



# **Wein- und Getränkekarte**

## Prosecco & Champagner

	<u>1.0 dl</u>	<u>7.5 dl</u>
Prosecco Rebsorte : Glera 100%	9.00	49.00
Champagner « Pommery Brut Royal » Rebsorte(n): Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	14.00	98.00

## Weine im Offenausschank

### Weissweine

	<u>1.0 dl</u>	<u>5.0 dl</u>
Cure d'Attalens Chardonne (7.5dl Qualität) Rebsorte : Chasselas	6.50	32.50
Muscat AOC Valais (7.5dl Qualität) <b>Lieblingswein der Chefin</b>	6.30	31.50
Epesses Rebsorte : Chasselas/Gutedel	5.20	26.00
Fendant Rebsorte : Chasselas/Gutedel	4.50	22.50
Riesling Rebsorte : Müller-Thurgau	5.00	25.00
Blanc de Noir (Weiss-gekeltert aus Blauen Hallauer Pinot Noir Trauben) Hit	5.00	25.00
Fechy Rebsorte : Chasselas/Gutedel	4.50	22.50

### Roséweine

	<u>1.0 dl</u>	<u>5.0 dl</u>
Gamay rosé de Genève Rebsorte : Gamay	4.50	22.50
Dôle Blanche «La Confidente» 7.5dlQualität Reben : Pinot Noir, Gamay	6.50	32.50

### Rotweine

	<u>1.0 dl</u>	<u>5.0 dl</u>
Jäger-Wii (7.5dl Qualität) A. Mathier(Spezialität aus Ravoire,Leytron)	6.50	32.50
Primitivo di Manduria (7.5dl Qualität) «Masseria Trajone» DOC	6.50	32.50
72100 Brindisi Negroamaro Salento (7.5dl Qualität) Negroamaro	6.50	32.50
Hallauer Weingut Atlingen Fam. Neukomm Rebsorte : Pinot Noir	5.00	25.00
Sonador Rebsorte : Tempranillo	5.50	27.50
Buechberger Rebsorte : Pinot Noir	5.00	25.00
Dôle du Valais AOC Rebsorten : Pinot Noir, Gamay	5.20	26.00

# WEISSWEINE SCHWEIZ

## Waadtland

**Cure d'Attalens Grand Cru, Chardonne** 2017 75cl 46.00

Lavaux AOC, Obrist SA Rebsorte : Chasselas/Gutedel

Ein idealer Begleiter zu Aufschnitt, Trockenfleisch, Terrinen, Käsegerichten, rotem Fleisch, gegrillt oder an würziger Sauce, Fondue Bourguignonne und reifem Bergkäse. Leuchtende, tief rubinrote Robe. Elegant und delikate mit feinen und fruchtigen Aromen. Schön ausgewogene Struktur mit runden Tanninen mit ausgeprägtem Charakter, harmonisch lang anhaltender Abgang.

**Yvorne Grand Cru «Près Roc»** 2017 75cl 46.00

Chablais AOC, Obrist SA Rebsorte : Chasselas/Gutedel

Ideal zum Aperitif und herausragender Begleiter zu Vorspeisen, Gemüseterrinen, Süsswasserfischgerichten, weissem Fleisch an Sauce und traditionellen Käsespezialitäten. Elegante, blassgelbe Robe. Fruchttige, raffinierte Aromenpalette. Abgerundete, reichhaltige Struktur, kräftiger Körper, fruchtig und elegant. Harmonisches Finale.

**Clos des Moines Grand Cru, Dézaley** 2014 75cl 56.00

Lavaux AOC, Ville de Lausanne, Obrist SA Rebsorte : Chasselas/Gutedel

Aperitifwein, begleitet ebenfalls auf schönste Gemüse- und Fischterrinen, Fluss- oder Seefischgerichte, weisses Fleisch, traditionelle Käsegerichte wie Fondue, Raclette oder eine Quiche Lorraine. Leuchtende, hellgelbe Robe. Intensive Duftnoten reifer Früchte. Schön strukturierter Wein, kraftvoll und elegant. Angenehm lang anhaltender Abgang, rassig.

## WEISSWEINE SCHWEIZ

### Wallis

**Muscat AOC Valais «Vinum Lignum»** 2016/17 75cl 44.10

Salgesch, Albert Mathier Rebsorte : Muscat (Lieblingswein der Chefin)

Klares Hellgelb. Der anmutige Duft von Wildrosen und feinen Rosinen ergeben ein einzigartiges Bouquet. Der Muscat weist die typischen und kräftigen Aromen auf. Mit seiner Frische, seiner Reinheit und seiner Lebendigkeit, die durch eine angenehme Säure empfunden wird, erinnert er an Honigmelone, Rosen und Muskatnuss.

