



Das **Maison des Vins de La Côte** vereint die Leidenschaft und das Know-how von **82 Winzerproduzenten**, die Mitglieder der Vereinigung sind. Dieser einzigartige Raum stellt das Terroir von La Côte ins Rampenlicht, wo jede Flasche eine Geschichte erzählt und die Vielfalt unserer Weinregion widerspiegelt.

Nathalie Ravet, Maîtresse de Maison und zweimalige **Sommelière des Jahres**, ausgezeichnet von **Gault & Millau** und **Bilanz**, hat sorgfältig ausgewählt. aus der Vielzahl der von unseren Winzern produzierten Weine. Diese Auswahl lädt Sie dazu ein, die Essenz der La Côte durch vielfältige und repräsentative Crus dieses Terroirs zu entdecken. Wir bieten **211 Crus 16 Weine an**, die **glasweise**, im **serviert** Deziliter oder im halben Deziliter werden, sowie **Degustationspauschalen**.

Alle Weine können **vor Ort verkauft** oder **mitgenommen** werden.

Maison des Vins de La Côte
Route du Cœur de La Côte 1
1185 Mont-sur-Rolle
maisondesvins.ch
info@maisondesvins.ch
021 826 11 34

Die Chasselas

Cave de la Charrue – Famille Hermanjat à Commugny	2024	4.50
Réserve du Vieux Toit – Romain Monnard à Mont-sur-Rolle	2023	4.50
Château de Dully – Domaine des Ours – Robin Mani à Dully	2023	4.50
Cave des Rossillonnes – Martial & Jean-Paul Besson à Vinzel	2023	4.50
Les Cocognes – La Grande Vigne – Eric Meylan à Mont-sur-Rolle	2023	6.-

Der Chasselas Premier Grand Cru

Château de Mont – Réserve du Château	2020	6.50
--------------------------------------	------	------

Die Weissen Spezialitäten

Sauvignon Blanc – Grand Cru – Domaine de Marcy à St-Prex	2023	6.50
Chardonnay – Les Romaines – Les Frères Dutruy à Founex	2023	8.-
Pinot Gris – Domaine de Chantemerle – Famille Jaccoud à Tartegnin	2023	6.-

Die Rosé

La Crausaline – Rosé de Pinot Noir – Cave de la Crausaz – Bettems frères à Féchy	2023	4.50
Escargot Rose – Gamay, Garanoir & Pinot Noir – Cave de La Côte à Tolochenaz	2024	4.50

Der Schaumwein

Alicia - Rosé Brut Méthode Traditionnelle -.		
Jean-Daniel Heiniger - Domaine de la Recorbe in Petit-Eysins		8.-

Der süsse Wein

Sémillon surmaturé – Château de Duillier – Famille Humbert	2019	7.50
--	------	------

Die Rotweine

Pinot Noir – Clos des Barbettes – Grand Cru – Domaine Gudet Frères à Perroy	2022	6.-
Symphonie d'Automne – Gamaret, Garanoir & Galotta – Domaine de Corbière – Philippe & Aline Parmelin à Bursins	2022	6.50
Malbec – Phare en Dolle – Gilly Grand Cru – Domaine de la Dolle - Famille Dufour à Rolle	2022	8.-

Alle Weine sind im 0,5-dl-Glas zum halben Preis des l-dl-Glases erhältlich, plus 50 Rappen.

 **Info:** Weine, die in Umstellung oder biologisch angebaut werden, sind markiert grün . 

Unsere Verkostungspakete

Die in jedem Paket servierten Weine stammen aus unserer aktuellen Auswahl im Glas und werden von knusprigen Waadtländer Stäbchen von Afiro begleitet.

- Charme des Chasselas

Entdecken Sie die Finesse der Weissweine anhand einer Auswahl von 3 Crus.
(3x1 dl) : **CHF 17.- pro Person**

- Reise der Papillen

Erkunden Sie neue Horizonte mit einem Chasselas,
einer weissen Spezialität und einem Rotwein (3x1 dl) : **CHF 23.- pro Person**

- Rot Passion

Tauchen Sie ein in die Welt der Rotweine mit 3 sorgfältig ausgewählten Crus (3x1 dl) : **CHF 23.- pro Person**

- Erleuchteter Kenner

Für den aufgeklärten Kenner: eine komplette Reise
mit 2 Weissweinen, 1 Rosé, 2 Rotweinen und 1 Schaumwein (6x0.5 dl).
CHF 30.- pro Person

 **Verkostungspakete werden angeboten**

bis zu einer Stunde vor Schließung und werden nur im Innenbereich serviert.

