

WHERE THE BEST MINDS EAT





SPEIS & TRANK

Lieber Gast

Herzlich willkommen zur kulinarischen Reise durch unser vielseitiges Angebot und zur gelebten Gastgeberkultur.

Die Küchenbrigade unter der Leitung von Kevin Ashbrook bereitet sämtliche Gerichte mit saisonalen und frischen Produkten zu - wenn möglich aus der Region. Die Kräuter holen wir aus unserem Hausgarten. Unsere Lieferanten sehen wir als Partner und pflegen eine vertrauensvolle und ehrliche Beziehung. Wir wählen diese unter Berücksichtigung klarer Kriterien mit Sorgfalt aus. Ethik und Nachhaltigkeit werden bei uns gross geschrieben.

Für unsere vegetarischen und veganen Gerichte lassen wir uns stets inspirieren. So entstehen immer neue und delikate Kreationen.

Haben Sie spezielle Wünsche oder Vorstellungen? Wir freuen uns, Sie bei der Menüplanung für Ihren Anlass unterstützen zu dürfen.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Gast-freundliche Grüsse

A handwritten signature in black ink that reads "K. Ashbrook".

Kevin Ashbrook
Executive Chef

A handwritten signature in black ink that reads "G. Gambon".

Gion Gambon
Manager F&B

INHALT

Legende Symbole	4
«Sit down»	5
Vorspeisen «Sit down»	5
Hauptspeisen «Sit down»	5
Nachspeisen «Sit down»	6
Klassiker «Sit down»	7
Vorspeisen Klassiker «Sit down»	7
Hauptspeisen Klassiker «Sit down»	8
Nachspeisen Klassiker «Sit down»	8
«Flying Service»	9
Vorspeisen «Flying Service»	10
Vegetarische Vorspeisen «Flying Service»	10
Vegetarische Hauptspeisen «Flying Service»	10
Hauptspeisen «Flying Service»	10
Nachspeisen «Flying Service»	10
«Apéro Pauschalen»	11
«Apéro Einheiten» Vegetarisch	12
«Apéro Einheiten» Fleisch	12
«Apéro Einheiten» Fisch Krustentier	12
«Apéro Einheiten» Süsses	12
«Apéro Business»	13
Apéro «easy four»	13
Apéro «easy six»	13
Kaffeepausen	14
Alkoholfreie Getränke Biere	15
Weine	16
Alkoholfreie Weine	16
Schaumweine	17
Weissweine	18
Rotweine	21
Spirituosen	25

Legende



vegan



laktosefrei



glutenfrei



«SIT DOWN»

VORSPEISEN «SIT DOWN»

Federkohl-Crèmesuppe

Bio Ei (CH) | Sauerrahm | Buchweizen



Herbstsalat

Pflaume | Tandoori-Mandel | Joghurt



Rande

Ziegenkäse | Leinsamen | Kernenbrot

HAUPTSPEISEN «SIT DOWN»

Hirschentrecôte | Deutschland/Österreich

Steinpilz | Quarkspätzli | Schwarzwurzel | Chartreuse

Wolfsbarsch | Nordostatlantik

Pastinake | Kohlblatt | Raps



Herbstgemüse-Rotwein Ragout

Pilz | Wirz | Kartoffel | Marroni



Kürbisravioli

Blattspinat | Birne | Pfeffer | Usbrächer Käse

NACHSPEISEN «SIT DOWN»

Strudel

Quark | Brombeer | Johannisbeer | Haselnuss

Zwetschge

Grand Cru Schokolade | Blätterteig | Marroni

Brownie

Blaubeer | Sesam | Apfel

4-Gang Menü mittags CHF 83 pro Person

4-Gang Menü abends CHF 91 pro Person

3-Gang Menü mittags CHF 72 pro Person

3-Gang Menü abends CHF 79 pro Person

2-Gang Menü mittags CHF 62 pro Person

Nachservice Hauptgang CHF 20 pro Portion

Alle Preise inklusiv 7.7 % Mehrwertsteuer

KLASSIKER «SIT DOWN»

VORSPEISEN KLASSIKER «SIT DOWN»

Baby Lattich

Poulet (CH) | Eigelb | Parmesan | Kaper



Karotten-Ingwer Suppe

Krevette (VNM) | Kokos | Grapefruit



Apfel-Sellerie Salat

Sprosse | Walnuss | Zitronenmayonnaise



New Roots Soft White

Wilder Brokkoli | Nuss-Granola | Aceto Balsamico



Gebeizter Lachs | Schottland

Gurke | Meerrettich | Sesam | Dill



Iberico Schinken | Spanien

Focaccia | Olive | Peperoni | Rucola



HAUPTSPEISEN KLASSIKER «SIT DOWN»

