



Getränkeangebot

Mineral:	Liter	CHF
• ZH ₂ O Züriwasser	1.00	3.00
• Mineralwasser mit Kohlensäure	1.00	7.50
• Eistee hausgemacht	1.00	7.50
• Div. Süssgetränke Offenausschank	0.30	4.50
• Div. Süssgetränke in der Flasche Cucumis, Mate, Rhabarberschorle, Gingerbeer, Gazoza, usw...		5.50
• Orangensaft	1.00	10.00

Warme Getränke:

• Kaffee / Espresso / Tee	4.20
• Capuccino / Latte macchiato/ Schale	5.20
• Ovo / Schoggi / Chai latte	5.20
• Doppio / Café freddo	5.50
• Coretto Grappa	7.50

Wein / Prosecco / Bier	Liter	CHF
------------------------	-------	-----

Weisswein:

- | | | |
|-----------------------------------|------|-------|
| • Les Tours de La Hitaire (offen) | 0.10 | 5.00 |
| Les Tours de La Hitaire | 0.75 | 35.00 |

Herkunft : Frankreich, Südwesten

Traubensorten : Ugni blanc, Colombard, Gros Manseng

Fruchtiger einfacher, trinkiger Wein mit Holunder Aromatik & gewissem Schmelz.

Passt zu : Apéritif
- | | | |
|-------------------|------|-------|
| • Chadonnay Fruit | 0.75 | 39.00 |
|-------------------|------|-------|

Herkunft : Frankreich, Südwesten

Traubensorte : Chardonnay

Mittelschwerer, fruchtbetonter Wein, feine gut eingebunden Holznoten, runde Struktur

Passt zu : Apéritif, Fisch und Poulet
- | | | |
|--------------|------|-------|
| • Apoll Cuvé | 0.75 | 46.00 |
|--------------|------|-------|

Herkunft : Österreich, Weinviertel DAC

Traubensorten : Grüner Veltliner, Riesling, Rieslaner

Frischer, spritziger, leichter Weisswein

Passt zu : Apéritif, leichte Vorspeisen
- | | | |
|----------------------------|------|-------|
| • Sauvignon blanc, Michaud | 0.75 | 48.00 |
|----------------------------|------|-------|

Herkunft : Frankreich, Loire-Tal

Traubensorte : Sauvignon blanc

Leichter, spritziger Wein, feinaromatische, frische Frucht & mineralisch, feingliedrige trockene Struktur.

Passt zu : Apéritif, leichte Vorspeisen, Fisch mediterran
- | | | |
|-----------------------|------|------|
| • Gespritzter Weisser | 0.20 | 7.50 |
|-----------------------|------|------|

Sämtliche Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt.

Rotwein:

- **Nero d'Avola** 0.75 48.00
Herkunft : Italien, Sicilia IGT
Traubensorte : Nero d'Avola, 6 Monate in Barriques
Mittelschwerer, weicher, fruchtiger Wein, seine stützende Säure macht ihn « trinkig »
Passt zu : Risotto, Lasagne, Käse, Apérowein

- **Vegantigua** 0.75 50.00
Herkunft : Spanien, Ribera del Duero DO
Traubensorte : Tinto del Pais (Tempranillo-Klon), 10 Mt. In Barriques
Anmutiger, weicher mittelschwerer Körper, fruchtbetont mit einer Vanille/Brombeere Aromatik
Passt zu : vorallem Thai, generell ein Allrounder

- **Les Marcottes** 0.75 54.00
Herkunft : Frankreich, Südwesten, Vin de Pays des Côtes de Gascogne
Traubensorten : 70% Tannat, 30% Merlot, 18 Mt. In Barriques
Eleganter, würziger Rotwein, mit ausgewogenem Körper und trotzdem präsenten Gerbstoffen.
Passt zu : würzigen, kräftigen Speisen

- **Aloja Negre** 0.75 64.00
Herkunft : Spanien, Montsant DO, Celler Aloja
Traubensorten : 40% Garnacha, 25% Carinena, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah. 3 Mt. in franz.
Eiche
Ein frischer intensives Gaumenerlebnis. Asiatische Gewürze, erdige Noten, Espresso und schw.
Kirschen.
Passt zu : Asiatische Gerichte, Fleisch und Paella, ein vielseitiger Wein

Schaumwein:

- Prosecco Scandolera extra dry (offen) 0.10 8.00
Prosecco Scandolera extra dry 0.75 51.00
Herkunft : Italien, Veneto, Conegliano-Valdobbiadene DOCG
Traubensorte : Prosecco
Feine Perlage, komplexe fruchtige Note, ausgewogen und vielschichtig
Passt zu : Apéritif
- Cava DO, Brut Nature Reserva 0.75 53.00
Herkunft : Spanien, Katalonien, Penedes DO
Traubensorten : Xarel-lo, Macabeu, Parellada
Feine Perlage, feine Würze, trocken und appetitanregend
Passt zu : Apéritif, Tapas

Spirituosen:

- Grappa Ticinese (offen) 45%Vol. 0.02 7.00
Schweiz, Mendrisio. Tenimento dell`Ör
- Grappa Il Milin (offen) 43%Vol. 0.02 8.00
Italien, Piemont. Traubens. Barbera, Grignolino, 5 Jahre im Eichenfass

Bier:

- Appenzeller hell (Säntis Kristall) 0.33 5.00
- Turbinenbräu Rekord (dunkel) 0.33 5.00

Sämtliche Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt.

- Leermond Alkoholfrei (Appenzeller) 0.33 5.00

Weitere Informationen:

- Wenn sie an einem Anlass eigenen Wein ausschenken lassen möchten, ist dies möglich.
- Sie bezahlen ein Zapfengeld von Fr. 30.00 pro Flasche.
- Andere Getränkewünsche sind nach Absprache möglich.
- Getränke werden nach Konsumation verrechnet.

Preise (Richtwerte Konsumation pro Person):

- Getränke à discrétion aus dem obigen Angebot nach unseren Erfahrungen pro Person ca. Fr. 35.-
- Obiges Angebot plus eine Auswahl an Drinks für anschliessenden Barbetrieb pro Person ca. Fr. 60.-
- Andere Spezialwünsche sind nach Absprache mit entsprechendem Aufpreis natürlich möglich