

# Linde-Catering 2026

## In der Linde trifft Erfahrung auf Innovation

Manchem Anlass gebührt ein besonderer Rahmen: Das **LINDE-Weiningen-Catering** macht Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Dank unserer langjährigen Erfahrung gehen wir gezielt auf Ihre Wünsche und Vorstellungen ein und setzen Ihren Anlass professionell und mit viel Liebe zum Detail um.

Unser erfahrenes Catering-Team berät Sie kompetent in allen Belangen und garantiert einen reibungslosen Ablauf – damit Sie die Zeit mit Ihren Gästen entspannt geniessen können. Neben unserem kostengünstigen Abholservice (wir kochen für Sie, Sie holen die Speisen bei uns ab) übernehmen wir auf Wunsch auch die komplette Organisation Ihres Anlasses: von der Beratung über Infrastruktur, Transport und Service bis hin zu Zubereitung, Technik und Ablaufkoordination.

Betrachten Sie das folgende Angebot als Inspiration. Gerne beraten wir Sie persönlich und individuell. Für weitere Auskünfte oder ein persönliches Gespräch steht Ihnen **Martina Kohler** jederzeit gerne zur Verfügung.

Telefon 044 750 18 18 | [info@lindeweiningen.ch](mailto:info@lindeweiningen.ch) | [www.lindeweiningen.ch](http://www.lindeweiningen.ch)



# Inhalt – Übersicht

<b>Apéro</b>	
<b>Apéro Fingerfood I kalt</b>	<b>3</b>
Fleisch & Fisch	3
Vegetarisch	3
Vegan	3
Sandwich	3
Focaccia mit diversen Füllungen	3
Beilagen zum Apéritiv	3
<b>Apéro Fingerfood I warm</b>	<b>3</b>
Fleisch & Fisch	3
Vegetarisch	3
<b>Apéro-Kombi &amp; Apéro Riche</b>	<b>4</b>
<b>Vorspeisen I kalt</b>	<b>5</b>
<b>Salat</b>	<b>5</b>
<b>Salatbuffet (inkl. Ei, Croûtons, Schnittlauch und Salatsaucen)</b>	<b>5</b>
<b>Suppen</b>	<b>6</b>
Kalte Suppen	6
<b>Hauptspeisen «Gut &amp; günstig»</b>	<b>7</b>
<b>«Linde-Klassiker»</b>	<b>8</b>
<b>Grill-Plausch</b>	<b>9</b>
<b>Fondue Chinoise (ab 10 Personen, 250g/Person)</b>	<b>9</b>
<b>Wildspezialitäten &amp; LINDE-Metzgete</b>	<b>9</b>
<b>Fisch</b>	<b>10</b>
<b>Brot</b>	<b>11</b>
<b>Desserts</b>	<b>11</b>
<b>Vegetarisch und Vegan</b>	<b>10</b>
Transportkosten	13
Verrechnung	13

## Apéro Fingerfood | kalt

### Fleisch & Fisch

Datteln mit frisch angebratenem Bratspeck umwickelt	2.00/Stk.
Melone mit Rohschinken-Spiessli	3.50/Stk.
Tortilla-Wrap mit Lachs und Meerrettich	3.50/Stk.
Mini-Pastetli mit Thon-Füllung	2.50/Stk.

### Vegetarisch

Spiessli mit Mozzarella, Cherry-Tomätli und Basilikum	2.50/Stk.
Käse-Spiessli mit Trauben	2.50/Stk.
Tortilla-Wrap mit Kräuter-Cantadou, Ruccola und gehackten Tomaten	2.50/Stk.

### Vegan

Crostini mit Hummus	2.50/Stk.
Falafel-Spiessli	3.00/Stk.
Chicorée-Schiffchen gefüllt mit Couscous-Salat	3.00/Stk.
Pumpernickel mit Randenhummus	3.00/Stk.
Ananas-Tofuspiessli	4.50/Stk.

### **Sandwich**

Gefüllte midi Sandwich bunt gemischt	4.50/Stk.
--------------------------------------	-----------

### **Focaccia mit diversen Füllungen**

Käse, Fleisch oder Lachs	4.50/Stk.
--------------------------	-----------

### **Beilagen zum Apéritiv**

Nüssli, Chips und Salzgebäck	2.00/Pers.
Hausgemachtes assortiertes Blätterteigkonfekt	3.50/Pers.
Olivensalat und Parmesanwürfel	5.00/Pers.
Gemüse-Sticks im Gläsli.	5.00/Pers.
Saucen: Curry, Tartar, Knoblauch, Mexicaine, Cocktail oder mit Hummus	

## Apéro Fingerfood | warm

### Fleisch & Fisch

Mini-Schinkengipfeli	3.00/Stk.
Linde-Meatballs mit hausgemachten Saucen:	2.00/Stk.
Curry, Tartar, Knoblauch, Mexicaine, Cocktail	
Satayspiess an Rasika's Erdnuss-Sauce	4.00/Stk.
Quiche Lorraine (Zwiebel-Speckkuchen)	3.00/Stk.
Zander-Fisch-Knusperli im Bierteig mit hausgemachter Tartarsauce	4.50/Port.

