

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

Passierte Gemüsesuppe ***	7.50	
Rindfleischragoût Försterinnenart Kartoffelstock mit Rahm Mischgemüse ***	29.50	
Apfelküchlein mit Vanillesauce	<u>10.00</u>	47.00
Spinatrahmsuppe ***	8.00	
Gefüllte Kalbsbrust Bratkartoffeln mit Rosmarin Gemüseplatte ***	32.50	
Eiskaffee mit Kirsch	<u>10.00</u>	50.50
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>	77.50
Bündner Gerstensuppe ***	8.50	
Rindszunge an Madeirasauce Schmelzkartoffeln Grüne Bohnen ***	28.50	
Apfel nach Hausfrauenart mit Vanillesauce	<u>9.00</u>	46.00

Grüner Salat "Mimosa" ***	8.00	
Kraftbrühe mit Flädli ***	8.50	
Schweins- und Kalbsbraten glasiert Kartoffelkroquetten Gemüseplatte ***	35.00	
Coupe Jacques	<u>11.00</u>	62.50
Champignonrahmsuppe ***	8.50	
Lammkeule provençalische Art Bäckerinnenkartoffeln Grillierte Tomate, Bohnen an Butter ***	36.00	
Coupe Jacques	<u>11.00</u>	55.50
Tomatencrèmesuppe ***	7.50	
Geräucherter Beinschinken im Brotteig Kartoffelsalat Salatbuffet (ab 20 Personen) Pro Person ***	34.50	
Bratapfel aus dem Ofenrohr mit Vanillesauce	<u>10.50</u>	52.50
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	72.00

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>	83.00
Kraftbrühe mit Einlage ***	8.00	
Mistkratzerli mit Rosmarin gebraten Bratkartoffeln Saisongemüse ***	35.00	
Heisse Beeren mit Vanilleeis	<u>11.50</u>	54.50
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>	65.00
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>	66.50 / 53.00

Berner Märitsuppe ***	10.50	
Reichhaltige Bernerplatte (5 Fleischsorten) Salzkartoffeln Sauerkraut ***	35.00	
Bratpfel aus dem Ofenrohr mit Vanillesauce	<u>10.50</u>	56.00
Eglifilets in Butter gebraten, darüber geröstete Mandelsplitter ***	19.50	
Glasierter Kalbsschulterbraten Kartoffelgratin Gemüseplatte ***	40.50	
Heisse Himbeeren mit Vanilleeis	<u>11.50</u>	71.50
Braisierte Kalbsmilken auf Lauchrahmgemüse ***	15.50	
Zartes rosa gebratenes Roastbeef mit Bearnaisesauce, Schlosskartoffeln Gemüseplatte ***	42.50	
Hausgemachtes Feigenhalbgefrorenes	<u>10.50</u>	68.50
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>	96.50

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>	78.00
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>	92.00 / 79.50
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>	76.50

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>	64.00
Bündner Gerstensuppe ***	8.50	
Gemischter Salat ***	8.00	
Emmenthaler Lammvoressen Pilavreis mit Sultaninen ***	32.50	
Apfelküchlein mit Vanillesauce	<u>8.50</u>	57.50
Avocado mit Krevetten, Toast und Butter ***	15.50	
Kraftbrühe "Germiny" ***	11.50	
Schweinsfilet mit Rohschinken-, Bündnerfleisch- und Steinpilzstückli im Blätterteig Nudeln mit Baumnusskernen Blattspinat und grillierte Tomate ***	43.00	
Frische Ananas mit Eierlikör und Vanilleeis	<u>13.50</u>	83.50
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>	94.50

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>	79.50
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>	77.00
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>	74.00
Nüsslisalat "Mimosa" ***	10.00	
Felchenfilets Zugerart (Kräuterweissweinsauce nach eigenem Rezept) mit Blätterteigfleuron, Petersilienkartoffeln, Blattspinat und Grilltomate ***	34.50	
Heisse Himbeeren mit Vanilleeis	<u>11.50</u>	56.00

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>	112.50
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>	117.50

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>	121.50
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>	140.50

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 pochiertes 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