**Johannisberg Chène** 2016 75cl 52.00

Salgesch, Albert Mathier Rebsorte : Sylvaner-Traube

Der Johannisberg ist ein reiner Wein aus der Sylvaner Traube. Er wächst in einer sehr sonnigen Steillage in Salgesch und wird nach den schweizerischen Richtlinien der integrierten Produktion (IP) ausgebaut. Charakteristisch für diesen eleganten Wein ist seine muskulöse Fruchtigkeit. Die dominante Frucht erfreut jeden Gaumen, so dass er nach mehr verlangt. Der Ausbau in einer französischen Barrique verleiht dem Wein das gewisse Etwas und wird mit einem zarten Hauch von Mandeln edel abgerundet. Jeder Feinschmecker liebt den Johannisberg als Apérowein. Er passt aber auch gut zu Fisch, Krustentieren, Spargeln oder jungem Bergkäse.

**Domaine de Ravoire blanc** 2015 75cl 62.50

Salgesch, Albert Mathier Rebsorten: Petit Arvine, Ermitage, Pinot blanc

Für viele Gelegenheiten und kulinarische Genüsse. In der Nase verbreiten sich Aromen von Aprikosen und Pfirsich. Die feinen Blütennoten sind von buttrigen Akzenten und diskreten Röstaromen umgeben.

Im Gaumen präsentiert sich eine schöne Frische und Noten von Fruchtkompott. Die Assemblage überzeugt mit ihrer Eleganz und ihrer kräftigen Struktur. Ein salziger Abgang und die langanhaltende Säure runden das Geschmackserlebnis ab.

## WEISSWEIN FRANKREICH

**Grand Ardèche Chardonnay** 2013/15 75cl 48.00

«Louis Latour» Rebsorte : Chardonnay

Klares, brillantes Strohgelb. In der Nase dezent aromatisch mit Duft von reifen Äpfeln, Birnen, aber auch würzige Noten, Vanille. Im Gaumen präsent, gut balancierte Säure, mittelgewichtiger Körper, dezente Röstnoten. Komplexer und harmonischer Wein.

## ROSÉWEIN SCHWEIZ

### Wallis

**Dôle Blanche «La Confidente»** 2016 75cl 45.50

Valais AOV, Domaine Du Mont D'or Rebsorten : Pinot Noir, Gamay

Ideal zu weissem Fleisch, Wildterrine, Blätterteiggebäck und Pilzen auf Toast. Lebhaft, leicht, hellrosa. Präzis, fruchtig, mit diskreten Noten von Rosen und Aprikosen. Ausgesprochen elegant und sehr fruchtig.

## ROTWEINE SCHWEIZ

### Wallis

**Domaine de Ravoire rouge** 2014 75cl 62.50

Salgesch, Albert Mathier Rebsorten : Syrah, Pinot Noir, Cabernet franc, Merlot

Dieser Wein empfiehlt sich zu Fleisch, Wild, Käse oder als Begleitung zu einem schönen Abendessen voller Genüsse. Samtiges, sattes Rot. Der kraftvolle Duft von Heidelbeeren, Brombeeren und schwarzen Kirschen lässt viel Tiefe erahnen. Die pfeffrigen und würzigen Noten harmonieren mit den sanften Holzaromen. Die Komplexität dieses Bouquets nimmt mit der Zeit zu. Sogar ein Hauch von duftenden Rosen lässt sich erahnen. Die Tiefe und Dichte werden von fein eingebundenen Gerbstoffen unterstrichen. Aromen von Pfeffer, Nelke und Lakritz sind am Gaumen deutlich und machen diesen Wein zu einem vollmundigen Geschmackserlebnis.

**Merlot AOC Valais „Vinum Lignum“** 2015 75cl 68.50

Salgesch, Albert Mathier Rebsorte : Merlot

18 Monate in selektionierten Barrique. Der Vinum Lignum Merlot passt mit seinen Aromen von Pflaumen, Himbeere und Schwarzkirsche ausgezeichnet zu grilliert oder geschmortem. Seine weiche, füllige und charmante Art harmoniert mit gebratenem rotem Fleisch. Am Gaumen konzentriert, dicht und saftig, präsent, gut eingebundenes Tannin.

**Jäger-Wii ( Exklusivität in Zürich !! )** 2017 75cl 46.00

A. Mathier (Spezialität aus Ravoire, Leytron) Rebsorte : Pinot Noir

Passend zu Grilladen, Wild, Metzgete, kräftigen Gerichten.

