

Vorspeisen & Tartar

Vorspeise Portion

Peretti Tomatensalat & Bufala Mozzarella&Basilikum-Olivernöl	15.50	19.50
Kopfsalat mit hausgemachter italienischer/französ. Sauce	9.50	
Gemischter Salat mit hausgem. französischer/Italien.Sauce	11.50	
Friseesalat an Käsessauce mit Jamon Serano Streifen	14.00	
Grosser Salatteller mit Crevetten und Wasabi-Schaum		27.50
Hausgemachtes Roastbeef kalt mit Sauce Tartar	19.50	31.50
Hausgemachtes Vitello tonnato(kalterKalbsbrate&tunfischsauce)	20.50	32.00
Jamon Serrano mit Chorizo picante	16.50	26.50
Jamon Pata Negra (Eichelschinken)	26.00	52.00
Carpaccio vom Rind mit Basilikum und Parmegiano	19.50	30.50
Antipasto/Tapas Variados	11.50	
Tomatencremsuppe mit Vodka	11.50	
Gazpacho kalte spanische Gemüsesuppe	7.50	
Thai-Currysuppe mit Crevetten „sehr scharf“	14.50	
Crevetten mit Olivenöl,Knobli und Peperoncini	20.50	
Blue Marlin Carpaccio mit Wasabischaum	17.50	27.50
Schnecken mit Kräuterbutter	19.50	
Tartar vom Rauchlachs an Sauerrahmsauce mit Toast	15.50	25.50
Tartar mit Toast&Butter (mit Brandy/Calvados/Whisky+ 5.00)		28.50
Tartar leicht angebraten mit Toast (mit Kräuterbutter +5.00)		31.50
Tartar mit Kürbiskernöl / oder * Thai-Style *Ingwer&Koriander		30.50
Tartar Toskana mit Parmesan und Aceto Balsamico		30.50
Tartar mit Trüffelöl oder Oliven-Citronenöl		31.50
Tartar Olio Aglio Cipolle e Peperoncini		32.00
Grosser Käseteller 6 Sort. (Reife Französische Weichkäse)		29.00
zum Käse passt perfekt *Muscat de Riversalt süss	1991	8.50
Weissweine im Offenausschank	Jg	1 dl
Grüner Veltliner Smaragd *Terrassen* Domaine Wachau	2012	7.50
Albarino Abadia de San Campio Rias Baixas	2012	7.50
Prosecco Contarini Millesimato	2012	9.50
Arneis Roero DOC Azienda La Villa Piemont	2012	7.00
Riesling Mosel Spätlese Schmidt-Wagner	2001	7.00
Sauvignon Blanc/Gros Manseng Madiran Alain Brumont	2012	6.50
Pinot blanc Künsnacht AOC Zürichsee Weingut Diederik	2013	7.80

Hauptspeisen & Teigwaren

Vorspeise Portion

<i>Gemüse – Kartoffelgratin mit Käse oder scharfes Thai-Curry</i>	25.00
<i>Crevetten an spicy Thai- Curry oder Knobli, Basmatireis</i>	38.00
<i>Kalbsleberli mit Gemüse & Röstikroketten</i>	37.00
<i>Zürigeschnetzelt vom Kalb mit Röstikroketten & Gemüse</i>	39.50
<i>Lammfilet an Senfsauce mit Kartoffelgratin & Gemüse</i>	38.50
<i>Kalbs- Cordonbleu mit Käse, Gemüse & Pommes Frites</i>	44.00
<i>Entrecote Cafe de Paris oder mit Senfsauce & P. Allumettes</i>	45.00
<i>Pferdefilet mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin & Gemüse</i>	42.00
<i>Wiener Schnitzel (Kalb) mit Pommes Frites</i>	37.50

Hausgemachte Teigwaren

<i>Taglierini Olio Aglio e Peperoncini</i>	15.50	22.00
<i>Tagliatelle Arrabiata (sehr scharf)</i>	16.50	23.00
<i>Tagliatelle con Salmone (lachs)</i>	16.50	24.00
<i>Hausgemachte Ravioli mit Kalbfleisch & Salbeibutter</i>	20.50	32.50

Rotweine im Offenausschank (im Sommer kühl Serviert)

	Jg	1 dl
<i>Clevner vom Zürichsee / Pinot Noir Wallis</i>		5.00
<i>Rosé Tavel Chateau Trinquevedel Cotes de Provinces</i>	2010	6.50
<i>Tinto Casa Don Martin Utiel-Requena Bobal und Grenache</i>	2012	6.20
<i>Ripasso Rosso Verona Torre d'Orti Marcellise</i>	2011	7.50

Diverse Rotweine im Offenausschank

Käse & Dessert

Vorspeisen Portion

Französische Weichkäse

Brie, Münster, Epoisses, Schafkäse etc.

