



## **Liebe Gäste und Vogtei-Freunde**

Sie planen eine Geburtstagsparty, eine Hochzeit, ein Jubiläum?  
Vielleicht ein Seminar, eine Generalversammlung?

Was auch immer der Grund für Ihren Anlass sein mag, profitieren Sie von unserer über 25-jährigen Erfahrung. Wir legen grossen Wert auf die Qualität bei der Herstellung unseres Angebotes und den Einkauf erstklassiger Produkte.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unser reichhaltiges Angebot.  
Unser Küchenchef hilft Ihnen gerne, ein individuelles Menu zusammenzustellen.

Ob mit klassischen Speisen oder saisonalen Köstlichkeiten, wir geben unser Bestes um Ihr Menu zu etwas ganz Besonderem zu machen.

Gerne sind wir Ihnen bei einem persönlichen Gespräch bei der Planung Ihres Anlasses behilflich. Rufen Sie uns an, 079 777 35 30.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste verwöhnen zu dürfen und danken schon jetzt für Ihr Vertrauen.

Mit freundlichen Grüssen

Suzana und Slavisa Tomic mit Team



# Inhalt

|                                                                                                                               |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Menu Kompositionen vom Küchenchef                                                                                             | 4  |
| <b>Ihr persönliches Menu...</b>                                                                                               | 7  |
| Auf den folgenden Seiten bieten wir Ihnen einzelne Gerichte, die Sie ganz individuell zu „Ihrem Menu“ zusammenstellen können. | 7  |
| <b>Suppen</b>                                                                                                                 | 7  |
| <b>Kalte Vorspeisen</b>                                                                                                       | 8  |
| <b>Salatbuffet</b>                                                                                                            | 9  |
| Salate                                                                                                                        | 9  |
| Salate mit Zuschlag: Fr. 1.50 pro Person                                                                                      | 9  |
| Saucen                                                                                                                        | 9  |
| Beilagen                                                                                                                      | 9  |
| <b>Warme Vorspeisen</b>                                                                                                       | 10 |
| <b>Hauptgänge mit Geflügel</b>                                                                                                | 11 |
| <b>Hauptgänge mit Schwein</b>                                                                                                 | 12 |
| <b>Hauptgänge mit Rind</b>                                                                                                    | 13 |
| <b>Hauptgänge mit Kalb</b>                                                                                                    | 14 |
| <b>Hauptgänge mit Lamm</b>                                                                                                    | 14 |
| <b>Hauptgänge mit Fisch</b>                                                                                                   | 15 |
| <b>Vegetarische Hauptgänge</b>                                                                                                | 15 |
| <b>Traditionelles</b>                                                                                                         | 16 |
| <b>Grillplausch</b>                                                                                                           | 17 |
| <b>Buffet-Varianten</b>                                                                                                       | 18 |
| <b>Desserts und Süsses</b>                                                                                                    | 19 |
| <b>Kuchen und Torten</b>                                                                                                      | 19 |
| <b>Dessertbuffets</b>                                                                                                         | 20 |
| <b>Glacé-Wagen</b>                                                                                                            | 20 |
| <b>Alles mit Käse</b>                                                                                                         | 20 |
| <b>Prosecco und Champagner</b>                                                                                                | 21 |
| <b>Weissweine Schweiz</b>                                                                                                     | 21 |
| <b>Weissweine Italien</b>                                                                                                     | 23 |
| <b>Weissweine Spanien</b>                                                                                                     | 23 |



|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| <b>Roseweine Schweiz</b>           | 24 |
| <b>Rotweine Schweiz</b>            | 24 |
| <b>Rotweine Frankreich</b>         | 26 |
| <b>Rotweine Italien</b>            | 27 |
| <b>Rotweine Spanien</b>            | 29 |
| <b>Rotweine Südafrika</b>          | 30 |
| <b>Rotweine Argentinien</b>        | 30 |
| <b>Weiss- &amp; Roséweine 50cl</b> | 31 |
| <b>Rotweine 50cl</b>               | 31 |
| <b>Mineral und Saft</b>            | 32 |
| <b>Bier</b>                        | 32 |
| <b>Kaffee und Tee</b>              | 32 |
| <b>Spirituosen</b>                 | 33 |
| <b>Longdrinks</b>                  | 33 |
| <b>Apéro</b>                       | 33 |



## Menu Kompositionen vom Küchenchef

Preise pro Person / inkl. MwSt

\* Tischtücher, Tischgedeck & Mitarbeiter (ab 24:00 Uhr mit Zuschlag) sind im Preis  
inbegriffen

### Rössli Menu

Fr. 55.50

Saisonaler Blattsalat an italienischer Sauce

\*\*\*\*

Kalbs Cordon- Bleu gefüllt mit Schinken und Käse

Pommes-Frites und Gemüse

\*\*\*\*

Rösslis hausgemachte Schwarzwälder Torte

### Zürcher Menu

Fr. 61.50

Nüsslisalat mit Lachsstreifen an italienischer Sauce

\*\*\*\*

Kalbs Geschnetzeltes nach Zürcher Art

mit knuspriger Butter-Rösti und Gemüse

\*\*\*\*

Dessertbuffet - 5 Dessert nach Ihrer Wahl

### Zürichsee Fisch Menu

Fr. 58.50

Geräucherter Lachs mit Toast und Butter

serviert mit Salatgarnitur

\*\*\*\*

Felchenfilet an Rieslingsauce

serviert mit Safranrisotto und Blattspinat

\*\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanillesauce



### **Vogtei Menu**

Fr. 93.50

Champagner- Trüffelsuppe

\*\*\*\*

Nüsslisalat "Mimosa"

\*\*\*\*

Zartes Rindsfilet am Stück gebraten

an feinster Calvadossauce

Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

\*\*\*\*

Gebrannte Crème

\*\*\*\*

Käseteller 4 Käsesorten

mit Trauben, Nüssen, Butter, Birnen, Oliven

### **Gala Menu 1**

Fr. 67.50

Roastbeef mit Tartarsauce

serviert mit Salatbouquet

\*\*\*\*

Rindsentrecôte an Kräutersauce

mit Nudeln und Gemüse garnitur

\*\*\*\*

Weisses und dunkles Mousse au Chocolat

### **Gala Menu 2**

Fr. 64.00

Tomatencremesuppe

\*\*\*\*

Nüsslisalat "Mimosa" an Französischer Sauce

\*\*\*\*

Schweinsfilet- Medaillons an Morchelrahmsauce

Nudeln und Gemüse garnitur

\*\*\*\*

Schoggicrème mit Birnen



**Gala Menu 3**

Fr. 51.50

Rucola Salat mit Parmesanstreifen

\*\*\*\*

Pouletbrust «Piccata»

mit Tomatenspaghetti und Parmesan

\*\*\*\*

Panna Cotta mit Himbeer-Sauce

an saisonalem Früchtebouquet

**Gala Menu 4**

Fr. 60.50

Karotten-Ingwersuppe mit Rahmhaube

\*\*\*\*

Roastbeef mit Béarnaise-Sauce

Nudeln und Gemüse garnitur

\*\*\*\*

Orangencreme

**Gala Menu 5**

Fr. 64.00

Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum

\*\*\*\*

Entrecôte Café de Paris

Pommes-Frites und Gemüsebouquet

\*\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu mit Amaretto

## Ihr persönliches Menu...

Auf den folgenden Seiten bieten wir Ihnen einzelne Gerichte, die Sie ganz individuell zu „Ihrem Menu“ zusammenstellen können.

