

Auberge
mont soleil
 Chez L'Assesseur

Payement: Nous acceptons le liquide, Postcard ou Maestro.

Nos vins

T.V.A. incluse CHF

Vins maison

Twanner Chasselas „Johanniterkeller“, <i>Lac de Biemme AOC</i>	10cl 4.90	50cl	23.50
Œil de Perdrix, „Johanniterkeller“, <i>Lac de Biemme AOC</i>	10cl 5.90	50cl	26.50
Pinot Noir „Johanniterkeller“, <i>Lac de Biemme AOC</i>	10cl 5.90	50cl	26.50

Blancs ouverts

Sauvignon Blanc AOC, „Johanniterkeller“, <i>Lac de Biemme AOC</i>	10cl	8.80
La Sauvageonne, „Domaine Chambleau“, <i>Neuchâtel VDP</i>	10cl	8.80
Chardonnay barrique, „Domaine Chambleau“, <i>Neuchâtel AOC</i>	10cl	8.80

Rouges ouverts

Cercius, <i>Côtes du Rhône AOC</i>	10cl	6.80
Hebo Suvereto “Azienda Petra”, <i>Toscana DOCG</i>	10cl	8.30
Métissage barrique – Gamaret & Garanoir, „Domaine Chambleau“, <i>Neuchâtel AOC</i>	10cl	9.20

Mousseux & doux

Prosecco Treviso „Casa Bianca - Venegazzù“, <i>Veneto DOC</i>	10cl 9.-	75cl	58.00
Franciacorta brut „Ca’ del Bosco“, <i>Lombardia DOCG</i>		75cl	78.00
Ermitage „Frédéric Zufferey“, <i>Valais AOC</i>	10cl 12.-	50cl	48.00

Blancs suisses

Chasselas Non Filtré, „Domaine Chambleau“, <i>Neuchâtel AOC</i>	75cl	45.00
La Sauvageonne, „Domaine Chambleau“, <i>Neuchâtel VDP</i>	75cl	59.00
Chardonnay barrique, „Domaine Chambleau“, <i>Neuchâtel AOC</i>	75cl	59.00
Sauvignon Blanc AOC, „Johanniterkeller“, <i>Lac de Biemme AOC</i>	75cl	59.00
Pinot Gris Blanc AOC, „Johanniterkeller“, <i>Lac de Biemme AOC</i>	75cl	59.00
Chardonnay „Domaine Frôté“, <i>Lac de Biemme AOC</i>	75cl	69.00
Dézaley Chemin de Fer „Luc Massy“, <i>Lauvoux, AOC</i>	75cl	76.00

Rouges suisses

Pinot Noir, „Domaine Chambleau“, <i>Neuchâtel AOC</i>	75cl	49.00
Métissage barrique – Gamaret & Garanoir, „Domaine Chambleau“, <i>Neuchâtel AOC</i>	75cl	64.00
Pinot Noir Pure Sang, „Domaine Chambleau“, <i>Neuchâtel AOC ☺</i>	75cl	122.-
Pinot Noir „Domaine Frôté“, <i>Lac de Biemme AOC</i>	75cl	89.00
Diolinoir “Weingut Schlössli”, <i>Lac de Biemme AOC</i>	75cl	59.00

Rouges italiens

Barbera d'Alba Vignota "Conterno Fantino" 2017, <i>Piemonte DOC</i>	75cl	58.00
Barbaresco Basarin "Moccagatta" 2015, <i>Piemonte DOCG</i>	75cl	89.00
Amarone Classico Riserva "Buglioni" 2013, <i>Veneto DOCG</i>	75cl	89.00
Hebo Suvereto "Azienda Petra" 2018, <i>Toscana DOCG</i>	75cl	54.00
Chianti Classico "Fontodi" 2017, <i>Toscana DOCG</i>	75cl	64.00

Rouges français

Cercius, <i>Côtes du Rhône AOC</i>	75cl	45.00
Cape de Faugères 2015, <i>Côtes de Castillon</i>	75cl	56.00
Les Hauts de Smith rouge 2014, <i>Pessac-Léognan</i>	75cl	89.00
La Réserve de Malartic 2010, <i>Pessac-Léognan</i>	75cl	89.00
Clémentin du Pape Clément 2016, <i>Pessac-Léognan</i>	75cl	95.00
Château Phélan Ségur 2009, <i>Cru Burgeois Supérieur Saint-Estèphe</i>	75cl	98.00
Château Grand-Pontet 2015, <i>Grand Cru Classé Saint-Emilion</i>	75cl	68.00
Château de Faugères 2015, <i>Grand Cru Classé Saint-Emilion</i>	75cl	98.00
Château Fombrauge 2015, <i>Grand Cru Classé Saint-Emilion</i>	37.5cl	45.00

Nos magnums

Réserve Rouge „Château de Praz”, <i>Vully AOC</i>	150cl	159.-
Brunello di Montalcino "Mastrojanni" 2013, <i>Toscana DOCG</i>	150cl	198.-
Cape de Faugères 2015, <i>Côtes de Castillon</i>	150cl	125.-
Les Hauts de Smith rouge 2014, <i>Pessac-Léognan</i>	150cl	198.-
Château de Faugères 2015, <i>Grand Cru Classé Saint-Emilion</i>	150cl	212.-
Château Fombrauge 2015, <i>Grand Cru Classé Saint-Emilion</i>	150cl	190.-

Réserve du patron

Barolo Aeroplanservaj "Domenico Clerico" 2015, <i>Piemonte DOCG</i>	75cl	177.-
Paleo Rosso Toscana – Cabernet Franc, "Le Macchiole" 2015, <i>Toscana IGT</i>	75cl	145.-
Scrio Rosso Toscana – Syrah, "Le Macchiole" 2015, <i>Toscana IGT</i>	75cl	205.-
Messorio Rosso Toscana – Merlot, "Le Macchiole" 2015, <i>Toscana IGT</i>	75cl	260.-
Sassicaia "Tenuta San Guido" 2010, <i>Toscana DOC</i>	75cl	228.-
Château Giscours 2014, <i>3e Cru Classé, Margaux</i>	75cl	119.-
Château Lascombes 2008, <i>2e Grand Cru Classé, Margaux</i>	75cl	189.-
Château Bellevue 2010, <i>Grand Cru Classé, Saint-Emilion</i>	75cl	159.-
Château Figeac 2008, <i>1e Grand Cru Classé B, Saint-Emilion</i>	75cl	248.-
Château Léoville Barton 2006, <i>2e Cru Classé, Saint-Julien</i>	75cl	198.-
Château Lynch-Bages 2014, <i>5e Cru Classé, Pauillac</i>	75cl	198.-
Château Pape Clément 2014, <i>Grand Cru Classé, Pessac-Léognan</i>	75cl	185.-