



♥-lich Willkommen in den arcona HOTELS & RESORTS.

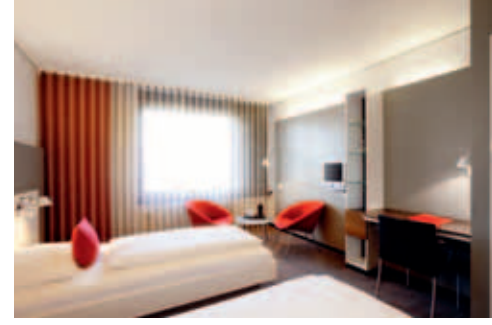
#arcona
MACHT BLAU
2016

So vielfältig die Standorte, so **bunt** sind auch die attraktiven Angebote unserer einzigartigen Häuser, die die Lust wecken einfach einmal eine Fahrt ins Blau zu machen – #arconamachtblau.

Machen Sie mit uns einfach einmal blau vom Alltag!



arcona.GuteHotels.Mittendrin.
www.arcona.de



arcona
MO.HOTEL
Stuttgart

Das arcona MO.HOTEL – hier liegen Sie richtig!

- Geschmackvoll, individuell, modern und funktionell
- Arrangements für unterhaltsame Aufenthalte
- Tagungs- und Veranstaltungsräume
- Lounge & Bar

Weinwirtschaft – lounge & restaurant

Willkommen in unserem Restaurant zum Entspannen, Genießen und Kommunizieren. Einfach Gast sein zu:

- kreativen und klassischen Speisen
- kleinen Snacks
- einem ausgewogenem Frühstücksbuffet

arcona MO.HOTEL
Hauptstraße 26 · 70563 Stuttgart
Tel. +49 711 28056-0
www.stuttgart.arcona.de

Geschäftsanschrift: arcona 10. Hotelbetriebsgesellschaft mbH
Steinstraße 9 · 18055 Rostock



WISSENSWERTES.
AMÜSANTES.
NEUES.

Frühling/Sommer 2016
Spring/Summer 2016
14. Jahrgang/Vintage, Nr./no. 1

WORTH KNOWING. AMUSING. SOMETHING NEW.

ANKOMMEN. WOHLFÜHLEN. GENIESSEN.
ARRIVE. RELAX. ENJOY.



„Der elementare physische Akt, eine Weinflasche zu öffnen, hat der Menschheit mehr Glück gebracht als sämtliche Regierungen in der Geschichte dieses Planeten.“ Jim Harrison, amerikanischer Erzähler

FREITAG IST
BLEICHE & BBQ

10. Juni, 24. Juni, 8. Juli, 29. Juli, 12. und 26. August 2016

Barbecue 2016 – das Grillhighlight des Jahres! Was gibt es Schöneres, als einen Grillabend mit Familie und Freunden? Genießen Sie auf unserer Terrasse einen Grillplausch mal anders. Unser Weinwirtschaftsteam bereitet auf dem Grill eine bunte Vielfalt erlesenster Köstlichkeiten von Fleisch und Fisch für Sie zu. Lassen Sie sich von Qualität und Kreativität begeistern.



WERDEN SIE ZUM WEINENTDECKER.
BECOME A DISCOVERER OF FINE WINE.

Hier beginnen wir das Jahr mit den klassischen Terminen zu Ostern, zum Muttertag und liefern Vielfalt zur Spargelsaison. In der später folgenden Sommerausgabe dürfen Sie sich auf BBQ-Abende, Picknick & Co. sowie gemeinsames UEFA EURO 2016 Feeling freuen. Dazu haben sich in der Vergangenheit Klassiker herausgeputzt, die wir weiterführen wollen: der BUSINESS LUNCH, der sonntägliche LIVING BRUNCH und der

LIVING AFTER WORK am jeweils letzten Donnerstag im Monat. Uneingeschränkt leben wir unsere Kernkompetenz WEIN. Wir freuen uns immer, für Freunde und Gäste eine Flasche Wein zu öffnen. Hier führen wir Sie gern in Versuchung und präsentieren Ihnen von uns ausgewählte Weine für besondere Anlässe. Ihre Gastgeber der Weinwirtschaft in Schaffhausen

