

KANTON ZÜRICH

Regionale Produkte sind uns wichtig und schmecken vor Ort am besten.
Entdecken Sie unsere ausgesuchten **Zürcher** Weinspezialitäten.

WEISS

75 cl

Stadt Zürich Räuschling (Landolt) Zürich-Riesbach, 2009	43.00
<i>Ein feiner Vertreter der Zürcher Weinkultur: Die Reblage dieser Zürcher Spezialität befindet sich 500m Luftlinie vom Hotel entfernt. Blumige Noten in der Nase gefolgt von feinen Zitrusnoten machen ihn zum idealen Aperitif.</i>	
Stadt Zürich Barrique (Landolt) Zürich-Burghalde Riesbach, 2008	61.00
<i>Ein Weissweincuvée aus den Traubensorten Kerner, Räuschling und Gewürztraminer. Ein fruchtiges Bouquet welches mit feinen Toastnoten abgerundet wird. Perfekt zu grilliertem Fisch oder Kalbfleischgerichten.</i>	
Riesling & Sylvaner (G. Welti) Zürich-Küsnacht, 2008	37.00
<i>Spritzig - trockener Weisswein mit ausgeprägter Muskatnote. Süffig eleganter Wein passend zu Salat, Suppe oder Süsswasserfisch.</i>	
Teufener Pinot Gris AOC (Landolt), 2009	53.00
<i>Ein frischer Pinot Gris welcher mit Zitrusnoten und einem Hauch weissem Pfirsich überzeugt. Fruchtige Noten in der Nase gefolgt von einem trockenen Abgang. Als Aperitif oder zu gebratenen Süsswasserfischen.</i>	
Schiterberger Sauvignon Blanc AOC (Landolt), 2008	48.00
<i>Ein typischer Sauvignon Blanc welcher mit seinen Grapefruit- und Stachelbeernoten an weisse Überseeeweine erinnert. Perfekt zu pochiertem Fisch oder als trockener Aperitif.</i>	
Katharina von Zimmern, Cuvée Blanche zurichoise (G.Welti), 2008	56.00
<i>Ein Wein aus den drei weissen Zürcher Weintrauben Räuschling, Riesling x Sylvaner und Pinot Gris. In der Nase fruchtige Aromen, im Abgang erfrischend spritzig. Passt hervorragend zu regionalen Speisen wie zum Beispiel Zürcher Geschnnetzelt.</i>	
Schiterberger Chardonnay Barrique (Landolt), 2007	59.00
<i>Ein schöner Chardonnay mit feinen Butter- und Toastnoten, welcher sich vor Konkurrenz aus Übersee nicht verstecken muss. Passt super zu Zürcher Geschnnetzelt oder ganzen Fischen aus dem Ofen.</i>	
Quintett Weisse Assemblage (Zweifel Weine), 2008	54.00
<i>Eine Mischung aus Riesling-Sylvaner, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Räuschling und Würzer. Geschmacklich ist dieser Wein mit fruchtbetonten Weinen aus Spanien zu vergleichen: ein absoluter Geheimtipp!</i>	
ROSÉ	
Rosé Zürich Steinkrug (Zweifel Weine), 2009	49.00
<i>Dieser Rosé aus der Pinot Noir Traube ist eine Zürcher Spezialität welche nur in sehr kleinen Mengen produziert wird. Am Gaumen süsse Brombeer- und Erdbeeraromen gepaart mit tropischen Noten. Ein perfekter Begleiter für alle Vorspeisen. Passt auch zu Krustentieren, Fischgerichten und hellem Fleisch.</i>	
Watter Federweisser (Landolt), 2009	44.00
<i>Ein Federweisser aus der Ortschaft Watt bei Regensdorf. Ein feiner süffiger Wein aus der Pinot Noir Traube, welcher mit fruchtigen Tönen und einen weichen Körper überzeugt. Ideal zu Süsswasserfischen.</i>	
ROT	
Küsnachter Clevner (G. Welti), Zürich-Küsnacht, 2008	39.00
<i>Passt optimal zu den meisten Speisen und ist bei vielen Gelegenheiten des Alltags die richtige Wahl. Wegen seiner Leichtigkeit und Bekömmlichkeit stellt dieser Wein bei vielen Liebhabern den Grundstock des Kellers dar. Passt zu allen Arten von rotem und weissem Fleisch, jungem Hart- und Weichkäse.</i>	
Schiterberger Himmelsleiterli (Landolt) Kanton Zürich, 2007	43.00
<i>Auch hier handelt es sich um einen Blauburgunder mit den bekannten Düften nach einheimischen Beeren. Passt perfekt zu Kalbfleisch mit Rahmsauce und Süsswasserfisch..</i>	
Stadt Zürich Blauburgunder (Landolt) Zürich-Riesbach, 2008	45.00
<i>Von der Riesbach Reblage 500m Luftlinie vom Hotel entfernt. Intensives Rubinrot mit einem Bouquet von schwarzen Beeren. Fein am Gaumen mit fruchtig frischen Noten. Passt zu allen Arten von rotem und weissem Fleisch, jungem Hart- und Weichkäse.</i>	
Landolt Premium Pinot Noir Barrique Zürich, 2006	78.00
<i>Ein Zürcher Rotwein welcher sich mit Burgundern messen kann. Eine tiefe rubinrote Farbe gepaart mit starken Beeren- und Cassisnoten. Die ganzen Aromen sind wunderbar in feinste Eichennoten eingebunden. Zum Schluss ein langer Abgang, welcher diesen Wein zum perfekten Rindfleischbegleiter macht.</i>	
Schiterberger Cabernet Dorsa (Landolt), 2009	57.00
<i>Eine neu entwickelte Traubensorte, welche viele Liebhaber finden wird. Leuchtendes Rubin mit einem sehr fruchtigem und intensivem Körper Unsere Antwort auf Weine aus Südamerika. Perfekt zu kräftigen Fleischgerichten.</i>	
Pinot Noir Barrique N°568 (Zweifel Weine), 2008	Magnum 125.00 69.00
<i>Die besten Trauben des Herbstes werden bei diesem Wein im Barrique gekeltert. So entsteht ein kräftiger Wein mit einer schönen Balance zwischen Holz- und Fruchtnoten, welcher hervorragend zu Lammfleisch oder Wild passt. Ist bei uns auch als Magnum Flasche erhältlich.</i>	
Ocioto (Zweifel Weine), 2008	63.00
<i>Der Amarone unter den Zürcher Weinen! Eine Assenblage zwischen Maréchal Foch, Garanoir, Léon Millot, Pinot Noir und Regent. Manche dieser Sorten sind Züchtungen welche optimal auf das Schweizer Klima abgestimmt sind. Die Beeren werden vor dem Pressen zu Rosinen getrocknet, dies gibt ihm leichte fruchtig-süsse Noten.</i>	