Kleine Flaschenweine 37.5 cl	17
Schweiz	18
Zürich - Graubünden - Tessin	18
Weissweine	18
Rotweine	18
Westschweiz - Wallis	19
Weissweine	19
Rotweine	19
Frankreich	20
Weissweine	20
Burgund	20
Loire	20
Bordeaux	20
Rotweine	21
Beaujolais	21
Côte du Rhône	21
Burgund - Côte de Beaune	21
Burgund - Côte de Nuits	22
Burgund - Côte d'Or	22
Bordeaux - St. Emilion	22
Bordeaux - Pomerol	23
Bordeaux - Haut-Médoc	23
Bordeaux - Margaux	23
Bordeaux - St. Julien und St. Estèphe	24
Bordeaux - Graves	25
Bordeaux - Pauillac	25
Italien	26
Weissweine	26
Rotweine	26
Venetien	26
Veltin	26
Toskana	26
Piemont	27
Sizilien/Apulien	27
Spanien/Portugal	27
Rotweine	27
Chile	28
Rotwein	28
Magnumflaschen für spezielle Anlässe	28
Champagner / Prosecco	29

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

Kleine Flaschenweine 37.5 cl

Weissweine

1997 **Cypès de Climens, Barsac (Gironde) 5 dl Flasche** Fr. 68.50
Grand vin de Sauternes 2. Etikett vom Château Climens.
"Die süsse Versuchung" - Ein Dessert par excellence.

Rotweine

Wallis:

Pinot noir "Père mayor" Fr. 26.50
Joseph Vocat & Fils
Der typische Walliser Pinot noir; elegant und vollmundig.

Bordeaux:

1997 **Château Lestage, Listrac-Médoc** Fr. 33.00
Cru Bourgeois
Leichter stilvoller Bordeaux.

1999 **Château Laroze** Fr. 40.00
Grand Cru Classé St. Emillion
Dieser Wein zeigt sich robust und gehaltvoll.
Ein typischer Bordeaux!

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 Der klassische, herzhaft Lavaux, frisch und fruchtig.	70 cl	43.50
St. Saphorin Alexandre Chappuis & Fils, Rivaz Vollmundig und elegant, eine wahre Gaumenfreude.	70 cl	43.50
Dézaley, Noble Cru du Lavaux Alexandre Chappuis & Fils, Rivaz Reifer, nobler und gehaltvoller Wein von den steilen Terrassenhängen hoch über dem Léman.	70 cl	52.00
Ermitage de Sierre, Domaine des Crêtes Joseph Vocat & Fils Die berühmte Spezialität, hervorragender Apéritif!	75 cl	42.50

Rotweine

St. Saphorin rouge (Pinot/Gamay) Alexandre Chappuis & Fils, Rivaz Fruchtiger, beeriger Pinot/Gamay von Lavaux.	70 cl	43.50
Pinot noir "Père mayor" Joseph Vocat & Fils Der typische Walliser Pinot noir: elegant und vollmundig.	75 cl	43.00

Frankreich

Weissweine

Burgund

20___ Chablis La Chanfleure Louis Latour Der berühmteste französische Weisswein. Sehr trocken, geprägt vom mineralhaltigen Kalksteinterrain.	75 cl	57.50
---	-------	-------

Loire

20___ Sancerre Michel Girard & Fils Frischer, wundervoll fruchtiger Sauvignon blanc.	75 cl	54.00
---	-------	-------

Bordeaux

20___ Chartron la Fleur, Sauvignon blanc Schröder & Schyler Klassischer weisser Bordeaux. Eine grosse Freude und super Wahl.	75 cl	48.50
19___ Château Lange, Sauternes Daniel Picot, Propriétaire à Bommes-Sauternes (Gironde) „Die süsse Versuchung“ - Ein Dessert par excellence.	75 cl	61.00
19___ Cypres de Climens, Barsac (Gironde) Grand vin de Sauternes 2. Etikett vom Château Climens. Einer der süssesten und vollsten Weine von Barsac.	50 cl	68.50

Rotweine

Beaujolais

Côte du Rhône

- 19___ **Hermitage Cuvée Marquise de la Tourette** 75 cl 72.00
Delas Frères
Syrahtrauben; mit der Tiefe eines Hermitage.

