

# 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 stets inspirieren. So entstehen immer neue und delikate Kreationen.

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 fluid and cursive.

Kevin Ashbrook  
Executive Chef

A handwritten signature in black ink that reads "G. Gambon". The signature is fluid and cursive.

Gion Gambon  
Manager F&B

# INHALT

Legende Symbole	4
«Sit down»	5
Vorspeisen «Sit down»	5
Vegetarische Vorspeisen «Sit down»	5
Hauptspeisen «Sit down»	6
Vegetarische Hauptspeisen «Sit down»	6
Nachspeisen «Sit down»	7
Superfood «Sit down»	8
Vorspeisen Superfood «Sit down»	8
Hauptspeisen Superfood «Sit down»	9
Nachspeisen Superfood «Sit down»	10
«Flying Service»	11
Vorspeisen «Flying Service»	12
Vegetarische Vorspeisen «Flying Service»	12
Vegetarische Hauptspeisen «Flying Service»	12
Hauptspeisen «Flying Service»	12
Nachspeisen «Flying Service»	12
Superfood «Flying Service»	13
«Apéro Pauschalen»	14
«Apéro Einheiten» Vegetarisch	15
«Apéro Einheiten» Fleisch	15
«Apéro Einheiten» Fisch   Krustentier	15
«Apéro Einheiten» Süsses	15
«Apéro Business»	16
Apéro «easy four»	16
Apéro «easy six»	16
Kaffeepausen	17
Alkoholfreie Getränke   Biere	18
Weine	19
Schaumweine	19
Weissweine	20
Rotweine	23
Spirituosen	27

## Legende



vegan



laktosefrei



glutenfrei



## «SIT DOWN»

### VORSPEISEN «SIT DOWN»

#### Herbstsalat

Mandarine | Cranberry | Marroni



#### Weisse Bohnensuppe

Wachtel (FRA) | Baumnuss | Traube



#### Geräucherte Forelle | Schweiz

Crème fraîche | Herbsttrompete | Schwarzbrot

#### Tartine

Hirsch (AUT) | Feige | Jersey Blue

### VEGETARISCHE VORSPEISEN «SIT DOWN»

#### Büffel Ricotta

Kumquat | Lavendel | Frisée

#### Schwarzwurzel

Schwarzer Trüffel | Zwiebel | Kastanie



#### Rotkrautsuppe

Pommery Senf | Hagebutte | Rosmarin



## HAUPTSPEISEN «SIT DOWN»

### Hirschpfeffer | Österreich

Spätzli | Rotkraut | Marroni

### Rind Burgunder Art | Schweiz

Petersilienwurzel | Kartoffel | Speck (CH)



### Kalbsschulter | Schweiz

Birne | Tropéa | Karotte



### Perlhuhn | Frankreich

Linse | Kürbis | Haselnuss | Lauch



### Kabeljau | NOA

Broccoli | Rande | Schmelzkartoffel



## VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN «SIT DOWN»

### Risotto

Eierschwämmli | Rucola | Belper Knolle



### Butternusskürbis

Miso | Tofu | Erdnuss | Austernpilz



### Polenta

Kräuterseitling | Wirz | Dörrpflaume



## **NACHSPEISEN «SIT DOWN»**

### **Marroni**

Schokolade | Sanddorn | Tonka

### **Apfel**

Crumble | Karamell | Mohn

### **Kürbis**

Bretonisches Sablé | Bergamotte | Cranberry

### **Quitte**

Haselnuss | Zimt | Kurkuma

4-Gang Menü mittags CHF 79 pro Person

4-Gang Menü abends CHF 89 pro Person

3-Gang Menü mittags CHF 69 pro Person

3-Gang Menü abends CHF 75 pro Person

2-Gang Menü 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»

### Yacón Salat



Rande | Federkohl | Pekannuss | Kurkuma | Maulbeere

Die Yacón Wurzelknolle hat wertvolle Mineralstoffe wie Eisen, Phosphor und Kalium aufzuweisen.

Zudem sollen die Vitaminen B1, B2 und C sowie weitere Antioxidantien in der Yacón Knolle sein.

Federkohl ist kalorienarm, reich an Vitamin K, C und B6 sowie an Folsäure. Er enthält unter anderem auch Calcium und positive sekundäre Pflanzenstoffe.

