

TRAUBEN VERGOREN

SCHAUM	Glas	Flasche
Sitenrain Brut 75 cl	9.5	69
AOC Luzern Méthode Traditionelle Solaris (70 %) + Sauvignier Gris (30 %), bio Bioweingut Siteinrain, Nora Breitschmid, Meggen		

Schloss Meggenhorn 75 cl	9.5	67
Riesling-Sylvaner, 2023, AOC Gemeinde Meggen		

ORANGE	Glas	Flasche
La Folle, Chasselas Orange 75 cl	11.5	96
Naturwein AOC Bielersee Ein Weisswein gemacht wie ein Rotwein. Tannine. Non filtré. Wilde, biologische 75 cl. Hallo Sommer! DOMAINE BONNET DU FOU Manuel Schneiter und Roman Thürig, Twann		

WEISS	Glas	Flasche
Schloss Meggenhorn 75 cl	7.5	49
Riesling-Silvaner 2023, AOC Gemeinde Meggen		

Schloss Meggenhorn 75 cl	7.5	75
Riesling-Silvaner Barrique 2023, AOC Gemeinde Meggen		

Palmeri Verde, bio 75 cl	8.5	59
Chardonnay / Moscato Barrique Tenuta Palmeri, Sizilien		

Toujours l'amour! 75 cl	8	54
feiner Riesling im Stahltank auf Feinhefe gelagert, bio Bernhard und Richard Mödinger, Schorndorf		

ROSÉ	Glas	Flasche
Les Granges «La Rose Rare» 75 cl	8.5	59
2020 Vino Rosato, biodynamisch ein sinnlicher, fruchtiger Pinot Gris vinifiziert als Rosé, mit viel Noblesse aus dem Aosta Tal		

ROT	Glas	Flasche
Maréchal Foch / Cabernet Cortis, bio 75 cl	9	87.5
AOC Luzern ein Rotwein Cuvée aus gesunden, ausgereiften Trauben Bioweingut Siteinrain, Nora Breitschmid, Meggen		

Gaucheten Pinot Noir, bio + vegan 75 cl	122	
AOC Bielersee 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		

Toujours l'amour! 75 cl	8	54
Spätburgunder Ausbau im Edeltahlfass, bio Bernhard und Richard Mödinger, Schorndorf		

MARCOBARBA BARBAROSSA 75 cl	7.5	52
barbaboyz Hauptsächlich Merlot und einige lokale Rebsorten. Ungefiltert, ungeschwefelt und mit schöner, tiefroter Frucht und einer blendend reinen Saftigkeit. Enorm schöner Rotwein aus Mikromärkten in Venetien.		

Ein Projekt von Stefano Menti mit den zwei vollbärtigen Önologie-Studenten, den Barbaboyz. Die zwei Bärtigen hatten die Idee sich um die verwahrlosten Weingärten von Witwen zu kümmern, da diese Reben vor sich hin wucherten, weil die älteren Damen nicht mehr die Kraft hatten sich um ihren Rebberg zu kümmern. Auch helfen sie den Frauen im Garten und bei anderen schweren Arbeiten. Es handelt sich um sehr kleine private Lagen, natürlich ohne Zertifizierung. Doch Barbaboyz verwenden ausschliesslich ihre Hände und ansonsten gar nichts! Aus dem Ertrag vom Weingut dürfen sie ihre Weine produzieren und Menti hilft ihnen dabei, unterstützt die Boyz und die Damen mit seinem Wissen und stellt seine Weinkeller zur Verfügung. Die Damen bekommen dann ein gewisses Kontingent an Weinen zurück – so können sie in der Abendsonne Wein von ihren Reben geniessen.



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.

19

Eine Weisswein Flasche für zu Hause kostet CHF 19.

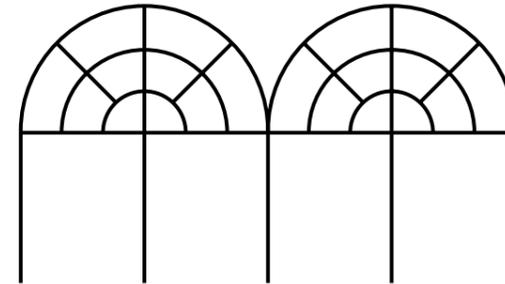
April

SCHLOSSBISTRO

Oktober

service au bar

Cash + Twint möglich



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

079 452 52 65
schlossbistro@meggen.ch

LABSAL

OFFEN	30 cl	50 cl	1 l
Wasser naturelle	3	4	5
Wasser mit Kohlensäure	4.5	5	9
Apfelmost / Schorle vom Bauernhof aus der Region	4	6	13
Safran-Zitronen Limonade mit Aargauer Safran	5.5	6.5	13
Sauerkirschen Limonade	5.5	6.5	13
Holunderblüten Limonade	5.5	6.5	13
Lavendel-Tonic Limonade	5.5	6.5	13
Tageseistee leicht gesüsst	5.5	6.5	13
MIRO MIRO ohne Zuckerzusatz* erfrischende, hausgemachte Chicorée-Wasserbirnen-Schorle *enthält von Natur aus Zucker	5.5	6.5	13

