

*Gasthaus*  
PÖSTLI

**GETRÄNKEKARTE** | WEIN | TEE |  
AROMA | FLÜSSIGES DESSERT |  
GUTE TROPFEN | GENUSS |  
KAFFEE | WASSER |  
HEISS | BARRIQUE | ZUCKERSÜSS

# OFFENAUSSCHANK

(Preise je 1 dl)

## LÄSSIG RIESLING & SYLVANER AOC / 2024 7.50

100 % Riesling & Sylvaner

Stadt Zürich

Frischer fruchtiger Weisswein.

Aromen von Zitrusfrüchten, angenehme Säure.

Idealer Apéritifwein: passt ebenso zu Spargeln, Süsswasserfischen.

## CHÂTEAU VINZEL GRAND CRU 8.50

100 % CHASSELAS

Vinzel, La Côte AOC

Einer der Grössten der La Côte-Region!

Château de Vinzel ist ein Chasselas, an dem niemand vorbeikommt! Seine sehr feinen Aromen von Kreide, Birne, Quittenpaste und Lindenblüte kündigen einen besonders harmonischen, raffinierten

Gaumen von grosser Klasse an.

## DER SCHMEICHLER, GRÜNER VELTLINER SMARAGD / 2021 9.00

100% Grüner Veltliner

Wachau, Weingut Eder

Würzige Nase, dichter, komplexer Duft, saftig, fleischig, milde, Säurestruktur, Extrakt-Schmelz, noble Würze mit mineralisch salzigen Noten, gaumenfüllender Abgang.

Passt zu: Apéro, gebratenem Fisch.

## DIE DIVA, RIESLING SMARAGD / 2022 9.00

100% Riesling

Wachau, Weingut Eder

Zartes goldgelb, komplexe Nase, reife Marillen, fleischiger Pfirsich, mineralischer Unterbau mit saftigem Kern, präzise Frucht, zeigt auch viel Pikanz, fokussiert bis ins lange Finale.

Passt zu: Vorspeisen, Fisch, Geflügel, Kalbfleisch, Hart- und Weichkäse.

## LUGANA LIMNE DOC / 2023 8.50

100 % Trebbiano di Lugana

Gardasee, Lugana, Tenuta Rovaglia, Familie Arizzo-Zweifel

Schonende Pressung, Vergärung sowie Ausbau während 4 - 5 Monate im Stahltank.

Hellgelb, fruchtig, weisse Blüten, Zitrus, frisch, wunderbar saftig, lang und süffig.

Passt zu: Apéro, Süsswasserfisch, Spargeln aber auch zu Gemüsegerichten.

## ROSÉ

### ROSÉ IM STEINKRUG AOC/ 2023 8.50

100 % Pinot Noir

Zweifel Weine 1898

Das vollreife Traubengut wurde nach der Einmischung für einige Stunden mazeriert und dann gepresst. Kontrollierte Gärung im Stahltank.

Zürcher Spezialität, wird nur in sehr kleinen Mengen produziert.

Brombeeren, Erdbeeren, süssliche Gewürze.

Passt zu: Apéro, Sommergerichten, Fisch, Geflügel, asiatischer Küche.

# OFFENAUSSCHANK

(Preise je 1 dl)

## FLÄSCHER PINOT NOIR / 2024

10.50

100 % Pinot Noir  
Daniel & Monika Marugg / Fläsch  
Tiefes Rot, fruchtbetont beerige Pinotaromen, gute Struktur,  
gehaltvoll im Gaumen, mit feinen Tanninen.  
Ein Begleiter für Fleisch- und Wildgerichte und einer Fleischplatte.

## 12 UVAS DA LA SUERTE CRIANZA / 2020

8.00

Tempranillo, Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon  
Spanien, Utiel-Requena DOP, Casa Lo Alto  
Während mindestens 9 Monaten in Barriques aus französischer/amerikanischer Eiche ausgebaut.  
Dunkle Beeren, Schokolade; am Gaumen mit sattem Körper und weichen Tanninen  
Einen spanischen Silvester-Brauch aufgreifend, entstand die Weinspezialität 12 UVAS DE LA SUERTE.  
Zu jedem der 12 Glockenschläge des Jahreswechsels wird in Spanien eine Traube, eine Glückstraube  
gegessen.  
Passt zu: Fleisch, Wild, dunklem Geflügel.