### Vegetarisch

Mini-Chäschüechli	3.00/Stk.
Raclette-Kartoffeln	3.00/Stk.
Mini Gemüsepizzetti	3.00/Stk.

## Apéro-Kombi & Apéro riche

Stellen Sie Ihren Apéro ganz nach Ihrem Geschmack zusammen.

Ob warm oder kalt, salzig oder süss, fruchtig oder währschaft, leicht oder herzhaft – mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch.

Lassen Sie sich überraschen: Wir beraten Sie gerne persönlich.

**Zur Auswahl:**

### Apéro riche gesättigt, 42.00/Person 10 Sorten zur Auswahl

- Wraps mit Lachs
- Käse-Traubenspiessli
- Wrap mit Cantadou, Tomaten und Ruccola
- Tomaten-Mozzarellaspiessli
- Diverse kleine Sandwiches
- Dattel-Speckspiessli
- Súppli im Espressotassli (Saison)
- Kabissalat mit Wiedikerli
- Schinkengipfeli
- Käseküchlein
- Quiche
- Mini Pizzetti
- Kalbshackbällchen mit Sauce Mexicaine
- Mini brännli Crème im Gläslì
- Fruchtsalat
- Rüeblì-, Zitronen- und Schoggiwürfel

### Apéro riche Begleitung, 28.00/Person 6 Sorten zur Auswahl

- Käse-Traubenspiessli
- Wrap mit Cantadou, Tomaten und Ruccola
- Diverse kleine Sandwiches
- Dattel-Speckspiessli
- Tomaten-Mozzarellaspiessli
- Schinkengipfeli
- Käseküchlein
- Kalbshackbällchen mit Sauce Mexicaine
- Mini brännli Crème im Gläslì
- Fruchtsalat
- Rüeblì-, Zitronen- und Schoggiwürfel



## Vorspeisen | kalt

<b>Kaltes Plättli</b> Limmattaler Rohschinken, Salami, Trockenfleisch, Winzerkäse, schön garniert	18.00/Pers.
<b>Vorspeisenteller aus Fluss &amp; Meer</b> mit Räucherlachs, Forellenfilet, Crevetten, Meerrettichschaum Kapern, garniert mit Toast und Butter	23.00/Pers.
<b>Vorspeisenteller Vegi-Carpaccio</b> Käse, Pilz, gegrillte Zucchetti, Auberginen, Peperoni, Tomaten mit Basilikumpesto	16.50/Pers.

## Salat

Kartoffelsalat	5.00
Menusalat	7.50
Grüne Blattsalate	8.50
Nüsslisalat mit gehacktem CH-Freiland-Ei (saisonal)	10.50
Salat «nach Art des Küchenchefs», bunte Salate, Croûtons, Körner Eispalte, Tomate, Rüebli	12.50
Gemischter Salat (4 Sorten)	10.00

## Salatbuffet (inkl. Ei, Croûtons, Schnittlauch und Salatsaucen)

Grüner Salat	4.50/Sorte
Nüsslisalat (saisonal)	und Person
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum	
Griechischer Salat mit Feta, Peperoni, Gurken, Tomaten und Zwiebeln	
Gurkensalat an Dill-Quarksauce	
Randensalat mit frischem Meerrettich	
Rüebli-salat mit Sesam an weissem Acetto	
Maissalat mit Peperoni-Würfeli an Curry-Mayo-Sauce	
Kabissalat an LINDE-Senfsauce	
Roter Linsensalat	
LINDE-Kartoffelsalat	
Couscous-Salat mit Tomaten, Gurken und Minzen	

**Hausgemachte Salat-Saucen:** Französisch-, Italienisch-, Senf-Dressing

## Suppen

Bouillon mit hausgemachten Flädli	7.50
Tomatencrèmesuppe	9.00
Rüebli-Ingwer-Crèmesuppe	9.00
Weininger Riesling Suppe mit Brotcroûtons	9.00
Pikante Maissuppe	9.00
Sellerie-Birnensuppe	9.00
Brotsuppe	9.00
Randen-Kokossuppe	9.00
Gerstensuppe	9.00
Gulaschsuppe	9.00
Spargelcrèmesuppe (saisonal)	9.00
Kürbissuppe (saisonal)	9.00
Maronissuppe (saisonal)	9.00

## Kalte Suppen

Gemüsesuppe «Gazpacho Andaluz»	9.00
Gurkensuppe mit Mangowürfeln	9.00
Tomatensuppe	9.00
Melonensuppe mit Minze (saisonal)	9.00

