

Der gemütliche Landgasthof Krone wurde 1783 erbaut als Station für Postkutschen und deren Gäste auf dem Wege von und nach Zürich. Auch heute tankt der Gast in der Krone neue Kräfte auf und kann auf Zürichs Sonnenterrasse ausruhen und sich erholen. Vom Stadtzentrum sind Sie in einer guten Viertelstunde mit der Forchbahn oder per Auto in einem der schönsten Naherholungsgebiete von Zürich.



GASTHOF KRONE FORCH  
 Hans Schiess  
 8127 Forch  
 Telefon 044/918 01 01  
 Telefax 044/918 01 63  
 www.kroneforch.ch  
 info@kroneforch.ch

MWST-Nr. 272 161

**Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.**

Die einzelnen Gerichte in den vorgeschlagenen Menus sind alle nach Belieben austauschbar. Die Menuvorschläge gelten für Anlässe ab 10 Personen. Menubesprechungen bitte nach telefonischer Vereinbarung.

Mit der Reservation durch den Gast wird mit dem Gastbetrieb ein rechtsgültiger Vertrag abgeschlossen. Der Vertrag kann nur in gegenseitigem Einvernehmen aufgelöst werden. Bei Annullationsfristen unter 10 Tagen für Bankette behalten wir uns eine Rechnungsstellung bis zu 50% des vereinbarten Preises vor.

**APERITIFVORSCHLÄGE**

***Amuse-bouche (pro Stück und Person)***

Spargel	2.20
Quark mit Schnittlauch	1.60
Ei	1.60
Sellerie mit Nuss	1.60
Käse	2.60
Bündnerfleisch	2.60
Rohschinken	2.60
Lachs	3.00
Krevetten	3.00
Terrine	3.00
Caviar Malossol	8.00

***Blätterteiggebäck***

Ohne Füllung fünf Sorten	6.60
Fleischkräpfli	2.80
Kleine Schinkengipfeli	2.80
Kleine Käseküchlein	3.60
Kleine Pizzas	2.80
Sardellenblätterteiggebäck	2.80

***Gefüllte Windbeutel mit***

Frischkäse und Kräutern	3.70
Schinkenmousse	4.30
Rauchfischmousse	5.30
Hummermousse	6.40
Blinis mit Grönlandlachs	9.00
Frittierte Champignons	6.40
Frittierte Fischhappen	7.30
Nüssli, Chips und Salzstengeli/pro Person	3.60

**HAUSGERÄUCHTES**

Lachs mit Meerrettich, Toast und Butter	17.50
Forellenfilet mit Toast und Butter	15.50

## MENUVORSCHLÄGE FÜR BANKETTE

Bündner Gerstensuppe ***	8.50	
Schweinsbraten "Krone Forch" mit Dörrobstfüllung und Speck Bäckerinnenkartoffeln Bohnen und Karotten ***	31.00	
Karamelköpfl	<u>8.00</u>	<b>47.50</b>
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen ***	8.00	
Gefülltes Mistkratzerli mit Steinpilzen und Spinat, Safranrisotto, gedämpfte Tomate ***	40.50	
Ananasparfait mit Eierlikör	<u>10.50</u>	<b>59.00</b>
Gemischter Salat ***	8.50	
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcherart Rösti an Butter ***	33.50	
Heisse Weichselkirschen in Pittensauce mit Bündnerröteli und Vanilleeis	<u>10.50</u>	<b>52.50</b>
Bündner Gerstensuppe ***	8.50	
Ganzer braisierter Beinschinken Gratinierte Kartoffeln Braisierte Bohnen, grillierte Tomate (ab 20 Personen, Preis pro Person) ***	32.50	
Karamelköpfl mit Fruchtsalat und Kirsch	<u>11.50</u>	<b>52.50</b>

Passierte Gemüsesuppe ***	7.50	
Rindfleischragoût Försterinnenart Kartoffelstock mit Rahm Mischgemüse ***	29.50	
Apfelküchlein mit Vanillesauce	<u>10.00</u>	<b>47.00</b>
Spinatrahmsuppe ***	8.00	
Gefüllte Kalbsbrust Bratkartoffeln mit Rosmarin Gemüseplatte ***	32.50	
Eiskaffee mit Kirsch	<u>10.00</u>	<b>50.50</b>
Krevettencocktail ***	17.50	
Kraftbrühe mit Eierstich ***	8.50	
Ente mit Orangen, Rosenkohl und glasierte Marroni Mandelkartoffeln, Blaukabis ***	39.50	
Souffle Glace Grand Marnier	<u>12.00</u>	<b>77.50</b>
Bündner Gerstensuppe ***	8.50	
Rindszunge an Madeirasauce Schmelzkartoffeln Grüne Bohnen ***	28.50	
Apfel nach Hausfrauenart mit Vanillesauce	<u>9.00</u>	<b>46.00</b>

