

## Offene Weine

### *Schaumwein*

**1dl.**

Le Contesse Prosecco extra dry

9.80

### *Weisswein*

**1dl.**

Räuschling Lattenberg, Stäfa

7.80

Federweisser, Wetli Ürikon

7.20

Riesling x Sylvaner, Burkhard Stäfa

7.00

Bianco di Merlot, Tessin

8.30

Der Fesche Grüner Veltliner, Österreich

7.90

Zerissimo Bianco Dry - alkoholfrei

6.50

### *Rosé Wein*

**1dl.**

Rosé im Steinkrug, Zürich

7.90

### *Rotwein*

**1dl.**

Zweigelt, Pünter Stäfa

8.50

Pinot Noir Itzikerhüsli, Wetli Ürikon

7.20

Rosso del Ticino Merlot, Tessin

8.50

Dark Knight (Cabernet, Merlot, Sauv.), Italien

7.90

Zerissimo Rosso Dry - alkoholfrei

6.50

# ZÜRI WEINE FLASCHEN

<i>Weisswein</i>	<b>5dl.</b>	<b>7.5dl.</b>
Riesling x Sylvaner, Burkhard Stäfa	35.00	
Pinot Gris, Wetli Ürikon	38.00	
Federweisser, Wetli Ürikon	36.00	
Quintett Assemblage, Zürich		55.00
Räuschling Lattenberg, Stäfa		55.00
<i>Roséwein</i>	<b>5dl.</b>	<b>7.5dl.</b>
Stäfner Rosé, Pünter Stäfa		53.00
Rosé im Steinkrug, Zürich		55.00
<i>Rotwein</i>	<b>5dl.</b>	<b>7.5dl.</b>
Pinot Noir Itzikerhüsli, Wetli Stäfa	36.00	
Zweigelt AOC, Pünter Stäfa		59.00
Pinot Noir Lattenberg, Stäfa		55.00

## Zerissimo Bianco Dry - alkoholfrei

75cl. 0.0% Vol.



**CHF 45.00**

Kräftiges, leuchtendes Strohgelb. Aromen von Kräutern, die an den Duft von gemähtem Gras und Heu erinnern kombiniert mit frischen Noten von Honig. Geschmacklich: intensiv, ausgewogen mit leicht säuerlichem Hauch.

Beim Zerissimo Bianco Dry handelt es sich um ein alkoholfreies Getränk, gewonnen aus der vollständigen Entalkoholisierung von Wein und Trauben Most. Enthält Sulfite. Kein Zusatz von Konservierungsstoffen, sondern Pasteurisierung des Produkts.

**Italien / Veneto**

## Bianco di Merlot Tenuta Montalbano

*Merlot bianco*

75cl. 13.2% Vol.



**CHF 56.00**

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase feine Aromen von reifen Früchten und Kompott. Im Gaumen angenehme, frische Säure und langanhaltend.

Die Cantina Sociale Mendrisio umfasst rund 600 Winzer aus dem ganzen Mendrisiotto, sowie aus dem Blenio- und dem Rivieratal. Keltert gegen 20% der Tessiner Ernte und gehört damit zu den grössten Weinproduzenten des Tessins. Passt zum Aperitif und zu Vor- und Hauptspeisen mit Fisch oder Frischkäse.

**Schweiz / Tessin**



## Vase 6 Epesses

60% Chasselas, 40% Chasselas Klon Giclet

75cl. 12.8% Vol.



**CHF 57.00**

Handgelesen, nach starker Ertragsreduzierung im Sommer. Schonende pneumatische Traubenpressung. Temperaturkontrollierte Gärung in Edelstahltanks.

Helles Gelb. Dezent fruchtig (Apfel, Zitrone), Honigaromen, mit leicht mineralischen Noten. Kraftvoller Körper mit weicher Fülle. Feine Säure, sehr schöner, ausgewogener Wein. Als Essensbegleiter zu Egli meunière oder Egli mit Mandeln, zu einem Waadtländer Fondue oder als Apérowein.

**Schweiz / Waadt**

## Clavien Chardonnay

Chardonnay

75cl. 14.2% Vol.



**CHF 59.00**

Der Wein wurde in neuen, Schweizer Barriques ausgebaut bei regelmäßigem Aufrühren des Hefesatzes. Ein üppiger Chardonnay mit Aromen von Walliser Aprikosen, reifer Grapefruit und Zitronenzeste. Die schön eingebundene Holzaromatik verleiht dem Wein eine zarte Vanillenote und eine schöne Cremigkeit. Passt als Apéro, zu Antipasti und allen Fischspezialitäten.