Durch Kurkuma soll die Leber angeregt werden und dadurch mehr Gallensäure produzieren.

Dies hilft bei der Fettverdauung, kann Blähungen und Völlegefühl lindern sowie verdauungsfördernd wirken. Zudem soll Kurkuma präventiv gegen Krebs und entzündungshemmend wirken.

Die Maulbeere, welche viele Nährstoffe und Vitamine enthält, ist ein super Anti-Aging-Mittel.

Das Beta-Carotin in der Maulbeere schützt vor Hautschäden und sorgt für eine straffe Haut.

### Lachs | Schottland



Sellerie | Ananas | Skyr

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.

Sellerie war im Mittelalter als Heilpflanze längst bekannt. Ihre ätherischen Öle und ihre hohe Anzahl an Nährstoffen sind besonders gesundheitsfördernd.

Viel Protein und wenig Fett, das ist Skyr. Es verbindet die guten ernährungsphysiologischen Werte von Magerquark mit feinem Geschmack und sehr cremiger Konsistenz.



## HAUPTSPEISEN SUPERFOOD «SIT DOWN»

### Bio-Weizen



Spinat | Meerrettich | Honig | Pollen | Wurzelgemüse

Vollkorngetreide liefert mehr Protein als raffinierte Getreideprodukte. Je höher der Vollkorn-Anteil, desto mehr Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe sind enthalten. Vollkorn kann helfen, Diabetes vorzubeugen und schützt auch die Blutgefässe.

Spinat ist ein energiearmes Lebensmittel, das hauptsächlich aus Wasser besteht. Die gelieferten Kalorien stammen überwiegend aus dem Proteinanteil, der Fettanteil ist gering und die Qualität der enthaltenen Fettsäuren ist hochwertig, da viele mehrfach ungesättigte Fettsäuren vorkommen.

Als natürliches Gemüse enthält die Pflanze ausserdem einen hohen Anteil an Ballaststoffen.

Der Meerrettich ist ein vielseitiges Heilmittel, das nicht nur Pilze und Bakterien abtötet, sondern auch Schmerzen lindert.

Honig enthält eine Vielzahl an Vitalstoffen. Es konnten bis heute mehr als 240 natürliche Stoffe im Honig nachgewiesen werden, darunter Vitamine, Enzyme, Mineralstoffe und viele mehr. Bienenhonig soll unter anderem die Wundheilung fördern. Hierfür dürften nicht nur Vitamine, sondern vor allem die enthaltenen Säuren verantwortlich sein.

### Poké Bowl



Reisnudel | Pak Choi | Tofu | Enoki | Sojasprosse

Aufgrund des hohen Gehaltes an für die menschliche Ernährung wichtigen Proteinen ist Soja eine ideale Zutat für vegetarische Gerichte.

Grüne Pflanzen wie Spinat oder Pak Choi enthalten viele Bitterstoffe und Chlorophyll.

Diese senken den Cholesterinspiegel und unterstützen den Sauerstofftransport zum Gehirn.

Japanische Pilze werden seit jeher bei Erkrankungen wie Entzündungen, Tumoren, Magenleiden, Kopfschmerzen, Schwindelgefühle, Arteriosklerose und Leberzirrhose eingesetzt.

## NACHSPEISEN SUPERFOOD «SIT DOWN»

### Cheesecake



Tofu | Honigmelone | Shiso

Neben den wenigen Kalorien, die im Tofu enthalten sind, verringert er angeblich auch das Brustkrebsrisiko. Dadurch, dass körpereigenes Östrogen den pflanzlichen Östrogenen sehr ähnelt, können sie an die Beta-Östrogenrezeptoren von Eierstöcken, Gebärmutter und Brust binden. Dies führt zu einer erhöhten Zellteilung und senkt somit das Krebsrisiko.

Das Shiso Kraut soll vor Parasiten bzw. Vergiftungen schützen. Ebenso findet das aus den Samen gewonnene Perillaöl sowie das ätherische Öl, welches aus den Blättern hergestellt wird, Verwendung.