Grüner Salat "Mimosa" ***	8.00	
Kraftbrühe mit Flädli ***	8.50	
Schweins- und Kalbsbraten glasiert Kartoffelkroquetten Gemüseplatte ***	35.00	
Coupe Jacques	<u>11.00</u>	<b>62.50</b>
Champignonrahmsuppe ***	8.50	
Lammkeule provençalische Art Bäckerinnenkartoffeln Grillierte Tomate, Bohnen an Butter ***	36.00	
Coupe Jacques	<u>11.00</u>	<b>55.50</b>
Tomatencrèmesuppe ***	7.50	
Geräucherter Beinschinken im Brotteig Kartoffelsalat Salatbuffet (ab 20 Personen) Pro Person ***	34.50	
Bratpfel aus dem Ofenrohr mit Vanillesauce	<u>10.50</u>	<b>52.50</b>
Rohschinken mit Melone ***	15.00	
Klare Gemüsesuppe ***	8.00	
Kalbsschnitzeli sizilianische Art mit Basilikum, Piemontos und grünem Pfeffer Safranrisotto, Spinat und gedämpfte Tomate ***	37.50	
Nektarinen in Rotwein und Vanilleeis (saisonbedingt)	11.50	<b>72.00</b>

Kalbsmilkenmedaillon auf Blattsalat mit Peperoni und Grapefruitfilet ***	17.50	
Rindsfilet am Stück gebraten mit Sc. Bearnaise Kartoffelgratin Blattspinat mit Steinpilzen, Grillierte Tomate ***	55.00	
Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser	<u>10.50</u>	<b>83.00</b>
Kraftbrühe mit Einlage ***	8.00	
Mistkratzerli mit Rosmarin gebraten Bratkartoffeln Saisongemüse ***	35.00	
Heisse Beeren mit Vanilleeis	<u>11.50</u>	<b>54.50</b>
Frisch gekühlte Orangen- Grapefruit- und Ananasschnitze ***	15.00	
Kalbsschnitzeli mit Salbei, Speck und Tomatenwürfeli, Safranrisotto Kräuterzucchetti	38.50	
***		
Rahmeis mit frischer Birne und Schokoladensauce	<u>11.50</u>	<b>65.00</b>
Kraftbrühe mit Reis und Tomatenwürfeli ***	7.00	
Kalbs- oder Schweinssteak mit frischer Basilikumsauce Frische hausgemachte Nudeln Blattspinat und Tomate ***	48.00	/ 34.50
Savarin mit Rum und Vanillesauce	<u>11.50</u>	<b>66.50 / 53.00</b>

Berner Märitsuppe ***	10.50	
Reichhaltige Bernerplatte (5 Fleischsorten) Salzkartoffeln Sauerkraut ***	35.00	
Bratapfel aus dem Ofenrohr mit Vanillesauce	<u>10.50</u>	<b>56.00</b>
Eglifilets in Butter gebraten, darüber geröstete Mandelsplitter ***	19.50	
Glasierter Kalbsschulterbraten Kartoffelgratin Gemüseplatte ***	40.50	
Heisse Himbeeren mit Vanilleeis	<u>11.50</u>	<b>71.50</b>
Braisierte Kalbsmilken auf Lauchrahmgemüse ***	15.50	
Zartes rosa gebratenes Roastbeef mit Bearnaisesauce, Schlosskartoffeln Gemüseplatte ***	42.50	
Hausgemachtes Feigenhalbgefrorenes	<u>10.50</u>	<b>68.50</b>
Kleiner Hors d'oeuvre Teller Toast und Butter ***	18.50	
Kraftbrühe "Germiny" ***	11.50	
Glasierter Kalbskarreebraten Kartoffelgratin, Gemüseplatte ***	51.00	
Omelette surprise	<u>15.50</u>	<b>96.50</b>

Hausgemachte Geflügelleberterrine Toast und Butter ***	13.50	
Kraftbrühe mit Eierstich ***	8.50	
Lammcarre mit frischen Kräutern Bäckerinnenkartoffeln, Tomate pro- vençalische Art, Bohnen in Butter ***	42.50	
Ananas mit Kirsch und Vanilleeis	<u>13.50</u>	<b>78.00</b>
Parfait von geräuchtem Lachs Toast und Butter ***	15.50	
Klare Ochsenchwanzsuppe ***	13.00	
Kalbs- oder Schweinssteak an Morchelrahmsauce Nudeln an Butter, Gemüseplatte ***	52.00	/ 39.50
Sorbet mit Wodka	<u>11.50</u>	<b>92.00 / 79.50</b>
Fenchelsalat mit Apfel an leichter Joghurtsauce und Lachsstreifen ***	14.50	
Minestrone nach Tessinerart ***	9.50	
Frischer Schweizer Kaninchenrücken mit hausgemachter Rosmarinbutter Gebratene Steinpilz-Polentaschnitte Gratin von Auberginen und Zucchini ***	41.00	
Dörrzwetschgen in Rotwein mit Baumnußeis und Rahm	<u>11.50</u>	<b>76.50</b>

