

WHERE THE BEST MINDS EAT





SPEIS & TRANK

Lieber Gast

Herzlich willkommen zur kulinarischen Reise durch unser vielseitiges Angebot und zur gelebten Gastgebekultur.

Die Küchenbrigade unter der Leitung von Kevin Ashbrook bereitet sämtliche Gerichte mit saisonalen und frischen Produkten zu - wenn möglich aus der Region. Die Kräuter holen wir aus unserem Hausgarten. Unsere Lieferanten sehen wir als Partner und pflegen eine vertrauensvolle und ehrliche Beziehung. Wir wählen diese unter Berücksichtigung klarer Kriterien mit Sorgfalt aus. Ethik und Nachhaltigkeit werden bei uns gross geschrieben.

Für unsere vegetarischen und veganen Gerichte lassen wir uns durch das Hiltl Kochatelier, inspirieren.

Haben Sie spezielle Wünsche oder Vorstellungen? Wir freuen uns, Sie bei der Menüplanung für Ihren Anlass unterstützen zu dürfen.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Gast-freundliche Grüsse

A handwritten signature in black ink that reads "K. Ashbrook". The signature is written in a cursive, flowing style.

Kevin Ashbrook
Executive Chef

A handwritten signature in black ink that reads "G. Gambon". The signature is written in a cursive, flowing style.

Gion Gambon
Manager F&B

INHALT

Legende Symbole	2
«Sit down»	3
Vorspeisen «Sit down»	3
Vegetarische Vorspeisen «Sit down»	3
Hauptspeisen «Sit down»	4
Vegetarische Hauptspeisen «Sit down»	4
Nachspeisen «Sit down»	5
Superfood «Sit down»	6
Vorspeisen Superfood «Sit down»	6
Hauptspeisen Superfood «Sit down»	7
Nachspeisen Superfood «Sit down»	7
«Flying Service»	8
Vorspeisen «Flying Service»	9
Vegetarische Vorspeisen «Flying Service»	9
Vegetarische Hauptspeisen «Flying Service»	9
Hauptspeisen «Flying Service»	9
Nachspeisen «Flying Service»	9
Superfood «Flying Service»	10
«Apéro-Pauschalen»	11
«Apéro Einheiten» Vegetarisch	12
«Apéro Einheiten» Fleisch	12
«Apéro Einheiten» Fisch Krustentier	12
«Apéro Einheiten» Süsses	12
Kafféepausen	13
Alkoholfreie Getränke Biere	14
Weine	15
Schaumweine	15
Weissweine	16
Rotweine	19
Aperitifs Spirituosen	23
Destillate Digestifs	23

Legende:



vegan



laktosefrei



glutenfrei

Alle Preise inklusiv 7.7% Mehrwertsteuer



«SIT DOWN»

VORSPEISEN «SIT DOWN»

Wintersalat

Birne | Honig | Kürbis



Champagnersuppe

Kingfish (AUS) | Bohne | Kerbel



Scampo | Südafrika

Karotte | Crêpe | Piment d'Espelette



Ente | Schweiz

Blutorange | Rettich | Sternanis



VEGETARISCHE VORSPEISEN «SIT DOWN» INSPIRIERT VOM HILTL KOCHATÉLIER IN ZÜRICH

HILTL
gesunder Genuss

Oca de Peru

Marroni | Preiselbeere | Pommery Senf



Wilder Broccoli

Haselnuss | süsse Zwiebel | Kakao



Selleriesuppe

Apfel | Erdnuss | Rosmarin



HAUPTSPEISEN «SIT DOWN»

Rindsfilet Rossini | Schweiz und Frankreich

Schlosskartoffel | Spinat | Jus



Wollschweinhaxe | Schweiz

Sesam | Linse | Pak Choi



Coq au vin rouge | Schweiz

Polenta | Salbei | Speck (CH)



Wolfsbarsch | Griechenland

Schwarzkohl | Fenchel | Limette

Lachs | Schottland

Flower Sprout | Knödel | Lakritz

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN «SIT DOWN» - INSPIRIERT VOM HILTL KOCHATelier IN ZÜRICH

HILTL
gesunder Genuss

Pilz Risotto

Mascarpone | Rande | Thymian



Kartoffelgnocchi

Kaffee | Chicorée | Schwarzwurzel

Pithivier

Wirz | Feta | Rotkraut

NACHSPEISEN «SIT DOWN»

