

## Offene Weine

### Weißweine

#### Hauswein:

<i>Zürcher Riesling- Sylvaner Sylvie Nadine Saxer</i>	<i>1dl</i>	<b>6.00</b>
<i>St- Saphorin AOC</i>	<i>1dl</i>	7.00
<i>Pinot Grigio Veneto IGT</i>	<i>1dl</i>	6.50
<i>Don Sebastian Verdejo DOCa Unión Viti Vinícola</i>	<i>1dl</i>	6.50
<i>Chardonnay Twin Oaks Mondavi Wines</i>	<i>1dl</i>	6.50

### Roséweine

<i>Zürcher Oeil de Perdrix AOC Nadine Saxer</i>	<i>1dl</i>	<b>6.00</b>
<i>Don Sebastian Rosado Rioja DOCa Unión Viti Vinícola</i>	<i>1dl</i>	6.50

### Rotweine

#### Hauswein:

<i>Primitivo</i>	<i>1dl</i>	<b>6.00</b>
<i>Pinot Noir Classic Nadine Saxer</i>	<i>1dl</i>	<b>6.00</b>
<i>Rioja Don Sebastian DOCa Unión Viti- Vinícola</i>	<i>1dl</i>	6.50
<i>Merlot Ticino DOC Zanini</i>	<i>1dl</i>	6.50
<i>Cabernet Sauvignon Twin Oaks Robert Mondavi</i>	<i>1dl</i>	6.50

## Schweiz Weißwein

### Zürich



#### **Sylvie Riesling-Sylvaner**

*Nadine Saxer*

*Glanzhelles Gelb. Frisches Bouquet nach weissen Blumen und Zitrus.*

*Am Gaumen weich und rund mit harmonischer Säurestruktur.*

*Empfehlung: einfach als Apéro oder im Sommer in unserer Gartenwirtschaft,*

*harmoniert sehr gut mit Vegetarischen-, Fisch- und hellen Fleischgerichten.*

1dl 6.00

5dl 30.00



#### **Solaris Chorb Rheinau**

*Staatskellerei Zürich, Stiftung Fintan im Rebberg*

*Die Stiftung Fintan im Rebberg, wie auch die Staatskellerei Zürich im Weinkeller lassen diesen vollmundigen Weißwein nach strengen biodynamischen Richtlinien gemäß Demeter wachsen und entstehen.*

*In der Nase Ananas, Zitrus- und dezente Eisbergbonbonnote.*

*Frischer Auftakt im Mund füllenden Gaumen.*

*Nach reifen Pfirsich und süßen Apfel schmeckend.*

*Feine Restsüße im fruchtbetonten, leicht mineralischen Finale.*

*Die Rebsorte Solaris ist eine sehr junge Züchtung und besitzt mit ihrem völlig neuen Aromaprofil immer noch Pionier- Charakter.*

*Empfehlung: einfach als Apéro oder im Sommer in unserer Gartenwirtschaft*

*auch passend zu Asiatischen Gerichten und zu Dessertvariationen*

7,5dl 74.00

### Lavaux



#### **St-Saphorin AOC**

*Vins de la Régence SA*

*Helles Gelb mit grünlichen Akzenten,*

*ein Erfrischendes Chasselas-Bouquet mit einer leichten Hefenote,*

*Mirabellen und Stachelbeernoten mit einem eleganten Abgang.*

*Empfehlung: einfach als Apéro oder zu Fisch- und Gemüsegerichten*

1dl 7.00

7,5dl 49.00

## Schweiz Rotwein

### Zürich



#### **Pinot Noir Classic**

Nadine Saxer

Leichtes Rubinrot mit reifbeeriger Frucht, Erdbeermarmelade und Himbeer.

Empfehlung: einfach am Ende eines Arbeitstages zu einem mild gewürzten Tatar  
oder einfach zur regionalen Küche.

1dl 6.00

5dl 30.00



#### **Lunaris Cabernet Jura**

Staatskellerei Zürich

Entsteht unter strengen Biodynamischen Richtlinien nach Demeter.

Solch ein fruchtbetonter Rotwein ist der perfekte Essbegleiter für jeden Tag  
und bestens geeignet für Anlässe jeder Art.

Das Barrique wird wenn überhaupt höchstens während kurzer Zeit eingesetzt.

Die Frucht steht hier im Vordergrund.

Empfehlung: passt zu Charcuterie, Bündnerfleisch, Carpaccio, Terrinen, Pouletgerichten,  
oder einfach so zum Geniessen.

7,5dl 79.00

### Tessin



#### **Merlot Ticino DOC**

Zanini

Leichtes Granatrot mit Rosinen und Cassis

in der offenen, ausdrucksvollen Nase.

Geschmeidiger Gaumen, saftig und spannend.