### Suppen

*Preise pro Person / inkl. MwSt*

|                                                                              |     |       |
|------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| Bärlauchsuppe (Frühling)<br>mit Spinat und Brotcroûtons                      | Fr. | 10.50 |
| Bouillon mit Flädli oder Gemüseeinlage                                       | Fr. | 9.50  |
| Bündner Gerstensuppe                                                         | Fr. | 13.50 |
| Champignonrahmsuppe<br>mit Sellerie, Cognac und Rahm verfeinert              | Fr. | 10.50 |
| Curry-Rüebli-suppe<br>mit Knoblauch, Ingwer, Kokosmilch, Chili und Koriander | Fr. | 10.50 |
| Gemüsecrèmesuppe                                                             | Fr. | 10.50 |
| Karotten-Ingwersuppe<br>mit Rahm garniert                                    | Fr. | 11.50 |
| Kürbiscrème                                                                  | Fr. | 9.50  |
| Minestrone                                                                   | Fr. | 9.50  |
| Safrancrème mit Crevetten                                                    | Fr. | 13.50 |
| Spargelcrèmesuppe                                                            | Fr. | 11.50 |
| Steinpilzrahmsuppe                                                           | Fr. | 12.50 |
| Tomatencrème mit Basilikum                                                   | Fr. | 11.50 |
| Champagner- Trüffelsuppe                                                     | Fr. | 16.50 |

## Kalte Vorspeisen

Preise pro Person / inkl. MwSt

|                                                                             |     |       |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| Saisonaler Blattsalat                                                       | Fr. | 10.50 |
| Cavaillon-Melone mit Rohschinken<br>serviert mit Salatgarnitur              | Fr. | 17.50 |
| Crevetten Cocktail mit Cognac und Dill                                      | Fr. | 15.50 |
| Eisbergsalat mit Crevetten und Schnittlauch                                 | Fr. | 16.50 |
| Gemischter Salat                                                            | Fr. | 12.50 |
| Karibik Salat<br>mit Tomaten, Mango, Zwiebeln, Peperoncini und Zitronen     | Fr. | 15.50 |
| Mediterraner Salat<br>mit Fetakäse, Oliven, Cherrytomaten, Gurken, Peperoni | Fr. | 15.50 |
| Kopfsalat mit Avocado, Lachs und Crevetten<br>mit Sojasprossen              | Fr. | 16.50 |
| Nüsslisalat mit gehacktem Freilande                                         | Fr. | 14.50 |
| Nüsslisalat mit Lachsstreifen an italienischer Sauce                        | Fr. | 16.50 |
| Vitello Tonnato<br>garniert mit Blattsalat                                  | Fr. | 18.50 |
| Roastbeef mit Tartarsauce<br>serviert mit Salatgarnitur                     | Fr. | 18.50 |
| Rucola Salat mit Parmesanstreifen                                           | Fr. | 13.50 |
| Spargelsalat mit Sauce Vinaigrette (Saison)                                 | Fr. | 16.50 |
| Tomaten- Mozzarella di Bufala-Salat mit frischem Basilikum                  | Fr. | 16.50 |



# Salatbuffet

Preise pro Person / inkl. MwSt

|                                   |     |       |
|-----------------------------------|-----|-------|
| 8 Sorten nach Ihrer Wahl          | Fr. | 16.50 |
| 12 Sorten nach Ihrer Wahl         | Fr. | 18.50 |
| Salatbuffet mit sämtlichen Sorten | Fr. | 21.50 |

## Salate

|                 |              |
|-----------------|--------------|
| Bohnen          | Kopfsalat    |
| Chabis (rot)    | Lattich      |
| Chabis (weiss)  | Lollo        |
| Champignon      | Mais         |
| Chicorée        | Nüssli       |
| Cicorino Rosso  | Radiesli     |
| Chinakohl       | Randen       |
| Eichblatt (rot) | Rettich      |
| Eisberg         | Rucola       |
| Endivien        | Sellerie     |
| Fenchel         | Sojasprossen |
| Gurken          | Tomaten      |
| Karotten        | Zucchetti    |
| Kartoffelsalat  |              |

## Salate mit Zuschlag: Fr. 1.50 pro Person

|                            |                              |
|----------------------------|------------------------------|
| Avocado-Eichblattsalat     | Reissalat mit Pouletstreifen |
| Karibik Salat              | Rucola mit Parmesan          |
| Mediterraner Salat         | Tomaten-Mozzarella           |
| Nüsslisalat mit Rauchlachs |                              |

## Saucen

|                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| Olivenöl                 | Balsamico          |
| Französische Sauce       | Italienische Sauce |
| Thousand-Island-Dressing |                    |

## Beilagen

|                   |               |
|-------------------|---------------|
| Schnittlauch      | Speckwürfel   |
| Gehackte Zwiebeln | Diverse Brote |

## Warme Vorspeisen

*Preise pro Person / inkl. MwSt*

|                                                                                    |     |       |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| Nudeln an Morchelrahmsauce                                                         | Fr. | 17.50 |
| Nudeln mit Gemüsestreifen                                                          | Fr. | 13.50 |
| Nudeln mit Lachsstreifen, Rahm und Basilikum                                       | Fr. | 17.50 |
| Penne mit Peperoni, Knoblauch, Petersilie                                          | Fr. | 13.50 |
| Pouletbrust-Spiess an Curryrahmsauce<br>serviert mit Reis, garniert mit Früchten   | Fr. | 17.50 |
| Ravioli (Fleischfüllung)<br>mit Knoblauch und Basilikum                            | Fr. | 16.50 |
| Ravioli (Ricotta)<br>mit Tomatensauce                                              | Fr. | 16.50 |
| Riesengrillen «Provençale»<br>mit Gemüseis                                         | Fr. | 19.50 |
| Riesengrillen vom Grill (Saison)<br>garniert mit Spargeln, Schnittlauch, Walnussöl | Fr. | 24.50 |
| Zanderfilet «Meunière»<br>mit Pommes nature und Blattspinat                        | Fr. | 16.50 |

