

Speisen

Vorspeisen:

- 401 **Antipasti della casa** (hausgemachte, in feinstem Olivenöl eingelegte Oliven, getrocknete Tomaten, Zucchini, Auberginen, Crevetten, Muscheln etc.) mit oder ohne Meeresfrüchte (frisch und ohne Konservierungsstoffe!) 12.-
- 402 **Hausgeräuchertes Forellenfilet** (CH) 14.-
auf Meerrettichschaum, mit Sesamstangen Bio Knospe
- 403 **Apéro Oliven mit Bruschetta all'Aglio**, (Geröstete Brotscheibe mit Knoblauch) 6.50
- 399 **Dim Sum** (gedämpfte Asiatische Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse oder Crevetten (Vietnam) 14.-
im Bambuskörbli serviert mit versch. Sossen
- 404 **Garpaccio** (hauchdünnes Rindfleisch 60g mit Olivenöl beträufelt) 16.-
- 405 **Pata Negra** Exklusivität aus Andalusien, garn. mit Oliven 22.-
(Schwarzfuß Wildschwein mit Eichel gefüttert, luftgetrocknet)
probieren Sie dazu einen Sherry; ein Genuss!

Am Salatbuffet (Selbstbedienung):

- 408 Salat nach eigener Wahl pro Teller 12.-
mit französischer oder hausgemachter italienischer Sosse

Hauspezialität (auf Vorbestellung auch Take-away, jeden Tag möglich)

- 409 **Frisch geräucherte Forelle** aus unserem hauseigenen Räucherkasten; 26.-
mit Kartoffelsalat (biozertifizierte Bachser-Forelle)

Vom Holzkohlen-Grill:

- 410 **Bärlauch-Bratwurst** 140g (CH) 8.-
- 430 **St. Galler-Bratwurst** 180g (CH) 10.-
- 440 **Lamm-Steak** 160g. (Neuseeland) 23.-
- 450 **Diavolo-Spiess** Rindshuft 150g (CH) 20.-
- 460 **Straussen-Filet** 160g (Südafrika) 24.-
- 340 **Känguruh-Filet** 250g (Australien) 24.-
- 350 **Krokodil-Filet** 160g (Australien) 29.-
- 390 **Fohlen-Filet** 170g (Canada) 29.-
- 470 **Holzfäller-Steak** 250g (CH) 23.-
- 480 **Enten-Brustfilet** 160g (Frankreich) 24.-
- 490 **Forelle fangfrisch** bio zertifizierte Bachser-Forelle 300g 22.-
- 420 **Meeresfrüchte-Spiess** (Gamberone Südostasien etc.) 22.-
- 3 **Maiskolben** 6.50
- 10 **Gemüsespiess** mit versch. Dip 15.50
- 18 Portion Patatas Fritas 7.50
- 19 Portion Parfume Reis 6.-

Beilage:

- 1 Patatas Fritas 6.-
- 2 Parfume Reis 5.00
- 3 Maiskolben 6.50

Dessert:

- 70 Verschiedene Käse 14.50
Hausgemachte Kuchen, feine Glace.... *verlangen Sie die Karte!*

Wild- Karte ab September 2005

Vorspeisen:

363	Tomaten - Suppe mit Basilikum, Kerbel und Rahmhübli	7.50
362	Kürbis - Suppe wird im „Brottopf“ (Topf aus Brot) serviert!	11.-
387	Wild - Pastete Hirsch ^(CH) mit frisch. Feige und Mango Chutney	14.-

Hausspezialität *(auf Vorbestellung auch Take-away, jeden Tag möglich)*

409	Frisch geräucherte Forelle aus unserem hauseigenen Räucherkasten; mit Kartoffelsalat (biozertifizierte Bachser-Forelle)	26.-
-----	--	------

Aus der Pfanne:

zu allem wird hausgemachte Eierspätzli, Rotkraut mit Apfelstückchen und Marroni serviert