Empfehlung: passt sehr gut zu unseren Pouletgerichten und Cordon Bleu

1dl 6.50

7,5dl 46.00

## Schweiz Rosé

### Zürich



#### *Oeil de Perdrix AOC*

*Landolt Weine*

*Frisches Lachsrot. Intensiv beerige Aromatik (Johannisbeere, Himbeere).*

*Am Gaumen kraftvoll mit Rasse und Nerv.*

*Empfehlung: Er begleitet praktisch alle Mahlzeiten und verbindet aufeinanderfolgende Gänge harmonisch. Besonders gut passt er als Aperitif, zu Spargeln oder zur asiatischen Küche.*

1dl 6.00

5dl 30.00

## Dessertwein

### Region Zürich



#### *2005 Vintage Likörwein*

*Staatskellerei Zürich*

*Bernsteinfarben, wird aus der großartigen Traubensorte Pinot Noir gekeltert,*

*hat eine feine Säurearomatik und eine leichte Dattelnote, wird gekühlt serviert*

*Empfehlung: ein schöner Begleiter zu unseren feinen Nachspeisen*

3,75dl 92.00

## Portugal Rotwein

### Douro



#### *Mazouco Tinto Douro DOC*

*Vinha de Mazouco*

*Intensives Rubin- Granatrot,*

*in der Nase findet man Reife Früchte, Marmelade und Zistrosen.*

*Mit weichen Tanninen, lang und fruchtig im Abgang.*

*Empfehlung: passt sehr gut zu allen dunklen Fleischsorten aber auch Solo sehr gut zum Genießen.*

7,5dl 69.00

## Italien Weißwein

Friaul



### **Pinot Grigio Veneto IGT**

*Cantine Pirovano*

*Frischer fruchtiger Wein mit leichten Bouquet nach Veilchen und Pfirsichen*

*Empfehlung: einfach als Aperitif, zu milden Terrinen, vegetarischer Küche, leichten Fischgerichten*

1dl 6.50

7,5dl 46.00

## Rotwein

Venetien



### **Ripasso Valpolicella DOC**

*Vivaldi*

*Purpurrot mit einem duftigen Bouquet nach reifen Brombeeren, Heidelbeeren und einem elegantem Röstaroma, gut ausbalanciert mit fruchtigem Finale.*

*Empfehlung: passt sehr gut zu Carpaccio und Pouletgerichten*

7,5dl 49.00



### **Amarone Della Valpolicella DOCG**

*Vivaldi*

*Schönes Granatrot, im Bouquet findet man getrocknete Feige, Korinthen und Zwetschgen, sehr intensiver schöner langer Abgang.*

*Empfehlung: passt sehr gut zu Wildterrinen, Schmorgerichten und Steakvarianten*

3,75dl 52.00

7,5dl 89.00

Toscana



### **Tenuta Frescobaldi di Castiglioni IGT**

*Frescobaldi*

*Cabernet Sauvignon prägt diesen ausdrucksvollen,*

*12 Monate in Barriquen gereiften Wein aus dem ältesten Weingut der Frescobaldis.*

*Rubinfarben, granatrote Nuancen. Ein herrlich vinöses Bouquet.*

*Sehr intensiv bleibend bis ins hervorragend balancierte, leicht frische Finale.*

*Empfehlung: passt sehr gut zu dunklem Fleisch, Grilliert oder Geschmort sowie auch Tatar*

7,5dl 69.00

## *Italien*

### *Schaumwein*

#### *Valdobbiadene*



#### **Prosecco DOC extra Dry**

##### *Colli Nobili*

*Zartes Gelb mit Duft nach Äpfeln und Blüten,  
cremig süffig und weich mit süßlichen Abgang.*

*Empfehlung: ein schöner Apero, aber auch ein guter Begleiter zu Fischgerichten,  
zum Dessert mit einer Kugel Zitronensorbet oder zu Kuchen.*

*Oder genießen sie ihn einfach im Sommer in unserer Gartenwirtschaft*

*1dl 8.00*

*7,5dl 49.00*

## *Frankreich*

### *Rotwein*

#### *Bordeaux*



#### **Tour des Trois Lunes AOC**

##### *Mövenpick Exklusivité*

*Funkelndes Rubinrot. Herrlich fruchtig-würziges Bouquet nach Schattenmorelle und  
Brombeere, schwarzer Pfeffer, zartes Veilchenparfüm, gegerbtes Leder und Cassis.*

*Im Gaumen samtige, perfekt stützende Tannine.*

*Elegante Textur, wunderbar fließend mit feiner tabakiger Würze.*

*Im langen Finale Heidelbeerengelee, schwarzer Tee und eine edle Milchkafeenote.*

*Empfehlung: passt sehr gut zu Vorspeisen wie Pastete oder Terrinen,*

*Steakvarianten, Wildgerichten, Roastbeef und Schmorgerichten*

*7,5dl 49.00*



#### **Château Petit Gravet Aîné AOC**

##### *Grand Cru St-Emilion, Cathérine Papon-Nouvel*

*Tiefes Granatrot, beerige Nase nach dunklen Früchten, leichte Tabaknote,  
ein sehr guter ausbalancierter Wein für die festliche Tafel*

