

Weissweine

im 5dl Format

Riesling x Silvaner Eigenbau D. Wegmann, Zürich Höngg Traubensorte: Riesling x Silvaner	5 dl 1 dl	35.00 7.50
Féchy AOC Beau Rivage, Waadt Traubensorte: Chasselas	5 dl 1 dl	33.00 7.00
Aigle AOC H. Badoux Traubensorte: Chasselas (Gutedel)	5 dl 1 dl	33.00 7.00
Chardonnay dell'Alto Adige DOC Hofstätter, Termeno Traubensorte: Chardonnay	5 dl 1 dl	30.00 6.30

Rosé

im 5dl Format

Rosé vom Frankental Eigenbau D. Wegmann, Zürich Höngg Traubensorte: Pinot Noir	5 dl 1 dl	35.00 7.30
Oeil de Perdrix Weingut Saxer, Nussbaumen Thurgau Traubensorte: Blauburgunder	5 dl 1 dl	35.00 7.30

Rotweine

im 5dl Format

Höngger Pinot Noir (Clevner) Eigenbau D. Wegmann, Zürich Höngg Traubensorte: Pinot Noir	5 dl 1 dl	35.00 7.30
Malanser Graubünden-Von Salis Traubensorte: Pinot noir	5 dl 1 dl	35.00 7.30
Ticino DOC, Merlot Chiericati, Bellinzona Traubensorte: Merlot	5 dl 1 dl	33.00 7.00
Sinfonia, Ticino DOC Chiericati vini, Belliniezona Traubensorte: 100% Merlot - Barrique Ausbau: 18 Monate Barrique	5 dl 1 dl	62.50 12.80
Chianti DOCG Rossetti Traubensorten: Sangiovese, Canaiolo, Malvasia	5 dl 1 dl	33.00 7.00
Amarone classico della Valpolicella DOC Jetzt auch in der stylischen 5dl Flasche!!! L'anima di Vergani Cantina Valpolicella, Negrar Traubensorten: 60% Corvina veronese, je 20% Corvinone und Rondinella Ausbau: Barrique	5 dl 1 dl	62.50 12.80

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Personal

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

Prickelnde Angelegenheit

Prosecco

Prosecco Brut di Vergani	7 dl	59.50
Sandro Bottega, Castello Roganzuolo	1 dl	9.00
Traubensorte: Prosecco		
Spumante Rosé Motivo	7dl	59.50
Borgo Molino	1dl	9.00
Traubensorten: Raboso, Pinot Noir, Glera (Prosecco)		

Champagner brut

Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs	7dl	87.00
Collection Vintage; AOC Champagne	Cüpli 1 dl	13.00
Traubensorte: 100% Chardonnay		
Unser Haus-Champagner!		
Nicolas Feuillatte Brut Réserve	7 dl	85.00
AOC Champagne		
Traubensorten: Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir		
Nicolas Feuillatte Brut Réserve	Magnum 1.5 l	175.00
Nicolas Feuillatte Palmes d'Or brut 2006	7dl	240.00
AOC Champagne		
Traubensorten: Pinot noir, Chardonnay		
Magnum Nicolas Feuillatte Palmes d'Or 1998	Magnum 1.5 l	560.00
AOC Champagne		
Traubensorten: Pinot noir, Chardonnay		
Champagner Laurent Perrier brut	7 dl	88.00
Domaine Laurent Perrier		
Rebsorten: 45% Chardonnay, 40% Pinot Noir und 15% Pinot Meunier.		
Magnum Champagner Laurent Perrier brut	Magnum 1,5 l	190.00
Bollinger Special Cuvée	7dl	125.00
Traubensorten: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		
Robert Parker: 92 Punkte		

Champagner Rosé

Laurent Perrier Cuvée Rosé brut	7 dl	120.00
Laurent Perrier Reims 100% Pinot Noir, der einzige Champagner der nur aus roten Beeren hergestellt wird! Die Grundweine kommen aus den besten Lagen der Champagne.		
Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Rosé	7dl	115.00
Traubensorte: Pinot meunier, Chardonnay, Pinot noir		
Cüpli 1dl		
16.50		

Zürich

Höngger Bijoux mousseaux	7dl	87.50
Méthode traditionelle Daniel Wegmann		
Rebsorte: 100% Pinot noir aus dem Frankental		
Lachsfarben, frisch, fruchtig und prickelnd mit einem samtigen Abgang.		
.....denn das Gute liegt so nah!!!		

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Personal

Weissweine

Höngger

Höngger Gewürztraminer Eggbühl Eigenbau D. Wegmann, Zürich Höngg Traubensorte: Gewürztraminer	53.00
Riesling x Silvaner Frankental Eigenbau D. Wegmann, Zürich Höngg Traubensorte: Riesling x Silvaner	49.00
Räuschling Chillesteig Gutsbetrieb Juchhof, Zürich Traubensorte: Räuschling	52.00
Pinot Gris Chillesteig Zweifel Weinbau, Zürich Traubensorte: Pinot Gris	59.00

Stäfa

Sauvignon Blanc Lattenberg Zweifel Weine Zürich Höngg 100 % Sauvignon Blanc Ausbau: Teil grosse Holzfässer, Teil Stahltank	61.00
--	-------

Wallis

Petite Arvine AOC Valais Jean Louis Mathieu, Chalais Traubensorte: Petite Arvine	59.00
Chardonnay Tsaboura AOC Widmer Weine Traubensorte: Chardonnay Ausbau: Barrique	63.00
Muscat d'Ollon, AOC Valais Rouvinez Weine, Rebsorte: Weisser Muskat mit kleinen Beeren Produktionsort: Domaine d'Ollon	56.00