Bounty

Kokosnuss | Ananas | Limette



Passionsfrucht

Mango | Hibiskus | Pomelo

Strudel

Apfel | Reis | Vanille

Sanddorn

Malz | Schokolade | Baumnuss



4-Gang-Menu mittags CHF 79 pro Person
4-Gang Menu abends CHF 89 pro Person
3-Gang Menu mittags CHF 69 pro Person
3-Gang Menu abends CHF 75 pro Person
2-Gang Menu mittags CHF 59 pro Person
Nachservice Hauptgang CHF 15 pro Portion

SUPERFOOD «SIT DOWN»

Superfoods sind Nahrungsmittel mit hoher Nährstoffdichte. Das bedeutet, dass sie reich an Vitaminen, Mineralstoffen, Proteinen, Fettsäuren, Enzymen, Antioxidantien/zellschützenden Stoffen sind. Superfoods verfügen über folgende Merkmale: Aus der Natur, vollwertig, biologisch oder unbehandelt, roh bzw. nicht über 42° Celsius erhitzt, unverarbeitet, ohne Zusatzstoffe und somit leicht verdaulich. Bekannte Beispiele für Superfoods sind: Wildkräuter, Sprossen, Nüsse, Algen und Früchte.

VORSPEISEN SUPERFOOD «SIT DOWN»

Powersalat

Couscous | Spinat | Blumenkohl | Sprosse | Zitrone | Dukkah-Joghurt

Couscous liefert bei interessantem Vitalstoffgehalt nur wenige Kalorien, und kaum Fett und sorgt dadurch für eine gesunde Abwechslung.

Grüne Pflanzen wie Spinat enthalten viele Bitterstoffe und Chlorophyll. Diese senken den Cholesterinspiegel und unterstützen den Sauerstofftransport zum Gehirn.

Joghurt enthält Milchsäurebakterien, welche die Abwehrkräfte des Körpers stärken und krankheitserregende Keime im Darm bekämpfen.

Toskanische Panzanella

Avocado | Rucola | Orange | Mandel | Vollkornbrot | Cherry Tomato



Eine einzige Avocado deckt einen Drittel des Tagesbedarfs an Ballaststoffen und enthält reichlich ungesättigte Fettsäuren. Laut neueren Studien senkt sie sogar den Cholesterinspiegel.

Vollkornprodukte gelten aufgrund ihrer Ballaststoffe als wichtiger Bestandteil einer gesunden Ernährung.

Vollkorn kann helfen, Diabetes vorzubeugen und schützt auch die Blutgefässe.

HAUPTSPEISEN SUPERFOOD «SIT DOWN»

Rindsfilet | Schweiz



Dinkelpasta | Kirschtomate | Federkohl | Emmentaler

Eisen ist sehr wichtig für die Leistungsfähigkeit und hält unseren Kreislauf in Schwung.

Emmentaler ist sehr gesund und verfügt über einen ausgesprochen hohen Kalzium- und Proteinanteil.

Verschiedene Vitamine machen den Emmentaler zudem zu einem äusserst wertvollen, salzarmen und Laktose freien Nahrungsmittel.

Seeteufel | Island



Sellerie | Lauch | Wakame | Ingwer | Chili

Ausreichend Fisch im Menüplan stabilisiert die Seele. Die Einnahme von Omega-3-Fettsäuren hat einen positiven Einfluss auf die Stimmung.

Wie alle Algen liefert auch Wakame bemerkenswert viele Proteine, reichlich Vitamin A, C, E und B6 und ist deshalb besonders für Vegetarier ein wichtiges Lebensmittel.

NACHSPEISEN SUPERFOOD «SIT DOWN»

Schokoladen Kuchen

Maca | Himbeere | Kokosnuss

Frische Früchte enthalten zellschützende Substanzen, welche das Immunsystem stärken. Himbeeren liefern sehr viele Antioxidantien. Sie senken den schädlichen Cholesterinspiegel, vermindern die Ablagerungen der Schlackenstoffe an den Gefässwänden und dadurch die Entstehung verschiedener Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Organschäden.

Maca, auch bekannt als die Zauberwurzel, soll zur Leistungssteigerung und zur geistigen Wachheit beitragen.

