



Apéro im Hotel Aesch

bei Sonnenschein auf dem Aussichtspunkt Gutsch mit traumhaften Blick auf den Zugersee und die Rigi.

Alternativ eine Degustation in unserem Weinkeller mit fachkundiger Führung und Erklärungen durch den Winzer und Hotelier Otto Hürlimann.

Unser Angebot:

Walchwiler Apéro

Mini- Käseküchli (5 Stk./Person) pro Person CHF 8.50

Sommer Apéro

Gemüsedips, Pommes Chips und Salznüssli pro Person CHF 12.--

Als Empfehlung dazu saisonale Früchtebowle.

Apéro „Rustikal“

Schinkengipfeli und Minigebäck pro Person CHF 16.--

Als Empfehlung: Walchwiler Weisswein und Orangenjus.

Apéro „Urchig“

Hobelkäse, Trockenfleisch und kleine Sandwiches pro Person CHF 22.--

Dazu empfehlen wir Walchwiler Pinot noir.

Apéro „Royal“

Rauchlachs mit Toast, Trockenfleisch und Gemüsedips pro Person CHF 30.--

dazu empfehlen wir Prosecco, Moët & Chandon oder Walchwiler Schaumwein PrOtto.

Preisliste der Apérogetränke mit Verrechnung nach Verbrauch:

PrOtto, Walchwiler Schaumwein	7.5 dl Flasche	CHF 47.–
Prosecco	7.5 dl Flasche	CHF 47.–
Moët & Chandon	7.5 dl Flasche	CHF 85.–
Walchwiler Weisswein	7.0 dl Flasche	CHF 46.–
Walchwiler Pinot noir	7.0 dl Flasche	CHF 46.–
Saisonale Früchtebowle, auch alkoholfrei	pro Liter	CHF 30.–
Orangenjus	pro Liter	CHF 12.–
Mineralwasser	pro Liter	CHF 9.–

Preisänderungen sind vorbehalten.

Weitere auserlesene Weinspezialitäten sind auf unserer Weinkarte.
Diese finden Sie auf der Homepage www.hotelaesch.ch unter Kulinarisches.

Hotel Aesch, Familie Hürlimann, Hinterbergstrasse 31, CH-6318 Walchwil

Tel: 041 758 11 26 Email: info@hotelaesch.ch