Bündner Herrschaft

Bündner Blanc de Noir VON SALIS, MAIENFELD AOC GRAUBÜNDEN Traubensorte: Pinot noir	59.00
---	-------

Waadt

Yvorne AOC Solitaire Gekellert bei der Association Viticole, Yvorne Repräsentiert in der Schmetterlingslinie der Landolt Weine AG. Traubensorte Chasselas (Gutedel).	52.00
Aigle AOC, Les Murailles Henri Badoux, Aigle Traubensorte: Chasselas	54.00
Dézaley AOC Médinette Louis Bovard Cully, Lavaux Traubensorte: Chasselas	64.50

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Personal

Neuenburg

Le Six Grains Cave des Coteaux Traubensorten: Gewürztraminer, Pinot Blanc, Riesling, Bacchus, Muscat, Sieger Ausbau: Stahltank	51.00
---	-------

Tessin

Bourrée Urs Hauser Traubensorte: 100% Merlot Silber Grand Prix Du Vin Suisse 2016.	49.00
--	-------

Bianco Rovere, Ticino DOC, Merlot bianco I vini di Guido Brivio, Mendrisio Traubensorte: 100% Merlot Ausbau: Barrique	69.00
---	-------

Österreich

Grüner Veltliner "Witzigmann" Produzent Türk Traubensorte: Grüner Veltliner	52.00
--	-------

Deutschland

Riesling Goldenes Loch Robert Schätzle Weingut Neuweier Traubensorte: Riesling Vinifikation: Handlese, leichtes Quetschen der Traube, lange Presszeit 3 – 4 h, Sedimentation bis 72 h. Vergärung von Most bei ca. 18-22°C zum Teil mit spontaner Hefe.	79.00
---	-------

Weissburgunder – Robert Schätzle Weingut Neuweier; Baden-Württemberg, Deutschland Traubensorte: Weissburgunder (Pinot blanc)	58.00
--	-------

Kroatien

Stina Posip Jako Vino Croatia Traubensorte: Posip Ausbau: Teilweise Barrique	62.00
--	-------

Krauthaker Graševina Kutjevo Traubensorte: Graševina (Welschriesling)	46.00
--	-------

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Personal

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

Weissweine

Frankreich

Loire

Sancerre Les Fines Bouches Traubensorten: 100% Sauvignon blanc	59.00
Pouilly Fumé Jean Redde Traubensorte: Sauvignon Blanc	64.00
Touraine AC Domaine du Haut Perron- Loire Traubensorte: Sauvignon blanc	56.00

Burgund

Meursault AOC Dufouleur Féres Traubensorte: 100% Chardonnay Ausbau: 9 Monate in Barrique	83.00	
Chablis Montmains 1er Cru Domaine Robin Guy et Fils Vieilles Vignes AOC Traubensorte: Chardonnay Ausbau: Stahltank	68.00	
Macon Fuissé Domaine Aegeter, Nuits-Saint-Georges Traubensorte: Chardonnay	58.00	
Pouilly Fuissé AOC Dufouleur Frères Traubensorte: 100 % Chardonnay Ausbau: Barrique	65.00	
Puligny Montrachet 1er Cru "Hameau de Blagny" Louis Latour Traubensorte: Chardonnay Ausbau: 8 Monate in französischen Eichebarrels, 30% neuen Eichen	94.00	83.00
Chassagne-Montrachet "Les Blanchots Dessous" Domaine Coffinet-Duvernay Traubensorte: Chardonnay	91.00	
Mercurey 1er Cru Clos des Barraults AC Traubensorte: 100% Chardonnay	72.00	

Südfrankreich

Tabula rasa Domaine des Enfants Côtes Catalanes VDP/IGP Traubensorten: Grenache gris, Grenache blanc, Carignan blanc, Macabeu Auf der Feinhefe ausgebaut!	65.00
--	-------

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Personal

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

Weissweine

Italien

Umbrien

Orvieto classico DOC Murotondo 47.00
Ruffino
Traubensorten: 50% Procanico, 30% Grechetto,
je 10% Verdello/ Canaiolo bianco

Sizilien

La Segreta bianco IGT 49.00
Planeta, Menfi
Rebsorten: 50% Grecanico, 25% Chardonnay,
15% Viognier, 10% Fiano

Grillo Agramente Demeter 56.00
Sicilia DOC, Luna Gaia
Traubensorte: Grillo

Toscana

Poggio ai Ginepri Bianco 49.00
Produzent: Tenuta Argentiera
Traubensorte: 50% Vermentino, 30% Viognier, 20%
Sauvignon Blanc.

Piemont

Roero Arneis DOCG 52.00
Porello, Piemont, Italien
Produzent: Marco Porello
Traubensorte: 100% Arneis

Spanien

Rias Baixas

Pazo de Señorans, Blanco 53.00
Traubensorten: 100% Albariño
Ausbau im Stahltank

Magnum Pazo de Señorans 106.00

Rueda

Finca Montepedroso 55.00
Traubensorte: 100% Verdejo

Duero

Le Domaine Blanco 76.00
VT Castilla y León - Abadía Retuerta
Traubensorte: Sauvignon Blanc, Verdejo
Eine absolute Rarität!