386	Blätterteig-Pastetli mit Steinpilzen und versch. Gemüse	15.-
381	Rehpfeffer ^{200g (AT)}	24.-
382	Reh-Entrecôte ^{190g (AT)} Rosenkohl und Eierschwämme	38.-
385	Rehrücken ^(AT) auf vorbestellung ab 4 Psonen	38.-
380	Hirsch-Schnitzel ^{180g (NZ)} mit Wildrahmsauce und Preiselbeeren	28.-
383	Springbock-Filet ^{150g (ZA)} mit Wildrahmsauce und Preiselbeeren	25.-
384	Rentier-Schnitzel ^{160g (SW)} mit Himbeergeist abgelöscht	28.-

Portion:

388	Hausgemachte Eierspätzli mit Zwiebelringen garniert	6.50
389	Rotkraut mit Apfelstückchen und Marroni	6.50

Dessert:

71	hausgemachter Apfelstrudel mit warmer Vanille Sauce	8.50
72	Vermicelle mit Apfeliglace und Rahm	9.50
73	Caramelchöpfli mit Rahm	7.50
000	Himbeer Sorbert mit Himbeergeist (Puurehof-Glace aus dem Appenzell)	9.50
000	Lebkuchen Glace mit Appenzeller (Puurehof-Glace aus dem Appenzell)	9.50

Grapperia und Vinotheka:

Über 50 versch. Flaschenweine im Offenausschank, (mehrheitlich autochtone Traubensorten ausschliesslich aus Italien),

60 versch. Grappas, div. spezielle Edelbrände (z.B. Vogelbeer, Birnen, Schlehe, Kartoffel, Alte Zwetschge, Sauerkirsch, etc). Der Chef berät Sie gerne!



Firma:
 Name:
 Str. :
 PLZ Ort:
 Zürich,

Offerte

für Bankett vom:
 für Personen Apéro ab caUhr

Anzahl	Beschreibung	Preis	Total
	Apéro		
	Prosecco	45.00	
	Bowle Tequilla Base oder ohne Alkohol per Glas	6.00	
	O-Saft lt.	10.00	
	Antipasti della casa: hausgemachte in feinstem Olivenöl eingelegte „Häppchen“ mit oder ohne Meeresfrüchte (frisch und ohne Konservierungsstoffe!) Fingerfood	12.00	
	Apéro Oliven	6.50	
	Nachos (Mais-Chips mit hausgemachter Quacamole und Chili Sosse)	8.50	
	Dim Sum (gedämpfte Asiatische Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse oder Crevetten)	8.50	
	Gemüse Sticks mit Dipp	9.00	
	Fried Cashew-Nuts mit Chilli und Schnittlauch	8.50	
	Apéro Gebäck (Schinkengipfeli, Pizzini etc.)	8.50	
	Apéro Snacks (Chips, Nüssli etc.)	4.50	
	Ihr Vorschlag:		
	Vorspeisen		
	Antipasti della casa: hausgemachte in feinstem Olivenöl eingelegte „Häppchen“ mit oder ohne Meeresfrüchte (frisch und ohne Konservierungsstoffe!)	12.00	
	Garpaccio (hauchdünnes Rindfleisch CH, mit Olivenöl beträufelt)	16.00	
	Hausgeräuchertes Forellenfilet auf Meerrettichschaum, mit Sesamstangen Bio Kn.	14.00	
	Pata Negra Exklusivität aus Andalusien, garn. mit Oliven	22.00	
	Salate		
	Gemischter Salat oder Blattsalat, nach Ihrer Wahl 8.- bis 12.-		
	Ruccola mit Pecorino (mit hausgemachter italienischer Sosse)	14.00	
	Tomaten mit Mozzarella (mit hausgemachter italienischer Sosse)	14.00	
	Griechische Salatschüssel	15.00	
	Nüsslisalat mit Ei	14.00	
	Haupt- Gang		
	Aus unserem hauseigenen Räucherkasten Frisch geräucherte Forelle dazu hausgemachter Kartoffelsalat	26.00	
	Vom Holzkohlen-Grill:		
	versch. Bratwürste 140g _(CH)	8.00	
	Forelle fangfrisch 300g _(CH)	22.00	
	Lamm-Steak. 160g. (CH)	20.00	
	Diavolo-Spiess Rindshuft 150g _(CH)	20.00	
	Holzfäller-Steak 250 g _(CH)	23.00	
	Straussenfilet 180g (SA)	25.00	
	Känguruh-Filet 250g (AUS)	23.00	
	Entenbrustfilet 180g _(FR)	23.00	
	Pouletbrust-Spiess _(CH)	20.00	
	Seafood - Spiess _(TH)	25.00	
	Gamberone pro Stk. _(TH)	6.00	
	Maiskolben 1/2 Portion 3.50	6.50	
	Gemüsespiess mit versch. Dips	15.50	
	Patatas Fritas oder Reis als Beilage	6.00	
	Patatas Fritas und Reis als Beilage je 1/2 Portion	6.00	
	Baket Potato	7.00	
	Ihr Vorschlag:		

