

APEROGETRÄNKE /WEINE /BIERE

Cüpli Prosecco

Fr. 9.00

Fruchtcocktails:

Chiang Mai Sling ohne Alkohol	1.0 dl	Fr. 5.20
Chiang Mai Sling mit Mekong, 4 cl	1.4 dl	Fr. 9.50
Sour Fruit ohne Alkohol	1.0 dl	Fr. 5.20
Sour Fruit mit CAMPARI, 4 cl	1.4 dl	Fr. 9.50
Sour Fruit mit PASSOA (Passionsfruchtlikör) 4 cl	1.4 dl	Fr. 9.50

Schaumwein / Champagner

pro dl Flasche

Barboza, Prosecco de Valdobbiadene, L. Benotto	Fr. 9.00	Fr. 48.50
Champagne Laurent Perrier brut, Tours sur Marne		Fr. 82.00
Champagne Laurent Perrier brut	3/8 Flasche	Fr. 49.00

Weissweine im Offenausschank

Epesses, Calamin grand Cru, Bio-demeter	Fr. 7.00	Fr. 48.50
Verdejo, La Almendrera, Rueda DO, Bodegas Eyl	Fr. 6.30	Fr. 43.50
Gewürztraminer, Viñas del Vero, Somontana	Fr. 6.60	Fr. 45.00

Roséwein im Offenausschank

Pankraz Pinot noir rosé, Staatskellerei Zürich	Fr. 6.50	Fr. 44.50
--	----------	-----------

Rotweine im Offenausschank

Nobler Blauer, Pinot Noir von Nadine Saxer, Neftenbach	Fr. 7.00	Fr. 48.00
Angelo Vino Rosso, Veneto, Syrah, +++EMPFEHLUNG+++	Fr. 6.80	Fr. 46.50
Rubiejo, Tempranillo, Alto Sotillo, Ribera del Duero, DOC	Fr. 6.60	Fr. 45.00

OFFENWEINE

*Unser Angebot an Offenweinen ist klein - weil:
Wir nur Frisches im Angebot haben möchten
und gerne ein kleines, feines Angebot anbieten.
Beachten Sie auch unser 3/8 Flaschen-Angebot.*

Biere

Chang oder Singha, Beer of Thailand	3.3 dl	Fr. 5.90
Sprint Turbinenbräu, Zürich	3.3 dl	Fr. 5.20
Appenzeller Leermond (alkoholfrei)	3.3 dl	Fr. 5.20
Weisser Hase, Augsburg	5.0 dl	Fr. 8.00

Weissweine

Schweiz

Sauvignon blanc, Nadine Saxer, Neftenbach, 2018 Fr. 49.50
Sauvignon blanc mit exotischen Fruchtaromen. Für Sauvignon blanc Liebhaber!

Epesses, Calamin, grand Cru, bio Demeter Anbau 2018/19 Fr. 48.50
Gehaltvoller Chasselas von Pierre Fonjallaz.

Amigne Grand Cru 2018, R. Papilloud, Vétroz Fr. 51.50
Amigne Grand Cru 2017/18, R. Papilloud, Vétroz 3/8 Flasche Fr. 27.00
Viel Körper verleihen diesem Wein von alter Rebsorte eine runde Eleganz.

Petite Arvine de Vétroz 2017/18, R. Papilloud, Vétroz 5/10 Flasche Fr. 45.00
Eine kleine Spezialität mit viel Frucht.

Frankreich

Gewürztraminer d'Alsace, 2015 Fr. 48.50
Léon Beyer, Eguisheim
Sehr aromaintensive Spezialität aus dem Elsass, trocken.

Pouilly – Fumé, La Chanteraine, 2018 Fr. 54.00
Henry Bourgeois, Chavignol, Sancerre
Sauvignon blanc mit Geschmack von Grapefruit, Holunderblüten und Zitronengrass.

Deutschland

Schloss Saarstein, Riesling Kabinett, 2018 Fr. 49.50
Schlossabfüllung Schloss Saarstein, Serrig/Saar, Mosel, Deutscher Prädikatswein
Schönes Säure- Süsse-Spiel. Wenig Alkohol 9.5 Vol.%. Ideal zu Thai.

Von Winning, Win Win, Riesling trocken, 2018 Fr. 46.00
Weingut Von Winning, Deidesheim, Pfalz
Raffinesse, Feingefühl und Lebensfreude.

Spanien

José Pariente Varietal Verdejo 2017/18 Fr. 49.50
100 % Verdejo Trauben. Kräftig, aromatisch, angenehme Säure.
Laut „DECANTER MAGAZINE“ einer der besten Weisswein Spaniens.