### Zitrone



Blaubeere | Verveine | Crumble

Wie alle Zitrusfrüchte bieten Zitronen nicht nur viele Vitamine, sondern auch reichlich Phosphor und Pektin. Kalium, Calcium und Magnesium sind ebenfalls enthalten. Aufgrund der vielfältigen Funktionen des Vitamins, lassen sich zahlreiche Wirkungsbereiche im menschlichen Organismus festhalten: Vitamin C ist relevant für das Binde- und Stützgewebe sowie Knorpel, Knochen und Zähne des Menschen. Es wirkt bei der Wundheilung und Narbenbildung förderlich, stellt Botenstoffe für das Nervensystem her, aktiviert zum Beispiel Wachstumshormone und stärkt das Immunsystem, sodass Infekte besser abgewehrt werden können.

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



## «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

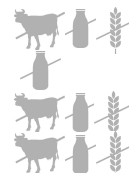
3-Gang Flying Service CHF 79 pro Person

Alle Preise inklusiv 7.7% Mehrwertsteuer

## Komponieren Sie Ihr individuelles «Flying» aus nachfolgenden Speisen

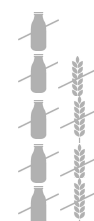
### Vorspeisen | vegetarisch

Liebstocksuppe | Birne | Röstzwiebel  
Serviettenknödel | Steinpilz Mayonnaise | Spitzkohl  
Randensalat | Labneh | Rettich  
Sellerie | Shiitake | Grüntee



### Vorspeisen

Bulgur | Rind (CH) | Dukkah  
Chorizo (ESP) | Kichererbse | Mandel  
Marronisuppe | Thymian | Bündnerfleisch  
Saibling (CH) | Holunder | Dill  
Jakobsmuschel (USA) | Blumenkohl | Grapefruit

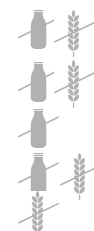


### Hauptspeisen | vegetarisch

Cannelloni | Lauch | Spinat  
Kürbispätzli | Nüsslisalat | Kürbiskern  
Sauerkrautstrudel | Rosenkohl | Wachholder

### Hauptspeisen

Rindsragout (CH) | grüner Pfeffer | Kartoffel Spalte  
Poulet (CH) | Satay | Parfümreis  
Wild Tätschli (AUT) | Feige | Rotkraut  
Fischpraline (EUR) | Krustentiersud (VNM) | Pak Choi  
Dorade (GRE) | Safran Mousseline | Salicorn



### Nachspeisen

Crème brûlée | Zwetschge | Tonka  
Apfel | Crumble | Zimt  
Kürbis | Bergamotte | Bretonisches Sablé  
Schokolade | Maroni | Cranberry  
Heidelbeere | Quark | Mohn  
Fior di Latte | Hafer | Birne

## SUPERFOOD «FLYING SERVICE»

### Vorspeisen

Yacón Salat | Rande | Pekannuss | Kurkuma

Lachs | Sellerie | Ananas | Skyr



### Hauptspeisen

Poké Bowl | Reismudel | Pak Choi | Tofu

Bio-Weizen | Spinat | Meerrettich | Wurzelgemüse



### Nachspeisen

Cheesecake | Tofu | Honigmelone | Shiso

Zitrone | Blaubeere | Verveine | Crumble





## «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 | BBQ Mais | 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**

Pastinake | Honig | Anis  
Baba Ganoush | Naan Brot | Sumach  
Brie | Chutney  
Käseküchlein | Vacherin | schwarzer Pfeffer  
Frühlingsrolle | sweet chili  
Randen Tätschli | Meerrettich



### **Fleisch**

Iberico (ESP) | Petersilienwurzel | Kerbel  
Trockenfleisch Tatar (CH) | Kartoffel | Feige  
BBQ Kalb (CH) | Kaper | Rauch Mayonnaise  
Quiche Lorraine  
Poulet (CH) | Jalapeño | Black beans  
Perlhuhn (FRA) | schwarzer Trüffel | Pistazie  
Miniburger (CH) | Sesam Bun | Kürbis



### **Fisch | Krustentier**

Lachs (SCO) | Wasabi | Süsskartoffel  
Stockfischbällchen (NOA) | Zitronen Mayonnaise  
Bonito (ESP) | Flageolet Bohne | Lavendel  
Riesencrevette (VNM) | Mango | Chili