Klare Suppe mit Steinpilzen, Mangold und Tomatenwürfeli ***	13.50	
Osso bucco nach Art des Hauses Marsalarisotto Saisongemüse ***	38.50	
Tessiner Caramelbirnen mit Vanilleeis	<u>12.00</u>	<b>64.00</b>
Bündner Gerstensuppe ***	8.50	
Gemischter Salat ***	8.00	
Emmenthaler Lammvoressen Pilavreis mit Sultaninen ***	32.50	
Apfelküchlein mit Vanillesauce	<u>8.50</u>	<b>57.50</b>
Avocado mit Krevetten, Toast und Butter ***	15.50	
Kraftbrühe "Germiny" ***	11.50	
Schweinsfilet mit Rohschinken-, Bündner- fleisch- und Steinpilzstückli im Blätterteig Nudeln mit Baumnusskernen Blattspinat und grillierte Tomate ***	43.00	
Frische Ananas mit Eierlikör und Vanilleeis	<u>13.50</u>	<b>83.50</b>
Salmterrinen mit Meerrettichschaum Toast und Butter ***	14.50	
Klare Ochschwanzsuppe ***	13.50	
Kalbsfilet mit Morchel-Lauchrahmgemüse im Blätterteig und Mandelreis dazu Blattspinat und grillierte Tomate ***	55.00	
Heisse Himbeeren mit Vanilleeis	<u>11.50</u>	<b>94.50</b>

Sautierte Pouletstreifen auf Nüsslisalat mit Himbeeren und frischen Champignons ***	14.50	
Doppelte Kraftbrühe mit altem Porto ***	12.50	
Kleine Kalbfleischröllchen nach Tessiner Art Safranrisotto Gedämpfte Tomate ***	41.50	
Verschiedene Sorbet je nach Saison	<u>11.00</u>	<b>79.50</b>
Nüsslisalat mit Ei ***	10.00	
Avocadogratin mit Krevetten nach Art des Hauses ***	14.50	
Salmtranchen mit frischem Rosmarin vom Grill mit Olivenöl mariniert Salzkartoffeln, Blattspinat ***	40.50	
Heisse Brombeeren mit Pernod und Vanilleeis	<u>12.00</u>	<b>77.00</b>
Frische Artischocken mit Gemüse-Vinaigrette ***	14.50	
Tomatencremesuppe ***	8.50	
Rindsschulterspitz in Merlotwein geschmort (Brasato) mit Zucchettistreifen und Tomatenwürfeli Polenta nach Tessinerart, Blattspinat mit Steinpilzen nach Art des Hauses ***	39.50	
Nektarinen in Rotwein und Vanilleeis (saisonbedingt)	<u>11.50</u>	<b>74.00</b>
Nüsslisalat "Mimosa" ***	10.00	
Felchenfilets Zugerart (Kräuterweisswein- sauce nach eigenem Rezept) mit Blätterteigfleuron, Pettersilienkartoffeln, Blattspinat und Grilltomate ***	34.50	
Heisse Himbeeren mit Vanilleeis	<u>11.50</u>	<b>56.00</b>

## Gourmetmenu

(für Einzelbestellungen Preisänderungen vorbehalten)

Lauwarme Jakobsmuscheln auf Nüsslisalat mit leichter Sherrydressing ***	24.50	
Fenchelrahmsuppe mit Safran und Miesmuscheln, verfeinert mit Pernod ***	12.50	
Scampiravioli mit Morcheln und Artischocken in Portobutter ***	21.00	
Grapefruitsorbet mit Champagner ***	9.00	
Zartes Lachsschnitzel auf Lauch-Apfelbett dazu servieren wir Salzkartoffeln ***	36.00	
Souffle à l'Orange	<u>9.50</u>	<b>112.50</b>
Lauwarme Lammstreifen mit Steinpilzen auf Blattsalat, garniert mit Grapefruitfilet ***	14.50	
Doppelte Kraftbrühe mit Porto ***	9.00	
Meeresfrüchteauflauf im Blätterteig **	17.00	
Mangosorbet ***	11.50	
Ganzes Kalbsfilet in der Pfanne poeliert Gemischter Wildreis Broccoli mit Mandeln und gedämpfte Tomate ***	54.00	
Caramelisierte Apfelschnitze mit Vanilleeis	<u>11.50</u>	<b>117.50</b>