**Schweiz / Wallis**

# Die Fesche, Grüner Veltliner Federspiel

*Grüner Veltliner*

75cl. 13% Vol.



**CHF 55.00**

Einladender frischer Duft, saftige Struktur, feine Hefenote in der Nase unterstützt durch Mineralität, die sich am Gaumen fortsetzt, mittelgewichtig und sehr trinkfreudig. Geniessen zum Apéro, Süßwasserfisch gebraten oder gebacken und weissem Fleisch.

**Österreich / Wachau**

# Roero Arneis, Vietti DOCG

*Arneis*

75cl. 13% Vol.



**CHF 58.00**

Castiglione Falletto ist ein kleines Dorf mitten in den besten Weinanbauzonen der Langhe. Direkt neben der Burg von Castiglione liegt das Weingut der Familie Vietti.

Strohgelbfarbiger Wein mit Grünnoten. Im Aroma blumig, fruchtig (Zitrus, Banane, Ananas). Dezentere Bittermandelgeschmack. Passt zu Apéro mit Vorspeisen, Fisch, Geflügel.

**Italien / Piemont**

## Garda Bianco Tinazzi

*Chardonnay, Garganega und Trebbiano*

75cl 14% Vol.



**CHF 42.00**

Frisch, harmonisch & anhaltend. Strohgelb mit hellgrünen Reflexen. Fruchtige Aromen, mit einem Hauch von tropischen Früchten, wie Ananas und leichten blumigen Noten.

Ein wunderbarer Apérowein, passt zu hellem Fleisch und Gemüsegerichten.

**Italien / Toscana**

## Zerissimo Rosso Dry - alkoholfrei

75cl. 0.0% Vol.



**CHF 45.00**

Granatrot, mit grosser Intensität. Blumige Aromen, mit Anklängen an rote Blumen. Geschmacklich reichlich und reichhaltig.

Beim Zerissimo Rosso Dry handelt es sich um ein alkoholfreies Getränk, gewonnen aus der vollständigen Entalkoholisierung von Wein und Trauben Most. Enthält Sulfite. Kein Zusatz von Konservierungsstoffen, sondern Pasteurisierung des Produkts.

**Italien / Veneto**

# Rosso del Ticino Emozioni, Monticello

*Merlot-Cabernet*

75cl. 12.7% Vol.



**CHF 59.00**

Emozioni (Emotionen) ist ein spannender Wein. Warm, behaglich und würzig, mit einer tiefrubinroten Farbe. Genau wie das E auf seinem Etikett. Ein Wein, der auffällt und jeden, der ihn verkostet, dazu verführt, sich in ihn zu verlieben. Hergestellt aus einer Cuvée von Merlot und Cabernet Sauvignon, ideal um dich zu begeistern.

Pasta mit Wildsauce, rotes Fleisch geschmort oder gegrillt auch Wild und Geflügel.

**Schweiz / Tessin**



# Primitivo sempre tu

*Primitivo*

75cl. 14.5% Vol.



**CHF 61.00**

Die Auswahl der Weine von Feudo di Santa Croce repräsentiert die Charakteristika dieser Gegend. Dank der Wasserressourcen und der guten Balance der Tages- und Nachttemperaturen, ist dieses Gebiet als bestes Weinbaugebiet in Apulien anerkannt.

Ausgeprägte Aromen von Pflaumen, Pfeffer und Kokos. Kräftiger Körper, würzig, dicht und ausgewogen. Genießen zu Pasta, Schweinefleisch aber auch zu kräftigem Fisch.

**Italien / Apulien**

# Dark Knight

*Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese*

75cl. 14% Vol.



**CHF 56.00**

Beerige Frucht, Noten von Kaffee, Schokolade und Gewürzen; harmonisch, mit samtigem Tannin und einem geschmeidigen und süssen Abgang. Passt zu Fleischgerichten, Geflügel und Käse.

**Italien / Toscana**

# Marchesi di Barolo DOCG

*Nebbiolo*

75cl. 14% Vol.



**CHF 98.00**

Ein sehr harmonischer, gehaltvoller Barolo mit einem intensiven Bukett von Dörripflaume, Feige und reifen Waldbeeren sowie deutlichen Schokolade- und Kakaonoten. Im Gaumen ist er füllig und rund, die Frucht- und Röstnoten werden von würzigen Aspekten (Lakritze, Gewürznelke) ergänzt und von einem wunderbar langen Abgang abgerundet.

Passt zu Rindfleisch mit dunklen Saucen, Curries.

**Italien / Trentino**

# Amarone della Valpolicella Beretta, DOCG

*Rondinella, Corvina, Veronese*

75cl. 15% Vol.



