

MONTI'S BISTRO

RESTAURANT BAR MUSIC LOUNGE

Kleines und Feines tagsüber

Diverses Gebäck, Kuchen, Sandwiches vom Buffet (Süßes von Bäckerei Bode)	div. Preise
Birchermüesli nach Angebot vom Buffet	6.50
Kleine Glace Becher Vanille, Schoggi, Himbeersorbet, Mocca Hausgemacht von Bode	5.00
Frühstück mit 2 Stück Huusbrot, 1 Gipfel, Butter, Confi, Käse, heissem Getränk nach Wahl	8.90
Lachs geräucht mit Meerrettichdip, 1 Glas Prosecco, Brot und Butter	14.90
Extra Käse zum Frühstück	4.50
3 Tranchen Prosciutto Crudo zum Frühstück	6.50

Salate & Co. über Mittag und Abends

Variation vom Humus, klassisch, Randen, Basilikum mit Fladenbrot	12.80
Maha Mar, Pepperoni-Baumnuss Creme mit Fladenbrot	11.80
Falafel im Sesammantel mit 3 Dip Saucen und Fladenbrot	14.80
Tomaten-Gurken-Zwiebel-Salat mit Koriander an Balsamicodressing (mit Feta +2.50)	10.80
Couscous Salat, Pepperoni, Tomaten, Gurken, Minze, Koriander an Citrusdressing	11.80
Rucola Salat mit Parmesansplitter an Balsamicodressing	10.80
Ziegenkäse mit Honig überbacken auf Rucolasalat an Balsamicodressing	11.80
Gemischter Salat (Balsamico- oder Frenchdressing)	10.80
Grüner Salat (Balsamico- oder Frenchdressing)	6.80
Rinds-Carpaccio, Rucola, Parmesansplitter, Zitrone, Olivenöl	16.80
Provolone (italienischer Käse) auf Bananenblatt überbacken mit Kräutern	11.80
Omelette nature aus 3 Eiern	10.50
Omelette (3 Eiern) nach Wahl mit Tomaten, Zwiebeln, Käse	12.50

Grösseres über Mittag und Abends

Focacciabrot mit Prosciutto Crudo, Tomaten, Rucola, Parmesan, Avocado, 3 Dip Saucen	17.80
Focacciabrot mit geräuchtem Lachs, Tomaten, Rucola Zwiebeln, Avocado und Meerrettich Dip	17.80
Focacciabrot mit Roastbeef, Tomaten, Rucola, Zwiebeln, Avocado, 3 Dip Saucen	17.80
Rotes Thai Curry, lange Bohnen, Thai-Basilikum mit Poulet oder Crevetten	22.80
Grünes Thai Curry, Eierfrüchten mit Poulet oder Crevetten	22.80
Fried Rice, Ei, Knoblauch, Karotten, Sojasprossen, Broccoli mit Poulet oder Crevetten	23.80
Spaghetti an frischer Tomatensauce	15.80
Spaghetti an Cherrytomaten, Basilikum, Knoblauch, Olivenöl (mit Mozarella +2.50)	16.80

Brunch Samstag & Sonntag von 9 bis 14 Uhr

Frühstück, Huusbrot, 2 Gipfel, Butter, Confi, Käse, Fruchtsaft, heissem Getränk nach Wahl	13.90
Lachs geräucht mit Meerrettichdip, 1 Glas Prosecco, Brot und Butter	14.90
2 Pochierte Eier auf getoastetem Brot mit Sauce Hollandaise	13.50
Omelette nature aus 3 Eiern	10.50
Omelette (3 Eiern) nach Wahl mit Tomaten, Zwiebeln, Käse	12.50
3 Minuten Ei	3.50
Pancake mit Ahornsirup	9.50
Frische Früchte 3 Sorten je nach Saison	9.50

Alle Preise in CHF

Free W-Lan
Montisbistro

Passwort: HalloMonti

MONTI'S BISTRO

RESTAURANT BAR MUSIC LOUNGE

Getränke

Kalte Getränke (Mineral offen)