Green Curry

Parfümreis | Linsen | Pak Choi | Koriander



Ricotta Gnocchi

Spinat | Parmesan | Sellerie | Pinienkern

Zander | Schweiz

Safran | Zitronen-Kapern-Reis | Fenchel



Züricher Geschnetzeltes | Schweiz

Rösti | Karotte | Champignon



Pouletbrust | Schweiz

Tagliolini | Morchel | Karotte | Kräuter

Rindsrücken | Schweiz

Rosmarin Kartoffel | Portwein-Schalotte | Marktgemüse



NACHSPEISEN KLASSIKER «SIT DOWN»

Grand Cru Schokoladenmousse

Himbeere | Aceto Balsamico | Bourbon Pfeffer

Mille feuilles

Bourbon Vanillecrème | Cassis | Haselnuss

Vegane Schwarzwälder (alkoholfrei)

Schokolade | Sauerkirsche | Rahm





«FLYING SERVICE»

Ab 20 Personen

Lassen Sie sich von der Kreativität und dem saisonalen Angebot unseres Küchenchefs überraschen.
Um Sie und Ihre Gäste optimal zu verwöhnen, benötigen wir eine Stunde Servicezeit für die Speisen.

Vorspeisen

2 oder 3 saisonale Vorspeisen

Hauptspeisen

2 oder 3 saisonale Hauptspeisen

Nachspeisen

2 oder 3 saisonale Nachspeisen

2-Gang Flying Service CHF 72 pro Person

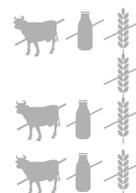
3-Gang Flying Service CHF 83 pro Person

Alle Preise inklusiv 7.7% Mehrwertsteuer

Komponieren Sie Ihr individuelles «Flying» aus nachfolgenden Speisen

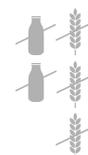
Vorspeisen I vegetarisch

Kürbis-Most-Suppe | Zigerklee
Bunte Rande | Ziegenkäse | Feigensenf
Sellerie | Apfel | Baumnuss
Karotte | Kardamom | Chicorée | Estragon
Nüsslisalat | Serviettenknödel | Pilz



Vorspeisen

Reh (FR) | Haselnuss | Aroniabeere | Kakao
Wachtelbrust (FR) | Senffrucht | Wasserkresse
Forelle (CH) | Federkohl | Rosenharrisa | Pistazie
Miesmuschel (FR) | Schnittlauch-Pfannkuchen | Birne



Hauptspeisen I vegetarisch

Marroni Spätzli | Wirz | Salbei | Belperknolle
Fregola Sarda | Pfifferling | Mascarpone | GDI Blüte
Trüffel-Linse | Rosenkohl | Schwarzwurzel | Violette Kartoffel
Gemüse Stroganoff | Wildreis | Crème Fraîche



Hauptspeisen

Wildschweinpfeffer (FR) | Rotkraut | Gnocchi
Bio Rind (ZH) | Steckrübe | Apfel | Wacholder
Paniertes Poulet (CH) | Paprika-Sauerkraut | Preiselbeere
Eismeersaibling (NA) | warme Remoulade-Sauce | Radieschen



Nachspeisen

Strudel | Brombeere | Johannisbeere | Haselnuss
Zwetschge | Grand Cru Schokolade | Marroni
Brownie | Heidelbeere | Sesam
Himbeermuffin | Hafer-Crumble | Mandelcrème
Weisses Schokoladenmousse | Birne | Kurkuma
Feige | Joghurt | Honig | Orange





«APÉRO PAUSCHALEN»

Apéro «Premium» ab 20 Personen

Ihre Zusammenstellung | 7 Einheiten

CHF 38.50 pro Person

Apéro «Riche» ab 20 Personen

Ihre Zusammenstellung | 12 Einheiten

CHF 66 pro Person

Apéro «Individuell»

Ihre Zusammenstellung | Anzahl Einheiten nach Wunsch

CHF 5.50 pro Einheit pro Person

Apéro «Snack»