Burgund - Côte de Beaune

- 19___ **Pommard-Rugiens Bas 1er Cru** 75 cl 99.00
Domaine Billard-Gonnet
Robuster Wein mit kräftiger Farbe und Intensität.
- 19___ **Volnay 1er Cru, Clos des Chênes** 75 cl 85.00
Henri Delagrangé & Fils
Ein seidener und gut strukturierter Burgunder.
- 19___ **Beaune 1er Cru Les Grèves** 75 cl 68.50
Domaine Maillard Père & Fils
Ein klassischer Burgunder, entfaltet sein ganzes Aroma.
- 19___ **Château Corton-Grancey, Grand Cru** 75 cl 110.00
Louis Latour
Berühmtes Gut in Aloxe-Corton, mit ebenso berühmten Weinen.
- 19___ **Château Corton, Grand Cru** 75 cl 99.00
Ropiteau (Grand Cru, die grösste Auszeichnung)
Sorgfältiger und traditioneller burgundischer Weinausbau.
Einzigartiger Charakter.
- 19___ **Aloxe-Corton 1er Cru, Les Grandes Lolières** 75 cl 78.00
Domaine Maillard Père & Fils
Einer der berühmtesten Weine im Burgund. Kraft und Fülle
eines Côte-de-Nuits, Frucht und Eleganz eines Côte-de-Beaune.

Burgund - Côte de Nuits

- 19___ **Nuits-St. Georges "Dubois Robert et Fils"** 75 cl 72.00
1er cru. Klassischer, roter Burgunder, männlich robust.
- 19___ **Vosne-Romanée 1^{er} Cru les Suchots** 75 cl 79.00
Ropiteau
Ausgeglichen und samtig – einem Grand Cru ebenbürtig.
- 19___ **Charmes-Chambertin** 75 cl 98.00
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.

Burgund – Côte d'Or

- 19___ **Bonnes Mares, Grand Cru** 75 cl 110.00
Domaine Drouhin-Laroze
Ein edles Spitzengewächs aus bester Lage.
- 19___ **Echezeaux, Grand Cru** 75 cl 108.00
Ropiteau
Besticht durch seine Eleganz, sanfte Süsse und
zartem Duft.

Bordeaux - St. Emilion

- 19___ **Château Laroque** 75 cl 72.00
Grand Cru Classé St. Emilion
Dieser Wein zeigt sich robust und gehaltvoll.
(2/3 Merlot, 1/3 Cabernet)
- 19___ **Château Quinault, L'enclos** 75 cl 82.50
Grand Cru, St. Emilion
Finessenreicher, eleganter Bordeaux.
- 19___ **Château Cheval-Blanc** 75 cl 330.00
1ère Grand Cru Classé St. Emilion
Wunderbare Fülle und heroische Art.

Bordeaux - Pomerol

19___ **Château Petit Village** 75 cl 145.00
Ein eindrucksvoller Wein. Das oberste Pomerol-Gut in der Cheval-Blanc-Zone.

Bordeaux - Haut-Médoc

19___ **Château La Lagune MC** 75 cl 82.00
3ème Grand Cru Classé, Haut-Médoc
Die Stärke dieses Château ist Ausgewogenheit, die Weine sind robust und körperreich.

19___ **Château Chasse-Spleen** 75 cl 94.00
Cru Exceptionnel, Moulis en Médoc
Dieser Wein wird mit Crus Classés verglichen. Hervorragend bereiteter Wein.

19___ **Château Clément-Pichon** 75 cl 63.50
Cru Bourgeois, Haut-Médoc
Ein edler Bordeaux aus einem schön gelegenen Château.

19___ **Château Lestage,** 75 cl 59.00
Cru Bourgeois, Listrac-Médoc
Leichter stilvoller Bordeaux. Ein Genuss.

Bordeaux - Margaux

19___ **Château Brane-Cantenac MC** 75 cl 98.00
2ème Grand Cru Classé, Margaux
Ein Spitzenwein aus dem Bordeaux!

