

Über unsere Weinkarte

Schweizer und insbesondere Zürcher Weine

Als alte Zürcher Weinstube, ehemalige "Pinte valaisanne" und "Café vaudois" liegen uns die Schweizer und insbesondere die Zürichbieter Weine am Herzen. Wir wählen nur einzelne Weine von kleinen Selbstkelterern aus, die in ihrer Weinregion zu den Besten gehören. Sie sind mit allergrösster Liebe und Sorgfalt gekellert, teilweise sind es Raritäten, die je nach Jahreszeit und Ernte nicht immer erhältlich sind. Gute Weine unterliegen den Wechselfällen der Natur und danach hat sich auch unsere Weinkarte zu richten.

Weine aus dem Ausland

Auf der ganzen Welt ist die Weinherstellung in einer stürmischen Entwicklung begriffen. Auch in traditionellen Weinländern wie Frankreich und Italien sind es gerade weniger bekannte Weinregionen, die mit einem neuen Qualitätsbewusstsein eine neue Generation von wunderbaren Weinen produzieren. Diese Weine zusammen mit Freunden und Fachleuten zu entdecken und unseren Gästen zu vermitteln, ist ein besonders spannender Teil unserer Arbeit. Voraussetzung für dieses kleine Abenteuer des Weingenusses ist natürlich das Vertrauen in unsere Weinberatung.

Viele dieser Weine sind in unseren eigenen Kellern zur Trinkreife gelagert

Besondere Aufmerksamkeit verwenden wir auch auf kleinere Châteaux des Bordelais. Sie sind nicht immer ganz einfach zu finden und wir freuen uns deshalb besonders über unsere kleine aber feine Auswahl an "Petits Bordeaux".

Natürlich dürfen auch grosse Namen nicht fehlen. Hier haben wir darauf geachtet, dass die Qualität dem Renommée und auch dem Preis wirklich entspricht und der Wein seine Trinkreife erreicht hat.

Wir haben uns mit Überzeugung entschlossen, auch Weine aus Übersee auf die Karte zu setzen. Einerseits machen heute auf dem ganzen Erdball initiative, qualitätsbewusste Weinbauern wunderbare Weine, die wir gerne kennenlernen und mit unseren europäischen vergleichen möchten. Andererseits ist die Ökobilanz eines sauber produzierten kalifornischen Weines, auf dem Seeweg transportiert, nicht generell schlechter, als die Ökobilanz irgend eines billigen spanischen, süditalienischen oder portugiesischen Weines.

Kleine Flaschen

Weisse Weine

<i>Vieilles Vignes 2004</i>	<i>37,75 cl</i>	<i>57.-</i>
<i>Madeleine Gay, Provins</i>		
<i>Marsanne, Amigne, Pinot Blanc und Païen</i>		
<i>Sancerre La Moussière 2006</i>	<i>37,75 cl</i>	<i>42.-</i>
<i>Alphonse Mellot</i>		
<i>Chablis Les Fourneaux Premier Cru 2005</i>	<i>37,75 cl</i>	<i>42.-</i>
<i>Corinne et Jean-Pierre Grossot</i>		
<i>Sancerre 2008</i>	<i>37,75 cl</i>	<i>42.-</i>
<i>François Crochet</i>		

Rote Weine

<i>Rouge d'Enfer 2006</i>	<i>37,75 cl</i>	<i>45.-</i>
<i>Madeleine Gay, Provins</i>		
<i>Churer Blauburgunder « Lochert » 2007</i>	<i>50 cl</i>	<i>58.-</i>
<i>Gian-Battista von Tscharner, Schloss Reichenau</i>		
<i>Beaune 1^{er} Cru Les Chouacheux 2006</i>	<i>37,75</i>	<i>49.-</i>
<i>Domaine Chantal Lescure, Nuits-Saint-Georges</i>		

Weisse Weine

Zürichbiet **75 cl**

Müller Thurgau 2008 57.-
Urs Pircher, Eglisau

Räuschling vom Stadtberg 2008 59.-
Urs Pircher, Eglisau

Pinot Gris Barrique 2008 79.-
Urs Pircher, Eglisau

Müller Thurgau 2008 57.-
Familie Lüthi Weinbau, Männedorf

Pinot Gris Barrique 2008 79.-
Familie Lüthi Weinbau, Männedorf

Waadtland

Féchy Vigne La Colombe 2008 54.-
Domaine La Colombe, Raymond Paccot, Féchy

Chardonnay „Réserve“ 2006 79.-
Domaine La Colombe, Raymond Paccot, Féchy

Wallis

Chardonnay les Glariers 2006 79.-
Maurice Zufferey, Muraz sur Sierre

Petite Arvine 2008 76.-
Madeleine Gay, Provins

Vieilles Vignes 2008 83.-
Madeleine Gay, Provins
Marsanne, Amigne, Pinot Blanc und Päien