### **Süßes**

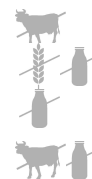
Crème brûlée | Zwetschge | Tonka  
Apfel | Crumble | Zimt  
Kürbis | Bergamotte | Bretonisches Sablé  
Schokolade | Maroni | Cranberry  
Heidelbeer | Quark | Mohn  
Fior di Latte | Hafer | Birne

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»

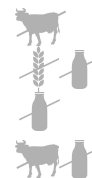
Bruscetta | Tomate | Basilikum  
Krokette | Rind (CH) | Mango Chutney  
Lachstatar (SCO) | Fencheltoast | Ingwer  
Kichererbsen Brot | Auberginen Kaviar | Sumach



CHF 16 pro Person

#### Apéro «easy six»

Bruscetta | 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





## KAFFEPAUSEN

### 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

Morgen: 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 UND 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

Fanta 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 winehouse, selection schwander, Vinothek Brancaia sowie smith&smith.

## SCHAUMWEINE

### **Ca'Vittoria | Prosecco Extra Dry Treviso DOC**

Klares, frisches Fruchtbouquet, Holunder, Limonen und Blütenaromen. Am Gaumen feine, lebendige Perlage, fruchtig, frisch und spritzig. Ein Trinkgenuss für jede Gelegenheit.

75 cl CHF 51

### **Bollinger | Champagne Brut Special Cuvée AOC**

Ein Champagner mit feiner Perlage und verführerischer Aromatik. 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 zusammen, ergänzt von einem Hauch von Brioche. Ein 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

75 cl CHF 61

#### **Räuschling vom Rheinfall AOC BIO 2018 | Weingut Besson-Strasser | Uhwiesen ZH**

Herbe Frucht, auch Heu und Gras. Am Gaumen fließende, unvergleichlich weich gezeichnete Konturen des herb-mineralischen Körpers. Feminine Eleganz, die helle und grüne, frische Frucht ist nobel. Eine klassische Schönheit – Räuschling, so elegant und fein wie man ihn sonst nicht findet!

Räuschling

75 cl CHF 67

#### **Fendant Grand Cru «Balavaud» 2017 | Jean-René Germanier | Vétroz VS**

Fruchtiges Chasselas-Aroma; lebendig, rassig und mineralisch am Gaumen, herrlich trocken, sehr erfrischend! Einer der besten Walliser Chasselas mit Reifepotential.

Chasselas

75 cl CHF 58

#### **Chardonnay AOC 2018 | Weingut Hermann | Fläsch GR**

Ein fulminanter Auftritt, den dieser Chardonnay bereits in der Nase zeigt! Buttrige Aromen kombinieren sich elegant mit holzigen Nuancen, wobei sich auch tropische Früchte wie Mango und Passionsfrucht dazugesellen. Ein voluminöser Chardonnay, der auch im Abgang noch lange nachklingt und den hervorragenden Ruf der weissen Gewächse der Bündner Herrschaft festigt.

Chardonnay

75 cl CHF 76

#### **Petite Arvine Valais AOC 2018 | Cordonier & Lamon | Flanthey VS**

Der Auftakt ist grossartig: vielfältige, komplexe Aromen von Zitrusfrüchten, Blüten in Kombination mit exotischen, mineralischen Noten. Ein Wein mit Format und Tiefe. Das fruchtige Genusserlebnis ist im Finale von grosser Tragweite.

Petite Arvine

75 cl CHF 59

## Frankreich

### **Réserve de Vaudon Chablis AC 2018 | Joseph Drouhin | Burgund**

Im Bouquet offenbaren sich reintönige, fruchtige Aromen, aber auch mineralische Noten und ganz feine Anklänge an Blumen. Es ist ein klassischer Weisswein, welcher durch Gradlinigkeit brilliert. Das Finale ist sehr ausgeprägt und spiegelt die reichhaltigen Eindrücke in konzentrierter Form wieder.

Chardonnay

75 cl CHF 70

### **Variations Sancerre Blanc AC 2018 | Domaine la Barbotaine | Loire**

Im Gaumen präsentiert sich dieses Gewächs gehaltvoll mit einem reichhaltigen, frischen Gefüge. Es ist ein vielschichtiger, harmonischer Sauvignon Blanc, der im anhaltenden Finale auf seine klassische Art zu überzeugen weiss.