Coca Cola/Zero	3 dl.	4.20
Tonic/Bitter Lemon	2 dl.	4.20
Citro	3. dl.	4.20
Rivella rot/blau	3. dl	4.20
Mineral mit/ohne	5 dl.	4.20
Home made Ictea	3 dl.	4.20
Holunderlimonade	3 dl.	4.20
Vitamin Well Antioxidant		
Pfirsich, Himbeer, Lime	5 dl.	5.00
Züri Wasser ab em Hahne	5 dl.	2.50

Café

Café / Espresso / Schale		4.30
Doppelter Espresso		5.50
Capuccino *		4.50
Latte Macchiato *		4.80
*mit Bayley's Irish Cram	+	3.00
*mit Karamel	+	0.50
Schokolade/Ovo warm/kalt		4.50

Tees von Althaus siehe Spezialkarte 4.30

Fruchtsäfte & Schorle mit 1.5 dl Saft

Apfelsaft /Schorle	3 dl.	4.50
Orangensaft / Schorle	3 dl.	4.50
-Cranberry / Schorle	3 dl.	4.50

Biere

Feldschlösschen Lager	3.3 dl.	5.60
Feldschlösschen Panachée	3.3 dl.	5.60
Feldschlösschen alkoholfrei	3.3 dl.	5.60
Chopfab Weizen	3,3 dl.	5.60
Chopfab Amber dunkel	3.3 dl.	5.60
San dMiguel	3.3 dl.	5.60

Aperó

	Vol. %		
Martini Bianco	15	4 cl.	8.00
Campari	23	4 cl.	8.00
Aperol	15	4 cl.	8.00

Diverse Spirituosen

	Vol. %		
Wodka Smirnoff	37.5	4 cl	8.00
Havana Club Rum	40	4 cl	8.00
Gordon's Gin	37.5	4 cl	8.00
Hendricks Gin	41.4	4 cl.	10.00
Jack Daniels Tennessee	40	4 cl	8.00
Famous Grouse Scotch	40	4 cl	8.00
Bailey's Irish Cream	17	4 cl	8.00
Tequilla	38	4 cl	8.00
Shots obenstehender Spirits	2 cl.		5.50
Grappa Ornellaia	43	2 cl	10.00
Grappa Moscato	40	2 cl.	8.00

Aperó Mix

Campari Orange		9.50
Aperol Spritz Prosecco, Soda		10.00
Hugo Holundersirup, Prosecco, Soda		10.00

Mix Drink

Spirituosen mit Mineral +	+2.50
Pina Colada	10.50
Caipirinha	10.50
Cuba Libre	10.50
Long Island Ice Tea	10.50

Herkunft unserer Lebensmittel:

Rind, Geflügel Schwein, Kalb = Schweiz

Lachst = Norwegen

Prosciutto Crudo = Italien

Crevetten = Vietnam

Allergene

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeitenden wir erteilen Ihnen gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF

Free W-Lan
Montisbistro
Passwort: HalloMonti

MONTI'S BISTRO

RESTAURANT BAR MUSIC LOUNGE

Teekarte Althaus

Die Firma Althaus hat sich der Produktion feinsten Tees verschrieben. Nur die besten Anbaugelände kommen als Lieferanten in Frage. Durch die jahrelange Erfahrung und Passion der Gründer können so unvergessliche Geschmackserlebnisse entstehen.

Alle Tees sind über die Gasse erhältlich

Verveine 4.30

Eisenkraut ist ein feiner und sinnlicher Kräutertee, der Sie mit einem zarten zitronigen Duft und einem transparenten, fruchtigen Geschmack begeistern wird.

Ziehzeit 4-5 Minuten

Fancy Chamomile 4.30

Der Geschmack der Kamille, verfeinert mit Verbena und Zimt, ergibt ein mildes, gut bekömmliches Getränk.

Ziehzeit 2-3 Minuten

English Superior 4.30

Ein eleganter Blatttee, aromatisch und kräftig im Geschmack mit einer kupferroten Tasse. Diese Mischung verbindet würzigen Assam mit köstlichem Ceylon Tee.

Ziehzeit 3-5 Minuten

Grün Matinee 4.30

Die faszinierende Komposition aus Sencha, delikat erfrischenden und fruchtigen Aromen, sowie Blüten machen diesen Tee zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Ziehzeit 2-3 Minuten

Sencha Supreme 4.30

Sencha ist der meistgetrunkene japanische Grüntee. Er zeichnet sich durch ein langes, flach gepresstes Blatt, zart herben Geschmack und eine hellgrüne Tasse aus.

