

# WEISSWEINE

CHF

|   |      |       |
|---|------|-------|
| <b>2021 CÜVEÉ WEISSE DAME</b>   | 75cl | 65.00 |
| Weingut Schwarz-Freienstein, Zürich<br>Sauvignon Blanc-Chardonnay<br><i>Ein zarter Cuveé aus Sauvignon Blanc und Chardonnay mit Aromen von goldgelber Frucht, die von dezenter Holzwürze umhüllt wurde.</i>   |      |       |
| <b>2021 KUCKUCK</b>   | 75cl | 65.00 |
| Herterwein, Winterthur und Hettlingen<br>Pinot Noir Saignée<br><i>Nach der Handlese in kleine Kisten werden die Trauben entrappt und in Holzständen eingemaischt. Bereits hier entziehen wir der Maische einen Teil des nun erst lachsfarbenen Traubenmostes. Dieser wird anschliessend langsamem, bei tiefen Temperaturen vergoren, um die Frische und Primärfrucht zu erhalten. Leuchtend lachsige Farbe. Frische rotbeerige Frucht mit feiner Würzigkeit. Seine knackige Säure wird mit einer leichten Süsse kombiniert und bildet dadurch den typischen Sweet and Sour Charakter.</i> |      |       |
| <b>2021 KERNER</b>  | 75cl | 64.00 |
| Terreni alla magia, DOC Ticino<br>Kerner<br><i>Im Flussdelta der Maggia wurde 1930 das Landwirtschaftsgut Terreni alla Maggia angelegt. Das rund 130 ha umfassende Landwirtschafts- und Weinbaugebiet befindet sich in den Gemeinden Ascona, Locarno, Gordola und Avegno. Würzige Frucht, Muskat und gute Säure</i>   |      |       |
| <b>2021 HEIDA</b>   | 75cl | 64.00 |
| Philippe Varone Vins<br>Heida<br><i>Warmes, ruhiges Bukett, Rosenduft, sehr harmonisch, ohne Provokation, doch reich an Aromen. Am Gaumen mild, warm, voll und souverän, unaufgeregt, weiche Säure, hocharomatischer, langer Abgang mit Süssholz, Zitrone und getoastetem Brot. Wunderbare Begleiter zu unserem Wiener Schnitzel</i>  |      |       |

|   |      |       |
|---|------|-------|
| <b>2021 NOBLER WEISSER</b>  | 10cl | 9.00  |
| Nadine Saxer, Neftenbach  | 75cl | 59.00 |
| Riesling Silvaner   |      |       |
| <i>In der Nase zeigen sich exotische Aromen sowie ein Hauch von Pfirsich. Im Gaumen erfrischend mit einem angenehmen Schmelz.</i>   |      |       |
| <b>2019 JOHANNISBERG</b>  | 10cl | 6.50  |
| Landolt Weine, Wallis   | 75cl | 43.00 |
| Sylvaner  |      |       |
| <i>Mittleres Gelb mit grünlichen Reflexen. Intensives Bouquet nach Pfirsich, Ananas und Honig. Am Gaumen konzentriert und kraftvoll mit rassigem Finale. Die Rebsorte Sylvaner hat ihren Ursprung in Transsylvanien, von wo sie via Deutschland und Rheintal ins Wallis gelangte. Hier lebte sie sich so gut ein, dass sie 1871 auf „Johannisberg“ umgetauft wurde, eine exklusiv für das Wallis reservierte Appellation.</i> |      |       |
| <b>2020 DAHU ROSÉ</b>   | 10cl | 7.50  |
| Les Celliers de Sion, Wallis  | 75cl | 49.00 |
| Merlot, Pinot Noir  |      |       |
| <i>Helles, lachsfarbiges Rosé mit pinken Reflexen. In der Nase frisch und fruchtig. Am Gaumen harmonisch, mit einem erfrischenden Auftakt. Ein eleganter, lebhafter und leicht spritziger Abgang. Les Celliers de Sion vereint das Know-how der beiden traditionsreichen Walliser Weinhäuser Bonvin und Varon und erzählt die Freundschaft zwischen zwei Familien.</i>  |      |       |
| <b>2021 AIGLE LES MURAILLES</b>   | 10cl | 9.00  |
| H. Badoux, Chablais, Vaud   | 75cl | 59.00 |
| Chasselas (Gutedel)   |      |       |
| <i>Elegant und fruchtig entfaltet er Lindenblüten- und Mangoaromen, begleitet von einer subtilen mineralischen Note. Grosszügig breitet sich seine mächtige Struktur am Gaumen aus</i>  |      |       |
| <b>2021 DER FEDERWEISE</b>  | 10cl | 9.00  |
| Lienhard & Vögeli, Schloss Teufen ZH  | 75cl | 59.00 |
| Cabernet Jura / Caberneuf   |      |       |
| <i>Frau Monstein hat aus den roten Traubensorten Cabernet Jura und Caberneuf eine harmonische und erfrischende Assemblage kreiert. DER FEDERWEISSE hat ein attraktives Bouquet mit floralen Noten und Aromen von roten Beeren.</i>  |      |       |