*Saisonale Suppe nach Wunsch (ab 10 Personen)*



## Hauptspeisen «Gut & günstig»

<b>Poulet-«Stroganoff»</b> an einer raffinierten Paprikarahmsauce hausgemachte LINDE-Spätzli	23.50
<b>Hackbraten an Dijonsensauce</b> , hausgemachte LINDE-Spätzli	23.00
<b>Rasika's grünes Thaicurry mit Poulet</b> Pikant mit knackigem Gemüse Jasminreis und Poulet	23.00
<b>Truten «Piccata»</b> Spaghetti, Tomatensauce und frisch geriebener Parmesan	23.00
<b>Heisser Beinschinken</b> und LINDE-Kartoffelsalat	23.00
<b>Geschnetzeltes Schweinefleisch</b> nach Grossmutter Art mit Waldpilzen, Kartoffelstock oder hausgemachten LINDE-Spätzli	22.50
<b>Schweinsbraten</b> an Bratenjus, Kartoffelstock und Gemüse	23.00
<b>Rinds Ghackets</b> mit Hörnli frisch geriebener Parmesan und sälbergmachts Öpfelmues	21.00
<b>Schweinsrahmschnitzel</b> mit Nüdeli oder hausgemachten LINDE-Spätzli	22.50
<b>Delikatess-Fleischkäse</b> frisch aus dem Ofen LINDE-Kartoffelsalat	21.00
<b>Spaghetti Plausch à discrétion</b> (ab 10 Personen) «all you can eat»: Bolognese-, Napoli- und Carbonara-Saucen, Pesto, Nicotera (Poulet und Steinpilz-Rahmsauce), frisch geriebener Parmesan	26.00



## «Linde-Klassiker»

<b>Ofenfrischer Kalbsbraten</b> mit Rosmarinjus, Kartoffelstock und Saisongemüse	30.50
<b>Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art»</b> mit frischen Champignons, hausgemachte LINDE-Spätzli oder Butterrösti	43.00
<b>Kalbsschnitzel «Wiener Art»,</b> LINDE-Kartoffelsalat und Preiselbeeren	37.00
<b>Kalbssteak am Stück gebraten</b> Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	51.00
<b>Maispouardenbrust</b> auf Calvadossauce, hausgemachte LINDE-Spätzli und Gemüsebouquet	30.50
<b>Schweinsmedaillon</b> an Pfefferrahmsauce Butterreis und Gemüsebouquet	38.00



## Grillplausch klein 28.00/Pers.

- Midi Pouletbrust-Steak
- Midi Steak (Schwein)
- Midi Rindshuft-Steak
- Midi Würste (Cervelat und Kalbsbratwurst)
- Grillkäse
- Gemüsespiesse

Beilagen : Senf, Kräuterbutter, Mexican-Sauce, Chimichurrisauce und Knoblauchsauce

## Grillplausch gross 35.00/Pers.

- Midi Rindshuft-Steak
- Midi Pouletbrust-Steak
- Midi Winzer-Steak (Schwein)
- Midi Kalbshohrücken-Steak
- Midi Würste (Cervelat und Kalbsbratwurst)
- Gemüsespiesse
- Grillkäse
- Maiskolben

Beilagen : Senf, Kräuterbutter, Mexican-Sauce, Chimichurrisauce und Knoblauchsauce

## Fondue Chinoise (ab 10 Personen, 250g/Person)

Rind-, Kalb-, Schwein-, Pouletbrust, Kalbshackbällchen – alles frisch 47.00  
von Hand geschnitten. Reis und hausgemachte Saucen (Mexicaine,  
Tartare, Curry, Knoblauch) und diverse Beilagen

**Saisonal**  
September bis Ende Januar

## Wildspezialitäten & LINDE-Metzgete

**Jäger-Pfännli** 35.00

Rehfleisch «Jäger Art» an Pilzwildrahmsauce,  
hausgemachte LINDE-Spätzli und Preiselbeeren

**Rehrücken-Médailles** an einer Wildsauce nach Linde-Tradition 48.00

hausgemachte LINDE-Spätzli, Rotkraut und Maroni,  
Bananenkroketten und Preiselbeerapfel

**Hirsch-Médailon**, rosa gebraten, Eierschwämmli mit 48.00

verschiedenen Kräutern in Butter sautiert,  
hausgemachte LINDE-Spätzli und Rosenkohl

## Fisch

<b>Zanderfilet</b> gebraten an Kapern-Zitronenbutter serviert mit Kartoffeln und Gemüse	32.00
<b>Black Tiger Crevetten</b> an Sweet Chillisauce mit frischem Koriander und Jasminreis	28.00
<b>Lachstranchen</b> an Dillsauce, Wildreismix und Spinat	31.00

