



Weinkarte

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

*Kurt Tucholsky



Offenausschank

<u>Weiss</u>	1dl	5dl
Aigle AOC Chablais Devinière, Waadt – Schweiz	5.50	24.50
Yvorne AOC Chablais Devinière, Waadt – Schweiz	5.50	24.50
Chardonnay IGT Création Noble, Kalifornien – USA	4.90	19.50
Räuschling Bachmann Weine, Stäfa – Schweiz	7.50	
Blanc de Noir AOC von Salis Weine, Maienfeld – Schweiz	7.50	
Roero Arneis DOCG Bio Azienda Gorgo, Veneto – Italien	7.50	
Pinot Grigio IGT Bio Azienda Gorgo, Veneto – Italien	7.50	
Zürich Cuvée Weingut Landolt, Zürich – Schweiz	7.50	

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

*Joachim Perinet



<u>Rosé</u>	1dl	
Rosé im Steinkrug AOC Zweifel Weine, Zürich – Schweiz	7.50	
Syrah Rosé Vin de Pays d'Oc Luc Pirlet, Languedoc – Frankreich	7.00	
Bardolino Chiaretto Doc Bio Azienda Gorgo, Veneto – Italien	6.50	
<u>Rot</u>	1dl	5dl
Maienfelder Juwel Urs-Leonhard Herrmann, Maienfeld – Schweiz	5.50	25.00
Ocioto Cuvée AOC Zweifel Weine, Zürich – Schweiz	8.50	
Primitivo di Manduria Doc Le Vigne San Marco, Apulien-Italien	8.00	
Baron de Ley Reserva Baron de Ley, Rioja – Spanien	7.50	
<u>Dessertwein</u>		5dl
Le Muscat L'Ermitte d'Auzan, Saint Gilles – Frankreich		41.00
<u>Schaumweine</u>		7.5dl
Toso Prosecco Millesimato Toso, Venetien – Italien		47.50



Weisswein in Flaschen

Schweiz

7.5dl

Nobler Weisser

48.00

Nadine Saxer, Neftenbach – Schweiz

Traube: Riesling-Silvaner

Geniessen zu: Apéro, Vorspeisen, Pikantem

Zürich Cuvée

49.50

Weingut Landolt, Zürich – Schweiz

Trauben: Federweiss (Blauburgunder), Pinot Grigio,

Geniessen zu: Apéro, Vorspeisen, Fisch (gebraten, gebacken)

Blanc de Noir AOC

49.50

von Salis Weine, Maienfeld – Schweiz

Traube: Pinot Noir (weiss gekeltert)

Geniessen zu: Apéro, Vorspeisen, Pikantem

Räuschling

56.00

Bachmann Weine, Stäfa – Schweiz

Traube: Räuschling

Geniessen zu: Fisch, Krustentiere, Käse, Spargelgerichte

St.Saphorin AOC Domaine de Faverges

52.00

L'Etat de Fribourg, Waadt-Schweiz

Traube: Chasselas (Gutedel)

Geniessen zu: Apéro, Fisch, Krustentiere, Kalbfleisch

Frankreich

7.5dl

Sancerre Cul de Loup

58.00

Domaine Éric Louis, Sancerre – Frankreich

Traube: Sauvignon Blanc

Geniessen zu: Fisch, Geflügel



Italien

Roero Arneis DOCG Cayega

49.00

Carreta, Piemont – Italien

Traube: Arneis

Geniessen zu: Apéro, Fisch, hellem Fleisch

Pinot Grigio IGT Bio

48.00

Azienda Agricola Giol, Veneto – Italien

Traube: Pinot Grigio

Geniessen zu: Apéro, Suppen, Antipasti, Gemüse

Spanien

Tempranillo Rioja DOCa

46.50

Rioja Vega, Spanien

Traube: Tempranillo

Geniessen zu: Geflügel

Rosé in Flaschen

Rosé im Steinkrug

48.50

Zweifel Weine, Zürich – Schweiz

Traube: Pinot Noir

Geniessen zu: Apéro, Geflügel

Syrah Rosé Vin de Pays d'Oc

42.00

Luc Pirlet, Languedoc - Frankreich

Traube: Shiraz (Syrah)

Geniessen zu: Apéro, ländliche Speisen

Bardolino Chiaretto DOC Bio

43.50

Azienda Gorgo, Veneto – Italien

Trauben: Corvina, Molinara, Rondinella

Geniessen zu: helle und leichte Speisen



Rotweine in Flaschen

Schweiz

7.5dl

Edelpflücker (Edelzwicker)

49.00

Bachmann Weine, Stäfa – Schweiz

Traube: Cuvée

Geniessen zu: Teigwaren, Fleisch, Geflügel

Pinot Noir - Bachmann

49.50

Bachmann Weine, Stäfa – Schweiz

Traube: Pinot Noir

Geniessen zu: Kalb, Lamm, vegetarisch

St. Saphorin rouge AOC

58.00

L'Etat de Fribourg, Waadt – Schweiz

Trauben: Gamay, Merlot, Pinot Noir

Geniessen zu: weissem Fleisch, Geflügel

Ocioto Cuvée Zürich AOC

54.00

Zweifel Weine, Zürich – Schweiz

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

Geniessen zu: Wild, pikanter Küche

Carsilias

49.50

von Salis Weine, Maienfeld – Schweiz

Traube: Pinot Noir

Geniessen zu: Wild, pikanter Küche



Frankreich

7.5dl

Domaine de la Jasse Vieilles Vignes

52.00

Domaine de la jasse, Languedoc – Frankreich

Traube: Merlot, Cabernet Sauvignon

Geniessen zu: Rindfleisch, Hartkäse, mediterrane Küche

Österreich

7.5dl

Unplugged

58.00

Hannes Reeh, Burgenland – Österreich

Traube: Zweigelt

Geniessen zu: würzigen Gerichten

Spanien

7.5dl

Don Baffo D.O.

52.00

Bodegas Ego, Levante – Spanien

Trauben: Monastrell, Petit Verdot, Syrah

Geniessen zu: Fleisch, Grill

Baron de Ley Reserva

53.00

Baron de Ley, Rioja – Spanien

Trauben: Rioja

Geniessen zu: Fleisch, Grill

Mauro

82.00

Bodega Mauro, Toro – Spanien

Trauben: Syrah, Tempranillo

Geniessen zu: Fleisch, Grill, Wild



Italien

Primitivo di Manduria DOP Masseria Pietrosa, Apulien – Italien Traube: Primitivo Geniessen zu: Fleisch, Grill, Teigwaren	56.00
Ripasso della Valpolicella Superiore DOC Vino e Sapori, Veneto – Italien Trauben: Corvina, Rondinella, Molinara Geniessen zu: Fleisch, Käse, Braten	58.00
Amarone della Valpolicella DOCG Monte del Frà, Veneto – Italien Trauben: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara Geniessen zu: Braten, Wild, Risotto Polenta oder Pasta	79.00
Volpola Bolgheri DOC Podere Sapaio, Bolgheri/Toscana – Italien Trauben: Caernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Geniessen zu: Fleischgerichte, Gratin, Käse	78.00
Brunello di Montalcino DOCG La Manella Azienda Cortonesi, Montalcino/Toscana – Italien Traube: Sangiovese Grosso Geniessen zu: rotem Fleisch, Wild, Pilz- und Trüffelgerichten	110.00

Es hät so lang s'hät

<u>Argentinien</u>	7.5dl
Puro Malbec bio Trauben: Malbec Geniessen zu: rotes Fleisch, Käse Dieter Meier, Mendoza – Argentinien	68.00