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Personal

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

Spanien

Mallorca-Weisswein

Sa Fita 64.00
Finca Es Fangar
Zwischen Felanitx und Manacor im Osten Mallorcas
Traubensorten: Prensal, Chardonnay, Muscat
Gereift in Edelstahltanks

Portugal

Douro-Weisswein

Estrada 44.00
Lavradores de Feitoria
Portugal: Douro DOC
Rebsorten: Arinto, Viosinho, Fernão Pires, Moscatel

Rosé

HÖNGGER ROSÉ

Rosé Pinot Noir im Steinkrug 59.00
Produzent Zweifel Weine
Traubensorte: 100% Pinot Noir

Mallorca

Twenty Twelve Pink 54.00
Finca Es Fangar
Zwischen Felanitx und Manacor im Osten Mallorcas
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah,
Callet, Manto Negro

Italien

Poggio ai Ginepri Rosato 51.00
Weingut Argentiera-Bolgheri-Toscana
Traubensorte: 80% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah,
10% Merlot

Frankreich

Les Jolies Filles 51.00
Provence, Frankreich
Traubensorten: Grenache, Cinsault, Syrah

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Personal

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

Rote Zürcher

Waidberger Direkt vom Rebberg des Restaurant Die Waid Eigenbau Daniel Wegmann Zürich Höngg Traubensorten: 60% Regent, 40% Pinot Noir Ausbau: 6 Monate in Barriques aus Schweizer Eiche	2018	68.00
Magnum Waidberger	1.5l	145.00
Jeroboam Waidberger	3l	300.00
Clevner Chillesteig Zweifel Weinbau, Zürich Höngg Traubensorte: Blauburgunder (Pinot Noir)	2017	49.00
Höngger Pinot Noir Frankental Eigenbau D. Wegmann, Zürich Höngg Traubensorten: Blauburgunder (Pinot Noir)	2019	49.00
Pinot Noir Barrique N 575 Zweifel Weinbau, Zürich Höngg Traubensorte: Blauburgunder (Pinot Noir) Ausbau: Barrique	2016	65.00
Daniel's Cuvée Wegmann, Frankental Eigenbau D. Wegmann, Zürich Höngg Trauben: Pinot noir, Gamaray, Cabernet Sauvignon Ausbau: Barrique	2016	69.00
Malbec Centenaire Zweifel Oberengstringen- Zweifel Weine Trauben: Malbec Ausbau: Barrique	2018	78.00
Schiterberger Himmelsleiterli Landolt Weine, Zürich Traubensorte: 100 % Blauburgunder	2017	49.00
Ocioto (Cuvée Rot), Regensberg Der „Amarone“ aus Zürich!!! Trauben: 28% Maréchal Foch, 23,5% Garanoir, 19,5% Léon Millot (aus biologischem Anbau), 16% Pinot Noir, 12% Regent	2019	62.00
Magnum Ocioto	1.5l 2013er	130.00

Rote Aargauer

Ni & Ro Pinot Noir Barrique Elfingen-Aargau, Demeter-Bio Klassifiziert Traubensorte: Bio Pinot noir Ausbau Barrique	2011	65.00
Ni & Ro Capharnaüm Elfingen-Aargau, Demeter-Bio Klassifiziert Traubensorten: Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Cabernet Jura Ausbau: Barrique	2015	72.00

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Personal

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

Rote Deutsche

Sieboldinger Spätburgunder vom Muschelkalk Pfalz Traubensorte: Bio Pinot noir Selektive Lese von Hand. Kaltmazeration der entrappten Beeren für eine Woche, Reifung für 2 Jahre in überwiegend neuen Barriques aus französischer und Pfälzer Eiche, unfiltriert.	2012	78.00
--	------	-------

Rote Bündner

Malanser Von Salis Traubensorte: Pinot noir Ausbau: Stahltank	2019	54.00
Fläscher Bardellini Toni Bardellini Traubensorte: Pinot noir	2018	67.00
Silser Jenins Von Salis Traubensorte: Pinot noir	2015	72.00
Maienfelder Levanti, Von Salis Traubensorte: Pinot noir	2018	85.00

Rote West Schweizer

Assemblage du Valais 3x3 Niklaus Wittwer SA, Sion Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah. Ausbau: Barrique	2017	69.00
Terra Zina AOC Valais Jean Louis Mathieu, Chalais Traubensorten: Pinot Noir, Humagne Rouge, Syrah, Diolinoir Ausbau: Barrique	2016	72.50
En Tsano Neuchâtel; Cave des Coteaux Traubensorte: Pinot Noir Ausbau: 18 Monaten im Barriques	2017	65.00
Le Trois grains Neuchâtel; Cave des Coteaux Traubensorten: Rösler, Maran, Pinot Cabernet Ausbau: Stahltank	2018	56.00

Rote Tessiner

Musa Fawino Traubensorte: 100 % Merlot aus Salorino Ausbau: 18 Monaten in neuen Barriques	2015	75.00
Bella Stasera Urs Hauser Traubensorte 100% Merlot von Contone 12 Monate in gebrauchten französischen Eichen-Barriques (225 l) und 6 Monate in Stahltanks	2015	58.00
Sinfonia, Ticino DOC Chiericati vini, Bellinzona Traubensorte: 100% Merlot Ausbau: 18 Monate im Barrique	2016	84.00
Sinfonia, Ticino DOC Magnum 150 cl	2015	168.00

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Personal

Rote Österreicher

Burgenland

Rosso e Nero Weingut Pöckl, Mönchhof, Neusiedlersee-Burgenland Traubensorten: 60 % Zweigelt, 15 % Blaufränkisch, 15 % Cabernet Sauvignon, 10 % Syrah. Ausbau: Barriqueausbau.	2015	79.00
Faust Weinbau Oberhauser Neckenmarkt Burgenland Traubensorten Blaufränkisch Cabernet Sauvignon und Shiraz Ausbau: Barrique	2015	82.00
Pannobile Weingut Nittnaus, Neusiedlersee Burgenland Traubensorten: Zweigelt und Blaufränkisch Ausbau: in 500 Liter Holzfässern	2013	81.00