Dreierlei Farmer Chips | BBQ Mais | Marinierte Oliven | Crudités | Kräuter Dip

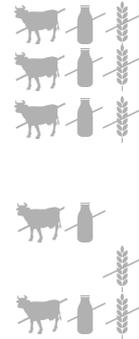
CHF 8.50 pro Person

Alle Preise inklusiv 7.7 % Mehrwertsteuer

**Wählen Sie sich Ihr Apéro Angebot zugeschnitten auf Ihre Bedürfnisse aus.
Alle Häppchen werden einzeln auf Tellerchen serviert – für jeden Gast.**

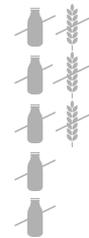
Vegetarisch

Heusuppe | Pastinake | GDI Blüte
Reis-Chip | Kürbis | Apfel | Wasabi
Zwiebel-Bhaji | Currycrème
Käsequiche | Baumnuss | Schwarzer Pfeffer
Frühlingsrolle | sweet Chili
Champignon | Lauch | grüne Sauce
Blumenkohl | Dattel | Sumach



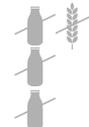
Fleisch

Hirschsalsiz (CH) | Schwarzwälder Brot | Preiselbeerbutter
Chili con Carne (CH) | Avocado | Tortilla
Pollo al chilindrón (CH) | Peperoncini | Tomate
Wildschweinrücken (FR) | Herbsttrompete | Spitzkohl
Ente (FRA) | Rettich | Hoisin | Sesam
Rindsburger (CH) | Kürbis-Ketchup | Lattich



Fisch | Krustentier

Lachs (CH) | Apfel | Senf
Heilbuttfrikadelle (NOA) | Kumquat
Riesencrevette (VNM) | Mango | Chili
Geräucherte Forelle (CH) | Windbeutel | Sauerrahm



Süßes

Strudel | Brombeere | Johannisbeere | Haselnuss
Zwetschge | Grand Cru Schokolade | Marroni
Brownie | Heidelbeere | Sesam
Himbeermuffin | Hafer-Crumble | Mandelcrème
Weisses Schokoladenmousse | Birne | Kurkuma
Feige | Joghurt | Honig | Orange



Sie möchten alle Häppchen von Beginn an geniessen und es soll etwas schneller gehen?
Die Speisen werden auf assortierten Platten serviert – fast slow food.

«APÉRO BUSINESS»

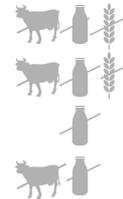
Apéro «easy four»

Saisonale Suppe

Kartoffel | Gurke | Gartenkresse

Riesencrevette (VNM) | Mango | Chili

Frühlingsrolle | sweet Chili



CHF 18 pro Person

Apéro «easy six»

Saisonale Suppe

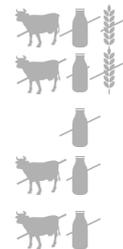
Kartoffel | Gurke | Gartenkresse

Riesencrevette (VNM) | Mango | Chili

Frühlingsrolle | sweet Chili

New Roots Soft White | Früchtebrot | Stangensellerie

Cakepop | Schokolade



CHF 27 pro Person

Alle Preise inklusiv 7.7% Mehrwertsteuer



KAFFEPAUSEN

Kaffeepause «Basic»

Kaffee | Tee | Aromawasser | Früchte | Nussmischung

Morgen: Dreierlei Croissants | Birchermüesli

oder

Vormittag: Laugenbrötchen mit Butter | Birchermüesli

oder

Nachmittag: Süss- und Salzgebäck

CHF 11 pro Person

Kaffeepause «Classic»

Kaffee | Tee | Aroma- und Mineralwasser | frisch gepresster Orangensaft | Früchte | Nussmischung

Morgen: Dreierlei Croissants | Birchermüesli

oder

Vormittag: Laugenbrötchen mit Butter | Birchermüesli

oder

Nachmittag: Süss- und Salzgebäck

CHF 14.50 pro Person

Kaffeepause «Premium»

Kaffee | Tee | Aroma- und Mineralwasser | frisch gepresster Orangensaft | saisonaler Saft |

Früchte | Nussmischung

Morgen: Dreierlei Croissants | Birchermüesli | hausgemachter Smoothie

oder

Vormittag: Laugenbrötchen mit Butter | Birchermüesli | hausgemachter Smoothie

oder

Nachmittag: Süss- und Salzgebäck | kleine Erfrischung

CHF 17 pro Person

Alle Preise inklusiv 7.7% Mehrwertsteuer

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE UND BIERE

«Sirocco» Tee

Kräutertee: Piz Palü | Marokkanische Minze | White Peach | Früchtetee | Rooibos Tangerine | Verbena

