



Weinkarte

«Schade, dass man einen Wein nicht streicheln kann.»*

*Kurt Tucholsky

05/2021

Offenausschank



<u>Weiss</u>	1dl	5dl
Aigle - AOC Chablais Devinière, Waadt – Schweiz	4.50	19.50
Yvorne – AOC Chablais Devinière, Waadt – Schweiz	4.50	19.50
Chardonnay Goldenbridge Création Noble, Kalifornien – USA	4.50	19.50
Räuschling Bachmann Weine, Stäfa – Schweiz	6.00	
Zürich Weiss Vegan Zweifel Weine, Zürich – Schweiz	6.20	
Blanc de Noir - Bündlerherrschaft Salis Weine, Maienfeld – Schweiz	7.50	
Roero Arneis DOCG Cascina Chicco, Piemont – Italien	6.50	
Pinot Grigio DOC Kurtatsch, Südtirol	7.50	
Zürich Cuvée Weingut Landolt, Zürich – Schweiz	6.50	



<u>Rosé</u>	1dl	5dl
Rosé im Steinkrug AOC Zweifel Weine, Zürich – Schweiz	7.50	
Syrah Rosé Vin de Pays d'Oc Luc Pirlet, Languedoc - Frankreich	7.00	
<u>Rot</u>	1dl	5dl
Maienfelder Juwel Urs-Leonhard Herrmann, Maienfeld – Schweiz	5.00	21.50
Ocioto Cuvée AOC Zweifel Weine, Zürich – Schweiz	8.50	
Primitivo di Manduria Masseria Pietrosa, Apulien – Italien	8.60	
Baron de Ley Reserva Baron de Ley, Rioja – Spanien	6.00	

Weisswein in Flaschen

<u>Schweiz</u>	7.5dl
Zürich Weiss vegan Trauben: Riesling-Silvaner, Vidal, Johanniter Geniessen zu: Pikantem, Aperio, Fisch, Geflügel Zweifel Weine, Zürich – Schweiz	41.00
Nobler Weissler Traube: Riesling-Silvaner Geniessen zu: Aperio, Vorspeisen, Pikantem Nadine Saxer, Neftenbach – Schweiz	48.00



Zürich Cuvée

46.50

Traube: Federweiss (Blauburgunder), Pinot Grigio,
Riesling - Sylvaner (Müller - Thurgau), Pinot blanc
Geniessen zu: Apero, Vorspeisen, Fisch (gebraten, gebacken)
Weingut Landolt, Zürich – Schweiz

Blanc de Noir

48.50

Traube: Pinot Noir (weiss gekeltert)
Geniessen zu: Apero, Vorspeisen, Pikantem
von Salis Weine, Maienfeld – Schweiz

Stadt Zürich Pinot Noir AOC

52.00

Traube: Pinot Noir
Geniessen zu: Fisch mit Sauce, helles Fleisch gegrillt
Weingut Landolt, Zürich – Schweiz

Räuschling

48.00

Traube: Räuschling
Geniessen zu: Fisch, Krustentiere, Käse, Spargelgerichte
Bachmann Weine, Stäfa – Schweiz

Aigle – Eidächsl – Les Murailles

48.00

Traube: Chasselas (Gutedel)
Geniessen zu: Apero, Fisch, Krustentiere, Kalb
Henri Badoux, Waadt – Schweiz

«Was ist des Lebens höchste Lust? Die Liebe und der Wein.»*

*Joachim Perinet



Italien

Roero Arneis DOCG

44.00

Traube: Arneis

Geniessen zu: Aperero, Geflügel, kalte Platte

Cascina Chicco, Piemont – Italien

Pinot Grigio DOC

48.00

Traube: Pinot Grigio

Geniessen zu: Aperero, Lachs und andere Fischspezialitäten

Kellerei Kurtatsch, Südtirol

Spanien

Tempranillo Rioja DOCa

44.00

Traube: Tempranillo

Geniessen zu: Geflügel

Rioja Vega, Spanien

Rosé in Flaschen

Rosé im Steinkrug

48.50

Traube: Pinot Noir

Geniessen zu: Aperero, Geflügel

Zweifel Weine, Zürich – Schweiz

Syrah Rosé Vin de Pays d'Oc

39.00

Traube: Shiraz (Syrah)

Geniessen zu: Aperero, ländliche Speisen

Luc Pirlet, Languedoc - Frankreich



Rotweine in Flaschen

Schweiz

7.5dl

Edelzwicker

42.00

Trauben: Cuvée

Geniessen zu: Teigwaren, Fleisch, Geflügel

Bachmann Weine, Stäfa – Schweiz

Ocioto Cuvée Zürich AOC

54.00

Trauben: Pinot Noir, Garanoir, Regent, Maréchal Foch, Léon Millot

Geniessen zu: Wild, pikanter Küche

Zweifel Weine, Zürich – Schweiz

Carsilias

49.50

Trauben: Pinot Noir

Geniessen zu: Wild, pikanter Küche

von Salis Weine, Maienfeld – Schweiz

Sassi Grossi DOC

105.00

Trauben: Merlot

Geniessen zu: Wild, Rind, Schmorbraten, Käse

Gialdi, Tessin – Schweiz

Spanien

7.5dl

Don Baffo D.O.

48.00

Trauben: Monastrell, Petit Verdot, Syrah

Geniessen zu: Fleisch, Grill

Bodegas Ego, Levante – Spanien

Baron de Ley Reserva

41.00

Trauben: Rioja

Geniessen zu: Fleisch, Grill

Baron de Ley, Rioja – Spanien



Mauro

78.00

Trauben: Syrah, Tempranillo

Geniessen zu: Fleisch, Grill, Wild

Bodega Mauro, Toro – Spanien

Don Carlos Seleccion Especial

65.00

Trauben: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Bobal

Geniessen zu: Fleisch, Grill

Don Carlos by Valsan, Levante – Spanien

Italien

Primitivo Salento IGT

49.00

Trauben: Primitivo

Geniessen zu: Fleisch, Wild, Hartkäse

Cànteale, Apulien – Italien

Primitivo di Manduria

56.00

Trauben: Primitivo

Geniessen zu: Fleisch, Grill, Teigwaren

Masseria Pietrosa, Apulien – Italien

Ripasso Valpolicella

53.00

Geniessen zu: Fleisch, Käse, Braten

Vino e Sapori, Veneto – Italien

Amarone della Valpolicella

76.00

Trauben: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

Geniessen zu: Braten, Wild, Risotto Polenta oder Pasta

Monte del Frà, Veneto – Italien



Es hāt so lang s'hāt

Spanien

7.5dl

Hacienda Monasterio

85.00

Trauben: Malbec, Tempranillo

Geniessen zu: Fleisch, Grill

Hacienda Monasterio, Castilla y Leon – Spanien

Aalto

87.00

Trauben: Tempranillo

Geniessen zu: Fleisch, Grill

Bodegas Aalto, Ribera del Duero – Spanien

Schweiz

7.5dl

Pinot Noir - Bachmann

49.50

Trauben: Pinot Noir

Geniessen zu: Kalb, Lamm, Vegetarisch

Bachmann Weine, Stäfa – Schweiz

Österreich

7.5dl

Unplugged

58.00

Trauben: Zweigelt

Geniessen zu: würzigen Gerichten

Hannes Reeh, Burgenland – Österreich

Argentinien

7.5dl

Puro Malbec bio

62.00

Trauben: Malbec

Geniessen zu: rotes Fleisch, Käse

Dieter Meier, Mendoza – Argentinien