



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 Auswahl an Weinen, die im Glas serviert werden - Juni 2025

l dl

Les Chasselas

Grand Cru – Cave de la Muscadelle – Quentin Gallay à Mont-sur-Rolle	2024	5.-
Cave des Ruaz – Fabien Monachon à Vinzel	2023	5.-
Au Clos – Grand Cru – Domaine Henri Cruchon à Echichens	2024	6.-
Chasselas Violet – Domaine Au Point du Jour – Eric & Maxime Durand à Mont-sur-Rolle	2023	5.-

Le Chasselas Premier Grand Cru

Château de Châtagneréaz – Mont-sur-Rolle	2022	6.-
--	------	-----

Les Spécialités Blanches

Viognier – Les Grandes Brachères – Sébastien Meylan à Bougy-Villars	2022	6.-
Sauvignon Blanc – Domaine de la Recorbe – Jean-Daniel Heiniger à Eysins	2023	6.50
Symphonie de Printemps – Doral & Pinot Gris – Domaine de Corbière – Philippe & Aline Parmelin à Bursins	2023	6.-

Les Rosés

Le Rosé – Pinot Noir, Gamay & Pinot Blanc – Domaine Penloup – V. Graenicher à Tartegnin	2024	6.-
Escargot Rose – Gamay, Garanoir & Pinot Noir – Cave de La Côte à Tolochenaz	2024	5.-
Clair de la Lune – Garanoir & Marselan – La Grande Vigne – Eric Meylan à Mont-sur-Rolle	2023	5.-

Le Mousseux

Chardonnay Brut – Domaine de la Tuilière – Philippe Straub à Tartegnin	2022	6.50
--	------	------

Le Vin Doux

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

Les Vins Rouges

Gamay – Domaine de Marcelin à Morges	2023	6.-
Galotta – Pura Me Movent Féchy – Domaine A Villars – Philibert Frick à Bougy-Villars	2018	8.50
Merlot – Réserve Dionysos – Domaine Debluë à Founex	2021	7.50

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 Degustationsangebote

Die in jedem Paket servierten Weine stammen aus unserer aktuellen Auswahl im Offenausschank und werden begleitet von knusprigen Butterstangen aus dem Waadtland, hergestellt von Afiro – einer sozialen und handwerklichen Bäckerei. Diese salzigen Gebäcke in Stäbchenform sind eine Spezialität des Kantons Waadt und passen perfekt zum Apéritif.

- **Der Charme des Chasselas**

Entdecken Sie die Finesse der weissen Weine mit einer Auswahl von 3 Crus
(3x1 dl): CHF 17.– pro Person

- **Gaumenreise**

Entdecken Sie neue Aromen mit einem Chasselas, einer weissen Spezialität und einem Rotwein
(3x1 dl): CHF 23.– pro Person

- **Rosé-Genuss**

Lassen Sie sich von der Frische und Fruchtigkeit der Roséweine aus La Côte verführen – ein Trio voller Nuancen
(3x1 dl): CHF 17.– pro Person

- **Rote Leidenschaft**

Tauchen Sie ein in die Welt der Rotweine mit drei verschiedenen Rebsorten, sorgfältig ausgewählt aus unserer Region
(3x1 dl): CHF 23.– pro Person

- **Kenner-Paket**

Für anspruchsvolle Geniesser: eine vollständige Entdeckungsreise mit 2 Weissweinen, 1 Rosé, 2 Rotweinen und 1 Schaumwein
(6x0.5 dl): CHF 30.– pro Person

 ***Degustationspakete sind bis eine Stunde vor Schliessung erhältlich.***

Die Alkoholfreien

Very Inclusive Pleasure – alkoholfreier Roséwein – La Vigneronne in Perroy	1 dl	CHF 6.–
Zébul - Bio Traubensaft mit Kohlensäure - Domaine de la Charrue in Commugny.	25 cl	5.-
	70 cl	14.-
Apfelsaft - der rote – Fruit défendu in Founex	ein Glas 30 cl	3.50
Pomalo – Apfelschorle – Fruit défendu in Founex	33 cl	5.-
Coca-Cola, Coca Zero, Pfirsich- oder Zitronen-Eistee	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.-
Houleuse – Weisse von Dr. Gab's	33 cl	7.-
Peccable - Apfelwein aus Trauben - Tanguy Rolaz in Gilly	33 cl	8.50
Mr Yellow - Apfelwein – Fruit défendu 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) 40.-

Würstchen & Aufschnitt

Saucisse Pur Bœuf & Gamaret de Féchy - Boucherie de la Venoge	100 g.	15.-
Saucisson Sec Vaudois - Die Gebrüder Ledermann	100 g.	15.-
Terrine vom Pied du Jura, Birnensenf		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 in 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.-
Schwarze Oliven Intensiv	90 g.	7.-

Die Klassiker von Afiro

Blätterteigstangen mit Butter, Gruyère AOP oder Greubons	150 g.	8.50
Knusprige Waadtländer Stäbchen	30 g.	3.-

Die Hausgemachten Chips

7.-

Die Süssigkeiten (bis 17 Uhr erhältlich)

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 |

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.

🕒 **Unsere Öffnungszeiten :**
Montag & Dienstag: Geschlossen
Mittwoch: 16:00 bis 20:00 Uhr
Donnerstag bis Samstag: 11:00 bis 20:00 Uhr
Sonntag: 11:00 bis 19:00 Uhr

Vom 6. Juli bis 17. August 2025
Montag: Geschlossen
Dienstag & Mittwoch: 16:00 bis 20:00 Uhr
Donnerstag bis Samstag: 11:00 bis 20:00 Uhr
Sonntag: 11:00 bis 19:00 Uhr