## ZWEIGELT RESERVE / 2021

9.00

100% Zweigelt  
Österreich, Burgenland, Weingut Hundsdorfer  
Maischegärung, Ausbau während 20 Monaten in französischer Eiche  
Tiefrot mit dunklem Kern und violetter Rand. Im Duft schöne Kirschfrucht, mit röstigen Aromen.  
Am Gaumen harmonisch mild, wobei die Tannine eine gute Struktur geben.  
Im Abgang weich und rund.  
Passt zu: Rindfleisch, Wildspezialitäten, Lasagne und gereiftem Käse.

## VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO di Famiglia DOCG / 2023

9.50

90% Corvina, 10% Rondinella  
Verona / Cavaion / Tenuta Tinazzi / Giuseppe Gallo  
Für den Ripasso wurde der Wein ein zweites Mal auf dem Trester des Amarone vergoren.  
Ausbau während mindestens 1 Jahr in slowenischer Eiche.  
Pflaume, Sauerkirschen, Johannisbeeren, Muskat, Tabak  
Passt sehr gut zu Wild und Grilladen.

## SOPRA MARE DOC / 2019/2022

8.00

20% Canajolo, 40% Sangiovese, 40% Merlot  
Weingut Sopremare Ueli und Marian Arbenz-Butti  
Schönes dunkles Rot im Glas. Sangiovese bringt die nötige Schwere und den Geschmack von Cassis und  
dunklen Beeren. Der Merlot und Canajolo geben ihm reine Tiefe im Abgang.  
Passt gut zu Hackbraten oder Kalbsleberli.

## VALU'S / 2019

9.00

100% Cabernet Sauvignon  
Valle de Uco / Mendoza / Beltran Group SA  
Die Farbe ist ein intensives, leuchtendes Rubinrot. Das Aroma ist ausdrucksstark und intensiv: Noten von reifen  
roten Früchten und Gewürzen, insbesondere schwarzer und roter Pfeffer, begleitet von anhaltenden Anklängen  
An geröstete Paprika und Oregano.  
Passt zu: Fleischgerichten und Grilladen.

# SCHAUMWEIN

<b>PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY DOC TREVISO</b> 100 % Glera Italien, Veneto, Valdobbiadene, Le Contesse Apfel, Birne, Amaretti, Mandeln, Zitrusblüten, Orangenblüten Passt zu: Apéro, Gebäck	1 dl <b>9.00</b>	<b>55.00</b>
<b>FRANCIACORTA</b> Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero Il Mosnel, Lombardia, Italien	<b>14.00</b>	<b>85.00</b>
<b>TAITTINGER CHAMPAGNE RÉSERVE BRUT AOC</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Frankreich, Champagne Die Rebärten des Champagnerhauses Taittinger liegen inmitten der berühmten Champagne-Region und erstrecken sich, verteilt auf 34 Cru-Lagen, die zu den besten der Appellation zählen, insgesamt über 288 Hektar Anbaufläche.		<b>98.00</b>

# SCHWEIZ

## ZÜRICH

<b>LÄSSIG RIESLING &amp; SILVANER AOC / 2024</b> 100 % Riesling - Silvaner Frischer fruchtiger Weisswein. Aromen von Zitrusfrüchten, angenehme Säure. Idealer Apéritifwein: passt ebenso zu Spargeln, Süsswasserfischen.		<b>48.00</b>
<b>ROSÉ</b> <b>ROSÉ IM STEINKRUG AOC / 2023</b> 100 % Pinot Noir Zweifel Weine 1898 Das vollreife Traubengut wurde nach der Einmischung für einige Stunden mazeriert und dann gepresst. Kontrollierte Gärung im Stahltank. Zürcher Spezialität, wird nur in sehr kleinen Mengen produziert. Brombeeren, Erdbeeren, süssliche Gewürze. Passt zu: Apéro, Sommergerichten, Fisch, Geflügel, asiatischer Küche.		<b>56.00</b>

## GRAUBÜNDEN

<b>FLÄSCHER PINOT NOIR / 2023</b> 100 % Pinot Noir Daniel & Monika Marugg / Fläsch Tiefes Rot, fruchtbetont beerige Pinotaromen, gute Struktur, gehaltvoll im Gaumen, mit feinen Tanninen. Ein Begleiter für Fleisch- und Wildgerichte und einer Fleischplatte.		<b>68.00</b>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--------------

## ZÜRICH

### CHARDONNAY OTELFINGEN AOC / 2023

65.00

100 % Chardonnay  
Zweifel Weine 1898

Die Trauben wurden bei 86° Öchsle geerntet und als ganze Trauben abgepresst. Der Ausbau fand vollumfänglich in Barriques statt. Der gesamte Fassausbau dauerte neun Monate. Exotische Noten nach Mango und Ananas mit reifem Pfirsich. Der Holzausbau zeigt sich in cremigen Vanille-Aromen und einer feinen Würzigkeit. Ein kräftiger Wein mit langem Abgang und schönem Schmelz.