**CHF 85.00**

Ein sehr harmonischer, gehaltvoller Amarone mit einem intensiven Bukett von Dörripflaume, Feige und reifen Waldbeeren sowie deutlichen Schokolade- und Kakaonoten. Im Gaumen ist er füllig und rund, die Frucht- und Röstnoten werden von würzigen Aspekten (Lakritze, Gewürznelke) ergänzt und von einem wunderbar langen Abgang abgerundet.

Passt zu Wildgerichten, Parmesan und Schokolade.

**Italien / Veneto**

## ORMA

*Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc*

75cl. 15% Vol.



**CHF 125.00**

Nach seinem Erfolg mit der Tenuta Sette Ponti beschloss Antonio Moretti ein neues Projekt in Bolgheri zu starten. Wunderschön gelegen, erwarb er ein Podere in Castagneto Carducci mit Rebbergen die unmittelbar neben denjenigen der Tenuta dell Ornellaia liegen.

Rubin, typische Aromen von dunklen Beeren und Vanille, schönes Holz, weich, saftig, würzig, gute Länge, grosses Potential. Passt zu Fleisch, Wild, Costata alla Fiorentina oder auch zum Lammcarré.

**Italien / Toscana**

## Bufalo Noble, Crianza

*Tempranillo*

75cl. 15% Vol.



**CHF 54.00**

Tiefdunkles Rubinrot. Eine intensive wie aromatische Nase von schwarzen Kirschen, Waldbeeren und leichten Röstaromen (Vanille, Kaffee, Tabak), Thymian und ein leicht balsamischer Einschlag. Im Gaumen vollmundiger, dichter Wein. Geniessen zu Rindfleisch und reifen Käsesorten.

**Spanien / Toro**

## Sio Tinto Mallorca Bodega Ribas

*Manto-Negro, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot*

75cl. 15% Vol.



**CHF 89.00**

In der Farbe eine schönes, dunkles Sauerkirschrot. In der Nase Aromen von schwarzem Pfeffer und dunklen Beerenfrüchten, aber auch Gewürznoten und grüner Paprika. Im Gaumen ein voller, kräftiger Körper mit feiner Vanillenote. Bereits sehr zugänglicher Wein mit einem runden und geschmeidigen Finish. Passt zu dunklem, grilliertem Fleisch, Lomo de Iberico oder aber rezentem Käse.

**Spanien / Mallorca**

## Inici

*Garnacha, Syrah, Carignan, Cabernet Sauvignon*

75cl. 15 % Vol.



**CHF 59.00**

16 Monate Ausbau in gebrauchten französischen Barriques.

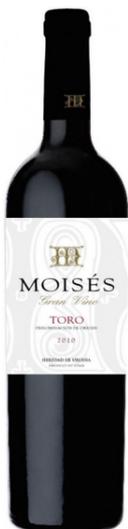
Ausgeprägte Aromen von roten Beeren, Anis, dunkler Schokolade. Ausgewogen und lang im Gaumen. Reife Tannine, angenehmes Holz und ein Hauch Vanille. Passt zu Geflügel, Fleischgerichten und Käse.

***Spanien / Priorat***

## Moises gran vino

*Tempranillo*

75cl. 15% Vol.



**CHF 98.00**

Reife Frucht mit Noten von Lakritze, Kaffee und Zedern. Sehr kräftig (15% Vol.) mit erstklassigen Tanninen. Komplex und harmonisch mit langem Abgang.

Edlen Fleischstücken wie Roastbeef, Filet, aber auch nach dem Essen zu einem Stück spanischem Käse.

***Spanien / Toro***

## Vale da Calada

*Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet*

75cl. 14.5% Vol.



**CHF 51.00**

Würzige Noten von Wildkräutern und schwarzen Kirschen. Gutausgewogene und saftige Tannine mit weichem Abgang am Gaumen.

Passt zu kräftigen Fleischgerichten, wie Wild oder Grilladen oder zu reifem Käse. Ein Wein für die festliche Tafel!

***Portugal / Alentejo***

## Pyros Malbec

*Malbec*

75cl. 14% Vol.



**CHF 52.00**

Intensives, tiefes Purpurrot. Sehr konzentrierte Aromatik nach schwarzen Früchten, Gewürzen und violetten Blumen. Der Ausbau während 12 Monaten in französischen und amerikanischen Barriques gibt ihm einen langen Abgang.

Passt zu kräftigen Fleischgerichten, wie Wild oder Grilladen oder zu reifem Käse. Ein Wein für die festliche Tafel!

***Valle de Pedernal / San Juan (Argentinien)***