



Atelier

Restaurant Greng

Offenweine – Vins ouverts

Wir empfehlen Ihnen gerne
Weine aus unserem Offenausschankangebot.

Nous vous recommandons volontiers
les vins de notre carte des vins au verre.

10.00 -14.00 CHF

Alkoholfreie Spezialitäten – Spécialités sans alcool

Unsere alkoholfreien Spezialitäten sind eigenständige Genussprodukte von hoher Qualität und eine einzigartige alkoholfreie Alternative zum Wein. Im Mittelpunkt steht stets das Naturprodukt von Hand geerntet und von bester Qualität. Ein Teil entsteht als reiner Direktsaft aus Früchten und Trauben und enthält von Natur aus keinen Alkohol ganz ohne Zusatz von Zucker, Wasser oder künstlichen Aromen. Andere Spezialitäten basieren auf Wein dem der Alkohol schonend entzogen wird. Sie lassen sich nicht direkt mit Wein vergleichen stehen ihm jedoch in Anspruch Tiefe und Eleganz gleichwertig gegenüber und begleiten unsere Küche als sorgfältig komponierte Essensbegleiter.

Nos spécialités sans alcool sont des produits de dégustation à part entière, de grande qualité, et une alternative sans alcool unique au vin. Le produit naturel est toujours au cœur de la démarche, issu de fruits et de raisins récoltés à la main et de la plus haute qualité. Une partie de la sélection est élaborée sous forme de jus directs, naturellement sans alcool, sans aucun ajout de sucre, d'eau ou d'arômes artificiels. D'autres spécialités sont élaborées à partir de vin, dont l'alcool est retiré avec douceur. Elles ne se comparent pas directement au vin, mais lui font face avec une exigence, une profondeur et une élégance équivalentes, en tant qu'accords mets et boissons soigneusement composés.

	1dl
Raisin Libre (Cru) Jus de l'Hôpital, Môtier-Vully, Schweiz	11.00
Sauvignac Rebgut der Stadt Bern, La Neuveville, Schweiz	11.00
Flein Gelber Muskateller Weingut Gross & Gross, Steiermark, Österreich	2024 11.00
Wild Quitte Obsthof Retter, Steiermark, Österreich	2023 11.00
Hirschbirne Obsthof Retter, Steiermark, Österreich	2023 11.00
Cabernet Sauvignon Obsthof Retter, Steiermark, Österreich	2023 11.00



Atelier

Restaurant Greng

Champagne & Schaumwein – Champagne & Mousseux

Prosecco di Valdobbiadene « Casa Vittorino » DOCG Glera	1dl	9.00
Astoria, Veneto, Italien	2024	56.00
Champagne Louis Roederer « Collection 246 » AOC Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	1dl	18.00
Louis Roederer, Champagne, Frankreich		125.00
Champagne Louis Roederer « Brut Rosé Vintage 2017 » AOC Pinot Noir, Chardonnay	1dl	24.00
Louis Roederer, Champagne, Frankreich		148.00

Süsswein – Vin doux / Portwein – Porto

Jurançon Molleux « Ballet d`Octobre » AOC Gros Manseng, Petit Manseng	1dl	11.00
Domaine Cauhapé, Jurançon, Frankreich	2023	65.00
Butler Nephew & co Port 20 years old Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Barocca	1dl	14.00
Butler Nephew & co, Porto, Portugal		118.00

Weisswein Schweiz – Vins blancs suisse

Freiburg - Fribourg

Chasselas « sur Crausa » AOC Chasselas Le Petit Château, Môtier-Vully	2024	54.00
Pinot Gris AOC Pinot Gris Domaine Chervet, Praz-Vully	2024	58.00
Traminer AOC Traminer Domaine Chervet, Praz-Vully	2023	59.00
Freiburger AOC Freiburger Le Petit Château, Môtier-Vully	2023	65.00
Chardonnay AOC Chardonnay Cru de l'Hôpital, Môtier-Vully	2023	68.00

Bern – Berne

Sauvignon Blanc AOC Sauvignon Blanc Weingut Hämmerli, Ins, Bern	2024	64.00
	2024	128.00