*Empfehlung: passt sehr gut zu Wildgerichten, Roastbeef und Schmorgerichten*

*3,75dl 59.00*

*7,5dl 109.00*

## Spanien Weißwein

Castilla León, Rueda



### **Don Sebastian Verdejo DOCa**

*Unión Viti-Vinícola*

*Frisches, fruchtbetontes Bouquet mit leichtem Körper.*

*Empfehlung: einfach als Aperero oder zu vegetarischen Gerichten.*

1dl 6.50

7,5dl 46.00

## Roséwein



### **Don Sebastian Rosado Rioja DOCa**

*Unión Viti-Vinícola*

*Frisches, fruchtbetontes Bouquet mit leichtem Körper.*

*Empfehlung: einfach als Aperero oder zu vegetarischen Gerichten.*

1dl 6.50

7,5dl 46.00

## Rotwein



### **Don Sebastian Rioja DOCa**

*Unión Viti-Vinícola*

*Leuchtendes Rubin-Granat.*

*Offenes Fruchtbouquet mit verführerischer Himbeernote, reife Zwetschgen, Kirschen in allen Facetten und dunkle Rosen, unterlegt mit Gianduja und Fruchtebrot.*

*Auch im Gaumen vielschichtige Fruchtnoten und sanftes Barriquetasting, samtige Textur mit runden Tanninen, gute Balance zwischen typischer Riojafrische und geleeartigem Schmelz, ein wahrer Gaumenschmeichler.*

*Empfehlung: passt sehr gut zu unserem Carpaccio und zu unseren Pouletgerichten.*

1dl 6.50

7,5dl 46.00



### **Don Sebastian Rioja Reserva DOCa**

*Unión Viti-Vinícola*

*Intensives Rubinrot mit feinem Granat.*

*Viel Noblesse bis ins sanft ausklingende Finale.*

*Empfehlung: passt zu pikanten Fischgerichten,  
zu Rindfleischgerichten (gegrillt oder gebraten).*

7,5dl 72.00

## USA Weißwein

### Kalifornien



#### **Chardonnay Twin Oaks**

*Mondavi Wines*

*Leuchtendes Gelb mit limonenfarbenen Nuancen. Rund und cremig am Gaumen, zeigt aber eine gute Säure und führt so zu einem eleganten Finale des Genusses.*

*Empfehlung: einfach als Apero oder im Sommer in unserer Gartenwirtschaft, passt sehr gut zu Fisch-, Gemüse-, und Pouletgerichten*

1dl 6.50  
7,5dl 46.00

## Rotwein

### Kalifornien



#### **Cabernet Sauvignon Twin Oaks**

*Mondavi Wines*

*Dichtes Purpurrot, in der Nase dezente Kaffeenote, Backpflaume, getrocknete Kirschen und feines Cassis schön füllig im Abgang.*

*Empfehlung: passt sehr gut zu Steakvarianten, Schmorgerichten und dunklen Geflügelgerichten*

1dl 6.50  
7,5dl 46.00

## Argentinien Rotwein

### Mendoza



#### **Malbec**

*Alamos*

*Die ursprünglich aus Bordeaux stammende Traubensorte Malbec hat nirgendwo sonst auf der Welt einen so eigenständigen Charakter und Ausdruck entwickelt wie im Hochland von Mendoza.*

*Empfehlung: passt gut zu würzigem Rindstatar, Schmorgerichten und Steakvarianten.*

7,5dl 49.00



## *Chile*

### *Rotwein*

#### *Central Valley*



#### *Carmenère Reserva*

##### *Quasar*

*Tiefes Purpurrot, Schwarzbeerige Nase nach Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren, dazu gesellen sich eine Spur roter Pfeffer und Muskatnuss, auch Veilchen.*

*Intensive Gaumenaromatik mit wiederum schwarzbeerigen Noten, auch etwas Zedernholz; eine angenehme Tanninstruktur und ein schön ausbalanciertes Finale runden diesen kräftigen Carmenère ab.*

*Empfehlung: passt zu Pasteten, Terrinen, Schmorgerichten und Steakvarianten*

*7,5dl 56.00*

#### *Maipo Valley*



#### *Albis*

##### *Viña Haras de Pirque*

*Diese Assemblage aus Cabernet Sauvignon und Carménère wurde 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche ausgebaut. Dichtes, fast undurchdringliches Rubinrot. Ausladende, gefällige Nase. Reife, intensive Frucht, edle Hölzer. Eine zugleich wunderbar elegante und doch dichtgewobene Aromadecke. Im Gaumen mit herrlichem Schmelz beginnend, gefolgt von intensiven Beeren- und Röstaromen. Aromatisch nachhaltend im Gaumen.*

*Empfehlung: Die Krönung zu Rindfleisch vom Grill.*

*7,5dl 119.00*

## *Australien*

### *Rotwein*

#### *South Australia*



#### *Rocland Shiraz*

##### *Rocland Winery*

*Rubinrot. Verschwenderischer Duft reifer Brombeeren und schwarzer Kirschen. Am Gaumen reife, edle Tannine, wiederum blaubeerig mit feiner Röstaromatik unterlegt.*

*Lang anhaltendes, wärmendes Finish.*

*Empfehlung: passt sehr gut zu Carpaccio, Pouletgerichten oder einfach so zum Genießen.*

*7,5dl 49.00*