Sauvignon Blanc

75 cl CHF 63

## Österreich

### **Weissburgunder Fels am Wagram 2017 | Weinhof Waldschütz | Niederösterreich**

Helles Gelbgrün, Silberreflexe, zarte Kräuterwürze, ein Hauch von Orangenzeste, feine gelbe Birnenfrucht. Stoffig, opulente Textur, feiner Säurebogen, Eleganz, gut anhaftend, mit sicherem Reifepotenzial ausgestattet.

Weissburgunder

75 cl CHF 55

### **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

75 cl CHF 51

## Deutschland

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

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

Riesling

75 cl CHF 54

## Italien

### **Pinot Grigio DOC 2018 | Cantina Andrian | Alto Adige**

Die Kombination von Honig, Melone und Zitrusfrüchten lässt in der Nase aufmerken. Dazu gesellen sich Aromen, die an Blüten und frische Früchte erinnern. Im Gaumen widerspiegelt sich dies, kombiniert mit einem gehaltvollem Körper, welcher durch eine klare Struktur und Dichte zu überzeugen weiss. Der sortentypische Ausdruck hält bis ins Finale an.

Pinot Grigio

75 cl CHF 54

### **Il Bianco IGT 2018 | Brancaia | Toskana**

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

Sauvignon Blanc, Viognier

75 cl CHF 57

## Spanien

### **Esperanza Verdejo 2018 | Rueda**

Fruchtbetontes, verführerisches Bouquet; am Gaumen mit schöner Frische und Aromen reifer Zitrusfrüchte. Ein trinkfreudiger Sommerwein, der zischt und erfrischt. Passt hervorragend zum Aperitif.

Verdejo

75 cl CHF 51

### **Lusco Albariño DO 2017 | Pazos de Lusco | Rias Baixas**

Albariño ist die identitätsstiftende Rebsorte des Rias Baixas und bringt frische und fruchtige Weine hervor. Im Gaumen zeigt sich ein spannendes Wechselspiel zwischen Komponenten wie grünem Apfel, Mandeln und Anis. Dieser kräftige Wein bietet nicht nur im Gaumen, sondern bis in den Abgang hinein ein anhaltendes und unvergessliches Geschmackserlebnis.

Albariño

75 cl CHF 60

## 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

75 cl CHF 63

#### **Väterchen Frost Cuvée Rouge 2018 | HerterWeine | Hettlingen ZH**

Unkomplizierte, rote Beerenfrucht, leicht und mit gelassenem, süssen Charme, ganz ohne Etikette. Dunkel aber nicht schwer, erdig, feuchte Steine und Untergrund. Am Gaumen leicht rustikal, weiche Frucht und dunkle, herbe Frische, viel Unterholz, schwarze Johannisbeere bis ins Finale. Wunderbar zur Brotzeit.

Pinot Noir, Syrah, Merlot, Cabernet Franc

75 cl CHF 63

#### **Gamay Champortay 2018 | Domaine Gérald Besse | Martigny VS**

Tiefes, leuchtendes Purpur; betörende, verheissungsvolle Frucht von schwarzen Kirschen, dicht, aber zugleich äusserst elegant und frisch, mit herrlichem Trinkfluss, ein grossartiger Wein für jeden Tag.

Gamay

75 cl CHF 57

#### **Pinot Noir Selection AOC 2018 | Weingut Hermann | Fläsch GR**

Das Weingut Hermann verwendet nur das beste Traubengut für die Vinifikation dieses Pinot Noirs. Im Gaumen entfacht dieser Bündner Pinot Noir seinen vollen Charakter und präsentiert sich strukturiert sowie mit gut eingebundenen Tanninen. Der Abgang ist anhaltend und klingt mit getoastetem Holz und Vanille noch lange nach was die Klasse dieses Bündner Herschäftlers unterstreicht!

Pinot Noir

75 cl CHF 77

#### **Collinare Merlot Riserva DOC 2016 | Tenuta Colle degli Ulivi | Tessin**

Nach und nach zeigen sich verschiedene Seiten dieses Merlots aus dem Tessin. Steht anfänglich die sortentypische Aromatik im Vordergrund, überzeugt er bald einmal mit Schmelz und viel reifer Frucht. Schliesslich zeigen sich sowohl im Gaumen als auch im anhaltenden Finale saftige Gerbstoffe sowie eine frisch-fruchtige Säurestruktur.