Ziehzeit 2-3 Minuten

Earl Grey 4.30

Eine Mischung feinsten Blattes aus Indien, Ceylon und China verbunden mit feinem

Bergamott-Öl. Der Geschmack eines schwarzen Tees mit erfrischender Zitrusnote. Schwarzer Tee, Aroma.

Ziehzeit 3-5 Minuten

Chennai Chai (mit Milch 4.50) 4.30

Aromatischer indischer Gewürztee, der die asiatischen Aromen von Nelken, Zimt und Kardamom mit der kräftigen Würze des schwarzen Tees vereint.

Ziehzeit 3-5 Minuten

Milde Minze 4.30

Würzig-aromatische Pfefferminze mit herrlich kühl- belebender Frische und dem Hauch einer Süße. Wunderbar erfrischende Note mit einzigartig minzigem Duft.

Ziehzeit 5-8 Minuten

Fruit Berry 4.30

Eine leckere rote Fruchtkomposition mit dem Geschmack von sonnenverwöhnten, fruchtigen Himbeeren. Angenehme sommerliche Süße mit beerigen Nuancen.

Ziehzeit 5-8 Minuten

Persischer Apfel 4.30

Fruchtige und frische Äpfel, sanft mit dem Aroma der Zitrone kombiniert, ergeben einen milden und feinen Geschmack.

Ziehzeit 5-8 Minuten

Toffee Rooibush 4.30

Süßer Toffee, abgerundet mit Vanille und Mandelstücken, kombiniert mit delikatem Rooibush ergeben einen feinen und süßen Aufguss.

Ziehzeit 5-8 Minuten

Alle Preise in CHF

Free W-Lan
Montisbistro
Passwort: HalloMonti

MONTI'S BISTRO

RESTAURANT BAR MUSIC LOUNGE

Weine

Alle unsere Weine sind im Offenausschank erhältlich pro dl.

Prosecco Treviso Extra Dry 2018 8.50
La Farra di Nardi, Farra di Soligo
Wunderbar sprudlig und mit ganz viel Geschmack – ein Genuss für jede Tageszeit! Lässt sich unkompliziert zu kleinen Köstlichkeiten genießen und gefällt durch seine fruchtvolle Aromatik und den weichen Charakter. Ein herrlicher Prosecco!

Weissweine

Chardonnay IGP Pays d'Oc 2017 6.80
Miquel Laurent, Frankreich
Duftiges Bouquet mit klassischen Aromen von reifen Äpfel, Ananas und exotischen Früchten; mit schöner Balance und Frische auf dem Gaumen macht dieser Chardonnay viel Trinkspass.

Grüner Veltliner

"Kremser Kogl" DAC 2017 7.80
Weingut Müller, Krustetten, Österreich
Die pfiffige, duftende Sorte aus unserem Nachbarland: blumig in der Nase mit Aromen von Aprikose, Banane und Heublumen; am Gaumen frisch und saftig mit klarer Frucht und Finesse, tolle Länge mit viel Fülle und fruchtiger Aromatik und dem sortentypischen pfeffrigen Abgang!

Heida Domaine

La Leyraz AOC 2017 8.80
Rouvinez, Sierre, Schweiz
Eine der alten Wallisersorten: mit sehr schönen Aromen im Duft und ganz viel Spiel auf dem Gaumen. Dieser Heidawein schmeckt charaktervoll und lebhaft und besticht mit seiner Frucht und Intensität.

Sauvignon Blanc of Elgin WO 2017 7.80
Paul Cluver Wine Estate, Südafrika
So schmeckt Sauvignon Blanc: Viel Aromen von Stachelbeeren, schwarzen Johannisbeeren (Cassis)

und Holunderblüten. Auf dem Gaumen saftig und festfleischig mit schönem Druck; kompakt mit mineralischer Untermalung und schöner Frische und Lebhaftigkeit bis ins lange Finale.

Roséwein

Rioja Rosado DOCa 2018 7.80
Castillo de Mendoza, Spanien
Farbe, Frucht, Fülle und Frische; so lässt sich dieser junge Rosado in der Kurzform trefflich beschreiben. Mit verführerischem Duft von Sommerbeeren und reifen Bananen; am Gaumen macht der Wein Spass mit seiner Fruchtigkeit; feine Himbeernoten. Wirkt auf dem Gaumen jederzeit lebhaft saftig und fruchtig – erfrischend und süffig bis in den Abgang hinein.