Parfait von Artischocken, Toast und Butter ***	15.50	
Hummerrahmsuppe mit Morcheln ***	18.50	
Burgunderschnecken im Porzellantöpfchen unter der Blätterteigkruste ***	13.50	
Fenchelsorbet mit Pernod ***	9.50	
Lammrücken rosa gebraten mit Mark-Rotweinsauce, Peperonirösti Junge Kefen und Karotten ***	41.50	
Französischer Brie gereift ***	9.50	
Pfirsich in der Maraschinomarinade auf Himbeermarmelade mit Mandeleis (saisonbedingt)	<u>13.50</u>	<b>121.50</b>
Kaninchenterrine mit Toast und Butter ***	15.50	
Polentaschnittchen mit Taleggio überschmolzen ***	10.00	
Hummerragoût in der Schale mit Fenchel und Morcheln an Pernod ***	26.50	
Zitronensorbet mit Champagner ***	11.50	
Rindsfilet mit Auberginen und Steinpilzen Kartoffelgratin Gefüllte Zucchini ***	52.00	
Käse von der Platte ***	13.50	
Hausgemachtes Feigenparfait	<u>11.50</u>	<b>140.50</b>

## **BÜNDNER BAUERNBUFFET:**

**Ab mindestens 20 Personen, pro Person Fr. 79.00**

Bündner Gerstensuppe mit  
Puschlaver Roggenbrot

\*\*\*

Salatbuffet

\*\*\*

Churer Fleischtorte  
Ruscheiner Spinatkuchen mit Steinpilzen  
Käsekuchen mit Speck  
Luftgetrocknete Fleisch- und Wurstwaren

\*\*\*

Geräucherter Speck  
Engadiner Hauswurst  
Rippli Alt Fry Rätien  
Churer Beckibraten  
Luganighetti (gerollte Schweinsbratwurst)  
Pizzoccheri neri

Maluns  
Rahmrussers  
Capuns sursilvans  
Sauce Dolce brusco  
Apfelmues und Preiselbeeren

\*\*\*

Fruchtsalat mit Maraschino und Rahm  
Coupe Chalandamarz  
Dörrzwetschgen mit Prunelle mariniert  
Nusseis mit Schlagrahm  
Heisse Weichselkirschen in Pittensauce mit  
Churer Zimtpitten  
Käseplatte mit Bündnerbrot

## **ZUSATZVORSCHLÄGE FÜR VORSPEISEN**

Nüsslisalat mit Baumnüssen und Gorgonzola (Saisonbedingt)	10.50
Quiche Lorraine	8.50
Fischstrudel	17.50
Lauchgemüse und Champignons im Blätterteig	11.50
Miesmuscheln nach Art des Hauses	16.50
Sautierte Pouletstreifen auf Blattsalat mit Himbeeren und frischen Champignons	13.50
Fischsalat nach Art des Fischers	17.50
Eglifilet mit gerösteten Mandeln	19.50
Seezungenfilet auf Fenchel und Rohschinken, dazu Pernodbutter	24.50
Fischragoût an Champagnersauce	21.50
Fischklösschen an Safransauce	17.50
Kaltes pochirtes Ei auf Artischockenboden mit Krevettensauce	17.50
Heisse Hechttimbale auf feinem Blattspinat mit Butter und frischer Tomatenrahmsauce mit Cognac und Weisswein verfeinert und nappiert	16.50
Geflügelleber und Apfelschnitze sautiert auf Blattsalat	13.50
Hausgemachte Scampi-Ravioli mit Morcheln, frischen Artischocken und Melonen in Portobutter geschwenkt	24.00

## ZUSATZVORSCHLÄGE FÜR DESSERTS

Tarte Tatin mit Vanilleeis und Rahm	13.50
Früchtegratin (mit Saisonfrüchten) mit Vanilleeis	13.50
Coupe "Coeur d'amour" nach Saison mit marinierten Himbeeren oder Erdbeeren und Zabaglione	13.50
Winzerinnen-Coupe in Cognac marinierte Trauben mit Zabaglione und Vanilleeis (je nach Saison)	12.50
Drei Sorbet mit Champagner	12.50
Schokoladenparfait mit Ingwer	10.00
Tessiner Caramelbirnen mit Vanilleeis	12.00
Heisses Zitronensoufflé mit Vanilleeis	15.50
Lebkuchenhalbgefrorenes mit Dörraprikosensauce	12.50
Crêpes mit Heidelbeeren und warmer Vanillesauce	14.50

## ÜBERSICHT VON UNSEREN WEINEN

<b>Schweiz</b>	<b>17</b>
Zürich - Graubünden - Tessin	17
Weissweine	17
Rotweine	17
Westschweiz - Wallis	18
Weissweine	18
Rotweine	18
<b>Frankreich</b>	<b>19</b>
Weissweine	19
Burgund	19
Loire	19
Bordeaux	19
Rotweine	20
Beaujolais	20
Côte du Rhône	20
Burgund - Côte de Beaune	20
Burgund - Côte de Nuits	21
Burgund - Côte d'Or	21
Bordeaux - St. Emilion	21
Bordeaux - Pomerol	22
Bordeaux - Haut-Médoc	22
Bordeaux - Margaux	22
Bordeaux - St. Julien und St. Estèphe	23
Bordeaux - Graves	24
Bordeaux - Pauillac	24
<b>Italien</b>	<b>25</b>
Weissweine	25
Rotweine	25
Venetien	25
Veltlin	25
Toskana	25
Piemont	26
Sizilien	26
<b>Spanien/Portugal</b>	<b>27</b>
Rotweine	27
<b>Chile</b>	<b>27</b>
Rotwein	27
<b>Magnumflaschen für spezielle Anlässe</b>	<b>27</b>
<b>Champagner / Prosecco</b>	<b>28</b>

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

## Schweiz

### Zürich - Graubünden - Tessin

#### Weissweine

**Riesling x Sylvaner von Zürichsee** 70 cl 42.00  
Gottlieb Welti Söhne, Küsnacht  
Der typische "Weisswein." vom See, frisch, duftig, fein.

