

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

CHE-102.056.414 MWST

Die Preise verstehen sich in CHF 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.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

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 | 2.50 |
| Quark mit Schnittlauch | 1.90 |
| Ei | 1.90 |
| Sellerie mit Nuss | 1.90 |
| Käse | 2.90 |
| Bündnerfleisch | 2.90 |
| Rohschinken | 2.90 |
| Lachs | 3.30 |
| Krevetten | 3.30 |
| Terrine | 3.30 |

Blätterteiggebäck

| | |
|----------------------------|------|
| Ohne Füllung fünf Sorten | 6.80 |
| Fleischkräpfli | 3.00 |
| Kleine Schinkengipfeli | 3.00 |
| Kleine Käseküchlein | 3.80 |
| Kleine Pizzas | 3.00 |
| Sardellenblätterteiggebäck | 3.00 |

| | |
|---|------|
| Nüssli, Chips und Salzstengeli/pro Person | 3.60 |
|---|------|

VEGETARISCHES

| | |
|--|-------|
| Pilzvoressen mit Butterrösti | 32.50 |
| Gratin "Krone Forch" von Blattspinat und Steinpilzen | 30.50 |
| Sämiger Risotto mit Kräutern | 25.00 |

MENUVORSCHLÄGE FÜR BANKETTE

| | |
|--|-------|
| Bündner Gerstensuppe *** | 9.50 |
| Schweinsbraten "Krone Forch" mit Dörrobstfüllung und Speck Bäckerinnenkartoffeln Bohnen und Karotten *** | 31.00 |
| Karamelköppli | 9.50 |
| Kraftbrühe mit Gemüsestreifen *** | 9.50 |
| Gefülltes Mistkratzerli mit Steinpilzen und Spinat, Safranrisotto, gedämpfte Tomate *** | 40.50 |
| Ananasparfait mit Eierlikör | 10.50 |
| Gemischter Salat *** | 9.50 |
| Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcherart Rösti an Butter *** | 34.00 |
| Heisse Weichselkirschen in Pittensauce mit Bündnerröteli und Vanilleeis | 11.50 |
| Bündner Gerstensuppe *** | 9.50 |
| Ganzer braisierter Beinschinken Gratinierte Kartoffeln Braisierte Bohnen, grillierte Tomate (ab 20 Personen, Preis pro Person) *** | 32.50 |
| Karamelköppli mit Fruchtsalat und Kirsch | 13.50 |

| | |
|---|-------|
| Passierte Gemüsesuppe *** | 8.50 |
| Rindfleischragoût Försterinnenart Kartoffelstock mit Rahm Mischgemüse *** | 29.50 |
| Apfelküchlein mit Vanillesauce | 11.50 |
| Spinatrahmsuppe *** | 9.50 |
| Gefüllte Kalbsbrust Venezianische Art Bratkartoffeln mit Rosmarin Gemüseplatte *** | 34.50 |
| Eiskaffee mit Kirsch | 10.50 |
| Krevettencocktail *** | 19.50 |
| Kraftbrühe mit Eierstich *** | 9.00 |
| Ente mit Orangen, Rosenkohl und glasierte Marroni Mandelkartoffeln, Blaukabis *** | 39.50 |
| Souffle Glace Grand Marnier | 12.00 |
| Nüsslisalat mit Ei *** | 10.50 |
| Zartes Lachsschnitzel auf Lauch-Apfelbett dazu servieren wir Salzkartoffeln *** | 36.00 |
| Nektarinen in Rotwein und Vanilleeis (saisonbedingt) | 12.50 |

