



**kantine
hermetschloo**

Kantine Hermetschloo
Marktlücke GmbH
Hermetschloostr. 70
CH-8048 Zürich
Tel. 044 212 77 28
info@kantine-hermetschloo.ch
www.markt-luecke.ch

Getränkeangebot

Softgetränke

	Gebinde	CHF
ZH ₂ O Züriwasser	1.0 l	3.00
Mineralwasser mit Kohlensäure	1.0 l	8.50
Eistee hausgemacht	1.0 l	8.50
Grapefruitsaft oder Orangensaft	1.0 l	12.00
Div. Süssgetränke in der Flasche	3.3 dl	5.00
Ma'the, Samuel's Schorle, Gazosa, usw.		

Warme Getränke

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

Biere

Appenzeller hell (Säntis Kristall)	3.3 dl	6.00
Appenzeller Quöllfrisch Naturtrüb	3.3 dl	6.00
Appenzeller Ginger Bier	3.3 dl	6.00
Leermund Alkoholfrei (Appenzeller)	3.3 dl	6.00

Weisswein

	Gebinde	CHF
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		
Welschriesling, Weingut Schauer	7.5 dl	55.00
Herkunft: Österreich, Südsteiermark		
Traubensorte: Welschriesling		
Körper: leicht, fruchtbetont		
Weinbeschrieb: Süsswürzige Fruchtklänge, die niemals überschwänglich duften und sich im Gaumen im Tanz mit Kräuterbitterkeit ganz einfach vergnügen. Einfach so – so einfach!		
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 grügelber 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

Gebinde

CHF

7.5 dl

53.00

Herkunft: Frankreich, Côtes du Rhône Villages AC

Traubensorte: Cinsault, Grenache, Syrah

Körper: mittelschwer, fruchtbetont

Weinbeschreibung: 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

Weinbeschreibung: 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

Weinbeschreibung: Blaurote klare Frucht im Spiel mit eleganter Struktur – vollumfänglich zugänglich.

Passt zu: Lamm, Ente, Perlhuhn

Ijalba Cuvée, Viña Ijalba

7.5 dl

57.00

Herkunft: Spanien, Rioja DO

Traubensorte: 70% Tempranillo, 20% Graciano, 10% Maturana Tinta

Körper: mittelschwer, weich

Weinbeschreibung: 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

Weinbeschreibung: 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

	Gebinde	CHF
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		
Weinbeschreibung: 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		
Weinbeschreibung: Feine Perlage. Duftet nach reifen hellen Früchten, Hefengebäck, 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		
Weinbeschreibung: Noten von Apfelmus und Tarte Tatin, ausbalanciert durch spritzige Frische. Angenehmes Mundgefühl, und wunderbar durstlöschend.		

Spirituosen

Grappa Berta Nibbio 40%Vol.	2.0 cl	7.50
Herkunft: Italien, Mombaruzzo, Piemont		
Traubensorte: Barbera		
Degustationsnotiz: Klar und farblos. In der Nase elegant und harmonisch. Am Gaumen mit Noten von Unterholz und frischen Blumen.		
Grappa Berta Elisi 43%Vol.	2.0 cl	10.00
Herkunft: Italien, Mombaruzzo, Piemont		
Traubensorte: Nebbiolo, Barbera, Cabernet		
Degustationsnotiz: Feine Noten von trockenen Aprikosen, Tabak. Weich, elegant im Gaumen.		

Weitere Informationen

Wenn Sie an Ihrem Anlass eigenen Wein ausschenken möchten, ist dies selbstverständlich möglich.

Das Zapfengeld beträgt CHF 38.00 pro Flasche.

Individuelle Getränkewünsche berücksichtigen wir nach Absprache sehr gerne.

Die Abrechnung erfolgt nach tatsächlicher Konsumation.

Richtwerte für die Konsumation bei Banketten (pro Person)

Gemäss unserer Erfahrung liegt die durchschnittliche Getränkekonsumentation pro Person bei ca. CHF 35.00.

Mit zusätzlicher Auswahl an Drinks für den anschliessenden Barbetrieb liegt der Erfahrungswert bei ca. CHF 60.00 pro Person.

Spezialwünsche sind nach Absprache mit entsprechendem Aufpreis selbstverständlich gerne möglich.