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein an unter 16-Jährige.

alle Preise in CHF inkl. 7,6% MwSt.

65.00

Quartett (Zweifel Weine), 2005

Der würzige Wein aus Zürich. Die gleichen Trauben wie beim Ocioto machen aus diesem Wein ein wahres Kraftpaket. Himbeer und Brombeernoten gefolgt von Zimt und Pfeffer. Geschmacklich ist dieser Wein mit Exponenten aus Österreich zu vergleichen.

STROHWEIN AUS ZÜRICH

58.00

Vidal / Riesling – Sylvaner / Johanniter, Weinkellerei Zweifel, Zürich 2005

50% Riesling x Sylvaner, 30% Vidal und 20% Johanniter. Diese 3 Traubenarten aus Zürich-Höngg, Remingen und Benken verleihen einen aromatischen Geschmack nach Apfel, Birnen und Dörraprikose besonders weil sie separat auf Stroh getrocknet werden und bis zu 120° Oechsle aufweisen. Besonders geeignete zu Dessert, würzigen Rot- und Blauschimmelkäsen

SCHWEIZ**WEISS****Féchy** (Bettems Frères), Genfersee, 2008

39.00

Erfrischend, fruchtige Nase, kräftiger Gaumenfluss, herrliche Aromatik und Frucht, viel Stoff mit einer eleganten, prickelnden Säure und lang im Abgang. In Verbindung mit gebratenen Eglifilets bietet dieser Chasselas einen unvergesslichen Gaumenschmaus.

Dézaley l' Arbalète (J. & P. Testuz) Genfersee, 2008

56.00

Helles Gelb, feine Aromatik nach Apfel, Lindenblüten und Ananas. Am Gaumen breit und vollmundig mit rassischer Eleganz und typischer Terroir-Note. Passt zu leichten Vorspeisen, Salat, Süsswasserfisch. Ideal zum Aperitif.

ROT**Pinot noir Réserve de Salquenen "Les Pyramides"** (A. Mathier) Wallis, 2007

59.00

Sortentypischer Pinot noir aus den besten Lagen von Salgesch, Wallis. In der Nase ein Bouquet von roten Kirschen. Im Gaumen langanhaltende Aromen mit einem verführerischen Abgang. Passt zu Lamm- und Kalbfleisch.