| | |
|---|-------|
| Grüner Salat "Mimosa" *** | 9.50 |
| Kraftbrühe mit Flädli *** | 9.00 |
| Schweins- und Kalbsbraten glasiert Kartoffelkroquetten Gemüseplatte *** | 35.00 |
| Coupe Jacques | 11.50 |
| Champignonrahmsuppe *** | 9.50 |
| Lammkeule provençalische Art Bäckerinnenkartoffeln Grillierte Tomate, Bohnen an Butter *** | 36.00 |
| Coupe Jacques | 11.50 |
| Tomatencrèmesuppe *** | 9.50 |
| Geräucherter Beinschinken im Brotteig Kartoffelsalat Salatbuffet (ab 20 Personen) Pro Person *** | 34.50 |
| Bratapfel aus dem Ofenrohr mit Vanillesauce | 11.50 |
| Rohschinken mit Melone *** | 16.50 |
| Klare Gemüsesuppe *** | 9.00 |
| Kalbsschnitzeli sizilianische Art mit Basilikum, Piemontos und grünem Pfeffer Safranrisotto, Spinat und gedämpfte Tomate *** | 37.50 |
| Nektarinen in Rotwein und Vanilleeis (saisonbedingt) | 12.50 |

| | | |
|--|-------|---------|
| Kalbsmilkenmedaillon auf Blattsalat mit Peperoni und Grapefruitfilet *** | 19.50 | |
| Rindsfilet am Stück gebraten mit Sc. Bearnaise Kartoffelgratin Blattspinat mit Steinpilzen, Grillierte Tomate *** | 55.00 | |
| Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser | 11.50 | |
| Kraftbrühe mit Einlage *** | 9.00 | |
| Mistkratzerli mit Rosmarin gebraten Bratkartoffeln Saisongemüse *** | 36.50 | |
| Heisse Beeren mit Vanilleeis | 11.50 | |
| Frische, gekühlte Orangen- Grapefruit- und Ananasschnitze *** | 16.50 | |
| Kalbsschnitzeli mit Salbei, Speck und Tomatenwürfeli, Safranrisotto Kräuterzucchetti *** | 38.50 | |
| Rahmeis mit frischer Birne und Schokoladensauce | 11.50 | |
| Kraftbrühe mit Reis und Tomatenwürfeli *** | 9.00 | |
| Kalbs- oder Schweinssteak mit frischer Basilikumsauce Hausmacher Nudeln Blattspinat und Tomate *** | 48.00 | / 34.50 |
| Savarin mit Rum und Vanillesauce | 11.50 | |

| | |
|--|-------|
| Berner Märitsuppe *** | 10.50 |
| Reichhaltige Bernerplatte (ab 20 Personen) (5 Fleischsorten) Salzkartoffeln Sauerkraut *** | 35.00 |
| Bratapfel aus dem Ofenrohr mit Vanillesauce | 11.50 |
| Eglifilets in Butter gebraten, darüber geröstete Mandelsplitter *** | 22.50 |
| Glasierter Kalbsschulterbraten Kartoffelgratin Gemüseplatte *** | 39.50 |
| Heisse Himbeeren mit Vanilleeis | 12.50 |
| Braisierte Kalbsmilken auf Lauchrahmgemüse *** | 18.50 |
| Zartes rosa gebratenes Roastbeef mit Bearnaisesauce, Schlosskartoffeln Gemüseplatte *** | 42.50 |
| Hausgemachtes Feigenhalbgefrorenes | 11.00 |
| Kleiner Hors d'oeuvr Teller Toast und Butter *** | 23.50 |
| Kraftbrühe "Germiny" *** | 12.50 |
| Glasierter Kalbskarreebraten Kartoffelgratin, Gemüseplatte *** | 51.00 |
| Omelette surprise | 16.50 |

| | | |
|---|-------|---------|
| Hausgemachte Geflügelleberterrine Toast und Butter *** | 16.50 | |
| Kraftbrühe mit Eierstich *** | 9.00 | |
| Lammcarre mit frischen Kräutern Bäckerinnenkartoffeln, Tomate pro- vençalische Art, Bohnen in Butter *** | 42.50 | |
| Ananas mit Kirsch und Vanilleeis | 13.50 | |
| Parfait von geräuchtem Lachs Toast und Butter *** | 17.50 | |
| Klare Ochschwanzsuppe *** | 13.50 | |
| Kalbs- oder Schweinssteak an Morchelrahmsauce Nudeln an Butter, Gemüseplatte *** | 52.00 | / 39.50 |
| Sorbet mit Wodka | 12.50 | |
| 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 Zucchetti *** | 41.00 | |
| Dörrzwetschgen in Rotwein mit Baumnußeis und Rahm | 12.50 | |

