

GETRÄNKEKARTE

PROSECCO

Prosecco Anima Extra Dry

75cl CHF 47.00

Herkunft:

Italien, Veneto

Rebsorte:

Glera (Prosecco)

Degustationsnotizen:

Die rauben für diesen Millesimato Schaumwein stammen von ausgewählten Parzellen der Hügel bei Asolo und werden streng selektiert. Die besonders lang andauernde, natürliche Gärung ermöglicht eine reiche Extraktion von Fruchtnoten und eine feine, langanhaltende Perlage.

Empfehlung:

Idealer Aperitif, Fisch, Geflügel, passt aber auch als Essensbegleiter.

Schaumwein AOC

Schaumwein AOC Rosé sec

75cl CHF 47.00

Herkunft:

Schweiz, Zürich

Rebsorte:

Pinot Noir, Cabernet

Degustationsnotizen:

Ausgesprochen fruchtige Aromatik. Im Gaumen sehr schöne Perlage, Frisch mit einer dezenten Süsse. Insgesamt sehr ausbalanciert und bis zum letzten Schluck lebendig.

Empfehlung:

Idealer zu Aperitif, Sushi und asiatischen Speisen.

Tröpfel DER ZWEITE (alkoholfrei und vegan)

75cl CHF 42.00

Herkunft:

Schweiz

Rebsorte:

Trauben und Hochstamm-Äpfel

Degustationsnotizen:

Prickelnd, erfrischend, leicht herb

Empfehlung:

Idealer Aperitif.

WEISSWEIN

Federweisser Zürich AOC

50cl CHF 25.00

Herkunft:

Schweiz, Zürich

Rebsorte:

Pinot noir

Degustationsnotizen:

Sehr helle Zwiebschalenfarbe, delikates fruchtiges Bukett mit Noten von Birnen, Hefe und Karamell, im Gaumen sehr frisch und lebendig, erinnert an rote Waldbeeren, eher leichter Körper, weiche, cremige Textur, verlängerter und fruchtbetonter Abgang.

Empfehlung:

Apéro, Vorspeisen, Geflügel und asiatische Speisen.

Federweisser Zürich AOC

75cl CHF 48.00

Herkunft:

Schweiz, Zürich

Rebsorte:

Pinot noir

Degustationsnotizen:

Sehr helle Zwiebschalenfarbe, delikates fruchtiges Bukett mit Noten von Birnen, Hefe und Karamell, im Gaumen sehr frisch und lebendig, erinnert an rote Waldbeeren, eher leichter Körper, weiche, cremige Textur, verlängerter und fruchtbetonter Abgang.

Empfehlung:

Apéro, Vorspeisen, Geflügel und asiatische Speisen.

Pinot Gris Zürich AOC

75cl CHF 49.00

Herkunft:

Schweiz, Zürich

Rebsorte:

Pinot Gris (Grauburgunder)

Degustationsnotizen:

Aromen von Lychees, Birnen und Blütenhonig.
Langer weicher Auftakt mit schönem Körper.
Reichhaltig, tiefer und aromatischer Abgang.

Empfehlung:

Apéro, Käse, Meeresfrüchte, Fisch und zu traditionellen Schweizer Speisen.

St. Saphorin AOC Roche Ronde

75cl CHF 54.00

Herkunft:

Schweiz, Waadt

Rebsorte:

Chasselas

Degustationsnotizen:

Blasses Gelb, intensive Nase von Zitrusfrüchten, Ananas, Lindenblüten mit einer Spur von Feuerstein, langanhaltend, typisches Finale mit einer angenehmen Bitterkeit.

Empfehlung:

Ideal zu Hartkäsesorten, Käsegerichten, Terrinen und Geflügelsülze.

Heida Visperterminen

75cl CHF 58.00

Herkunft:

Schweiz, Visperterminen

Rebsorte:

Heida

Degustationsnotizen:

Strohgelbe Farbe, ausserordentlich feines, delikates Bukett, mit Aromen von Nüssen, Honig und exotischen Früchten. Auf dem Gaumen körperreich mit einer schönen Lebhaftigkeit und einem lang anhaltenden Abgang.

Empfehlung:

Als Aperitif Begleiter von Käsespezialitäten wie Alpkäse, Raclette oder Fondue. Walliser Teller, aber auch zu Hors d'oeuvres wie Fisch, Gänseleber und Rauchlachs.

