



Weinkarte

*Es soll keiner so wenig Wein trinken,
dass er seiner Gesundheit schadet.*

-Marc Aurel -

Offenausschank



Weiss	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 – Californien – USA	4.50	19.50
Räuschling		
Bachmann Weine – Stäfa – Schweiz	5.00	21.00
Zürich Weiss (7dl-Qualität) Vegan		
Zweifel Weine – Zürich – Schweiz	6.20	
Blanc de Noir (7dl-Qualität) Bündlerherrschaft		
von Salis Weine - Maienfeld – Schweiz	7.50	
Roero Arneis DOCG (7dl-Qualität)		
Cascina Chicco, Piemont – Italien	6.50	
Pinot Grigio IGT Veneto Bio (7dl-Qualität)		
Azienda Agricola Gorgo	6.00	
Yllera Chardonnay Nocturno D.O. Rueda (7dl-Qualität)		
Grupo Yllera – Rueda – Spanien	5.80	
Rosé		
Oeil-de Perdrix AOC		
Wallis – Schweiz	5.50	24.00
Yllera Rosé (7dl-Qualität)		
Grupo Yllera – Rueda – Spanien	6.00	
Rosé im Steinkrug AOC (7dl-Qualität)		
Zweifel Weine – Zürich – Schweiz	7.50	
Rot		
Maienfelder Juwel		
Urs-Leonhard Herrmann – Maienfeld – Schweiz	5.00	21.50
Primitivo Gladiator IGP		
Vinicola Mediterranea – Puglia – Italien	4.50	19.50
Ocioto Cuvée AOC (7dl-Qualität)		
Zweifel Weine – Zürich – Schweiz	8.50	
Primitivo di Manduria (7dl-Qualität)		
Masseria Pietrosa – Apulien – Italien	8.60	
Baron de Ley Reserva (7dl-Qualität)		
Baron de Ley – Rioja – Spanien	6.00	

Weisswein in Flaschen



Schweiz

Zürich Weiss Vegan

Trauben: Riesling-Silvaner, Vidal, Johanniter

Geniessen zu: Pikantem, Aperero, Fisch, Geflügel

Zweifel Weine – Zürich – Schweiz

41.00

Nobler Weisser

Traube: Riesling-Silvaner

Geniessen zu: Aperero, Vorspeisen, Pikantem

Nadine Saxer – Neftenbach – Schweiz

48.00

Blanc de Noir

Traube: Pinot Noir (weiss gekeltert)

Geniessen zu: Aperero, Vorspeisen, Pikantem

von Salis Weine - Maienfeld – Schweiz

48.50

Seyval Blanc AOC Zürichsee

Traube: Seyval Blanc

Geniessen zu: Aperero, Käse, Fisch

von Irsslinger Zürichsee – Zürich – Schweiz

39.50

Aigle – Eidächli – Les Murailles

Traube: Chasselas (Gutedel)