Passt zu: Geflügel, Fisch, Meerfrüchte

## WALLIS

### CLAVIEN SAUVIGNON BLANC / 2023

65.00

100 % Sauvignon Blanc  
Miège, Bercoula SA

Intensiver, dichter Wein mit Aromen von Holunderblüten, reifer Litchi und einer kräutrigen Note nach Thymian und Lavendel. Die Holzaromatik ist schön eingebaut und verleiht dem Wein einen schönen Schmelz sowie einen komplexen Abgang.

Passt zu: Gediegener Apéro, Spargeln, Meeresfrüchte und Sushi.

## WAADT

### DEZALEY MEDINETTE AOC / 2023

78.00

100 % CHASSELAS  
Lavaux, Domaine Louis Bovard  
Im Stahltank ausgebaut.

Hellgelbe Farbe, grünliche und goldene Akzente. Gut gereifte Stachelbeeren, Lindenblüten und frische Zitronenminze im offenen Bouquet, auch einige florale Düfte. Ein leichtfüssiger Auftakt, der sich nach und nach wandelt in eine facettenreiche Chasselas-Aromatik, viel gelbe Frucht, mineralische Akzente und etwas Honig, ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Frucht und Frische, immer intensiv bleibend; konzentrierter, viel Potenzial versprechender Abgang.

### CHÂTEAU VINZEL GRAND CRU

54.00

100 % CHASSELAS  
Vinzell, La Côte AOC

Einer der Grössten der La Côte-Region!

Château de Vinzell ist ein Chasselas, an dem niemand vorbeikommt! Seine sehr feinen Aromen von Kreide, Birne, Quittenpaste und Lindenblüte kündigen einen besonders harmonischen, raffinierten Gaumen von grosser Klasse an.

## TESSIN

### TERRE ALTE BIANCO DI MERLOT GIALDI / 2024

52.00

100 % Merlot  
Gialdi Vini SA

Der klare Most wurde in Edelstahltanks bei 18 bis 20° Grad ausgegoren. Um den sortentypischen Charakter zu ermöglichen, wird auf den biologischem Säureabbau verzichtet.

Holunder, Williamsbirne, weisser Pfirsich, florale Noten.

Passt zu: Apéro, Fisch, Geflügel

## **MERLOT ARZO DOC Ticino / 2021**

**72.00**

100 % Merlot

Gialdi SA

Traditionelle Maischegärung über 14 Tage bis 30°C in Edelstahl, danach verweilt der Wein 14 Monate in neuen und einjährigen Barrriques aus französischer Eiche. Rubin, süß-beerige Nase, Brombeeren, schwarze Chriesi, leichte Röstaromen, saftig, sehr würzig, breit, lang.

Passt zu: Rindschmorbraten und Polenta

89 Falstaff Punkte

# ÖSTERREICH

## WACHAU

### **DER SCHMEICHLER, GRÜNER VELTLINER SMARAGD / 2021**

**58.00**

100% Grüner Veltliner

Weingut Eder

Würzige Nase, dichter, komplexer Duft, saftig, fleischig, milde, Säurestruktur, Extrakt-Schmelz, noble Würze mit mineralisch salzigen Noten, gaumenfüllender Abgang.

Passt zu: Apéro, gebratenem Fisch.

### **DIE DIVA, RIESLING SMARAGD / 2022**

**58.00**

100% Riesling

Weingut Eder

Zartes goldgelb, komplexe Nase, reife Marillen, fleischiger Pfirsich, mineralischer Unterbau mit saftigem Kern, präzise Frucht, zeigt auch viel Pikanz, fokussiert bis ins lange Finale.

Passt zu: Vorspeisen, Fisch, Geflügel, Kalbfleisch, Hart- und Weichkäse.

## BURGENLAND

### **ZWEIGELT RESERVE / 2021**

**59.00**

100% Zweigelt

Weingut Hundsdorfer

Maischegärung, Ausbau während 20 Monaten in französischer Eiche Tiefrot mit dunklem Kern und violetter Rand. Im Duft schöne Kirschfrucht, mit röstigen Aromen.

Am Gaumen harmonisch mild, wobei die Tannine eine gute Struktur geben.

Im Abgang weich und rund.

Passt zu: Rindfleisch, Wildspezialitäten, Lasagne und gereiftem Käse.

# FRANKREICH

## LOIRE

### **POUILLY-FUMÉ AOC / 2022**

**62.00**

100 % Sauvignon Blanc

Pouilly-Fumé / Domaine Michel Redde

Das Traubengut stammt aus den Parzellen der Appellation Pouilly-Fumé. 33% der Trauben stammen aus dem Dorf Saint Andelain mit Ton-Silex Böden, 33% kommt aus dem Dorf Pouilly-sur-Loire mit eher lehmigem Boden und 33% aus Tracy.

Nach einer teilweisen Kaltmazeration wurde der Most kühl unter Verwendung einer lokalen Hefe vergoren und im Stahltank ausgebaut.

Tropische Früchte, mineralische Noten, würzig, voller Auftakt, feine Säure, gute Länge

Passt zu: Fisch mit Saucen, weissem Fleisch.

## SANCERRE / 2023

68.00

100 % Sauvignon Blanc

La Rochoy Bio, AOC Sancerre / Domaine Laporte

Frisch, vollmundig und ausgewogen: Der Gaumen bezaubert mit seinen subtilen rauchigen Noten, die aus dem an Silex reichen Terroir stammen.

Passt zu: Dieser Wein passt ideal zu edlen Fischen oder Krustentieren, wie beispielsweise Langusten-Papilloten mit drei Zitrusfrüchten oder einem Jakobsmuschel-Carpaccio. Fisch mit Saucen, weissem Fleisch.

## CHABLIS

### CHABLIS / 2019

74.00

100 % Chardonnay

Ropiteau, Bourgogne

Intensiv, Zitrusfrüchte und Akazien, Pfirsich, Grapefruit, langer und Chablis-typischer mineralischer Abgang

Passt zu: Dieser Wein passt ideal zu edlen Fischen oder Krustentieren sowie als Apéritif

## MACONNAIS

### POUILLY FUISEE / 2021

62.00

100 % Chardonnay

Ropiteau, Bourgogne

Strahlendes Gelb im Glas. Aromen von Zitrusfrüchten, weissen Blumen mit einem Hauch von Vanille und spürbare Holznoten in der Nase. Am Gaumen schmelzig, erfrischend und mit schöner Kraft, Holz und Fruchtkonzentration sind wunderbar ausgewogen.

## ITALIEN

### LOMBARDIA

#### LUGANA LIMNE DOC / 2023

57.00

100 % Trebbiano di Lugana

Gardasee, Lugana, Tenuta Roveglia, Familie Arizzo-Zweifel

Schonende Pressung, Vergärung sowie Ausbau während 4 - 5 Monate im Stahltank.

Hellgelb, fruchtig, weisse Blüten, Zitrus, frisch, wunderbar saftig, lang und süffig.

Passt zu: Apéro, Süßwasserfisch, Spargeln aber auch zu Gemüsegerichten.

#### ROSSO DEL SEBINO IGT MAURIZIO ZANELLA / 2019

198.00

50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot und 25% Cabernet Franc

Ca del Bosco

Rubinrot; reichhaltiger Duft von reifen Zwetschgen, Cassis, Vanille sowie Tabak; am Gaumen konzentriert und lebendig; leicht süßliche Tannine. Ein sehr eleganter, aromatischer Wein mit grossem Potential und tollem Trinkgenuss.

## LIGURIA

#### SOPRA MARE DOC / 2019/2022 54.00

20% Canajolo, 40% Sangiovese, 40% Merlot

Weingut Sopremare Ueli und Marian Arbenz-Butti

Schönes dunkles Rot im Glas. Sangiovese bringt die nötige Schwere und den Geschmack von Cassis und dunklen Beeren. Der Merlot und Canajolo geben ihm reine Tiefe im Abgang.

Passt gut zu Hackbraten oder Kalbsleberli.

## VENETO

### VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO di Famiglia DOCG / 2023

62.00

90% Corvina, 10% Rondinella

Verona, Cavaion, Tenuta Tinazzi, Giuseppe Gallo (Selezione di Famiglia)

Für den Ripasso wurde der Wein ein zweites Mal auf dem Trester des Amarone vergoren.

Ausbau während mindestens 1 Jahr in slowenischer Eiche.

Pflaume, Sauerkirschen, Johannisbeeren, Muskat, Tabak.

Passt zu: Wild, Grilladen, Hartkäse.

## VENETO

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC / 2018

98.00

80% Corvina, 15% Rondinella, 5% Molinara

Verona, Cavaion, Tenuta Tinazzi, Giuseppe Gallo (Selezione di Famiglia)

Das Traubengut wurde während 120 Tagen auf flachen Holzgestellen getrocknet.

Die Trauben wurden zerquetscht und der konzentrierte Most zur Gärung gebracht.

Ausbau während 12 Monaten in slowenischer Eiche.

Erdbeeren, Pflaume, Sauerkirschen.

Passt zu: Grilladen, Risotto, Polenta, Käse.

## PIEMONTE

### BAROLO DOCG BRUNELLA / 2018

245.00

100% Nebiolo

Boroli, Piemont

Kräftige rubinrote Farbe. Fesselndes Bouquet von frischen Beeren und einem Hauch von Lakritze.

Harmonischer Geschmack nach frischen Gewürznelken, der in einen lang anhaltenden, samtigen

Geschmack übergeht, bei dem das Eichenholz für eine ausgewogene Struktur sorgt. Der Barolo Brunella

Monopolio verkörpert Finesse und Eleganz und lädt dazu ein, immer wieder zu kosten, während er seine

Aromen entfaltet.

### BARBARESCO DOCG FASET / 2018

188.00

100% Nebiolo

Mura Mura, Piemont

Faset gilt als einer der renommiertesten Crus in der Gemeinde Barbaresco und grenzt unmittelbar

westlich an die weltberühmte Lage Asili. Strahlend und konzentriert, mit grossartiger aromatischer

Präsenz und feiner Ausgewogenheit. Ein betörender Duft nach Kirschwasser, Wildkräutern, frischer Minze,

Gewürzen, süßem Tabak, getrockneten Blumen und Rosenblättern ziert diesen exquisiten und

nuancierten Barbaresco. Die Reinheit und Ausprägung der Aromen und Texturen ist bewundernswert.

## TOSCANA

### PINOT GRIGIO IGT / 2023

47.00

100 % Pinot Grigio (kleiner Anteil Chardonnay)

Delle Venezie, Castello di Gabbiano

Im Stahltank ausgebaut.

Limone, Melone, Orange.

Passt zu: Apéro, Fisch, Spargeln, Risotto.

### DARK KNIGHT IGT / 2023

62.00

50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% Sangiovese

Castello di Gabbiano

Temperaturkontrollierte Gärung, danach 8 Monate Ausbau in Barriques.

Beerige Frucht, Noten von Kaffee, Schokolade und Gewürzen,

harmonisch, mit samtigem Tannin und einem geschmeidigen Abgang.

Passt zu: Fleischgerichten, Geflügel, Käse

### **ORMA IGT / 2022**

**117.00**

50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc

Podere Orma in Bolgheri

Der Wein wird während 14 Monaten in Barriques ausgebaut.

Rubin, eher verhalten, schönes Holz, weich, saftig, würzig, gute Länge, grosses Potential.

Passt zu: Fleisch, Wild, Costata alla Fiorentina oder auch zum Lammkarré.

### **CHIANTI CLASSICO IL CAVALIERE / 2022**

**56.00**

95% Sangiovese, 5% Merlot

Castello di Gabbiano

Das Traubengut stammt aus den eigenen Parzellen im Chianti. Die Trauben wachsen auf 200 bis 300

Meter ü. M. mit optimaler Sonneneinstrahlung. Die Bodenbeschaffenheit ist kalkreich und steiniger

Lehmboden.

Passt zu: Pasta, Ossobucco, Pilzgerichte.

### **ALLEANZA IGT / 2021**

**79.00**

60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Toscana IGT, Castello di Gabbiano

Temperaturkontrollierte Ganztraubenvergärung bei 28 bis 32° Grad während 12 bis 15 Tagen.

Der Wein wurde dann während ca. 18 Monaten in französischen Barriques ausgebaut.

Nach dem Umzug auf die Flasche ruhte der Wein nochmals.

Vanille, Maulbeeren, Brombeeren, Zedernholz, Rauch, Tabak

Passt zu: Kräftigen Fleischspeisen.

## **SPANIEN**

### **VALENCIA**

#### **12 UVAS DA LA SUERTE CRIANZA / 2021**

**54.00**

Tempranillo, Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon

Utiel-Requena DOP, Casa Lo Alto

Während mindestens 9 Monaten in Barriques aus französischer/amerikanischer Eiche ausgebaut.

Dunkle Beeren, Schokolade; am Gaumen mit sattem Körper und weichen Tanninen.

Einen spanischen Silvester-Brauch aufgreifend, entstand die Weinspezialität 12 UVAS DE LA SUERTE.

Zu jedem der 12 Glockenschläge des Jahreswechsels wird in Spanien eine Traube, eine Glückstraube gegessen.

Passt zu: Fleisch, Wild, dunklem Geflügel.

#### **RESERVA, CASA LO ALTO / 2020**

**67.00**

55% Syrah, 40% Grenache, 5% Cabernet Sauvignon

Utiel-Requena DOP, Casa Lo Alto

Wurde während 12 Monaten in französischen und amerikanischen Eichen ausgebaut.

50% der Barriques waren neu.

Schokolade, Zedernholz, Pfeffer, schwarze Beeren.

Passt zu: Lamm, Grilladen, Pasta.

#### **PARAJES DE CALLEJO DO / 2022**

**72.00**

85% Tinto Fino (Tempranillo), 5% Albillo Mayor, 10% Garnacha

Ribeira del Duero, Felix Callejo

ist ein Rotwein, der mit seiner leuchtend kirschroten Farbe und violetten Nuancen beeindruckt. In der

Nase entfaltet er einen reichen Aromareichtum, wobei reife Himbeeren und Kirschen hervorstechen,

verwoben mit subtilen floralen Noten und einem Hauch von Gewürzen dank seiner Reifung im Fass. Am

Gaumen zeigt er sich elegant und frisch, mit gut integrierten Tanninen und einer lebendigen Säure. Sein

Abgang ist anhaltend und zeigt ein perfektes Gleichgewicht zwischen Frucht und Eichenholznoten.

Passt zu: Wurstwaren, Hülsenfrüchte, Gereifte Käsesorten, Pilze, rotem Fleisch

## PRIORAT

### EL CEL PRIORAT DOQ / 2018

145.00

35% Grenache, 25% Syrah, 15% Carignan, 25% Cabernet Sauvignon  
Temperaturkontrollierte Gärung, 18 bis 24 Monate Ausbau in neuen französischen Barriques.  
Reich und tiefgründig, Heidelbeeren, Pflaumen, Brombeeren Schoggi, Kaffee, Toast, Lakritze.  
Mächtig, körperreich, mit seidigem Tannin und grosser Länge.  
Passt zu: Fleischgerichten, geschmortem Fleisch und Geflügel, gereiftem Käse

## ARGENTINIEN

### MENDOZA

#### EUPOROS DE ORO MALBEC / 2018

56.00

100% Malbec  
Valle de Uco / Mendoza / Beltran Group SA  
In der Nase entfalten sich Aromen von roten Früchten, Vanille, Schokolade und Tabak.  
Passt zu: Fleischgerichten und Grilladen.

#### VALU'S / 2019

59.00

100% Cabernet Sauvignon  
Valle de Uco / Mendoza / Beltran Group SA  
Die Farbe ist ein intensives, leuchtendes Rubinrot. Das Aroma ist ausdrucksstark und intensiv: Noten von reifen roten Früchten und Gewürzen, insbesondere schwarzer und roter Pfeffer, begleitet von anhaltenden Anklängen An geröstete Paprika und Oregano.  
Passt zu: Fleischgerichten und Grilladen.

#### PININO 2019

54.00

100% Cabernet Sauvignon  
Valle de Uco / Mendoza / Beltran Group SA  
Das Aroma ist ausdrucksstark, mit fruchtigen und würzigen Noten von Pfeffer, Tabak, Vanille und Nelken – ein Ergebnis der Reifung im Eichenfass.  
Passt zu: Lamm, Grilladen, Pasta

## GUT ZU WISSEN

### IP - INTEGRIERTE PRODUKTION

Der Winzer muss seine Traubenproduktion beim Kanton dem «Ökologischen Leistungsnachweis» (ÖLN) unterstellen, beziehungsweise jährlich anmelden. Damit verpflichtet er sich, den Weinbau nach den Richtlinien der «Integrierten Produktion» (IP) zu betreiben. Die «Integrierten Produktion» umfasst Vorgaben zur möglichst umweltschonenden Produktion von landwirtschaftlichen Produkten.

### PARKER

Parker-Punkte (PP) sind die Ergebnisse der Bewertungen von Wein seitens des amerikanischen Weinkritikers Robert Parker und seiner Mit-Autoren. Dabei orientiert sich das Bewertungsmodell an dem 100-Punkte-System:

96 bis 100 Punkte: außerordentlich  
90 bis 95 Punkte: hervorragend  
80 bis 89 Punkte: überdurchschnittlich bis sehr gut  
70 bis 79 Punkte: durchschnittlich  
50 bis 69 Punkte: schlecht bis unterdurchschnittlich

Die Bewertungen werden im Weinmagazin „The Wine Advocate“ und in den Büchern "Parkers Wein-Guide" und "Bordeaux" veröffentlicht.

### FALSTAFF

Falstaff ist ein 1980 gegründetes österreichisches Wein- und Gourmetjournal. Es ist damit das älteste und auflagenstärkste Weinmagazin Österreichs. Alljährlich wird eine Rotweinprämierung veranstaltet, die nach dem 100-Punkte-System funktioniert und als umfangreicher Weinguide erscheint.

### DECANTER WORLD WINE AWARDS

Die Decanter World Wine Awards (DWWA) ist ein internationaler Wettbewerb, der 2004 vom britischen Decanter Wine Magazin gegründet wurde. Das Team der hunderterten von Testern setzt sich aus einem breiten Spektrum zusammen. Darunter sind Winzer, Händler, Wein-Journalisten und regionale Spezialisten. Ausgezeichnet wird mit Medaillen, welche in Bronze, Silber und Gold unterteilt sind. Zudem gibt es Trophäen, die regional und auch international übertragen werden

### WINESPECTATOR

Jedes Jahr veröffentlicht das renommierte Lifestyle-Magazin „Wine Spectator“ die Top 100 - eine Liste der „most exciting wines“. Diese stehen für die wichtigsten Trends des Jahres, für eine großartige Winzer-Generation, für die erfolgreichsten Weinregionen der Welt und für den sogenannten „X-Faktor“. Dieser Faktor kann ein neuer, ambitionierter Winzer sein, ein Benchmark-Wein oder ein „Meilenstein“ für das jeweilige Anbaugebiet. Verfahren wird nach dem 100-Punkte-System.

### WINE ENTHUSIAST

Dieses 1988 gegründete New Yorker Lifestyle Magazin erreicht 800 000 Leser und bewertet nach folgendem Punkte-Prinzip:  
Classic (98 - 100), Superb (94 - 97), Excellent (90 - 93), Very Good (87 - 89), Good (83 - 86) und Acceptable (80 - 82)

### EXPOVINA

Die Internationale Weinprämierung Zürich (IWPZ) bietet einen Überblick über die Qualität und die Breite des aktuellen nationalen und internationalen Weinangebots auf dem Schweizer Markt und leistet einen Beitrag zur kundengerechten Vermarktung der eingereichten Weine. Über 150 Fachleute aus Produktion, Forschung, Handel und Gastgewerbe beurteilten über 2000 Weine, eingereicht von Schweizer Produzenten, Importeuren und Händlern. Es werden die Auszeichnungen Grosses Golddiplom, Golddiplom und Silberdiplom verliehen.

### SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG 17/20

Neuaufgemachte, älteste Schweizer Weinzeitschrift, die nach dem 20-Punkte-System bewertet.

### WEINWISSER

WeinWisser ist ein unabhängiger Newsletter für alle, die mehr über Wein Wissen wollen. WeinWisser degustiert, beschreibt und bewertet jährlich mehr als 4.000 Weine. Auch ältere Jahrgänge, die neu probiert werden und Raritäten sind regelmässige Themen. Diese Berichterstattung erfolgt von einem Team der erfahrensten Verkoster, die seit Jahrzehnten Weine probieren, bewerten und einkaufen. Bewertet wird nach dem 20-Punkte-System.

**Unsere Preise sind in CHF, beinhalten 8.1 % Mehrwertsteuer und gelten bei Weinen jeweils für 0.75 l Flaschen, wenn nicht anders angegeben. Jahrgangsänderungen sind vorbehalten.**

## APERITIFS

SANBITTER GESPRITZT (alkoholfrei) SanBitter wahlweise gespritzt mit Bitter Lemon		10.50
GESPRITZTER WEISSWEIN süss / sauer		9.50
HUGO Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser		13.50
APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol (11 % Vol.), Mineralwasser		13.50
SHERRY TIO PEPE EXTRA DRY (15 % Vol.) Palomino-Trauben, Spanien, Jerez Superior, Gonzalez Byass	4 cl	8.00
MARTINI® BIANCO (15 % Vol.) Ein Mix aus Kräutern, Blumen und Weissweinen.	4 cl	8.00
CAMPARI® (25 % Vol.) Der unverkennbare, leuchtend rote italienische Bitter.	4 cl	8.00
APPENZELLER ALPENBITTER (29 % Vol.)	4 cl	8.00
CYNAR (16.5 % Vol.)	4 cl	8.00
PERNOD (40 % Vol.)	4 cl	8.00

## HAHNENWASSER

HAHNENWASSER	0.50 l	3.00
HAHNENWASSER	1.00 l	5.50

## MINERALWASSER

PASSUGGER MIT KOHLENSÄURE	0.47 l	6.50
PASSUGGER MIT KOHLENSÄURE	0.77 l	9.50
ALLEGRA OHNE KOHLENSÄURE	0.47 l	6.50
ALLEGRA OHNE KOHLENSÄURE	0.77 l	9.50

Unsere Preise sind in CHF, beinhalten 8.1 % Mehrwertsteuer und gelten bei Weinen jeweils für 0.75 l Flaschen, wenn nicht anders angegeben. Jahrgangsänderungen sind vorbehalten.

## SOFTDRINKS

COCA COLA	0.33 l	5.50
COLA ZERO	0.33 l	5.50
ELMER CITRO	0.33 l	5.50
RIVELLA ROT/BLAU	0.33 l	5.50
NESTEA LEMON	0.33 l	5.50
SCHWEPPE TONIC	0.20 l	5.50
SCHWEPPE BITTER LEMON	0.20 l	5.50
SANBITTER	0.20 l	5.50
SINALCO	0.33 l	5.50
GINGER BEER SWISS MOUNTAIN SPRING	0.20 l	6.50

## SÄFTE / MÖHL

SHORLEY	0.33 l	5.50
SAURER MOST	0.50 l	7.50
Mit oder ohne Alkohol		

## SÄFTE / MICHEL

ORANGENSAFT	0.20 l	5.50
TOMATE	0.20 l	6.50

## BIER

### OFFEN-AUSSCHANK

<b>BAARER BIER</b>	0,20 l	4.80
Auf traditionellerweise in kleinen Mengen gebraut –	0.30 l	5.40
jeder Sud ist daher einzigartig - Baarer Bier seit 1862	0.50 l	6.80

APPENZELLER WEIZENBIER (5,2 % Vol.)	0.50 l	8.50
Zutaten: Wasser, Braugetreide (Weizen-Gerstenmalz) Bio Hopfen, Hefe		
Wird speziell gelagert und überzeugt mit einem kernigen, sprizigen Geschmack		

BAARER FEINHERB 0.0% (ALKOHOLFREI)	0.33 l	6.50
Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, natürliche Aromen, Hopfen		
Entdecke das volle Biererlebnis – alkoholfrei, aber bierig!		

## KAFFEE

Die Kaffeerösterei Diamant befindet sich in Hausen am Albis. Ein kleiner Familienbetrieb welcher ihren Kaffee mit grosser Sorgfalt und Leidenschaft veredelt.  
(Arabica-Bohnen aus Mittel- und Südamerika, Robusta-Bohnen aus Asien und Afrika)

KAFFEE / ESPRESSO		5.00
DOPPELTER ESPRESSO		6.60
SCHALE / CAPPUCCINO		6.20
HEISSE / KALTE SCHOGGI		5.50
HEISSE / KALTE OVI		5.50
SCHLAGRAHM		2.00
TEE		5.50