| | |
|--|-------|
| Klare Suppe mit Steinpilzen, Mangold und Tomatenwürfeli *** | 15.00 |
| Osso bucco nach Art des Hauses Marsalarisotto Saisongemüse *** | 38.50 |
| Tessiner Caramelbirnen mit Vanilleeis | 13.50 |
| Bündner Gerstensuppe *** | 9.50 |
| Gemischter Salat *** | 9.50 |
| Emmenthaler Lammvoressen Pilavreis mit Sultaninen *** | 32.50 |
| Apfelküchlein mit Vanillesauce | 11.50 |
| Avocado mit Krevetten, Toast und Butter *** | 17.50 |
| Kraftbrühe "Germiny" *** | 12.50 |
| Schweinsfilet mit Rohschinken-, Bündner- fleisch- und Steinpilzstückli im Blätterteig Nudeln an Butter Blattspinat und grillierte Tomate *** | 43.00 |
| Frische Ananas mit Eierlikör und Vanilleeis | 13.50 |
| Salmterriner mit Meerrettichschaum Toast und Butter *** | 18.50 |
| Klare Ochschwanzsuppe *** | 13.50 |
| Kalbsfilet mit Morchel-Lauchrahmgemüse im Blätterteig und Mandelreis dazu Blattspinat und grillierte Tomate *** | 55.00 |
| Heisse Himbeeren mit Vanilleeis | 12.50 |

| | |
|---|-------|
| Sautierte Pouletstreifen auf Nüsslisalat mit Himbeeren und frischen Champignons *** | 17.50 |
| Doppelte Kraftbrühe mit altem Porto *** | 12.50 |
| Kleine Kalbfleischröllchen nach Tessiner Art Safranrisotto Gedämpfte Tomate *** | 42.50 |
| Verschiedene Sorbet je nach Saison | 11.50 |
| Nüsslisalat mit Ei *** | 10.50 |
| Salmtranchen mit frischem Rosmarin vom Grill mit Olivenöl mariniert Salzkartoffeln, Blattspinat *** | 40.50 |
| Heisse Beeren mit Pernod und Vanilleeis | 11.50 |
| Rohschinken mit Melone *** | 16.50 |
| Tomatencremesuppe *** | 9.50 |
| 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) | 12.50 |
| Nüsslisalat "Mimosa" *** | 10.50 |
| Felchenfilets Zugerart (Kräuterweisswein- sauce nach eigenem Rezept) mit Blätterteigfleuron, Petersilienkartoffeln, Blattspinat und Grilltomate *** | 34.50 |
| Heisse Himbeeren mit Vanilleeis | 11.50 |

2 Gourmetmenu

| | |
|---|-------|
| Lauwarme Jakobsmuscheln auf Nüsslisalat mit leichter Sherrydressing *** | 24.50 |
| Fenchelrahmsuppe mit Safran, verfeinert mit Pernod *** | 12.50 |
| Sorbet mit Champagner *** | 9.00 |
| Zartes Lachsschnitzel auf Lauch-Apfelbett dazu servieren wir Salzkartoffeln *** | 36.00 |
| Souffle à l'Orange | 12.50 |
| Lauwarme Lammstreifen mit Steinpilzen auf Blattsalat, garniert mit Grapefruitfilet *** | 17.50 |
| 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 | 11.50 |

| | |
|---|-------|
| 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-Rotwein- sauce, Peperonirösti Junge Kefen und Karotten *** | 41.50 |
| Französischer Brie gereift *** | 9.50 |
| Pfirsich in der Maraschinomarinade auf Himbeer- mark mit Mandeleis (saisonbedingt) | 13.50 |
| 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 Zucchetti *** | 52.00 |
| Käse von der Platte *** | 13.50 |
| Hausgemachtes Feigenparfait | 11.50 |