## Vegetarisch und Vegan

<b>Rasika's grünes Thaicurry</b> pikant mit knackigem saisonalen Gemüse und Jasmin-Reis   <b>vegan</b>	23.00
<b>Linde-Spätzlipfanne</b> mit Gemüse und Pilzen	20.00
<b>Gemüse-Omelette</b> mit frischem Gemüse	21.00
<b>Gemüse-Stroganoff</b> serviert mit hausgemachten LINDE-Spätzli	21.00
<b>Gemüse-Curry</b> mit Nudeln	21.00
<b>Gemüse Cordon Bleu</b> (hausgemacht), Wedges, Gemüse	24.00
<b>Tofu-Sweet and Sour</b> mit Jasminreis	21.00

***Dies ist nur eine kleine Auswahl unserer Gerichte – Ihre Wünsche erfüllen wir gerne.  
Die Beilagen können gerne auch ausgewechselt werden oder lassen Sie sich von unserer  
Restaurantkarte inspirieren.***

Garstufen		Herkunftsländer		Reh	Österreich
bleu	blutig, roh	Rind	Uruguay	Hirsch	Neuseeland
saignon	halb roh (gebraten)	Schwein	Schweiz	Zander	Asien/Europa (04/05)
Medium	rosa	Kalb	Schweiz		Binnengewässer
a point	¾ durch (gebraten)	Poulet	Schweiz	Lachs	Norwegen (05/27)
bien cuit	durch (gebraten)	Lamm	Irland/Neuseeland	Crevetten	Vietnam (04)

*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.*

## Brot

Schraubenbrot (400 g)	5.50/Stk.
Gastrobrot (1 kg)	7.00/kg
Goldbürli	auf Anfrage

## Hausgemachte Desserts

<b>Panna Cotta</b> im Gläsli mit Fruchtspiegel	4.50
<b>Limetten-Crème</b> im Gläsli	4.50
<b>Crèmeschnitte</b>	5.50
<b>Caramel-Köpfli</b>	8.50
<b>Gebrannte Crème</b> nach altem Hausrezept gross	8.50
<b>Mousse au Chocolat</b> , hell & dunkel (ab 10 Personen)	10.00
<b>Frischer Fruchtsalat</b>	8.50
<b>Fruchtspiess midi</b>	3.00/Stk.
<b>Tiramisu</b>	10.00
<b>Käse-Platte</b> (Feigen, Nüsse, Birebrot, Trauben)	10.00/Pers.
 Kuchen (Rüebli, Zitrone oder Schoggi)	 3.00/Stk



## Getränke

Wein, Bier und Softgetränke gemäss separater Karte

### Kaffee/Tee

4.00/Tasse

Diverse Sorten Tee

inkl. Kaffeerahm, Zucker und Assugrin

*Weitere Getränke sind auf Anfrage erhältlich.*

## Infrastruktur

Party-Zelt blau 3 x 3 m (grössere Zelte auf Anfrage)	50.00 /Stk.
Festtische 220 x 80 cm	10.00/Stk.
Stühle weiss mit Sitzpolster	5.00/Stk.
Stühle weiss mit Sitzpolster	25.00/Stk.
inkl. Hussen für Galadiner auf Anfrage (div. Farben)	
Tische rund für 8 Personen 160 cm	10.00/Stk.
Stehische für Apéro ohne Tischtuch	10.00/Stk.
Stehische für Apéro mit weissen Hussen oder grossem Tischtuch	25.00/Stk.
Papiertischtuch (Rolle, diverse Farben) inkl. Servietten	3.00/Pers.
Stofftischtücher und Servietten champagner	5.00/Pers.
Stofftisch Tuch klein	8.00/Stk.
Stofftisch Tuch gross	15.00/Stk.
Porzellanständer mit weissen Spitzkerzen inkl. Manschette	5.00/Stk.
Windlicht	5.00/Stk.
Blumen-Arrangements	auf Anfrage
Gläser	2.00/Stk.
Grosser Weinkühler inkl. Eisbox	50.00/Stk.
Teller und Besteck, Kaffeetassen und -teller, alle Grössen	5.00/Pers.
Salz- und Pfeffermühle, Zahnstocher, Aschenbecher, Abfallentsorgung (sämtliches Geschirr inkl. Reinigung), pauschal	
Tellerwärmer für 120 Teller, auf Rollen	70.00/Stk.
Riber-Ofen	60.00/Stk.
Kühlschrank	50.00/Stk.
Gas-Grill	80.00
Grill-Reinigung	60.00
Gas	45.00/Flasche
Garderobe fahrbar inkl. 45 Kleiderbügel	75.00/Stk.
Sonnenschirm mit Sockel	15.00/Stk.
Steh-Aschenbecher gross inkl. Abfallbehälter	10.00/Stk.

## Mitarbeiter/innen-Einsatz

Service/Koch/Fahrer

70.00/Std.