Geniessen zu: Aperero, Fisch, Kurstentiere, Kalb

Henri Badoux – Waadt – Schweiz

48.00

Italien

Roero Arneis DOCG

Traube: Arneis

Geniessen zu: Aperero, Geflügel, kalte Platte

Cascina Chicco – Piemont – Italien

44.00

Pinot Grigio IGT Veneto BIO

Traube: Pinot Grigio

Geniessen zu: Aperero, kalte Platte

Azienda Agricalo Gorgo – Veneto – Italien

39.00

Spanien

Bracamonte Verdejo D.O. Rueda

Traube: Verdejo

Geniessen zu: Aperero, kalte Platte, Fisch, Vegetarischem

Grupo Yllera – Rueda – Spanien

39.00

Yllera Chardonnay Nocturno D.O. Rueda

Traube: Chardonnay

Geniessen zu: Aperero, kalte Platte, Fisch, Vegetarischem

Grupo Yllera – Rueda – Spanien

35.50

Alle Preise in CHF, inkl. Mehrwertsteuer / CHE-112.975.771 MWST

05.2020

Rosé in Flaschen



Rosé im Steinkrug

Traube: Pinot Noir

Geniessen zu: Aperero, Geflügel

Zweifel Weine – Zürich – Schweiz

48.50

Yllera Rosé

Traube: Verdejo und Tempranillo

Geniessen zu: Aperero, Geflügel,

Grupo Yllera – Rueda – Spanien

39.50

Rotweine in Flaschen

Schweiz

Edelzwicker

Trauben: Cuvée

Geniessen zu: Teigwaren, Fleisch, Geflügel

Bachmann Weine - Stäfa – Schweiz

42.00

Ocioto Cuvée Zürich AOC

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

Geniessen zu: Wild, pikanter Küche

Zweifel Weine – Zürich – Schweiz

54.00

Carsilias

Trauben: Pinot Noir

Geniessen zu: Wild, pikanter Küche

von Salis Weine - Maienfeld – Schweiz

49.50

Sassi Grossi DOC

Trauben: Merlot

Geniessen zu: Wild, Rind, Schmorbraten, Käse

Gialdi - Tessin – Schweiz

105.00

Der beste Wein ist der, den wir mit Freunden trinken!



Spanien

Bracamonte Crianza D.O.

Trauben: Tempranillo

Geniessen zu: Fleisch, Grill

Grupo Yllera – Ribera del Duero – Spanien

41.00

Baron de Ley Reserva

Trauben: Rioja

Geniessen zu: Fleisch, Grill

Baron de Ley - Rioja – Spanien

41.00

Mauro

Trauben: Syrah, Tempranillo

Geniessen zu: Fleisch, Grill, Wild

Bodega Mauro - Toro – Spanien

78.00

Fuente Espina Crianza

Trauben: Tempranillo

Geniessen zu: Fleisch, Grill, Wild

Avelino Vegas- Ribera del Duero– Spanien

59.50

Don Carlos Seleccion Especial

Trauben: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Bobal

Geniessen zu: Fleisch, Grill

Don Carlos by Valsan – Levante – Spanien

65.00

Italien

Il Primitivo NERO

Trauben: Primitivo

Geniessen zu: Fleisch, Grill, Teigwaren, Käse

Angiuli Donato- Puglia – Italien

45.00

Primitivo di Manduria

Trauben: Primitivo

Geniessen zu: Fleisch, Grill, Teigwaren

Masseria Pietrosa - Apulien – Italien

56.00

Ribelle Amabile IGT

Trauben: Primitivo

Geniessen zu: Fleisch, Grill, Teigwaren

Gastromondo - Apulien – Italien

48.00

Valpolicella Ripasso DOC

Trauben: Corvina, Rondinella, Molinara

Geniessen zu: Fleisch, Gulasch, Eintöpfe

Vino e Saporì - Veneto – Italien

52.00



Crocco Re dei Re

Trauben: Geheimnis des Bandenchefs Carmine Crocco.

Geniessen zu: rotem Fleisch, Wild, Käse

Vini Briganti – Geheim – Italien

69.50

Amarone Classico

Trauben: Corvina, Rondinella, Molinara

Geniessen zu: Fleisch, Wild, Käse

Farina- Valpolicella – Italien

82.00

Mavrio Negroamaro IGT

Trauben: Negroamaro

Geniessen zu: Fleisch, Lasagne, Rösti, Gemüse

Mavrio- Salento Puglia – Italien

56.00

Il Giullare di Sapaio DOC

Trauben: Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc

Geniessen zu: Fleisch, Gemüse, Sonnenuntergang

Posere Sapaio – Bolgheri – Italien

53.00

Österreich

Unplugged

Trauben: Zweigelt

Geniessen zu: würzigen Gerichten

Hannes Reeh - Burgenland – Österreich

58.00

Argentinien

Puro Malbec bio

Trauben: Malbec

Geniessen zu: rotes Fleisch, Käse

Dieter Meier - Mendoza – Argentinien

62.00

Eine Flasche Wein enthält mehr Philosophie als alle Sachbücher

-Louis Pasteur -



Es hät so lang s'hät

Spanien

Inici Merum Priorati

Trauben: Grenache, Cab. Sauvignon, Carignan, Merlot, Syrah

Geniessen zu: Fleisch, Käse

Bodegas Merum Priorati- Katalonien – Spanien 78.00

Hacienda Monasterio

Trauben: Malbec, Tempranillo

Geniessen zu: Fleisch, Grill

Hacienda Monasterio - Castilla y Leon – Spanien 85.00

Aalto

Trauben: Tempranillo

Geniessen zu: Fleisch, Grill

Bodegas Aalto- Ribera del Duero – Spanien 87.00

Schweiz

Pinot Noir - Bachmann

Trauben: Pinot Noir

Geniessen zu: Kalb, Lamm, Vegetarisch

Bachmann Weine - Stäfa – Schweiz 49.50