

# WHERE THE BEST MINDS EAT





## SPEIS & TRANK

Lieber Gast

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

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

<b>Legende Symbole</b>	<b>2</b>
<b>«Sit down»</b>	<b>3</b>
<b>Vorspeisen «Sit down»</b>	<b>3</b>
<b>Vegetarische Vorspeisen «Sit down»</b>	<b>3</b>
<b>Hauptspeisen «Sit down»</b>	<b>4</b>
<b>Vegetarische Hauptspeisen «Sit down»</b>	<b>4</b>
<b>Nachspeisen «Sit down»</b>	<b>5</b>
<b>Superfood «Sit down»</b>	<b>6</b>
<b>Vorspeisen Superfood «Sit down»</b>	<b>6</b>
<b>Hauptspeisen Superfood «Sit down»</b>	<b>7</b>
<b>Nachspeisen Superfood «Sit down»</b>	<b>8</b>
<b>«Flying Service»</b>	<b>9</b>
<b>Vorspeisen «Flying Service»</b>	<b>10</b>
<b>Vegetarische Vorspeisen «Flying Service»</b>	<b>10</b>
<b>Vegetarische Hauptspeisen «Flying Service»</b>	<b>10</b>
<b>Hauptspeisen «Flying Service»</b>	<b>10</b>
<b>Nachspeisen «Flying Service»</b>	<b>10</b>
<b>Superfood «Flying Service»</b>	<b>11</b>
<b>«Apéro Pauschalen»</b>	<b>12</b>
<b>«Apéro Einheiten» Vegetarisch</b>	<b>13</b>
<b>«Apéro Einheiten» Fleisch</b>	<b>13</b>
<b>«Apéro Einheiten» Fisch   Krustentier</b>	<b>13</b>
<b>«Apéro Einheiten» Süsses</b>	<b>13</b>
<b>«Apéro Business»</b>	<b>16</b>
<b>Apéro «easy four»</b>	<b>16</b>
<b>Apéro «easy six»</b>	<b>16</b>
<b>Kaffeepausen</b>	<b>17</b>
<b>Alkoholfreie Getränke   Biere</b>	<b>18</b>
<b>Weine</b>	<b>19</b>
<b>Schaumweine</b>	<b>19</b>
<b>Weissweine</b>	<b>20</b>
<b>Rotweine</b>	<b>23</b>
<b>Aperitifs   Spirituosen</b>	<b>24</b>
<b>Destillate   Digestifs</b>	<b>27</b>

