

Getränkeangebot

Mineral

ZH2O Züriwasser	1 L	3.00
→ Mineralwasser mit Kohlensäure	1 L	7.50
→ Eistee hausgemacht	1 L	7.50
→ Div. Süssgetränke Offenausschank	3 dl	4.50
→ Div. Süssgetränke in der Flasche Cucumis, Mate, Rhabarberschorle, Gingerbeer, Gazoza, usw...		5.50
→ Orangensaft	1 L	10.00

Warme Getränke

→ Kaffee / Espresso / Tee		4.20
→ Capuccino / Latte macchiato/ Schale		5.20
→ Ovo / Schoggi / Chai latte		5.20
→ Doppio / Café freddo		5.50
→ Coretto Grappa		7.50

Weisswein

- | | | |
|---|--------|-------|
| → Les Tours de La Hitaire (offen) | 1 dl | 5.00 |
| Les Tours de La Hitaire | 7,5 dl | 35.00 |
| Herkunft : Frankreich, Südwesten | | |
| Traubensorten : Ugni blanc, Colombard, Gros Manseng | | |
| Fruchtiger einfacher, trinkiger Wein mit Holunder Aromatik
& gewissem Schmelz. | | |
| Passt zu : Apéritif | | |
| | | |
| → Félines Jourdan , Picpoul de Pinet AC | 7,5 dl | 43.00 |
| Herkunft : Frankreich, Languedoc-Roussillon | | |
| Traubensorte : Picpoul, Folle blanche | | |
| Duftet nach reifen Früchten, Zitrusaromen, Fenchel, weisser Pfirsich,
mit saftiger Säure und wohligh angenehmem Schmelz. | | |
| Passt zu : Apéritif, Antipasti, Meeresfrüchte und Fisch | | |
| | | |
| → Chardonnay Sélection , Girard | 7,5 dl | 46.50 |
| Herkunft : Frankreich, Languedoc-Roussillon | | |
| Traubensorte : Chardonnay | | |
| Klare helle Frucht, die feine Säurestruktur und der angenehme
Schmelz machen diesen Wein so typisch. | | |
| Passt zu : Apéritif, leichte Vorspeisen, Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel | | |
| | | |
| → Fuente Elvira Verdejo , Pedro Escudero | 7,5 dl | 47.00 |
| Herkunft : Spanien, Rueda DO | | |
| Traubensorte : Verdejo | | |
| In der Nase Grapefruit, Mango und Exotik. Im Gaumen würzige,
anhaltende Verdejo-Frucht und erfrischende Säure. | | |
| Passt zu : Apéritif, leichte Vorspeisen, exotische Küche, vegetarische Küche,
grillierte
Fischgerichte | | |

Sämtliche Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt.

- | | | |
|--|--------|-------|
| <ul style="list-style-type: none"> → Sauvignon blanc, Michaud | 7,5 dl | 48.00 |
| <p>Herkunft : Frankreich, Loire-Tal</p> <p>Traubensorte : Sauvignon blanc</p> <p>Leichter, spritziger Wein, feinaromatische, frische Frucht & mineralisch, feingliedrige trockene Struktur.</p> <p>Passt zu : Apéritif, leichte Vorspeisen, Fisch mediterran</p> | | |
| <ul style="list-style-type: none"> → Bourg au Blanc, Weingut Weidmann | 7,5 dl | 60.00 |
| <p>Herkunft : Schweiz, Regensberg Zürich AOC</p> <p>Traubensorte : Riesling x Sylvaner, Solaris</p> <p>Feiner Blütenduft mit etwas Zitrusnote und grüne Apfel. Frisch, belebende Säure. Spritziger, frischer Apérowein.</p> <p>Passt zu : Apéritif, Hartkäse, Weichkäse, Süsswasserfisch</p> | | |

- | | | |
|---|------|------|
| <ul style="list-style-type: none"> → Gespritzter Weissler | 2 dl | 7.50 |
|---|------|------|

Schaumwein

- | | | |
|--|--------|-------|
| <ul style="list-style-type: none"> → Prosecco Scandolera extra dry (offen) | 1 dl | 8.00 |
| <ul style="list-style-type: none"> → Prosecco Scandolera extra dry | 7,5 dl | 51.00 |
| <p>Herkunft : Italien, Veneto, Conegliano-Valdobbiadene DOCG</p> <p>Traubensorte : Prosecco</p> <p>Feine Perlage, komplexe fruchtige Note, ausgewogen und vielschichtig</p> <p>Passt zu : Apéritif</p> | | |
| <ul style="list-style-type: none"> → Cava DO, Brut Nature Reserva | 7,5 dl | 53.00 |
| <p>Herkunft : Spanien, Katalonien, Penedes DO</p> <p>Traubensorten : Xarel-lo, Macabeu, Parellada</p> <p>Feine Perlage, feine Würze, trocken und appetitanregend</p> <p>Passt zu : Apéritif, Tapa</p> | | |

Sämtliche Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt.