Genf – Genève / Waadt – Vaud

Pinot Gris AOC Pinot Gris Domaine Les Hutins, Dardagny, Genf	2022	58.00
Dézaley Grand Cru « Clos des Abbayes » AOC Chasselas Ville de Lausanne, Waadt	2023	65.00

Wallis – Valais

Blanc Païen AOC Pinot/Paien/Heida Domaine Joris, Chamoson	2021	69.00
Fendant « Côteaux de Plamont » AOC Chasselas Marie- Thérèse Chappaz, Fully	2023	75.00

Thurgau – Thurgovie

Müller - Thurgau « MT » AOC Müller – Thurgau Schlossgut Bachtobel, Ottoberg, Weinfeldern	2023	65.00
Sauvignon Blanc « SB » AOC Sauvignon Blanc Schlossgut Bachtobel, Ottoberg, Weinfeldern	2023	69.00

Graubünden – Grisons

Riesling Sylvaner « Schiefer » AOC Riesling Sylvaner Weingut Obrecht, Jenins	2022	65.00
Pinot Gris AOC Pinot Gris Weingut Familie Adank, Fläsch	2023	75.00
Pinot Blanc AOC Pinot Blanc Weingut Donatsch, Malans	2023	78.00
Chardonnay «Unique» AOC Chardonnay Weingut Donatsch, Malans	2024	188.00

Weisswein Frankreich – Vins blancs français

Loire-Tal – Vallée de Loire

Pouilly Fumé « Tradition » AOC Sauvignon Blanc Domaine Serge Dagueneau, Pouilly	2023	65.00
Sancerre « Silex » AOC Sauvignon Blanc Domaine Serge Laloue, Sancerre	2023	68.00

Burgund – Bourgogne

Mâcon- Chardonnay AOC Chardonnay Domaine Jean – Marc Boillot, Pommard	2023	78.00
Puligny Montrachet AOC Chardonnay Domaine Jean – Marc Boillot, Pommard	2023	148.00
Meursault « Meix Chavaux » AOC Chardonnay Domaine Roulot, Meursault	2022	195.00

Rhône Tal – Côte du Rhône

Sablet Blanc AC Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne, Viognier Domaine Piaugier, Sablet	2023	58.00
Crozes – Hermitage AOC Marsanne, Roussanne Domaine Alain Graillot, Pont de l'Isère	2023	75.00

Weisswein Italien – Vins blancs italien

Friaul-Julisch-Venetien – Frioul-Vénétie julienne

Collio Bianco DOC Friulano, Malvasia Istriana, Ribolla Gialla Edi Keber, Cormons	2022	68.00
--	------	-------

Südtirol – Tyrol du Sud

Kerner DOC Kerner Weingut Taschlerhof, Brixen	2024	65.00
---	------	-------

Piemont – Piémont

Arneis Roero « Camestri » DOCG Arneis Azienda Agricola Marco Porello, Canale	2023	54.00
Chardonnay « Bussiator » DOC Chardonnay Aldo Conterno, Langhe	2021	138.00

Weisswein Deutschland – Vins blancs allemand



Atelier

Restaurant Greng

Mosel

Piesporter Goldtröpfchen trocken | Riesling
Weingut Hain, Piesport 2022 58.00

Nahe

Riesling « Mineral » trocken | Riesling
Weingut Emrich Schönleber, Monzingen 2023 65.00

Riesling « Halenberg GG » | Riesling
Weingut Emrich Schönleber, Monzingen 2023 118.00

Roséwein Schweiz – Vins rosés suisse

Vully – Freiburg – Fribourg

Rosé Vully AOC | Gamaret, Pinot Noir
Domaine Chervet, Praz-Vully 2025 49.00

Neuenburg – Neuchâtel

Œil de Perdrix AOC | Pinot Noir
Domaine Chambleau, Colombier 2024 65.00

Roséwein Frankreich – Vins rosés français

Provence

Cassis Rosé de Provence AOC | Cinsault, Grenache, Mourvèdre,
Clos St. Magdeleine, Cassis 2023 58.00

