

# TRAUBEN VERGOREN

<b>SCHAUM</b>	Glas	Flasche
<b>Sitenrain Brut, bio</b> 75 cl AOC Luzern Méthode Traditionelle Solaris (70 %) und Sauvignier Gris (30 %) Bioweingut Siteinrain, Nora Breitschmid, Meggen	<b>9.5</b>	<b>73</b>
<b>Schloss Meggenhorn</b> 75 cl Riesling Sylvaner Gemeinde Meggen	<b>9</b>	<b>62</b>
<b>ROSÉ</b>		
<b>Les Granges «La Rose Rare» 2020 Vino Rosato, biodynamisch</b> 75 cl ein sinnlicher, fruchtiger Pinot Gris vinifiziert als Rosé, mit viel Noblesse aus dem Aosta Tal – gleich südlich des Wallis	<b>8.5</b>	<b>59</b>
<b>ROT</b>		
<b>Pinot Noir Küng, bio</b> 75 cl Naturwein AOC St. Gallen Der Küng ist King. Würzig. Aromatisch. Spontan vergoren, unfiltriert ohne Schwefel. Naturbelassen wie immer. CHLAPF Weinbau Grob	<b>11</b>	<b>87.5</b>
<b>Maréchal Foch / Cabernet Cortis, bio</b> 75 cl AOC Luzern, ein Rotwein Cuvée aus gesunden, ausgereiften Trauben Bioweingut Siteinrain, Nora Breitschmid, Meggen	<b>9</b>	<b>87.5</b>
<b>Gaucheten Pinot Noir, bio + vegan</b> 75 cl AOC 2020 Schönes Rubinrot und in der Nase frisch. Schöne Mineralität, welche die Kalkböden der Lage widerspiegelt. DOMAINE BONNET DU FOU Manuel Schneiter und Roman Thürig, Twann	<b>11.2</b>	<b>112</b>

<b>WEISS</b>	Glas	Flasche
<b>Schloss Meggenhorn</b> 75 cl Riesling Sylvaner Gemeinde Meggen	<b>7.5</b>	<b>44</b>
<b>Palmeri Verde, bio</b> 75 cl Chardonnay / Moscato Barrique Tenuta Palmeri, Sizilien	<b>8.5</b>	<b>56</b>
<b>ORANGE</b>		
<b>La Folle, Chasselas Orange,</b> 75 cl Naturwein AOC Bielersee Ein Weisswein gemacht wie ein Rotwein. Tannine. Non filtré. Wild. Hallo Sommer! In der Nase Noten von Tee, Nuss und einem Hauch Harz. Im Mund lebendig, komplex und voller Spannung mit Aromen von Zitrusfrüchten. DOMAINE BONNET DU FOU Manuel Schneiter und Roman Thürig, Twann	<b>11</b>	<b>80</b>

<b>Solaris Orange BREITSCHMID + RUOF, bio</b> 75 cl 100 % Solaris vom Sitenrain, Meggen Herstellung auf Bündner Art vinifiziert durch Christof Ruof, Fläsch	<b>64</b>
--	-----------

#### In neun Schritten zum Solaris Orange

1. Abbeeren.
2. 2/3 Beeren nicht gequetscht.
3. 1/3 gequetscht.
4. Im Chromstahl vergoren und bei 20° Oechsle alles gepresst.
5. Danach den Saft im Chromstahl-tank fertig vergoren.
6. Nach der Gärung ab der Grobhefe genommen und im Chromstahl-tank auf der Feinhefe ausgebaut. BSA gemacht im Tank.
7. Letzter Umzug für die Ausklärung, Vorbereitung für die Abfüllung. Alles ohne SO<sub>2</sub>.
8. Abfüllung von Hand in Waschglas.
9. Fertig ist der Solaris!



April

FR	12 – 22
SA	10 – 22
SO + Feiertage	10 – 20

## LABSAL

<b>OFFEN</b>	30 cl	50 cl	1 l
<b>Wasser naturelle</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>Wasser mit Kohlensäure</b>	<b>4.5</b>	<b>5</b>	<b>9</b>
<b>Apfelmost / Schorle</b> vom Bauernhof	<b>5</b>	<b>6.5</b>	<b>11</b>
<b>Safran-Zitronen Limonade</b> mit Aargauer Safran	<b>5</b>	<b>6.5</b>	<b>12</b>
<b>Sauerkirschen Limonade</b>	<b>5</b>	<b>6.5</b>	<b>12</b>
<b>Holunderblüten Limonade</b>	<b>5</b>	<b>6.5</b>	<b>12</b>
<b>Lavendel-Tonic Limonade</b>	<b>5</b>	<b>6.5</b>	<b>12</b>
<b>Kola-Salbei Limonade</b>	<b>5</b>	<b>6.5</b>	<b>12</b>
<b>Tageseistee</b>	<b>5</b>	<b>6.5</b>	<b>11</b>