Cappuccino-Panna cotta



Kefir | Granatapfel | Physalis

Kefir werden viele Heilwirkungen nachgesagt. Die Darmflora soll positiv beeinflusst werden. Die Kefirpilze enthalten eine ganze Kolonie von verschiedenen Organismen und Bakterien, welche der schädlichen und krankheitserregenden Flora im Körper entgegenwirken.

Granatäpfel haben eine positive Wirkung auf das Herz-Kreislauf-System und den Zuckerstoffwechsel. Bereits 50 ml Granatapfelsaft pro Tag können helfen, den Blutdruck merklich zu senken.



«FLYING SERVICE»

AB 20 PERSONEN

Lassen Sie sich von der Kreativität und dem saisonalen Angebot unseres Küchenchefs überraschen. Um Sie und Ihre Gäste optimal zu verwöhnen, benötigen wir eine Stunde Servierzeit für die Speisen.

Vorspeisen

2 oder 3 saisonale Vorspeisen

Hauptspeisen

2 oder 3 saisonale Hauptspeisen

Nachspeisen

2 oder 3 saisonale Nachspeisen

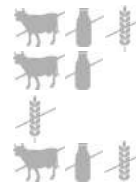
2-Gang Flying Service CHF 69 pro Person

3-Gang Flying Service CHF 79 pro Person

Komponieren Sie Ihr individuelles Flying aus nachfolgenden Speisen

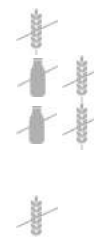
Vorspeisen | vegetarisch

Selleriesuppe | Apfel | Rosmarin
 Topinambur Crèmesuppe | Röstzwiebel | Birne
 Rande | Ziegenfrischkäse | Kürbis Chutney
 Spitzkohl | Feige | Meerrettich



Vorspeisen

Pastinake | Dörrpflaume | Chistorra (ESP)
 Wachtel (FRA) | Traube | Federkohl
 Hirsch Bresaola (ITA) | Rosenkohl | blaue Kartoffel
 Lachs (SCO) | Backteig | grüne Sauce
 Bachforelle (CH) | Lauch | Aioli



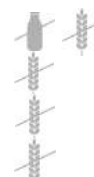
Hauptspeisen | vegetarisch

Pilz Risotto | Mascarpone | Rande
 Spätzli | Bergkäse | Marroni
 Kichererbse | Chipotle | Sellerie | Mandel



Hauptspeisen

Königsberger Kalbsklops (CH) | Kartoffelstock | Kaper
 Dry Aged Rindswurst (CH) | Chicorée | Pfeffermischung
 Geschmortes Schweinsbäggli (CH) | Eschalotte-Kartoffel | Zimt
 Steinbutt (NOA) | Beurre blanc | Spinat
 Hummer Ragoût (NWA) | Flageolet Bohne | Estragon



Nachspeisen

Bounty | Kokosnuss | Ananas
 Passionsfrucht Panna cotta | Mango | Hibiskus
 Schokoladenriegel | Sanddorn | Baumnuss
 Strudel | Apfel | Vanille
 Yuzu Mousse | Blutorange | Pomelo
 Cheesecake | Kürbis | Mascarpone



Superfood «Flying Service»

Vorspeisen

Couscous | Spinat | Sprosse | Zitrone
Vollkornbrot | Rucola | Avocado | Orange



Hauptspeisen

Rindsfilet (CH) | Dinkelpasta | Kirschtomate | Emmentaler
Seeteufel (ISL) | Wakame | Ingwer | Chili



Nachspeisen

Schokoladen Kuchen | Maca | Himbeere | Kokosnuss
Cappuccino-Panna cotta | Kefir | Granatapfel | Physalis





«APÉRO-PAUSCHALEN»

Apéro «Basic»

Ihre Zusammenstellung | 4 Einheiten

CHF 20 pro Person

Apéro «Premium» ab 20 Personen

Ihre Zusammenstellung | 7 Einheiten

CHF 35 pro Person

Apéro «Riche» ab 20 Personen

Ihre Zusammenstellung | 12 Einheiten

CHF 60 pro Person

Apéro «Individuell»

Ihre Zusammenstellung | Anzahl Einheiten nach Wunsch

CHF 5 pro Einheit pro Person

Apéro «Chips»