# SCHAUMWEINE

CHF

|                                       |      |        |
|---------------------------------------|------|--------|
| <b>PROSECCO</b>                       | 10cl | 8.00   |
| SO Sparkling                          | 75cl | 55.00  |
| <b>LAURENT PERRIER ULTRA BRUT</b>     | 75cl | 105.00 |
| Chardonnay 55%, Pinot Noir 45%        |      |        |
| <b>LAURENT PERRIER BRUT MILLÉSIME</b> | 75cl | 155.00 |
| <b>VINAGE 2006</b>                    |      |        |
| Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%        |      |        |
| <b>LAURENT PERRIER GRAND SIÈCLE</b>   | 75cl | 195.00 |
| Chardonnay 55%. Pinot Noir 45%        |      |        |

# ROTWEIN

CHF

|   |              |               |
|---|--------------|---------------|
| <b>2019 VIELLE VIGNES PINOT NOIR</b><br>Hamacht Weine, Winterthur<br>12 Monate im Barrique<br><i>Die Trauben für diesen ambitionierten, im Barrique<br/>ausgebauten Wein stammen von über 45-jährigen<br/>Rebstöcken. Ihn zeichnen ein attraktives Bouquet mit<br/>Noten von dunklen Beeren, Veilchen und würzigen<br/>Noten aus. IM Gaumen ist er noch jugendlich, dicht, mit<br/>feinen Tanninen und guter Säure. Schöner Nachhall und<br/>gutes Potenzial.</i> | 75cl         | 65.00         |
| <b>2020 DER BESONDERE</b><br>Nadine Saxer, Neftenbach<br>80% Gamaret 20% Pinot Noir<br><i>Dieser farbintensive Rotwein ist geprägt durch Aromen<br/>von dunklen Beeren, würzigen Komponenten sowie<br/>einem Hauch Röstaromatik. Im Gaumen präsentiert<br/>sich dieser Wein gehaltvoll mit feinen Tanninen sowie<br/>einem langanhaltenden Abgang.</i>  | 10cl<br>75cl | 9.00<br>58.00 |
| <b>2020 OCIOTO CUVEÉ ROT</b><br>Urs Zweifel, Höngg, Zürich<br>Pinot Noir, Ganaoir, Regent, Maréchal Foch, Gamay,<br>Galotta<br><i>Dieser Wein entfaltet Aromen von Rosinen, Pflaumen<br/>und roten Früchten, mit diskreten Noten von süssen<br/>Gewürzen. Im Gaumen hat die Assemblage subtile<br/>Frische und eine schlanke Struktur.</i>  | 10cl<br>75cl | 9.00<br>58.00 |
| <b>2020 NOBLER BLAUER</b><br>Nadine Saxer, Neftenbach<br>Pinot Noir, 4 Monate Barrique<br><i>In der Nase präsentiert sich dieser Rotwein reiffruchtig<br/>mit einem Hauch Röstaromatik, im Gaumen geprägt<br/>durch einen schönen Schmelz, gehaltvoll und<br/>langanhaltend im Abgang.</i>  | 10cl<br>75cl | 9.00<br>58.00 |