Rotweine

Rioja Tinto "Madurado"
6 meses en barrica DOCa 2017 6.80
Bodegas Ondalán, Spanien
Schon das offene Bouquet strahlt duftig aus dem Glas und zeigt Aromen von reifen Früchten, Erdbeermarmelade und feine Holzaromen mit Vanille und getoastetem Brot; im Gaumen sehr elegant im Auftakt; legt sich schmeichlerisch auf den Gaumen. Klingt lange nach mit dezenten Röstaromen im Abgang.

Primitivo di Manduria

"Sangaetano" DOP 2017 7.80
Cantine Due Palme, Italien
Die fruchtige Trendsorte aus dem sonnigen Süden: Tiefrote Farbe, Waldfrüchte, reife Kirschenfrucht und ein Hauch Schokolade prägen das Bouquet, der feine Holzduft zeigt, dass mit viel Fingerspitzengefühl kleine Holzfässer für die Lagerung verwendet wurden. Im Gaumen weich und sehr fruchtig mit eleganter Fülle.

Alle Preise in CHF

Free W-Lan
Montisbistro
Passwort: HalloMonti

MONTI'S BISTRO

RESTAURANT BAR MUSIC LOUNGE

Nobler Blauer,

Pinot Noir Auslese 2017

8.80

Weingut Nadine Saxer, Neftenbach

In den besten Lagen von Nadine Saxer's Weingut wachsen die besten Pinot Noir Trauben für den noblen „Blauen Burgunder“. Reiffruchtige Note im Bouquet mit gehaltvollem und komplexem Körper.

Cabernet-Shiraz

„Red of Sopiensklip“ 2014

7.80

Springfontein Wine Estate, Südafrika

Diese Rotwein-Cuvée reifte 15 – 18 Monate in gebrauchten Barriques, was dem Wein seine schöne Struktur und Reife verleiht. Mit würzig-feinem Duft; am Gaumen satte Frucht und feine Würze von der Holzfasslagerung. Seine Eleganz, diese Dichte und die Fülle entstehen durch die extrem niedrigen Erträge und machen ganz viel Trinkspass!

"Fore Estate Reserve Blend

"Paso Robles 2016

9.50

Cabernet, Petit Verdot & Petite Sirah

Vina Robles, Paso Robles, California

Top-Cuvée vom Schweizer Weingut in

Kalifornien! Fruchtig duftiges Bouquet von

Kirschen und mit feiner Würze; im Mund

umspielen die strahlende Frucht und die feinen

Gerbstoffe schmeichelnd den Gaumen. Dezent

Holzfassnoten verleihen dem Wein eine edle Note.

Die Cabernet Trauben geben dem Wein Kraft und

Eleganz, die Petite Shiraz Beeren bringen die

dunkle Fruchtigkeit und der kleine Petit Verdot

Anteil sorgt für zusätzliche Struktur und

Komplexität.

MONTI'S BISTRO

RESTAURANT BAR MUSIC LOUNGE

Unsere Provenienzen



Prosecco Treviso Extra Dry Millesimato 2018 Az. Agr. La Farra Treviso, DOC



Flaschengrösse/n	75cl, 37.5cl, 150cl
Herkunft	Treviso, Veneto, Italien Die Trauben für diesen Wein stammen aus den Rebbergen der Colli Trevigiani, im hügeligen Hinterland der Stadt Treviso.
Traubensorte	100 % Proseccotrauben
Ausbau	Stahltankausbau
Charakter	Dieser Wein ist eine gelungene Mischung von Frucht, Weichheit und jugendlichem Trinkgenuss. Er lässt sich unkompliziert zu kleinen Köstlichkeiten geniessen und gefällt durch seine fruchtvolle Aromatik und den weichen Charakter. Ein herrlicher Wein mit einem ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis.
Lagerfähigkeit	sollte innerhalb eines Jahres getrunken werden
Gastronomische Verbindungen	Apéritif, geräucherter Lachs, Meeresfrüchte, Weisschimmelkäse und Frischkäse, leichte Desserts und Cremes, zum Frühstück für Morgengeniesser