## Hauptgänge mit Geflügel

Preise pro Person / inkl. MwSt

|                                                                                                                     |     |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| Bami Goreng<br>Indonesisches Nudelgericht mit gebratenen Nudeln und Pouletgeschnetzeltem                            | Fr. | 25.50 |
| Halbes Poulet vom Grill<br>Rosmarinkartoffeln und Gemüse                                                            | Fr. | 23.50 |
| Indonesische Satay-Spiesse<br>mit Basmatireis                                                                       | Fr. | 25.50 |
| Mah Mee<br>Chinesisches Nudelgericht mit Pouletwürfel                                                               | Fr. | 25.50 |
| Mistchratzerli (Curry und Knoblauchsauce)<br>mit Rosmarin und Knoblauch mariniert, knusprig gebraten                | Fr. | 27.50 |
| Poulet an pikanter Rahmsauce<br>mit Peperoncini, Champignons und Whiskey begleitet von Wildreis und frischem Gemüse | Fr. | 25.50 |
| Pouletbrust mit Sherryrahmsauce und Morcheln<br>dazu Teigwaren und Gemüse                                           | Fr. | 29.50 |
| Pouletbrust mit Bärlauchkruste (Frühling)<br>serviert mit Nudeln und knackigem Gemüse                               | Fr. | 27.50 |
| Pouletbrustfilet «Piccata»<br>mit Tomatenspaghetti und Parmesan                                                     | Fr. | 28.50 |
| Pouletbrustfilet an Curryrahmsauce<br>mit Wildreis und Gemüse                                                       | Fr. | 27.50 |
| Pouletgeschnetzeltes an rassiger Curryrahmsauce<br>mit Mango-Chutney, frischen Früchten und Reis                    | Fr. | 24.50 |

## Hauptgänge mit Schwein

Preise pro Person / inkl. MwSt

|                                                                                                                         |     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| Beinschinken im Blätterteig<br>mit Kartoffelgratin und Bohnen                                                           | Fr. | 28.00 |
| Heisser Beinschinken<br>mit hausgemachtem Kartoffelsalat, sowie Tomaten-, Gurken-,<br>Karotten-, Chabis- und Blattsalat | Fr. | 26.00 |
| Ofenfleischkäse<br>mit hausgemachtem Kartoffelsalat, sowie Tomaten-, Gurken-,<br>Karotten-, Chabis- und Blattsalat      | Fr. | 22.50 |
| Schweins Cordon-bleu<br>Pommes Frites und Gemüsebouquet                                                                 | Fr. | 29.50 |
| Schweinsfilet an Calvadossauce<br>mit hausgemachten Spätzli und Gemüse garnitur                                         | Fr. | 36.00 |
| Schweinsfiletmedaillons an Morchelrahmsauce<br>mit Nudeln und Gemüse garnitur                                           | Fr. | 38.00 |
| Schweinshalsbraten «Schwedenart»<br>mit gedörrten Pflaumen, dazu Kartoffelstock und Gemüse                              | Fr. | 25.00 |
| Schweinshalsbraten mit Rosmarinjus<br>Kartoffelgratin und Gemüse                                                        | Fr. | 24.00 |
| Schweinskotelette an Senfrahmsauce<br>mit Kräuter-Kartoffelstock und Gemüse                                             | Fr. | 23.50 |
| Schweinsrahmgeschnetztes<br>Nudeln und Gemüse garnitur                                                                  | Fr. | 25.50 |
| Schweinssteak an Kräuterrahmsauce<br>mit Nudeln und Gemüse                                                              | Fr. | 27.50 |
| Schweinsvoressen<br>mit Kartoffelstock und Gemüse                                                                       | Fr. | 24.50 |

## Hauptgänge mit Rind

Preise pro Person / inkl. MwSt

|                                                                            |     |       |
|----------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| Ghackets mit Hörnli<br>mit Parmesan und hausemachtes Apfelmus              | Fr. | 22.50 |
| Rindfleischvogel<br>mit Kartoffelstock und Gemüse                          | Fr. | 24.50 |
| Rindgeschnetzeltes «Burgunder Art»<br>dazu hausgemachte Spätzli und Gemüse | Fr. | 27.50 |
| Rindsbraten «Haus-Art»<br>mit Hausgemachten Spätzli und Gemüse             | Fr. | 31.50 |
| Rindsentrecôte «Madagaskar»<br>mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet       | Fr. | 39.50 |
| Rindsentrecôte an Kräutersauce<br>mit Nudeln und Gemüse garnitur           | Fr. | 39.00 |
| Rindsfilet «Stroganoff»<br>dazu Nudeln und Gemüse garnitur                 | Fr. | 39.50 |
| Rindsfilet an Cognacsauce<br>mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet         | Fr. | 47.50 |
| Rindsfilet an Calvadossauce<br>mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet       | Fr. | 47.50 |
| Rindsfilet mit Sauce Hollandaise<br>mit Teigwaren und Gemüsebouquet        | Fr. | 47.50 |
| Rindssaftplätzli<br>Hausgemachten Spätzli und Gemüse garnitur              | Fr. | 31.50 |
| Rindsvoressen an Rotweinsauce<br>mit Kartoffelstock und Gemüse             | Fr. | 26.50 |
| Roastbeef mit Béarnaise-Sauce<br>Nudeln und Gemüse garnitur                | Fr. | 40.50 |

## Hauptgänge mit Kalb

Preise pro Person / inkl. MwSt

|                                                                                  |     |       |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| Cordon-bleu<br>mit Pommes Frites und Gemüsebouquet                               | Fr. | 44.50 |
| Kalbsbraten Hausmacher-Art<br>mit Kartoffelgratin und Gemüse                     | Fr. | 31.50 |
| Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»<br>Butterrösti und Gemüsegar nitur             | Fr. | 40.50 |
| Kalbshaxe (Osso-Bucco)<br>Safranrisotto, Bohnen, Karotten und Blattspinat        | Fr. | 34.50 |
| Kalbsmedaillons mit Steinpilzen<br>Nudeln und Gemüsegar nitur                    | Fr. | 49.00 |
| Kalbpiccata Milanese<br>mit Safranrisotto und Blattspinat                        | Fr. | 38.00 |
| Kalbsrahmgulasch<br>mit hausgemachten Spätzli und Gemüsegar nitur                | Fr. | 29.50 |
| Kalbssteak mit Morchelrahmsauce<br>mit hausgemachten Spätzli und Gemüsegar nitur | Fr. | 41.00 |
| Kalbsvoressen nach Grossmutterart<br>mit Nudeln und Gemüse                       | Fr. | 30.50 |