Merlot

75 cl CHF 67

## Österreich

### **Zweigelt Luckenwald Reserve DAC 2017 | Weingut Gebrüder Nittnaus | Burgenland**

Das Traubengut aus der besten Lage, Luckenwald genannt, wird für diesen Zweigelt Reserve verwendet. Die Familie Nittnaus bringt ihr ganzes Know-how und ihre Passion ein, um einen charaktervollen, tiefgründigen Rotwein zu keltern. Die samtigen Gerbstoffe, die fruchtige Struktur und aromatische Vielfalt hinterlassen im Gaumen einen komplexen Sinneseindruck, der anhält.

Zweigelt

75 cl CHF 65

### **Salzberg QW 2017 | Weingut Gebrüder Nittnaus | Burgenland**

Salzberg - die Bezeichnung für den Weingarten, der auf "salzigem" Grund liegt; kostbarer und reichhaltiger Boden. In der Nase reichlich würzige Aromen. Diese Fülle entwickelt sich im Gaumen zu einer üppigen, dunkelfruchtigen Palette. Die kraftvolle, schöne, komplexe Struktur wird durch die saftigen Tannine gestützt und lässt diesen Einzellagenwein im Abgang lange und weich nachklingen.

Merlot, Blaufränkisch

75 cl CHF 80

## Frankreich

### **Gevrey-Chambertin AC 2016 | Joseph Drouhin | Burgund**

Das Genusserlebnis wird im Gaumen durch die Harmonie und die Eleganz erhöht. Dieser nicht alltägliche Rotwein hat Kraft, Schmelz, Frucht und Finesse, die im grossen Finale voll zum Tragen kommen. Dieser schöne Burgunder passt hervorragend zu einem guten Stück Fleisch.

Pinot Noir

75 cl CHF 113

### **Château Chasse Spleen Cru Burgeoise AC 2011 | Château Chasse Spleen | Bordeaux**

Dieses Gewächs bietet viel Trinkgenuss: Die verwobenen Gerbstoffe präsentieren sich von ihrer besten Seite, die Fruchtstruktur passt und die Harmonie im Finale ist Klasse. Dieser Wein gehört zu den Grossen des Médoc und ist ein sicherer Wert für Weingeniesser, die wissen, was sie wollen.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

75 cl CHF 95

### **Châteauneuf du Pape Rouge AC 2016 | Domaine des Sénéchaux | Vallée du Rhône**

Im Gaumen präsentiert sich dieser Châteauneuf du Pape sowohl gehaltvoll, als auch elegant. Die typische Aromatik findet sich im Gaumen wieder. Die samtigen, reifen Gerbstoffe sind in der fruchtigen Struktur eingebunden, was einen harmonischen Eindruck hinterlässt. Nachhaltig, lang und komplex zeigt er sich im Finale.

Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah

75 cl CHF 89



## Italien

### **Vigneti Torbe Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2016 | Domini Veneti | Veneto**

Das Traubengut für diesen exzellenten Valpolicella Classico Superiore stammt ausschliesslich aus den Rebbergen der Gemeinde Torbe. Im Gaumen offenbart sich eine Ausgewogenheit und die präsenten sowie samtigen Gerbstoffe stehen mit der Fruchtstruktur im Einklang.

Corvina, Rondinella, Corvinone

75 cl CHF 55

### **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

75 cl CHF 57

### **Principe Rosse DOC Bolgheri 2018 | Podere Roseto | Toskana**

Dunkle, reiche Frucht, Beeren und süssliche Gewürze. Sanft herbe, dunkle und erdige Töne. Am Gaumen eine geschmeidige Eleganz und dunkle Frucht - zum Verlieben schön.

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

75 cl CHF 67

### **Barbera d'Alba Maggiora «selection schwander» 2017 | Gianmarco Ghisolfi | Piemont**

Leuchtendes Purpur, offene und fruchtbetonte Nase. Im Gaumen kraftvoll, nachhaltig und abgerundet. Sehr angenehmer und anhaltender Abgang. Ein exzellenter Barbera!