Rote Franzosen

Burgunder

Beaune Cent Vignes 1^{er} Cru Doudet-Naudin Traubensorte: Pinot Noir	2014	92.00
Chambolle Musigny 1^{er} Cru Produzent Philippe Pacalet, Côte de nuits 100% Pinot noir Ausbau: Barrique	2011	195.00
Santenay AOC Doudet-Naudin 100% Pinot noir Côte-d'Or Barriqueausbau	2014	81.00
Savigny-les-Beaune 1^{er} Cru AOC Les Peuillets Traubensorte: Pinot Noir Barriqueausbau	2013	84.00

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Personal

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

Rhonetal

Châteauneuf-du-Pape AOC Le Vieux Donjon Rebsorte(n) : Grenache, Mourvèdre, Syrah Ausbau: Barrique 95 Parker Punkte	2015	88.00
Syrah-Mourvèdre Vin de Pays d'Oc Rhône, Languedoc, Pay d'Oc Produzent: Luc Pirlet Traubensorten: 60% Syrah 40%Mourvèdre Ausbau: Grosse Holzfässer	2016/19	62.00
Le Songe de l'Abbé AC Abbaye Sylva Plana , Faugères Rebsorten: Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah Ausbau: 80% im Tank und zu 20% im neuen Barrique	2014	62.00
Suis L'Etoile Domaine des Enfants, Roussillon Trauben: Grenache, Carignan, Syrah, Mourvedre Unfiltriert , Ausbau in 600 Liter Holzfässern	2011	98.00
La L'Arme de l'Âme Domaine des Enfants, Roussillon Trauben: Grenache, Garignan, Syrah, Mourvedre Unfiltriert, Ausbau in 600 Liter Holzfässern	2008	115.00
Terra Ancestra Rouge AOC Lirac Rocca Maura Traubensorten: Cinsault, Grenache, Mourvedre, Syrah Ausbau: 12 Monate Barrique	2010	89.00
Cornas Philippe & Vincent Jaboulet Appelation Cornas Contrôlée Traubensorte: 100 % Syrah Ausbau : 12 Monate Barrique	2011	87.00

Vin de Pays D'OC

Domaine de la Jasse Vin de Pays d'Oc, Produzent: Bruno le Breton Herkunft: Frankreich, Combailaux 15 km nordwestlich von Montpellier Traubensorten: 80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot Ausbau in Barriques	2016	58.00
--	------	-------

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Personal

Rote Franzosen

Bordeaux-Medoc

Château Croix de Mai AOC Bégadan Traubensorten: Merlot, Petit verdot, Malbec Ausbau 90% in Barriques.	2014	75.00
---	------	-------

Bordeaux-Pauillac

Château Lynch-Bages Pauillac AOC Cru classe Traubensorten: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Ausbau: Barrique	2014	145.00
--	------	--------

Château Mouton Rothschild 1er grand cru classé Traubensorten: 77% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot, 10% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot Ausbau: Barrique Prägnante, zwischen Cassis und Schwarzkirsche changierende Frucht mit leicht würzig-lakritzigem Schmelz in atemberaubender Stimmigkeit	2004	630.00
---	------	--------

Bordeaux-Côtes de Bourg

Château Fougas Maldoror Côtes de Bourg AOC Trauben: Merlot, Cabernet Sauvignon 18 Monate Barriqueausbau	2008	89.00
---	------	-------

Bordeaux-Blaye

Château Carignan Traubensorten : 65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon und 10% Cabernet Franc von mindestens 25 Jahre alten Reben. 9 bis 12 monatiger Ausbau in neuen französischen Eichenfässern	2011	69.00
--	------	-------

Côtes de Castillon

Chateau d'Aiguilhe Castillon Côtes de Bordeaux Traubensorte: 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc Ausbau: Der junge Wein wird während 17 Monaten in zu 50 % neuen Eichenholzbarriques auf Feinhefe ausgebaut.	2008	82.00
---	------	-------

Bordeaux-Graves

Domaine de Chevalier Cru Classé de Graves Pessac-Léognan AOC Traubensorten: 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot Ausbau: Barrique	2010	155.00
---	------	--------

Château Léhou Bordeaux, Graves rouge AC, Plénitude Traubensorten: 50% Cabernet Sauvignon und 50% Cabernet Franc Ausbau: in neuen Barriques während 16 bis 18 Monaten	2015	74.00
--	------	-------

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal

Bordeaux-ST. EMILION

Château Gaillard Grand Cru AOC Biowein	2015	81.00
Gaillard - Saint Hippolyte Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc Ausbau: Barrique		

Bordeaux-Pomerol

Château Nénin	2000/2011	198.00
Pomerol AOC Traubensorten: Merlot und Cabernet Sauvignon. Ausbau: Barrique		
Château Clos de Salles	2006/09	125.00
Traubensorten: 60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon Ausbau: 20 Monaten in Barrique ausgebaut		

Bordeaux-Margaux

Château Bellevue de Tayac	2015	98.00
Appellation Margaux Traubensorten: 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot Ausbau: 16-18 Monate im Barrique		
Château d'Angludet	2007/2008	89.00
Margaux AOC Cru bourgeois Trauben: Cabernet Sauvignon, Merlot Petit Verdot Ausbau: 12 Monate Barrique		
Alter Ego de Palmer	2015	135.00
Margaux AOC Cru classe Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Ausbau: Barrique		

Süd-Westfrankreich-Cahors

Les Escures AOC	2015	64.00
Mas del Périé Cahor-Süd-Westfrankreich Traubensortgen: Malbec Ausbau: In grossen Holzfässern		