## Hauptgänge mit Lamm

|                                                                                                                      |     |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| Lammmedaillons an Knoblauchsauce<br>mit Thymian, gehackten Zwiebeln und Petersilie dazu Kräuterkartoffeln und Gemüse | Fr. | 39.50 |
| Lammrückenfilet «Provençale»<br>mit hausgemachten Spätzli, Bohnen und Grilltomaten                                   | Fr. | 39.50 |

## Hauptgänge mit Fisch

Preise pro Person / inkl. MwSt

|                                                                                      |     |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| Crevetten-Mango Curry                                                                | Fr. | 34.00 |
| mit Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni Kokosmilch serviert mit Butterreis und Blattspinat |     |       |
| Eglifilet an Zitronen Kräutersauce                                                   | Fr. | 32.50 |
| mit Butterreis und Gemüse garnitur                                                   |     |       |
| Felchenfilet an Rieslingsauce                                                        | Fr. | 34.50 |
| serviert mit Safranrisotto und Blattspinat                                           |     |       |
| Lachsfilet auf Gemüsebett                                                            | Fr. | 32.50 |
| mit Salzkartoffeln                                                                   |     |       |
| Seeteufel im Speckmantel an Rotweinsauce                                             | Fr. | 34.00 |
| mit Thymian, Rosmarin und Kräuterreis serviert                                       |     |       |
| Zanderfilet mit Salbei                                                               | Fr. | 31.50 |
| Weissweinsrisotto und Gemüse garnitur                                                |     |       |

## Vegetarische Hauptgänge

|                              |     |       |
|------------------------------|-----|-------|
| Gemüse Piccata               | Fr. | 26.50 |
| mit Tomatenspaghetti         |     |       |
| Curry-Pfanne                 | Fr. | 24.00 |
| mit Butterreis               |     |       |
| Steinpilzrisotto             | Fr. | 28.50 |
| serviert im Parmesankörbchen |     |       |
| Penne                        | Fr. | 20.50 |
| mit Tomaten-Basilikum-Sauce  |     |       |
| Penne                        | Fr. | 21.50 |
| mit Pilzrahmsauce            |     |       |

## Traditionelles

Ab 20 Personen / Preise pro Person / inkl. MwSt

Als Hauptgang serviert so viel Sie mögen.

|                         |     |       |
|-------------------------|-----|-------|
| <b>Älplermakkaronen</b> | Fr. | 21.50 |
|-------------------------|-----|-------|

mit gerösteten Zwiebeln, Speck und Kartoffeln

|                            |    |       |
|----------------------------|----|-------|
| <b>Ghackets mit Hörnli</b> | Fr | 22.50 |
|----------------------------|----|-------|

dazu Parmesan und hausgemachtes Apfelmus

|                                    |     |       |
|------------------------------------|-----|-------|
| <b>Kalte Teller / Kalte Platte</b> | Fr. | 24.50 |
|------------------------------------|-----|-------|

Schinken, Fleischkäse, Salami, Rohschinken, Käse dazu Brot und Butter

|                                                  |     |       |
|--------------------------------------------------|-----|-------|
| <b>Kalte Teller de Lux / Kalte Platte de Lux</b> | Fr. | 29.50 |
|--------------------------------------------------|-----|-------|

Schinken, Salami, Rohschinken, Bresaola, Bündnerfleisch, Käse  
garniert mit Trauben und Oliven dazu Brot und Butter

|                           |     |       |
|---------------------------|-----|-------|
| <b>Pot au Feu «Spatz»</b> | Fr. | 20.50 |
|---------------------------|-----|-------|

mit Wirz, Rüebli, Lauch, Sellerie und deftig gesottenem Rindfleisch

### Spaghetti-Plausch

|                          |     |       |
|--------------------------|-----|-------|
| 3 Saucen nach Ihrer Wahl | Fr. | 25.00 |
|--------------------------|-----|-------|

|                          |     |       |
|--------------------------|-----|-------|
| 5 Saucen nach Ihrer Wahl | Fr. | 30.50 |
|--------------------------|-----|-------|

Al Pesto

Napoli

Bolognese (Rind)

Pilzsauce

Carbonara

Currysauce mit Pouletstreifen

Tomatensauce mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch Peperoni

|                    |     |       |
|--------------------|-----|-------|
| <b>Käse-Fondue</b> | Fr. | 31.50 |
|--------------------|-----|-------|

Ob auf dem Schiff, bei Ihnen zu Hause oder in einer Waldhütte;

wir bringen alles mit und bereiten Ihnen vor Ort verschiedene leckere Käse-Fondues.

Als Beilage servieren wir Ihnen verschiedene Brote oder kleine Kartoffeln



# Grillplausch

**Kann nur in der Trotte und bei schönem Wetter durchgeführt werden!**

*Preise pro Person / inkl. MwSt*

Zu jedem Grillplausch:

1 Beilage nach Ihrer Wahl, dazu Curry-, Paprika-, Knoblauchsauce und Grillgemüse

## Grillplausch I Fr. 30.00

|                          |               |
|--------------------------|---------------|
| Miniwurstli (assortiert) | Pouletbrüstli |
| Schweinssteak            |               |

## Grillplausch II Fr. 35.00

|                 |               |
|-----------------|---------------|
| Lammrückenfilet | Pouletbrüstli |
| Schweinssteak   |               |

## Grillplausch III Fr. 42.00

|                          |               |
|--------------------------|---------------|
| Miniwurstli (assortiert) | Pouletbrüstli |
| Rindsentrecôte           | Schweinssteak |

## Grillplausch IV Fr. 48.50

|                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| Miniwurstli (assortiert) | Riesencrevetten |
| Rindsentrecôte           | Schweinssteak   |

## Grillplausch V Fr. 65.00

|                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| Miniwurstli (assortiert) | Lammrückenfilet |
| Riesencrevetten          | Rindsentrecôte  |
| Schweinsfilet            |                 |

## Grillplausch VI Fr. 75.00

|                 |            |
|-----------------|------------|
| Lammrückenfilet | Kalbsfilet |
| Riesencrevetten | Rindsfilet |
| Schweinsfilet   |            |

## Beilagen

Baked Potatoes mit Sauerrahmsauce  
 Gemüsereis  
 Kartoffelgratin  
 Neue Kartoffeln  
 Teigwaren (Nudeln)

## Buffet-Varianten

Preise pro Person / inkl. MwSt

Gerne können wir zusammen mit Ihnen ein individuelles Buffet zusammenstellen.  
Folgende Buffet- Varianten empfiehlt unser Küchenchef für Sie:

|                 |     |       |
|-----------------|-----|-------|
| <b>Buffet I</b> | Fr. | 36.00 |
|-----------------|-----|-------|

