



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 **217 Crus 17 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

## Les Chasselas

Grand Cru – Domaine de Beau-Soleil – Thierry Durand à Mont-sur-Rolle	2024	5.-
Grand Cru – Château de Vullierens	2023	6.-
Grand Cru – En Crausaz – Bettems frères à Féchy	2023	5.-
Grand Cru sur lies – Clos des Abbesses – Solange & Lucie Perey à Echandens	2023	6.-
Chasselas Violet – Domaine Au Point du Jour – Eric & Maxime Durand à Mont-sur-Rolle	2024	5.-

## Le Chasselas Premier Grand Cru

Château de Vinzel	2019	6.50
-------------------	------	------

## Les Spécialités Blanches

Viognier – Domaine La Capitaine – Raynald Parmelin à Gland	2022	8.50
Sauvignon – Muscat – Réserve du Colombier – Cédric Albiez & Eric Meylan à Mont-sur-Rolle	2024	6.-
Pinot Blanc – Château de Crans – Gilles Pilloud vigneron	2022	6.-

## Les Rosés

Rosé de Mara – Famille Lapalud à Etoy	2024	6.50
Rosé de Pinot Noir – Le Flamant Rose – Patrice et Tanguy Rolaz à Gilly	2023	5.-
Escargot Rose – Gamay, Garanoir & Pinot Noir – Cave de La Côte à Tolochenaz	2024	5.-

## Le Mousseux

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

## Le Vin Doux

Pinot Gris – Vendange tardive – Domaine de Roliebot – Thierry Maurer à Mont-sur-Rolle	2022	6.50
---	------	------

## Les Vins Rouges

Gamay – le satyre – Noémie Graff et son père à Begnins	2023	6.-
Gamaret-Garanoir – Domaine des Biolles – Jean-Pierre Debluë et fils à Founex	2022	6.-
Merlot – Cave Philippe Bovet à Givrins	2022	8.-

Alle Weine sind im 0,5-dl-Glas zum halben Preis des 1-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, Zitronenlimonade	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.

2 Personen 22.-

4 Personen 40.-

#### Würstchen & Aufschnitt

Rindfleischwurst mit Gamaret aus Féchy – Boucherie de la Venoge	100 g.	15.-
Saucisson Sec Vaudois - Die Gebrüder Ledermann	100 g.	15.-
Gegrillter Speck von den Gebrüdern Ledermann (Bière)	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 in Bière	100 g.	10.-
Gruyère mi-salé (100 g.) und ein Tomme (Käse)		15.-



Kleine Pastete mit Mehl aus dem Gros-de-Vaud

5.-

## Die vegetarischen Aufstriche der Gebrüder Alcalá

Hummus aus der Region	100 g.	13.-
Tapenade Olive - Artischocke	90 g.	13.-
Schwarze Oliven Intensiv	90 g.	7.-

## Die Klassiker von Afiro

Butterstengel mit Gruyère AOP oder Greubons	150 g.	8.50
Knusprige Waadtländer Stäbchen	30 g.	3.-
	120 g.	8.50

## Von Barbara Demont aus Vullierens

Butterstengel	150 g.	10.-
Butterstengel mit Zucker	150 g.	10.-

**Die Hausgemachten Chips** 7.-

## 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

