



**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 15 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](http://maisondesvins.ch)  
[info@maisondesvins.ch](mailto: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 – Cave Jean-Daniel Coeytaux à Yens	2024	5.-
Château de Duillier – Sophie & Guillaume Humbert	2023	5.-
Grand Cru – Cave des Rossillonnes – Martial Besson à Vinzel	2024	5.-
Chasselas Violet – Cave de la Muscadelle – Quentin Gallay à Mont-sur-Rolle	2023	6.-

**Le Chasselas Premier Grand Cru**

Domaine de Fischer à Féchy	2023	6.50
----------------------------	------	------

**Les Spécialités Blanches**

Les Sources – Chenin & Savagnin – Château de Malessert à Féchy	2024	8.-
Chardonnay – Philippe Bovet à Givrins	2023	6.50
Kerner – Domaine du Feuillage – Roland & Cédric Gaillard à Perroy	2023	6.-

**Le Rosé**

Rosé de Gamay – Domaine des Biolles – Mark Debluë à Founex	2023	5.-
--	------	-----

**Le Mousseux**

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

**Le Vin Doux**

Euphonie – Chardonnay, Doral & Pinot Gris – Cave de La Côte à Tolochenaz	2021	10.-
--	------	------

**Les Vins Rouges**

Garanoir – Domaine Le Moulin – Félix Pernet à Villars-sous-Yens	2024	6.-
Escargot Sélection Or – Gamaret, Garanoir, Pinot Noir & Merlot – Haute-Cour, Luc Pellet	2023	6.50
<i>1<sup>ère</sup> Place au Trophée de l'Escargot 2025</i>		

Cabernet Franc – Crescendo – Domaine de Chantegrive – Alain & Julien Rolaz à Gilly	2023	8.-
--	------	-----

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 Süsswein.  
(6x0.5 dl): CHF 30.– pro Person

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

## Die Alkoholfreien

Zébul – Biotraubensaft mit Kohlensäure - Cave de la Charrue in Commugny	25 cl	5.-
	70 cl	14.-
Isabella - Biotraubensaft mit Kohlensäure – Cave de la Charrue in Commugny	25 cl	5.-
Pomalo – Apfelschorle – Fruit défendu in Founex	33 cl	5.-
Apfelsaft	ein Glas 30 cl	4.50
Birnensaft	ein Glas 30 cl	4.50
Coca-Cola, Coca Zero, Pfirsich- oder Zitronen-Eistee, Zitronenlimonade	50 cl	5.-
Tonic	25 cl	5.-
Sirup (Erdbeere, Grenadine)	ein Glas 30 cl	3.50
Boxer Bier ohne Alkohol	25 cl	5.-
Be WTR still oder mit Kohlensäure	ein Glas 30 cl	3.-
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	6.50
Mr Yellow - Apfelwein – Fruit défendu in Founex	33 cl	6.50
Mr Pink - 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.-
--	------

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 Alcala 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.-
Karotten-Mezzé	100 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

## Herkunft:

Wurstwaren: Frères Ledermann in Bière I

Käse: Kämpf in Bière/Cottens & André in Romanel I

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

