



Genusskarte



**Seminarzentrum
Hitzkirch**

Seminarstrasse 10 | 6285 Hitzkirch
+41 41 919 63 00 | info@seminarhitzkirch.ch
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 Getränkearte.

Auch möglich: Sie bringen Ihren Lieblingswein mit und wir servieren ihn. Als «Zapfengeld» für diese Dienstleistung verrechnen wir pro 75-cl-Flasche CHF 35.00.

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

Unsere Frühlingsempfehlung

Amuse-Bouche

Rauchlachsrollchen

Kresse, Gemüsevinaigrette

Bärlauchcrèmesuppe

Croûtons

Frühlingszwiebelrisotto

sautierte Eierschwämmli

Paniertes Kalbsschnitzel

Spargeln, Morchelsauce

Rosmarinkartoffeln

Quarkmousse

Rhabarberkompott

5-Gang: komplett	CHF 89.00
4-Gang: kalte Vorspeise, Suppe, Kalb, Dessert	CHF 74.00
3-Gang: kalte Vorspeise oder Suppe, Kalb, Dessert	CHF 65.00

Unsere Weinempfehlung zum Menü

Eichberg Sauvignon Pinot Brunner Weinmanufaktur Sauvignon, Pinot blanc	75 cl	CHF 60.00
Picus rosso Piceno Superiore DOP	75 cl	CHF 48.00
Azienda Agricola Simone Capecci, Ripatransone, Marche Sangiovese, Montepulciano	150 cl	CHF 96.00

Unsere Sommerempfehlung

Amuse-Bouche

Melone, Bündner Rohschinken

Salatbouquet, Käsechips

Gurkenkaltschale

Tomaten concassé mit Estragon

Duett von Seezunge & Miesmuscheln

im Weisswein-Gemüsesud,
Wildreis

Schweinsfilet am Stück

grillierte Aubergine & Peperoni, Basilikumsalsa
Kartoffel-Limetten-Stampf

Zitronengras-Panna-Cotta

Kokoskrokant, Himbeercoulis

5-Gang: komplett	CHF 88.00
4-Gang: kalte Vorspeise, Suppe, Schwein, Dessert	CHF 69.00
3-Gang: kalte Vorspeise oder Suppe, Schwein, Dessert	CHF 60.00

Unsere Weinempfehlung zum Menü

Grüner Veltliner Kamptal DAC Ried Loiserberg Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Österreich Grüner Veltliner	75 cl	CHF 63.00
Cannonau di Sardegna DOC Mora e Memo, Sardinien Cannonau	75 cl	CHF 52.00

Unsere Herbstempfehlung

Amuse-Bouche

Herbstlicher Blattsalat

Feigen, karamellierte Baumnüsse, gebratener Speck

Kürbissuppe

Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne

Tagliatelle

Waldpilz-Ragout, Garten-Kräuter

Rehschnitzel Mirza

Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Apfel,
hausgemachte Spätzli

Süssmostcrème

Apfelchip, Apfel-Feigen-Kompott

5-Gang: komplett	CHF 87.00
4-Gang: Salat, Suppe, Reh, Dessert	CHF 73.00
3-Gang: Salat oder Suppe, Reh, Dessert	CHF 64.00

Unsere Weinempfehlung zum Menü

Petite Arvine Château Lichten du Valais AOC 75 cl CHF 62.00
Domaines Rouvinez, Sierre, Wallis
Petit Arvine

Le Tourmentin du Valais AOC Assemblage 75 cl CHF 74.00
rouge Barrique
Domaines Rouvinez, Sierre, Wallis
Syrah, Humagne Rouge, Cornalin, Pinot Noir

Unsere Winterempfehlung

Amuse-Bouche

Winterlicher Blattsalat

Granatapfelkerne, Orangenfilets, Marroni
Orangen-Vinaigrette

Seetaler Weissweinsuppe

Blätterteig-Käsestange

Thunfisch mit Sesamkruste

Mango-Salat, Chili

Gebratene Entenbrust

lackiert mit Hoi-Sin-Sauce
Orangenus, Pak Choi, Schlangenbohnen, Peperoni,
Babymais, Mungosprossen,
Chili-Koriander-Basmatireis

Zimtparfait

Baumnüsse, Honig, lauwarmes Zwetschgenragout

5-Gang: komplett	CHF 88.00
4-Gang: Salat, Suppe, Entenbrust, Dessert	CHF 69.00
3-Gang: Salat oder Suppe, Entenbrust, Dessert	CHF 60.00

Unsere Weinempfehlung zum Menü

4 weiss Cuvée blanc Schaffhausen AOC Familie Stamm, Thayngen, Ostschweiz Chardonnay, Pinot Noir	75 cl	CHF 48.00
Eichberg Malbec, Pinot Brunner Weinmanufaktur Malbec, Pinot Noir 10 Monate Barrique	75 cl	CHF 61.00

Individuelles für Sie!