Dreierlei Farmer Chips | Schweizer Kräuter | Rosmarin | Alpensalz

CHF 3 pro Person

Apéro «Snack»

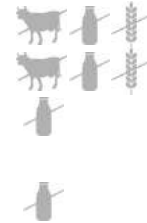
Dreierlei Farmer Chips | Popcorn | Marinierte Oliven | Crudités | Kräuter Dip

CHF 8 pro Person

Wählen Sie sich Ihr Apéro Angebot zugeschnitten auf Ihre Bedürfnisse aus

Vegetarisch

Geräucherter Tofu | Dörripflaume | Chili
 Süsskartoffel Crèmesuppe | Kajun | Zitrusöl
 Frühlingsrolle | Sweet Chili
 Käseküchlein | Vacherin | schwarzer Pfeffer
 Focaccia | Schwarzkohl | Pinienkern
 Quiche | Lauch | Apfel



Fleisch

Flammkuchen | Speck (CH) | Zwiebel
 Pouletspiess (CH) | Thai Curry | Kokosnuss
 Mini Clubsandwich (CH)
 Schweinebauch (CH) | Ananas | Curry | Kimchi
 Saucisson vaudois (CH) | Dörrbohne | Dijon Senf
 Kalbscarpaccio (CH) | Tomate | Mayonnaise
 Mini Cheeseburger (CH) | Brioche Bun | spiced Ketchup



Fisch | Krustentier

Zander (ISL) | Tempura | Safran Dip
 Riesenkrevette (VNM) | Mango | Chili
 Kabeljau (NOA) | Miso | Koriander
 Lachsrogen (SCO) | Kartoffel | Sauerrahm



Süsses

Bounty | Kokosnuss | Ananas
 Passionsfrucht Panna cotta | Mango | Hibiskus
 Schokoladenriegel | Sanddorn | Baumnuss
 Strudel | Apfel | Vanille
 Yuzu Mousse | Blutorange | Pomelo
 Cheesecake | Kürbis | Mascarpone





KAFFEEPAUSEN

Kaffeepause «Basic»

Kaffee | Tee | Aromawasser | Früchte | Nussmischung

Morgen: Handgerollte Laugen-, Butter- und Schokoladencroissant | Birchermüesli,
oder

Vormittag: Laugenbrötchen mit Butter | Birchermüesli
oder

Nachmittag: Süss- und Salzgebäck

CHF 8 pro Person

Kaffeepause «Classic»

Kaffee | Tee | Aroma- und Mineralwasser | frischgepresster Orangensaft | Früchte | Nussmischung

Morgens: Handgerollte Laugen-, Butter- und Schokoladencroissant | Birchermüesli,
oder

Vormittag: Laugenbrötchen mit Butter | Birchermüesli
oder

Nachmittag: Süss- und Salzgebäck

CHF 11 pro Person

Kaffeepause «Premium»

Kaffee | Tee | Aroma- und Mineralwasser | frischgepresster Orangensaft | saisonaler Saft |
Früchte | Nussmischung

Morgen: Handgerollte Laugen-, Butter- und Schokoladencroissant | Birchermüesli | hausgemachter
Smoothie,
oder

Vormittag: Laugenbrötchen mit Butter | Birchermüesli | hausgemachter Smoothie
oder