Jeggli Weine AG
Sonnhaldenweg 1 • 8107 Buchs
Telefon 044 844 37 47 • Fax 044 844 37 97
info@jeggliweine.ch • www.jeggliweine.ch

Alle Preise in CHF

*Free W-Lan
Montisbistro
Passwort: HalloMonti*

MONTI'S BISTRO

RESTAURANT BAR MUSIC LOUNGE



Chardonnay IGP Domaine Miquel Laurent

Pays d'Oc IGP



Flaschengrösse/n	75cl
Herkunft	Pays d'Oc, Frankreich
Traubensorte/n	100% Chardonnay
Ausbau	Vergärung und Ausbau im Edelstahltank
Charakter	Helles Gelb; Offenes duftiges Bouquet mit klassischen Aromen von reifen Golden-Apfel, Ananas und exotischen Früchten; Am Gaumen gefällt der Wein mit seiner schönen Balance und seiner Präsenz; seine Aromen und die Frische bereiten Trinkgenuss bis in den Abgang.
Lagerfähigkeit	2 – 6 Jahre
Gastronomische Verbindungen	zum Apero, Fischgerichten, leichten asiatischen Vorspeisen oder Häppchen
Auszeichnungen	

Jeggli Weine AG
Sonnhaldenweg 1 • 8107 Buchs
Telefon 044 844 37 47 • Fax 044 844 37 97
info@jeggliweine.ch • www.jeggliweine.ch

Alle Preise in CHF

*Free W-Lan
Montibistro
Passwort: HalloMonti*

MONTI'S BISTRO

RESTAURANT BAR MUSIC LOUNGE



Grüner Veltliner Ried Kremser Kogl Weingut Müller, Krustetten

Kremstal



Flaschengrösse/n	75cl
Herkunft	Ried „Kremser Kogl“, Kremstal, Österreich
	Diese Riede/Einzellage, nahe dem kleinen Ort Hollenburg, besteht aus Konglomeratboden mit unterschiedlich starken Lössauflagen. Die hochgelegenen Terrassen sind zur Donau hin ausgerichtet und ermöglichen dadurch kühle Nächte, die feinfuchtige Weine entstehen lassen.
Traubensorte	Grüner Veltliner
Ausbau	Handlese, Vergärung im temperaturgesteuerten Stahltank.
Charakter	Helles Grüngelb; sehr duftend und blumig in der Nase mit Aromen von Aprikose, Banane und Heublumen; am Gaumen frisch und saftig mit klarer Frucht und Finesse, tolle Länge mit viel fruchtiger Aromatik und dem sortentypischen, leicht pfeffrigen Abgang – macht Lust auf mehr!
Lagerfähigkeit	1 – 4 Jahre
Gastronomische Verbindungen	Apéritif, Melone, Spargel, nicht zu kräftige Fischgerichte, asiatische Küche
Auszeichnungen	2017er Falstaff 90 Punkte Österreichischer Landessieger 2018

Jeggli Weine AG
Sonnhaldenweg 1 • 8107 Buchs
Telefon 044 844 37 47 • Fax 044 844 37 97
info@jeggliweine.ch • www.jeggliweine.ch

Alle Preise in CHF

*Free W-Lan
Montisbistro
Passwort: HalloMonti*

MONTI'S BISTRO

RESTAURANT BAR MUSIC LOUNGE



Heida Domaine La Leyraz Saxon AOC Rouvinez Sierre Wallis

Flaschengrösse/n	75 cl
Herkunft	Domaine La Leyraz, Saxon, 2.2 ha
Traubensorte	Heida oder Päien ist eine Walliser Rebsorte, die identisch ist mit dem im französischen Jura angepflanzten Savagnin, aus dem insbesondere der berühmte Vin jaune gekeltert wird. Diese aus der Familie des Traminer stammende Rebsorte wird im Wallis seit Urzeiten angebaut.
Ausbau	Vergärung und Lagerung im Stahltank auf der Feinhefe
Charakter	Schönes Gelb mit grünlichen Reflexen. Aromen von Agrumen und exotischen Früchten. Im Mund ist er gut strukturiert mit einer sehr heiteren Lebhaftigkeit und saftigen Geschmacksnoten, zu denen sich mit der Zeit Noten von gerösteten Haselnüssen gesellen. Ein kräftiger Wein, der ein gutes Alterungspotential besitzt. Die Sorte Heida bringt einen charaktervollen, lebhaften, fruchtigen, sehr langlebigen Weisswein hervor.
Lagerfähigkeit	2 – 5 Jahre
Gastronomische Verbindungen	Fischen, Krustentieren, Meeresfrüchten Alpkäsen, Walliser Trockenfleisch, Raclette, Pilzgerichte, Terrine.
Auszeichnungen	2012er Finalist im Grand Prix du Vin Suisse, Gold 2014er Goldmedaille Grand Prix du Vin Suisse