ZUSATZVORSCHLÄGE FÜR VORSPEISEN

| | |
|--|-------|
| Nüsslisalat mit Baumnüssen und Gorgonzola (Saisonbedingt) | 13.50 |
| Quiche Lorraine | 8.50 |
| Fischstrudel | 17.50 |
| Lauchgemüse und Champignons im Blätterteig | 11.50 |
| Miesmuscheln nach Art des Hauses | 16.50 |
| 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

| | |
|---|-----------|
| Schweiz | 16 |
| Zürich - Graubünden - Tessin | 16 |
| Weissweine | 16 |
| Rotweine | 16 |
| Westschweiz - Wallis | 17 |
| Weissweine | 17 |
| Rotweine | 17 |
| Frankreich | 18 |
| Weissweine | 18 |
| Burgund | 18 |
| Loire | 18 |
| Bordeaux | 18 |
| Rotweine | 19 |
| Côte du Rhône | 19 |
| Burgund - Côte de Beaune | 19 |
| Burgund - Côte de Nuits | 20 |
| Burgund – Côte d’Or | 20 |
| Bordeaux - St. Emilion | 20 |
| Bordeaux - Pomerol | 21 |
| Bordeaux - Haut-Médoc | 21 |
| Bordeaux - Margaux | 21 |
| Bordeaux - St. Julien und St. Estèphe | 22 |
| Bordeaux - Graves | 23 |
| Bordeaux - Pauillac | 23 |
| Italien | 23 |
| Weissweine | 23 |
| Rotweine | 24 |
| Venetien | 24 |
| Veltlin | 24 |
| Toskana | 24 |
| Piemont | 24 |
| Sizilien/Apulien | 25 |
| Spanien/Portugal | 25 |
| Rotweine | 25 |
| Chile | 26 |
| Rotwein | 26 |
| Magnumflaschen für spezielle Anlässe | 26 |
| Champagner / Prosecco | 26 |

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

Schweiz

Zürich - Graubünden - Tessin

Weissweine

Riesling x Sylvaner vom 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 Oktober 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 Collivo, Tessin Mendrisio 75 cl 52.00
Lieblicher Duft nach Johannisbeere, Weichseln, Brombeere,
kräftig, schöner Abgang.

Westschweiz - Wallis

Weissweine

| | | |
|--|-------|-------|
| Epesses Montfalcon Der klassische, herzhafte 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 Bommès-Sauternes (Gironde) „Die süsse Versuchung“ - Ein Dessert par excellence. | 75 cl | 61.00 |
| 19___ | Cyprès 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

Côte du Rhône

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

Burgund - Côte de Beaune

| | | | |
|-------|---|-------|--------|
| 19___ | Pommard-Rugiens Bas 1er Cru Domaine Billard-Gonnet Robuster Wein mit kräftiger Farbe und Intensität. | 75 cl | 99.00 |
| 19___ | Volnay 1er Cru, Clos des Chênes Henri Delagrangé & Fils Ein seidener und gut strukturierter Burgunder. | 75 cl | 85.00 |
| 19___ | Château Corton-Grancey, Grand Cru Louis Latour Berühmtes Gut in Aloxe-Corton, mit ebenso berühmten Weinen. | 75 cl | 110.00 |
| 19___ | Château Corton, Grand Cru Ropiteau (Grand Cru, die grösste Auszeichnung) Sorgfältiger und traditioneller burgundischer Weinausbau. Einzigartiger Charakter. | 75 cl | 99.00 |
| 19___ | Aloxe-Corton 1er Cru, Les Grandes Lollières 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

- | | | | |
|-------|---|-------|-------|
| 19___ | Nuits-St. Georges Les Grands Dom. Daniel Rion & Fils 1er cru. Klassischer, roter Burgunder, männlich robust. | 75 cl | 79.50 |
| 19___ | Vosne Les Beaux-Monts 1^{er} Cru Dom. Daniel Rion & Fils Ausgeglichen und samtig – einem Grand Cru ebenbürtig. | 75 cl | 83.00 |

Burgund – Côte d’Or

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

Bordeaux - St. Emilion

- | | | | |
|-------|---|-------|--------|
| 19___ | Château Quinault, L’enclos Grand Cru, St. Emilion Finessenreicher, eleganter Bordeaux. | 75 cl | 82.50 |
| 19___ | Château Cheval-Blanc 1ère Grand Cru Classé St. Emilion Wunderbare Fülle und heroische Art. | 75 cl | 330.00 |