*Sämtliche Arbeiten werden nach effektivem Aufwand in Rechnung gestellt. (Bereitstellung von Infrastruktur und Technik, Anlieferung und Rücktransport Aufbau, Einrichten sowie Demontage des Anlasses, Einsatz nach effektiven Stunden der Mitarbeiter, An- und Rückreise gelten als Arbeitszeit)*

---

## Konditionen

Diese Preisliste ist gültig ab 2026 und ersetzt alle früheren Angebots- und Preislisten. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

### Transportkosten

Unsere Lieferungen erfolgen mit einem Catering-Auto und werden nach Aufwand fakturiert. Transportkosten in Weiningen-Dorf werden von der Linde offeriert.

### Verrechnung

Die uns 3 Tage vor dem Anlass gemeldete Teilnehmerzahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt. Je nach Grösse des Anlasses behalten wir uns vor, eine Anzahlung von 50% des zu erwartenden Betrages in Rechnung zu stellen. Restbetrag zahlbar 10 Tage nach dem Anlass netto.

Preiserhöhungen von Rohstoffen, Gemüse, Fleisch infolge Weltlage behalten wir uns vor.

Die Preise verstehen sich in CHF exkl. MWST.

# Weine im Offenausschank

<b>Weisswein</b>	<b>10cl</b>	<b>75cl</b>
<b>Weiningen</b>		
<b>Riesling-Silvaner 2023</b> <i>Volg Weinkellereien</i> Traubensorte: Riesling x Sylvaner	9.50	52.50
<b>Räuschling 2023</b> <i>Volg Weinkellereien.</i> Traubensorte: Räuschling	10.50	57.50
<b>Pinot Gris 2023/2024</b> <i>Haug Wiesentäli.</i> Traubensorte: Pinot Gris	9.50	55.00
<b>Federweiss Weiningen 2024</b> <i>Weingut Haug.</i> Traubensorte: Pinot Noir	9.00	51.00
<b>Zürich</b>		
<b>Compleo Cuvée Blanc 2023/2024</b> <i>Staatskellerei Zürich.</i> Traubensorte: Pinot Gris, Chardonnay, Muscat	10.00	57.00
<b>Waadt</b>		
<b>Yvorne GRAND CRU Chant des Resses AOC 2024</b> <i>Artisans Vignerons d'Yvorne</i> Traubensorte: Chasselas	10.00	57.00
<b>Tessin</b>		
<b>Terre di Gudo Bianco 2023/2024</b> <i>Tamborini Carlo SA.</i> Traubensorte: Merlot	10.00	56.50
<b>Südtirol</b>		
<b>Chardonnay Fallwind DOC 2022</b> <i>Kellerei St. Michael-Eppan</i> Traubensorte: 100% Chardonnay	9.50	55.00

# Weine im Offenausschank

<b>Rotwein</b>	<b>10cl</b>	<b>75cl</b>
<b>Weiningen</b>		
<b>Weinger Pinot Noir 2022/2023</b> <i>Volg Weinkellereien. Traubensorte: Pinot Noir</i>	9.50	52.50
<b>Pinot Noir Barrique, Weiningen 2024</b> <i>Weingut Haug. Traubensorte: Pinot Noir</i>	10.80	59.50
<b>Pinot Noir Auslese, Weiningen 2023</b> <i>Haug Wiesentäli. Traubensorte: Pinot Noir</i>	10.00	55.00
<b>Cabernet Dorsa, Weiningen 2023</b> <i>Haug Wiesentäli. Traubensorte: Cabernet Dorsa</i>	10.00	55.00
<b>Zürich</b>		
<b>Compleo Cuvée Noire 2023</b> <i>Staatskellerei Zürich</i> Traubensorte: Pinot Noir, Gamaret, Cornalin	10.00	57.00
<b>Wallis</b>		
<b>Cuvée «Unicus», AOC Valais 2022/2023</b> <i>Limmierte Abfüllung. Philippe Constantin &amp; Bruno Jeggli</i> Cuveée Pinot Noir (Grand Cru), Diolinoir & Syrah	12.00	66.00
<b>Italien</b>		
<b>AMARONE della Valpolicella DOCG «Classico» 2021/2022</b> <i>Zeni. Traubensorte: Rondinella, Corvina, Molinara</i>	11.00	62.00
<b>Spanien</b>		
<b>Veran Finca Biniagual 2020/2021</b> <i>Bodega Biniagual. Traubensorte: Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Syrah</i>	11.00	61.00

## Monatswein

### Südtirol

**Chardonnay Fallwind DOC 2022**  
*Kellerei St. Michael-Eppan*  
Traubensorte: 100% Chardonnay

**9.50/10cl**  
**55.00/75cl**



# Champagner und Schaumwein

## Italien

Veneto



### Prosecco Spumante DOC

*Casa Vinicole Botter Carlo*

Traubensorte: Prosecco/Glera Traube

Cüpli 9.50/10cl

Flasche 52.00/75cl



### Cuvée Rosé Brut DOC 2023

*La Farra*

Traubensorte: Glera Traube, Pinot Noir / Blauburgunder

Cüpli 10.50/10cl

Flasche 55.50/75cl

## Frankreich

Champagne



### Champagne AOC Impérial Moët & Chandon, brut

Vielschichtige Aromatik, erinnert an Blüten, Brioche, weisse Pfirsiche und exotische Früchte. Im Gaumen voll, mit feiner Mousse.