Jeggli Weine AG
Sonnhaldenweg 1 • 8107 Buchs
Telefon 044 844 37 47 • Fax 044 844 37 97
info@jeggliweine.ch • www.jeggliweine.ch

Alle Preise in CHF

*Free W-Lan
Montisbistro
Passwort: HalloMonti*

MONTI'S BISTRO

RESTAURANT BAR MUSIC LOUNGE



Sauvignon Blanc Paul Cluver Wine Estate Elgin WO, Südafrika



Flaschengrösse/n	75cl
Herkunft	Elgin, Südafrika
Traubensorte/n	100% Sauvignon Blanc
Ausbau	Stahltankausbau
Charakter	Helles Strohgelb, kräftig-würzige Duftmischung mit Aromen von Stachelbeeren, schwarzen Johannisbeeren (Cassis) und Holunderblüten. Feine Hefe- und Kräuteraromen und Anklänge von grüner Paprika. Saftig und festfleischig am Gaumen mit schönem Druck; kompakt mit mineralischer Untermalung, reife, gut integrierte Säure, dichtlanger Abgang, kraftvoll mit Potenzial für bis zu 4 und mehr Jahren.
Lagerfähigkeit	2 – 4 Jahre
Gastronomische Verbindungen	Apéritif, Salate, geräucherter Fisch (z.B. Rauchlachs), Fischgerichte, Meeresfrüchte, asiatische Küche
Auszeichnungen	2012er Parker 91 Punkte 2014er Parker 90 Punkte 2015er Parker 91 Punkte 2016er Parker 91 Punkte

Jeggli Weine AG
Sonnhaldenweg 1 • 8107 Buchs
Telefon 044 844 37 47 • Fax 044 844 37 97
info@jeggliweine.ch • www.jeggliweine.ch

Alle Preise in CHF

*Free W-Lan
Montisbistro
Passwort: HalloMonti*

MONTI'S BISTRO

RESTAURANT BAR MUSIC LOUNGE



Rioja Rosado DOCa Castillo de Mendoza

(BIO und VEGAN zertifiziert)
Rioja DOCa, San Vicente



Flaschengrösse/n	75cl, nur um ca. 3000 Fl. jährlich
Herkunft	Rioja DOCa, Spanien
Traubensorte/n	100 % Tempranillo aus biologisch angebauten Trauben
Ausbau	Vergärung und Lagerung im Edelstahltank
Charakter	Strahlendes Lachsrot; duftet blumig und verführerisch nach reifen Sommerbeeren und Banane; am Gaumen macht der Wein Spass mit seinem fruchtig, milden Charakter, seinen feinen Himbeere- und Kirschen- und roten Johannisbeernoten. Wirkt auf dem Gaumen recht lebhaft saftig und fruchtig – erfrischend und süffig bis in den Abgang hinein.
Lagerfähigkeit	1 – 4 Jahre
Gastronomische Verbindungen	Aperitif, Sommersalate mit gebratenem Fisch, zu Paella oder leichten asiatischen Gerichten
Auszeichnungen	

Jeggli Weine AG
Sonnhaldenweg 1 • 8107 Buchs
Telefon 044 844 37 47 • Fax 044 844 37 97
info@jeggliweine.ch • www.jeggliweine.ch

