

Zum Apéro

Apéritif mit Alkohol:

Herbst-Hugo (Holunderbeerensirup, Prosecco, Mineral, Limone, Pfefferminze)		16.-
Hugo "Traube" (Chili-Ingwer-Sirup, Prosecco, Ginger Beer, Limone)		16.-
Gia Gin (Sudwerk-Gin aus Pfäffikon ZH, Fever Tree Tonic Water und Zitrone)		16.-
Rooftop Black Gin (Handcrafted) (Gin aus Oetwil am See, Fever Tree Tonic Water und Limone)		20.-
Kyrönäpue-Gin (finnish rye Gin, Tonic Water, Rosmarin, Preiselbeeren)		18.-
Hausapéro (Orangensaft, Blue Curacao, Prosecco)		12.-
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orangenschnitz)		14.-

Apéritif ohne Alkohol:

Herbst-Hugo (Holunderbeerensirup, Tröpfel, Mineral, Limone, Pfefferminze)		16.-
Hugo "Traube" (Chili-Ingwer-Sirup, Tröpfel, Ginger Beer, Mineral, Limone)		16.-
Negroni (Bitter senza, Rosso senza, Genuine zero, Orangenschnitz)		12.-
Hausapéro (Sanbitter, Orangensaft, Ginger Beer)		10.-
Aperol Spritz (Jsotta Aperitivo senza, Tröpfel, Mineralwasser, Orangenschnitz)		14.-
Rosa Gin Tonic (Genuine zero, Fever Tree Raspberry&Rhubarb, Orangeschnitz)		12.-
Thurgauer «Tröpfel» kohlenensäurehaltiges Tafelgetränk aus frischen Schweizer Trauben und Äpfeln	10cl	12.-

Biere:

Vivazzli , süffig, made in Züri Oberland, Pfäffikon ZH	33cl	7.-
Appenzeller Quöllfrisch, naturtrüb	33cl	7.-
Ittinger Klosterbräu	33cl	7.-
Leermond, Appenzell (alkoholfrei)	33cl	6.-
Freefall Appenzell (dunkles alkoholfreies Bier)	33cl	6.-

Wasser:

„Ottiker Leitungswasser“ nature	pro Liter	4.-
↳ mit Limone, Pfefferminze und Eiswürfeln	pro Liter	6.-
Wir möchten darauf hinweisen, dass nicht das Wasser, sondern die Dienstleistung berechnet wird.		

Champagner / Schaumweine

Frankreich:

Le Tusier Champagne Grand Cru	10cl	15.-
Pierson-Cuvelier exklusiv für ARC DE TRIOMPHE	75cl	85.-
Champagne Bollinger	37,5cl	68.-
Einer der ältesten Champagner-Tradition	75cl	115.-
Italien, Veneto:		
Prosecco superiore DOCG	10cl	12.-
Colbello – Valdobbiadene, Merotto	75cl	68.-

Weissweine im Offenausschank

Schweiz:

Zürcher Weinland

Zürbieter Pinot Blanc Adlikon AOC

Weingut Landolt-Zürcher Weinland

Traubensorten: Pinot Blanc

Zitronengelb mit goldgelben Reflexen. Am Gaumen mundfüllend, breiter und langer Abgang. Stahltankausbau.

Jahrgang 2023 10/75cl 9.50/ 62.-

Neftenbach, Zürich

Sauvignon Blanc

Nadine Saxer

Dieser Wein zeichnet sich durch seine exotische Frucht, einem fülligen und ausgewogenen Körper aus.

Eine Création, welche es zu entdecken gilt.

Jahrgang 2024 10/75cl 9.50/ 62.-

Nobler Weisser

Nadine Saxer

Traubensorte: Riesling-Silvaner, Auslese

Eine Selektion der spätgelesenen RieslingxSilvaner Trauben.

Die vielschichtige Aromastuktur, verbunden mit dem guten Gehalt und den schönen Fruchtsäuren, verleiht diesem Wein die besondere noble Art.

Jahrgang 2024 10/75cl 9.-/ 59.-

La Côte, Morges

Chasselas Réserve

Domaine de Terre Neuve, David Kind

Chasselas mit fester und kraftvoller Struktur,

subtiler Säure am Gaumen und mineralischem Abgang.

Jahrgang 2023 10/75cl 9.-/ 56.-

Tessin

Lansilo Bianco di Merlot DOC

Cantina il Cavaliere

Traubensorte: Merlot

Weisswein aus roten Trauben im Stahltank ausgebaut.

Fruchtig und blumiges Bouquet. Lebendig und Elegant.

Angenehm und äusserst frisch im Abgang.

Jahrgang 2023 10/75cl 9.-/ 59.-

Weitere Flaschen-Weissweine finden Sie auf unserer Weinkarte!