Traubensorte: Pinot Meunier, Chardonnay

Mini 32.00/20cl

Flasche 89.00/75cl

## Alkoholfreier Genuss?

Der erste alkoholfreie Schaumwein aus dem Hause Villa Conchi. Dank Villa Conchi 0,0 muss niemand auf ein köstliches Glas Schaumwein verzichten. Glänzendes Gelb mit grünlichen Reflexen und feiner Perlage. In der Nase fruchtige Aromen mit Nuancen von Toast. Am Gaumen frisch, gefällig aber mit lebhafter Frucht und rundem Abgang.

Cüpli 9.50/10cl

Flasche 52.00/75cl



# Weisswein

## Weiningen



### Riesling-Silvaner 2023

Volg Weinkellereien. Traubensorte: Riesling x Sylvaner

9.50/10cl  
52.50/75cl



### Rauschling 2023

Volg Weinkellereien. Traubensorte: Rauschling

10.50/10cl  
57.50/75cl



### Pinot Gris 2023/2024

Haug Wiesentäli. Traubensorte: Pinot Gris

9.50/10cl  
55.00/75cl



### Weininger Riesling (Halbliterflasche)

Volg Weinkellereien

29.50/50cl

# Roséwein

## Weiningen



### Federweiss Weiningen 2024

Weingut Haug. Traubensorte: Pinot Noir

9.00/10cl  
51.00/75cl

## Frankreich



### «Bravade Rosé» AOP, Côtes de Provence 2023

Torpez Vignobles de Saint-Tropez

Traubensorte: 60% Grenache Noir, 15% Tibouren,  
10% Cinsault, 5% Syrah / Shiraz, 5% Mourvèdre, 5% Rolle

34.50/50cl  
45.50/75cl

# Weisswein

## Zürich



### Compleo Cuvée Blanc 2023/2024

Staatskellerei Zürich. Traubensorte: Pinot Gris, Chardonnay, Muscat

10.00/10cl

57.00/75cl

## Lavaux



### Dézaley Lavaux AOC Marsens de la Tour 2022

Les Caves du Petit Versailles. Traubensorte: Chasselas

66.50/75cl

## Waadt



### Yvorne GRAND CRU Chant des Resses AOC 2024

Artisans Vignerons d'Yvorne. Traubensorte: Chasselas

10.00/10cl

57.00/75cl

## Tessin

Malcantone



### Terre di Gudo Bianco 2023

Tamborini Carlo SA

Traubensorte: Merlot

10.00/10cl

56.50/75cl

## Südtirol



### Chardonnay Fallwind DOC 2022

Kellerei St. Michael-Eppan

Traubensorte: 100% Chardonnay

9.50/10cl

55.00/75cl

## Spanien



### Basa Blanco DO 2023/2024

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

49.00/75cl

# Rotwein

## Weiningen



**Weinger Pinot Noir 2022/2023**  
*Volg Weinkellereien. Traubensorte: Pinot Noir*

**9.50/10cl**  
**52.50/75cl**



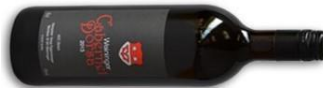
**Pinot Noir Barrique, Weiningen 2024**  
*Weingut Haug. Traubensorte: Pinot Noir*

**10.80/10cl**  
**59.50/75cl**



**Pinot Noir Auslese, Weiningen 2023**  
*Haug Wiesentäli. Traubensorte: Pinot Noir*

**10.00/10cl**  
**55.00/75cl**



**Cabernet Dorsa, Weiningen 2023**  
*Haug Wiesentäli. Traubensorte: Cabernet Dorsa*

**10.00/10cl**  
**55.00/75cl**



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

**29.50/50cl**

# Rotwein

## Zürich



### Compleo Cuvée Noire 2023

Staatskellerei Zürich. Traubensorten: Pinot Noir, Gamaret, Cornalin

10.00/10cl

57.00/75cl

## Tessin



### San Domenico Merlot del Ticino DOC 2022

Tamborini. 100 % Merlot

66.00/75cl

## Wallis



### Cuvée «Unicus», AOC Valais 2022/2023 – limitierte Abfüllung

Philippe Constantin & Bruno Jeggli

Cuveée Pinot Noir (Grand Cru), Diolinoir & Syrah

12.00/10cl



66.00/75cl

# Rotwein

## Spanien

### Rioja



**Rioja Crianza «Momilde» DOCa 2021**    
*Agricultura ecologica, Castillo de Mendoza, Rioja*

56.00/75cl

### Mallorca (Binissalem)




**Veran Finca Biniagual 2020/2021**  
*Bodega Biniagual. Traubensorte: Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Syrah*