Dichtes rubinrot, in der Nase intensive Aromen von Beeren, würzige Note. Im Gaumen leichte Gerbstoffe, Körper kräftig, fruchtig mit weichem Abgang.

## ROTWEINE SCHWEIZ

### Hallau

**Merlino AOC** 2013 75cl 45.50

Familie A.+A. Neukomm Rebsorte : Merlot

Brillantes mitteldichtes rubinrot. In der Nase dezente Aromen von reifen Waldbeeren, leichte würzige Noten. Im Gaumen weiche Gerbstoffe, mittelgewichtiger Körper mit viel Beerenfrucht und Gewürzen. Geschmeidig weicher Abgang. Passt hervorragend zu Kalbfleisch, Wild oder Käse.

### Tessin

**Merlot „Selezione d’Ottobre“** 2015/16 75cl 45.00

Tenero, Fratelli Matasci Rebsorte : Merlot

Teigwaren, Risotto, geschnetzelm Kalbfleisch, grilliertem Hähnchen, zu einem Tessiner Bergkäse oder Tilsiter. Leuchtendes Rubinrot. Frisches Bouquet nach Johannisbeeren und Himbeeren. Elegant im Körper, finessenreich und harmonisch. Leicht, fruchtig und frisch.

## ROTWEINE FRANKREICH

**Château Clarke Edmond de Rothschild** 2001/02 75cl 92.00

Listrac Médoc Rebsorten : Cabernet Sauvignon, Merlot

Passt hervorragend zu rotem Fleisch, Käse oder reichhaltigen Mahlzeiten oder Grilladen. Gut strukturiert, angenehme Tannine, füllig und würzig, schwarze Beeren, Eichenholz.

## ROTWEINE ITALIEN

**Primitivo di Manduria DOC** 2016 75cl 45.50

Apulien, Italia Rebsorten: Primitivo

Brillantes, blickdichtes rubinrot mit purpurfarbenen Reflexen. In der Nase dezent-aromatisch, würzige Noten, dunkle, eingekochte Beeren. Im Gaumen kräftige, leicht belegende Gerbstoffe, fülliger Körper und langanhaltender Abgang.

**72100 Brindisi Negroamaro Salento** 2015 75cl 45.50

Brindisi (Apulien), Cantina Risveglio Rebsorten: Negroamaro

Er passt ausgezeichnet zu Teigwarengerichte, Grilladen, Braten sowie zu Kaninchen, Wild und Lamm. Ebenfalls harmonisch mit einem reifen Pecorino. Intensives Rubinrot und eine sehr komplexe Nase. Dunkles Kirschrot. Breite Aromafülle (Brombeeren, Holunder). Am Gaumen komplexe Frucht, kraftvoll und reichhaltig mit langem Finale.

## ROTWEINE SPANIEN

**Castroviejo Rioja** 2017 75cl 45.50

Rioja, Bodegas Pastor Diaz, Aldeanueva de Ebro Rebsorte : Tempranillo

Passt hervorragend zu Geflügel, Kalb und leichten Gerichten. Mitteldichtes rubinrot. In der Nase aromatisch duftend nach Kirschen und reifen Pflaumen, leicht pfeffrig würzige Note. Im Gaumen samtene Gerbstoffe, mittlerer Körper. Ausgewogen und harmonisch.

**Canus Verus Toro** 2012 75cl 55.00

Zamora, Spanien Rebsorte : Tempranillo

Ein edler Essensbegleiter zu kräftigen Gerichten. Ausbau während 11 Monaten in teilweise neuen amerikanischen und französischen Barriques. Das Top Cuvee von Covitoro, aus alten Reben. Sattes, und jugendliches Rot. Edle und pure Frucht, Tabak, Blüten, etwas Lebkuchengewürz. Kaum spürbares Holz. Füllige und satte Struktur, noch etwas jugendlich pelziges Tannin. Schöne Länge. Mit 14. 5% Alkohol kein Leichtgewicht, aber durchaus balanciert.

