

### **Champagne Jacquart Extra Brut**

Die Cuvée Extra Brut hebt sich ab durch ihre minimalistische Dosage und die Reinheit ihrer Aromen. Mit weniger als 4 g/l Süsse ist der Extra Brut ein Wein großer Ansprüche in Bezug auf seine Komposition, seine Vinifikation und seinen Ausbau. 5 Jahre der Reife in den Kellern verleihen eine gute Ausgewogenheit zwischen Reife und Frische.

Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier.

### **Champagne Jacquart Blanc de Blancs 2006**

Eine unverwechselbare Rebsorte, eine bemerkenswerte Ernte. Unser Blanc de Blancs vereint das Edle eines Chardonnay mit der Qualität eines aussergewöhnlichen Jahrgangs.

### **Champagne Jacquart Brut Mosaïque**

Die durch den Chardonnay leicht dominierte Komposition verleiht der Cuvée Frische und aromatische Finesse. Der Pinot Noir bringt Körper in diesen luftigen Wein und der Pinot Meunier sorgt für die Frucht.

Ein Anteil Reservewein verleiht ihm Kontinuität.

### **Champagne Jacquart Brut Mosaïque Rosé**

Ton in Ton... Der Rotwein in der Cuvée eröffnet ein neues Spektrum an Farben und Aromen, eine Cuvée für Ästheten. Die Feinheit des Chardonnay wird vervollkommen durch die Fülle des Pinot Meunier und den Körper des Pinot Noir.

Menu complet Fr. 101.-- / inkl. je 1 Glas Champagner



Salat von Brasatoravioli mit Nüsslisalat  
Pfeffer-Lamm

Geschmorte Petersilienwurzel

JACQUART Extra Brut

Fr. 16.--

\* \* \* \*

Schaumsuppe von Topinambur

Mit Miesmuscheln

JACQUART Blanc de Blancs 2006

Fr. 16.--

\* \* \* \*

Gebratene Kalbskotelette  
mit Meerrettichsauce

Randengnocchis

JACQUART Brut Mosaïque

Fr. 44.--

\* \* \* \*

Frühlingsrolle von Bratapfel

Mit Apfelsorbet

JACQUART Brut Rosé

Fr. 12.--

Bei den Preisen pro Gericht ist kein Champagner einberechnet

ALEXANDER GERBI WELLNESS  
HOTELS WEGGIS  
★ ★ ★ ★