<i>1 - 2 Sorten</i>	12.00	17.50
<i>3 - 4 Sorten</i>	19.50	24.50
<i>Grosser Käseteller mit 6 Sorten</i>		29.00

Dessert

<i>Crema Catalana</i>		10.00
<i>Zimtparfait mit warmen Rotweinzwetschgen</i>		12.50
<i>Hausgemachte Schokoladenmousse m. Himbeersauce</i>		12.50
<i>Warme Crepes mit Rotweinzwetschgen</i>		12.50
<i>Quittensorbet von *Sorbetto* mit Quittenbrand</i>		15.00
<i>Ingwer-Limettensorbet von*Sorbetto* mit Vodka</i>		15.00
<i>Birnensorbet von *Sorbetto* mit Williams</i>		14.00
<i>Zitronensorbet mit Wodka, Champagner oder Limoncello</i>		14.00
<i>Sorbet-Palette auf Früchtecoulis</i>		13.00
<i>Tarte tatin (warmer Apfelkuchen mit Vanilleglace)</i>		13.50
<i>Vanilleglace mit Kürbiskernöl aus der Steiermark</i>		9.50
<i>Vanilleglace mit Ristretto</i>		8.50

Süssweine

Mosel ALTE REIFE Riesling- Raritäten auf Anfrage!

<i>Muscat de Rivesaltes Domaine de Vignon 1991</i>	1dl	8.50
<i>Chateau Climens 1er grand cru Sauternes 1981</i>	7dl	89.00
<i>Bouvier Trockenbeerenauslese M. Haider Illmitz 1997</i>	3.75	55.00
<i>Welschriesling Trockenbeerenauslese M. Haider Illmitz</i>	3.75	60.00
<i>Necktaressenz M. Haider Illmitz 1999</i>	3.75	66.00
<i>RIESLING EISWEIN LORENZHÖFER GEIBEN MOSEL 04</i>	3.75	88.00
<i>„PORTO“ VINTAGE 08 Zürcher Liqueurwein Oen.W.Kuster</i>	3.75	53.00

Aperitiv

Sherry, MANZANILLA oder Medium (3.75 FL.TIO PEPE EN RAMA 24.-)	18.°	4cl	7.50
Vintage Port	18.°	4cl	10.00
Martini rot/weiss 18°, Campari 23°, Cynar 16°;		4cl	7.50
Pastis, Ricard Aperol mit Prosecco 13.00	45°	2cl	7.50
Amaro Averna, Ramazotti,	35°	4cl	8.50
Fernet Branca	42°	2cl	8.50

Liköre

Amaretto, Baily's	18°-28°	2cl	9.00
Cointreau, Gr. Manier, Sambucca, Benedictine, Chartreuse grün	40°-55°	2cl	9.00

Armagnac, Cognac, Calvados;

Armagnac Sempè 1987 20.- Sempè VSOP, Fussigny VSOP,	40°	2cl	14.00
Otard VSOP, Carlos 1er, Duque d'Alba,	40°	2cl	12.00
Brandy Pedro Ximinez Spinola, Single Barrel N° 6 ca.30 jährig	43°	2cl	20.00
Fussigny Xo, Otard Xo	40°	2cl	20.00
Calvados Busnel VSOP	40°	2cl	10.00
Calvados Chateau Breulli VSOP 15 J. / 25 Jahre 18.-	43°	2cl	15.00

Whiskeys, Single Malt Collection, Rum

Ballantines, Wild Turkey, Tullamore, Jack Daniels	40°	4cl	14.00
Cask Strength Whiskeys etc. Lagavulin, Ledaig, Ardbeg etc.	40°/60°	4cl	20.00
Rum Cuba Club, Bacardi	38°	4cl	9.00
Rum Meyers	45°	4cl	10.00
Rum Barrel Single, Rum Viejo, Rum Cuvee du Moulin	40°	4cl	16.00

Edelbrände, Grappa, Wodka, Gin

Moscato, Rochelt	48°	2cl	20.00
Grappa Moscato, Nebbiolo, Chardonnay, Nebio. Berta, Rhoner Gewürztr.	40°/43°	2cl	12.00
Grappa Il Milin 1996, Grappa Unger, METTE: Framboise, Alisier, Ingwer	43°	2cl	16.00
Vieille Goutte,	41°/43°	2cl	13.00
Kirsch, Pfümüli, Mirabelle, Williams, Quitte, Tequila	38°/40°	2cl	8.00

Longdrinks

Campari, Cynar, Martini mit Orangensaft	4cl	13.00
Gin Tonic, Vodka Tonic, Rum Cola, Ballantine Cola;	4cl	15.50