Grüntee: Japanese Sencha

Schwarztee: English Breakfast | Earl Grey | Black Chai CHF 7

«GDI»-Kaffee

Kaffee Crème | Espresso | koffeinfreier Kaffee CHF 5

Doppelter Espresso CHF 6

Latte Macchiato | Cappuccino | Milchkaffee CHF 6

Chocolat chaud CHF 7

Ovomaltine CHF 5

Säfte

Frischgepresster Orangensaft 100 cl CHF 23

Frischgepresster Saisonsaft 100 cl CHF 25

Apfel-Cassissaft 100 cl CHF 18

Gartengold Apfelsaft – Saft with a mission 75 cl CHF 15

Hausgemacht

Hausgemachter Eistee 100 cl CHF 19

Hausgemachte Limonade 100 cl CHF 19

Süssgetränke | Mineralwasser | Opaline Säfte

Migros Kult Ice Tea Zitrone 33 cl CHF 3.5

Coca Cola | Coca Cola Zero 33 cl CHF 6

Rivella rot | Rivella blau 33 cl CHF 6

Fanta 33 cl CHF 6

Elmer Citro 33 cl CHF 6

Züri Schorle 33 cl CHF 6

Opaline Fruchtsäfte 20 cl CHF 6.5

Mineralwasser Passugger mit | Allegra ohne Kohlensäure 50 cl CHF 6.5

Mineralwasser Passugger mit | Allegra ohne Kohlensäure 77 cl CHF 9.5

Biere

Turbinenbräu Gold Sprint 33 cl CHF 7.5

Turbinenbräu Rekord 33 cl CHF 7.5

Appenzeller Leermond (alkoholfrei) 33 cl CHF 6.5



WEINE

Hohe Qualität zu einem vernünftigen Preis ist uns wichtig. Bei der Zusammenstellung unserer Gaumenfreuden unterstützen uns bekannte Partner. Wir wünschen Ihnen beim Genuss dieser Weine viel Vergnügen!

Haben Sie einen besonderen Wein-Wunsch? Gerne fragen wir unsere Partner! Wir verlassen uns auf die Weinkompetenzen von winehouse, Vinothek Brancaia sowie smith&smith.

ALKOHOLFREIE WEINE

Riesling | Kolonne Null | Edition Anette Closheim | Langenlonsheim DE

Mit seiner fruchtigen Leichtigkeit, edlen Kräuternote und ortstypischen Mineralität verführt der Riesling auf unwiderstehliche Art. Eine herrlich frische Komposition, die im Licht leicht grüne Nuancen entfaltet und durch ihr zartes Bouquet mit feiner Frucht verwöhnt.

Alkoholfrei und vegan

Riesling

75cl CHF 39

Rosé | Kolonne Null | Les Quatre Tours | Coteaux d'Aix-en-Provence FR

Der neue Rosé aus der Provence verwöhnt in hellem Lachsrosa mit feinen Nuancen von Aprikosen, Himbeeren und floralen Noten. Lebendige Geschmeidigkeit und kreidig-mineralische Frische spiegeln den harmonischen, französischen Charakter wider.

Alkoholfrei und vegan

Merlot

75cl CHF 39

SCHAUMWEINE

Ca'Vittoria | Prosecco Extra Dry Treviso DOC

Klares, frisches Fruchtbouquet, Holunder, Limonen und Blütenaromen. Am Gaumen feine, lebendige Perlage, fruchtig, frisch und spritzig. Ein Trinkgenuss für jede Gelegenheit.

Glera

75 cl CHF 55

Bollinger | Champagne Brut Special Cuvée AOC

Ein Champagner mit feiner Perlage und verführerischer Aromatik. In der Nase wie im Gaumen zeichnet sich das Special Cuvée durch sehr vielschichtige, verwobene Aromen aus. Florale Noten fügen sich zu Obst und Beerenfrucht zusammen, ergänzt von einem Hauch von Brioche. Ein langer Abgang führt alle Elemente zu einem meisterlichen Schlussbild zusammen.

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

75 cl CHF 113

Alle Preise inklusiv 7.7% Mehrwertsteuer

WEISSWEINE

Schweiz

Müller Thurgau | Erich Meier | Uetikon ZH

Ein leichter, spritziger Sommerwein. Duftet schön nach grünen Äpfeln und passt bestens zum Aperitif, wie auch zu leichten Gerichten.