Rotwein Schweiz – Vins rouges suisse

Vully – Freiburg – Fribourg

Les 3 Grappes AOC Gamaret, Garanoir, Pinot Noir		2023	58.00
Le Petit Château, Môtier-Vully	150cl	2023	116.00
Merlot AOC Merlot			
Le Petit Château, Môtier-Vully		2023	68.00
Pinot Noir de Pavy AOC Pinot Noir			
Cru de l'Hôpital, Môtier-Vully		2023	75.00
Noblesse AOC Merlot, Cabernet Sauvignon, Gamaret		2022	78.00
Le Petit Château, Môtier-Vully	150cl	2023	156.00
Réserve des Bourgeois AOC Pinot Noir, Gamaret, Garanoir, Diolinoir		2023	84.00
Cru de l'Hôpital, Môtier-Vully	150cl	2023	168.00
Associé AOC Diolinoir		2020	118.00
Le Petit Château, Môtier-Vully	150cl	2020	236.00
Initial AOC Merlot, Cabernet Sauvignon, Diolinoir			
Le Petit Château, Môtier-Vully		2022	228.00

Seeland / Bern – Berne / Neuenburg – Neuchâtel

Pinot Noir « Unique » AOC Pinot Noir			
Weingut Hämmerli, Ins, Bern		2022	74.00
Métissage « Cuvée Pénélope » AOC Gamaret, Garanoir			
Domaine Chambleau, Colombier, Neuenburg		2024	78.00
Pinot Noir « Pur Sang » AOC Pinot Noir			
Domaine Chambleau, Colombier, Neuenburg		2022	168.00

Genf – Genève

« Bertholier » AOC Gamaret, Cabernet Sauvignon, Merlot			
Domaine Les Hutins, Dardagny, Genf		2022	88.00

Wallis – Valais

Humagne Rouge AOC Humagne Rouge Simon Maye & Fils, Chamoson	2022	88.00
Syrah « Champlan » AOC Syrah Domaine Joris, Chamoson	2022	118.00

Thurgau – Thurgovie

Pinot Noir « No. 1 » AOC Pinot Noir Schlossgut Bachtobel, Ottoberg, Weinfelden	2021	74.00
Pinot Noir « No. 3 » AOC Pinot Noir Schlossgut Bachtobel, Ottoberg, Weinfelden	2018	118.00

Graubünden – Grisons

Pinot Noir « Barrique » AOC Pinot Noir Weingut Familie Adank, Fläsch	Ausverkauft	115.00
Pinot Noir « Passion » AOC Pinot Noir Weingut Donatsch, Malans	2022	128.00
Pinot Noir « Unique » AOC Pinot Noir Weingut Donatsch, Malans	2023	188.00

Rotwein Frankreich – Vins rouges français

Bordeaux

Château Fonroque AOC Merlot, Cabernet Franc Château Fonroque, Saint-Émilion	2016	94.00
Château Larrivet Haut – Brion AOC Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc Château Larrivet Haut-Brion, Léognan	2016	115.00
Château Grand – Puy Ducasse AOC Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Château Grand Puy – Ducasse, Pauillac	2021	128.00
Château La Dominique AOC Merlot, Cabernet Franc Château La Dominique, Saint-Émilion	2010	138.00
Château du Tertre AOC Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot Château du Tertre, Margeaux	2015	148.00

Burgund – Bourgogne

Beune 1^{er} Cru « Marconnets » AOC Pinot Noir Domaine Dubois d'Orgeval, Beaune	2016	98.00
Aloxe- Corton AOC Pinot Noir Domaine Ravaut, Ladoix-Serrigny	2021	118.00
Pommard 1^{er} cru « Les Jarollières » AOC Pinot Noir Domaine Jean – Marc Boillot, Pommard	2018	158.00

Rhône Tal – Côte du Rhône

Gigondas AOC Grenache, Mourvèdre, Syrah Domaine Raspail-Ay, Gigondas	2022 2023	79.00 158.00
Domaine des Tours AOC Cinsault, Cunoise, Grenache, Merlot, Syrah Château des Tours, Sarrians	2021	84.00
Château des Tours AOC Grenache, Cinsault, Syrah Château des Tours, Sarrians	2006	189.00
Chateauneuf – du – Pape « Château Rayas » AOC Grenache Château Rayas, Châteauneuf – du - Pape	2008/2011	590.00

Provence

Bandol AOC Carignan, Grenache, Mourvèdre Domaine Tempier, Plan le Castellet	2019	118.00
---	------	--------