Nachmittag: Süss- und Salzgebäck | kleine Erfrischung

CHF 13 pro Person

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE & BIERE

«Al Canton» Tee

Kräutertee: Albula | Pfefferminze | Verveine | Früchtetee

Grüntee: Wu Lü

Schwarztee: Assam | Earl Grey CHF 6

«GDI»-Kaffee

Kaffee Crème | Espresso | koffeinfreier Kaffee CHF 5

Doppelter Espresso CHF 6

Latte Macchiato | Cappuccino | Milchkaffee CHF 6

Chocolat chaud CHF 6

Ovomaltine CHF 5

Säfte

Frischgepresster Orangensaft 100 cl CHF 21

Frischgepresster Saisonsaft 100 cl CHF 23

Apfel-Cassissaft 100 cl CHF 18

Gartengold Apfelsaft 75 cl CHF 10

Eistee

Hausgemachter Eistee 100 cl CHF 18

Süssgetränke | Mineralwasser | Opaline Säfte

Coca Cola | Coca Cola Zero 33 cl CHF 5.5

Rivella rot | Rivella blau 33 cl CHF 5.5

Sinalco 33 cl CHF 5.5

Elmer Citro 33 cl CHF 5.5

Möhl Shorley 33 cl CHF 5.5

Opaline Fruchtsäfte 20 cl CHF 6

Mineralwasser Passugger mit | Allegra ohne Kohlensäure 50 cl CHF 6

Mineralwasser Passugger mit | Allegra ohne Kohlensäure 77 cl CHF 9

Biere

Turbinenbräu Rekord 33 cl CHF 7

Appenzeller Leermond (alkoholfrei) 33 cl CHF 6



WEINE

Hohe Qualität zu einem vernünftigen Preis ist uns wichtig. Bei der Zusammenstellung unserer Gaumenfreuden unterstützen uns bekannte Partner. Wir wünschen Ihnen beim Genuss dieser Weine viel Vergnügen!

Haben Sie einen besonderen Weinwunsch? Gerne fragen wir unsere Partner! Wir verlassen uns auf die Weinkompetenzen von selection schwander sowie Vinothek Brancaia.

SCHAUMWEINE

Prosecco «Contessina» extra dry DOC

Schönes hellgelb; reintöniges Aroma mit Anklängen von zarten Blüten; eine Charme-Offensive am Gaumen, fruchtbetont, elegant und attraktiv, mit cremiger Perlage. Der ideale, verführerische Schaumwein für jeden Tag.

75 cl CHF 51

Bollinger | Champagne Brut Special Cuvée AOC

Ein Champagner mit feiner Perlage, verführerischer Aromatik und einem langen Abgang. In der Nase wie im Gaumen zeichnet sich das Special Cuvée durch sehr vielschichtige, verwobene Aromen aus. Florale Noten fügen sich zu Obst und Beerenfrucht, ergänzt von einem Hauch von Brioche. Ein unerhörter, langer Abgang führt alle Elemente zu einem meisterlichen Schlussbild zusammen.

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

75 cl CHF 104

WEISSWEINE

Schweiz

Müller Thurgau 2017 | Erich Meier | Uetikon ZH

Ein leichter, spritziger Sommerwein. Duftet schön nach grünen Äpfeln und passt bestens zum Aperitif, wie auch zu leichten Gerichten.

Riesling x Sylvaner

75cl CHF 61

Kernling Spätlese AOC 2015 | Weingut Burkhart | Weinfelden TG

Kernling ist eine weisse Traubensorte, die durch eine Mutation aus der Sorte Kerner entstanden ist. Offenes Bouquet, Zitrus- und Grapefruitnoten, herrlich frisch. Am Gaumen schlank, gute Frische und wunderbar harmonisch.

Kernling

75cl CHF 61

Johannisberg Martigny AOC 2017 | Gérald Besse | Martigny VS

Ein wunderbarer, typischer Walliser. Duftet nach Nüssen und getrockneten Früchten. Begleitet hervorragend leichte Fleisch- wie auch Fischgerichte.

Johannisberg

75cl CHF 58

Heida AOC 2017 | Cave Biber | Salgesch VS

Offenes Bouquet mit Aromen von Nüssen, Birnen sowie exotischen Früchten; am Gaumen frisch und körperreich mit einer schönen Lebhaftigkeit und einem langen Abgang.

Heida

75cl CHF 67

Bio Mariahalden AOC Assemblage weiss 2017 | Martin Stiftung | Erlenbach ZH

Dieser BIO-Weisswein (Knospe) hat ein intensives Bouquet mit Noten von Aprikose, Ananas, Lindenblüte und feinen Vanillearomen. Im Gaumen wirkt er breit, voluminös und harmonisch im Abgang. Die Assemblage aus Seyval blanc und Johanniter, im Eichenfass veredelt, passt ausgezeichnet zu Meeresfrüchten und Fisch. Einfache Gerichte mit hellem Fleisch begleitet er auf ideale Art und Weise. Die Kelterung erfolgt nach den strengen Richtlinien von Bio Suisse bei Markus Weber in Obermeilen. Alle unsere Weine sind vegan und enthalten keine tierischen Zusatzstoffe.