Fromm Riesling - Sylvaner

75cl CHF 59.00

Herkunft:

Schweiz, Malans Graubünden

Rebsorte:

Riesling - Sylvaner

Degustationsnotizen:

Viel Frische, um den Feierabend einzuläuten. In der Nase grüner Apfel, Zitronengras und Mandelblüten. Der Auftakt ist weich und lang. Zur saftigen Säure paart sich eine schöne Mineralität. Der Abgang wird geprägt von der dezenten Restsüsse und einer leichten Salzigkeit.

Empfehlung:

Aperitif, weisse Fleischgerichte, Spargel, Fischgerichten.

Pinot Grigio Alois Lageder

75cl CHF 58.00

Herkunft:

Italien, Südtirol

Rebsorte:

Pinot Grigio (Grauburgunder)

Degustationsnotizen:

Helles Strohgelb mit grünlichem Schimmer. In der Nase sehr blumig, untermalt von reifem Pfirsich und Melonen. Im Gaumen appetitanregend trocken mit verspielter, erfrischender Säure. Mittengewichtiger Körper, Aromen von reifer, weisser Frucht und etwas Honig. Im Abgang ausgewogen und mittlerer Länge.

Empfehlung:

Trinkt sich besonders gut zu Vorspeisen, Pasteten und Terrinen, Fisch, Schalen- und Krustentieren, weissen Fleischsorten, Geflügel, Pilzgerichten.

Enate Chardonnay 234

75cl CHF 46.00

Herkunft:

Spanien, Somontano

Rebsorte:

Chardonnay

Degustationsnotizen:

In der Nase zeigt sich der Enate Chardonnay 234 DO faszinierend mit Noten von Früchten wie Birnen und Aprikosen, dazu nussige Aromen und mineralische Nuancen. Am Gaumen trocken, harmonisch und elegant mit erfrischenden Noten, die an gelbe Früchte und Nüsse erinnern. Im Abgang lang und mineralisch.

Empfehlung:

Vorspeisen wie Antipasti Misti oder Tapas, Fisch und Schalentieren, Geflügel und hellem Fleisch, zarten Gerichten von Schwein und Rind, gekochtem Fleisch, Pfannengerichten, Fleisch in hellen Saucen, milden Käsesorten.

Grüner Veltliner Federspiel

75cl CHF 48.00

Herkunft:

Österreich, Wachau

Rebsorte:

Grüner Veltliner

Degustationsnotizen:

Leuchtendes Grüngelb; ausgeprägter Duft in der Nase mit Aromen nach Golden Delicious Apfel und weißem Pfeffer, etwas Exotik und zarte Kräuternoten; mittelgewichtig am Gaumen mit einer erfrischenden Säure, harmonisch und saftig mit fruchtbetontem und würzigem Abgang.

Empfehlung:

Aperitif, kalte Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpfte Süsswasserfische, leichte, fernöstliche Gerichte, Poulet- und warme Käsegerichte sowie Frisch- und Hartkäse.

ROSÉWEIN

Oeil de Perdrix du Valais AOC

50cl CHF 23.00

Herkunft:

Schweiz, Wallis

Rebsorte:

Pinot noir (Blauburgunder)

Degustationsnotizen:

Brillantes Rosé mit einer dezenten Orangetönung. Frisches und fruchtiges Bouquet, das an Sommerfrüchte erinnert. Vollmundiger Wein mit der speziellen „Rosè-Aromatik“ Durch seine spezielle Vinifikation hat der Oeil de Perdrix die Komplexität eines Rotweins und die Finesse eines Weissweines.

Empfehlung:

Geniessen Sie diesen Wein als Aperitif, zu Fisch, hellem Fleisch, asiatische Spezialitäten. Vegetarischen und veganen Gerichten.

ROTWEIN

Pinot / Cabernet AOC Zürisee

50cl CHF 25.00

Herkunft:

Schweiz, Zürich

Rebsorte:

Pinot noir, Cabernet

Degustationsnotizen:

Der Pinot Noir /Cabernet präsentiert sich in der Nase mit einer roten Früchte- und Brombeeraromatik.

