

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".

Kevin Ashbrook
Executive Chef

A handwritten signature in black ink that reads "G. Gambon".

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»	8
«Flying Service»	9
Vorspeisen «Flying Service»	10
Vegetarische Vorspeisen «Flying Service»	10
Vegetarische Hauptspeisen «Flying Service»	10
Hauptspeisen «Flying Service»	10
Nachspeisen «Flying Service»	10
Superfood «Flying Service»	11
«Apéro-Pauschalen»	12
«Apéro Einheiten» Vegetarisch	13
«Apéro Einheiten» Fleisch	13
«Apéro Einheiten» Fisch Krustentier	13
«Apéro Einheiten» Süsses	13
Kafféepausen	14
Alkoholfreie Getränke Biere	15
Weine	16
Schaumweine	16
Weissweine	17
Rotweine	20
Aperitifs Spirituosen	24
Destillate Digestifs	24

Legende:



vegan



laktosefrei



glutenfrei

Alle Preise inklusiv 7.7% Mehrwertsteuer



«SIT DOWN»

VORSPEISEN «SIT DOWN»

Frühlingsalat

Rhabarber | Granatapfel | Sonnenblumenkern



Klare Tomatenessenz

Flusskrebbs (NOR) | Griessnocke | Bärlauch



Saibling | Schweiz

Meerrettich | Verjus | Kohlrabi



Maispoularde | Schweiz

Lattich | Maracuja | Koriander



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

HILTL
gesunder Genuss

Spargel

Kapuziner | Zitrone | Miso



Puy Linse

Bio Hühnerrei | Lauch | Sherry Essig



Kohlrabisuppe

Kalamansi | Kokos | grüner Szechuan Pfeffer



HAUPTSPEISEN «SIT DOWN»

Kalbsnierstück | Schweiz

Spargel | Kartoffel | Eierschwämmchen



Lammgigot | Schweiz

Maisschnitte | Aubergine | schwarzer Knoblauch

Kaninchenragoût | Schweiz

Taggiasca | Tagliatelle | Fave Bohne

Seezungenfilet Roulade | Nordostatlantik

Bärlauch | weisse Bohne | Datterini Tomate



Forelle Müllerin Art | Schweiz

Blattspinat | Schnittlauch-Kartoffel | Mandel



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

Safran Linguine

Mönchsbart | Tomate | Kaper

Süsskartoffel

Frühlingszwiebel | Blumenkohl | Chipotle



Orient

Aubergine | Couscous | Peperoni



NACHSPEISEN «SIT DOWN»

Pekannuss Tarte

Fleur de Sel | Karamell | Banane

Erdbeere

Heumilch Schokolade | Pistazie | Honig

Bergamotte

Kaffee | Kumquat | Bretonisches Sablé

Rhabarber

Zitrone | Joghurt | Mohn

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»

Rohkost Salat

Gemüse | Goji Beere | Leinsamen | Chia Samen | Sprosse | Granatapfel



Die Goji Beeren weisen einen aussergewöhnlich hohen Anteil an wichtigen Nährstoffen und Inhaltsstoffen auf – darunter Mineralien, Spurenelemente, Vitamine und viele hochgeschätzte sekundäre Pflanzenstoffe. In ihr vereinen sich nahezu alle für den Menschen wichtigen Nährstoffe.

Leinsamen sowie Chia Samen haben reichlich lösliche Ballaststoffe und bringen so die Verdauung in Schwung. Sie sind fettreich, liefern aber fast ausschliesslich wertvolle Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren. Diese unterstützen die Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut. Zudem sind sie reich an Mineralstoffen wie Kalium, Magnesium und Calcium.

Der gesunde Granatapfel glänzt mit besonders viel Kalium, Kalzium und Eisen. Dazu steckt der Granatapfel voller Vitamine, wie C oder auch B-Vitamine, weshalb er unter anderem eine positive Wirkung auf das Immunsystem hat. Noch wichtiger für seine Wirkung sind jedoch die im Granatapfel enthaltenen Antioxidantien.

Makrele | Nordostatlantik

Amaranth | Zitrus | Spirulina | Koriander



Ausreichend Fisch im Menüplan stabilisiert die Seele. Die Einnahme von Omega-3-Fettsäuren hat einen positiven Einfluss auf die Stimmung. Auch unterstützen sie die Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut.