Barbera

75 cl CHF 55

### **Primoduca Primitivo di Manduria DOP 2017 | Vinicola Mediterranea | Apulien**

Das Bouquet ist von Gewürznoten und einer guten Prise Röstaromen sowie von sehr reifer Fruchtaromatik geprägt. Die reifen Gerbstoffe sind präsent und die fruchtige Textur hinterlässt einen vollmundigen Eindruck, der bis ins lange Finale hält.

Primitivo

75 cl CHF 50

## Spanien

### **Rioja Gran Reserva DOCA 2010 | Bodegas Beronia | Rioja**

Ein gereifter Wein, der dadurch Eleganz und Feinheit in der Nase gewonnen hat. Die Struktur lässt auf einen klassischen Rioja deuten, der anhaltend und fruchtig im Finale endet. Dabei zeigt er seine traditionelle Machart, die sich durch seine typische Kraft ausdrückt.

Tempranillo, Graciano, Mazuelo

75 cl CHF 72

### **Seleccion especial VDT 2015 | Abadia Retuerta | Sardon del Duero**

Die Qualität und die Reife des Jahrgangs zeigt sich schon in der Nase. Samtig, weich und trotzdem fruchtig. Das Ribera del Duero ist bekannt für seine charakteristischen Weine, die sowohl die Frische des kontinentalen Klimas, wie auch die Reife des sonnenverwöhnten Spaniens auf einen Nenner bringt.

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah

75 cl CHF 73

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

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

Tempranillo

75 cl CHF 75

### **L'Inconscient DOQ 2018 & 2019 | Les Cousins Marc & Adrià | Priorat**

Frisch und ohne Vorurteil, dabei auch warm und herzlich, unaufgeregt, viele dunkle, aromatische, Beeren, getrocknete Früchte, süsse Gewürze, Lakritze, ein Hauch Anis. Am Gaumen ungemein viel Charme, mit grosser Offenheit, weich und frisch, die präsenste dunkle Frucht, sanfte Tannine, frischem Unterholz, Schiefer und Torf. So unkompliziert, so herzlich, so erfüllend – ein wunderbarer Wein.

Garnacha negra, Cariñena, Syrah

2019 75 cl CHF 58

2018 150 cl CHF 84

2018 300 cl CHF 136

2018 600 cl CHF 253

Alle Preise inklusiv 7.7 % Mehrwertsteuer

## SPIRITUOSEN

### Aperitif

Aperol Spritz			CHF 14
Hugo			CHF 14
Lillet's Love			CHF 14
Vermouth Bianco Matter	4 cl	18 %	CHF 9
Campari Orange			CHF 14
Kir			CHF 14
Kir Royal			CHF 19
Beerenbowle	100 cl		CHF 140
Beerenbowle Virgin	100 cl		CHF 90

### Longdrink | Cocktail

Gin Tonic   Cuba Libre   Whisky Cola   Vodka Red Bull   Vodka Lemon			CHF 18
Pimm's No. 1 Club   Caipirinha   Mojito   Moscow Mule			CHF 18

### Whisky

Dalwhinnie 15 years	4 cl	43 %	CHF 15
Maker's Mark	4 cl	45 %	CHF 15
Jameson «Black Barel» Select Reserve	4 cl	40 %	CHF 15
Säntis Cream Malt Locher	4 cl	18 %	CHF 15

### Cognac

Hennessy Fine de Cognac	2 cl	40 %	CHF 10
Remy Martin V.S.O.P			

### Grappa

Grappa Amarone Barrique	2 cl	40 %	CHF 10
Grappa di Brunello	2 cl	41 %	CHF 8
Grappa Gaglione	2 cl	41 %	CHF 8
Grappa Gaglione	2 cl	43 %	CHF 10

### Fruchtdestillate

Streuli's Gravensteiner Apfelbrand	2 cl	42 %	CHF 15
Streuli's Williams	2 cl	42 %	CHF 15
Streuli's Kirsch	2 cl	43 %	CHF 15
Streuli's Baslerzwetschge	2 cl	43 %	CHF 15

### Digestif

Grahams Fine White Port	4 cl	19 %	CHF 8
Sherry Fino Sandeman	4 cl	15 %	CHF 8

Alle Preise inklusiv 7.7% Mehrwertsteuer