<i>Burgund</i>	<i>75 cl</i>
<i>Rully 1er Cru Crésigny 2008</i> <i>H. et P. Jacqueson, Rully</i>	<i>83.-</i>
<i>Pouilly-Fuissé La Verchère Vieilles Vignes 2006</i> <i>Daniel Barraud, Vergisson</i>	<i>94.-</i>
<i>Bergerac</i>	
<i>Château Tour des Gendres 2007</i> <i>Propriétaire Famille de Conti, Ribagnac</i>	<i>59.-</i>
<i>Moulin des Dames 2003</i> <i>Propriétaire Famille de Conti, Ribagnac</i>	<i>79.-</i>
<i>Languedoc-Roussillon</i>	
<i>Picpoul de Pinet 2007</i> <i>Mas Saint Laurent</i>	<i>59.-</i>
<i>Loire</i>	
<i>Sancerre 2007</i> <i>Domaine Serge Laloue, Sancerre</i>	<i>74.-</i>
<i>Italien</i>	<i>75 cl</i>
<i>Roero Arneis 2008</i> <i>Azienda Agricola Matteo Correggia, Piemont</i>	<i>69.-</i>
<i>Spanien</i>	
<i>Verdejo Palacio de Menade 2008</i> <i>Cuevas de Castilla, Rueda</i>	<i>57.-</i>
<i>Portugal</i>	
<i>Quinta das Marias Branco 2008</i> <i>Encruzado, Peter Eckert</i>	<i>65.-</i>
<i>Deutschland</i>	
<i>Riesling Spätlese trocken 2007</i> <i>Eitelsbacher Karthäuserhofberg, Trier</i>	<i>93.-</i>
<i>Oesterreich</i>	
<i>Grüner Veltliner Kies 2008</i> <i>Kurt Angerer, Kamptal</i>	<i>58.-</i>

<i>Rote Weine</i>	
<i>Zürichbiet</i>	75 cl
<i>Eglisauer Blauburgunder 2008</i>	63.-
<i>Urs Pircher, Eglisau</i>	
<i>Pinot Noir Barrique 2007</i>	78.-
<i>Zweifel, Zürich – Höngg</i>	
<i>Pinot Noir 2006</i>	66.-
<i>Familie Lüthi Weinbau, Männedorf</i>	
<i>Pinot Noir, Barrique 2005</i>	79.-
<i>Familie Lüthi Weinbau, Männedorf</i>	
Bündner Herrschaft	
<i>Pinot-Noir 2006</i>	79.-
<i>Christian Hermann, Fläsch</i>	
<i>Jeninser Blauburgunder Tscharnergut 2007</i>	83.-
<i>Gian-Battista von Tscharner, Schloss Reichenau</i>	
<i>Churer Blauburgunder "Gian-Battista" 2006</i>	116.-
<i>Gian-Battista von Tscharner, Schloss Reichenau</i>	
 <i>Wallis</i>	
<i>Pinot Noir de la Combettaz 2007</i>	69.-
<i>Maurice Zufferey, Muraz sur Sierre</i>	
<i>Pinot Noir Tzanio, Barrique 2007</i>	79.-
<i>Maurice Zufferey, Muraz sur Sierre</i>	
<i>Pinot Noir 2004</i>	96.-
<i>Familie Caldelari, Salgesch</i>	
<i>Humagne Rouge 2008</i>	79.-
<i>Desfayes & Crettenand, Leytron</i>	
<i>Rouge d'Enfer 2007</i>	86.-
<i>Madeleine Gay, Provins</i>	
<i>Syrah, Pinot Noir, Cornalin, Humagne Rouge im Barrique ausgebaut</i>	
<i>Cornalin 2008</i>	93.-
<i>Sélection Claudy Clavien, Miège</i>	
<i>Domaine Evèché 2004</i>	89.-
<i>Diolinoir, Madeleine Gay, Provins</i>	

<i>Piemont</i>	75 cl
Barbera d'Alba Marun 2006 Matteo Correggia, Canale	110.-
Barbaresco Vigneto Brich Ronchi 2004 Rocca Albino, Barbaresco	155.-
<i>Toscana</i>	
Chianti Classico, Le Corti 2006 Agricola Le Corti	69.-
Do ut des 2005 Fattoria Carpineta, Fontalpino	96.-
Tenuta di Castiglioni IGT 2006 Marchesi de Frescobaldi	86.-
<i>Julisch Venezien</i>	
Refosco dal Peduncolo 2002 Azienda Volpe Pasini	87.-
<i>Marken</i>	
Rosso Conero DOCG Riserva Sassi Neri 2004 Fattoria Le Terrazze	110.-