Wie alle Algen liefert auch Spirulina bemerkenswert viele Proteine, reichlich Vitamin A, C, E und B6.

Amaranth enthält viel und leicht verwertbare Kohlenhydrate und liefert dem Körper sehr schnell langanhaltende Energie. Zudem ist der Ballaststoffanteil im Amaranth auffallend hoch, was sich positiv auf das Sättigungsgefühl und die Darmgesundheit auswirkt.

HAUPTSPEISEN SUPERFOOD «SIT DOWN»

Ribelmais Poulet | Schweiz



Camargue Reis | Kurkuma | Ingwer | Chili | Pak Choi

Eisen ist vor allem in Fleisch enthalten und sehr wichtig für die Leistungsfähigkeit und hält unseren Kreislauf in Schwung.

Die Einnahme von Ingwer soll Symptome, die mit dem Magen-Darm-Trakt zusammenhängen, aber auch Schwindel abschwächen oder beseitigen. Zudem wirkt sich der hohe Vitamin C Anteil sehr positiv auf unser Immunsystem aus.

Durch Kurkuma soll die Leber angeregt werden und dadurch mehr Gallensäure produzieren. Dies hilft bei der Fettverdauung und kann Blähungen und Völlegefühl lindern und verdauungsfördernd wirken. Zudem soll Kurkuma präventiv gegen Krebs und entzündungshemmend wirken.

Vollkornpasta mit Sugo



Broccoli | Pinienkern | Kräuter | Baby Spinat | Pecorino | kaltgepresstes Bio-Olivenöl

Vollkornprodukte gelten aufgrund ihrer Ballaststoffe als wichtiger Bestandteil einer gesunden Ernährung. Vollkorn kann helfen, Diabetes vorzubeugen und schützt auch die Blutgefässe.

Pinienkerne enthalten sehr viel Vitamin B1, B2 und A sowie Niacin. Letzteres verfügt über eine antioxidative Wirkung, unterstützt die Regenerierung der Haut, DNA, Muskeln und Nerven. Das Vitamin A ist an der Bildung der Haut, Schleimhäute und der Knorpelgewebe beteiligt und ist zudem für die Augen wichtig. Grüne Pflanzen wie Spinat oder Broccoli enthalten viele Bitterstoffe und Chlorophyll. Diese senken den Cholesterinspiegel und unterstützen den Sauerstofftransport zum Gehirn.

NACHSPEISEN SUPERFOOD «SIT DOWN»

Schokoladen Mousse

Cru Suhum Schokolade | Matcha | Joghurt | Blaubeere | Acai



Matcha beinhaltet viele gesunde Inhaltsstoffe wie Vitamine, sekundäre Pflanzenstoffe und eine höhere Konzentration an Antioxidanzien. Sie senken den schädlichen Cholesterinspiegel, vermindern die Ablagerungen der Schlackenstoffe an den Gefässwänden und dadurch die Entstehung verschiedener Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Organschäden.

Blaubeeren liefern ebenfalls sehr viele Antioxidantien.

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

Raw

Brownie | Haselnuss | Sanddorn | Himbeere



Haselnüsse sind eine gute Quelle für Vitamin A, B, C, E und Mineralstoffe wie Magnesium, Kalium, Eisen und Phosphor. Zudem beinhalten sie viele Ballaststoffe.

Sanddornbeeren weisen einen ungewöhnlich hohen Vitamin-C-Gehalt auf und auch Vitamin B1.

Himbeeren liefern sehr viele Antioxidantien.