Gewürztraminer, Viñas del Vero, Somontana 2018 Fr. 45.00
Fruchtig und gehaltvoll, leicht liebliche Note.

Chardonnay, Pago de Cirsus 2016, fermentado en barrica Fr. 51.00
Bodegas Jñaki Nuñez, Ablitas, Navarra.

Roséweine

Œil de Perdrix de Neuchâtel 2018 Fr. 46.50
Cave du Château d'Auvernier
Der Klassiker aus Neuenburg.

Pankraz Pinot Noir 2018 Fr. 44.50
Staatskellerei des Kantons Zürich
Erfrischende Aromatik mit einer dezenten Fruchtsüsse unterlegt.

Rotweine

Schweiz

Nobler Blauer, Zürcher Pinot Noir, 2018 Fr. 48.00
Weingut Jürg Saxer, Neftenbach
Die Trauben werden angetrocknet und im alten Holzfass ausgebaut.

Syrah du Valais AOC, Grand Métral, 2016/17
Fr. 47.50
Provins Valais
Dichte Fruchtnoten zeichnen diesen Schweizer Shiraz aus.

Frankreich

Château Brisson, Castillon Côtes de Bordeaux, 2015 Fr. 47.00
85% Merlot und 15% Cabernet Sauvignon
Fruchtbetont, schön eingebundene Gerbstoffe.

Château Gaillard, Saint Emilion, Grand Cru, 2015 **3/8 Flasche** Fr. 33.00
Merlot, Cabernet Sauvignon
Bio Weingut, Burgunder Barrique, Aromen von Kirschen, Brombeere und Cassis

Château d'Aurillac, Haut-Medoc AOC Cru Bourgeois 2009 Fr. 64.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot.
Im Duft eher mineralisch, dezente Frucht, weicher, saftig-attraktiver Gaumen.

Château Moulin Haut Laroc, Fransac AOC, 2010 Fr. 68.00
65% Merlot, 5% Malbec, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon.
Kraftvoller, konzentrierter, reicher Tropfen.

Mas Amiel, Notre Terre, Côtes Roussillon, 2015 Fr. 51.00
65% Merlot, 5% Malbec, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon.
Grenache, Carignan, Syrah – Südfrankreich!

Italien

Ripassa, Valpolicella DOC, ZENATO, 2015		Fr. 58.00
Ripassa, Valpolicella DOC, ZENATO, 2015	3/8 Flasche	Fr. 34.00
Acienda vinicola Zenato, S. Benedetto di Lugana Dicht, füllig und weich.		
Amarone Classico DOC, 2012/13		Fr. 89.00
Amarone Classico DOC, 2014	3/8 Flasche	Fr. 54.00
Acienda vinicola Zenato, S. Benedetto di Lugana Amarone!		
Angelo Vino Rosso, Veneto, Syrah, 2017		Fr. 46.50
Sein Rezept: Die Syrah- Trauben werden vor dem Keltern angetrocknet. Zugänglich, weich und rund, viel Kirschenfrucht und feinste Vanillenoten.		
Gualdo del Re, DOC, Val di Cornia, Bio Wein, 2011		Fr. 56.00
Az. Agr. Gualdo del Re, Suvereto 100% Sangiovese, langanhaltend, intensiv, feines, komplexes Bouquet. Elegant, trocken, volles, warmes Aroma.		
La Massa, Giampaolo Motta, Panzano, Toscana 2015		Fr. 49.50
Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon. Reiffruchtiger Roter mit feiner Taninstruktur. Ausgebaut in Barriques aus französischer Eiche.		
Primitivo del Tarantino, Figli Pichierri Gaetana, 2015		Fr. 42.00
Primitivo del Tarantino, Figli Pichierri Gaetana, 2015	5/10 Flasche	Fr. 32.00
Dieser kräftige Rotwein gilt als Vater des Zinfandels.		
Lillové, Cannonau di Sardegna, Gabbas DOC, 2015/16		Fr. 48.00
Sehr intensives und langanhaltendes Bouquet. Besonders frisch, mit blumigen Duftnoten nach Veilchen und Geranie.		