Bündner Gerstensuppe  
Siedfleisch, Waadtländer Saucisson, Rippli und Salzspeck  
dazu Salzkartoffeln, Bohnen, Chabis, Senf und Meerrettichsauce

|                  |     |       |
|------------------|-----|-------|
| <b>Buffet II</b> | Fr. | 51.00 |
|------------------|-----|-------|

Salatbuffet mit 8 verschiedenen Sorten nach Ihrer Wahl

Pouletstroganoff  
Rindsbraten nach «Grossmutter Art»  
Schweinsrahmgeschnetzeltes  
dazu Nudeln, Karotten, Blattspinat und Grilltomate

|                   |     |       |
|-------------------|-----|-------|
| <b>Buffet III</b> | Fr. | 56.00 |
|-------------------|-----|-------|

Salatbuffet mit 8 verschiedenen Sorten nach Ihrer Wahl

Kalbsbraten mit Rosmarinjus  
Rindsgeschnetzeltes an Rotweinsauce  
Schweinsbraten glasiert  
Kartoffelstock, hausgemachten Spätzli und Gemüsegarmitur

|                  |     |       |
|------------------|-----|-------|
| <b>Buffet IV</b> | Fr. | 74.00 |
|------------------|-----|-------|

Salatbuffet mit 8 verschiedenen Sorten nach Ihrer Wahl

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»  
Rindsfilet «Stroganoff»  
Schweinsfiletmedaillons an Morchelrahmsauce  
Butterreis, Spätzli, Nudeln, Karotten, Blattspinat, Broccoli, Grilltomaten und Blumenkohl

## Desserts und Süsses

Preise pro Person / inkl. MwSt

|                                                                    |     |       |
|--------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| Caramelköpfl mit Rahm                                              | Fr. | 10.50 |
| Frischer Fruchtsalat mit Kirsch                                    | Fr. | 11.50 |
| Gebrannte Crème                                                    | Fr. | 11.50 |
| Melonen gefüllt mit Brombeeren, Zwetschgen und Pfirsich (saisonal) | Fr. | 15.50 |
| Mocca-Mousse                                                       | Fr. | 11.50 |
| Orangencrème                                                       | Fr. | 11.50 |
| Panna Cotta mit lauwarmen Beeren                                   | Fr. | 12.50 |
| Schoggicrème mit Birnen                                            | Fr. | 11.50 |
| Tiramisu                                                           | Fr. | 11.50 |
| Weisses und dunkles Mousse au Chocolat                             | Fr. | 12.50 |
| Apfelstrudel mit Vanillesauce                                      | Fr. | 11.50 |

## Kuchen und Torten

|                                             |     |       |
|---------------------------------------------|-----|-------|
| Erdbeertorte                                | Fr. | 9.50  |
| Früchtewähen (Apfel, Aprikosen, Zwetschgen) | Fr. | 8.50  |
| Himbeertorte                                | Fr. | 9.50  |
| Schwarzwälder Torte                         | Fr. | 9.50  |
| Zitronenküchlein                            | Fr. | 9.50  |
| Mini-Pâtisserie (pro Person)                | Fr. | 14.50 |



## Dessertbuffets

|                                |     |       |
|--------------------------------|-----|-------|
| Dessertbuffet (ab 30 Personen) | Fr. | 16.00 |
| 5 Dessert nach Ihrer Wahl      |     |       |
| Dessertbuffet (ab 50 Personen) | Fr. | 20.00 |
| 7 Dessert nach Ihrer Wahl      |     |       |

## Glacé-Wagen

|                                                                                              |     |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| Glacé à discrétion (ab 50 Personen)                                                          | Fr. | 14.50 |
| 7 verschiedene Rahmglares (Banane, Caramel, Café, Chocolat, Erdbeer, Stracciatella, Vanille) |     |       |
| 3 verschiedene Sorbets (Mango, Zitronen, Zwetschgen)                                         |     |       |
| 3 verschiedene Saucen (Caramel-, Schoggi- und Erdbeersauce)                                  |     |       |
| mit Fruchtsalat                                                                              |     |       |
| mit Vodka, Williams und Zwetschgenschnap                                                     | Fr. | 16.50 |

## Alles mit Käse

*Preise pro Person / inkl. MwSt*

|                                             |     |       |
|---------------------------------------------|-----|-------|
| Käseteller 4 Käsesorten (ab 20 Personen)    | Fr. | 17.00 |
| mit Trauben, Nüssen, Butter, Birnen, Oliven |     |       |
| Käseteller 6 Käsesorten (ab 30 Personen)    | Fr. | 22.00 |
| mit Trauben, Nüssen, Butter, Birnen, Oliven |     |       |



## Prosecco und Champagner

**Prosecco Raffaello** 75 cl Fr. 55.00

Herkunft Italien, Veneto

Rebsorte Glera

Beschreibung *FrISChe und dezent fruchtige Nase mit Anklängen von zarten Blüten und Äpfeln. Am Gaumen lebendig mit einer feinen, sehr delikaten Mousse. Verführerisch frisch und prickelnd.*

**Champagner Moët & Chandon Brut** 75 cl Fr. 120.00

Herkunft Frankreich, Champagne

Rebsorte Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Beschreibung *Strohgelbe Farbe, leichte und anhaltende Schaumbildung. Delikates Bukett nach Linden- und Rebblüten. Ein geschmeidiger und ausgewogener Champagner mit einem diskreten Abgang.*

## Weissweine Schweiz

**Herrliberger Riesling** 75 cl Fr. 49.50

Herkunft Schweiz, Herrliberg, Markus Weber Turmgut

Rebsorte Riesling-Silvaner

Beschreibung *Intensive, blumige Aromatik von exotischen Früchten wie Banane und Ananas. Im Gaumen sehr rund, ein Hauch von Restsüsse macht ihn zugänglich und süffig.*

**Räuschling** 70 cl Fr. 49.50

Herkunft Schweiz, Herrliberg, Schipfgut

Rebsorte Räuschling

Beschreibung *Leichter frischer Wein mit einem feinen Lindenblütenbouquet. Durch seine rassige Säure wird er nicht zu lieblich. Passt sehr gut zum Apéro, Flammkuchen oder Fisch*

**Epesses, Les Tourelles**

75 cl Fr. 56.00

Herkunft Schweiz, Lavaux, Vignobles Les Tourelles

Rebsorte Chasselas

Beschreibung *Mittleres Gelb mit grünlichem Schimmer. Ein fruchtiges und würziges Bouquet von Limetten, Stachelbeeren und reifen Golden Delicious. Rund und vollmundig mit einer schönen Struktur. Dezente Säure und mit einem harmonischen Abgang.*