Seyval blanc, Johanniter

75cl CHF 60

Frankreich

Sancerre blanc Harmonie AOC 2015 | Domaine Vincent Pinard | Loire

Die Reben sind rund 45 Jahre alt. Feine, delikate Holznote, Akazien, Cassis, gelbe Apfelfrucht, wunderbar nussig, salzig-mineralische Aromen. Am Gaumen tänzerisch, schwebend, raffiniert, gebündelt, enorm dicht, finessenreich und fantastisch lang anhaltend. Phänomenal.

Sauvignon blanc

75cl CHF 94

Viognier 2017 | Domaine de Montmarin | Vin de Pays

Feine, florale Aromatik der Viognier-Traube, abgerundet und geschmeidig am Gaumen. Elegant und attraktiv zum Apéro, vor allem im Sommer auf unserer Parkterrasse.

Viognier

75cl CHF 49

Österreich

Grüner Veltliner Loibenberg Smaragd 2015 | Leo Alzinger | Wachau

Die steilste, terrassierte Lage Loibenberg bringt im Vergleich zu anderen Lagen mineralischere, kräftigere und herrlich runde Weissweine hervor. Ein nobler Grüner Veltliner mit einer grossartigen Balance.

Grüner Veltliner

75cl CHF 86

Grüner Veltliner «selection schwander» 2016 | Oskar Hager | Kamptal

Cremig, saftig mit herrlicher Finesse, sehr kompakt, ausgeprägter Charakter, ein mächtiger Veltliner mit grossartigem Reifepotential. Die besten Einzeltrauben der alten Rebstöcke bilden die Grundlage für diese Gaumenfreude. Schön zum Aperitif, zu Spargeln und zu Meeresfrüchten.

Grüner Veltliner

75cl CHF 51

Sauvignon Blanc Gutswein Steirische Klassik 2017 | Tement | Südsteiermark

Packendes, frisches Bouquet, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Grapefruit und Holunderblüten. Tänzerisch frisch, vibrierend und druckvoll am Gaumen. Bezaubernd.

Sauvignon Blanc

75cl CHF 62

Deutschland

Riesling Hattenheimer Nussbrunnen 2017 | Kabinett trocken

Freiherr Langwerth von Simmern

Ungemein feines Riesling Bouquet, welches sich bereits sehr schön präsentiert. Frisch, rassig und elegant im Geschmack. Ein Allrounder.

Riesling

75cl CHF 53

Italien

Chardonnay DOC 2015 | Vie di Romans | Friaul-Venezien

Beeindruckendes, klares Bouquet, gelbe Steinfrüchte, Kamille, Honig. Butterscotch, Haselnuss, mineralische Noten. Am Gaumen angenehm füllig, frische, seidige Textur, enorm vielschichtig und spannungsgeladen.

Zählt zu den besten Chardonnays Italiens.

Chardonnay

75cl CHF 84

Il Bianco IGT 2017 | Brancaia | Toskana

Aromatisches Bouquet, Stachelbeeren, Zitrusnoten, Pfirsich und ein eleganter Kreideton. Am Gaumen frisch, knackig und herrlich trinkfreudig. Eine strahlende, und frisch-fruchtige Cuvée, die begeistert. Perfekt zum Apéro, zu leichten Vorspeisen oder zu Fischgerichten.

Sauvignon Blanc, Viognier

75cl CHF 57

Spanien

Esperanza Verdejo 2017 | Rueda

Fruchtbetontes verführerisches Bouquet; am Gaumen erfrischend, mit köstlicher Fruchtigkeit und den Aromen reifer Zitrusfrüchte. Ein trinkfreudiger Sommerwein, der zischt und erfrischt. Passt hervorragend zum Aperitif.

Verdejo

75cl CHF 51

ROTWEINE

Schweiz

Pinot Noir AOC 2016 | Erich Meier | Uetikon ZH

Strahlendes Rubinrot. Im Bouquet frische Noten von roten Beeren und Kirschen. Am Gaumen gut ausbalanciert, wunderbar frisch. Ein schöner, leichtfüssiger «einheimischer Rotwein» für alle Tage, passend zu Grilladen oder zum Aperitif. Perfekt zum Mittagessen während eines Meeting-Tages.