<b>Frischer Saft vom Tag</b> 25 cl	<b>7</b>
<b>Traubensaft</b> 15 cl Prodotti Ticinesi	<b>6.5</b>

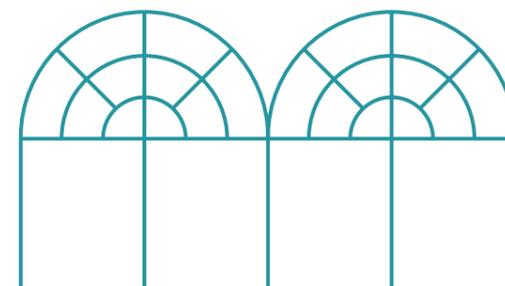
#### FLASCHEN

<b>Passugger</b> 77 cl	<b>11</b>
<b>KOMEQ</b> 33 cl <b>Ingwer Kombucha</b>	<b>5.5</b>
<b>ZÄMÄ</b> 33 cl mit Entlebucher Kräuter	<b>5.5</b>
<b>Lori's Roasted Mate</b> 33 cl	<b>5</b>
<b>Rivella rot</b> 33 cl	<b>5</b>
<b>Vivi Kola</b> 33 cl	<b>5</b>
<b>J. Gasco Aperitivo bitter</b> 20 cl	<b>4.5</b>
<b>GENT'S Tonic Water</b> 20 cl	<b>4.5</b>

Oktober

# SCHLOSSBISTRO

service au bar



079 452 52 65  
schlossbistro@meggen.ch

## KAFFEE

<b>Espresso</b>	<b>4</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>5.5</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>4.5</b>
<b>Kaffee</b>	<b>5</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>5.5</b>
<b>Cortado</b>	<b>6</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>6</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>6</b>
<b>Café froid</b>	<b>6</b>

Alle Kaffees sind koffeinfrei erhältlich.  
Alle Milchgetränke sind mit Haferdrink erhältlich.  
Die Milchgetränke sind dampferhitzt.

## LATTE

<b>Sanddorn Lassi</b> 20 cl Pflanzliches Joghurt, Hafermilch, Sanddorn, Orangenzesten und Zimt	<b>6.5</b>
<b>LEIA Latte</b> 30 cl Kräutermischung heiss aufgegossen mit Milch gemischt	<b>6.5</b>
<b>Ovomaltine oder Schokolade</b> heiss/kalt	<b>5.5</b>



## TEE

<b>Apfelminze, Verveine Odorante, Zitronenthymian mit Calendula, Bergkräuter mit Kornblumen</b> Biotee aus dem Süden Graubündens, vom Hof, am Lago di Poschiavo. Handgefertigt.	<b>5.5</b>
---	------------

# MEGGENHORN

## BEWIRTSCHAFTUNG WEINGUT MEGGENHORN

Der Rebberg Schloss Meggenhorn wurde vor über 40 Jahren mit Riesling Silvaner Trauben angepflanzt und gehört der Gemeinde Meggen.

Der Rebberg wird durch die Scherer und Bühler AG bewirtschaftet und in den nächsten Jahren auf einen rein ökologischen Betrieb umgestellt. Dabei wird eine Bewirtschaftung nach biodynamischen Grundsätzen verfolgt, mit dem Ziel den Boden zu beleben und einen nachhaltigen Betrieb zu gewährleisten.

### 1979

Der Rebberg unterhalb des Schlosses besteht seit 1979 und umfasst rund ein Hektar.

### 2017

Seit 2017 wird aus den Trauben vom Rebberg auch ein Schaumwein Brut und eine Edelspirituose «Marc» hergestellt.

### 8000

Der Rebberg ist mit Riesling-Silvaner, Solaris und Sauvignier Gris bepflanzt. Jedes Jahr wird der Wümmet mit interessierten Freiwilligen aus der Region gemacht. Die Trauben werden vor Ort gepresst. Es werden rund 8000 Flaschen Schlosswein pro Jahr produziert.

### 470

Die süd-südwestliche Exposition, das Mikroklima auf 470 Metern über Meer und der Boden, der durch Lehm und teilweise felsigen Untergrund charakterisiert ist, bilden ideale Voraussetzungen für den Anbau von Reben.

### 14

Eine Weisswein Flasche für zu Hause kostet CHF 14.