**Räuschling vom Zürichsee** 70 cl 45.00  
Gottlieb Welti Söhne, Küsnacht  
Die Zürichsee-Spezialität, trocken-rassig, hervorragend zu Fisch.

#### Rotweine

**Küsnachter Clevner , Eigenbau** 70 cl 42.50  
Gottlieb Welti Söhne, Küsnacht  
Der typische „Rote“ vom See: fruchtig, beerig, fein.

**Uelis November Spätlese, Clevner Eigenbau** 70 cl 51.00  
Spezielles aus dem Hause Welti. Ein wunderschöner Clevner.

**Jeninser, Pinot Noir Auslese** 70 cl 43.00  
Georg Obrecht, Jenins  
Ein zünftiger Herrschäftler, ausgereift und elegant.

**Merlot del Ticino SanZeno** 75 cl 52.00  
Tamborini-Vini, Lamone  
Colline del Luganese: Aus den Gemeinden Lamone, Origgio und Ponte Capriasca. Mehrfach prämiert, die neue Generation aus dem Tessin. Kräftiger, taninreicher Wein mit viel Struktur.

## Westschweiz - Wallis

#### Weissweine

**Epesses Montfalcon** 70 cl 43.50  
Der klassische, herzhaft Lavaux, frisch und fruchtig.

**St. Saphorin** 70 cl 43.50  
Alexandre Chappuis & Fils, Rivaz  
Vollmundig und elegant, eine wahre Gaumenfreude.

**Dézaley, Noble Cru du Lavaux** 70 cl 52.00  
Alexandre Chappuis & Fils, Rivaz  
Reifer, nobler und gehaltvoller Wein von den steilen Terrassenhängen hoch über dem Léman.

**Ermitage de Sierre, Domaine des Crêtes** 75 cl 42.50  
Joseph Vocat & Fils  
Die berühmte Spezialität, hervorragender Apéritif!

#### Rotweine

**St. Saphorin rouge (Pinot/Gamay)** 70 cl 43.50  
Alexandre Chappuis & Fils, Rivaz  
Fruchtiger, beeriger Pinot/Gamay von Lavaux.

**Pinot noir "Père mayor"** 75 cl 43.00  
Joseph Vocat & Fils  
Der typische Walliser Pinot noir: elegant und vollmundig.

## Frankreich

### Weissweine

#### Burgund

2005	<b>Chablis La Chanfleure</b> Louis Latour Der berühmteste französische Weisswein. Sehr trocken, geprägt vom mineralhaltigen Kalksteinterrain.	75 cl	57.50
1998	<b>Puligny-Montrachet 1er Cru Champ Gain</b> Ropiteau Bekannt für Spitzengewächse – Toplage gewachsen gereift im Fass.	75 cl	98.00

#### Loire

2005	<b>Sancerre</b> Michel Girard & Fils Frischer, wundervoll fruchtiger Sauvignon blanc.	75 cl	54.00
------	---	-------	-------

#### Bordeaux

2006	<b>Chartron la Fleur, Sauvignon blanc</b> Schröder & Schyler Klassischer weisser Bordeaux. Eine grosse Freude und super Wahl.	75 cl	48.50
1998	<b>Château Lange, Sauternes</b> Daniel Picot, Propriétaire à Bommès-Sauternes (Gironde) „Die süsse Versuchung“ - Ein Dessert par excellence.	75 cl	61.00
1998	<b>Cypres de Climens, Barsac (Gironde)</b> Grand vin de Sauternes 2. Etikett vom Château Climens. Einer der süssesten und vollsten Weine von Barsac.	50 cl	68.50

## Rotweine

### Beaujolais

2005	<b>Moulin-à-Vent, Château du Moulin-à-Vent</b> Vollmundig, von verhaltener Kraft, lange nachklingend.	75 cl	45.00
------	--	-------	-------

### Côte du Rhône

1996	<b>Hermitage Cuvée Marquise de la Tourette</b> Delas Frères Syrahtrauben; mit der Tiefe eines Hermitage.	75 cl	72.00
------	--	-------	-------