Empfehlung:

Alltagsküche, helles und dunkles Fleisch, Käse-und Fleischplatten, Schweizer Küche.

Syrah Grandmaitre Salquenen Valais

75cl CHF 65.00

Herkunft:

Schweiz, Wallis

Rebsorte:

Syrah

Degustationsnotizen:

Mittleres Rubinrot, leicht aufhellend zum Rand hin. Ein typisches Syrah-Bouquet nach schwarzbeerigen Noten, Gewürznelke und schwarzem Pfeffer, auch eine Spur Süssholz und Kakao. Am Gaumen von auffallender Fruchtintensität und Würze, straff und von feiner Textur, mit reifen, samtigen Tanninen; angenehme Noten nach Crémant-Schokolade und Vanille, druckvoll bis weit über die Mitte hinaus; leicht frischer, langanhaltender Abgang.

Empfehlung:

Zu geröstetem Gemüse, Wild und Barbecue.

Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri

75cl CHF 44.00

Herkunft:

Italien, Apulien

Rebsorte:

Primitivo

Degustationsnotizen:

Tiefdunkles Purpurrot, fast violett. Im Bouquet intensive, üppige Frucht nach Brombeeren und Kirschenkompott, Pflaumen und Lebkuchengewürz. Dicht und kraftvoll am Gaumen.

Empfehlung:

Zur italienischen Küche, wie Pasta, Risotto, Steaks, auch Saucengerichte, Wild und Käse.

Chianti Classico DOCG Brancaia

75cl CHF 65.00

Herkunft:

Italien, Toscana

Rebsorte:

Sangiovese, Merlot

Degustationsnotizen:

Ansprechendes Bouquet, Weichselkirschen, Heidelbeeren, frischer Pfeffer, Zedernholz. Am Gaumen elegant, schlank, viril und mit bestens integrierten, jugendlichen Tannine. Herrlich lebendig.

Empfehlung:

Barbecue, Pasta, Pizza, Polenta, ideal als Speisebegleiter.

Le Volte dell'Ornellaia

75cl

CHF 58.00

Herkunft:

Italien, Toscana

Rebsorte:Merlot, Sangiovese,
Cabernet Sauvignon**Degustationsnotizen:**

Dichtes, sattes Rubin. In der Nase ausdrucksstark, fruchtbetont und frisch. Viel schwarze Frucht, Pflaumen, warme Würze, etwas Cassis. Im Gaumen raffiniert und elegant, mit der nötigen Kraft um zu beweisen, dass er trotz intensiv-fruchtiger Nase kein Blender ist. Ausgesprochen ausgeglichen, zugänglich und harmonisch.

Empfehlung:

Geniessen Sie diesen vorzüglichen Wein zu Rindfleisch, Lamm oder Coniglio.

Celeste Ribera del Duero do, Crianza

75cl

CHF 55.00

150cl

CHF 115.00

Herkunft:Spanien, Duero-Tal (Castilla y
Leon)**Rebsorte:**

Tinto fino (Tempranillo)

Degustationsnotizen:

Dunkles, sehr dichtes Rubin. In der Nase üppige Fruchtnoten von dunklen Beeren und reifen Pflaumen, untermalt von feinen, frischen Holznuancen und warmen Gewürzen. Im Gaumen kräftig, mit intensiver Aromatik. Saftige Textur, geschmeidige Tannine und wiederum viel dunkle Frucht. Von guter Länge und aromatischer Nachhaltigkeit.

Empfehlung:

Passt wunderbar zu Lamm oder Pata-Negra-Schinken.

ZAPFENGELD

Für mitgebrachte Weine/ Spirituosen verrechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von CHF 28.00 pro Flasche (7.5 dl) – Wir bitten Sie, uns die Weine bis spätestens 3 Tage vor dem Anlass abzuliefern bzw. bringen zu lassen.

WEITERE GETRÄNKE

Bier, Lager	33cl	CHF 6.00
Softgetränke PET	50cl	CHF 4.50
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	100cl	CHF 8.50
Orangensaft	100cl	CHF 10.50
Kaffee/Espresso/Tee		CHF 4.80
Doppelter Espresso		CHF 7.50
Cappuccino / Latte Macchiato		CHF 5.00
Warme Schokolade / Ovomaltine		CHF 4.80
Punsch		CHF 4.80