19___ **Château Rausan-Ségla** 75 cl 158.00
Grand Cru Classé, Margaux
Der Wein besitzt das Margaux-Bukett.

19___ **Château Margaux** 75 cl 310.00
1ère Grand Cru Classé, Margaux
Dieser Wein zeigt sich fein und ein Musterbeispiel an Eleganz.

19___ **Château Lascombes** 75 cl 99.00
Grand Cru Classé, Margaux
Ein grossartiger, eleganter und vollmundiger Bordeaux - exellent!

19___ **Château Boyd-Cantenac** 75 cl 75.00
Grand Cru Classé, Margaux
Vollduftiger Wein, nach bodenständiger althergebrachter guter Art.

19___ **Château Giscours** 75 cl 92.00
Grand Cru Classé, Margaux
Ein lebendiger, gerbstoffreicher Wein, der noch Zeit braucht zur vollen Geschmacksentfaltung.

19___ **Château Palmer** 75 cl 180.00
3ème Cru Classé, Margaux
Der Star unter den Château von Cantenac.
Ein Wein mit Wucht, Substanz und Feinheit.

Bordeaux - St. Julien und St. Estèphe

19___ **Château Beychevelle MC** 75 cl 123.00
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.

19___ **Château Talbot** 75 cl 105.00
Grand Cru Classé, St. Julien
Ein voller, anmutiger und harmonischer Wein.

19___ **Château Branaire (Duluc-Ducru)** 75 cl 115.00
4ème Grand Cru Classé St. Julien
Ansprechend, würziger voller Wein.

19___ **Château Gloria** 75 cl 97.00
Henri Martin, St. Julien
Ein voller, langlebiger Wein, nicht zu schwer.

19___ **Sarget de Gruaud-Larose** 75 cl 82.00
Zweitetikett des Chât. Gruaud-Larose 2e Cru Classé, St. Julien
Ein fruchtiger und milder Bordeaux. Sehr empfehlenswert!

19___ **Château Léoville Poyferré** 75 cl 135.00
2ème Grand Cru Classé, St. Julien
Feiner und üppiger St. Julien.

19___ **Cos-d'Estournel** 75 cl 178.00
Grand Cru Classé St. Estèphe
Vollduftiger, grossartiger Wein. Einer der besten Médocs.

Bordeaux - Graves

- 19___ **Château La Louvière** 75 cl 88.00
Pessac Léognan
Aus einem wunderschönem Weingut.
Der Wein hat Cru-Classé-Qualität.

Bordeaux - Pauillac

- 19___ **Château Pontet-Canet,MC** 75 cl 94.00
5ème Grand Cru Classé, Pauillac
Der Nachbar von Mouton-Rothschild. Ein Wein voll
Eleganz und Noblesse, den offiziellen Status eines
"5ème" weit übertreffend.
- 19___ **Château Lynch-Bages MC** 75 cl 115.00
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."
- 19___ **Château Mouton Rothschild MC** 75 cl 280.00
1er Grand Cru Classé, Pauillac
... ohne Worte!
- 19___ **Château Latour** 75 cl 325.00
1er Grand Cru Classé, Pauillac
Voll, intensiv, gleichmässig und grosser Wein.
- 19___ **Château Duhart-Milon** 75 cl 96.00
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!
- 19___ **Château Pichon Longueville, Comtesse de Lalande** 75 cl 180.00
2ème Cru classé, Passac-Léognan, Pauillac
Verlockende duftige Milde, einer der beliebtesten 2ème Crus.

Italien

Weissweine

- 20___ **Nisöl da uve Sauvignon** 75 cl 48.00
Cantina Vigna Sone
Schöner, fruchtiger Sauvignon.
- 20___ **Roero Arneis DOC** 75 cl 48.00
Negro Giuseppe
Fruchtig, trocken, lebhaft im Geschmack.

Rotweine

Venetien

- 19___ **Amarone della Valpolicella "Le Ragose"** 75 cl 92.00
Marta Galli
Mit Sorgfalt ausgelesen und gehört zu den besten Weinen
im Valpolicellagebiet!
- 20___ **Amarone della Valpolicella"** 75 cl 65.00
Antiche Terre, Venete
Eindrucks- und gehaltvoller Rotwein.