Humagne La Chassenarde (Les fils Maye) Wallis, 2008

53.00

Dieser Humagne Rouge bietet uns eine köstlichen Frische, duftend nach Blumen und Beeren sowie kräftige Pflaumenaromen. Passt gut zu Lamm, Pilzen sowie gegrilltem Fisch.

Cornalin « Maitre de Chais » Wallis, 2007

72.00

Der Cornalin, eine fast ausgestorbene Rebspezialität des Wallis, ist ein Kraftpaket von einem Wein. Dank seinen kräftigen Tanninen mundet er hervorragend zu hellem und dunklem Fleisch sowie Wildgerichten.

ITALIEN**ROT**

68.00

Ripasso (Monte del Frà) Valpolicella Classico Superiore DOC Veneto, 2007

Nach der ersten Vergärung werden die Schalen der Trauben für den Amarone beigefügt und es folgt eine zweite Vergärung. Nach dieser ruht der Wein 18 Monate in grossen Eichholzfässern bis er abgefüllt wird. Tiefe rubinrote Farbe mit Aromen der Weinbrandkirschen. Sauerkirschen, Zwetschgen und Lakritze. Ausgesprochen elegant, samtig und harmonisch, zugleich kräftig mit viel Tiefe.

Barbaresco (Gianni Gagliardo DOCG MO) Piemont, 1999

92.00

In der Nase präsentiert der Wein eine feine, nuancierte und vitale Frucht. Im Gaumen erscheint er erfreulicherweise nicht so schwer und üppig. Trotzdem ist er reich und angenehm ausgewogen. Passend zu Wild – und kräftigen Fleischgerichten, Käse

Barolo Cicala DOCG Piemont, 1999

121.00

Nebbiolo der Sorten von Michet und Lampia. Elegante, aber direkte Frucht, Töne von Erz, Tabak und Leder in der Mitte, sehr langer Abgang. Ein Wein zum Zelebrieren und Geniessen

Avignonesi Cortona Merlot „Desiderio“ DOC Toscana, 1999

195.00

Sattes, dunkles Rubin mit leichtem Granatschimmer, sehr dichtes Bouquet, klar, konzentriert und einladend, nach edler dunkler Schokolade, viel Brombeere. Intensiv dunkelbeerige Fruchtnoten am Gaumen, feinkörniges Tannin, dezente mineralische Töne, langer Nachhall. Perfekt zu Rindfleisch und Käse.

SPANIEN**WEISS**
Xarel lo (Albet i Noya), 2007/2008

54.00

Strahlendes strohgelb, Bukett von süsslichem Holunder, rassisch und ausgewogen, gaumenfüllend und aromatisch. Passt zu hellem Fleisch, diversen Vorspeisen und zu grilliertem Fisch. Bio-Zertifizierung C.C.P.A.E..

ROT
Piró (Albet i Noya), 2008 (Merlot, Syrah, Garnacha, Cabernet Sauvignon)

57.00

Jugendliches Rubin, mediterranes Bukett nach dunklen Früchten, gewinnende Fülle und vielfältige Aromen ergänzen sich im Gaumen, schmeichelhaft tanninprägender Abgang.

	37.5 cl	75 cl
Valduero Crianza Ribera del Duero DO, 2006	39.00	69.00
<i>Das intensive Aroma nach reifen Kirschen, Erdbeeren und Zwetschgen mit einer Spur Vanille, sowie die kraftvolle Eleganz mit guter Tanninstuktur zeichnen diesen Wein aus. Passt zu allen Arten von rotem und weissem Fleisch, Meerfischgerichte und Käse.</i>		
Yllera Castilla y Leon, 2004		59.00
<i>Geschmack eine Kombination zwischen einer ausgezeichneten Eiche und deutliche Anzeichen eines Vanille- und Röstgeschmacks. Am Gaumen mild, weich und lang anhaltend. Schmeckt ausgezeichnet zu Wild- und Fleischgerichten.</i>		
Solar de Mendieta Reserva Rioja, 2003		78.00
<i>Dichte Farbe reifer Kirschen. Ausdruck von Frische und Fülle, sowohl im Aroma wie im Geschmack. Gehaltvoll und geschmeidig zugleich an Zunge und Gaumen. Die elegante Struktur sagt einen wunderbaren Genuss voraus. Passt zu allen Arten von Fleisch, Wild und jungem Käse.</i>		
Viña Sastre Pago de Santa Cruz, D.O.C.G., 1996		99.00
<i>Die feinen Düfte nach gelben Pfirsichen, reifen Bananen und Kirschen sowie dunklen Beeren und die würzigen, kräftigen sowie vollmundigen Aromen, bietet dieser Wein alles, was man von einem großen Spanier erwarten darf. Mundet sehr gut zu kräftigen Fleischgerichten und Käse.</i>		