Die Alkoholfreien

Zébul - Bio Traubensaft mit Kohlensäure - Domaine de la Charrue in Commugny.	25 cl	5.-
	70 cl	14.-
Apfelsaft - der rote - Verbotene Frucht in Founex	ein Glas 30 cl	3.50
Coca-Cola, Coca Zero, Fuse Tea Zitrone	50 cl	5.-
Tonic - Red Bull Organics	25 cl	5.-
Sirup (Erdbeere, Grenadine)	ein Glas 30 cl	2.80
Boxer Bier ohne Alkohol	25 cl	5.-
Be WTR still oder mit Kohlensäure	ein Glas 30 cl	2.60
Be WTR still oder mit Kohlensäure	50 cl	4.-
Be WTR still oder mit Kohlensäure	75 cl	5.50
Kaffee, Espresso Nespresso Reviving Origins Congo oder entkoffeiniert		4.50
Teebecher Newby (English Breakfast, Green Sancha)		4.50
Newby Infusion Mug (Eisenkraut, Minze oder Kamille)		4.50

Die Biere und Apfelweine

Swaf - Blonde von Dr. Gab's	33cl	5.-
Peccable - Apfelwein aus Trauben - Tanguy Rolaz in Gilly	33 cl	8.50
Mr Yellow - Apfelwein - Verbotene Frucht in Founex.	33 cl	6.50

 Zum Naschen allein oder zum Teilen ...

Schliessung der Küche um 19:30 Uhr (18:30 Uhr am Sonntag)

La Planchette de la Maison des Vins

Eine schöne Auswahl an handwerklich hergestellten

Charcuteriespezialitäten,

Käse aus der Region und einigen hausgemachten Zubereitungen.

Kleiner Hunger (2 Personen) 22.-

Grosser Hunger (4 Personen) 38.-

Spezialitäten von Bernard Ravet

Schweine- und Geflügelterrinen mit gerösteten Haselnüssen, Bananen-Senf 15.-

Duo von Entenleber-Tartines, Feigen-Confit mit Lorbeer 15.-

Würstchen & Aufschnitt

Saucisse Pur Bœuf & Gamaret de Féchy - Boucherie de la Venoge 100 g. 15.-

Saucisson Sec Vaudois - Die Gebrüder Ledermann 100 g. 15.-

Rohschinken "Réserve Pata Negra" 18 Monate Reifezeit mind.

von den Gebrüdern Alcalá in Vaumarcus 70 g. 35.-

Käse

6 P'tits Malakoffs 100% Gruyère 20.-

Ein Tomme aus der Käserei André 7.-

Gruyère mi-salé von Kämpf à Bière 100 g. 10.-

Gruyère mi-salé (100 g.) und ein Tomme (Käse) 15.-

Die vegetarischen Aufstriche der Gebrüder Alcala

Hummus aus der Region	100 g.	13.-
Tapenade Olive - Artischocke	90 g.	13.-
Tapenade Schwarze Oliven Intensiv	90 g.	13.-

Die Klassiker von Afiro

Butterflöckchen	150 g.	8.50
Knusprige Waadtländer Stäbchen	30 g.	3.-
	120 g.	7.50
Knusprige Waadtländer Stäbchen Tomate & Basilikum	120 g.	8.50

Die Hausgemachten Chips

7.-

Die Süssigkeiten

Gourmet-Kaffee oder -Tee (mit 3 Mini-Tartelettes)	8.-
Tartelette mit Erdbeere & Zitrone oder Birnel oder Rahm/Zimt	5.-

Herkunft:

Wurstwaren: Frères Ledermann in Bière | Käse: Kämpf in Bière/Cottens & André in Romanel |

Schwein & Geflügel: Schweiz | Foie gras: Frankreich | Brot: Schweiz

Bei Fragen zu Allergenen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Alle Preise sind in Schweizer Franken angegeben und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service.

🔥 Das Sonntagsfondue im Maison des Vins de La Côte 🏠🍷

📅 **Jeden Sonntag** von 12:00 bis 16:00 Uhr,
kommen Sie und genießen Sie ein authentisches Fondue
in der herzlichen Atmosphäre des Maison des Vins de La Côte!

🏠 **Eine exklusive Mischung, die** von Kämpf aus Bière verfeinert wurde,
für ein cremiges und schmackhaftes Fondue,
begleitet von einer Planchette aus handwerklich hergestellten Wurstwaren
und Meringues mit Doppelrahm. Menü zu 55.- pro Person.

🍷 **Wein & SpeisenWeinen:** Entdecken Sie unsere Auswahl an
der Crus der La Côte, um Ihr Essen zu verfeinern.

📍 **Maison des Vins de La Côte, Mont-sur-Rolle**

🕒 **Jeden Sonntag | Reservierung empfohlen.**

☎️ **Reservieren Sie jetzt Ihren Tisch!**

👉 Ein geselliger Moment, den Sie mit Freunden oder der Familie teilen können,
rund um aussergewöhnliche Produkte aus der Region.

Lassen Sie sich von unserer Fondue verzaubern! 😍🔥

🕒 **Unsere Öffnungszeiten :**

Montag & Dienstag: Geschlossen

Mittwoch: 16:00 bis 20:00 Uhr

Donnerstag, Freitag & Samstag: 11:00 bis 20:00 Uhr

Sonntag: 11:00 bis 19:00 Uhr

Wir sind vom 21. bis 30. April 2025 in den Ferien.

