

## SNG – seit 1357 im Dienste der Schifffahrt

Welcome on Board  
mit Service nach Mass

# GETRÄNKEKARTE

Sämtliche Preise verstehen sich inkl. 7.7 % MwSt., in CHF, **exklusive** Servicepersonal und Gedeck.

Der dafür vorgesehene Pauschalpreis wird Ihnen von Ihrer Ansprechperson bei der SNG mitgeteilt.

01/21

Liebe Gäste  
Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der passenden Weine.



## WEINE AB BORDLAGER

(auch kurzfristig verfügbar)

### WEISSWEINE

50cl 75cl

#### Schweiz

Epesses, Chasselas

14.00 --

Union Vinicule Cully, Waadtland

Typisch fruchtiger und würziger Weisswein. Passend zu Apéro-Häppchen und Käse.

Troisblanc, Blanc de noir, Riesling+Silvaner, Gewürztraminer

27.00

Schaffhausen, Schweiz

Vielschichtige Duftnoten nach Melonen, Aprikosen, Limetten und Mango. Lebhaft frische und spannendes, komplexes Fruchtspiel im Gaumen. Breit und ausgewogen. Anhaltend. Ideal zu Apéro, Vorspeisen, asiatische Gerichte.

St. Saphorin La Roche aux Vigne, Chasselas

28.00

Waadtland, Schweiz

Der intensive Auftakt und die Fülle an feinen Blumen- und Fruchtaromen hinterlassen in der Nase einen nachhaltigen Sinneseindruck. Im Gaumen präsentiert sich dieser typische St. Saphorin ebenso gehaltvoll, mächtig wie ausgewogen und mild. Gut geeignet für Vorspeisen (z.B. Gemüseterrine, Geflügelpastete), Fischgerichte, Weich- und Halbhartkäse.

#### Italien

Pinot Grigio Mosaico

12.00 --

Veneto, Italien

Im Gaumen besticht er durch seinen vollen Körper sowie seine fruchtige Säure, die sich im Abgang markant und recht facettenreich entwickeln. Passend zu Apéro-Häppchen.

Soave Ca Rugate, Garganega

27.50

Veneto, Italien

Helle, strohgelbe Farbe im Glas. Im Duft fein und delikate nach Feldblumen, Kamille und Holunder. Am Gaumen angenehm erfrischend, durchzogen von feinnerviger Säure, das Finish erinnert an süße Mandeln.

#### Übriges Ausland

Melodias Trapiche, Sauvignon Blanc

22.50

Argentinien

Der typische Geschmack von exotischen Früchten, Zitrus und leicht würzigen Noten macht ihn so einzigartig. Trocken. Dieser Wein empfiehlt sich als Begleiter zu leichten Gerichten wie Salat, Geflügel oder Fisch.

## ROSÉWEINE 50cl 75cl

Oeil de Perdrix du Valais, *Pinot noir* 16.00 --  
Wallis, Schweiz

## ROTWEINE 50cl 75cl

### Schweiz

Merlot Selezione d'Ottobre Matasci, *Merlot* 26.00  
Tessin, Schweiz

Fruchtiges, frisches Bouquet, rubinrote Farbe, harmonischer und ausgewogener Körper. Ideal zu Teigwaren, Risotto und weissem Fleisch.

Dorenoir, *Pinot Noir, Dornfelder, Regent* 27.00  
Schaffhausen, Schweiz

Duftnoten von reifen roten und schwarzen Beeren, leichte Würz- und Holznoten. Weicher Auftakt mit Noten von dunkleren Beeren und Gewürznelken. Füllig, mild, harmonisch, langer, fruchtiger Abgang. Passend zu Grilladen, dunklem Fleisch, italienischen Gerichten, Weich- und Hartkäse.

### Italien

Primitivo del Salento 13.00 --  
Apulien, Italien

Intensives Rubinrot, weich, vollmundig mit Aromen von Kirschen, Zwetschgen und Noten von Rosmarin und Vanille. Passt sehr gut zu pikanten Vorspeisen, Rind und Lamm.

Primitivo di Mandurio NERO 24.00  
Apulien, Italien

Das Bouquet ist sehr offen, intensiv und zeigt Aromen von Kirschen, Waldfrucht und Pflaumen. Im Gaumen zeigt er sich ausgesprochen weich, vollmundig und samtig. Die Tannine sind perfekt ausgereift und der Abgang lang und aromatisch. Passend zu, Grilladen, Teigwarengerichte, Peperoni mit Hackfleisch und Käseplatten.