Bordeaux - Pomerol

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

Bordeaux - Haut-Médoc

| | | | |
|-------|--|-------|-------|
| 19___ | Château La Lagune MC 3ème Grand Cru Classé, Haut-Médoc Die Stärke dieses Château ist Ausgewogenheit, die Weine sind robust und körperreich. | 75 cl | 82.00 |
| 19___ | Château Chasse-Spleen Cru Exceptionnel, Moulis en Médoc Dieser Wein wird mit Crus Classés verglichen. Hervorragend bereiteter Wein. | 75 cl | 94.00 |
| 19___ | Château Lestage, Cru Bourgeois, Listrac-Médoc Leichter stilvoller Bordeaux. Ein Genuss. | 75 cl | 59.00 |

Bordeaux - Margaux

| | | | |
|-------|---|-------|--------|
| 19___ | Château Brane-Cantenac MC 2ème Grand Cru Classé, Margaux Ein Spitzenwein aus dem Bordeaux! | 75 cl | 98.00 |
| 19___ | Château Rausan-Ségla Grand Cru Classé, Margaux Der Wein besitzt das Margaux-Bukett. | 75 cl | 158.00 |
| 19___ | Château Margaux 1ère Grand Cru Classé, Margaux Dieser Wein zeigt sich fein und ein Musterbeispiel an Eleganz. | 75 cl | 310.00 |
| 19___ | Château Lascombes Grand Cru Classé, Margaux Ein grossartiger, eleganter und vollmundiger Bordeaux - excellent! | 75 cl | 99.00 |
| 19___ | Château Boyd-Cantenac Grand Cru Classé, Margaux Vollduftiger Wein, nach bodenständiger althergebrachter guter Art. | 75 cl | 75.00 |
| 19___ | Château Giscours Grand Cru Classé, Margaux Ein lebendiger, gerbstoffreicher Wein, der noch Zeit braucht zur vollen Geschmacksentfaltung. | 75 cl | 92.00 |

| | | |
|-------|---|--------------|
| 19___ | Château Palmer 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

| | | |
|-------|---|--------------|
| 19___ | Château Beychevelle MC 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 |
|-------|---|--------------|

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

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

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

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

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

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

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

- 20___ **Ripasso della Valpolicella** 75 cl 45.00
Sehr ausgewogener, voll und samtiger Italiener.
- 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

- 20___ **Chianti Classico Reserva** 75 cl 54.00
Casa Pietrantica
Wunderbarer, geschmacksvoller Chianti.
- 20___ **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** 75 cl 48.00
Bera Azienda
Ein Garant für Alba-Weine.
- 20___ **Langhe "Sassisto"** 75 cl 63.00
Bera Azienda
Kräftig und gehaltvoll. Ein schöner Wein.
- 20___ **Langhe "Monsù"** 75 cl 66.00
Negro Giuseppe
Nebbiolo kräftig, robust und mit schönem Abgang.
- 20___ **Langhe Rosso "Tremarzo"** 75 cl 69.00
Brangero
Im Gaumen füllig und aromatisch.

| | | | |
|-------|---|-------|-------|
| 20___ | Rovigne, Merlot del Monferrato Cantina Vignasone Im Gaumen füllig und aromatisch. | 75 cl | 62.00 |
| 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___ | Is Arenas, Carignano del Sulcis Riserva Sardus Pater, Sardinien Komplex und anschmiegsam im Geschmack; sanfte Tannine. div. Auszeichnungen unter anderem 90 Punkte Robert Parker | 75 cl | 69.00 |
| 20___ | Primitivo, Ducato Grazioli Rosso IGT Salento 100% Primitivo Trauben, dunkle Beeren, würzig und gehaltvoll. | 75 cl | 48.00 |

Spanien/Portugal

Rotweine

| | | | |
|-------|---|-------|-------|
| 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 Fruchtndruck. | 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 | 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 |
| Carles Bertin | 75 cl | 64.00 |
| Champagne Taittinger brut Réserve | 75 cl | 84.50 |