Anzahl	Aus der China Pfanne Preis		Total
	Paella Valencia (Meeresfrüchte, Poulet) max. für 30 Pers.	28.00	
	Paella Valencia (Meeresfrüchte, Poulet) 1/2 Portion max. für 60 Pers.	17.00	
	Spaghettiplausch mit 5 versch. Sossen	22.00	
	Chili con Carne Rindfleisch CH	22.00	
	Currygeschnetzeltes Poulet CH mit feinen Nüdeli auf chin. Art	24.00	
	Cous-Cous 1/2 Portion 15.-	25.00	
	Äplermacaronen mit Pilzen oder Schinken 1/2 Portion 12.-	19.00	
	Nasi-Goreng oder Mie-Goreng mit oder ohne Fleisch 1/2 Portion 14.-	23.00	
	Ihr Vorschlag:		
	Wilde Sachen ab Herbst zu allem wird hausgemachte Eierspätzli, Rotkraut mit Apfelstückchen und Maroni serviert		
	Rehrücken (A)	36.00	
	Rehschnitzel 160g (CH) mit Wildrahmsauce und Preiselbeeren		
	Rehpfeffer (A)	24.00	
	Hirsch-Steak 160g(A)	26.00	
	Springbock-Filet 150g (ZA)	25.00	
	Elch-Entrecôte 180g (SW) mit Cognac abgelöscht	25.00	
	Ihr Vorschlag:		
	Feuerzauber auf dem Tisch:		
	Gourmet-Raclette mit unserem feinen „Spezial-Appenzeller Käse“	33.00	
	Chäs-Fondue Spezial-Appenzeller Käse Mischung	21.00	
	Haus-Fondue mit grünem Pfeffer, Brot u. Kartoffeln; rassig und speziell!	23.50	
	Fondue-Chinoise Truten , Rindfleisch, versch. Sossen und Wildreis	39.00	
	Meeresfrüchte-Fondue Crevetten, Calamares, Lachs, Seeteufel versch. Sossen und Wildreis)	39.00	
	Gemüse Fondue Italienische Art, versch. Sossen und Wildreis	29.00	
	Dessertbuffet :div Hausgemachte Spezialitäten	14.00	
	Hausgemachte Kuchen	5.50	
	Hausgemachter Apfelstrudel mit warmer Vanille Sosse	8.50	
	Vermicelle mit Apfelglace	9.50	
	Caramelchöpfli	7.50	
	Ihr Vorschlag:		
	Getränke		
	Grosse Wein Auswahl , (mehrheitlich autochtone Traubensorten aus Italien) ab 30.00		
	Mineral It.	10.00	
	Strand Bier 5dl.	7.00	
	Softdrink 3dl.	4.50	
	Cafe / Tee	4.00	
	60 versch. Grappas, div. spezielle Edelbrände (z.B. Vogelbeer, Birnen, Schlehe, Kartoffel, Alte Zwetschge, Sauerkirsch, etc.) der Chef berät Sie gerne! Ab Fr. 9.00		
	Burmesische Zigarren ab	5.00	
	Cohiba Esplendidos Hecho a mano en Cuba	30.00	
	Shisha Wasserpfeife	18.00	
	Miete Musikanlage mit DJ's	1'000.00	
	Extra Fackeln auf der Wiese	100.00	
	Extra Kerzenbeleuchtung an Promenade	100.00	
	Bankett Bestuhlung mit weissen Tischtüchern pro Gast Bei normaler Restaurantbestuhlung kein Aufpreis	10.00	
	Total Betrag Offerte		