«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

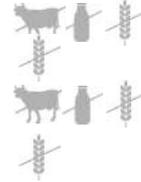
2-Gang Flying Service CHF 69 pro Person

3-Gang Flying Service CHF 79 pro Person

Komponieren Sie Ihr individuelles Flying aus nachfolgenden Speisen

Vorspeisen | vegetarisch

Kohlrabisuppe | Kalamansi | Kokos
 Berglinde Mozzarella | Aubergine | Rucola
 Spargelsalat | Curry | Granatapfel
 Melone | Fenchel | Chili | Feta



Vorspeisen

Jakobsmuschel (USA) | Verjus | grüner Apfel | Kardamom
 Rindscarpaccio (CH) | Parmesan | Focaccia | Basilikum
 Champignon Crème | Rohschinken (CH) | Radieschen
 Weisser Thunfisch (ESP) | Chorizo (ESP) | Sauerampfer
 Poulet (CH) | Lattich | Kräuter | Frischkäse



Hauptspeisen | vegetarisch

Bulgur | Minz Joghurt | Gurke
 Bärlauch Spätzli | Morchelsauce | Karotte
 Samfaina | Ricotta | blaue Kartoffel



Hauptspeisen

Zürcher Geschnetzeltes (CH) | Rösti
 Poulet Frikassee (CH) | Pilaw Reis | Erbse | Estragon
 Ormalinger Jungschwein (CH) | Selleriecrème | Apfel
 Kabeljau (ISL) | Cornflake | Gurkensalat | grüne Sauce
 Heilbutt (NOA) | Zucchetti | Tomate | Borlotti Bohne



Nachspeisen

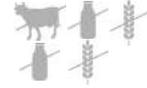
Pekannuss | Karamell | Banane
 Schokolade | Heumilch | Erdbeere
 Zitrone | Joghurt | Mohn
 Kumquat | Kaffee | Crème brûlée
 Panna cotta | weisse Schokolade | Rhabarber
 Cheesecake | Himbeere | Atsina



Superfood «Flying Service»

Vorspeisen

Rohkost Salat | Gemüse | Goji Beere | Sprosse | Granatapfel
 Makrele (NOA) | Amaranth | Zitrus | Spirulina | Koriander



Hauptspeisen

Ribelmais Poulet (CH) | Camargue Reis | Kurkuma | Ingwer | Chili | Pak Choi
 Vollkornpasta | Sugo | Broccoli | Pinienkern | Baby Spinat | Pecorino



Nachspeisen

Cru Suhum Schokoladenmousse | Matcha | Joghurt | Blaubeere | Acai
 Raw Brownie | Haselnuss | Sanddorn | Himbeere





«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

Erbsensuppe | Minze | Hibiskus
 Arancini | Basilikum | Mozzarella
 Empanada | rote Bohne | Chipotle
 Käseküchlein | Vacherin | schwarzer Pfeffer
 Frühlingsrolle | sweet chili
 Cupcake | Mais | Rauchpaprika Crème



Fleisch

Spanisches Omlett | Chorizo (ESP) | Aioli
 Poulet (CH) | Limette | Harissa | grüner Reis
 Schweinsrillette (CH) | Fenchel | Frühlingszwiebel
 Ente (FRA) | Désirée Kartoffel | Pommery Senf
 Currywurst (CH)
 Kalb (CH) | Mango | Chili | Peperoni
 Miniburger (CH) | Brioche Bun | Gurke | Piquillo



Fisch | Krustentier

Heering Kaviar (NOA) | Skyr | Leinsamen
 Riesenkrevette (VNM) | Wasabi | Limette
 Kabeljau (ISL) | Cornflake | grüne Sauce
 Rauchforelle (CH) | Kohlrabi | Kopfsalat



Süsses

Pekannuss | Karamell | Banane
 Schokolade | Heumilch | Erdbeere
 Zitrone | Joghurt | Mohn
 Kumquat | Kaffee | Crème brûlée
 Panna cotta | weisse Schokolade | Rhabarber
 Cheesecake | Himbeere | Atsina





KAFFEEPAUSEN

Kaffeepause «Basic»

Kaffee | Tee | Aromawasser | Früchte | Nussmischung

Morgen: Dreierlei Croissants | 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: Dreierlei Croissants | 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: Dreierlei Croissants | 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 – Saft with a mission 75 cl CHF 10

Apéro

Vertschi - die perfekte Erfrischung aus knackigen, grünen Schweizer Trauben 50 cl CHF 27

Hausgemacht

Hausgemachter Eistee 100 cl CHF 18

Hausgemachte Limonade 100 cl CHF 18

Süssgetränke | Mineralwasser | Opaline Säfte

Migros Kult Ice Tea Zitrone 33 cl CHF 2.5

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 2018 | 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» 2017 | 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 2016 | 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