Here we begin the day with the classic dates for Easter, Mother's Day and will supply diversity for the asparagus season. In the summer edition that will follow, you can look forward to BBQ nights, picnics as well as the upcoming UEFA EUROPEAN CHAMPIONSHIP 2016. In the past, classics have been created that we would like to continue: BUSINESS LUNCH, Sunday LIVING BRUNCH, and the LIVING AFTER WORK on the

last Thursday of the month. And we continue to live and breathe our area of expertise: WINE. We're always happy to open a bottle of wine for friends and guests. In doing so, we often enjoy seducing our guests by serving a selected wine for special occasions. Your hosts at the Weinwirtschaft in Schaffhausen

VERANSTALTUNGEN EVENTS

SPARGEL ZEIT

Täglich ab dem 24. April bis 29. Mai 2016
Endlich – der Spargel ist wieder da! In der Spargelzeit genießen Sie eine Vielfalt an Gerichten rund um den Spargel. Von der Vorspeise bis hin zum Hauptgang und zusätzlich ein leckeres 4-Gang Wine & Dine Spargel Menü mit der passenden Weinbegleitung.
CHF 88.00 pro Person inklusive Wein

TIME FOR ASPARAGUS

Daily from 24th April until 29th May 2016
Finally – asparagus is here again! In the asparagus season, enjoy a wide variety of dishes based on asparagus. From starters to main courses and in addition a delicious 4-course asparagus menu accompanied by an appropriate wine.
CHF 88.00 per person including wine

LIVING AFTERNOON TEA

Täglich von 14.00 Uhr bis 18.00 Uhr
Gemütliches Beisammensein – den Tag mit einer Tasse Tee und einem Glas Champagner Revue passieren lassen! Genießen Sie süsse und salzige Leckereien aus der Patisserie. Unser Highlight für einen kuschigen Nachmittag.
CHF 25.00 pro Person ohne Champagner
CHF 34.00 pro Person inkl. ein Glas Champagner

LIVING AFTERNOON TEA

Daily from 02.00 pm to 06.00 pm
A comfortable get-together – let the day pass by with a cup of tea and a glass of champagne! Enjoy sweet and savoury delicacies from the bakery. EN: Our highlight for a cosy afternoon.
CHF 25.00 per person without champagne
CHF 34.00 per person incl. a glass of champagne

THURSDAY LIVING AFTERWORK

Jeden letzten Donnerstag im Monat, 17.00 Uhr bis 21.00 Uhr
Feierabend?
Schalten Sie nach einem hektischen Arbeitstag in lockerer Atmosphäre mit DJ Moe, leckeren Tapas und erfrischenden Drinks ab. Wir freuen uns auf Sie!
Tapasbuffet à discretion CHF 15.00 pro Person

THURSDAY LIVING AFTERWORK

Last Thursday of every month, from 05.00 pm to 09.00 pm
Time to call it a day?
Switch off from a busy working life in a relaxing atmosphere with DJ Moe, yummy tapas and refreshing drinks. We look forward to welcome you!
Tapas buffet CHF 15.00 per person

SUMMERDRINK MIRA – MIX YOUR OWN

Genießen Sie unseren neuen sehr erfrischenden MIRA-Weincocktail (CHF 9.50) und variieren Sie mit Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale, ganz nach Ihrem Geschmack. MIRA ist ein alkoholischer Wein Cocktail mit intensiver Mirabellen Note. Gemeinsam mit dem entsprechenden Soft Drink (Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale) ergibt dies die optimale Mischung und Erfrischung für die sonnigen Monate. Wir wünschen viel Genuss!

Enjoy our new and very refreshing MIRA wine cocktail (CHF 9.50) and create variety by mixing tonic water, bitter lemon or ginger ale – as you wish! MIRA is a wine cocktail with a strong Mirabelle plum taste. Together with an appropriate soft drink (tonic water, bitter lemon, or ginger ale), this yields an optimum mixture and refreshment during the sunny and hot summer months. Enjoy!