### Burgund - Côte de Beaune

1999	<b>Chorey-les Beaune</b> Domaine Maillard père & fils Ein feinfruchtiger und eleganter Tropfen.	75 cl	54.00
1999	<b>Santenay 1er Cru clos Rousseau</b> Ropiteau Prononciertes Bouquet, weich und geschmeidig.	75 cl	58.00
1999	<b>Pommard-Rugiens Bas 1er Cru</b> Domaine Billard-Gonnet Robuster Wein mit kräftiger Farbe und Intensität.	75 cl	99.00
1999	<b>Volnay 1er Cru, Clos des Chênes</b> Henri Delagrange & Fils Ein seidener und gut strukturierter Burgunder.	75 cl	85.00
1999	<b>Beaune 1er Cru Les Grèves</b> Ropiteau Ein klassischer Burgunder, entfaltet sein ganzes Aroma.	75 cl	68.50
1992	<b>Château Corton-Grancey, Grand Cru</b> Louis Latour Berühmtes Gut in Aloxe-Corton, mit ebenso berühmten Weinen.	75 cl	110.00
1999	<b>Château Corton, Grand Cru</b> Ropiteau (Grand Cru, die grösste Auszeichnung) Sorgfältiger und traditioneller burgundischer Weinausbau. Einzigartiger Charakter.	75 cl	99.00
1999	<b>Aloxe-Corton 1er Cru, Les Grandes Lolières</b> Domaine Maillard Père & Fils Einer der berühmtesten Weine im Burgund. Kraft und Fülle eines Côte-de-Nuits, Frucht und Eleganz eines Côte-de-Beaune.	75 cl	78.00

## Burgund - Côte de Nuits

1999	<b>Nuits-St. Georges "Dubois Robert et Fils"</b> 1er cru. Klassischer, roter Burgunder, männlich robust.	75 cl	72.00
1998	<b>Vosne-Romanée 1<sup>er</sup> Cru les Suchots</b> Ropiteau Ausgeglichen und samtig – einem Grand Cru ebenbürtig.	75 cl	79.00
1996	<b>Charmes-Chambertin</b> Dupont-Tisserandot Ein charaktvoller Wein, kräftig und lieblich zugleich. Er hat eine feine Frucht und ist herrlich abgerundet im Geschmack. Der Wein zeichnet sich durch einen langen Abgang aus.	75 cl	98.00

## Burgund – Côte d'Or

1999	<b>Bonnes Mares, Grand Cru</b> Domaine Drouhin-Laroze Ein edles Spitzengewächs aus bester Lage.	75 cl	110.00
1998	<b>Echezeaux, Grand Cru</b> Ropiteau Besticht durch seine Eleganz, sanfte Süsse und zartem Duft.	75 cl	108.00

## Bordeaux - St. Emilion

1998	<b>Château Laroque</b> Grand Cru Classé St. Emilion Dieser Wein zeigt sich robust und gehaltvoll. (2/3 Merlot, 1/3 Cabernet)	75 cl	72.00
1997	<b>Château Quinault, L'enclos</b> Grand Cru, St. Emilion Finessenreicher, eleganter Bordeaux.	75 cl	82.50
1998	<b>Château La Tour du Pin Figeac Moueix</b> Grand Cru Classé St. Emilion Medaille d'Or Paris 2000, wiederum ein schöner Wein aus dem Hause La Tour.	75 cl	120.00
1997	<b>Château Cheval-Blanc</b> 1ère Grand Cru Classé St. Emilion Wunderbare Fülle und heroische Art.	75 cl	330.00

## Bordeaux - Pomerol

1997	<b>Château Petit Village</b> Ein eindrucksvoller Wein. Das oberste Pomerol-Gut in der Cheval-Blanc-Zone.	75 cl	145.00
------	---	-------	--------

## Bordeaux - Haut-Médoc

1997	<b>Château La Lagune MC</b> 3ème Grand Cru Classé, Haut-Médoc Die Stärke dieses Château ist Ausgewogenheit, die Weine sind robust und körperreich.	75 cl	82.00
1997	<b>Château Chasse-Spleen</b> Cru Exceptionnel, Moulis en Médoc Dieser Wein wird mit Crus Classés verglichen. Hervorragend bereiteter Wein.	75 cl	94.00
1997	<b>Château Clément-Pichon</b> Cru Bourgeois, Haut-Médoc Ein edler Bordeaux aus einem schön gelegenen Château.	75 cl	63.50
1997	<b>Château Lestage,</b> Cru Bourgeois, Listrac-Médoc Leichter stilvoller Bordeaux. Ein Genuss.	75 cl	59.00

## Bordeaux - Margaux

1997	<b>Château Brane-Cantenac MC</b> 2ème Grand Cru Classé, Margaux Ein Spitzenwein aus dem Bordeaux!	75 cl	98.00
1995	<b>Château Marquis d'Alesme</b> Becker, Grand Cru Classé, Margaux Ein robuster, erdiger Margaux. Ein grosser Jahrgang!	75 cl	62.00
1997	<b>Château Rausan-Ségla</b> Grand Cru Classé, Margaux Der Wein besitzt das Margaux-Bukett.	75 cl	158.00
1997	<b>Château Margaux</b> 1ère Grand Cru Classé, Margaux Dieser Wein zeigt sich fein und ein Musterbeispiel an Eleganz.	75 cl	310.00