Veltlin

- 20___ **Sforzato Valtellina** 75 cl 65.00
San Domenico, Fratelli Triacca, Campascio
Ein robuster, kräftiger Wein. Passend zu dunklem Fleisch.

Toskana

- 19___ **Cabreo Il Borgo** 75 cl 78.00
Ruffino
Absolutes Spitzengewächs von Ruffino.
- 20___ **Chianti Classico issasi** 75 cl 54.00
Melini
Wunderbarer, geschmacksvoller edler Chianti.
- 19___ **Brunello di Montalcino** 75 cl 72.00
Natalini
Einer der berühmtesten italienischen Weine, von
tiefer Struktur und mit viel Substanz und Fülle.
- 19___ **Brunello di Montalcino Fattoria Poggio Antico** 75 cl 112.00
Ein voller Rotwein vom Spitzenerzeuger
di A. Gloder und von hoher Qualität.

Piemont

20___	Barbera d'Alba Bera Azienda Ein Garant für Alba-Weine.	75 cl	48.00
20___	Langhe "Sassisto" Bera Azienda Kräftig und gehaltvoll. Ein schöner Wein.	75 cl	63.00
20___	Langhe "Monsù" Negro Giuseppe Nebbiolo kräftig, robust und mit schönem Abgang.	75 cl	66.00
20___	Barolo Beni di Batasiolo Lamora, Monvorte, Serra Lunga Im Gaumen füllig und aromatisch.	75 cl	74.00
19___	Barolo Classico Giacomo Borgogno & Figli Klassische Barolo-Kelterung. Als einziger 98er eine Auszeichnung mit 3 Gläser erhalten!	75 cl	95.00
20___	Barbaresco Negro Giuseppe, Neive. Die stolze Konkurrenz zum Barolo.	75 cl	72.00

Sizilien/Apulien

20___	Bonera 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
20___	Santagostino, Firriato, Baglio Soria Nero D'Avola, Syrah Symbolisiert eine Verbindung von altüberlieferter sizilianischer Tradition und Modernismus – und sie ist gelungen.	75 cl	62.00
20___	Primitivo, Ducato Grazioli Rosso IGT Salento 100% Primitivo Trauben, dunkle Beeren, würzig und gehaltvoll.	75 cl	48.00

Spanien/Portugal

Rotweine

19___	Araviñas Crianza Ribera del Duero, Bodegas El Molar (Valladolid) Dieser Wein hat die Goldmedaille 2001 zu recht erhalten.	75 cl	69.00
20___	Rioja Crianza Solar de Becquer Ein mundiger ehrlicher Rioja.	75 cl	44.00

20___	Priorat Mimi Porrera Herrlicher Rotwein von 70-jährigen Reben Eine Trouvaille!	75 cl	72.00
20___	Pago del Oro, Toro Sobreno SA, Toro Region Castillo Leon, Purpurfarbener, kräftiger Rotwein mit unverkennbarem Fruchtdruck.	75 cl	59.00
20___	Condado de Haza Crianza Ribera del Duero Auberginfarbener, sortenreiner Tempranillo der Bilderbuch-Bodega. Samtige Tannine und langer beeriger Abgang.	75 cl	71.00
20___	José de Sousa Reserva José Maria da Fonseca Alatetejano, nach langer Suche gefunden – ein Schatz aus Portugal.	75 cl	54.00
20___	Periquita, Reserva José Maria da Fonseca Terras do Sado, fein und harmonisch mit attraktiven Aromen.	75 cl	56.00

Chile

Rotwein

20___	Casillero del Diablo Merlot, Conchay Toro Vollmundiger Merlot aus Chile.	75 cl	48.00
-------	--	-------	-------

Magnumflaschen für spezielle Anlässe

1997	Araviñas Crianza Ribera del Duero, Bodegas El Molar (Valladolid) Dieser Wein hat die Goldmedaille 2001 zu recht erhalten.	1,5 lt	135.00
1997	Château Lestage, Listrac-Médoc Cru Bourgeois Leichter stilvoller Bordeaux.	1,5 lt	135.00
1997	Château Cos Labory 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		