TIPP

IMPRESSUM/IMPRINT

Die Weinwirtschaft finden Sie im arcona LIVING SCHAFFHAUSEN./Weinwirtschaft is located in arcona LIVING SCHAFFHAUSEN.

WEINWIRTSCHAFT lounge & restaurant · Bleicheplatz 1 · CH-8201 Schaffhausen
Tel. +41 52 63100-00 · Fax +41 52 63108-88 · www.weinwirtschaft.arcona.de
Ein Unternehmen der arcona HOTELS & RESORTS./A company of arcona HOTELS & RESORTS.

Herausgeber/Publisher: arcona LIVING SCHAFFHAUSEN
Satz/Typesetting: Katrin Holtfoth Kommunikationsdesign, Hamburg

Die Restaurantpreise der Weine setzen sich zusammen aus dem „Ausser-Haus-Preis“ unserer Weinwirtschaft je Flasche (0,75 l), zuzüglich CHF 28.00 Korkgeld. So macht Weintrinken Spass, denn Sie genießen attraktive Weine für „kleines Geld“ (Schaumweine und Grossflaschen sind hiervon ausgenommen). Jahrgangsänderungen vorbehalten. Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer/ The list prices of the wines are made up of the „purchase“ price of our Weinwirtschaft for each bottle (0.75 l) plus a CHF 28.00 corkage fee. This makes drinking wine fun, since you can enjoy high-quality wines at „next to nothing“ (sparkling wine and large bottled wines are not included). We reserve the right to changes vintages. All prices include the applicable VAT.

Blue Trüffelkartoffelsuppe mit grünen Thaispargeln und Wachtelei

Blue-seed potato soup With green Thai asparagus and quail egg

- | | |
|--|--|
| Zutaten für 2 Personen: | Ingredients for two persons: |
| • 10 g Olivenöl | • 10 g Olive oil |
| • 50 g Schalotten | • 50 g Spring onions |
| • 20 g Lauch | • 20 g Leek |
| • 10 ml Weisswein | • 10 ml White wine |
| • 100 g Blue Trüffelkartoffel in feinen Scheiben | • 100 g Blue-seed potato thinly sliced |
| • 1 g Thymian | • 1 g Thyme |
| • 300 ml Gemüsebouillon | • 300 ml Vegetable stock |
| • Salz, Pfeffer, Distelöl | • Salt, pepper, safflower oil |
| • 50 g Thaispargeln | • 50 g Thai asparagus |
| • 2 Wachtelei | • 2 quail eggs |

Zubereitung:
Die Schalotten würfeln und in Olivenöl glasig dünsten, danach weisse Lauchwürfel beifügen und kurz schwenken. Mit Weisswein ablöschen, mit der Gemüsebouillon auffüllen, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und gehackte Thymian abschmecken. Die blanchierten grünen Thaispargeln kurz sautieren. Die Wachtelei vorsichtig anbraten. Jetzt die blauen Trüffelkartoffeln der Gemüsebouillon beifügen und mit dem Stabmixer durchpürieren. Alles nochmals ca. 10 Minuten aufkochen und anrichten. Die Thaispargeln und das Wachtelei mittig anrichten etwas Distelöl oben drüber. Guten Appetit!

Preparation:
Cut the spring onions into cubes and steam in olive oil until glassy; afterwards, add white leek cubes and briefly stir-fry in the frying pan. Deglaze with white wine, top up with the vegetable stock, boil and season with salt, pepper, and minced thyme. Briefly sauté the blanched green Thai asparagus. Gently roast the quail eggs. Now add the blue-seed potatoes from the vegetable stock and purée using a wand mixer. Allow everything to cook for another 10 minutes and serve. Arrange the Thai asparagus and the quail egg in the centre of the plate and sprinkle it with some safflower oil. Enjoy your meal!