Rotwein Italien – Vins rouges italien

Venetien – Vénétie

Ripasso DOC Corvina, Rondinella, Oseleta, Molinara Azienda Agricola Viviani, Valpolicella	2019	68.00
Amarone della Viviani DOCG Corvina, Croatina, Oseleta, Rondinella Azienda Agricola Viviani, Valpolicella	2018	98.00

Marken – Marches

Marche Rosso « Dezio » IGT Montepulciano, Sangiovese Fattoria Dezi, Servigliano	2019	69.00
---	------	-------

Umbrien - Ombrie

Montefalco Rosso « Le Grazie » DOC Cabernet Sauvignon, Merlot, Sagrantino, Sangiovese Villa Mongalli, Bevagna, Perugia	2018	64.00
Sagrantino di Montefalco « Pozzo del Curato » DOCG Sagrantino Villa Mongalli, Bevagna, Perugia	2015	84.00

Toskana – Toscane

Bolgheri Rosso « Le Macchiole » DOC Merlot, Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Syrah Le Macchiole, Bolgheri	2024 150cl 2023	84.00 168.00
Aione IGT Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Azienda Agricola Aione, Aione	2015	98.00
Etico IGT Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petite Verdot Azienda Agricola Aione, Aione	2010	115.00
Flaccianello IGT Sangiovese Fontodi, Panzano	2021	188.00

Piemont

Barbera d'Alba « Morassina » DOC Barbera Giuseppe Cortese, Barbaresco	2020	74.00
Nebbiolo Langhe « Il Favot » DOCG Nebbiolo Poderi Aldo Conterno, Monforte d'Alba	2022	118.00
Barolo « Bussia » DOCG Nebbiolo Poderi Aldo Conterno, Monforte d'Alba	2021	148.00

Rotwein Spanien – Vins rouges E`spagne

La Rioja

Rioja Vina Muriel « Reserva » DOC | Tempranillo, Garnacha
Bodegas Muriel, Elciego, Alavesa 2016 65.00

Rioja Contino « Reserva » DOC | Tempranillo, Garnacha, Graciano
Vinedos Contino, Laserna, Alavesa 2020 84.00

Ribera del Duero

Ferratus « Origen » DOC | Tempranillo 2019 79.00
Bodegas Cuvaz Jimenez, Aranda del Duero 150cl 2019 158.00

Priorat / Montsant

Clos Mogador DOC | Garnacha, Carinena, Mourvèdre, Syrah, Cabernet Sauvignon
René Barbier, Gratallops, Priorat 2022 148.00

Espectacle DOC | Garnacha 2020 168.00
René Barbier, Montsant 2014 198.00

Rotwein Portugal – Vins rouges portugaise

Dao

Vinho Tinto « Reserva » DOC | Tinta Roriz, Touriga Nacional, Alfrocheiro, Jaen Fidalgas de Santar, Casal-Sancho 2017 68.00

Douro

Colheita DOC | Sousao, Touriga Franca, Touriga Nacional Quinta do Couquinho, Horta da Vilariça 2021 69.00

Touriga Nacional «TN» DOC | Touriga Nacional Quinta do Couquinho, Horta da Vilariça 2021 84.00

à

Atelier

Restaurant Greng



Preise in CHF und inklusive 8.1% MwSt
Prix en CHF et 8.1% TVA inclus



Atelier

Restaurant Greng

Atelier Shop

Gutschein «Atelier»

Dgvtci "Htgky j rdct

Kräuteröl «Atelier»

322o r"EH"; Ø

Grünes Tomaten Chutney «Atelier»

372i "EH": Ø

Holunder- Dressing «Atelier»

472o r"EH": Ø

Crispy Chili Knoblauch Öl «Atelier»

372i "EH"; Ø

Jungledog vom Benu gelb (schärfer)

82o r"EH"33Ø

Jungledog vom Benu rot (milder)

82o r"EH"33Ø

Pesteda Pfeffermischung

: 2i "EH"35Ø

Marys Ginger

472o r"EH"46Ø

Gintoffel aus Greng

322o r"EH"38Ø

Gintoffel Likör aus Greng

322o r"EH"38Ø