



Getränkeangebot

Mineral	Liter	CHF
→ ZH ₂ O Züriwasser	1	3.00
→ Mineralwasser mit Kohlensäure	1	8.50
→ Eistee hausgemacht	1	8.50
→ Div. Süssgetränke in der Flasche Cucumis, Mate, Rhabarberschorle, Gazoza, usw.		5.00
→ Grapefruitsaft oder Orangensaft	1	12.00

Warme Getränke

→ Kaffee / Espresso / Tee		4.60
→ Capuccino / Latte macchiato/ Schale		5.60
→ Schoggi / Chai latte		5.60
→ Doppio / Café freddo		5.90

Weisswein

- | | | |
|--|--------|-------|
| → Bourg au Blanc, Weinbau Weidmann | 7.5 dl | 56.00 |
| Herkunft: Schweiz, Zürich | | |
| Traubensorte: Riesling-Sylvaner, Solaris, Muscaris | | |
| Körper: leicht, aromatisch | | |
| Weinbeschrieb: Feinfruchtiger Muskatton, Zitrus, leicht, anregend und bekömmlich. | | |
| Passt zu: Aperitif, Süsswasserfisch | | |
| → Apoll, Frühroter Veltliner, Der Pollerhof | 7.5 dl | 53.00 |
| Herkunft: Österreich, Röschitz, Weinviertel Niederösterreich | | |
| Traubensorte: Frühroter Veltliner | | |
| Weinbeschrieb: Feine Bittermandelaromen am Gaumen, harmonische Säure, angenehm frische Textur | | |
| Passt zu: Aperitif, leichte Vorspeisen | | |
| → Sauvignon blanc, Domaine Michaud | 7.5 dl | 49.00 |
| Herkunft: Frankreich, Touraine Loire-Tal | | |
| Traubensorte: Sauvignon blanc | | |
| Körper: leicht, spritzig | | |
| Weinbeschrieb: Feinaromatische, frische Frucht mit Noten von Holunderblüten und Stachelbeeren. Frische Säure, sehr fruchtig, trocken. | | |
| Passt zu: Aperitif, Gemüsegerichte
(vegan) | | |
| → Chardonnay Sélection, Domaine Girard | 7.5 dl | 52.00 |
| Herkunft: Frankreich, Languedoc-Roussillon | | |
| Traubensorte: Chardonnay | | |
| Körper: mittelschwer, fruchtbetont | | |
| Weinbeschrieb: Klare helle Frucht, feine Säurestruktur und angenehmer Schmelz | | |
| Passt zu: Aperitif, Antipasti, Meeresfrüchte und Fisch, Geflügel, Käsespezialitäten
(vegan) | | |
| → Clochard, La Calcinara | 7.5 dl | 56.00 |
| Herkunft: Italien, DOC Castelli di Jesi | | |
| Traubensorte: 90% Verdicchio, 10% Chardonnay | | |
| Körper: mittelschwer | | |
| Weinbeschrieb: Typisch kräuterwürzig, verspielt mineralisch mit leiser grünelber Frucht, saftig, salzig und einnehmend breit. | | |
| Passt zu: allem was ans Meer erinnert...
(Bio, ungeschönt) | | |
| → Gespritzter Weisswein | 2.0 dl | 8.50 |

Roséwein

- Visan «A Fleur», Domaine La Florance 7.5 dl 53.00
Herkunft: Frankreich, Côtes du Rhône Villages AC
Traubensorte: Cinsault, Grenache, Syrah
Körper: mittelschwer, fruchtbetont
Weinbeschrieb: Einnehmende Nase die an einen rot gemischten frischen Beerenkorb erinnert. Kräftiger Antritt, verspielter Verlauf
Passt zu: Aperitif, sommerliche Grilladen
Produktion: Biodynamisch