**Yvorne Blanc AOC, 1<sup>er</sup> Cru, Clos de la George**

75 cl Fr. 56.00

Herkunft Schweiz, Chablais, Hammel

Rebsorte Chasselas

Beschreibung *Blasses Hellgelb mit mineralischem Bouquet. Dezente Fruchtigkeit mit guter Fülle. Ein typischer Yvorne mit schöner Länge, angenehm lebhaft und verspielt, charaktervoll, weich und aromatisch im Gaumen.*

**Chardonnay La Grifolle AOC Neuchâtel**

75 cl Fr. 42.00

Herkunft Schweiz, Neuchâtel, Caves Châtenay-Bouvier

Rebsorte Chardonnay

Beschreibung *Verführerisches Bouquet reifer, frischer gelber Steinfrüchte. Frische Zitronennote mit einem Hauch von Honig. Ein kristallklares Gold, knackige Säure und angenehm frisch mit einem üppigen Gaumenaroma.*

**Cuvée blanche Zürich**

75 cl Fr. 49.50

Herkunft Schweiz, Küsnacht, Weingut Diederik

Rebsorten Riesling-Silvaner, Räuschling, Cabernet blanc, Sauvignac

Beschreibung *Riesling-Silvaner, Räuschling und di neuen robusten Sorten Cabernet blanc und Sauvignac geben sich die Ehre und bereiten Vergnügen zum Apéro oder auch zu einem Fondue*

## Weissweine Italien

**Attimo Sauvignon blanc DOC** 75 cl Fr. 39.00

Herkunft Italien, Veneto, Paladin  
Rebsorte Sauvignon blanc  
Beschreibung *Frisch und beschwingt. Ein Duft von Orangen- und Holunderblüten, Zitrusfrüchten und Stachelbeeren. Eine saftige Säure und gute Geschmacksintensität mit einem leichten Anflug von Pfeffer.*

**Pinot Grigio Puiten DOC** 75 cl Fr. 59.50

Herkunft Italien, Südtirol, Cantina Colterenzio  
Rebsorte Pinot Grigio  
Beschreibung *Feinwürziges und fruchtiges Bouquet nach Zitrusfrüchten, getrocknetem Gras, Birnen und weissen Blumen. Reich an Finesse, mit verführerischer Fruchtsäure und schöner Säure im Gaumen. Gehaltvoll und dicht endet er ausgewogen, trocken in einem langen Abgang.*

## Weissweine Spanien

**Verdejo Quivira DO** 75 cl Fr. 49.00

Herkunft Spanien, Rueda, Altaencina Global  
Rebsorte Verdejo  
Beschreibung *Ein herrlicher Duft nach Aprikose, weissem Pfirsich und Zitrusfrüchten. Konzentriert fruchtig im Geschmack mit einem Hauch von Honig und feiner Herbe. Extrareicher, lebendiger Weisswein mit schönem Schmelz. Langer, frisch-fruchtiger Abgang.*

## Roseweine Schweiz

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |       |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| <b>Oeil de Perdrix Sortilège AOC</b> | 75 cl                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Fr. | 48.00 |
| Herkunft                             | Schweiz, Wallis, Charles Bonvin SA                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |       |
| Rebsorte                             | Pinot Noir                                                                                                                                                                                                                                                                                            |     |       |
| Beschreibung                         | <i>La Sortilège – der Zauber. Ein bezaubernder Wein – heiter, fröhlich und unkompliziert. Sein zartes Prickeln ist eine höchst angenehme Erfrischung im Gaumen. Der Geschmack nach Himbeere hält bis zum Schluss an, perfekt gestützt durch sanft spürbare Gerbstoffe und eine würzig-herbe Note.</i> |     |       |

## Rotweine Schweiz

|                                              |                                                                                                                                                     |     |       |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| <b>Herrliberger Pinot Noir AOC Zürichsee</b> | 75 cl                                                                                                                                               | Fr. | 49.50 |
| Herkunft                                     | Schweiz, Herrliberg, Markus Weber, Turmgut                                                                                                          |     |       |
| Rebsorte                                     | Pinot Noir                                                                                                                                          |     |       |
| Beschreibung                                 | <i>Fruchtbetonte und würzige Aromatik mit Himbeeren und dezente Holzaromen. Im Gaumen wirkt er saftig und belebend, mit viel Eleganz im Abgang.</i> |     |       |

|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                     |     |       |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| <b>Pinot Noir Barrique Auslese</b> | 70 cl                                                                                                                                                                                                                                               | Fr. | 62.00 |
| Herkunft                           | Schweiz, Herrliberg, Schipfgut                                                                                                                                                                                                                      |     |       |
| Rebsorte                           | Pinot Noir                                                                                                                                                                                                                                          |     |       |
| Beschreibung                       | <i>Der intensive Geschmack von reifen Beeren zusammen mit den Holzröstaromen machen diesen Wein zu einem kräftigen Begleiter von Wild und anderen Fleischgerichten. Passt auch hervorragend zum Käsedessert oder einfach zu einer Bündnerplatte</i> |     |       |

|                                            |                                                                                                                                                                                                       |     |       |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| <b>Malans Bothmargut Blauburgunder AOC</b> | 75 cl                                                                                                                                                                                                 | Fr. | 54.00 |
| Herkunft                                   | Schweiz, Graubünden, Bothmargut                                                                                                                                                                       |     |       |
| Rebsorte                                   | Pinot Noir                                                                                                                                                                                            |     |       |
| Beschreibung                               | <i>Dichtes Rubinrot erstrahlt im Glas. Ein vielschichtiges Bouquet nach roten Beeren, Kirschen und dezente Röstaromen. Ein fruchtbetonter Auftakt im Gaumen und ein eleganter, intensiver Abgang.</i> |     |       |





**Humagne Rouge AOC**

75 cl Fr. 62.00

Herkunft Schweiz, Wallis, Charles Bonvin SA  
Rebsorte Humagne rouge  
Beschreibung *Blumigkeit, Fruchtigkeit und Würzigkeit stehen in harmonischem Einklang mit Noten von Lavendel und Magnolie, Sauerkirsche, Lorbeer und Thymian. Das besondere Etwas erhält dieser Wein durch einen Hauch von Tabak und edlem Leder. Kein Kraftprotz, sondern ein eleganter, mit dezenten Tanninen und einem angenehm langen Abgang ausgestatteter Wein.*

**Sasso Chierico Rosso Merlot di Gudo DOC**

75 cl Fr. 58.00

Herkunft Schweiz, Tessin, Gudo  
Rebsorte Merlot  
Beschreibung *Intensive rubinrote Farbe. Der Duft erinnert an Beeren Johannisbeeren und Himbeeren. Am Gaumen zeigt sich der Sasso Chierico ausgewogen und gut strukturiert.*