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK
VINTAGE	DESIGNATION	CONTENT IN L	BUY & CARRY	DRINK BOTTLE	SERVED BY THE GLASS
W-EDITION W-EDITION					
2015	● Silvaner QbA, Bickel-Stumpf, Franken	3,00	69,90	187,90	7,50
2015	● Riesling QbA, Spreitzer, Rheingau	3,00	69,90	187,90	7,50
2015	○ Grauburgunder QbA, Graf von Kageneck, Baden	3,00	69,90	187,90	7,50
2015	● Ercavio Rosado, Más que Vinos, V.T. Castilla, Spanien	1,50	42,90	111,90	8,50
2015	○ Spätburgunder QbA, Graf von Kageneck, Baden	3,00	69,90	187,90	7,50
2014	○ Chianti DOCG, Terri di Priori, Toskana, Italien	3,00	69,90	187,90	7,50
2012	○ Halcon Real Tempranillo, Finca Museum, Cigales, Spanien	3,00	69,90	187,90	7,50

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK
VINTAGE	DESIGNATION	CONTENT IN L	BUY & CARRY	DRINK BOTTLE	SERVED BY THE GLASS
WEISSWEINE WHITE WINE					
2014	● Sauvignon Blanc, Weingut Jürg Saxer, Neftenbach, Schweiz	0,75	28,90	56,90	7,90
2013	○ Bianco Rovere DOC, Guido Brivio, Ticino, Schweiz	0,75	39,90	67,90	
2012	○ Cuvée No 7 AOC Mont le Vieux, la Côte, Schweiz	0,75	26,90	54,90	7,50
2014	○ Epresses AOC «La République», Fonjallaz, Lavaux, Schweiz	0,75	24,90	52,90	
2012	○ Oeil de Perdrix Château d'Auvornier, Biel / Neuchâtel, Schweiz	0,75	24,90	52,90	
2014	○ Les Caillottes Blanc Sancerre AOC, Bernard Ververy, Loire, Frankreich	0,75	29,90	57,90	
2013	○ Chablis AC, Louis Latour, Bourgogne, Frankreich	0,75	28,90	56,90	7,90
2013	○ Sauvignon blanc, Touraine AC Baron de Ladoucette, Loire, Frankreich	0,75	22,90	50,90	
2013	○ Pinot Grigio Südtirol DOC Weingut Zemmer, Südtirol, Italien	0,75	23,50	51,50	
2013	● Arneis Roero DOP Mauro Sebaste, Piemont, Italien	0,75	22,90	50,90	
2014	○ Pinot Grigio Grave del Friuli, DOC, Cantine Sacchetto, Friaul, Italien	0,75	22,90	50,90	6,90
2013	○ Castello Svevo bianco, Azienda Agricola G. Milazzo, Sicilia, Italien	0,75	23,90	51,90	
2014	● Natureo Free Moscatel, Torres, Penedes, Spanien – alkoholfrei - non alcoholic	0,75	16,90	44,90	