Zahlungskonditionen: Anzahlung 50%, Restbetrag 3 Tage rein Netto
strand wollishofe rico christen seestrasse 451 8038 zürich
tel.: bad 01 480 11 31 • bar restaurant 480 11 32 • boutique 480 11 33 • galerie 480 11 34
fax: 01 480 11 35 e-mail: strandwollishofe@strandbad.ch
Für eine detaillierte Bankettbesprechung inkl. Weindegustation wird 170.- Fr. (cash) berechnet.
Bei Durchführung des Bankettes wird dieser Betrag zurückerstattet.

strand wollishofe rico christen seestrasse 451 8038 zürich
tel.: bad 01 480 11 31 • bar restaurant 480 11 32 • boutique 480 11 33 • galerie 480 11 34
fax: 01 480 11 35 e-mail: strandwollishofe@strandbad.ch

Bier			
110	<i>strandbier</i> Bio Naturtrüb	50cl	7.-
120	<i>strand leichtbier</i> 0.33% Naturtrüb	33cl	4.50
143	<i>strand dunkelbier</i> Naturtrüb	33cl	4.50
142	Horgner hell	33cl	4.50
101	Edelspez hell	30cl	4.50
115	Kornkreis limited edition	33cl	6.-
111	Dinkel	35cl	6.-
144	Holzfass	35cl	6.-
105	Klosterbräu	50cl	7.-
121	Miller	33cl	7.-
122	Foster's	33cl	7.-
128	Duvel (Teufel)	33cl	8.-
141	Weizenbier Farni hell	50cl	7.-
127	Clausthaler	33cl	4.50

Mineral			
201	San Pellegrino	45cl	5.-
202	San Pellegrino Panna	45cl	5.-
211	Coca Cola	33cl	4.50
214	Coca Light	33cl	4.50
212	Fanta	33cl	4.50
213	Sprite	33cl	4.50
221	Schweppes Tonic	20cl	4.50
222	Schweppes Bitter Lemon	20cl	4.50
231	Rivella rot	33cl	4.50
232	Rivella blau	33cl	4.50
241	Swizly swiss Cider	33cl	5.00
243	Almdudler	35cl	4.50
244	Kombucha Carpe Diem	33cl	7.-
242	Ritter Gold Apfelwein 4%	33cl	5.-
254	Traktor Bio-Smoothi Framboise & Cranberry	25cl	7.-
256	Traktor Bio-Smoothi Mango & Passion	25cl	7.-
251	O-Saft	20cl	5.-
252	Tomaten-Saft	20cl	5.-
253	Sanbitter	10cl	5.-

Café			
301	Café crème		4.-
302	Espresso		4.-
303	Espresso doppio		6.-
311	Coretto		8.-

Tee			
331	Schwarz,		4.-
332	Grün		4.-
333	Pfefferminz		4.-
334	Hagenbutten		4.-

	1 dl	2 dl	Flasche
<i>Schaumweine</i>			
696 Gespritzter		8.00	
698 Prosecco Valdobbiadene Dei Casel, Adriano Adami, GR 2 Gläser	8.-		45.-
699 Champagner			95.-
<i>Aperitif / Digestiv</i>			
JEREZ - XÉRÈS – SHERRY siehe nächste Seite			
200 Cola/Tonic/O-Saft dazu			2.50
511 Amaro Averna 32%		4 cl	8.-
508 Aperol 11%		4 cl	7.-
503 Borsci 34%		4 cl	7.-
501 Campari 23%		4 cl	7.-
502 Cynar 16,5%		4 cl	7.-
512 Fernet Branca 40%		4 cl	8.-
506 Martini Bianco 15%		4 cl	7.-
507 Ramazotti 30%		4 cl	7.-
505 Rossi 16.5%		4 cl	7.-
509 Sambuca 42%		4 cl	8.-
510 Appenzeller 29%		4 cl	7.-
514 Pastis 45%		4 cl	8.-
532 Amaretto 28%		2 cl	7.-
520 Baileys 17%		4 cl	8.-
533 Gin Beefeater 40%		4 cl	10.-
536 Wodka Absolut 40%		4 cl	10.-
538 Tequila Sierra Silver 40%		4 cl	10.-
539 Tequila Chuevo Especial Gold 40%		4 cl	13.-
541 Havana Silver 37,5%		4 cl	10.-
542 Havana Gold 40%		4 cl	13.-
543 Havana Añejo Reserva 43%		4 cl	16.-
551 Ballantine's 40%		4 cl	7.-
555 Div. Single Malt (Lagavullin, Michel Couvreur, Glenkinchie etc.)		4 cl	16.-
556 Macallan (18 Jahre Fasslagerung) 43%		4 cl	20.-
561 Armagnac Chabot Napoléon 40%		2 cl	20.-
567 Div Brandy aus SP (min. 10 Jahre im Barrique gelagert) 40%		2 cl	16.-
568 Brandy Del Penedès Octavivs 40%(über 30 Jahre im Barrique gelagert)		2 cl	20.-
562 Vecchia Romagna 38%		4 cl	7.-
564 Veterano 36%		2 cl	7.-
563 Calvados Château du Breul 41%		2 cl	9.-
571 Div. Edelbrände		2 cl	9.-
<i>Grapperia</i>			
581 Über 60 versch. Sorten		2 cl	9.-
585 Grappa Selezione del Capo (besonders feine auserwählte Grappas)		2 cl	16.-
<i>Coktails nach Tagesangebot</i>			
591 Caipiriñha		4 cl	13.50
<i>Cigarren / Shisha (Wasserpfeife)</i>			
596 Feine Burmesische Cigarren für	2.-	597 5.-	598 7.-
599 Cohiba Esplendidos Hechoa mano en Cuba			30.-
595 Shisha mit : 2 Apples / Strowberry / Mint / und Wochenspezialität (Nakhla Tobacco)			18.-