**Cuvée Rouge Küsnacht**

75 cl Fr. 49.50

Herkunft Schweiz, Küsnacht, Weingut Diederik  
Rebsorten Pinot Noir, Dornfelder, Gamaret, Malbec  
Beschreibung *Den Trauben, die für diesen Wein gelesen wurden, bekommt die Region um Zürich besonders gut. Dieser Cuvée aus Pinot Noir, Dornfelder, Gamaret und Malbec freut sich am meisten über die Gesellschaft von grilliertem Poulet oder Züri Geschnetzeltem.*

## Rotweine Frankreich

**Château La Chèze AC** 75 cl Fr. 58.00

Herkunft Frankreich, Bordeaux, Côtes de Bordeaux  
Rebsorte Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc  
Beschreibung *Die Farbe und Duft von Cassis und Brombeeren. Eine dezente Paprikanote sowie ein Geschmack von Kräutern und Kokos. Saftig im Gaumen und präsenten Tannin.*

**Château Gloria AC Cru bourgeois** 75 cl Fr. 110.00

Herkunft Frankreich, Bordeaux, St. Julien  
Rebsorte Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot  
Beschreibung *Ein wunderschöner Wein des Saint-Julien. Aromen von Zigarren, gerösteten Kräutern und schwarzen Johannisbeeren begleiten diesen üppigen, vollmundigen und konzentrierten Wein.*

**Château Phélan Ségur** 75 cl Fr. 125.00

Herkunft Frankreich, Bordeaux, St. Estèphe  
Rebsorte Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, und Petit Verdot  
Beschreibung *Im Glas besticht dieser Wein durch ein dichtes Rubin mit lila Farbreflexen, sowie Aromen von Heidelbeeren und Cassis mit einem Hauch von Holzkohle verflochten und unverwechselbarer floraler Nase. Im Gaumen zeigt er sich mittel- bis vollmundig mit viel Frucht und einer weichen Tanninstruktur.*

## Rotweine Italien

|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Lagrein Sepp DOC</b>                               | 75 cl                                                                                                                                                                                                                                                                             | Fr. 88.00 |
| Herkunft                                              | Italien, Südtirol, Nicolussi-Leck                                                                                                                                                                                                                                                 |           |
| Rebsorte                                              | Lagrein                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |
| Beschreibung                                          | <i>Tiefdunkle fast schwarze Farbe. Dichte Aromen von wilder Kirsche Brombeeren, etwas herben Schlehen, mediterranen Kräutern, Lorbeerblättern und Rosenblüten. Am Gaumen präsentiert er sich dunkelfruchtig und würzig, elegant und frisch.</i>                                   |           |
| <b>Rebo Mille 1</b>                                   | 75 cl                                                                                                                                                                                                                                                                             | Fr. 62.00 |
| Herkunft                                              | Italien, Lombardei, Azienda Agricola Pratello                                                                                                                                                                                                                                     |           |
| Rebsorte                                              | Rebo                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |
| Beschreibung                                          | <i>Nicht allzu schwer, saftig mit tollem «sweet-and-sour feeling». Ein ausgeprägt blumiges Bouquet. Die Aromen von Preiselbeeren und Sauerkirsche bestimmen mit dezenter Würze seinen Geschmack. Auch ohne Speisebegleitung lässt sich dieser Wein herrlich locker geniessen.</i> |           |
| <b>Barbera D'Alba Briccomacchia DOC</b>               | 75 cl                                                                                                                                                                                                                                                                             | Fr. 43.00 |
| Herkunft                                              | Italien, Piemont, Roberto Sarotto                                                                                                                                                                                                                                                 |           |
| Rebsorte                                              | Barbera                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |
| Beschreibung                                          | <i>Purpur mit violetten Reflexen. Fruchtiger Auftakt nach Cassis und Lakritze, vordergründig Röstaromen. Mittlerer Körper mit feingliederigen Tanninen.</i>                                                                                                                       |           |
| <b>Ripasso Valpolicella Superiore DOC Le Croasare</b> | 75 cl                                                                                                                                                                                                                                                                             | Fr. 66.50 |
| Herkunft                                              | Italien, Veneto, Lenotti                                                                                                                                                                                                                                                          |           |
| Rebsorte                                              | Corvina, Rondinella und Molinara                                                                                                                                                                                                                                                  |           |
| Beschreibung                                          | <i>Intensiver Duft nach reifen Beeren, Kaffee und Schokolade. Vollmundig, kräftig mit Noten von Kompott und Röstaromen.</i>                                                                                                                                                       |           |



**Chianti Classico IGT**

75 cl Fr. 52.50

Herkunft Italien, Toscana, Molino di Grace

Rebsorte Sangiovese

Beschreibung *Ein Chianti aus 100% Sangiovese wie er typischer nicht sein könnte. Lebkuchengewürz und Sechuanpfeffer, Malz und Leder, Schokolade und Minze neben Datteln, Feigen und einem Hauch englischer Rose sind die dominanten würzigen Aromen. Er fordert mit saftiger Säure, markanten aber feinen Tanninen.*

**Primitivo Merlot IGP**

75 cl Fr. 38.00

Herkunft Italien, Apulien, Campo Marina Luccarelli

Rebsorte Primitivo und Merlot

Beschreibung *Eleganz und Finesse sind die Merkmale dieses Rotweins. Sattes farbdichtes Rot. Intensive, reif-fruchtige Aromen mit kompottartigen Nuancen, verführerisch und süss wirkend. Röstartige Noten von Tabak, Leder, Kaffee und Tee. Ein kräftiger Körper mit fein eingebundener Säure und gut ausbalancierten Gerbstoffen führen zu einem langen Abgang.*

## Rotweine Spanien

**Rioja Crianza DOCa Raiza** 75 cl Fr. 49.00

Herkunft Spanien, Ebro, Vinedos de Aldeanueva

Rebsorte Tempranillo

Beschreibung *Sehr markantes und fruchtbetontes Aroma mit deutlich spürbaren Nuancen nach dunklen Beeren, Gewürzen und neuem Holz. Dieser Rioja ist robust im Mund, mit angenehmen Tanninen. Harmonisches Finale mit grosser geschmacklicher Ausdauer.*

**Viñas Elias Mora DO** 75 cl Fr. 66.00

Herkunft Spanien, Toro, Bodega Elias Mora

Rebsorte Tinto de Toro

Beschreibung *Intensive Aromen von roten Beeren und Lakritze, gepaart mit leicht rauchigen und würzigen Aromen und einem Hauch Kaffee und Vanille. Am Gaumen kräftig, mit robusten Tanninen und saftigem Beerenaroma.*