Orangensaft 25 cl frisch gepresst	7
Traubensaft 20 cl Prodotti Ticinesi	6.5

FLASCHEN	
KOMEQ Ingwer Kombucha 33 cl	6
ZÄMÄ 33 cl mit Entlebucher Kräuter	6
Lori's Roasted Mate 33 cl Dose	5
SUNBIRD bio Ashwagandha 27.5 cl	6
Rivella rot 33 cl	5.5
Vivi Kola 33 cl	5.5
LE TRIBUTE Olive Lemonade 20 cl	6
LE TRIBUTE Tonic Water 20 cl	6
Passugger 77 cl	9

KAFFEE

Espresso	4
Doppelter Espresso	5.5
Espresso Macchiato	4.5
Kaffee	5
Cappuccino	5.5
Cortado	6
Milchkaffee	5.5
Latte Macchiato	5.5
Café froid	6

Alle Kaffees sind auch koffeinfrei erhältlich.
Alle Milchgetränke sind auch mit GUTSCH
Schweizer Bio-Haferdrink erhältlich.
Unsere Milchgetränke sind dampferhitzt

LATTE

Sanddorn Lassi 20 cl Bio-Haferdrink, Sanddorn, Kreuzkümmel und Salbei	6.5
LEIA Latte 30 cl Kräuterteemischung heiss aufgegossen, mit Milch oder Bio-Haferdrink gemischt	6.5
CHANI Trinkschokolade 30 cl heiss / kalt mit Milch oder Bio-Haferdrink gemischt	6
MAYA WISDOM 30 cl vegan Stärkungsgetränk aus reinem Kakao und Gewürzen, Rosen und Gold, zuckerfrei	8.5

TEE

Biotee Handgefertigt aus dem Süden Graubündens Apfelminze, Zitronenthymian mit Calendula, Verveine Odorante, Bergkräuter mit Kornblumen	5.5
--	------------



APERITIF

Suze Tonic 0.00 25 cl	9.5
Liebe Grüsse aus der Auvergne! Wilde Enzianwurzeln Tonic	
Suze Sour	16
Süss, sauer + eleganat. Wilde Enzianwurzeln Apfel Vanille Zitrone No-Eggwhite	
DER APFEL vom Haldihof	10.5
Wie Aperol, nur besser. Ginapéro Rosmarin Tonic	
La Maison Lillet	10.5
Floral, leicht + beliebt. Gurke Minze Tonic Bronzefenchel	
Italicus Spritz	16
Erfrischend anders + bittersüss. Bergamotte Schaumwein Olive	

Suze White Negroni	17
Bitter, Tanine + Zitrus. Wilde Enzianwurzeln Wermut Trauben Orange	
OLMECA ALTOS Paloma	16
Erdig + frisch. Agave Grapefruit Zitrone Salz	
Kühner Gin Tonic, bio	14.5
Bio + logisch aus Luzern. Der Kühne. Organic London dry Gin Rosmarin Tonic	
Pétillant basilic	14.5
Henruk's Basil mit Schaumwein	

*Wir beziehen unsere Biere, Weine, das Gemüse,
unsere Backwaren, Milchprodukte, Olivenöl,
Tee, Illustrationen und Collagen, Flechten
und Ideen von Betrieben ...*

*... welche ihr Handwerk mit Liebe
zum Detail und viel Sorgfalt ausführen.*



BIER

EICHHOF RETRO Luzern	4.8 % vol	33 cl	5
HELLES, ChällerBröi Aesch	5.0 % vol	33 cl	5.5
ALTBIER, Mikrobauerei Schluckspecht, bio Luzern	4.4 % vol	33 cl	7.5
LEMON TREE, SESSION ALE, ReibBier Kriens	4.8 % vol	33 cl	7.5
LISBETH, IPA, Officina della Birra Bioggio, Tessin	7.5 % vol	75 cl	19
La BATS ambrée fumée, RED ALE, Brasserie BFM Saignelégier	6.0 % vol	33 cl	7.5
PLACEBO, alkoholfreies Lager, ChällerBröi Aesch	0.0 % vol	33 cl	5.5
NoBrainer, hardcore weiches alkoholfreies Lager Luzern	0.0 % vol	33 cl	5.5

SPRUDEL IN ALKOHOLFREI

10 cl im Glas **7.5** | 75 cl Flasche **42**

CUVÉE NR. 11

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

ROSENZAUBER

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.
Die Rosenblätter stammen vom Sonnenhof in Bad Boll, zur
Abstimmung verwenden wir zusätzlich Bio Rosenwasser.

ROT

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.

Über Zutaten in unserem Angebot, die Allergien oder
Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere
Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Da wir jeweils drei Tage die Woche wetterbedingt geöffnet
haben und täglich frisch kochen, sind nicht immer alle
Produkte bis Betriebsschluss erhältlich. Danke für euer
Verständnis.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.