

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
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'oevre 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 geräuchertem 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	18
Burgund - Côte de Beaune	18
Burgund – Côte d'Or	19
Bordeaux - Pomerol	19
Bordeaux - Haut-Médoc	19
Bordeaux - St. Emilion	19
Bordeaux - Margaux	19
Bordeaux - St. Julien und St. Estèphe	20
Bordeaux - Graves	21
Bordeaux - Pauillac	21
Italien	22
Weissweine	22
Rotweine	22
Venetien	22
Veltlin	22
Toskana	22
Piemont	23
Apulien	23
Spanien/Portugal	23
Rotweine	23
Magnumflaschen für spezielle Anlässe	24
Champagner / Prosecco	24

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

Schweiz

Zürich - Graubünden - Tessin

Weissweine

Riesling x Sylvaner von Zürichsee Gottlieb Welti Söhne, Küsnacht Der typische "Weisswein." vom See, frisch, duftig, fein.	70 cl	43.50
Räuschling vom Zürichsee Gottlieb Welti Söhne, Küsnacht Die Zürichsee-Spezialität, trocken-rassig, hervorragend zu Fisch.	70 cl	45.00

Rotweine

Küsnachter Clevner , Eigenbau Gottlieb Welti Söhne, Küsnacht Der typische „Rote“ vom See: fruchtig, beerig, fein.	70 cl	44.50
Uelis November Spätlese, Clevner Eigenbau Spezielles aus dem Hause Welti. Ein wunderschöner Clevner.	70 cl	54.00
Jeninser, Pinot Noir Auslese Georg Obrecht, Jenins Ein zünftiger Herrschäftler, ausgereift und elegant.	70 cl	44.50
Merlot Collivo Tessin Mendrisio Tenuta colle degli Ulivi 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.	75 cl	54.00

Westschweiz - Wallis

Weissweine

Epesses Montfalcon Der klassische, herzhafte Lavaux, frisch und fruchtig.	70 cl	44.50
St. Saphorin Alexandre Chappuis & Fils, Rivaz Vollmundig und elegant, eine wahre Gaumenfreude.	70 cl	44.50
Dézaley, Noble Cru du Lavaux Alexandre Chappuis & Fils, Rivaz Reifer, nobler und gehaltvoller Wein von den steilen Terrassenhängen hoch über dem Léman.	70 cl	56.00
Ermitage de Sierre, Domaine des Crêtes Joseph Vocat & Fils Die berühmte Spezialität, hervorragender Apéritif!	75 cl	44.50

Rotweine

St. Saphorin rouge (Pinot/Gamay) Alexandre Chappuis & Fils, Rivaz Fruchtiger, beeriger Pinot/Gamay von Lavaux.	70 cl	44.50
Pinot noir "Père mayor" Joseph Vocat & Fils Der typische Walliser Pinot noir: elegant und vollmundig.	75 cl	45.00

Frankreich

Weissweine

Burgund

20___	Chablis La Chanfleure Louis Latour Der berühmteste französische Weisswein. Sehr trocken, geprägt vom mineralhaltigen Kalksteinterrain.	75 cl	62.50
-------	--	-------	-------

Loire

20___	Sancerre Michel Girard & Fils Frischer, wundervoll fruchtiger Sauvignon blanc.	75 cl	56.00
-------	---	-------	-------

Bordeaux

20___	Chartron la Fleur, Sauvignon blanc Schröder & Schyler Klassischer weisser Bordeaux. Eine grosse Freude und super Wahl.	75 cl	54.00
19___	Château Lange, Sauternes Daniel Picot, Propriétaire à Bommès-Sauternes (Gironde) „Die süsse Versuchung“ - Ein Dessert par excellence.	75 cl	69.00
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

Burgund - Côte de Beaune

1999	Pommard-Rugiens Bas 1er Cru Domaine Billard-Gonnet Robuster Wein mit kräftiger Farbe und Intensität.	75 cl	99.00
1999	Volnay 1er Cru, Clos des Chênes Henri Delagrangé & Fils Ein seidener und gut strukturierter Burgunder.	75 cl	85.00
1996	Château Corton-Grancey, Grand Cru Louis Latour Berühmtes Gut in Aloxe-Corton, mit ebenso berühmten Weinen.	75 cl	110.00

Burgund – Côte d'Or

1999	Bonnes Mares, Grand Cru Domaine Drouhin-Laroze Ein edles Spitzengewächs aus bester Lage.	75 cl	110.00
------	---	-------	--------

Bordeaux - Pomerol

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

Bordeaux - Haut-Médoc

1998	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
1999	Château Camensac Grand Cru Classé, Haut-Médoc Ein edler Bordeaux aus dem bekannten Château.	75 cl	82.00
1997	Château Chasse-Spleen Cru Exceptionnel, Moulis en Médoc Dieser Wein wird mit Crus Classés verglichen. Hervorragend bereiteter Wein.	75 cl	94.00

Bordeaux - St. Emilion

1997	Château Quinault, L'enclos Grand Cru, St. Emilion Finessenreicher, eleganter Bordeaux.	75 cl	82.50
1997	Château Cheval-Blanc 1ère Grand Cru Classé St. Emilion Wunderbare Fülle und heroische Art.	75 cl	380.00

Bordeaux - Margaux

1998	Château Brane-Cantenac MC 2ème Grand Cru Classé, Margaux Ein Spitzenwein aus dem Bordeaux!	75 cl	98.00
1997	Château Rausan-Ségla Grand Cru Classé, Margaux Der Wein besitzt das Margaux-Bukett.	75 cl	158.00
1997	Château Margaux 1ère Grand Cru Classé, Margaux Dieser Wein zeigt sich fein und ein Musterbeispiel an Eleganz.	75 cl	380.00