11.00/10cl

61.00/75cl

### Ribera del Duero



**Hacienda Monasterio 2022**   
*Traubensorte: Tempranillo, Cabernet Sauvignon*

83.00/75cl

Magnum-Flasche, Jg. 2021 166.00/150cl



**LC Crianza**  
*Finca la Colorado. Traubensorte: Tempranillo und Merlot*

55.00/75cl

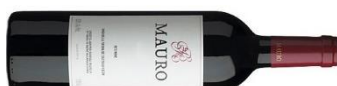



**Aalto 2022**  
*Traubensorte: Tempranillo*

83.00/75cl

Magnum-Flasche, Jg. 2020/2021 166.00/150cl

### Castilla y León



**Mauro Cosecha 2022/2023**   
*Traubensorte: Tempranillo, Syrah*

73.00/75cl

Magnum-Flasche, Jg. 2022 146.00/150cl

# Rotwein

## Italien

Abruzzen



**«Chnebeli-Wy» Montepulciano 2021**

49.50/75cl

Ciccio Zaccagnini. Traubensorte: Montepulciano

Magnum-Flasche, Jg. 2019 **99.00/150cl**



**Ripasso Valpolicella DOC Superiore Marogne 2022**

51.00/75cl

Zeni. Traubensorte: Rondinella, Corvina, Molinara

Magnum-Flasche, Jg. 19/21 **102.00/150cl**



**AMARONE della Valpolicella DOCG «Classico» 2021/2022**

11.00/10cl

Zeni. Traubensorte: Rondinella, Corvina, Molinara

62.00/75cl

Magnum-Flasche, Jg. 2019 **124.00/150cl**

Apulien



**Primitivo di Manduria «Sessant'anni» 2018**

65.00/75cl

Feudi di san Marzano, Apulien DOC



Toscana



**«Lodolaia» Syrah Toscana rosso IGT Biowein 2022** 

65.00/75cl

Tenuta Valdifalco Maremma Toscana

100% Syrah

Südtirol



**Lagrein Gries DOC 2023/2024**

57.50/75cl

Klosterkellerei Muri-Gries, Bozen

# Rotwein

## Österreich

Burgenland



**Zweigelt «Goldberg» 2022/2023**

*Werner Achs. Falstaff 92/100*

**58.00/75cl**



**Arachon T.FX.T. 2019/2020**

*Tibor Szemes, Manfred Tement und Franz Xaver Pichler*

Traubensorte: Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot

**69.00/75cl**

## USA

Kalifornien



**Fore Estate Reserve Blend 2020/2021**

*Vina Robles, Paso Robles California*

Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Petite Shiraz, Petit Verdot

**66.50/75cl**

## Argentinien

Patagonien



**Ojo Negro Malbec 2020** 🍷

*Dieter «Yello» Meier*

Traubensorte: 100% Malbec

**63.00/75cl**

# Deluxe-Rotwein

## Spanien



**Aalto PS 2022**

**155.00/75cl**

*Bodegas Aalto*

Traubensorte: Tinto Fino

*Die Trauben für den Aalto PS (Pagos Seleccionados) stammen von den ältesten Tempranillo-Rebstöcken (über 60 Jahre). Granatrote Farbe. In der Nase feine Röstaromen, fruchtig. Am Gaumen komplex, kraftvoll, beerige Aromen, Espresso, gut integrierte Tannine mit einem gehaltvollen, fruchtigen Finale.*



**Mauro VS 2021**



**130.00/75cl**

*Bodegas Mauro*

Traubensorte: Tempranillo

*An der Nase intensive Aromen von roten Früchten und warmen Gewürzen sowie eine entzückende, florale Note. Am Gaumen kompakt und konzentriert, mit der typischen Fruchtigkeit dieses Jahrgangs. Die saftige Säure und das knackige Tannin halten sich mit der Opulenz dieses Weines perfekt die Waage. Ein meisterhaft gelungener Wein.*



**Terreus 2022**



**165.00/75cl**

*Bodegas Mauro*

Traubensorte: Tempranillo

*Brillantes Rubinrot. In der Nase sehr fein und subtil, mit ausgeprägter Mineralität, perfekt eingebundenen Röstnoten sowie Aromen von kleinen roten Beeren und roten Kirschen. Am Gaumen eine nachhaltige, natürliche Konzentration, eine enorme Präzision und viel Tiefgang. Ein moderner Klassiker mit vorzüglichem Lagerpotential, von einem der besten Jahrgänge in der Geschichte der Ribera del Duero.*