1997	<b>Château Lascombes</b> Grand Cru Classé, Margaux Ein grossartiger, eleganter und vollmundiger Bordeaux - exellent!	75 cl	99.00
1998	<b>Château Boyd-Cantenac</b> Grand Cru Classé, Margaux Vollduftiger Wein, nach bodenständiger althergebrachter guter Art.	75 cl	75.00
1997	<b>Château Giscours</b> Grand Cru Classé, Margaux Ein lebendiger, gerbstoffreicher Wein, der noch Zeit braucht zur vollen Geschmacksentfaltung.	75 cl	92.00
1997	<b>Château Palmer</b> 3ème Cru Classé, Margaux Der Star unter den Château von Cantenac. Ein Wein mit Wucht, Substanz und Feinheit.	75 cl	180.00

#### Bordeaux - St. Julien und St. Estèphe

1993	<b>Château Beychevelle MC</b> 4ème Grand Cru Classé, St. Julien Dieses Château gehört zu den schönsten Anlagen des Bordeaux! Die Weine sind von nahezu perfekter Harmonie, mit Rasse und Eleganz und grosszügigem Tannin.	75 cl	123.00
1997	<b>Château Talbot</b> Grand Cru Classé, St. Julien Ein voller, anmutiger und harmonischer Wein.	75 cl	105.00
1997	<b>Château Branaire (Duluc-Ducru)</b> 4ème Grand Cru Classé St. Julien Ansprechend, würziger voller Wein.	75 cl	115.00
1997	<b>Château Gloria</b> Henri Martin, St. Julien Ein voller, langlebiger Wein, nicht zu schwer.	75 cl	97.00
1997	<b>Sarget de Gruaud-Larose</b> Zweitetikett des Chât. Gruaud-Larose 2e Cru Classé, St. Julien Ein fruchtiger und milder Bordeaux. Sehr empfehlenswert!	75 cl	82.00
1998	<b>Château Léoville Poyferré</b> 2ème Grand Cru Classé, St. Julien Feiner und üppiger St. Julien.	75 cl	135.00
1997	<b>Cos-d'Estournel</b> Grand Cru Classé St. Estèphe Vollduftiger, grossartiger Wein. Einer der besten Médocs.	75 cl	178.00

#### Bordeaux - Graves

1999	<b>Château La Louvière</b> Pessac Léognan Aus einem wunderschönem Weingut. Der Wein hat Cru-Classé-Qualität.	75 cl	88.00
------	---	-------	-------

#### Bordeaux - Pauillac

1997	<b>Château Pontet-Canet, MC</b> 5ème Grand Cru Classé, Pauillac Der Nachbar von Mouton-Rothschild. Ein Wein voll Eleganz und Noblesse, den offiziellen Status eines "5ème" weit übertreffend.	75 cl	94.00
1997	<b>Château Lynch-Bages MC</b> 5ème Grand Cru Classé, Pauillac Hubrecht Duijker: "Aus all meinen Degustationsnotizen ergibt sich das Bild eines zuverlässigen, robusten Pauillac mit Frucht im Geschmack und einer schönen Ausgewogen- heit."	75 cl	115.00
1997	<b>Château Mouton Rothschild MC</b> 1er Grand Cru Classé, Pauillac ... ohne Worte!	75 cl	280.00
1997	<b>Château Latour</b> 1er Grand Cru Classé, Pauillac Voll, intensiv, gleichmässig und grosser Wein.	75 cl	325.00
1997	<b>Château Duhart-Milon</b> Domaine Barons de Rothschild (Lafite) Pauillac, Grand Cru Classé Gut im Besitze von Familie Rothschild. Auf dem Weg zu einem grossem Château. Ein Wein superb!	75 cl	96.00
1998	<b>Château Pichon Longueville au Baron de Pichon-Longueville</b> 2ème Cru classé, Passac-Léognan, Pauillac Ein robuster Pauillac mit schöner Frucht.	75 cl	122.00
1997	<b>Château Pichon Longueville, Comtesse de Lalande</b> 2ème Cru classé, Passac-Léognan, Pauillac Verlockende duftige Milde, einer der beliebtesten 2ème Crus.	75 cl	180.00

## Italien

### Weissweine

2006	<b>Nisöl da uve Sauvignon</b> Cantina Vigna Sone Schöner, fruchtiger Sauvignon.	75 cl	48.00
2004	<b>Roero Arneis DOC</b> Negro Giuseppe Fruchtig, trocken, lebhaft im Geschmack.	75 cl	48.00

### Rotweine

#### Venetien

1996	<b>Amarone della Valpolicella "Le Ragose"</b> Marta Galli Mit Sorgfalt ausgelesen und gehört zu den besten Weinen im Valpolicellagebiet!	75 cl	92.00
2004	<b>Amarone della Valpolicella" Lamberti</b> Eindrucks- und gehaltvoller Rotwein.	75 cl	65.00