Sie möchten Ihr Menu gerne selbst zusammenstellen?

Kein Problem, 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

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

Von der Weide und aus dem Stall

Schweinskrone	CHF 34.00
Pommery-Senfsauce, zweierlei Rüeblen in Butter glasiert, hausgemachte Spätzli	
Am Stück gebratenes Schweizer Rindsentrecôte	CHF 44.50
Rotweinjus, Sauce Béarnaise, Broccoli mit Mandelbutter, konfierte Kirschtomate, Kartoffelgratin	
Surf & Turf	CHF 52.50
Schweizer Rindsfilet & Riesengarnelen, Portweinjus, Gemüse-Bouquet, Pommes Duchesse	
Lammhuft, Kräuterkruste	CHF 41.00
Rotweinjus, Bohnen-Speck-Bündel, Kartoffel-Stampf mit Crème fraîche	
Schweinsfilet im Speckmantel	CHF 37.00
Kräuter-Jus, Blattspinat mit Muskat & Nussbutter, Süsskartoffelstock	
Maispoulardenbrust	CHF 32.00
gefüllt mit getrockneten Tomaten, Frischkäse, Marsalajus, mediterranes Gemüse, Weisswein-Risotto	
Grilliertes Schweizer Kalbssteak	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

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

Deklaration

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

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

Apéro

Secco	75 cl	CHF 49.00
Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch Müller-Thurgau, Blanc de Noir (Pinot)		
<i>Steinobstnoten nach Pfirsich, Nuancen von Zitrone, Melonen frisch, prickelnd, lebendig</i>		
Prosecco Spumante Extra Dry Conegliano Valdobbiadene DOCG	75 cl	CHF 41.00
Il Colle S. Pietro di Feletto, Veneto Glera		
<i>Aromen von Äpfeln, Akazienblüten, frisch, perlend, langanhaltend</i>		
Champagne Laurent-Perrier La Cuvée Brut	75 cl	CHF 89.00
Laurent Perrier, Champagne, Frankreich Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		
<i>Noten von Zitrus, weisse Pfirsiche, frisch, fruchtig, perlend</i>		
Well Hirschbirne alkoholfreier Apéro	75 cl	CHF 28.00
Retter Obsthof, Pöllauer Tal, Österreich Hirschbirne		
<i>fruchtig, innovativ, hochwertig Alternative zu anderen Säften</i>		

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 reise 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, Hitzkirch

Eichberg Sauvignon Pinot

75 cl CHF 60.00

Brunner Weinmanufaktur
Sauvignon, Pinot blanc

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

Weisser Satz

75 cl CHF 58.00

Brunner Weinmanufaktur
Riesling, Grüner Veltliner

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

Müller-Thurgau

75 cl CHF 47.00

Brunner Weinmanufaktur
Müller-Thurgau

*intensive Papaya, Mango, Limetten
frisch, spritzig, angenehme Restsüsse*

Rotweine

Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch

Eichberg

75 cl CHF 61.00

Brunner Weinmanufaktur

Malbec, Pinot Noir

10 Monate Barrique

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

Pinot Noir

75 cl CHF 48.00

Brunner Weinmanufaktur

Pinot Noir

*Bouquet nach Himbeeren, Zwetschgen
Tannine, intensive Fruchtaromatik*

Roter Satz

75 cl CHF 60.00

Brunner Weinmanufaktur

Zweigelt, Cabernet Dorsa

drei Monate im Barrique

*frisch, fruchtig nach Waldbeeren, Zwetschgen
komplex, feine florale Noten*

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

Terre di Gudo Ticino bianco DOC 75 cl CHF 54.00

Tamborini, Lamone, Tessin

Merlot bianco

Birne, Pfirsich, blumiges Bouquet, aromatisch, fruchtig, würzig und körperreich

Italien

Pinot Grigio Friuli Colli Orientali DOP

75 cl CHF 48.00

La Tunella, Friaul, Italien

Pino Gris

*Akazienblüten, tropische Früchte
kräftig, leichte Vanillearomen*

Arneis Bricco Cappellina Langhe DOC

75 cl CHF 58.00

Voerzio Martini, La Morra Piemont, Italien

Arneis

*Pfirsich, Passions- und Zitrusfrucht, Melonen,
frisch, harmonisch, intensiv und aromatisch*

