

# WHERE THE BEST MINDS EAT





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". The signature is fluid and cursive.

Kevin Ashbrook  
Executive Chef

A handwritten signature in black ink that reads "R. Müller". The signature is fluid and cursive.

Rudi Müller  
Head of Food and Beverage

## 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
Vegetarische Vorspeisen «Flying Service»	10
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
Schaumweine	17
Weissweine	18
Rotweine	21
Spirituosen	25

## Legende



vegan



laktosefrei



glutenfrei



## «SIT DOWN»

### VORSPEISEN «SIT DOWN»

#### Frühlingskarotte

Curry | Emmentaler Topfen | Belugalinse



#### Frühlingssalat

Kefe | Gurke | Rhabarber | Lavendel



#### Weisser Spargel

Zürcher Wollschweinschinken | Pfirsich | Usbrächer



### HAUPTSPEISEN «SIT DOWN»

#### Duo vom Kalb | Schweiz

Mairüben-Kartoffel-Gratin | Morchel | Erbse | Estragon

#### Mistkratzerli | Schweiz

Gnocchetti Sardi | Grüner Spargel | Radiesli



#### Forellenfilet | Schweiz

Catalogna | Agrumen | Rollgerste



#### Lesbos Feta

Barba di frate | Polenta | Piquillo | Pistazie

## **NACHSPEISEN «SIT DOWN»**

### **Pfirsich**

Blätterteig | Mandel-Dacquoise | Vogelmiere

### **Panna Cotta**

Rhabarber | Rosa Pfeffer | Holunder

### **Pistazien-Limetten-Cake**

Erdbeere | Vanille | Thymian

4-Gang-Menu mittags CHF 89 pro Person

4-Gang Menu abends CHF 97 pro Person

3-Gang Menu mittags CHF 77 pro Person

3-Gang Menu abends CHF 84 pro Person

2-Gang Menu mittags CHF 66 pro Person

Nachservice Hauptgang CHF 22 pro Portion

Alle Preise sind inklusive 8.1 % 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



#### **Rohschinken | Schweiz**

Focaccia | Olive | Peperoni | Rucola



## HAUPTSPEISEN KLASSIKER «SIT DOWN»

### Green Curry

Parfümreis | Linse | Pak Choi | Koriander



### Ricotta Gnocchi

Spinat | Parmesan | Sellerie | Pinienkern | Pecorino

### Zander | Schweiz

Zitronen-Kapern-Reis | Safran | Fenchel



### Züricher Geschnetzeltes | Schweiz

Rösti | Karotte | Champignon



### Pouletbrust | Schweiz

Tagliolini | Morchel | Karotte | Kräuter

### Rinderrücken | Schweiz

Rosmarin-Kartoffel | Portwein-Schalotte | Marktgemüse



## NACHSPEISEN KLASSIKER «SIT DOWN»

### Gran Cru Schokoladenmousse

Himbeere | Aceto Balsamico | Bourbon Pfeffer

### Mille feuilles

Bourbon Vanille | 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 Servierzeit 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 77 pro Person

3-Gang Flying Service CHF 88 pro Person

Alle Preise sind inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer

## Komponieren Sie Ihr individuelles «Flying» aus nachfolgenden Speisen

### Vorspeisen | vegetarisch

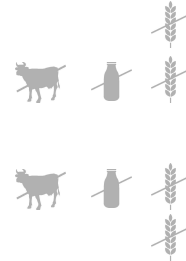
Blaue Kartoffel | Kräutercreme | Vinaigrette