Blauburgunder

75cl CHF 63

Fustoquattro DOC 2016 | Daniel Huber | Tessin

Herrlich offene, frische, rot- und blaubeerige Nase. Am Gaumen saftig, harmonisch strukturiert, angenehm dicht und mit einem wunderbaren, fruchtigen Finale. Ein Merlot wie aus dem Bilderbuch - überaus charmant.

Merlot

75cl CHF 59

Les Complices AOC 2016 | Gérald Besse | Valais

Bouquet von schwarzen Früchten, Kirschen, Erdbeeren und Himbeeren, unterstrichen durch Noten von Unterholz und einem Hauch Gewürzen. Wohlschmeckend, knackig und frisch, im Anklang fruchtig. Dann feste, schön strukturierte Tannine und im Finale erfrischend, was ihm eine gute Ausgewogenheit verleiht.

Gamaret, Diolinoir, Ancellotta

75cl CHF 66

Bio Mariahalden AOC Assemblage rot 2015 | Martin Stiftung | Erlenbach ZH

Dieser überraschende BIO-Rotwein (Knospe) zeigt, was er durch die sehr gute Lage des Rebberges zu bieten vermag: Er vereint Harmonie, Lebensfreude und Trinkgenuss. Die Assemblage mit Cabernet Jura und Millot Foch duftet nach Cassis und Brombeeren. Der Wein besticht durch seine intensive Farbe. Im Gaumen präsentiert er sich geschmeidig und abgerundet. Er passt bestens zu verschiedenen Fleischgerichten sowie zu kalten Käse- und Fleischplatten. Der Wein wird im Eichenfass nach den strengen Richtlinien von Bio Suisse bei Markus Weber in Obermeilen gekeltert. Alle unsere Weine sind vegan und enthalten keine tierischen Zusatzstoffe.

Cabernet Jura, Millot Foch

75cl CHF 63

Österreich

Zweigelt 2017 | Weingut Nigl | Thermenregion

Leuchtendes Purpur; frisches, an Kirschen erinnerndes Bouquet; fruchtig am Gaumen und doch nachhaltig, saftig, vielschichtig. Ein exzellenter Zweigelt!

Zweigelt

75cl CHF 56

Pannobile Bio 2015 | Claus Preisinger | Burgenland

60% Zweigelt und 40% Blaufränkisch. Anziehendes Bouquet, Holunderbeeren, Brombeeren, Veilchen, Thymian, weisser Pfeffer. Am Gaumen saftig, pointiert, gute Dichte, vital und mit einem mineralischen Finish. Ein herrlich graziöser Pannobile.

Zweigelt, Blaufränkisch

75cl CHF 82

Frankreich

Domaine de Gensac „Pesade“ «selection schwander» 2015 Gers IGP | Gascogne

Beeindruckend tiefe, schwärzliche Farbe; noch jugendliches, verhaltenes Bouquet; imposant und männlich am Gaumen, dicht, distinguiert und sehr nachhaltig. Kann mit ziemlich kostspieligen Bordeaux mithalten! Tannat, Merlot, Malbec, Cabernet-Sauvignon und Syrah

75cl CHF 58

Château Ollieux Romanis «Cuvée Prestige» 2016 | Corbières Boutenac AC | Languedoc

Tiefes Purpur. Dichtes, intensives Aroma nach dunklen, reifen Beeren. Konzentrierter, würziger Geschmack von grosser Intensität. Warm, mit herrlichem Nuancenreichtum.

Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah

75cl CHF 55

Italien

Ilatraia IGT 2015 | Brancaia | Maremma | Toskana

40% Cabernet Sauvignon, 40% Petit Verdot, 20% Cabernet Franc. Eine unwiderstehliche, tiefgründige und wunderbar terroirbetonte Cuvée mit einer grossartig eleganten, schmelzigen Struktur.

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc

75cl CHF 105

TRE IGT 2015 | Brancaia | Radda in Chianti | Toskana

Elegante, fruchtige Nase, Amarenakirschen, Zwetschgen sowie Kaffeenoten. Am Gaumen wiederum elegant, saftig und ausgewogen. Ein garantiertes Trinkvergnügen.

