/75cl**



GRAF VON SPIELBERG | HALLAU | SCHAFFHAUSEN AOC

Traubensorte: Pinot Noir

Charakter: Fruchtnoten nach Erdbeeren, Brombeeren und Pflaumen

Empfehlung: Fisch vom Grill, rotes Fleisch, Zvieriplättli

CHF 14.00/2dl

CHF 7.30/1dl

MAIENFELDER BLAUBURGUNDER | GRAUBÜNDEN AOC

Traubensorte: Pinot Noir

Charakter: jugendliche Frische mit Erdbeer- und Gewürznoten

Empfehlung: Bündner Fleischgerichte, Kalbfleisch, Geflügel

CHF 36.00/50cl

CHF 7.50/1dl



PRIMITIVO | TERRA MIA | PUGLIA IGP

Traubensorte: Primitivo

Charakter: intensive, fruchtige Blume, frischer harmonischer Körper

Empfehlung: Bündner Fleischspezialitäten, Capuns, milde Halbhartkäse (Alpkäse), Kalbfleisch, Geflügel

CHF 29.00/50cl

CHF 6.50/1dl

PRIMITIVO | FEUDO BADALÀ | PUGLIA IGP

Traubensorte: Primitivo

Charakter: Samtig, kräftig, tanninreich, aromatisch

Empfehlung: rotes Fleisch, Wild und sehr reifer Käse

CHF 47.00/75cl

Wir wünschen Ihnen
genussvolle Momente bei uns im
Restaurant MOO



ZUM WOHL!