Bier

Feldschlösschen vom Fass	30cl	5.50
San Miguel JEVER PILS 6.50	33cl	7.50
Schlossgold ohne Alkohol, Spez. Feldschlösschen	33cl	5.50
Weisser Haase Weissbier 50cl, Leffe hell, dunkel	30cl	8.00

Mineral & Jus

Arkina mit oder ohne Kohlensäure	50cl	6.50
Süssmost, Rivella, Sprite Orange, Cola, Tonic;	33cl	5.00
Tomatensaft, Orangensaft	20cl	6.00

Kaffe Und Tee

Espresso, Cafe, Tee		4.70
Doppelter Espresso		6.50
Cafe Coretto, Carajillo mit Brandy, Amaretto, Grappa	2cl	7.50
Tee Rum	2cl	8.50
Irish Coffe mit Tullamore	2cl	14.00

Divers

Gespritzter Weisswein mit Mineral		7.50
Kir Royal, Prosecco mit Cassis Liqueur		12.50
Aperol & Prosecco		13.00

Weissweine

Jg 150cl 75cl

Champagner

Lanson **Black Label Brut** Champagne AC 79.00

Schweiz

St. Saphorin « Burignon » **Ville de Lausanne** 2011 44.00

Dèzaley « Clos des Abbayes » **Ville de Lausanne** 2011 53.00

Yvorne Chateau „**Maison Blanche**“ 2012 45.00

Pinot Gris / Grauburgunder Urs Pircher Eglisau 2012 52.00

Räuschling Küsnacht AOC Zürichsee Weingut Diederik 2013 49.00

Frankreich

Le Charme de Sancerre Loire Sauvignon Dom.Castel 2012 59.00

Deutschland

Riesling Kabinett Sonneberger Juffer Fritz Haag 2008 2004 52.00

Riesling Kabinett Long. Max. Herrenb. Schmitt Wagner 2001 85.00 45.50

Riesling Spätlese Long. Max. Herrenb. Schmitt Wagner 2001 90.00 52.50

Riesling Spätlese Braunb.Juffer Sonnenuhr Fritz Haag 2003 60.00

Riesling Auslese Long. Max. Herrenb. Schmitt Wagner 2001 60.00

Riesling Auslese Braunb.Juffer Sonnenuhr Fritz Haag 2003 66.00

Riesling Spätlese J.J.Prüm Wehlener Sonnenuhr Mosel 1997 79.00

Div.Mosel- Raritäten auf Anfrage! Siehe MG Karte

Österreich

Wachau

Riesling Ried Schütt Smaragd E.Knoll Wachau 2012 94.00

Riesling Steinertal Smaragd L. Alzinger Wachau 2008 92.00

Riesling Federspiel *Terrassen* Domaine Wachau 2013 49.00

Riesling ***Vinothekfüllung*** E.Knoll Wachau 2012 110.00

Grüner Veltliner Ried Schütt Smaragd E. Knoll Wachau 2012 92.00

Grüner Veltliner ***Vinothekfüllung*** E.Knoll Wachau 2012 110.00

Spanien

Albarino Leirana Forjas del Salnes R.Perez Rias Baixas 2012 62.00

Rotweine

Jg. 150cl 75cl

Rotweine Schweiz

Pinot Noir AOC Zürichsee Barrique Weingut Diederik	2012		55.00
Blauburgunder U.Pircher Eglisau (grosses Holzfass)	2011		48.00
Pinot Noir Barrique Peter&Reni Baur Rafz	2011		54.00
Pinot Noir U.Pircher Eglisau Barrique	2011		74.00
VINTAGE "PORTO" Staatskeller Zürich Oen.W.Kuster	2008	3.7dl	53.00

Rotweine Italien

Veneto

Amarone Classico I Castei Castellani Marano	2009		69.00
Merlot Faial La Prendina (Amarone 17.5%) Garda	2011	170.00	78.00

Toscana

Brunello Montalcino Collemattoni 100%Sangiovi.Magnum	2006		160.00
Chianti Classico Rancia Felsina 100%Sangiovi. Magnum	2006		149.00
Brunello di Montalcino Le Potazzine G. Gorelli	2008		89.00
Fonterutoli Chianti Classico Marchesi Mazzei 92 P.P.	2009		65.00
Pugnitello 100% San Felice Toscana	2008		79.00
Monteti Toscana Capalbio Petit Verdot/Cabernet franc***	2007	165.00	86.00

Piemonte

Barbera d'Asti Superiore Favà *** 3 biccerie	2009	2007	75.00
Barolo *Parussi* Castiglione Faletto G.Sordo** 09	2005		85.00
Barolo *Söri Gabutti* Casti. Faletto G.Sordo** 08	2005	160.00	85.00
Barolo *Monprivato* G. Mascarello Cast. Faletto	2000	250.00	
Barbera d'Alba Superiore *Masucci* Cast.Faletto Sordo	2009		59.00