Alle Preise in CHF

*Free W-Lan
Montisbistro
Passwort: HalloMonti*

MONTI'S BISTRO

RESTAURANT BAR MUSIC LOUNGE



Rioja "Madurado" DOCa Bodegas Ondalán Rioja DOCa



Flaschengrösse/n	75cl
Herkunft	Oyón, Rioja Alavesa, Spanien Das Weingut wurde 1976 gegründet von Julio Martínez-Bujanda aus der Familie Martínez-Bujanda (Bodegas Valdemar) und bewirtschaftet eine Rebfläche von 56 ha.
Traubensorten	100% Tempranillo
Ausbau	5 Monate in amerikanischen (75%) und französischen (25%) Barriques sowie die verbleibende Zeit in der Flasche.
Charakter	Glänzendes, jugendliches Rubinrot; in der Nase zeigen sich Noten von reifen roten Früchten, Erdbeermarmelade, Schokolade, einem Hauch von Vanille und geröstetem Brot. Der Gaumen zeigt überaus elegante und ausgewogene Struktur mit weichen Tanninen bei mittelschwerem Körper und einem langem Abgang – eine Qualitäts-Überraschung!
Lagerfähigkeit	2 – 5 Jahre
Gastronomische Verbindungen	Fleisch vom Grill, Rinds- und Lammfleischgerichte, Halbhart- und Hartkäse
Auszeichnungen	

Jeggli Weine AG
Sonnhaldenweg 1 • 8107 Buchs
Telefon 044 844 37 47 • Fax 044 844 37 97
info@jeggliweine.ch • www.jeggliweine.ch

Alle Preise in CHF

*Free W-Lan
Montisbistro
Passwort: HalloMonti*

MONTI'S BISTRO

RESTAURANT BAR MUSIC LOUNGE



Primitivo di Manduria DOP "SanGaetano" Cantine Due Palme, Cellino San Marco



Flaschengrösse/n	75cl, 150cl
Herkunft	Manduria DOP, Apulien, Italien
Traubensorte	100% Primitivo
Ausbau	Temperatur kontrollierte Maischevergärung während ca. 2 Wochen in Horizontal-Rotationstanks. Anschliessend reift der junge Wein 8 - 10 Monaten in 225 lt - Barriques (Allier & Troncaiseiche), Flaschenlagerung von mindestens 6 Monate bevor der Wein die Kellerei verlässt.
Charakter	Sattes, dunkles Purpurrot; offenes und intensives Bukett; Blaubeeren, schwarzen Kirschen und würzige Schokolade- und Tabaknoten im verführerisch gekonnt komponierten Bukett; am Gaumen Primitivo-typische, warme Gaumenaromatik, reiffruchtig mit feiner Würze, ein Hauch von Edelholz und Minze; gekonnter, dezenter Holzeinfluss; wunderbar weich und zugänglich, balanciert eingebunden die saftig-feinen Gerbstoffe, aromatisch langes Finale – macht Lust auf den nächsten Schluck.
Lagerfähigkeit	3 - 6 Jahre
Gastronomische Verbindungen	Kräftige Wildgerichte, Grillgerichte, gereifte Käse Eintöpfe, Schmorgerichte
Auszeichnungen	2013er Gambero Rosso 2014er Gambero Rosso 2015er Gambero Rosso 2016er Gambero Rosso



Jeggli Weine AG
Sonnhaldenweg 1 • 8107 Buchs
Telefon 044 844 37 47 • Fax 044 844 37 97
info@jeggliweine.ch • www.jeggliweine.ch

Alle Preise in CHF

Free W-Lan
Montisbistro
Passwort: HalloMonti

MONTI'S BISTRO

RESTAURANT BAR MUSIC LOUNGE



Nobler Blauer Pinot Noir Auslese Weingut Nadine Saxer Neftenbach



Flaschengrösse/n	75cl, 150cl, 300cl
Herkunft	Neftenbach, Zürich, Schweiz
Traubensorte	100 % Pinot Noir / Blauburgunder
Ausbau	Teilweises Antrocknen des Traubengutes, Vergärung im Chromstahltank, Lagerung in gebrachten Barriques und im grossen Holzfass
Charakter	In den besten Lagen von Nadine Saxer's Weingut wächst der Pinot Noir oder eben der noble „Blaue Burgunder“. Die Trauben wurden erst im Spätherbst geerntet und teilweise in Kisten angetrocknet. Dies verleiht dem Wein eine reiffruchtige Note sowie einen gehaltvollen und komplexen Körper. Durch den Ausbau im alten Holzfass hat dieser Rotwein seine Tannine zur vollständigen Reife gebracht. Ein unvergleichlich nobler Tropfen, der nicht nur an der internationalen Weinprämierung „VINEA“ ausgezeichnet wurde.
Lagerfähigkeit	2 – 5 Jahre
Gastronomische Verbindungen	Trockenfleisch, Rindssteak, Geflügelgerichte, Perlhuhn, würziger Züri-Oberländer Bergkäse
Auszeichnungen	2009/10 Winzer des Jahres GPVS