Zum Apéro eine Spezialität aus Andalucía

SHERRYMANIA! JEREZ - XÉRÈS – SHERRY

Das Gebiet:

Die Wiege des Sherry's ist ein weitläufiges Dreieck in Andalusien (Spanien), dessen Scheitelpunkt Jerez de la Frontera, Puerto de Santa Maria und Sanlucar de Barrameda bilden.

Die Trauben:

1264 führte Yáñez Palomino die nach ihm benannte Palomino-Traube in der Jerez Gegend ein (heute tragen 95% der Weinreben diese Trauben).

Eine weitere Sorte ist die Pedro Ximénez Traube und schliesslich auch noch die Moscatel-Traube.

Die Herstellung:

Sherry wird nach einem altüberlieferten System, dem sogenannten System der „criaderas“ und „solera“ ausgebaut. Dabei lagert der Wein in 600-Liter-Fässern aus Amerikanischer Eiche. Die Luftzufuhr ist wichtig, damit sich die „Blume“, eine zarte Oberflächenhefe, als dünne Schicht auf dem Wein bilden kann. Sie schützt ihn und ist für Geschmack und Typ des Sherry ausschlaggebend.

Der Wein reift in mindestens drei übereinander liegenden Fassreihen: die unterste „solera“, lagert den ältesten Sherry, die oberste den jüngsten. Entnimmt man der unteren Lage einen Teil des Weines zum Verzehr, wird diese Menge aus der darüberliegenden Reihe (primera criadera) ersetzt.

Ebenso wird die Menge der zweiten Reihe mit Wein aus der dritten Reihe (segunda criadera) aufgefüllt. So mischen sich die jüngeren Weine kontinuierlich mit den älteren, so dass Art und Typ des Sherry's immer gleich bleiben.

Alle Weine in Jerez reifen mindestens drei Jahre – das entspricht dem Mindestalter für Finos und Manzanillas. Die Amontillados altern mindestens fünf Jahre, die Oloroso sieben.

Die Vielfalt des Sherry's ist eine Herausforderung für jeden Gourmet. Ursprünglich wurde Sherry als Aperitif betrachtet, jedoch bietet die breite Skala innerhalb der Weine eine grosse Vielfalt zu jeder Gelegenheit.

Probieren Sie dazu unser Trockenfleisch Pata Negra - Cingiale Nero -Schwarzfuss Wildschwein (siehe unter Vorspeisen)

Fino:

611 Viva La Pepa Romate, secco, 16% Vol.	4cl	Fr. 5.-
612 Colosio secco, 15% Vol	4cl	Fr. 5.-
614 Marismeño, secco, 16% Vol.	4cl	Fr. 6.-
615 Emilio Lustau, secco, 17% Vol.	4cl	Fr. 7.-

Strohgelb oder goldfarben, delikates Mandelaroma, trocken und leicht im Gaumen, mit einer Reifung unter einer Hefeschicht, genannt „flor“. Ideal zu Pata Negra sowie zu allen Arten von Tapas (Antipasti), Meeresfrüchte, Fisch, Schinken und mildem Käse. Wird gut gekühlt serviert.