# APERITIF

<b>Espresso Tonic</b> alkoholfrei belebend	<b>8.5</b>
<b>Maniac Artist</b> leichter Absinth vom Haldihof mit Eis und Wasser	<b>14</b>
<b>Ginapéro Apfel</b> ca. 3.5% Vol. wie Aperol, nur besser Bio Ginapéro vom Haldihof mit Minze, Zitrone und Tonic Wasser	<b>9.5</b>
<b>Pétillant basilic</b> Henruk's Basil mit Schaumwein	<b>10.5</b>
<b>ROSOLI</b> Kirschlikör, Schaumwein und getrocknete Rosen auf Eis	<b>9.5</b>

<b>La Maison Lillet</b> mit Gurke, Minze und Tonic Wasser	<b>9.5</b>
<b>Kühner Gin Tonic, bio</b> Der Kühne. Organic London dry Gin aus Luzern mit Rosmarin	<b>14</b>
<b>Amaretto Sour Morgenthaler</b>	<b>13</b>
<b>LIMONCINO, bio</b> Manufaktur GIULIETTA plus Tonic, plus Blumen	<b>10.5</b>
<b>Wacholder + Brennnesseln</b> Der Kühne. Organic London dry Gin aus Luzern mit ZÄMÄ, auf Eis	<b>12</b>

# SPRUDEL IN ALKOHOLFREI

**CUVÉE NR. 11** 75 cl  
Unreifer Apfel | Eichenlaub  
Geruch: Intensiver Duft nach reifen Äpfeln. In Zusammenspiel mit dem Eichenlaub entstehen spannende Würz,- und Kräuternoten. Geschmack: Satter Apfelgeschmack mit fein zitroniger Säure. Tannin von Holz, im langen frischen Nachhall.

**CUVÉE NR. 12** 75 cl  
Schwarzriesling | Johannisbeerzweige  
Die Schwarzriesling Trauben werden mit gehacktem Johannisbeer-Holz zusammen in der Presse mazeriert und danach schonend gepresst.

**ROSENZAUBER** 75 cl  
Apfel | Rose | Minze  
Boskoop Apfel und der Duft von Rosen alleine ist uns zu unausgewogen. Die stark mentholhaltige Schokominze bringt Frische und Balance in die Nase. Die zarten Beerenfrüchte fügen sich im Mittelstück ein und bringen das kräftige Rosé.

**ROT** 75 cl  
Apfel | Aronia | Mädesüss  
Mädesüss auch als Heilkraut bekannt, findet sich in der Natur unserer alten Obstwiesen und hat einen einzigartigen Duft. Durch Komposition mit einer Vielzahl von Kräutern, Blüten und Gewürzen erreichen wir Balance und Komplexität.

# BIER

<b>HELLES, ChällerBröi</b> Aesch	33 cl	<b>5.5</b>
<b>WIESS bio, Mikrobauerei Schluckspecht</b> Luzern	33 cl	<b>7</b>
<b>EQUINOAT, New England IPA, ReibBier</b> Kriens	33 cl	<b>7</b>
<b>SOO. HAPPY, Hefeweizen</b> Sursee	50 cl	<b>8.5</b>
<b>LISBETH, IPA, Officina della Birra</b> Bioggio, Tessin	75 cl	<b>19</b>
<b>BATS, ambrée fumée, Brasserie BFM SA</b> Saignelégier	33 cl	<b>7.5</b>
<b>PLACEBO alkoholfreies Lager, ChällerBröi</b> Aesch	33 cl	<b>5</b>
<b>NoBrainer hardcore weiches alkoholfreies Lager</b> Luzern	33 cl	<b>5</b>
<b>Wechselndes einheimisches Bier nach Angebot</b>	33 cl	<b>6</b>

Glas	Flasche
7.5	42
7.5	42
7.5	42
7.5	42



Pilze sind genetisch betrachtet mehr Mensch als Pflanze.

# SPEISEN

<b>Oliven</b>	<b>9</b>
<b>Tapenade vom Tag</b> mit Brot	<b>9.5</b>
<b>Salatschale mit Gemüse vom Widacherhof</b> wundervoll und reichhaltig garniert Brot dazu	<b>18.5</b>
<b>Rauchsteckli</b> vom Ueli Hof mit Brot	<b>12</b>
<b>Holzen Angus Genusswürstli</b> aus Ennetbürgen Brot dazu	<b>11</b>

Für weitere Mähler, frag gern an der Theke nach.

# FRÜHSTÜCK AM WOCHENENDE

<b>Platte zum Teilen gedacht</b> mit Frischem, Regionalem und Saisonalem Exkl. Getränke	<b>41</b>
<b>Onsen-Ei auf Brot, Kraut und Rüebl!</b> Sauerteigbrot, Saucen, gepickeltes Gemüse, Bio-Salat und so. ÜPPIG GUT.	<b>13</b>