**Quinta Quercus Ucles DO Quinta** 75 cl Fr. 49.00

Herkunft Spanien, Ucles, Bodega Fontana

Rebsorte Tempranillo

Beschreibung *Ausgeprägte Nase mit verführerischen Aromen von reifen Beeren, Rosmarin, Thymian, einem Hauch von Nelken. Vollmundig und saftig, konzentriert, gleichzeitig aber kraftvoll und frisch. Langer, sehr ausdrucksstarker Abgang mit sehr gut integrierter kräftiger Tanninstruktur vom Eichenfassausbau.*

## Rotweine Südafrika

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |       |     |       |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|-------|
| <b>Optima</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 75 cl | Fr. | 59.00 |
| Herkunft      | Südafrika, West Cape, Anthonij Rupert                                                                                                                                                                                                                                             |       |     |       |
| Rebsorte      | Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot                                                                                                                                                                                                                          |       |     |       |
| Beschreibung  | <i>Eine gelungene, fruchtig-intensive Assemblage. Der Duft nach schwarzen Johannisbeeren, reifen Pflaumen und einem Hauch von Tabak wird im Gaumen ergänzt durch Lakritze und Kakao. Samtig, doch mit einem starken Rückgrat und Struktur hinterlässt er einen langen Abgang.</i> |       |     |       |

## Rotweine Argentinien

|                                                       |                                                                                                                                     |       |     |       |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|-------|
| <b>Puro Malbec Bio Ojo De Agua Cabernet Sauvignon</b> |                                                                                                                                     | 75 cl | Fr. | 52.00 |
| Herkunft                                              | Argentinien, Mendoza, Dieter Meier                                                                                                  |       |     |       |
| Rebsorte                                              | Malbec und Cabernet Sauvignon                                                                                                       |       |     |       |
| Beschreibung                                          | <i>Kraftvoll und zugleich angenehm zugänglich im Auftakt und sanft gereiftem Tannin im Finale.</i>                                  |       |     |       |
| <b>Ojo de Agua Cuvee speciale</b>                     |                                                                                                                                     | 75 cl | Fr. | 69.00 |
| Herkunft                                              | Argentinien, Mendoza, Dieter Meier                                                                                                  |       |     |       |
| Rebsorte                                              | Malbec, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc                                                                                       |       |     |       |
| Beschreibung                                          | <i>Intensives und vielschichtiges Bouquet nach reifen Beeren und Röstaromen. Der Körper zeigt sich harmonisch und konzentriert.</i> |       |     |       |



## Weiss- & Roséweine 50cl

|                                                                             |     |       |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| <b>«Seerose» Cuvée Claris</b> , Riesling Sylvaner<br>fruchtig, süffig, mild | Fr. | 25.00 |
| <b>Mont sur Rolle</b> , «Les Pierailles», Waadt<br>gehaltvoll, fruchtig     | Fr. | 22.50 |
| <b>Œil de Perdix AOC</b> , Waadt<br>geschmeidig, rund                       | Fr. | 25.00 |

## Rotweine 50cl

|                                                                   |     |       |
|-------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| <b>«Seerose» Zürichsee</b> , Clevner Pinot Noir<br>leicht, süffig | Fr. | 25.00 |
| <b>Primitivo Salento IGT</b><br>würzig, beerig                    | Fr. | 22.50 |

## Mineral und Saft

|                                       |       |           |
|---------------------------------------|-------|-----------|
| Valser Mineral (mit/ohne Kohlensäure) | 75 cl | Fr. 9.50  |
| Orangensaft                           | 100cl | Fr. 12.00 |
| Multivitaminsaft Michel               | 100cl | Fr. 12.00 |
| Valser Mineral (mit/ohne Kohlensäure) | 33 cl | Fr. 5.80  |
| Apfelschorle                          | 33 cl | Fr. 5.80  |
| Coca Cola / Cola Zero                 | 33 cl | Fr. 5.80  |
| Rivella rot                           | 33 cl | Fr. 5.80  |
| Fanta                                 | 33 cl | Fr. 5.80  |
| Schweppes Bitter Lemon / Tonic Water  | 20 cl | Fr. 5.80  |
| Orangensaft                           | 20 cl | Fr. 6.00  |
| Tomatensaft                           | 20 cl | Fr. 6.00  |
| Möhl Apfelwein klar, alkoholfrei      | 50 cl | Fr. 6.50  |
| Möhl Apfelwein klar                   | 50 cl | Fr. 6.50  |

## Bier

|                               |           |       |          |
|-------------------------------|-----------|-------|----------|
| Feldschlösschen «Alkoholfrei» |           | 33 cl | Fr. 6.00 |
| Appenzeller Quöllfrisch       | 4.8% vol. | 33 cl | Fr. 6.00 |
| Hürlimann                     | 4.8% vol. | 50 cl | Fr. 6.50 |
| Erdinger                      | 4.8% vol. | 50 cl | Fr. 7.50 |

## Kaffee und Tee

|                                                                    |          |
|--------------------------------------------------------------------|----------|
| Kaffee Crème, Espresso                                             | Fr. 4.80 |
| Tee: Pfefferminz, Hagenbutten, Kamille, Verveine, Schwarztee, etc. | Fr. 5.50 |



## Spirituosen

|                  |      |      |           |
|------------------|------|------|-----------|
| Kernobst Brand   | 37%  | 2 cl | Fr. 6.00  |
| Kräuter          | 37%  | 2 cl | Fr. 6.00  |
| Kirsch           | 37%  | 2 cl | Fr. 6.00  |
| Zwetschgen       | 37%  | 2 cl | Fr. 6.00  |
| Grappa           | 43%  | 2 cl | Fr. 7.50  |
| Grappa «Nardini» | 50%  | 2 cl | Fr. 10.50 |
| Vecchia Romagna  | 38%  | 2 cl | Fr. 8.50  |
| Williams         | 40%  | 2 cl | Fr. 8.50  |
| Amaretto         | 24%  | 4 cl | Fr. 8.50  |
| Calvados         | 41%  | 2 cl | Fr. 8.50  |
| Vieille Prune    | 40%  | 2 cl | Fr. 10.50 |
| Rémy Martin      | 40%  | 2 cl | Fr. 10.50 |
| Baileys          | 17 % | 4 cl | Fr. 8.50  |

## Longdrinks

|                             |       |           |
|-----------------------------|-------|-----------|
| Vodka Redbull / Lemon       | 25 cl | Fr. 12.00 |
| Jack Daniels Cola           | 25 cl | Fr. 12.00 |
| Ballentines Cola            | 25 cl | Fr. 12.00 |
| Baccardi Cola / Orangensaft | 25 cl | Fr. 12.00 |
| Gin Tonic                   | 25 cl | Fr. 12.00 |

## Apéro

|                          |       |           |
|--------------------------|-------|-----------|
| Aperol als ganze Flasche | 75 cl | Fr. 35.00 |
| Lillet                   | 75cl  | Fr. 35.00 |