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK
VINTAGE	DESIGNATION	CONTENT IN L	BUY & CARRY	DRINK BOTTLE	SERVED BY THE GLASS
REGIONALE SPITZENGEWÄCHSE REGIONAL WINE					
2014	● Trois Blanc, Weinkellerei Rahm, Schaffhausen	0,75	22,90	50,90	6,90
2015	○ Nr. 3 Müller Thurgau, Chardonnay, Thomas und Mariann Stamm, Thayngen	0,75	24,90	52,90	7,50
2013/14	○ Nr. 7 Viognier, Thomas und Mariann Stamm, Thayngen	0,75	26,50	54,50	7,50
2014	○ ZWAA weiss, Baumann / Meyer Weingut, Osterfingen und Oberhallau	0,75	36,90	64,90	8,90
2014	○ Pinot Blanc, Chardonnay, Aagne Famillie Gysel, Hallau	0,75	24,90	52,90	7,50
2014/15	● Sauvignon Blanc, Aagne Famillie Gysel, Hallau	0,75	26,50	56,90	7,90
2014/15	● Eleganza, Trotte Löhningen, Löhningen, Schweiz	0,75	22,90	50,90	6,90
2014	● Riesling-Sylvaner Stein am Rhein AOC, Weingut Florin, Stein am Rhein	0,75	22,90	50,90	6,90
2012	○ Steiner Chardonnay Réserve, GVS Weinkellerei, Stein am Rhein, Schaffhausen	0,75	24,90	52,90	7,50
2014	○ Chardonnay classic Sonnenspross AOC Schaffhausen, Regli Weine, Schaffhausen	0,75	24,90	52,90	7,50
2013	● Nr. 4 Pinot Noir, Thomas und Mariann Stamm, Thayngen	0,75	24,90	52,90	7,50
2013	○ Nr. 6 Cabernet's, Merlot, Thomas und Mariann Stamm, Thayngen	0,75	28,90	56,90	7,90
2013	○ Magistral, Pinot Noir, Weinkellerei Rahm, Hallau	0,75	34,90	62,90	8,50
2012	○ Selection Pierre, Diana x Chambourcin Barrique, Weinkellerei Rahm, Hallau	0,75	36,90	64,90	8,90
2012	○ ZWAA rot, Baumann / Meyer Weingut, Osterfingen und Oberhallau	0,75	36,90	64,90	8,90
2014	○ Pinot Noir Spätlese, Aagne Famillie Gysel, Hallau	0,75	28,90	56,90	7,90
2013	● Merlot, Aagne Famillie Gysel, Hallau	0,75	36,90	64,90	8,90
2012	○ Octavia Schaffhauser AOC Cuvée, GVS, Schaffhausen	0,75	34,90	62,90	8,50
2013	○ Pyrop Blauburgunder, Trotte Löhningen, Löhningen, Schweiz	0,75	26,90	54,90	7,50
2014	○ Blaurock Stein am Rhein AOC, Weingut Florin, Stein am Rhein	0,75	34,90	62,90	8,50
2013	○ Büsinger Pinot Noir Curiosum, Büsingen, Deutschland, AOC Schaffhausen	0,75	34,90	62,90	8,50
2011	○ Schaffhauser EDEL AOC Schaffhausen, Regli Weine, Schaffhausen	0,75	34,90	62,90	8,50

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK
VINTAGE	DESIGNATION	CONTENT IN L	BUY & CARRY	DRINK BOTTLE	SERVED BY THE GLASS
ROTWEINE RED WINE					
2012	○ Goldwändler Pinot noir AOC, Dr. Sontheim, Baumgartner Weinbau, Schweiz	0,75	23,90	51,90	
2013	○ Maiefelder AOC Blauburgunder, Cottinelli, Graubünden, Schweiz	0,75	23,90	51,90	
2013	○ Nobler Blauer, Weingut Jürg Saxer, Neftenbach, Schweiz	0,75	26,90	54,90	7,50
2012	○ Riflessi d'Epoca Merlot DOC, Guido Brivio, Tessin, Schweiz	0,75	39,90	67,90	
2012	○ Quattromani, Merlot Ticino DOC, Brivio/Gialdi/Delea/Tamborini, Tessin, Schweiz	0,75	64,90	92,90	
2011	○ Cannonau di Sardegna DOC Riserva, Sella & Mosca, Sardegna, Italien	0,75	23,90	51,90	
2014	○ Montepulciano d'Abruzzo DOC, Farnese Vini, Abruzzen, Italien	0,75	26,90	54,90	7,50
2010	○ Amarone della Valpolicella DOC, Cantina Valpantena, Verona, Italien	0,75	45,90	73,90	
2013	○ Nebbiolo DOC, Perbacco, Cantina Vietti, Piemont, Italien	0,75	29,90	57,90	
2013	● Dolcetto d'Alba DOC Tre Vigne, Cantina Vietti, Piemont, Italien	0,75	27,90	55,90	
2014	○ „Le Maestrelle“ Toscana IGT, Santa Cristina, Antinori, Toskana, Italien	0,75	24,90	52,90	7,50
2011	○ L'Abeille de Fieuzal rouge Pessac Leognan AC, Graves, Frankreich	0,75	39,90	67,90	
2012	○ Santenay AC Louis Latour, Côte de Beaune, Frankreich	0,75	32,90	60,90	
2012	○ Château Haut Pontet Saint-Emilion Grand Cru AOC, Bordeaux, Frankreich	0,75	28,90	56,90	7,90
2012	○ Château Phélan Ségur, St-Estèphe AC, Frankreich	0,75	49,90	77,90	
2013	○ Syrah, Principe de Viana, Navarra, Spanien	0,75	23,90	51,90	
2014	○ Marqués de Tiron Tempranillo tinto, Rioja, Spanien	0,75	24,90	52,90	7,50
2010	○ «Sio» Manto Negro VdT Mallorca Hereus de Ribas	0,75	33,90	61,90	
2015	○ El Señorito, Más que Vinos, V.T. Castilla, Spanien	0,75	26,90	54,90	
2014	○ Ercavio Tempranillo Roble, Más que Vinos, V.T. Castilla, Spanien	3,00	69,90	187,90	6,90
2012	○ Vinha da Palestra, Douro DOC Encostas do Douro, Douro, Portugal	0,75	22,90	50,90	
2013	○ Fabelhaft Tinto Douro DOC, Niepoort S.A., Porto, Douro, Portugal	0,75	24,90	52,90	7,50
2013	○ Malbec „Gaucho“ Argentinien Don Martin, Argentinien	0,75	24,90	52,90	