# Kalte und warme Getränke mit und ohne Alkohol

## Milch

Milch warm oder kalt	4.00/3dl
Schokolade warm oder kalt	4.20/3dl
Schokolade warm oder kalt	6.00/5dl

## Kaffee

Kaffee crème	4.90
Espresso	4.90
Espresso Macchiato	6.00
Doppelter Espresso	6.90
Ristretto	4.90
Corretto mit Grappa	7.50
Koffeinfreier Kaffee	4.90
Schale	5.60
Cappuccino	5.60
Latte Macchiato	7.00
Kaffee Mélange	7.00
Kaffee fertig	7.50
Kaffee Luz	7.50

## Tee

Alle Teesorten von Sirocco ( <i>Bitte verlangen Sie unsere Teekarte</i> )	4.80
---	------

## Mineral-und Tafelwasser

Eptinger mit oder ohne	7.00/50cl
Eptinger mit oder ohne	11.50/100cl
Weininger Tafelwasser (Aufwandentschädigung)	1.00/dl
Cristallo Mineral, offen	4.40/30cl
Cristallo Mineral, offen	5.50/50cl
Cristallo Mineral für Bankette	12.50/Liter
Cristallo Citro, offen	4.40/30cl
Cristallo Citro, offen	5.50/50cl
Lipton Eistee, offen	4.40/30cl
Lipton Eistee, offen	5.50/50cl
Coca Cola, Cola Zero	5.00/30cl
Rivella rot, blau	5.00/30cl
Orangina	5.00/25cl
Schweppes Tonic oder Lemon	5.50/20cl
Sanbitter	4.50/10cl

## Frucht- und Traubensaft

Tomatenjus	5.00/20cl
Orangensaft	5.00/20cl
Orangensaft für Bankette	12.50/Liter
Shorley offen	4.40/30cl
Shorley offen	5.50/50cl
Suure Most mit oder ohne Alkohol, Bügelflasche	6.70/50cl

## **Bier vom Fass**

Eichhof Lager	4.90/30cl
Eichhof Lager	8.10/50cl
Lady Stange	3.30/20cl
Lady Panachée	3.30/20cl
Panachée	4.90/30cl
Panachée	8.10/50cl

## **Bier in Flaschen**

Eichhof Lager	6.80/58cl
Eichhof 0.0	4.90/33cl
Eichhof Bissiges Pony	4.90/33cl
Eichhof Heiteres Kloster	4.90/33cl
Birra Moretti	4.90/33cl
Erdinger Weissbier	8.00/58cl
Ittinger Amber	4.90/33cl

## **Aperitif ohne Alkohol**

Sanbitter mit Orangensaft	8.50
Apérol Spritz 0,0 %	11.50
Hugo 0,0 %	11.50
Cüpli, 0,0%	9.50

## **Aperitif & Spirituosen**

Campari Orange	9.50
Campari	8.50
Cynar	8.50
Appenzeller	8.50
Averna	8.50
Hugo	12.50
Aperol Spritz	12.50
Pernot	11.00
Kir Royal	15.00
Fernet Branca	8.50
Martini weiss & rot	8.50/4cl
Amaretto	8.50/4cl
Ramazotti	8.50/4cl
Baileys,	9.50/4cl
Sherry Dry Tio Pepe	9.50/5cl
Rémy Martin	10.00/4cl
Rémy Martin XO	14.00/4cl
Luzerner Williams	6.50/2cl
Luzerner Kirsch	6.50/2cl
Bacardi	8.50/4cl
Vodka	8.50/4cl
Vieille Apricot, Urs Hecht	14.50/2cl
Berner Rosenapfel, Urs Hecht	14.50/2cl
Vieille Williams, Urs Hecht	14.50/2cl
Vieille Prune, Urs Hecht	14.50/2cl

## **Fruchtdestillate, klar**

Williamine	6.50/2cl
Kirsch	6.50/2cl

## **Grappa**

Moscato d'Asti	10.50/2cl
Grappa Amarone	10.50/2cl
Berta Elisi	11.50/2cl
Grappa Nonino Merlot, klar	10.50/2cl

## **Aus Weiningen**

Weininger Marc	8.50/2cl
----------------	----------

## **Whisky**

Jack Daniel's	11.50/4cl
---------------	-----------

## **Long Drinks mit Alkohol**

Hendrix Gin Tonic	15.00/4cl
Züri Gin Tonic	15.00/4cl
Gordon Gin Tonic	14.00/4cl
Cola Kirsch	14.00/4cl
Cola Baccardi	15.00/4cl

### **Alle Preise inkl. MWST.**

Die Weine enthalten Sulfite, die Biere können Gluten enthalten.