Inhalt                      Preis

## **Bier Offenausschank**

Schümli	2.5 dl	3.70
Schümli Panaché	2.5 dl	3.70
Stange	3.0 dl	4.30
Stange Panaché	3.0 dl	4.30
Grosses	5.0 dl	6.30
Grosses Panaché	5.0 dl	6.30
Schneider Weisse	3.0 dl	4.80
Schneider Weisse	5.0 dl	7.90

## **Bier in Flaschen**

Spezli Sternbräu (Hürlimann)	3.3 dl	5.30
Spezli dunkel (Feldschlösschen)	3.3 dl	5.30
Feldschlösschen Alkoholfrei	3.3 dl	4.30
Feldschlösschen Alkoholfrei	5.0 dl	6.80
Feldschlösschen 2.4 % Alkohol	5.0 dl	6.80
Hürlimann Lager	5.0 dl	6.80



	Vol.%	Inhalt	Preis
<b>Aperitives</b>			
Cynar	15	4 cl	6.50
Martini Bianco, Rosso	16.5	4 cl	6.50
Campari	23	4 cl	6.50
Appenzeller	29	4 cl	6.50
Fernet Branca	39	2 cl	6.50
Braulio	21	4 cl	6.50
Sherry Tio Pepe	15.5	4 cl	6.50
Pernod	40	2 cl	6.50
<b>Spirituosen</b>			
Obstbranntwein	37.5	2 cl	5.00
Kirsch	37.5	2 cl	6.00
Kräuter	37.5	2 cl	5.00
Pflümli Eau de Vie	37.5	2 cl	6.50
Williams La Valadiere	43	2 cl	8.00
Zwetschgen	37.5	2 cl	6.00
Calvados Morin	40	2 cl	11.00
Vieille Prune Morin	41	2 cl	11.00
Marc de Bourgogne	41	2 cl	10.00
Vecchia Romagna	40	2 cl	10.00
Gordon`s Gin	37.5	4 cl	9.00
Turicum Gin <b>Der Gin aus Zürich-Albisrieden</b>	41.5	4 cl	12.00
Cognac Remy Martin VSOP	40	2 cl	12.00
Carlos Primeros	40	2 cl	11.00
Tequila José Cuervo	40	4 cl	9.00
Havana Hell, Dunkel	37.5	4 cl	9.00
Bacardi Hell	37.5	4 cl	9.00
Fior de Vite Grappa	40	2 cl	7.50
Grappa Vergani <small>Riserva</small>	40	2 cl	11.00
<b>Whisky</b>			
Ballantines	40	4 cl	9.00
Johnnie Walker Red Label	40	4 cl	9.00
Tullamore Dew	40	4 cl	10.00
Chivas 12 yrs	40	4 cl	15.00
Glenfiddich « Malt »	40	4 cl	15.00
Jack Daniels	40	4 cl	13.00
<b>Liqueurs</b>			
Grand Marnier	40	2 cl	8.00
Cointreau	40	2 cl	8.00
Bailey`s	20	4 cl	8.50
Amaretto	28	4 cl	8.50

	Inhalt	Preis
<b>Heissgetränke</b>		
Kaffee, Espresso, Ristretto, Schale, Hag		4.30
Cappuccino		4.70
Tee nature, Tee citron, Tee crème		4.30
Diverse Kräutertee's		4.30
Milch, (kalt oder warm)		4.30
Ovomaltine, Suchard Express (kalt oder warm)		4.40
Orangen- oder Rumpunch (ohne Alkohol)		4.80
Tee Rum	2 cl	6.80
<b>Spezial Kaffee's</b>		
Kaffee fertig Luz Kräuter	4 cl	7.00
Kaffee Zwetschgen / Pflümli	4 cl	7.70
Irish Coffee	2 cl	9.00
<b>Mineral Offenausschank</b>		
Mineral natur	3.0 dl	4.20
Mineral natur	5.0 dl	5.00
Hahnenwasser / Züriwasser	3 dl / 5 dl / Fr.1.50 / 2.50	
Schweppes Cola / Fanta / Rhäzünser Citro / Rivella rot	3.0 dl	4.40
Schweppes Cola / Fanta / Rhäzünser Citro / Rivella rot	5.0 dl	5.60
Eistee	3.0 dl	4.40
Eistee	5.0 dl	5.60
Süssmost	3.0 dl	4.40
Süssmost	5.0 dl	5.60
<b>Mineral in Flaschen</b>		
Arkina mit CO <sup>2</sup> / Arkina ohne CO <sup>2</sup>	3.5 dl	4.80
Arkina mit CO <sup>2</sup> / Arkina ohne CO <sup>2</sup>	5.0 dl	6.00
Coca Cola / Coca Cola Light / Coca Cola Zero	3.0 dl	4.80
Rivella rot / blau / grün	3.0 dl	4.80
Schweppes -Tonic / -Bitter Lemon	2.0 dl	4.80
Traubensaft rot	2.5 dl	5.50
Orangenjuss / Tomatenjuss	2.0 dl	6.50
Möhl, Saft vom Fass	5.0 dl	6.50
Möhl, Alkoholfrei	5.0 dl	6.50
Red Bull	2.0 dl	6.50