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

75cl CHF 57

Lagrein Perl DOC 2016 | Kellerei Bozen | Südtirol

Aus der Südtiroler Sorte Lagrein gekeltert. Offenes, fruchtiges Bouquet, Holunder, Brombeeren, Veilchen und Lakritze. Am Gaumen gehaltvoll, köstlich saftiges Fruchtextrakt und mit samtene, bestens eingebundenen Tanninen. Seit Jahren ein empfehlenswerter Rotwein.

Lagrein

75cl CHF 62

Primitivo IGP 2015 | Tenute Chiaromonte | Puglia

Fruchtiges, warmes Bouquet, schwarze Kirschen, florale Noten, Rosen, Veilchen, mediterraner Touch. Am Gaumen saftig, weich und mit einem fruchtigen Trinkfluss.

Primitivo

75cl CHF 53

Spanien

Malleolus DO 2015 | Bodegas Emilio Moro | Ribera del Duero

Aus bis zu 75-jährigen Tinto-Fino-Reben gekeltert. Generöses Bouquet, Brombeeren, Johannisbeeren, Kardamom, Mokka- und Teearomen. Kompakter Auftakt am Gaumen, strukturiert, facettenreiche Textur, saftiges, jugendliches Tannin und mit einem beachtlichen Finale. Beeindruckend vielschichtig und verführerisch.

Tempranillo

75cl CHF 94

Rioja Aurum Crianza «selection schwander» 2014 | Bodega Murua

Ein hochstehender, nicht zu kräftiger Wein für alle Tage. Mitteltiefes Rot, verführerisches, feminines Bouquet, abgerundet, weichfliessend und elegant am Gaumen, mit nuanciertem Geschmack. Schön zu allen Speisen, passt gut in den Sommer!

Tempranillo

75cl CHF 53

Emilio Moro DO 2016 | Bodegas Emilio Moro | Ribera del Duero

Anziehendes Bouquet, Heidelbeeren, schwarze Kirschen, Oliven, Kaffee und einladende Röstaromen. Am Gaumen herrlich mundfüllend, komprimiert, klar strukturiert und gekonnt gebündelt bis ins lange Finale. Ein grossartiger Klassiker und ein perfekter Speisebegleiter.

Tempranillo

75cl CHF 75

Les Crestes DQO 2016 | Mas Doix | Priorat

Die Rebberge befinden sich auf einer Höhe von 400 Meter. Ein Drittel der Reben sind über 50 Jahre alt. Bezauberndes, fruchtbetontes Bouquet, rote und schwarze Waldbeeren, Lorbeer, Majoran, Kardamom. Am Gaumen voller, saftiger Auftakt, bestens eingewobenes Tannin, ausbalanciert, dynamisch und erfreulich frisch. Ausgezeichnet.

Garnacha, Cariñena, Syrah

75cl CHF 70

APERITIFS I SPIRITUOSEN

Aperitifs | 4cl

Aperol	11%	CHF 8
Campari	23%	CHF 8
Cynar	16.5%	CHF 8
Martini Bianco	15%	CHF 8
Martini Rosso	15%	CHF 8
Lillet	17%	CHF 8
Fernet Branca 2cl	40%	CHF 8
Hugo Aperol Spritz Lillet's Love		CHF 13

Spirituosen | 4cl

Vodka Belvedere	40%	CHF 13
Havana Club 7 Años	40%	CHF 13
Bacardi Blanco Superior	40%	CHF 10
Hendrick's Gin	41.4%	CHF 12
Beefeater Gin	40.0%	CHF 10
Gordon's	37.5%	CHF 10
Cachaça	40%	CHF 10

Whisky | 4cl

Talisker 10 years	45.8%	CHF 15
Lagavulin 16 years	43%	CHF 15
Dalwhinnie 15 years	43%	CHF 15
Ballantine's	40%	CHF 10

Cognac | Grappa | 2cl

Hennessy Fine de Cognac	40%	CHF 10
Remy Martin V.S.O.P	40%	CHF 10
Grappa Amarone Barrique	41%	CHF 10
Grappa di Brunello	42%	CHF 10
Grappa Rossj-Bas	42%	CHF 12

Fruchtdestillate | Urs Hecht | 2cl

Kirsch Teresa Barrique	40%	CHF 10
Vieille Prune Barrique	40%	CHF 10
Vieille Williams Barrique	40%	CHF 10
Berner Rosenapfel	40%	CHF 10