|  |      |       |
|--|------|-------|
| <b>2016 BINÔME VARONE</b>  |      |       |
| Zweifel, Höngg Zürich  | 75cl | 92.00 |
| 50% SYRAH / SHIRAZ, 16% CABERNET CORTIS,<br>34% CABERNET CUBIN   |      |       |
| <i>Pflaumen, Cassis, Dörrfrüchte, schwarzer Pfeffer,<br/>feine Holz- und Röstaromen</i>  |      |       |
| <i>Gemeinsam mit dem befreundeten Walliser Weinhaus<br/>Varone hat Urs Zweifel eine opulente interkantonale<br/>Assemblage kreiert. Die beiden Familienunternehmen<br/>krönen so ihre jahrzehntelange freundschaftliche<br/>Zusammenarbeit mit einer gemeinsamen Cuvée aus dem<br/>besten Traubengut ihrer bevorzugten Lagen</i> |      |       |
| <br>   |      |       |
| <b>2018 SO RED CUVEÉ ROUGE</b>   | 10cl | 8.50  |
| Les Frères Dutruy. La Cote Waadt AOC   | 75cl | 56.00 |
| Gamay, Galotta   |      |       |
| <i>Akzentuierter Duft nach Cassis und wilden Kirschen,<br/>mit würzigen Unterholztönen und mineralischen Noten<br/>von süssen Gewürzen. Im Gaumen die Assemblage eine<br/>dezenzte Frische und eine schlanke Struktur.</i>   |      |       |
| <br>   |      |       |
| <b>2017 BELLE ETOILE ROUGE</b>   | 75cl | 59.00 |
| Valaise Provins-Wallis   |      |       |
| Diolinoir, Syrah   |      |       |
| <i>Dieser Wein entfaltet Aromen von reifen Kirschen mit<br/>würzigen Unterholztönen und mineralischen Noten.<br/>Dichte Gaumenstruktur, kräftige Tannine, geschmeidig<br/>und kraftvoll im Ausklang</i>  |      |       |
| <br>   |      |       |
| <b>2018 CORNALIN LUX VINA, NEYRUN</b>  | 75cl | 76.00 |
| Chevaliers   |      |       |
| <i>räftiges Rubin-Violett; kaum zu glauben, dass dieser<br/>Wein in eine Flasche passt! Er ist so gross, so komplex<br/>und entwickelt sich im Glas immer noch weiter. Und das<br/>wird er noch lange tun. Dunkle Früchte und schwarze<br/>Beeren schwingen im Duft mit leichter Vanille vom<br/>Holzausbau ist zu spüren</i>    |      |       |

# ROTWEINE AUSLAND

Schweizer Winzer

CHF

|   |      |       |
|---|------|-------|
| <b>2018 RUBIOLO - CHIANTI CLASSICO DOCG</b>   | 75cl | 63.00 |
| Weingut Gagliole Toskana, Italien   |      |       |
| Ehepaar Dr. Bär   |      |       |
| Merlot, Sangiovese  |      |       |
| <i>Nach der Pressung teilweise in Eichenfässer und<br/>Stahltank gelagert. Nach der Flaschenabfüllung<br/>nochmals für 3 Monate gelagert. Fruchtiger Wein, mit<br/>süssen und harmonischen Tanninen.</i>  |      |       |
| <b>2018 GRANDE AMICO – BABERA D’ASTI DOCG</b>   | 10cl | 9.00  |
| Alte Reben in Cassine, Italien  | 75cl | 59.00 |
| Piemonts Cantina Grappolo Felice  |      |       |
| <i>Nach der Pressung in Stahltanks, mit anschliessendem<br/>Ausbau im gebrauchten Holz gelagert. Dadurch verleiht<br/>er seine typische Kraft und Vollmundigkeit durch seine<br/>sorgsame Kelterung wird dieser stilvolle Rotwein noch<br/>veredelt.</i>  |      |       |
| <b>2016 CASA LO ALTO</b>  | 75cl | 63.00 |
| Utie-Reguena DOP, Valencia, Spanien   |      |       |
| Schweizer Martin Rüegeegger   |      |       |
| Syrah, Garnacha, Cabernet Sauvignon   |      |       |
| <i>In der Nase würzige Komponenten, etwas<br/>Gewürznelken, Vanille, leichtes Holz, rote<br/>Waldfrüchte, Pflaumen. Wuchtig im Antrunk, leichter<br/>Süsskomplex, warm und füllig.</i>  |      |       |
| <b>2017 LOTE TINTO, DAO DOC</b>   | 10cl | 9.00  |
| Quinta da Marias, Portugal  | 75cl | 59.00 |
| Schweizer Ehepaar Eckert  |      |       |
| Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen Alfrocheiro   |      |       |
| <i>Moderne Kelterung, reife Frucht nach waldbeeren.<br/>Ausgewogene Säure, trotz Jugendlichkeit und weichen<br/>Tanninen.</i>   |      |       |
| <b>2018 DECERO</b>  | 75cl | 68.00 |
| Remolinos Vineyard Agrelo, Mendoza  |      |       |
| Schweizer Thomas Schmidheiny, Argentinien   |      |       |
| <i>Die ersten Aromen erinnern an Brombeermarmelade,<br/>Heidelbeeren, Schokolade und Kaffee.<br/>Im Gaumen konzentrierte Aromen von dunklen Beeren<br/>und einer harmonischen Kombination aus feinkörnigen<br/>Tanninen, eleganter Säure und kräftigen Körper,<br/>untermalt von einer cremigen Textur.</i> |      |       |