Spargelsuppe | Penja Pfeffer | Zitronenthymian

Brioche | Avocado | Hüttenkäse | Kresse

Sellerietatar | Dukkah | Buchweize | GDI-Blüte

Burrata | Datterini | Pfirsich | Rauchsalm



### Vorspeisen

Forelle (CH) | Topinambur | Safran

Lammrücken (CH/FR) | Capperoni | Borettane | Lattich

Zander (CH) | Salz-Zitrone | Kohlrabi | Pistazien-Senf

Kalbsmilken (CH) | Kartoffel | Trüffel | Rettichsprossen



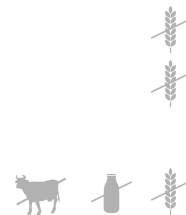
### Hauptspeisen | vegetarisch

Paneer | Tikka Masala | Papadam

Frittata | Kichererbse | Petersilie | Tahini

Gnudi | Zitronenthymian | Pilz | Artischocke

Gersotto | Frühlingsgemüse | Morchel



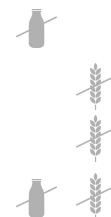
### Hauptspeisen

Mezzi Rigatoni | Ragu (CH) | Parmesan (24 Monate gereift)

Kalbsbrust (CH) | Sauerrahmstampf | Frühlingskohl

Poulet-Frikassé (CH/FR) | Quinoa | Grüner Spargel

Saibling (ISL) | Sellerie | Mandel | Spinat | Rosa Pfeffer



### Nachspeisen

Pfirsich | Blätterteig | Mandel-Dacquoise

Panna Cotta | Rhabarber | Rosa Pfeffer | Holunder

Pistazien-Limetten-Cake | Erdbeere | Vanille | Thymian

Mascarponecreme | Brombeere | Tonka | Yuzu

Eclairs | Bergamotte | Fenchelsamen | Ingwer

Apfel-Mohn-Gebäck | Milch-Chantilly | Piemonteser Haselnuss



## «APÉRO PAUSCHALEN»

### **Apéro «Premium» ab 20 Personen**

Ihre Zusammenstellung | 7 Einheiten

---

CHF 42 pro Person

### **Apéro «Riche» ab 20 Personen**

Ihre Zusammenstellung | 12 Einheiten

---

CHF 69 pro Person

### **Apéro «Individuell»**

Ihre Zusammenstellung | Anzahl Einheiten nach Wunsch

---

CHF 6.50 pro Einheit pro Person

### **Apéro «Snack»**

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

---

CHF 9 pro Person

Alle Preise sind inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer

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

### **Vegetarisch**

Erbsensuppe | Orangen-Mandelöl



Quinoa-Bratling | Romesco Sauce



Gebackener Spargel | Wasabi-Mayo



Käsequiche | Baumnuss | Schwarzer Pfeffer

Frühlingsrolle | Sweet Chili



Gemüsekrapfen | Harissa-Quark

Gurke | Wakame | Sesam | Ingwer



### **Fleisch**

Rindswurst (CH) | Currysauce



Kalbspiess (CH) | Tomatillo | grüne Chili



Korean Fried Pork (CH) | Mandarinen-Mayo



Poulet (CH) | Mole Poblano | Reischip



Coppa (CH/ESP) | Peperonata | Balsamico



Rindsburger (CH) | Cheddar

### **Fisch | Krustentier**

Weisser Tuna (ESP) | Lattich | Kaper | Radiesli



Fisch-Cake (ATL) | Kokos | Zitronengras



Riesencrevette (VNM) | Mango | Chili



Schwertmuschel (ESP) | Aioli | Focaccia



### **Süsses**

Pfirsich | Blätterteig | Mandel-Dacquoise

Panna Cotta | Rhabarber | Rosa Pfeffer | Holunder

Pistazien-Limetten-Cake | Erdbeere | Vanille | Thymian

Mascarponecreme | Brombeere | Tonka | Yuzu

Eclairs | Bergamotte | Fenchelsamen | Ingwer

Apfel-Mohn-Gebäck | Milch-Chantilly | Piemonteser Haselnuss

**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»**

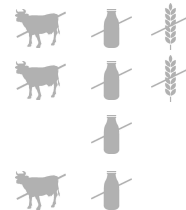
Saisonale Suppe

Kartoffel | Gurke | Gartenkresse

Riesencrevette (VNM) | Mango | Chili

Gemüse-Frühlingsrolle | Sweet Chili

CHF 19 pro Person



**Apéro «easy six»**

Saisonale Suppe

Kartoffel | Gurke | Gartenkresse

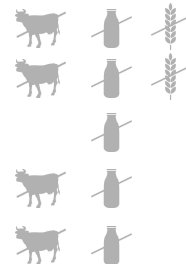
Riesencrevette (VNM) | Mango | Chili

Gemüse-Frühlingsrolle | Sweet Chili

New Roots Soft White | Früchtebrot | Stangensellerie

Cakepop | Schokolade

CHF 29 pro Person



Alle Preise sind inklusive 8.1 % 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 12 pro Person

### **Kaffeepause «Classic»**

Kaffee | Tee | Aroma- und Mineralwasser | frischgepresster Orangensaft | Früchte | Nussmischung

Morgen: Dreierlei Croissants | Birchermüesli

oder

Vormittag: Laugenbrötchen mit Butter | Birchermüesli

oder

Nachmittag: Süss- und Salzgebäck

---

CHF 15.5 pro Person

### **Kaffeepause «Premium»**

Kaffee | Tee | Aroma- und Mineralwasser | frischgepresster 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 18 pro Person