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Personal

Rote Italiener

Piemont

Barbera d`Asti Produzent Carlina de Paolo Traubensorte: Barbera Degustationsnote: Purpurrot mit Ausbau: 15-18 Monate in Holzfässern	2018	59.00
Barbera D`Asti Superiore DOCG BRICCO DELLA CAPPELLETTA Traubensorte: Barbera Ausbau: 18 Monate in Barrique	2015	84.00
Barolo DOCG Vigna Rionda di Massolino, Serralunga d`Alba Traubensorte: Nebbiolo 30 Monate in grossen Eichenfässern ausgebaut	2016/17	85.00

Veneto

Valpolicella classico superiore DOC Ripasso La Casetta di Ettore Righetti, Negrar Traubensorten: 65% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella, 10% Cabernet 24 Monate in Barriques.	2017	59.00
Amarone della Valpolicella Classico L`anima di Vergani Cantina Valpolicella, Negrar Traubensorten: 60% Corvina veronese, je 20% Corvinone und Rondinella 18 Monate in Barriques sowie 50 hl Eichenholzfässern ausgebaut	2016	82.00
Amarone classico Magnum 1.5 Liter	2015/16	170.00

Toscana

Vino Nobile di Montepulciano DOCG Talosa Riserva Traubensorten: Sangiovese 90%, Merlot 10% Vinifikation: 24 Monate in Holzfässern	2015	65.00
Chianti classico DOCG CHIOCCIOLI Traubensorten: 85% Sangiovese, 5% Syrah, 5% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon Ausbau: 14 Monate in französischen Barriques	2015	65.00
Brunello di Montalcino DOCG Talenti, San Angelo in Colle, Montalcino Traubensorte: Sangiovese Grosso. 36 Monate in grossen Holzfässern ausgebaut	2014/15	89.00
Carmignano DOCG Riserva Piaggia di Mauro Vannucci, Carmignano Traubensorten: 70% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot 24 Monate in Barrique ausgebaut.	2016	89.00
Poggio Ai Ginepri Tenuta Argentiera Bolgheri DOC Traubensorten: 50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot und 25% Syrah Ausbau: 8 Monate Teilausbau in Barriques	2016	65.00
Poggio Ai Ginepri Magnum	2015	130.00

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Personal

Rote Italiener

Toscana

Saffredi IGT, Fattoria Le Pupille Region: Toscana-Maremma Produzent: Fattoria Le Pupille Trauben: 45% Cabernet Sauvignon, 47% Merlot, 8% Petit Verdot Ausbau: 18 Monate in neuen Barriques	2014	113.00
Prima Causa Toscana IGT La Selva- Toscana Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Ausbau: 12 Monate in französischen Barriques	2013	79.00
L'Anima Toscana IGT Toscana igt, Produzent: L'Anima di Vergani Traubensorten: 45% Merlot, 32%, Cabernet Sauvignon, 18%, Petit Verdot 5%, Cabernet Franc Ausbau: 24 Monate in neuen französischen Barriques; 12 Monate Flaschenlagerung.	2017	82.00
Cecco Sodo DOC Bolgheri Toscana - Tenuta Argentiera Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc Ausbau: 16 Monate Barrique	2015	85.00
Argentiera Bolgheri Trauben: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon Ausbau: 18 Monate Barrique	2018	110.00
Giorgio Bartholomäus Tenuta Argentiera Bolgheri Traubensorte: 100% Merlot Ausbau: Barrique Eine absolute Rarität!	2011	245.00
Lavinia Maria Tenuta Argentiera Bolgheri Traubensorte: 100 % Cabernet Franc Ausbau: Barrique Eine absolute Rarität!	2012	245.00
Ophelia Maria Tenuta Argentiera Bolgheri Traubensorte: Cabernet Sauvignon (Einzellage) Ausbau: Barrique Eine absolute Rarität!	2012	245.00
Camartina QUERCIABELLA Trauben: 70% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese Ausbau: 24 Monate Barrique	2012	135.00
Sopra Costa Toscana igt, Colline di Sopra Traubensorte: 100% Merlot Ausbau: 24 Monate Barrique	2015	92.00

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Personal

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

Sardegna

Cannonau di Sardegna DOC Tonaghe Attilio Contini, Cabras Traubensorte: Cannonau 6 Monate in grossen Holzfässern ausgebaut	2019	53.00
Tuluj Isola dei Nuraghi igt, Atha Ruja Traubensorten: 70% Carignano, 20% Cannonau, 10% Muristellu Ausbau: 36 Mt in Barriques und 1 Jahr in der Flasche	2011	81.00

Puglia

Primitivo Salento igt, Vallone Traubensorte: 100% Primitivo	2018	54.00
Castel Serranova Salento IGP, Vallone, Apulien, Italien Traubensorte(n) Negroamaro 70%, Susumaniello 30% Vinifikation 12 Mt. Ausbau im Eichenfass, anschliessend 6 Mt. in der Flasche.	2014	64.00
Ladislao Puglia IGP, BARSENTO Traubensorte: Negroamaro Ausbau: grosse Eichenfässer	2016	64.00

Kampanien

Aglianico Jungano Paestum igt, San Salvatore Traubensorte: Aglianico Ausbau: 12 Monate im Eichenfass	2017	64.00
--	------	-------

Rote Italiener SICILIA

Syrah IGT Planeta, Menfi Traubensorte: Syrah 12 Monate in Barriques ausgebaut	2013	78.00
Etna rosso Graci Traubensorte: Nerello Mascalese Ausbau: 18 Monate in Zement-Tanks	2017	72.00
Chiamontesi Demeter Sicilia DOC, Luna Gaia Traubensorte: Nero d'Avola Ausbau: Stahltank	2017	56.00
Eimi Sicilia DOC, Lombardo Traubensorte: 100% Nero d'Avola Gärung während 15 Tagen bei 25°C. Ausbau: 12 Mt. in neuen und gebrauchten Barriques	2015	77.00