Riesling x Sylvaner

75 cl CHF 67

Chasselas Les Bans Martigny | Besse Gérald | Wallis

Delikate, ausdrucksstarke Nase mit Aromen von gelben Früchten, Blumen und Schieferstein. Am Gaumen ausgewogen, frisch und mit einer vollen, mineralischen Frucht.

Chasselas

75 cl CHF 63

Räuschling vom Rheinfall AOC BIO | Weingut Besson-Strasser | Uhwiesen ZH

Herbe Frucht, auch Heu und Gras. Am Gaumen fließende, unvergleichlich weich gezeichnete Konturen des herb-mineralischen Körpers. Feminine Eleganz, die helle und grüne, frische Frucht ist nobel. Eine klassische Schönheit – Räuschling, so elegant und fein wie man ihn sonst nicht findet!

Räuschling

75 cl CHF 77

Chardonnay AOC | Weingut Hermann | Fläsch GR

Ein fulminanter Auftritt, den dieser Chardonnay bereits in der Nase zeigt! Buttrige Aromen kombinieren sich elegant mit holzigen Nuancen, wobei sich auch tropische Früchte wie Mango und Passionsfrucht dazugesellen. Ein voluminöser Chardonnay, der auch im Abgang noch lange nachklingt und den hervorragenden Ruf der weissen Gewächse der Bündner Herrschaft festigt.

Chardonnay

75 cl CHF 79

Petite Arvine Valais AOC | Cordonier & Lamon | Flanthey VS

Der Auftakt ist grossartig: vielfältige, komplexe Aromen von Zitrusfrüchten, Blüten in Kombination mit exotischen, mineralischen Noten. Ein Wein mit Format und Tiefe. Das fruchtige Genusserlebnis ist im Finale von grosser Tragweite.

Petite Arvine

75 cl CHF 61

Frankreich

Réserve de Vaudon Chablis AC | Joseph Drouhin | Burgund

Im Bouquet offenbaren sich reintönige, fruchtige Aromen, aber auch mineralische Noten und ganz feine Anklänge an Blumen. Es ist ein klassischer Weisswein, welcher durch Gradlinigkeit brilliert. Das Finale ist sehr ausgeprägt und spiegelt die reichhaltigen Eindrücke in konzentrierter Form wieder.

Chardonnay

75 cl CHF 78

Variations Sancerre Blanc AC | Domaine la Barbotaine | Loire

Im Gaumen präsentiert sich dieses Gewächs gehaltvoll mit einem reichhaltigen, frischen Gefüge. Es ist ein vielschichtiger, harmonischer Sauvignon Blanc, der im anhaltenden Finale auf seine klassische Art zu überzeugen weiss.

Sauvignon Blanc

75 cl CHF 65

Österreich

Weissburgunder Fels am Wagram | Weinhof Waldschütz | Niederösterreich

Helles Gelbgrün, Silberreflexe, zarte Kräuterwürze, ein Hauch von Orangenzeste, feine gelbe Birnenfrucht. Stoffig, opulente Textur, feiner Säurebogen, Eleganz, gut anhaftend, mit sicherem Reifepotenzial ausgestattet.

Weissburgunder

75 cl CHF 58

Grüner Veltliner Hirschvergnügen | Weingut Hirsch | Kamptal

In der Nase frisches Heu, Grapefruitzeste, blühende Wiese. Vollmundig am Gaumen, belebende Säure, saftiger grüner Apfel, feinwürzig, mit schöner Länge.

Grüner Veltliner

75 cl CHF 61

Deutschland

„Just“ Riesling trocken | Gut Hermannsberg | Nahe

Saftige Frucht, Apfel und Steinobst, mineralische Würze. Am Gaumen voller Lebensfreude und sorglosem Tatendrang, sehr frisch, animierend und unterhaltsam.

Riesling

75 cl CHF 64

Italien

Pinot Grigio DOC | Cantina Andrian | Alto Adige

Die Kombination von Honig, Melone und Zitrusfrüchten lässt in der Nase aufmerken. Dazu gesellen sich Aromen, die an Blüten und frische Früchte erinnern. Im Gaumen widerspiegelt sich dies, kombiniert mit einem gehaltvollem Körper, welcher durch eine klare Struktur und Dichte zu überzeugen weiss. Der sortentypische Ausdruck hält bis ins Finale an.