Alle Preise sind inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE UND BIERE

### «Sirocco» Tee

**Kräutertee:** Piz Palü | Marokkanische Minze | White Peach | Früchtetee | Rooibos | 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 129

## 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

75cl CHF 69

#### **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

75cl CHF 74

#### **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

#### **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

75cl 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 wider.

Chardonnay

75cl 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

75cl 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 Reife Potenzial ausgestattet.

Weissburgunder

75cl 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 62

## 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 gehaltvollen Körper, welcher durch eine klare Struktur und Dichte zu überzeugen weiss. Der sortentypische Ausdruck hält bis ins Finale an.

Pinot Grigio

75cl CHF 58

### **Il Bianco IGT | Brancaia | Toscana**

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

75cl CHF 62

### **Kreuth DOC Chardonnay | Kellerei Terlan | Südtirol**

Die Aromatik lässt uns an reifes Steinobst (Aprikosen, Zwetschgen) sowie an exotische Früchte denken. Diese werden in der Nase durch dezente Ausbau- und Hefenoten ergänzt. Im Gaumen offenbart sich eine weiche, samtige Textur, die durch eine frisch-fruchtige Struktur gestützt wird. Ausbau im Holzfass.

Chardonnay

75cl CHF 75

## 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**

Im Bouquet frische Noten von roten Beeren und Kirschen. Am Gaumen gut ausbalanciert und 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 75

#### **Väterchen Frost Cuvée Rouge | HerterWeine | Hettlingen ZH**

Unkomplizierte, rote Beerenfrucht, leicht, mit süssem Charme, ganz ohne Etikette. Dunkel, aber nicht schwer, erdig, feuchte Steine. 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 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 83

#### **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 er 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 62

#### **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 69

## 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 charaktervollen, 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 71

### **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 Einzellagen-Wein im Abgang lang und weich nachklingen.

Merlot, Blaufränkisch

75 cl CHF 86

## Frankreich

### **Gevrey-Chambertin AC | Joseph Drouhin | Burgund**

Das Genusserelebnis 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 124

### **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 104

### **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 97

## 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 61

### **TRE IGT | Brancaia | Radda in Chianti | Toskana**

Elegante, fruchtige Nase, Amarena Kirschen, Zwetschgen sowie Kaffee Noten. Am Gaumen wiederum elegant, saftig und ausgewogen. Ein garantiertes Trinkvergnügen.

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

75 cl CHF 62

### **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 | Piémont**

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.

Nebiolò

75 cl CHF 78

## 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 81

### **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 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 67

150 cl CHF 139

300 cl CHF 263

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



## 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	100 cl		CHF 140
Beerenbowle Virgin	100 cl		CHF 90

### 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 Gaglione	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 sind inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer