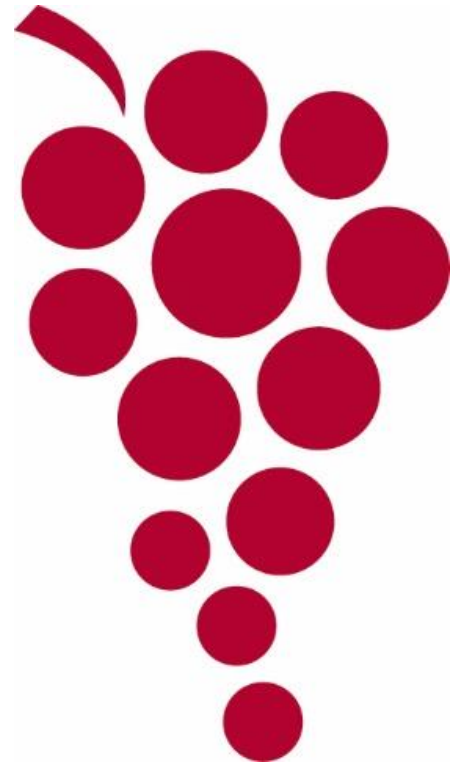


## Liebe Weinliebhaber

Lassen Sie sich von der Vielfalt des Angebots verführen und geniessen Sie Ihren Lieblingswein zum Apéro oder in perfekter Harmonie zu unseren Köstlichkeiten aus der Küche.

Wir servieren Ihnen alle Weine – ausser unsere Deluxe-Weine – im Offenausschank.



## Apéro im Weinkeller



Unser Weinkeller bietet Platz für 40 Personen. Empfangen Sie Ihre Geschäftspartner, Freunde und Familie in gediegenem Ambiente.

Für:

- ein Glas Wein
- einen Apéro mit hausgemachten Häppchen
- ein Galadinner bei Kerzenlicht (ab 6 Personen)
- eine Weindegustation
- einen Workshop mit Ihren Mitarbeitenden
- eine Sitzung
- einen Poker- oder Jassabend

Gerne zeigen wir Ihnen unser Bijoux und beraten Sie für Ihren Anlass.

# Champagner und Schaumwein

## Italien

Veneto



### Prosecco Spumante DOC

Traubensorte: Prosecco/Glera Traube

Casa Vinicole Botter Carlo

Cüpli 9.00/10cl

Flasche 51.00/75cl

## Frankreich

Champagne



### Laurent-Perrier brut

Traubensorte: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Eleganter, frischer Champagner mit vollmundigen Fruchtaromen

Cüpli 11.00/10cl

Flasche 66.00/75cl

# Weisswein und Roséwein

## Weiningen



### Riesling-Silvaner 2018

Volg Weinkellereien, Traubensorte: Riesling x Sylvaner

7.50/10cl  
44.50/75cl



### Rauschling 2018

Volg Weinkellereien, Traubensorte: Rauschling

7.80/10cl  
47.50/75cl



### Solaris, Cuvée 2017/2018

Haugweine.ch, Traubensorte: Solaris und Riesling Sylvaner, leicht süss

7.80/10cl  
47.50/75cl



### Federweiss Weiningen 2018

Hans-Heinrich Haug, Traubensorte: Pinot Noir

7.50/10cl  
47.50/75cl



### Weininger Riesling (Halbliterflasche)

Volg Weinkellereien

25.00/50cl

# Weisswein

## Zürich



### Compleo Cuvée Blanc 2019

Staatskellerei Zürich, Traubensorten: Pinot Gris, Chardonnay, Muscat

8.00/10cl  
49.00/75cl

## Lavaux



### Dézaley Lavaux AOC Marsens de la Tour 2017/2018

Les Caves du Petit Versailles, Traubensorte: Chasselas

9.50/10cl  
56.50/75cl

## Waadt



### Yvorne AOC 2019

Association Viticole Yvorne, Traubensorte: Chasselas

8.00/10cl  
49.50/75cl

## Tessin

Malcantone



### Vallombrosa Bianco 2018/2019

Tamborini Carlo SA, Traubensorte: Chardonnay, Merlot

8.00/10cl  
49.50/75cl

## Wallis

Sierre



### Heida Domaine La Leyraz Saxon AOC 2018

Rouvinez Vins, Traubensorte: Savagnin

9.00/10cl  
55.50/75cl

## Spanien



### Basa Blanco DO 2019

Telmo Rodriguez, Traubensorte: 90% Verdejo, 10% Viura

7.50/10cl  
44.00/75cl

# Rotwein

## Weiningen



**Weinger Pinot Noir 2017/2018**  
Volg Weinkellereien, Traubensorte: Pinot Noir

7.50/10cl  
46.50/75cl



**Pinot Noir Barrique Weiningen AOC 2015**  
Volg Weinkellereien, Traubensorte: Pinot Noir

8.80/10cl  
52.50/75cl



**Cabernet Dorsa, Weiningen 2018**  
Haug Wiesentäli, Traubensorte: Cabernet Dorsa

8.00/10cl  
49.00/75cl



**Weinger Pinot Noir/Blauburgunder (Halbliterflasche)**  
Volg Weinkellereien

25.00/50cl

## Zürich



**Compleo Cuvée Noir 2018**  
Staatskellerei Zürich, Traubensorten: Pinot Noir, Diolinoir, Cornalin

8.50/10cl  
49.50/75cl

## Tessin



**San Domenico Merlot del Ticino DOC 2015/2016**  
Tamborini, 100 % Merlot

9.50/10cl  
59.00/75cl

## Wallis



**Cuvée «Unicus», AOC Valais 2018** – limitierte Abfüllung  
Philippe Constantin & Bruno Jeggli,  
Pinot Noir (Grand Cru), Diolinoir & Syrah Cuvée

9.50/10cl  
59.00/75cl  
118.00/150cl

# Rotwein

## Spanien

### Rioja



**Rioja Crianza «Momilde» DOCa 2016**  
Agricultura ecologica, Castillo de Mendoza, Rioja

**8.00/10cl**  
**49.00/75cl**

### Mallorca (Binissalem)



**Veran Finca Biniagual 2015/2016**  
Bodega Biniagual, Traubensorte: Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Syrah

**9.50/10cl**  
**56.00/75cl**

### Ribera del Duero



**Hacienda Monasterio 2017**  
Traubensorte: Tempranillo, Cabernet Sauvignon

**13.50/10cl**  
**82.00/75cl**



**Aalto 2017/2018**  
Traubensorte: Tempranillo

**13.50/10cl**  
**82.00/75cl**

### Castilla y León



**Mauro Cosecha 2017/2018**  
Traubensorte: Tempranillo, Syrah

**12.00/10cl**  
**72.00/75cl**  
**144.00/150cl**

# Rotwein

## Italien

### Abruzzen



#### «Chnebeli-Wy» Montepulciano 2017/2018

Ciccio Zaccagnini. Traubensorte: Montepulciano

7.00/10cl

42.00/75cl

Magnum-Flasche, Jg. 2015

84.00/150cl



#### Ripasso Valpolicella DOC Superiore Marogne 2017

Zeni. Traubensorte: Rondinella, Corvina, Molinara

7.50/10cl

48.00/75cl

Magnum-Flasche, Jg. 2013

96.00/150cl



#### AMARONE della Valpolicella DOCG «Classico» 2016

Zeni. Traubensorte: Rondinella, Corvina, Molinara

10.00/10cl

61.00/75cl

Magnum-Flasche, Jg. 2016

122.00/150cl

### Apulien



#### Primitivo di Manduria «Sessant'anni» 2016

Feudi di san Marzano, Apulien DOC

10.50/10cl

63.00/75cl

### Toscana



#### «Lodolaia» Syrah Toscana rosso IGT Biowein 2014/2016

Tenuta Valdifalco Maremma Toscana  
100% Syrah

9.00/10cl

55.00/75cl

### Südtirol



#### Lagrein Gries DOC 2018/2019

Klosterkellerei Muri-Gries, Bozen

8.00/10cl

49.50/75cl

# Rotwein

## Österreich

Burgenland

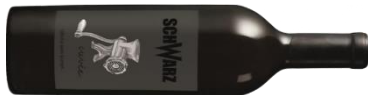


**Zweigelt «Goldberg» 2018**

Werner Achs/Sieger Falstaff Rotwein Trophy 2014

8.00/10cl

49.50/75cl



**Schwarz Cuvée 2015**

Weingut Hans Schwarz, Andau,

Traubensorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

10.50/10cl

63.00/75cl

## USA

Kalifornien



**Fore Estate Reserve Blend 2017**

Vina Robles, Paso Robles California

Cabernet Sauvignon, Petite Shiraz, Petit Verdot

9.50/10cl

59.50/75cl



**Cabernet Sauvignon Sonoma County MO 2013**

Rodney Strong Winery, Traubensorte: Cabernet Sauvignon

9.00/10cl

54.00/75cl

## Argentinien

Patagonien



**Ojo Negro Malbec 2016/2017**

Dieter «Yello» Meier

100% Malbec

9.80/10cl

59.00/75cl

## Südafrika



**Shiraz «Private Cellar» 2013**

Rijk's Private Cellar, Tulbagh – Syrah / Shiraz

9.50/10cl

59.00/75cl



# Deluxe-Rotwein

Nicht im Offenausschank erhältlich.

## Spanien



**Aalto PS 2017**  
Traubensorte: Tempranillo

**149.00/75cl**



**Mauro VS 2015**  
Traubensorte: Tempranillo

**125.00/75cl**

## Italien



**Tignanello 2016**  
Marchesi Antinori. Traubensorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon,  
Cabernet Franc

**138.00/75cl**

# Kalte und warme Getränke mit und ohne Alkohol

## Milch

Milch warm oder kalt	3.80/3dl
Ovomaltine warm oder kalt	3.80/3dl
Ovomaltine warm oder kalt	6.50/5dl
Schokolade warm oder kalt	3.80/3dl
Schokolade warm oder kalt	6.50/5dl

## Kaffee

Kaffee crème	4.30
Espresso	4.30
Doppelter Espresso	5.70
Ristretto	4.30
Corretto mit Grappa	6.50
Koffeinfreier Kaffee	4.30
Schale	4.60
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	7.00
Kaffee Mélange	6.50
Kaffee fertig	7.00
Kaffee Chrüter	7.00
Kaffee Luz	7.00
Kaffee Zwetschgen	7.00
Irish Coffee	9.00
Linde-Kafi	9.00

## Tee

Alle Tessonarten von Sirocco (Bitte verlangen Sie unsere Teekarte)	4.50
--	------

## Mineral-und Tafelwasser

Eptinger mit oder ohne	6.50/50cl
Eptinger mit oder ohne	9.50/1 Liter
Weininger Tafelwasser (Aufwandentschädigung)	0.50/dl
Cristallo Minera,l offen	5.50/50cl
Cristallo Mineral, offen	3.80/30cl
Cristallo Citro, offen	3.80/30cl
Cristallo Citro, offen	5.50/50cl
Lipton Eistee, offen	3.80/30cl
Lipton Eistee, offen	5.50/50cl
Coca Cola, Zero	4.80/30cl
Rivella rot, blau	4.80/30cl
Orangina	4.80/25cl
Schweppes Tonic oder Lemon	4.80/20cl
Sanbitter	4.00/10cl

## Frucht- und Traubensaft

Tomatenjus	4.00/20cl
Orangensaft	4.00/20cl
Orangensaft für Bankette	9.50/Liter
Süssmost	4.80/30cl
Shorley	3.80/30cl
Shorley	5.50/50cl
Sure Most mit oder ohne Alkohol	6.00/50cl

## **Bier vom Fass**

Eichhof Lager	4.60/30cl
Eichhof Lager	6.50/50cl
Lady Stange	3.60/20cl
Lady Panachée	3.60/20cl
Panachée	4.60/30cl
Panachée	6.50/50cl

## **Bier in Flaschen**

Eichhof Lager	6.00/58cl
Eichhof alkoholfrei	4.70/33cl
Eichhof Urfrisch	4.70/33cl
Birra Moretti Lager	4.70/33cl
Münchner Weisse	6.80/58cl
Ittinger Amber	4.70/33cl
Calanda Radler	4.70/33cl
IPA – Lagunitas	5.00/33cl

## **Whisky**

Ballantines	11.50/4cl
Jack Daniel's	11.50/4cl
Tullamore Dew	11.50/4cl
Four Roses	11.50/4cl

## **Long Drinks mit Alkohol**

Hendrix Gin Tonic	15.00/4cl
Züri Gin Tonic	12.00/4cl
Dingle Gin Tonic	13.00/4cl
Cola Kirsch	12.00/4cl
Cola Whisky	13.00/4cl
Cola Baccardi	13.00/4cl

## **Long Drinks ohne Alkohol**

Sanbitter mit Orangensaft	7.50
---------------------------	------

## **Aperitif/Spirituosen**

Campari Orange	9.50
Campari	7.50
Cynar	7.50
Appenzeller	7.50
Hugo	12.50
Aperol Spritz	13.50
Pernot	11.00
Fernet Branca	12.50
Martini weiss & rot	8.50
Cointreau	8.50
Amaretto	8.50
Bailleys, 17%	8.50
Sherry Dry Tio Pepe	8.50
Rémy Martin	10.00
Cognac Cordon bleu	14.00
Luzerner Williams	6.50
Luzerner Kirsch	6.50
Luzerner Gravensteiner	6.50
Baccardi	7.50
Vodka	8.50

Vieille Apricot	7.50/2cl
Berner Rosenapfel	7.50/2cl
Vieille Williams	7.50/2cl
Vieille Prune	7.50/2cl

### **Fruchtdestillate, klar**

Williamine	6.50/2cl
Kirsch	6.50/2cl

### **Grappa**

Moscato d'Asti	7.50
Grappa Amarone	7.00
Berta Elise	9.50
Grappa Nonino Merlot, klar	7.50

### **Aus Weiningen**

Weininger Marc	6.50
----------------	------

Die Weine enthalten Sulfite, die Biere können Gluten enthalten.