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Personal

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

Rote Spanier

Rioja

Beronia Botega Beronia Traubensorte: Tempranillo Ausbau: 12 Monate in französischen Barricas	2011	54.00
Castillo de Mendoza Reserva Traubensorte: 100% Tempranillo Ausbau: 24 Monate in französischen Barricas	2015	67.00
Rioja Solabal Crianza Bodegas Viñedos Solabal, SAT Traubensorten: 100% Tempranillo Dichtes Granatrot. Aromen von Vanille und Cassis. Ausbau: 24 Monate Barriqueausbau	2015	63.00
Magnum Solabal 1.5l	2015	130.00
Finca Valpiedra, Tinto Reserva, Bodegas Finca Valpiedra 90% Tempranillo, 5% Graciano, 5% Experimentelle Variation div. Trauben Ausbau: 22 Monate in neuen französischen Barricas	2012	78.00

Costers del Segre

Geol Tinto Bodegas Tomàs Cusiné Traubensorte: 79 % Merlot, 21 % Cabernet Sauvignon 10 Monate in neuen französischen Eichenfässern ausgebaut. Unfiltriert!	2012/13	62.00
---	---------	-------

Somontana

Viñas del Vero "Gran Vos" Reserva DO Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot Ausbau: 15 Monate Barrique	2012	79.00
Blecua DO Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Tempranillo Ausbau 20 Monate Barrique	2011	89.00

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Personal

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

Rote Spanier

RIBERA DEL DUERO

Flor de Pingus Bodegas Pingus (Sissek,P.) D.O. Ribera del Duero Rebsorten : 100% Tempranillo Barriqueausbau: 14 Monate in neuen französischer Eiche	2016	158.00
Pruno Region: Ribera del Duero DO Produzent: Finca Villacreces - Traubensorten: 90% Tinta Fina, 10% Cabernet Sauvignon Ausbau: 12 Monate in französischen Barricas.	2018	58.50
Mauro Bodegas Mauro Traubensorte: Tinto Fino (Tempranillo), und Syrah. Barriqueausbau.	2019	79.00
Mauro Magnum 1.5l	2019	165.00
Hacienda Monasterio Crianza Bodegas Hacienda Monasterio Traubensorten: 80% Tinto del Pais, 10% Cabernet Sauvignon und 10% Merlot. Barriqueausbau.	2018	88.50
Dominio de Atauta Bodegas Dominio de Atauta Traubensorte: 100% Tinto Fino (Tempranillo). Barriqueausbau.	2012	88.00

Rote Spanier

Priorat

Les Terrasses Alvaro Palacios Traubensorten: 30% Garnacha, 60% Carinena, 10% Cabernet Sauvignon und Syrah. Barriqueausbau.	2016	79.00
Igneus FA 112, Vinyes de Coster, Priorat DO Produzent: Mas Igneus Traubensorte: 60% Garnatxa Negra, 30% Carinyena, 10% Cabernet Sauvignon Ausbau: 12 Monate in Französischen Barriques	2015	78.00
Finca Dofi, Tinto Cosecha Alvaro Palacios 12-16 jährige Rebstöcke Trauben: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Cariñena Ausbau: 17 Monate in neuen französischen Barriques, unfiltriert.	2017	125.00
TERRAM, Tinto Cosecha Bodegas Sao del Coster, PRIORATO DOC Traubensorten: 45% Cariñena, 30% Garnacha, 22% Cabernet Sauvignon, 3% Syrah Ausbau: 15 Monate in französischen Barricas	2009/10	89.00
Camins del Priorat Traubensorten: 50% Samsó, 40% Garnacha 10% Cabernet Sauvignon und Syrah 8 Monate in französischen Barriques und Holzfässern	2015/17	72.00

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Personal

BIERZO DO

Pétalos del Bierzo, Tinto	2016	63.00
Bodegas Descendientes de J. Palacios Traubensorte: 100% Mencia Barrique Ausbau.		

Castilla

Finca Constancia	2018	55.00
Vino de la Tierra de Castilla Produzent: Gonzalez Byass Rebsorte: 100% Tempranillo Ausbau: 6 Monate in 80% französischen und 20% amerikanischen Barricas		
Seleccion Especial	2015	68.00
Abadía Retuerta Traubensorten: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah Ausbau: 10 Monate Barrique		
Quite DO	2016	61.00
Veronica Ortega Traubensorte: Mencia Ausbau: Selektive Lese von Hand.		
Rodríguez Sanzo 2018	2018	74.00
IGP Castilla y Leon Traubensorte: 100 % Tempranillo Ausbau: 18 Monate in Whiskyfässern		
Pago Valdebellon	2015	115.00
Abadía Retuerta Traubensorte: Cabernet Sauvignon Ausbau: 20 Monate in Barricas		

Mallorca

2012 Black	2016	46.00
Finca Es Fangar Rebsorten: Callet, Cabernet Sauvignon, Syrah, Gorgollasa Ausbau: 6 Monate Barricas		
8 Vents - Vi de la terra de Mallorca	2016	69.00
Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah, Manto Negro Vinifikation: 20 Monate in Barricas		
12 Volts	2016 2018	72.00
Mallorca; Produzent: 4 kilos vinícola Rebsorten: 30% Merlot; 30% Syrah; 20% Cabernet; 20% Callet-Fogoneu Ausbau: 12 Monate in Barricas		
Tianna Negre D.O.	2014	89.00
Produzent: Celler Tianna Negre Traubensorten: 54% Manto Negro, 23% Syrah, 16% Cabernet Sauvignon, 5% Callet, 2% Merlot Handlese, Vergärung im Stahltank Ausbau: 10 Monate in neuen, französischen Barriques- Unfiltriert.		
N'amarat	2010 2011	110.00
Finca Es Fangar Zwischen Felanitx und Manacor im Osten Mallorca Traubensorten: Callet, Merlot, Cabernet 32 Monate in französischen Eichenfässern, 22 Monate in der Flasche.		