#### Veltlin

2000	<b>Sforzato Valtellina</b> San Domenico, Fratelli Triacca, Campascio Ein robuster, kräftiger Wein. Passend zu dunklem Fleisch.	75 cl	65.00
------	--	-------	-------

#### Toskana

1996	<b>Cabreo Il Borgo</b> Ruffino Absolutes Spitzengewächs von Ruffino.	75 cl	78.00
2004	<b>Chianti Classico Reserva</b> Villa Trasqua Wunderbarer, geschmacksvoller edler Chianti.	75 cl	54.00
1999	<b>Brunello di Montalcino</b> Natalini Einer der berühmtesten italienischen Weine, von tiefer Struktur und mit viel Substanz und Fülle.	75 cl	72.00
1998	<b>Brunello di Montalcino Fattoria Poggio Antico</b> Ein voller Rotwein vom Spitzenerzeuger di A. Gloder und von hoher Qualität.	75 cl	112.00

## Piemont

2005	<b>Barbera d'Alba</b> Bera Azienda Ein Garant für Alba-Weine.	75 cl	48.00
2004	<b>Langhe "Sassisto"</b> Bera Azienda Kräftig und gehaltvoll. Ein schöner Wein.	75 cl	63.00
2002	<b>Langhe "Monsù"</b> Negro Giuseppe Nebbiolo kräftig, robust und mit schönem Abgang.	75 cl	66.00
1996	<b>Barolo Preve</b> Gianni Gagliardo Der König der Weine. Trinken und geniessen!	75 cl	110.00
2003	<b>Barolo Beni di Batasiolo</b> Lamora, Monvorte, Serra Lunga Im Gaumen füllig und aromatisch.	75 cl	74.00
1998	<b>Barolo Classico</b> Giacomo Borgogno & Figli Klassische Barolo-Kelterung. Als einziger 98er eine Auszeichnung mit 3 Gläser erhalten!	75 cl	95.00
2002	<b>Barbaresco</b> Negro Giuseppe, Neive. Die stolze Konkurrenz zum Barolo.	75 cl	72.00

## Sizilien

2004	<b>Bonera</b> Rosso di Sicilia 6 Monate im Barrique. 50% Cabernet, 50% Nero d'avola Würzig gut verbunden mit Holzaromen, solide süsse Tannine	75 cl	52.00
2007	<b>Santagostino, Firriato, Baglio Soria</b> Nero D'Avola, Syrah Symbolisiert eine Verbindung von altüberlieferter sizilianischer Tradition und Modernismus – und sie ist gelungen.	75 cl	62.00

## Spanien/Portugal

### Rotweine

1998	<b>Araviñas Crianza</b> Ribera del Duero, Bodegas El Molar (Valladolid) Dieser Wein hat die Goldmedaille 2001 zu recht erhalten.	75 cl	69.00
2005	<b>Rioja Crianza Solar de Becquer</b> Ein mundiger ehrlicher Rioja.	75 cl	44.00
2004	<b>Pago del Oro, Toro</b> Sobreno SA, Toro Region Castillo Leon, Purpurfarbener, kräftiger Rotwein mit unverkennbarem Fruchtdruck.	75 cl	59.00
2005	<b>Condado de Haza Crianza</b> Ribera del Duero Auberginfarbener, sortenreiner Tempranillo der Bilderbuch-Bodega. Samtige Tannine und langer beeriger Abgang.	75 cl	71.00
2005	<b>José de Sousa Reserva</b> José Maria da Fonseca Alatetejano, nach langer Suche gefunden – ein Schatz aus Portugal.	75 cl	54.00
2005	<b>Periquita, Reserva</b> José Maria da Fonseca Terras do Sado, fein und harmonisch mit attraktiven Aromen.	75 cl	56.00

## Chile

### Rotwein

2008	<b>Casillero del Diablo</b> Merlot, Conchay Toro Vollmundiger Merlot aus Chile.	75 cl	48.00
------	---	-------	-------

## Magnumflaschen für spezielle Anlässe

1997	<b>Araviñas Crianza</b> Ribera del Duero, Bodegas El Molar (Valladolid) Dieser Wein hat die Goldmedaille 2001 zu recht erhalten.	1,5 lt	135.00
1997	<b>Château Lestage, Lustrac-Médoc</b> Cru Bourgeois Leichter stilvoller Bordeaux.	1,5 lt	135.00
1997	<b>Château Cos Labory</b> Saint-Estèphe, Domaines Audoy 3ème Grand Cru Classé, St. Estèphe, weich und fruchtig.	1,5 lt	250.00

## Champagner / Prosecco

Cüpli Champagner brut	10 cl	12.50
Prosecco Italien	10 cl	9.00
Veufe Despierre brut	75 cl	65.00
Champagne Taittinger brut Réserve	75 cl	84.50
Grand Champagne Dom Perignon brut	75 cl	180.00