FRANKREICH

WEISS

Pouilly Fuissé «Louis Latour» 2007/2008		78.00
<i>Das helle Gelb, die intensiven Duftnoten nach grünen Äpfeln, Heu und Blumen zeichnen diesen aus Chardonnay Trauben gekelterten Weisswein aus. Im Geschmack wirkt er frisch mit einer angenehmen Säure und einem trockenem, anhaltendem Ausklang. Passt zu Vorspeisen, Süsswasserfisch, Meeresfrüchten sowie zu fruchtigem Hartkäse. Ideal auch zum Aperitif.</i>		
Domaine La Cravette Vin de Pays d'Oc (Languedoc) 2009		57.00
<i>Ein grün-gelblicher und glanzklarer Weisswein. Dieser leichter Chardonnay schmeckt nach einer heublumenartigen Frucht, Bouquet nach Zitrone und Grapefruit, passend zum Aperitif und Meeresfrüchten</i>		
Sancerre «Les Baronnes» (Henry Bourgois), 2008	34.00	58.00
<i>Ein klassischer Sauvignon Blanc, der herrlich nach Zitrusfrüchten und Beeren schmeckt. Ein süffiger, frischer Sommerwein. Passend zu verschiedenen Fischgerichten und Kalbfleisch.</i>		
Pouilly Fumé a.c. (Michel Redde & Fils) Loire, 2007	36.00	66.00
<i>Ein dichtes Gelb, ein reiches Bouquet nach Papaya und Melone und eine angenehme Säure macht diesen Wein zum idealen Essensbegleiter von Süss- und Salzwasserfischen und zu hellem Fleisch.</i>		
Château Lynch Bages blanc, 2004		97.00
<i>Ein runder, harmonischer Weisswein aus dem Bordeaux. Der aus der Sauvignon blanc Traube gekelterte Wein mundet ausgezeichnet zu hellem Fleisch und vielen Fischgerichten.</i>		

ROSE

Syrah rosé Vin de Pays d'Oc, 2008		42.00
<i>Tiefes und leuchtendes Rubin. Die reiche Farbe symbolisiert den Esprit dieses Weines, geschmeidig, frisch und zart. Dieser Rosé ist sowohl als Aperitif wie auch zur Begleitung ländlicher Mahlzeiten geeignet.</i>		

ROT

BURGUND

Savigny (Pierre Bourée Fils), 2000		69.00
<i>Aufhellendes Rubin. Herrliches, offenes Zwetschgenbouquet. Feiner Gaumen, wiederum Steinobstnuancen, röstig, gute Balance. Passt zu allen Arten von rotem und weissem Fleisch.</i>		
Santenay AOC (Pierre Bourée Fils), 2001	39.00	71.00
<i>Perfekter Essensbegleiter für feine Speisen. Mit herausragendem Preis-Qualitätsverhältnis. Passt zu Braten- und Saucengerichten, würzigen Grilladen, Wildgeflügel und auch zu reifem Hart- und Weichkäse.</i>		
Nuits Saint-Georges 1er Cru AC (Joseph Drouhin), 2004		134.00
<i>Dieser Wein wird zu 100% aus Pino Noir Trauben gekeltert, die von Hand gelesen wurden. Anschliessend erfolgt ein Ausbau in französischen Eichenfässern während 16-18 Monaten. Aromen von reifen Kirschen, Gewürzen und Cassis. Im Gaumen reiche, konzentrierte Frucht, ausgeglichene Tannine mit langem Abgang.</i>		
Clos de Vougeot (Joseph Drouhin), 1996		255.00
<i>Der aus de Grand Cru-Lage Clos de Vougeot, stammende Wein, lädt zum Träumen und geniessen ein. Dunkles Rubinrot. Reife Aromen von roten Beerenfrüchten, feine Würze, erdige Noten. Feinkörniges Tannin, seidige Textur, dichtgewoben. Passt zu Rind- und Wildspezialitäten, Käse</i>		

BEAUJOLAIS

Brouilly Quincié AOC (Cave de Quincié-en-Beaujolais), 2006		49.00
<i>In diesem Wein offenbart sich die herrliche Mündigkeit der Gamay-Traube. Sie überzeugt mit ihrer Feinheit und Fülle und hinterlässt einen runden, blumigen und kraftvollen Charakter, der mit fruchtigen Erdbeer- und Himbeeraromen überzeugt. Passt hervorragend zu Gemüseplatten, weissem und rotem Fleisch.</i>		

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein an unter 16-Jährige.

alle Preise in CHF inkl. 7,6% MwSt.