Rotwein

- **Vegantigua** 7,5 dl 49.00
Herkunft : Spanien, Ribera del Duero DO
Traubensorte : Tinto del Pais (Tempranillo-Klon), 10 Mt. In Barriques
Anmutiger, weicher mittelschwerer Körper, fruchtbetont mit einer
Vanille/Brombeere Aromatik
Passt zu : vorallem Thai, generell ein Allrounder
- **Plein Grès, Mas de Cynanque** 7,5 dl 55.00
Herkunft : Frankreich, Saint-Chinian AC
Traubensorte : Syrah, Mourvèdre, Carignan und 10% Grenache
Kakao, Kischen und Brombeeren dampfen einem entgegen,
im Gaumen fruchtbetonte Harmonie, saftige und lebendige Würzigkeit
(Lakrize), eindrucklich kraftvolle Länge.
Passt zu : geschmortes Lamm- und Rindfleisch, Tajine, asiatische Wok-
Gerichte
- **Les Marcottes** 7,5 dl 54.00
Herkunft : Frankreich, Südwesten, Vin de Pays des Côtes de Gascogne
Traubensorten : 70% Tannat, 30% Merlot, 18 Mt. In Barriques
Eleganter, würziger Rotwein, mit ausgewogenem Körper und trotzdem
präsenten Gerbstoffen.
Passt zu : würzigen, kräftigen Speisen
- **Château Haut Montplaisir, Tradition** 7,5 dl 56.00
Herkunft : Frankreich, Cahors AC
Traubensorte : Malbec
Wilde rote Früchte, Blaubeeren und Heunoten, Anklänge an
orientalische Gewürze, ein Hauch schwarze Schokolade.
Passt zu : Grillfleisch, Lammgericht, würzige Asiatische Küche, kalte
Fleischplatten

- | | | |
|---|---------------|--------------|
| <p>→ Aloja Negre</p> <p>Herkunft : Spanien, Montsant DO, Celler Aloja</p> <p>Traubensorten : 40% Garnacha, 25% Carinena, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah. 3 Mt. in franz. Eiche</p> <p>Ein frischer intensives Gaumenerlebnis. Asiatische Gewürze, erdige Noten, Espresso und schw. Kirschen.</p> <p>Passt zu : Asiatische Gerichte, Fleisch und Paella, ein vielseitiger Wein</p> | <p>7,5 dl</p> | <p>64.00</p> |
| <p>→ Bourg au Rouge, Weingut Weidmann</p> <p>Herkunft : Schweiz, Regensberg Zürich AOC</p> <p>Traubensorte : Blauburgunder, Garanoir</p> <p>Geschmeidiger, gradliniger Beerliwein. Elegante, frische Kirschenfrucht und Pflaumen.</p> <p>Passt zu : Pasta, kalten Platten und hellem Fleisch</p> | <p>7,5 dl</p> | <p>64.50</p> |
| <p>→ Les Garrigues</p> <p>Herkunft : Frankreich, Coteaux du Languedoc AC</p> <p>Traubensorte : 55% Syrah, 25% Caringnan, 20% Grenache</p> <p>Im Gaumen frische und doch so füllige Tropfen mit cremigen Tanninen und ist gefährlich trinkig.</p> <p>Passt zu : Käse, Apéro mit Fleisch, Lammgericht, Rindfleisch</p> | <p>7,5 dl</p> | <p>67.50</p> |

Spirituosen

- **Grappa Ticinese** (offen) 45%Vol. 2 dl 7.00
Schweiz, Mendrisio. Tenimento dell`Ör
- **Grappa Il Milin** (offen) 43%Vol. 2 dl 8.00
Italien, Piemont. Traubens. Barbera, Grignolino, 5 Jahre im Eichenfass

Bier

- **Appenzeller hell** (Säntis Kristall) 33 cl 5.00
- **Chopfab Trüeb** (Pale Ale) 33 cl 5.00
- **Leermond Alkoholfrei** (Appenzeller) 33 cl 5.00

Weitere Informationen:

- Wenn sie an einem Anlass eigenen Wein ausschenken lassen möchten, ist dies möglich.
- Sie bezahlen ein Zapfengeld von Fr. 30.00 pro Flasche.
- Andere Getränkewünsche sind nach Absprache möglich.
- Getränke werden nach Konsumation verrechnet.

Preise (Richtwerte Konsumation pro Person):

- Getränke à discrétion aus dem obigen Angebot nach unseren Erfahrungen
- pro Person ca. Fr. 35.-
- Obiges Angebot plus eine Auswahl an Drinks für anschliessenden Barbetrieb
- pro Person ca. Fr. 60.-
- Andere Spezialwünsche sind nach Absprache mit entsprechendem Aufpreis natürlich möglich