Spanien

Verdejo Señorío Garci Grande Rueda DO

75 cl CHF 43.00

Bodegas Garci Grande, Rueda, Spanien

Verdejo

*fruchtbetont, Holunder, Passionsfrucht
frisch, rassig, trocken*

Österreich

Grüner Veltliner Kamptal DAC Ried Loiserberg 75 cl CHF 63.00

Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Österreich

Grüner Veltliner

üppig, voller Würze, elegant, dicht, trocken

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*

150 cl CHF 210.00

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 150 cl CHF 96.00

Sangiovese, Montepulciano

intensiv Kirsche, Pflaume, süsse Gewürze, Zimt, Lakritze

harmonisch, ausgeglichen

**Ripasso Le Preare Valpolicella
Classico Superiore**

75 cl CHF 51.00

Cantina Valpolicella Negrar, Veneto
Rondinella, Corvinone, Corvina

*vergoren auf Amarone-Maische, 10 Monaten in Holzfässern gelagert
komplex, würzig, rote Früchte, Beeren
voll, samtig, ausgewogen*

Cannonau di Sardegna DOC

75 cl CHF 52.00

Mora e Memo, Sardinien
Cannonau

*rote Beeren, Gewürze, Kaffee
gut strukturiert, elegant, samtig*

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

Nita Priorat DOQ 75 cl CHF 59.00

Meritxell Pallejà, Priorat

Syrah, Cabernet Sauvignon, Carinyena, Garnacha

frisch, rotfruchtig, komplex, vollmundig, weich, elegant

Valduero Reserva Ribera del Duero DO	75 cl	CHF 86.00
Bodegas Valduero, Ribera del duero	150 cl	CHF 170.00
Tempranillo		
<i>Kaffee, Tabak, Holznoten</i>		
<i>kräftig, vollmundig, angenehm</i>		

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		
<i>Mokka- und Röstnoten, schwarze Beeren</i>		
<i>ausgewogen, elegant, langanhaltend</i>		

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		
<i>Johannisbeeren, Brombeeren, Kirschen, Kakao, Kaffee</i>		
<i>langanhaltend, aussergewöhnlich</i>		

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

Australien

Shiraz Langhorne Creek

75 cl CHF 57.00

Bremerview Bleasdale Winery, Langhorne Creek

Shiraz

Heidelbeeren, Brombeeren, Eukalyptus, Minze, Vanille, Tabak, dicht, stoffig, lang



Geistreiches



**Seminarzentrum
Hitzkirch**

Seminarstrasse 10 | 6285 Hitzkirch
+41 41 919 63 00 | info@seminarhitzkirch.ch
seminarhitzkirch.ch



Digestif

Brunner Hitzkirch

Traubentrester «Grappa», 12 Monate Barrique	40 % Vol	2cl.	CHF 7.50
Teilers Birne, Hochstamm, 12 Monate Barrique	40 % Vol	2cl.	CHF 7.50
Kirsche, 12 Monate Barrique	40 % Vol	2cl.	CHF 9.00

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 6.50
Vieille Williams	40 % Vol.	2cl.	CHF 6.50
Eichberg Kirschbrand (klar)	40 % Vol.	2cl.	CHF 8.00
Quittenbrand (klar)	40 % Vol.	2cl.	CHF 8.00

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
Appenzeller	29 % Vol.	4cl.	CHF 7.00
Ramazzotti	30 % Vol.	4cl.	CHF 7.00
Grand Manier	40 % Vol.	4cl.	CHF 11.00

Whiskey

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

Bier

Eichhof Lager	4.8 Vol.-%	33 cl	CHF	4.50
Eichhof	Alkoholfrei	33 cl	CHF	4.50
Mild Ale Braustation 6210	4,7 Vol.-%	33 cl	CHF	4.50
Hochdorfer Bier	4.8 Vol.-%	33 cl	CHF	4.50

*Tradition vermischt mit einem Hauch Leidenschaft, Qualität gepaart mit gutem Geschmack.
Hochdorfer Bier wird nach den alten Rezepturen der ehemaligen Brauerei Hochdorf in einem
kleinen, modernen Familienunternehmen weitergebraut.*

Alkoholfreie Getränke

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

Kaffee und Espresso	CHF 4.50
Cappuccino und Schale	CHF 5.00
Latte Macchiato	CHF 6.00

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.

Eilles-Teesorten	CHF 4.50
-------------------------	----------