Spanien

Rubiejo, Alto Sotillo, Ribera del Duero, DOC 2018		Fr. 45.00
100 % Tempranillo, im Barrique ausgebaut. Geschmeidige Tannine und viel Frucht. – unser Hauswein		
Finca Vallobera, Bodega Vallobera, Rioja DOC, 2015		Fr. 59.00
100% Tempranillo, 16 Monate im Eichenfass – 60% in amerikanische und 40% französichen. Tiefgründiger Auftakt- Sanfter Abgang.		
Abadia Retuerta, Seleccion Especial 2015		Fr. 52.00
66% Tempranillo, 24% Cabernet Sauvignon, 8% Syrah, 2% Merlot, wunderbar		
El Castro de Altos R, DOC, Rioja DOC Reserva, 2011	3/8 Flasche	Fr. 27.50
Am Gaumen strotzt der El Castro vor Kraft und Eleganz. Seidenweiche, feinkörnige Tannine, gepaart mit feiner Barriquenote.		

Portugal

Dão, Caniças, Quinta da Pellada 2013, Alvaro Castro Fr. 46.00
Bio Weinbau, mit wenig Alkohol 13%, blumig würzige Note
Schlanker und finessenreicher Wein aus dem südlichen Dão.

Herdade dos Grous, Alentejo, 2016 Fr. 51.50
Regionale Rebsorten wie, Aragonês, Alicante Bouschet und Touriga Nacional
werden mit Syrah assembliert. 9 Monate in französischen Barriques.

Vereinigte Staaten

Ridge Lytton Springs Vineyard, Kalifornien, 2012 Fr. 75.00
Ridge Lytton Springs Vineyard, Kalifornien, 2015 3/8 Flasche Fr. 43.00
Zinfandel, Petite Syrah und Carignane
Kraftvoller nicht alltäglicher Rotwein.

Argentinien

Clos de los Siete, 2014 Fr. 52.50
Michel Roland, Mendoza, Argentina
Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot
Ein kräftiger Südamerikaner. 91/100 Parker

Chile

Antu Syrah, 2016 Fr. 46.00
MontGras, Valle Colchagua, Chile
Santiago Margozzini vom chilenischen Weingut Montgras beherrscht absolut sein Handwerk.
Fruchtigkeit und Finesse s

Dessertwein

Sion, Vin mi-doux AOC, 2016 3/8 Flasche Fr. 32.50
Cédric Flaction, Cave des Cailles, Saint-Pierre-des Clages
Süss und spritzig-fruchtig.

Fruchtsäfte	Orangenjus	2 dl	Fr. 4.80
	Tomatenjus	2 dl	Fr. 5.20
Mineralwasser/ Wasser	Valser	3.3 dl	Fr. 4.60
	Appenzeller Mineralwasser leise	5 dl	Fr. 5.80
	Appenzeller Mineralwasser still	5 dl	Fr. 5.80
	Wasser gratis		
	Als Alleinkonsumation: Dienstleistungsaufwand		Fr. 3.00
Süssgetränke	Apfelsaft	3 dl	Fr. 4.70
	Coca Cola	3.3 dl	Fr. 4.80
	Cola Zero	3.3 dl	Fr. 4.80
	Orangina	2.5 dl	Fr. 4.60
	Rivella rot/blau	3.3 dl	Fr. 4.60
	Elmer Citro	3.3 dl	Fr. 4.60
	Schweppes Tonic	2 dl	Fr. 4.60
	Bitter Lemon	2 dl	Fr. 4.60
	Grappillon	2 dl	Fr. 5.20
	Home made Thai Ice-Tea	3 dl	Fr. 4.50
Tee Portionen	Grün-Tee		Fr. 5.70
	Jasmin		Fr. 5.70
	Zitronengras		Fr. 5.70
	Darjeeling		Fr. 5.50
	Vanille		Fr. 5.70
	Mango		Fr. 5.70
	Paradise (verschiedene tropische Früchte)		Fr. 5.70
	Ingwer mit Zitronengras		Fr. 5.70
Café	Café crème		Fr. 4.30
	Espresso		Fr. 4.30
	Doppelter Espresso		Fr. 5.90
SPIRITUOSEN:	Martini Bianco, 15 %	4 cl	Fr. 6.50
	Campari Bitter, 23 %	4 cl	Fr. 7.50
	Gin Gordon's, 37.5 %	4 cl	Fr. 8.50
	“Mekong” Thai Reis-Whisky, 35 %	4 cl	Fr. 7.50
	Wodka Absolut 40 %	4 cl	Fr. 8.50
	Whisky VAT 69, 40 %	4 cl	Fr. 8.50
	Cognac Remy Martin / Martell VS, 40 %	2 cl	Fr. 9.50
	Calvados Morin, 40 %	2 cl	Fr. 8.00
	Grappa di Amarone, G. Campagnola 40 %	2 cl	Fr. 7.50