Pinot Grigio

75 cl CHF 58

Il Bianco IGT | Brancaia | Toskana

Aromatisches Bouquet, Stachelbeeren, Zitrusnoten, Pfirsich und ein eleganter Kreideton. Am Gaumen frisch, knackig und herrlich trinkfreudig. Ein strahlendes und frisch-fruchtiges Cuvée, das begeistert. Perfekt zum Apéro, zu leichten Vorspeisen oder zu Fischgerichten.

Sauvignon Blanc, Viognier

75 cl CHF 62

Spanien

Lusco Albariño DO | Pazos de Lusco | Rias Baixas

Albariño ist die identitätsstiftende Rebsorte des Rias Baixas und bringt frische und fruchtige Weine hervor. Im Gaumen zeigt sich ein spannendes Wechselspiel zwischen Komponenten wie grünem Apfel, Mandeln und Anis. Dieser kräftige Wein bietet nicht nur im Gaumen, sondern bis in den Abgang hinein ein anhaltendes und unvergessliches Geschmackserlebnis.

Albariño

75 cl CHF 63

Verdejo Vdt | Menade | Castilla y León

Brillantes Bouquet, dezente Passionsfrucht, Mango, Schieferstein, etwas Thymian. Am Gaumen klare Konturen, frisch, dynamisch und mit einem saftigen, trinkanimierenden Fluss.

Verdejo

75 cl CHF 59

ROTWEINE

Schweiz

Pinot Noir AOC | Erich Meier | Uetikon ZH

Strahlendes Rubinrot. Im Bouquet frische Noten von roten Beeren und Kirschen. Am Gaumen gut ausbalanciert, wunderbar frisch. Ein schöner, leichtfüssiger «einheimischer Rotwein» für alle Tage, passend zu Grilladen oder zum Aperitif. Perfekt zum Mittagessen während eines Meeting-Tages.

Blauburgunder

75 cl CHF 72

Väterchen Frost Cuvée Rouge | HerterWeine | Hettlingen ZH

Unkomplizierte, rote Beerenfrucht, leicht und mit gelassenem, süssen Charme, ganz ohne Etikette. Dunkel aber nicht schwer, erdig, feuchte Steine und Untergrund. Am Gaumen leicht rustikal, weiche Frucht und dunkle, herbe Frische, viel Unterholz, schwarze Johannisbeere bis ins Finale. Wunderbar zur Brotzeit.

Pinot Noir, Syrah, Merlot, Cabernet Franc

75 cl CHF 68

Pinot Noir Selection AOC | Weingut Hermann | Fläsch GR

Das Weingut Hermann verwendet nur das beste Traubengut für die Vinifikation dieses Pinot Noirs. Im Gaumen entfacht dieser Bündner Pinot Noir seinen vollen Charakter und präsentiert sich strukturiert sowie mit gut eingebundenen Tanninen. Der Abgang ist anhaltend und klingt mit getoastetem Holz und Vanille noch lange nach was die Klasse dieses Bündner Herschäftlers unterstreicht!

Pinot Noir

75 cl CHF 81

Humagne Rouge AOC | Cordonier & Lamon | Wallis

In der Nase ist der Humagne Rouge von Aromen, die uns an Gewürze, Rosinen und Heublumen denken lassen, geprägt. Im Gaumen zeigt sich, dass dieser Humagne Rouge aufgrund seiner Struktur und Textur mehr ist als ein durchschnittlicher Wein aus dem Wallis: Er zeichnet sich aus durch einen würzigen Körper mit Stoff und Biss.

Gradlinig, strukturiert und nachhaltig präsentiert er sich im Abgang.

Humagne Rouge

75cl CHF 59

Collinare Merlot Riserva DOC | Tenuta Colle degli Ulivi | Tessin

Nach und nach zeigen sich verschiedene Seiten dieses Merlots aus dem Tessin. Steht anfänglich die sortentypische Aromatik im Vordergrund, überzeugt er bald einmal mit Schmelz und viel reifer Frucht. Schliesslich zeigen sich sowohl im Gaumen als auch im anhaltenden Finale saftige Gerbstoffe sowie eine frisch-fruchtige Säurestruktur.

