



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

Die Auswahl an Weinen, die im Glas serviert werden – November 2025 1 dl

Les Chasselas

Grand Cru de Mont-sur-Rolle – Haute-Cour – Luc Pellet	5.-
Cave des Ruaz – Famille Monachon à Vinzel	5.-
Grand Cru – Domaine Le Moulin – Félix Pernet à Villars-sous-Yens	5.-
Château de Crans – Gilles Pilloud	5.-
Les Cocognes – La Grande Vigne – Eric Meylan à Mont-sur-Rolle	6.-

Le Chasselas Premier Grand Cru

La Donnery – Féchy – Cave du Consul à Perroy	6.50
--	------

Les Spécialités Blanches

Sauvignon Blanc – Les Trois Terres – Laurent Bally à Morges	6.-
Chardonnay Réserve – Domaine Penloup – Vincent Graenicher à Tartegnin	7.50
Viognier – Les Romaines – Les Frères Dutruy à Founex	8.-

Les Rosés

Rosé de Pinot Noir – Grand Cru – Château de Mont	5.-
Escargot Rose – Gamay, Garanoir & Pinot Noir – Cave de La Côte à Tolochenaz	5.-

Le Mousseux

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

Le Vin Doux

Sémillon surmaturé – Château de Duillier – Sophie & Guillaume Humbert	12.-
---	------

Les Vins Rouges

Pinot Noir Ronge-Grugne – Romain & Henri Bourgeois à St-Livres	5.-
Galotta – Grand Cru – Domaine Beauregard – Gaël Dufour à Mont-sur-Rolle	6.-
Ma Griffes – Gamaret, Garanoir & Diolinoir – Domaine des Ours – Robin Mani à Dully	7.50
Cabernet Franc – Grand Cru – Domaine de la Vissenche – Jérôme Dufour à Tartegnin	7.50

Alle Weine sind im 0,5-dl-Glas zum halben Preis des 1-dl-Glases erhältlich, plus 50 Rappen.

 **Info: Weine aus Umstellungs- oder biologischem Anbau sind grün gekennzeichnet.** 

Unsere Degustationsangebote

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

Charme du Chasselas

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

Voyage des Papilles

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

Rouge Passion

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

Connaisseur Éclairé

Für erfahrene Genießer – eine komplette Reise mit 2 Weissweinen, 1 Rosé, 2 Rotweinen und 1 Schaumwein.
(6x0.5 dl): CHF 30.– pro Person

Accord Gourmand

3 Weine und 3 herzhafte Häppchen, fein aufeinander abgestimmt.
(3x1 dl): CHF 35.– 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.-
Pomalo – Apfelschorle – Fruit défendu in Founex	33 cl	5.-
Apfelsaft	ein Glas 30 cl	3.50
Coca-Cola, Coca Zero, Pfirsich- oder Zitronen-Eistee, Zitronenlimonade	50 cl	5.-
Tonic	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.-

Duo von Entenstopfleber und Lebkuchen, mit Isabellatrauben-Säure	18.-
--	------

Rauchlachs-Filet Herzstück aus Schottland	100 g.	25.-
---	--------	------

Duo von Tartinen mit Trüffelbutter aus dem Nordwaadtland, 33% Trüffel	10.-
---	------

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.-
---------------------------------	------

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

Gruyère mi-salé (100 g.) und Vacherin Mont d'Or (100 g.)	20.-
--	------

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

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.-
---------------	--------	------

Herkunft:

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

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.

🕒 **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