Valpolicella Ripasso Zonin, *Corvina, Rondinella und Molinara* 34.00  
Veneto, Italien

Reich und komplex, mit klaren Noten nach Kirschen und Kakao. Fein mit guter Struktur. Im Nachgeschmack angenehm fruchtig mit leichten Gewürznoten. Der Ripasso ist ein kräftiger Wein der hervorragend zu herzhaften Vorspeisen, Nudelaufläufen, gekochtem Fleisch und reifem Käse passt.

### Spanien

Sombras Ribera del Duero, *Tempranillo* 20.00  
Kastilien, Spanien

Kräftige Aromen nach dunklen Beeren zeichnen diesen Wein aus. Durch die schonende Vinifizierung von Ricardo Sanz zeigt der Wein die Typizität der spanischen Tempranillo Traube und das Potenzial eines großen Rotweines. Perfekt zu Serrano Schinken, Tapas, Gebrülltem

**SCHAUMWEINE**

75cl

Prosecco Raffaello, *Glera*  
Conegliano Veneto

23.00

Schöne fruchtige Nase mit dezenten Noten von Blüten und Äpfeln. Verführerisch frisch und prickelnd. Harmonisch und elegant im Gaumen, weich und seidig auf der Zunge. Apfel und Birnenaromen kombiniert mit seiner leichten Frische ist es ein herrlicher Prosecco für jede Gelegenheit.

**WEINE AUF VORBESTELLUNG**

(mindestens 10 Tage vor dem Anlass)

**WEISSWEINE**

75cl

**Schweiz**Petit Arvine  
Chandra Kurt, Waadtland

29.00

Château de Châtagneréaz, *Chasselas*  
Waadtland

28.50

Aigle Les Murailles, *Chablais, Chasselas*  
Henri Badoux, Waadtland

29.50

Ottiger Rosenau Auslese, *Riesling-Silvaner*  
Toni Ottiger, Kastanienbaum, Luzern

35.50

**Ausland**Chardonnay Columbia, *Chardonnay*  
Kolumbien

23.00

Pinot Grigio, *Pinot Grigio*  
Nals Margreid, Südtirol, Österreich

26.50

**ROTWEINE** **75cl****Schweiz**

Belle Etoile Provins AOC, *Syrah, Diolinoir* 30.00  
Wallis

Yvorne Feu d'Amour Pinot Noir, *Pinot Noir* 29.00  
Waadtland

**Italien**

Selvarossa Riserva, *Negroamaro, Malvasia* 32.00  
Apulien

Le Volte Bolgheri, *Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon* 35.00  
Toscana

Insoglio del Cinghiale, *Petit Verdot, Merlot, Syrah, Cabernet* 36.50  
Toscana

Amarone Della Vallpolicella Zonin, *Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella, Molinara* 42.00  
Veneto

Bricco del Uccellone, *Barbera* 56.50  
Piemont

**Frankreich**

Crozes de Hermitage, *Syrah* 30.00  
Côte de Rhône

Château d'Àguilhe, *Merlot, Cabernet Franc* 34.00  
Bordeaux

**Übriges Ausland**

Trapiche Melodias, *Malbec* 22.50  
Argentinien

Cabernet Sauvignon Araucano, *Cabernet Sauvignon* 20.50  
Chile

Koonunga Hill Penfolds Reserva, *Shiraz, Cabernet Sauvignon* 28.00  
Australien

## SCHAUMWEINE 75cl

### Italien

Moscato Dettling, Muskat 23.00

### Frankreich, Champagne

V<sup>VE</sup> Alice Margot brut, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier 39.00

Bollinger Spéc. Cuvée Champagne brut, Pinot Noir, Pinot Meunier, Meunier 60.00

## SPIRITUOSEN

Individuelles Spirituosenangebot auf Anfrage. Bitte nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

## GETRÄNKE AB BORDLAGER

### Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Coca Cola,  
Coca Cola Zero, Ice-Tea, Fanta, Apfelschorle, Rivella rot 50cl PET 2.50  
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure, Bankettflasche Glas (*auf Vorbestellung*) 70cl 5.00  
Orangensaft in Karaffe 1lt. 5.00

### Biere

Eichhof „Lager“ (ab Fass: Spirit, Seebär, Dragon) 30cl 3.00

Eichhof alkoholfrei 33cl 3.00

### Kaffee

Kaffee, Espresso, div. Tee ab 2.50

Kaffee Luz, Halb-Halb, Zwetschgen 3.50