# VOR DEM ESSEN

|   |     | CHF   |
|---|-----|-------|
| <b>JSOTTA BIANCO</b><br>Mit Zitronenzeste                                   | 4cl | 8.00  |
| <b>JSOTTA ROSÉ TONIC</b><br>Mit Tonic, Zitronenzeste                        | 4cl | 12.00 |
| <b>JSOTTA BITTER</b><br>Mit Soda oder Orangensaft                           | 4cl | 9.50  |
| <b>JSOTTA BIANCO / ROSSO SENZA</b>  | 4cl | 6.00  |
| <b>GISELLE SPRITZ</b><br>Giselle, Prosecco, Mineral, Limettenschnitz        |     | 11.00 |
| <b>KIR</b><br>Crème de Cassis, Weisswein                                    |     | 11.00 |
| <b>JSOTTA SPRITZ</b><br>Jsotta nach wahl mit Prosecco, Mineral oder Tonic   | 4cl | 11.00 |
| <b>JSOTTA SPRITZ SENZA</b><br>Jsotta Senza nach wahl mit Mineral oder Tonic | 4cl | 9.00  |

# BIERE

|   |              | CHF          |
|---|--------------|--------------|
| <b>STADTGUET AMBER VOM FASS</b>             | 3ocl<br>5ocl | 4.70<br>6.50 |
| <b>STADTGUET BLOND VOM FASS</b>             | 3ocl<br>5ocl | 4.70<br>6.50 |
| <b>APPENZELLER LEERMOND</b><br>Alkoholfrei  | 33cl         | 5.50         |
| <b>APPENZELLER WEISSBIER</b><br>Alkoholfrei | 5ocl         | 7.00         |
| <b>APENZELLER WEISSBIER</b>                 | 5ocl         | 7.50         |

# SÜSSGETRÄNKE / WASSER

|   |       | CHF  |
|---|-------|------|
| <b>PASSUGGER THEOPHIL</b>               | 47cl  | 4.90 |
| Mit Blötterli                           | 77cl  | 9.00 |
| <b>ALLEGRA</b>                          | 47cl  | 4.90 |
| Ohni Blötterli                          | 77cl  | 9.00 |
| <b>WINTERTHURER WASSER</b>              | 50cl  | 3.50 |
| Frisch ab Hahn                          | 100cl | 7.00 |
| <b>ZÜRI BIO SHORLEY</b>                 | 33cl  | 5.50 |
| <b>EGLISAUER VIVI KOLA</b>              | 33cl  | 5.50 |
| Classic / Zero                          |       |      |
| <b>RIVELLA</b>                          | 33cl  | 5.50 |
| Blau / Rot                              |       |      |
| <b>ZÜRCHER GENTS</b>                    | 20cl  | 6.50 |
| Tonic Water / Ginger Ale / Bitter Lemon |       |      |
| <b>KOMBUCHA</b>                         | 50cl  | 6.50 |
| <b>KRONE EISTEE</b>                     | 30cl  | 5.50 |
|   | 50cl  | 7.50 |

# SÄFTE

|  |              | CHF  |
|--|--------------|------|
| <b>MÖHL APFELSAFT</b>  | 33cl         | 5.50 |
| <b>ORANGENSAFT</b>   | 30cl im Glas | 6.50 |
| <b>ANANASSAFT</b>  | 30cl im Glas | 6.50 |
| <b>TOMATENSAFT</b>   | 20cl         | 6.50 |
| <b>FRUCHTCKOCKTAILSAFT</b>   | 30cl im Glas | 6.50 |
| Orange / Maracuja / Ananas / Banane / Pfirsich /<br>Mirabellen / Birne / Mango |              |      |



# DIGESTIFS

CHF

|                                |     |      |
|--------------------------------|-----|------|
| <b>PERNOD</b>                  | 4cl | 7.50 |
| <b>PASTIS</b>                  | 4cl | 7.50 |
| <b>APPENZELLER ALPENBITTER</b> | 4cl | 7.50 |
| <b>AMARO GENEROSO</b>          | 4cl | 7.50 |
| <b>FERNET BRANCA</b>           | 4cl | 7.50 |

# TRESTERBRAND

|                                |     |       |
|--------------------------------|-----|-------|
| <b>HAMACHT WINTERTHUR</b>      | 2cl | 8.00  |
| <b>GEWÜRZTRAMINER MARC 42%</b> | 4cl | 15.00 |
| <b>GRAPPA TICINO</b>           | 2cl | 8.00  |
| <b>LA TICINELLA 41,5%</b>      | 4cl | 15.00 |