Rotwein

- Bourg au Rouge, Pinot Noir, Weinbau Weidmann 7.5 dl 57.00
Herkunft: Schweiz, Zürich
Traubensorte: Blauburgunder, Regent
Körper: leicht, fruchtbetont
Weinbeschrieb: Geschmeidiger, geradliniger Beerliwein.
Elegante, frische Kirschenfrucht und Pflaumen. Samtige Fülle im vielschichtigen Finale.
Passt zu: Vesperplättli und ZH-Gschnätzletes
- Combe Calcaire Rouge, Moulin de Cassac 7.5 dl 55.00
Herkunft: Frankreich, IGP Pays de l'Hérault 1.0 dl 8.00
Traubensorte: Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon
Körper: mittelschwer, weich
Weinbeschrieb: Blaurote klare Frucht im Spiel mit eleganter Struktur – vollumfänglich zugänglich.
Passt zu: Lamm, Ente, Perlhuhn
- Ijalba Cuvéé, Viña Ijalba 7.5 dl 57.00
Herkunft: Spanien, Rioja DO
Traubensorte: 70% Tempranillo, 20% Graciano, 10% Maturana Tinta
Körper: mittelschwer, weich
Weinbeschrieb: Duftend reife Schwarzbeerenase gefolgt von eleganter Frische im Gaumen: Gradlinig samtig saftige Frucht, erfüllt Herz und Gaumen mit wohliger Wärme ohne zu überladen.
Passt zu: Rotes Fleisch, Schmorgerichte, Blauschimmelkäse
Produktion: Bio
- Barbera d'Asti DOCG, Antica Casa Vinicola Scarpa 7,5 dl 56.00
Herkunft: Italien
Traubensorte: Barbera
Körper: mittelschwer, weich
Weinbeschrieb: Ein reintoniger typischer Barbera, erinnert an Kirschen und dezent an Brombeeren, mit kräftigem Körper und frischer weicher Säure im Abgang - ein Wein der nicht verleiden mag.
Passt zu: Rotes Fleisch, Schmorgerichte, Blauschimmelkäse (vegan)

Schaumwein

Prosecco Extra Dry, Agricola Scandolera	7,5 dl	57.00
Herkunft: Italien, Conegliano-Valdobbiadene DOCG	1.0 dl	8.50

Traubensorte: Prosecco (Glera) aus ausschliesslich eigener Produktion

Körper: leicht, fruchtbetont

Weinbeschrieb: Komplexe Noten von Blüten, Fruchtsaft und reifen Äpfeln.

Feine Perlage, ausgewogen und vielschichtig im Gaumen, wiederum reife Apfelfrucht, angenehme, dezente Hefenote und feine Säure.

Passt zu: Aperitif, Gemüsegerichten, Risotti
(vegan)

Cava DO, Cava Oriol Rossell	7,5 dl	57.00
-----------------------------	--------	-------

Herkunft: Spanien, Katalonien

Traubensorte: Xarel-lo, Macabeu, Parellada

Körper: elegant, trad. Methode

Weinbeschrieb: Feine Perlage. Duftet nach reifen hellen Früchten, Hefegebäck, Fenchelfrüchte und subtilen Reifenoten. Feine Würze unterlegt.

Trocken und appetitanregend.

Passt zu: Aperitif, Tapas, Sushi

Produktion: Bio

Apfelwein (alkoholfrei)

Jus de Pomme Pétillant, Domaine Louis Dupont	7,5 dl	49.00
--	--------	-------

Herkunft: Frankreich

Traubensorte: 50% süss-bittere Mostäpfel, 50% saure Mostäpfel

Weinbeschrieb: Noten von Apfelmus und Tarte Tatin, ausbalanciert durch spritzige Frische. Angenehmes Mundgefühl, und wunderbar durstlöschend.

Spirituosen

→ Grappa Ticinese (offen) 45%Vol.	2.0 dl	8.50
-----------------------------------	--------	------

Schweiz, Mendrisio. Tenimento dell'Ör

→ Grappa Il Milin (offen) 43%Vol.	2.0 dl	9.00
-----------------------------------	--------	------

Italien, Piemont. Traubens. Barbera, Grignolino, 5 Jahre im Eichenfass

Bier

→ Appenzeller hell (Säntis Kristall)	3.0 dl	6.00
--------------------------------------	--------	------

→ Appenzeller Quöllfrisch Naturtrüb	3.0 dl	6.00
-------------------------------------	--------	------

→ Leermond Alkoholfrei (Appenzeller)	3.0 dl	6.00
--------------------------------------	--------	------

Weitere Informationen

- Wenn sie an einem Anlass eigenen Wein ausschenken lassen möchten, ist dies möglich. Sie bezahlen ein Zapfengeld von Fr. 38.00 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