<i>Spanien</i>	75 cl
<i>Rioja Remelluri, Sélection Spéciale Divo 2003</i> <i>La Granja Ntra. Sra. de Remelluri S.A., Labastida</i>	86.-
<i>Salia 2006</i> <i>Finca Sandoval, Manchuela</i> <i>Assemblage von Syrah und Grenache</i> <i>Kraftvoll, geschmeidig mit tiefer Frucht</i>	76.-
<i>Finca Sandoval 2004</i> <i>Finca Sandoval, Manchuela</i>	96.-
<i>Tres Matas Crianza 2005</i> <i>Vega de Yuso, Ribera del Duero</i>	76.-
<i>Abadia Retuerta Selección Especial 2006</i> <i>Sardon de Duero, Castilla y León</i>	83.-
 <i>Portugal</i>	
<i>Touriga Nacional Reserva 2007</i> <i>Dao DOC, Peter Eckert</i>	89.-
 <i>Australien</i>	
<i>Cover Drive Cabernet -Sauvignon 2005</i> <i>Jim Barry, Clare Valley</i>	76.-

<i>Burgund</i>	75 cl
<i>Rully Les Cloux 2005</i> <i>P. Jacqueson, Rully</i>	83.-
<i>Santenay Saint Jean de Narosse 2005</i>	87.-
<i>Chorey-les-Beaune, Appellation Contrôlée «Les Beaumonts» 2004</i> <i>Daniel Largeot, Chorey-les Beaune</i>	75.-
<i>Bourgogne rouge 2005</i> <i>Domaine Thierry Mortet, Gevery-Chambertin</i>	78.-
<i>Savigny-Champ-Chevrey 1er Cru Monopole 2005</i> <i>Domaine Tollot-Beaut, Chorey-Les-Beaune</i>	118.-
<i>Gevrey-Chambertin 2005</i> <i>Domaine Thierry-Mortet, Gevery-Chambertin</i>	120.-
<i>Gevrey-Chambertin 2005</i> <i>Silvie Esmonin</i>	135.-
<i>Côte de Nuits-Villages 2005</i> <i>Domaine Luis Boillot & Fils, Chambolle Musigny</i>	108.-

<i>Bordeaux</i>	75 cl
<i>Haut-Médoc</i>	
<i>Château Bernadotte 2000</i>	110.-
<i>Château Charmail 2005</i>	87.-
<i>Saint-Estèphe</i>	
<i>Château Meyney 2002</i>	95.-
<i>Château le Boscq 2001</i> <i>Cru bourgeois</i>	89.-
<i>Pessac-Léognan</i>	
<i>Château Smith Haut Lafitte 2001</i> <i>Grand Cru Classé de Graves</i>	180.-
<i>Château Smith Haut Lafitte 2004</i> <i>Grand Cru Classé de Graves</i>	180.-
<i>Pauillac</i>	
<i>*Château Pichon Longueville 2003</i>	270.-
<i>St. Julien</i>	
<i>*Château Gruaud Larose 2003</i> <i>Grand Cru Classé</i>	136.-

** Wir garantieren bei diesen kostbaren Weinen für die optimale Lagerung und bemühen uns die Preise möglichst knapp zu berechnen. Deshalb müssen wir Ihnen leider bei fehlerhaften Flaschen 50% des Verkaufspreises berechnen.
Wir danken für Ihr Verständnis*

Champagner

<i>Bonnaire brut, Grand cru</i>	<i>10 cl</i>	<i>15.-</i>
	<i>75 cl</i>	<i>95.-</i>
<i>Deutz Rosé Réserve, millésime 2003</i>	<i>75 cl</i>	<i>145.-</i>
<i>Cuvée "William Deutz", millésime 1996</i>	<i>75 cl</i>	<i>165.-</i>
<i>Cuvée "William Deutz", millésime 1998</i>	<i>75 cl</i>	<i>210.-</i>

Zum Dessert

<i>Saint Lambert "Clos des Bonnes Blanches" 1998</i> <i>Joe Python, Loire</i>	<i>50 cl</i>	<i>89.-</i>
<i>Château Suduiraut 2001</i> <i>1^{er} Cru Sauternes</i>	<i>37,75 cl</i>	<i>110.-</i>
<i>Grains de Malice 2007</i> <i>Madeleine Gay, Valais</i>	<i>75 cl</i>	<i>126.-</i>