Sardegna

Terre Brune Cantina Santadi	2008		96.00
------------------------------------	------	--	-------

Rotweine Österreich

Comondor Nittnaus Burgenl. Merl./Zweig./Blaufr.	2009		94.00
Blaufränkisch Kalk&Schiefer Nittnaus Burgenland	2010		59.00
Heideboden Cuveé Nittnaus Burgenland	2010		64.00
Cuveé "Mavie" Barrique Münzi+Edi the Nose CS/Z/B	2009		63.00

Rotweine Frankreich

Jg 150cl 75cl

Bordeaux

Domaine Chevalier Cru Classe Graves	2004	115.00
Château Moulin Haut-Larroque M/CF/CS/ Fronsac 90PP	2006	79.00
Château Reysson cru Bourgeois Haut-Medoc	2009	64.00
Château Clos l'Eglise Côtes de Castillon	2006	66.00
Château Latour Martillac Pessac-Léognan grand cru	2006	77.00
Château Charmeil Moulis-Medoc cru bourgeois	2006	65.00
Château Moulin Riche St.Julien 2em vin Ch.Poyferé	2006	65.00
Château Leoville Barton St.Julien 2em grand cru	2006	150.00
Château Léoville Poyferré St.Julien 2em grand cru	2006	120.00
Château La Confession St.Emilion grand cru	2006	85.00
Château Figeac St.Emilion 1 ^{er} grand cru	2006	160.00

Rhone & Südfrankreich

ARCADIE Languedoc-Roussillon Lladoner Pelut/S/G/M	2010	148.00	72.00
Le Cendrous Chat.Mirause Minervois 100%Syrah	2009		70.00
entre nous selon Valensac Languedoc 100%Petit Verdot	2012		68.00
L'Orée du Bois Domaine de l'Olivier CdR-V 100%Syrah	2011		69.00
Cahors Cuvée *A* Chat.les Hauts d'Aglan 100% Malbec	2008		74.00
St.Joseph Domaine Mucyn 100% Syrah 89 PP	2009		68.00
Crozes-Hermitage Domain Les Chenets 100% Syrah	2009		69.00
Cornas « Champelrose» 100% Syrah Dom.Courbis	2007		94.00
Gigondas Tradition Domain Tourade 80G/10M/10S	2009		67.00
Mas Gabinèle *Rarissime* Faugères S/M/C/G 92PP	2010		98.00
Château Montfin Cuvée Margot S/GR./Mourv. Corbières	2008		68.00
La Croix St.Jean Optima* S/Mourv./Gr Minervois	2010		75.00
Inédite Château La Cendrillon Corbières S/G/C	2008		72.00
Faugères *Couture* Dom.l'Ancienne Mercerie Car/Sy/Gr	2009		61.00
Domaine du Pégau Châteuneuf-du-Pape Cuvée Reserve	2008		120.00

Rotweine Spanien & Portugal	Jg	150cl	75cl
Elo 100% Monastrell Yecla Raul Perez Oenol. Galizien	2010		75.00
Rioja			
Gran Reserva 904 La Rioja Alta	1998	179.00	
Rioja Reserva Contado de Artola Traditionel	2007		59.00
Galizien			
Ribeiro *Vina Martin Escolma* Treixadura/Caino longo/ferrol	2010		69.00
La Poulosa 100% Mencia Bierzo Raul Perez	2011		89.00
Ribera del Duero			
Resalte Vendemia Seleccionada	2011		60.00
Abadia Retuerta Seleccion Especial	2009		66.00
Teofilio Reyes Reserva ***	2006	160.00	
Penafiel Crianza	2008	145.00	
Sastre Crianza	2009	2008	145.00
Sastre Pago Santa Cruz	2009	195.00	
Ucedo Bierzo 100% Mencia Gancedo 100j. Reben	2007		85.00
Priorat			
Cruor Casa Casa Gran del Siruana No filtre	2008		72.00
Saragossa			
Garnacha 100% Ateca Calataju Bodega Ateca	2012		69.00
Portugal			
Terra do Zambujeiro Alentejo	2009	2008	89.00
Dona Ermelinda Reserva Palmela 70%Castelao10%Tour.	2011		59.00
Porto			
Calem Quinta Foz Vintage	1987		99.00
Quinta Do Castelinho Vintage	1997		80.00
Fonsecca Guimaraens Vintage	1997		160.00
GRIECHENLAND			
Domaine Mercourie Pelepo.Cava Refosco/Mavrodaph.	2009		64.00