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Personal

Rote Portugiesen

Freixo Reserva Tinto Alentejo, Herdade do Freixo Rebsorten: 40% Cabernet Sauvignon, 40% Touriga Nacional, 20% Alicante Bouschet Ausbau: Mikro Oxygenation beim Touriga Nacional (führt zu samtigeren Gerbstoffen), danach ein Jahr lang Ausbau in neuen Barriques von Séguin-Moreau.	2015	74.00
Monte do Zambujeiro Quinta do Zambujeiro Vinho Regional, Alentejo Traubensorten: Alicante, Aragonez, Tinta Caiada, Touriga Nacional, Trincadeira, Petit Verdot Ausbau: 12 Monate Barrique Portugal-Alentejo-Rotwein	2016	67.00
Quinta Do Cume Douro DOC Quinta do Cume Traubensorte: 100% Touriga Nacional Ausbau: 12 Monate Ausbau in neuen französischen Barriques	2015	88.00
Quinta Do Cume Red Grande Reserva Douro DOC Quinta do Cume Traubensorten: verschiedenste autochtonen Sorten von sehr alten Rebstöcken Ausbau: 12 Monate in Barrique Unfiltriert <i>Robert Parker 90 und unser Genuss-Tipp!</i>	2014	98.00

Rote Kroaten

Krauthaker MERCS Kutjevo Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot Ausbau: Barrique	2015	62.00
Stina Plavac Mali Majstor Herkunft, Dalmatien Produzent Stina Jako VINO d.o.o. Traubensorten Plavac mali Ausbau 18 Mt. Barriqueausbau	2013	87.00

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Personal

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

Dessertweine

Centenaire Vintage Pinot Noir Produzent Zweifel Weine-Zürich Höngg Traubensorte 100 % Pinot Noir Ausbau: 3 Jahre Barrique	5dl	72.00
Höngger Harmonie Strohwein aus Zürich Höngg	0.375l 1dl	53.00 13.60
Arrocco Albana di Romagna Passito DOCG Fattoria Zerbina, Marzeno-Italien Traubensorte: Albana	5dl	65.00

Grappa

Prosecco Bottega Club, 38% Alexander-Veneto Traubensorte: Prosecco	2cl	9.80
Amarone Recioto Platinum, 38% Alexander- Veneto Traubensorten: Corvina, Molinara, Rondinella	2cl	13.50
Chardonnay Decanter, 40% Villa de Varda-Trento Traubensorte: Chardonnay	2cl	14.50
Cabernet Mormoria, 40% Villa de Varda-Trento Traubensorte: Cabernet	2cl	13.50
Brunello di Montalconi Il Fatto, 40% Berta-Toskana Traubensorte: Sangiovese	2cl	11.50
Elisi, 43% Berta-Piemont Traubensorten: Barbera, Nebbiolo, Cabernet	2cl	15.50
Moscato d'Asti Valdavi, 40% Berta-Piemont Traubensorte: Moscato	2cl	11.50
Nebbiolo da Barolo Nibbio, 40% Berta- Piemont Traubensorte: Nebbiolo	2cl	11.50
Ruchè DOC, 42% Pietro Mazzetti- Piemont Traubensorte: Ruchè, eine seltene Traubensorte aus dem Piemont	2cl	15.50
Marisa 45% Berta-Piemont Traubensorten: Barbera, Nebbiolo	2dl	19.50

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Personal

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

Destillate

Brennerei Hans Erismann, Eschenmosen

Mirabelle 41%	2cl	8.00
Williams 41%	2cl	8.00
Quitten, 41%	2cl	8.00
Himbeer 41%	2cl	9.00
Zwetschge 41%	2cl	8.00
Kirsch 41%	2cl	8.00
Kräuterbrand 41%	2cl	8.00
John's Hard Seltzer (Zitrone, Kirsche)	0.33	

Aperos

Martini bianco	15.5%	4 cl	8.80	8.80
Martini rosso	15.5%	4 cl	8.80	8.80
Martini dry	17.5%	4 cl	8.80	8.80
Campari	23%	4 cl	8.80	8.80
Campari Orange	23%	4 cl	12.80	11.50
Campari Tonic	23%	4 cl	12.80	12.80
Cynar	16.5%	4 cl	8.80	8.80
Cynar Orange	16.5%	4 cl	12.80	11.50
Aperol Sprizz (mit Prosecco)	11%	1dl	12.80	11.80
Pernod	40%	4 cl	11.00	11.00
Averna	32%	4 cl	9.80	9.00
Ramazotti	30%	4 cl	9.80	9.00
Sherry Tio Pepe extra dry	15%	4 cl	9.80	9.00
Sherry Tio Pepe medium	15%	4 cl	9.80	9.00
Porto Sandemann rot	19.5%	4 cl	9.80	9.00
Porto Sandemann weiss	19%	4 cl	9.80	9.00
Porto Dow`s 10 Years	19%	4cl	14.50	14.00
Fernet Branca	40%	4cl	8.80	8.80
Appenzeller	29%	4cl	8.80	8.80
Kir		1 dl	9.00	9.00
Kir Royal		1 dl	15.50	15.50
Red Emotion		1 dl	12.80	14.00
Crodino		1 dl	6.00	5.50
San Bitter		1 dl	6.00	5.00