Merlot

75 cl CHF 68

Österreich

Zweigelt Luckenwald Reserve DAC | Weingut Gebrüder Nittnaus | Burgenland

Das Traubengut aus der besten Lage, Luckenwald genannt, wird für diesen Zweigelt Reserve verwendet. Die Familie Nittnaus bringt ihr ganzes Know-how und ihre Passion ein, um einen charaktvollen, tiefgründigen Rotwein zu keltern. Die samtigen Gerbstoffe, die fruchtige Struktur und aromatische Vielfalt hinterlassen im Gaumen einen komplexen Sinneseindruck, der anhält.

Zweigelt

75 cl CHF 67

Salzberg QW | Weingut Gebrüder Nittnaus | Burgenland

Salzberg - die Bezeichnung für den Weingarten, der auf "salzigem" Grund liegt; kostbarer und reichhaltiger Boden. In der Nase reichlich würzige Aromen. Diese Fülle entwickelt sich im Gaumen zu einer üppigen, dunkelfruchtigen Palette. Die kraftvolle, schöne, komplexe Struktur wird durch die saftigen Tannine gestützt und lässt diesen Einzellagenwein im Abgang lange und weich nachklingen.

Merlot, Blaufränkisch

75 cl CHF 86

Frankreich

Gevrey-Chambertin AC | Joseph Drouhin | Burgund

Das Genusserlebnis wird im Gaumen durch die Harmonie und die Eleganz erhöht. Dieser nicht alltägliche Rotwein hat Kraft, Schmelz, Frucht und Finesse, die im grossen Finale voll zum Tragen kommen. Dieser schöne Burgunder passt hervorragend zu einem guten Stück Fleisch.

Pinot Noir

75 cl CHF 113

Château Chasse Spleen Cru Burgeoise AC | Château Chasse Spleen | Bordeaux

Dieses Gewächs bietet viel Trinkgenuss: Die verwobenen Gerbstoffe präsentieren sich von ihrer besten Seite, die Fruchtstruktur passt und die Harmonie im Finale ist Klasse. Dieser Wein gehört zu den Grossen des Médoc und ist ein sicherer Wert für Weingeniesser, die wissen, was sie wollen.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

75 cl CHF 103

Châteauneuf du Pape Rouge AC | Domaine des Sénéchaux | Vallée du Rhône

Im Gaumen präsentiert sich dieser Châteauneuf du Pape sowohl gehaltvoll, als auch elegant. Die typische Aromatik findet sich im Gaumen wieder. Die samtigen, reifen Gerbstoffe sind in der fruchtigen Struktur eingebunden, was einen harmonischen Eindruck hinterlässt. Nachhaltig, lang und komplex zeigt er sich im Finale.

Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah

75 cl CHF 92

Italien

Vigneti Torbe Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC | Domini Veneti | Veneto

Das Traubengut für diesen exzellenten Valpolicella Classico Superiore stammt ausschliesslich aus den Rebbergen der Gemeinde Torbe. Im Gaumen offenbart sich eine Ausgewogenheit und die präsenten sowie samtigen Gerbstoffe stehen mit der Fruchtstruktur im Einklang.

Corvina, Rondinella, Corvinone

75 cl CHF 59

TRE IGT | Brancaia | Radda in Chianti | Toskana

Elegante, fruchtige Nase, Amarenakirschen, Zwetschgen sowie Kaffeenoten. Am Gaumen wiederum elegant, saftig und ausgewogen. Ein garantiertes Trinkvergnügen.

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

75 cl CHF 61

Principe Rosso DOC Bolgheri | Podere Roseto | Toskana

Dunkle, reiche Frucht, Beeren und süssliche Gewürze. Sanft herbe, dunkle und erdige Töne. Am Gaumen eine geschmeidige Eleganz und dunkle Frucht - zum Verlieben schön.

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

75 cl CHF 72

Primoduca Primitivo di Manduria DOP | Vinicola Mediterranea | Apulien

Das Bouquet ist von Gewürznoten und einer guten Prise Röstaromen sowie von sehr reifer Fruchtaromatik geprägt. Die reifen Gerbstoffe sind präsent und die fruchtige Textur hinterlässt einen vollmundigen Eindruck, der bis ins lange Finale hält.

Primitivo

75 cl CHF 54

Barolo Le Coste di Monforte DOCG | Guidobono | Piemont

Die Herkunft zeigt sich bereits in der Nase: Die Aromapalette reicht von Kirschen, Himbeeren, Waldbeeren über Veilchen, Salbei zu Beerenlikör, Lakritze und Zedernholz. Saftige, reife Gerbstoffe in Kombination mit einer erfrischenden Frucht setzen sich im weiteren Verlauf in Szene. Die klassische Art dieses Barolos überzeugt durch Sortencharakter und Gradlinigkeit. Das Finale ist streng, fruchtig und lang. Es hinterlässt einen typischen Sinneseindruck.