BORDEAUX

Château Lamothe Bergeron a.c. MC, Haut Médoc, 2005		73.00
<i>Dunkles, tiefes granatrot. Geballtes Bouquet, wirkt äußerst komplex, warmer Beerenton, Cassis. Im Gaumen füllig weich, extrem fett, zeigt aber viel Charme, gewaltiges Nachspiel. Passt zu Salzwasserfisch, allen Arten von rotem und weissem Fleisch, jungem Hart- und Weichkäse.</i>		
Château La Lagune 3 ^{ème} grand cru classé, Haut Médoc, 2001		128.00
<i>Der Jahrgang 2001 ist ein dichter und tanninhaltiger Wein mit einer guten Alterungsfähigkeit und einem kräftigen Aroma aus Pflaumen und schwarzen Johannisbeeren, in dem einige vollmundige und hölzerne Noten zum Ausdruck kommen. Der Gaumen ist grosszügig und sanft, mit verschmolzenen Tanninen.</i>		
Château Montrose Grand Cru Classé, Médoc, 2004		165.00
<i>Dunkelrubin-purpurrote Farbe; intensives Aroma von zerdrückten Himbeeren, schwarzen Kirschen und Mineralen, Röstaromen; im Gaumen schwerflüssig, vollmundig und extraktreich; viel mildes Tannin bei geringer Säure und hoher Alkoholstärke im nachhaltigen Abgang. Passt zu: Wild, Rind, und kräftigem Fisch.</i>		
Château Cantenac Brown 3 ^{ème} grand cru classé, Margaux, 2004/2001	69.00	115.00
<i>Die Parzellen südlich von Margaux gehören zur Gemeinde Cantenac. Dichtes Rubin, intensive Fruchtaromen von Johannisbeeren und Brombeeren. Ein vollmundiger Wein mit anhaltendem Abgang. Passt zu: kräftigen Vorspeisen, dunklem Fleisch und kräftigen Meeresfischen.</i>		
Château Lafite Rothschild Premier Grand Cru, Pauillac, 1992		320.00
<i>Dieser weltberühmte Wein besitzt die Farbe eines dunklen Rubins. Die Aromen nach dunklen Beeren, Vanille und etwas Nuß machen diesen Wein zu einem großen Lafite. Der Abgang ist lang anhaltend und daher mündet dieser sehr gut zu dunklen Fleischgerichten sowie Wild und Lamm.</i>		
Château Mouton Rothschild Premier Grand Cru, Pauillac, 1992/1991	Magnum 670.00	330.00
<i>Ein unvergesslicher Wein für spezielle Momente im Leben! In der Nase erdig, klassischer Geruch von « aller Welt », grüner Pfeffer, wenig fruchtige Noten, leichter Geschmack von Beeren. Im Gaumen grüner Pfeffer, dunkle Beeren, geschmeidiges Finale, langer Abgang, die Tannine sind schön eingebunden.</i>		

CHAMPAGNER UND SCHAUMWEINE

	10 cl	37,5 cl	75 cl
Sélection A L'OPERA , Emile Leclère, brut	15.00	54.00	98.00
Riseco Weinkellerei Zweifel Zürich	9.00		63.00
Perrier Jouet brut		62.00	118.00
Veuve Cliquot Ponsardin brut		62.00	118.00
Veuve Cliquot Ponsardin demi-sec		62.00	118.00
Môet et Chandon Cuvée Dom Perignon			340.00

OFFENE WEINE FLASCHENQUALITÄT

WEISS	50cl	30cl	20cl	10cl
Dézaley l' Arbalète , Genfersee (J. & P. Testuz), 2008	39.50	23.70	15.80	7.90
Quintett Weisse Assemblage , Kanton Zürich (Zweifel Weine), 2008	38.00	22.80	15.20	7.60
Schiterberger Chardonnay Barrique , Kanton Zürich (Landolt), 2007	41.50	24.90	16.60	8.30
ROSE				
Rosé Zürich Steinkrug , (Zweifel Weine), 2009	35.00	21.00	14.00	7.00
ROT				
Stadt Zürich Blauburgunder , Zürich-Riesbach, 2008	34.50	20.70	13.80	6.90
Schiterberger Cabernet Dorsa (Landolt), 2009	41.00	24.60	16.40	8.20
Ripasso (Monte del Frà) Valpolicella Classico Superiore DOC, 2007	48.50	29.10	19.40	9.70