Bier vom Fass

Stange Turbinenbräu Sprint	0.25	5.50
Grosses Turbinenbräu Sprint	0.4	7.50
Masskrug Tubinenbräu Sprint	1.0	15.00
Stange Appenzeller Quöllfrisch	0.25	5.50
Grosses Appenzeller Quöllfrisch	0.4	7.20
Masskrug Appenzeller Quöllfrisch	1.0	15.00
Stange Panache	0.25	5.50
Grosses Panache	0.4	7.50

Bier im Fläschli

Flasche Schneider`s Weisse	0.5	8.50
Flasche Appenzeller Weizenbier	0.5	8.50
Flasche Appenzeller Alkoholfrei	0.33	6.20
Augustinerbräu Helles	0.5	8.50

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Personal

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

Alkoholfrei

Waidwasser (Sodawasser)	0.2 Glas	3.80
Waidwasser (Sodawasser)	0.4	5.00
Waidwasser (Sodawasser)	0.75	7.00
Piz Sardona ohne Kohlensäure	0.75	9.30
Piz Sardona mit Kohlensäure	0.75	9.30
Piz Sardona ohne Kohlensäure	0.4	6.30
Piz Sardona mit Kohlensäure	0.4	6.30
Coca Cola	0.33	6.00
Coca Cola Zero	0.33	6.00
Fanta	0.33	6.00
Elmer Citro	0.33	6.00
Rivella rot	0.33	6.00
Rivella blau	0.33	6.00
Eistee (Paradise Fruit, Alpenkräuter) von Freshdrink	0.5	7.50
Süssmost	0.33	6.00
Apfelschorle	0.33	6.00
Suurer Most <i>alkoholhaltig</i>	0.5	6.00
Gents Tonic Water	0.2	6.50
Gents Bitter Lemon	0.2	6.50
Gents Ginger Ale	0.2	6.50
Michel Traubensaft rot	0.2	5.50
Orangenjus frisch gepresst	0.1	4.00
Orangenjus frisch gepresst	0.2	7.80
Orangenjus Granini	0.2	6.00
Tomatenjus Granini	0.2	6.00
Ananasjus Granini	0.2	6.00
Samuel's Schorle Himbeer/Hagenbutte	0.33	6.90
Sirup (nur für Kinder)	0.1	gratis
	0.2 Glas	3.80
	0.4	5.00

Warmes

Unsere Teeauswahl
finden Sie **in unserer Teekarte**

Tee Rum	Tasse	8.00
Schwarztee mit 4 cl Rum		
Orangenspunch ohne Alkohol	Glas	5.50
Rumpunch ohne Alkohol	Glas	5.50
Rumpunch mit Alkohol	Glas	8.00
Milch kalt oder warm	Tasse	4.50
Schoggi 35% Kakao kalt oder warm	Tasse	5.50
Ovomaltine kalt oder warm	Tasse	5.50
Café crème / Café koffeinfrei	Tasse	5.30
Espresso	Tasse	5.30
Ristretto	Tasse	5.30
Doppelter Espresso	Tasse	7.20
Schale	Tasse	5.50
Cappuccino	Tasse	6.20
Latte Macchiato	Glas	7.20
Irish Coffee	Glas	12.50
Mit Irish Whisky & Rahm		
Café Baileys	Glas	12.50
Mit Baileys & Rahm		
Café Amaretto	Glas	12.50
Mit Amaretto & Rahm		
Spanish Coffee	Glas	11.50
Mit Tia Maria & Rahm		
Café Fertig	Glas	8.00
Café Luz	Glas	8.00
Schümli Pflümli	Glas	8.50
Coretto Grappa	Tasse	8.00
Coretto Cognac	Tasse	8.00
	Tasse	5.30

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Personal

Cocktails und Drinks

finden Sie in unserer separaten
BAR Karte

Digestifs

Carlos I	38%	2 cl	14.50
Calvados	40%	2 cl	13.50
Vecchia Romagna	38%	2 cl	12.50
Cognac Courvoisier VSOP	40%	2 cl	15.00
Vielle Prune	40%	2cl	13.50

Liköre

Noccino	15%	4 cl	9.80
Amaretto	28%	4 cl	9.80
Cointreau	40%	4 cl	9.80
Grand Marnier	40%	4 cl	9.80
Baileys Irish Cream	17%	4 cl	9.80
Limoncello	30%	4 cl	9.80
Tia Maria	20%	4 cl	9.80
Bündner Röteli	22%	4 cl	9.80
Sambucca	40%	4 cl	9.80

Spirituosen

Tequila Gold	38%	4 cl	11.50
Bacardi	37.5%	4 cl	11.50
Gordons Gin	37.5%	4 cl	9.50
Bombay Gin	40%	4 cl	12.50
Monkey Gin	47%	4 cl	16.50
Turricum Gin	41.5%	4 cl	15.50
Gin Mare	42%	4 cl	15.00
Wodka Absolut	40%	4 cl	11.50
Wodka Rot	24%	4 cl	11.50
XELENT Wodka	40%	4cl	12.50

Mixgetränk (Gents Tonic, Coca Cola, etc.) +4.00

Whisky

Ballantine`s finest	40%	4 cl	11.50
Johnny Walker Red Label	40%	4 cl	11.50
Johnny Walker Black Label 12 years	40%	4 cl	14.00
Oban 14 years old	43%	4 cl	15.00
Glenfarclas 25 years old	43%	4 cl	19.80
Glenmorangie 10 years old	43%	4 cl	15.80
Glenfiddich Pure Malt	40%	4 cl	12.80
Glenlivet	40%	4 cl	14.80
Tullamore Drew	40%	4 cl	11.50
Jack Daniels	40%	4 cl	11.50

Mixgetränk (Gents Tonic, Coca Cola, etc.) +4.00

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Personal

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.