Nebbiolo

75 cl CHF 75

Spanien

Rioja Gran Reserva DOCA | Bodegas Beronia | Rioja

Ein gereifter Wein, der dadurch Eleganz und Feinheit in der Nase gewonnen hat. Die Struktur lässt auf einen klassischen Rioja deuten, der anhaltend und fruchtig im Finale endet. Dabei zeigt er seine traditionelle Machart, die sich durch seine typische Kraft ausdrückt.

Tempranillo, Graciano, Mazuelo

75 cl CHF 69

Seleccion especial VDT | Abadia Retuerta | Sardon del Duero

Die Qualität und die Reife des Jahrgangs zeigt sich schon in der Nase. Samtig, weich und trotzdem fruchtig. Das Ribera del Duero ist bekannt für seine charakteristischen Weine, die sowohl die Frische des kontinentalen Klimas, wie auch die Reife des sonnenverwöhnten Spaniens auf einen Nenner bringt.

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah

75 cl CHF 78

Emilio Moro DO | Bodegas Emilio Moro | Ribera del Duero

Anziehendes Bouquet von Heidelbeeren, schwarze Kirschen, Oliven, Kaffee und einladende Röstaromen. Am Gaumen herrlich vollmundig, komprimiert, klar strukturiert und gekonnt gebündelt bis ins lange Finale. Ein grossartiger Klassiker und ein perfekter Speisebegleiter.

Tempranillo

75 cl CHF 78

L'Inconscient DOQ | Les Cousins Marc & Adrià | Priorat

Frisch und ohne Vorurteil, dabei auch warm und herzlich, unaufgeregt, viele dunkle, aromatische, Beeren, getrocknete Früchte, süsse Gewürze, Lakritze, ein Hauch Anis. Am Gaumen ungemein viel Charme, mit grosser Offenheit, weich und frisch, die präsenste dunkle Frucht, sanfte Tannine, frischem Unterholz, Schiefer und Torf. So unkompliziert, so herzlich, so erfüllend – ein wunderbarer Wein.

Garnacha negra, Cariñena, Syrah

75 cl CHF 64

150 cl CHF 127

300 cl CHF 254

600 cl CHF 522 (zzgl. Miete Dekanter CHF 100)

Alle Preise inklusiv 7.7 % Mehrwertsteuer

SPIRITUOSEN

Aperitif

Aperol Spritz			CHF 15
Hugo			CHF 15
Lillet's Love			CHF 15
Vermouth Bianco Matter	4 cl	18 %	CHF 9
Campari Orange			CHF 15
Kir			CHF 14
Kir Royal			CHF 19
Beerenbowle mit Champagner	100 cl		CHF 140
Beerenbowle mit Prosecco	100 cl		CHF 90
Beerenbowle Virgin	100 cl		CHF 60

Longdrink | Cocktail

Gin Tonic Cuba Libre Whisky Cola Vodka Red Bull Vodka Lemon			CHF 19
Pimm's No. 1 Club Caipirinha Mojito Moscow Mule			CHF 19

Whisky

Dalwhinnie 15 years	4 cl	43 %	CHF 15
Maker's Mark	4 cl	45 %	CHF 15
Jameson «Black Barrel» Select Reserve	4 cl	40 %	CHF 15
Säntis Cream Malt Locher	4 cl	18 %	CHF 15

Cognac

Hennessy Fine de Cognac	2 cl	40 %	CHF 10
Remy Martin V.S.O.P	2 cl	40 %	CHF 10

Grappa

Grappa Amarone Barrique	2 cl	41 %	CHF 8
Grappa di Brunello	2 cl	41 %	CHF 8
Grappa Gagliole	2 cl	43 %	CHF 10

Fruchtdestillate

Streuli's Gravensteiner Apfelbrand	2 cl	42 %	CHF 15
Streuli's Williams	2 cl	42 %	CHF 15
Streuli's Kirsch	2 cl	43 %	CHF 15
Streuli's Baslerzwetschge	2 cl	43 %	CHF 15

Digestif

Graham's Fine White Port	4 cl	19 %	CHF 8
Sherry Fino Sandeman	4 cl	15 %	CHF 8

Alle Preise inklusiv 7.7 % Mehrwertsteuer