1998	Château Lascombes Grand Cru Classé, Margaux Ein grossartiger, eleganter und vollmundiger Bordeaux - excellent!	75 cl	99.00
1998	Château Boyd-Cantenac Grand Cru Classé, Margaux Vollduftiger Wein, nach bodenständiger althergebrachter guter Art.	75 cl	75.00
1997	Château Giscours Grand Cru Classé, Margaux Ein lebendiger, gerbstoffreicher Wein, der noch Zeit braucht zur vollen Geschmacksentfaltung.	75 cl	92.00
1997	Château Palmer 3ème Cru Classé, Margaux Der Star unter den Château von Cantenac. Ein Wein mit Wucht, Substanz und Feinheit.	75 cl	220.00

Bordeaux - St. Julien und St. Estèphe

1993	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
1997	Château Talbot Grand Cru Classé, St. Julien Ein voller, anmutiger und harmonischer Wein.	75 cl	105.00
1997	Château Branaire (Duluc-Ducru) 4ème Grand Cru Classé St. Julien Ansprechend, würziger voller Wein.	75 cl	115.00
1997	Château Gloria Henri Martin, St. Julien Ein voller, langlebiger Wein, nicht zu schwer.	75 cl	97.00
1997	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
1998	Château Léoville Poyferré 2ème Grand Cru Classé, St. Julien Feiner und üppiger St. Julien.	75 cl	135.00
1997	Cos-d'Estournel Grand Cru Classé St. Estèphe Vollduftiger, grossartiger Wein. Einer der besten Médocs.	75 cl	178.00

Bordeaux - Graves

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

Bordeaux - Pauillac

1998	Château Pontet-Canet,MC 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
1998	Château Lynch-Bages MC 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	Château Mouton Rothschild MC 1er Grand Cru Classé, Pauillac ... ohne Worte!	75 cl	380.00
1997	Château Latour 1er Grand Cru Classé, Pauillac Voll, intensiv, gleichmässig und grosser Wein.	75 cl	390.00
1997	Château Duhart-Milon 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
1997	Château Pichon Longueville, Comtesse de Lalande 2ème Cru classé, Passac-Léognan, Pauillac Verlockende duftige Milde, einer der beliebtesten 2ème Crus.	75 cl	195.00

Italien

Weissweine

2015	Roero Arneis DOC Negro Giuseppe Fruchtig, trocken, lebhaft im Geschmack.	75 cl	51.00
------	---	-------	-------

Rotweine

Venetien

2013	Ripasso della Valpolicella Antiche Terre Venete Sehr ausgewogener, voll und samtiger Italiener.	75 cl	46.00
2010	Amarone della Valpolicella Antiche Terre, Venete Eindrucks- und gehaltvoller Rotwein.	75 cl	65.00

Veltlin

2007	Sforzato Valtellina San Domenico, Fratelli Triacca, Campascio Ein robuster, kräftiger Wein. Passend zu dunklem Fleisch.	75 cl	68.00
2001	No1 Numero uno Plozza Valtellina, Nebbiolo Das Beste aus dem Veltlin.	75 cl	110.00

Toskana

2015	Chianti Classico Riserva Ducale, Ruffino Absolutes Spitzengewächs von Ruffino.	75 cl	63.00
2011	Chianti Classico Riserva Casa Pietrantica Wunderbarer, geschmacksvoller edler Chianti.	75 cl	54.00
2008	Brunello CastelGiocondo Marchesi de Frescobaldi Einer der berühmtesten italienischen Weine, von tiefer Struktur und mit viel Substanz und Fülle.	75 cl	75.00
1998	Brunello di Montalcino Fattoria Poggio Antico Ein voller Rotwein vom Spitzenerzeuger di A. Gloder und von hoher Qualität.	75 cl	95.00

Piemont

2011	Barbera d'Alba Bera Azienda Ein Garant für Alba-Weine.	75 cl	58.00
2012	Langhe "Monsù" Negro Giuseppe Nebbiolo kräftig, robust und mit schönem Abgang.	75 cl	66.00
2013	Barolo Beni di Batasiolo Lamora, Monvorte, Serra Lunga Im Gaumen füllig und aromatisch.	75 cl	74.00
20__	Barolo Le Calende Terre del Barolo Klassische Barolo-Kelterung. Eine Freude.	75 cl	72.00
2013	Barbaresco Negro Giuseppe, Neive. Die stolze Konkurrenz zum Barolo.	75 cl	72.00

Apulien

2015	Primitivo, Ducato Grazioli Rosso IGT Salento 100% Primitivo Trauben, dunkle Beeren, würzig und gehaltvoll.	75 cl	48.00
------	---	-------	-------

Spanien/Portugal

Rotweine

20__	Rioja Crianza Viña Torcida Ein mundiger ehrlicher Rioja.	75 cl	45.00
2013	Priorat Mimi Porrera Herrlicher Rotwein von 70-jährigen Reben. Eine Trouvaille!	75 cl	78.00
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__	Quinta da Terrugem Alianca Alenteja Nach langer Suche gefunden – ein Schatz aus Portugal.	75 cl	62.00
2013	Ares de Medeiros Vinho Regional Alentejano Autentischer und elegante Portugiese..	75 cl	58.00

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
Veufe Despierre brut	75 cl	65.00
Champagne Taittinger brut Réserve	75 cl	84.50
Grand Champagne Dom Perignon brut	75 cl	180.00