SCHAUEN SIE AUCH IN UNSER W – DAS MAGAZIN UND ENTDECKEN SIE WEITERE LIEBLINGSWEINE FÜR ZU HAUSE.

ALSO TAKE A LOOK IN OUR W – THE MAGAZINE AND DISCOVER OTHER FAVOURITE WINES TO SAVOUR AT HOME.

NEU

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK
VINTAGE	DESIGNATION	CONTENT IN L	BUY & CARRY	DRINK BOTTLE	SERVED BY THE GLASS
SCHÄUMENDE WEINE SPARKLING WINE					
	● LIVING PURE	0,75	26,90	59,00	9,00
	● LIVING LIGHT – alkoholfrei - non alcoholic	0,75	13,90	41,90	6,50
	○ Tröpfel rosé – alkoholfrei - non alcoholic	0,75	23,90	51,90	
	○ Champagne Laurent-Perrier brut	0,75	45,90	98,00	15,00
	○ Champagne Laurent-Perrier brut	0,375	32,00	58,00	
	● Champagne Laurent-Perrier Cuvée rosé brut	0,75	85,00	109,00	17,00
	○ Champagne Laurent-Perrier Ultra brut	0,75	86,00	105,00	
	○ Prosecco frizzante DOC Stelvin, Villa Sandi, Venetien, Italien – W-Edition	0,75	21,90	49,90	

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK
VINTAGE	DESIGNATION	CONTENT IN L	BUY & CARRY	DRINK BOTTLE	SERVED BY THE GLASS
BIOLOGISCH UND FAIR TRADE ORGANIC AND FAIR TRADE					
2013	○ Terre dei Castelli bianco, Villa Bucher, Umbrien IGT, Italien	0,75	22,90	50,90	6,90
2012	○ Zweigelt QW Burgenland, Weingut Zantho, Burgenland, Österreich	0,75	24,90	52,90	

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK
VINTAGE	DESIGNATION	CONTENT IN L	BUY & CARRY	DRINK BOTTLE	SERVED BY THE GLASS
SÜSSWEINE SWEET WINE					
2013	● Oro Dolce, Aagne Famillie Gysel, Hallau	0,50	29,50	57,50	6,90
2011	● Château Doisy Védrières, Cru classé Sauternes AC	0,375	32,90	60,90	
2011	● Banyuls Vin Doux Naturel, Gérard Bertrand, Frankreich	0,75	36,50	64,50	8,90