Jeggli Weine AG
Sonnhaldenweg 1 • 8107 Buchs
Telefon 044 844 37 47 • Fax 044 844 37 97
info@jeggliweine.ch • www.jeggliweine.ch

Alle Preise in CHF

*Free W-Lan
Montisbistro
Passwort: HalloMonti*

MONTI'S BISTRO

RESTAURANT BAR MUSIC LOUNGE



“Red of Sopiensklip” Springfontein Wine Estate, Stanford Walker Bay WO



Flaschengrösse/n	75cl
Herkunft	Walker Bay, Südafrika
Traubensorte/n	Cabernet Sauvignon, Shiraz, Pinotage, Merlot, Petit Verdot
Ausbau	20 – 26 Monate ausgebaut in gebrauchten französischen Barriques
Charakter	Diese wunderbare Rotwein-Cuvée reifte viele Monate in zweit- bis viertbelegten französischen Barriques, was dem Wein die volle Aromatik, die samtigen Tannine und seine grosse Struktur verleiht. Intensives, dunkles Rot mit feinem Duft von Kräuter- und Eukalyptusnoten, am Gaumen satte reife Frucht und dezente feine Würze von der Holzfasslagerung. Unglaublich und unerwartet elegant und ausdrucksstarker Rotwein-Blend. Diese Dichte und Fülle entsteht durch die extrem niedrigen Erträge und wird sich über die nächsten Jahre auf der Flasche noch weiterentwickeln.
Lagerfähigkeit	4 – 8 Jahre
Gastronomische Verbindungen	Alle dunklen Fleischgerichte, Wildfleisch!! Rebhuhn Entenbrust, Grilladen und asiatische Gerichte
Auszeichnungen	

Jeggli Weine AG
Sonnhaldenweg 1 • 8107 Buchs
Telefon 044 844 37 47 • Fax 044 844 37 97
info@jeggliweine.ch • www.jeggliweine.ch

Alle Preise in CHF

*Free W-Lan
Montisbistro
Passwort: HalloMonti*

MONTI'S BISTRO

RESTAURANT BAR MUSIC LOUNGE



« Fore » Estate Reserve Blend Vina Robles, Paso Robles Kalifornien MO



Flaschengrösse/n	75cl (3600 Fl.) 150cl -zur Zeit ausverkauft
Herkunft	Aus eigenen Weinbergen der Vina Robles Farm
Traubensorte/n	Cabernet Sauvignon, Petite Shiraz & Petit Verdot
Ausbau	18 Monate Lagerung in new fench Oak
Charakter	Wunderbar offenes, duftiges Bouquet mit vollreifen Aromen von schwarzen Kirschen, Waldbeeren und feiner Würze; im Mund umspielen die strahlende Frucht und die feinen Gerbstoffe schmeichelnd den Gaumen. Die dezent wirkenden Holzfassnoten verleihen dem Wein die edle Note. Die Cabernettrauben geben den Wein seine Kraft und Eleganz, die Petite Shiraz Beeren die dunkle Fruchtigkeit und die creamy Textur. Der kleine Petit Verdot Anteil sorgt für zusätzliche Struktur und das Alterungspotenzial.
Lagerfähigkeit	2 – 8 Jahre
Gastronomische Verbindungen	Steak, Rindsfilet, grilliertes Lamm und Schweinefleisch, Brasato, Pastagerichte
Auszeichnungen	2016er Int. Weinprämierung 2018 Goldmedaille

Jeggli Weine AG
Sonnhaldenweg 1 • 8107 Buchs
Telefon 044 844 37 47 • Fax 044 844 37 97
info@jeggliweine.ch • www.jeggliweine.ch

Alle Preise in CHF

*Free W-Lan
Montisbistro
Passwort: HalloMonti*