## Legende



vegan



laktosefrei



glutenfrei



## «SIT DOWN»

### VORSPEISEN «SIT DOWN»

#### Nüsslisalat

Federkohl | Ei | Ahorn



#### Hühnersuppe | Schweiz

Mandel | Wurzelgemüse | Thymian

#### Hering | Nordostatlantik

Knäckebrot | Kartoffel | Sanddorn



#### Siedfleisch | Schweiz

Kürbis | Meerrettich | Senf



### VEGETARISCHE VORSPEISEN «SIT DOWN»

#### INSPIRIERT VOM HILTL KOCHATELIER IN ZÜRICH

**HILTL**  
gesunder Genuss

#### Schwarzer Rettich

Sauerrahm | Pomelo | Dattel



#### Rande

Tatar | Shiitake | Soja Labneh



#### Schwarzwurzelsuppe

Kapuzinerkresse | Honig | Croûton



## HAUPTSPEISEN «SIT DOWN»

### Roastbeef | Schweiz

Kartoffel | Yorkshire Pudding | Karotte

### Wollschwein | Schweiz

Semmelknödel | Bratpfelsauce | Kabis



### Kalbsschulterspitz | Schweiz

Polenta | Scamorza | Rosenkohl | Bündnerfleisch

### Kabeljau | Nordatlantik

Sepia Linguine | Navet | Vermouth Sauce

### Lachsforelle | Schweiz

Sushi Reis | Rotkohl | Granatapfel



## VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN «SIT DOWN»

INSPIRIERT VOM HILTL KOCHATELIER IN ZÜRICH

**HILTL**  
gesunder Genuss

### Poké Bowl

Reisnudel | Pak Choi | Tofu



### Wirzroulade

Cranberry | Herzogin Kartoffel | Sellerie



### Crespelle alla Fiorentina

Gorgonzola | Birne | Nuss Granola

**NACHSPEISEN «SIT DOWN»****Tarte**

Passionsfrucht | Kokos | Rooibos

**Belle Hélène**

Schokolade | Birne | Ingwer

**Mandarine**

Dulcey | Ahorn | Baumnuss

**Blutorange**

Mandel | Cranberry | Zimt



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

Alle Preise inklusiv 7.7% Mehrwertsteuer

## 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

Alle Preise inklusiv 7.7% Mehrwertsteuer

## Komponieren Sie Ihr individuelles "Flying" aus nachfolgenden Speisen

### Vorspeisen | vegetarisch

Schwarzwurzelsuppe | Kapuzinerkresse | Thymian



Kürbistatar | Crème fraîche | Honig

Champignon | Blätterteig | Lattich



Gerstensalat | Apfel | Rettich



### Vorspeisen

Perlhuhn Terrine (FRA) | Feige | Schwarzkohl



Ormalinger Schinken (CH) | Ananas | Chili



Sauerkrautsuppe | Speck (CH) | Wacholder



Tortilla | Calamari (WP) | Chipotle | Jalapeño



Forelle (CH) | Amarant | Sea of Spices



### Hauptspeisen | vegetarisch

Gnocchi | Blumenkohl | Belper Knolle | Anis

Semmelknödel | Spinat | Marroni

Raclette | Kartoffel | Gurke



### Hauptspeisen

Pouletkrokette (CH) | Chicorée | Blutorange

Massaman Curry | Lamm (CH) | Naanbrot



Rindslasagne (CH) | Sellerie | Romanesco

Black Tiger Crevette (VNM) | Lauch | Zitrus Stock



Lachs (SCO) | Buchweizen | Rande | Meerrettich



### Nachspeisen

Schokolade | Birne | Ingwer



Mandarine | Dulcey | Baumnuss

Fruchtsalat | Sorbet | Minze

Passionsfrucht | Panna cotta | Kokos



Strudel | Apfel | Vanille



Tiramisù | Kaffee | Mascarpone

## 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  
 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

Alle Preise inklusiv 7.7% Mehrwertsteuer

**Wählen Sie sich Ihr Apéro Angebot zugeschnitten auf Ihre Bedürfnisse aus.**

**Alle Häppchen werden einzeln auf Tellerchen serviert - für jeden Gast.**

### **Vegetarisch**

Kürbissuppe | Matcha | Dattel  
 Bohnenkrokette | Paprika | Jalapeño  
 Arancini | Petersilie | Grana Padano  
 Käseküchlein | Vacherin | schwarzer Pfeffer  
 Frühlingsrolle | sweet chili  
 Kichererbsen Brot | Auberginen Kaviar | Sumach



### **Fleisch**

Mini Calzone | Hirschrohschinken (AUT) | Spinat | Ricotta  
 Wan Tan | Ente (FRA) | Tamarind  
 Rind (CH) | Pastinake | Kürbiskaramell  
 Schinkengipfeli (CH)  
 Chicken Wing (CH) | Ananas Salsa  
 Corn Dog (CH) | Whisky Ketchup  
 Miniburger (CH) | Sesam Bun | Kaper | Rande



### **Fisch | Krustentier**

Lachstatar (SCO) | Fencheltoast | Ingwer  
 Stockfisch (NA) | Kartoffel  
 Egliskusperli (RUS) | Tartar Sauce  
 Riesencrevette (VNM) | Mango | Chili



### **Süßes**

Schokolade | Birne | Ingwer  
 Mandarine | Dulcey | Baumnuss  
 Fruchtsalat | Sorbet | Minze  
 Passionsfrucht | Panna cotta | Kokos  
 Strudel | Apfel | Vanille  
 Tiramisù | Kaffee | Mascarpone



**Sie möchten alle Häppchen von Beginn an geniessen und es soll etwas schneller gehen?**

**Die Speisen werden auf assortierten Platten serviert - fast slow food.**

### «APÉRO BUSINESS»

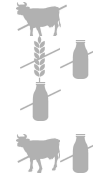
#### Apéro «easy four»

Bruschetta | Tomate | Basilikum

Krokette | Rind (CH) | Mango Chutney

Lachstatar (SCO) | Fencheltoast | Ingwer

Kichererbsen Brot | Auberginen Kaviar | Sumach



CHF 16 pro Person

#### Apéro «easy six»

Bruschetta | Tomate | Basilikum

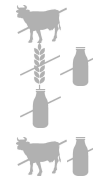
Krokette | Rind (CH) | Mango Chutney

Lachstatar (SCO) | Fencheltoast | Ingwer

Kichererbsen Brot | Auberginen Kaviar | Sumach

Schinkengipfeli (CH)

Käseküchlein | Vacherin | schwarzer Pfeffer



CHF 23 pro Person

Alle Preise inklusiv 7.7% Mehrwertsteuer





## 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

Alle Preise inklusiv 7.7% Mehrwertsteuer

## 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 Wein-Wunsch? 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

Alle Preise inklusiv 7.7% Mehrwertsteuer

## WEISSWEINE

### Schweiz

#### **Müller Thurgau 2018 | 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 2016 | 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 2018 | 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 2018 | 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 2018 | 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 2016 | 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» 2018 | 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

### Schloss Schönborn Riesling trocken 2018 | Hattenheimer Nussbrunnen Kabinett | Rheingau

Jugendliches, sublimes Riesling-Bouquet. Am Gaumen äusserst finessenreich und elegant, mit herrlicher Frische und einer hinreissenden, verführerischen Frucht, reintonig und abgerundet - ein aussergewöhnlich, attraktiver

Riesling

Riesling

75cl CHF 53

## Italien

### Chardonnay DOC 2016 | 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 2018 | 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 2018 | 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 2018 | 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 2017 | 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 2016 | 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 2016 | 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 2018 | 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 2016 | 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» 2015 | 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 DOQ 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

Alle Preise inklusiv 7.7% Mehrwertsteuer

## APERITIFS . 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

Alle Preise inklusiv 7.7% Mehrwertsteuer