Manzanilla:

621 Viva La Pepa Romate, secco, 16% Vol.	4cl	Fr. 5.-
622 Emilio Lustau, secco, 17% Vol.	4cl	Fr. 7.-

Strohgelb, trocken und leicht im Gaumen, mit einer Reifung unter einer Hefeschicht. Ein ausgezeichneter Begleiter zu Pata Negra, zu allen Arten von Tapas (Antipasti) sowie zu Meeresfrüchten, weissem Fisch und Schinken. Gut gekühlt servieren.

Amontillado:

631 Viva La Pepa Romate, secco, 18% Vol.	4cl	Fr. 5.-
634 Emilio Lustau, secco, 18.5% Vol.	4cl	Fr. 6.-
632 NPU(Non Plus Ultra) Superiore, secco, 18% Vol.	4cl	Fr. 7.-
633 La Sacristia de Romate secco, 19, % Vol.	4cl	Fr. 12.-

Bernsteinfarben mit einem leichten Haselnuss-Aroma, mild und vollmundig im Gaumen. Als Aperitif sowie vorzüglich zu weissem Fleisch, gekochtem Fisch und zu Hartkäse.

Oloroso:

641 Viva La Pepa Romate, secco, 18% Vol.	4cl	Fr. 5.-
642 Don Jose Sanchez Romate, secco, 18% Vol.	4cl	Fr. 7.-
643 Emilio Lustau, secco, 19.5% Vol.	4cl	Fr. 6.-
644 La Sacristia de Romate secco, 19, % Vol.	4cl	Fr. 12.-
645 Emilio Lustau secco, Single Cask Jg. 2000 19,5 % Vol.	Fl.	Fr.175.-

Anfangs trocken, bernsteinfarben, mit einem dem Namen entsprechend (der Wohlriechende) intensivem Nuss-Aroma. Passt vorzüglich als Aperitif, zu Pata Negra sowie zu Wild und rotem Fleisch.

Palo Cortado:

649 Emilio Lustau, secco, 19% Vol.	4cl	Fr. 9.-
------------------------------------	-----	---------

In der Nase wie ein Amontillado und auf dem Gaumen ein Oloroso, einer der schönsten Jerez- Arten, aber leider immer weniger produziert

Cream:

651 Viva La Pepa Romate, dulce, 17% Vol.	4cl	Fr. 5.-
--	-----	---------

Cream-Sherry, die süsse Variante des Oloroso, ist ausgesprochen mild und lieblich, von dunkler bis sehr dunkler Farbe. Er harmoniert besonders mit Gebäck und Dessert, aber auch mit Käse.

Vino Dulce:

661 Viva La Pepa Romate, Pedro Ximénes dulce dulce, 17% Vol.	4cl	Fr. 5.-
662 Moscatel dulce, 18 % Vol.	4cl	Fr. 9.-

Aus sehr reifen Moscatel oder Pedro Ximénes Trauben gekeltert; die Gärung wird durch Zugabe von Alkohol unterbrochen; süsslich bis sehr süss, das beste zum Dessert.

Ausführlicher Weinbeschrieb auf unserer Weinkarte

Dessertweine: weiss - rosé - rot	1 dl	¼ l	½ l	Flasche
VENETO				
103 Passito Bianco della Valpolicella, DOC, Dessertwein	8.-	17.-	34.-	51.-
FRIULI				
110 Picolit Colli Orientali del Friuli, DOC, Gianni Piazza, Dessertwein	8.50	17.-	34.-	51.-
PIEMONTE				
113 Moscato , DOC, Gatto, Dessertwein	6.-	12.-	24.-	36.-
ALTO ADIGE				
202 Rosenmuskateller aus der Vallagarina, IGT, Kellerei Kaltern, Dessertwein	5.50	11.-	22.-	33.-
VENETO				
322 Recioto della Valpolicella, DOC, Dessertwein	8.50	17.-	34.-	51.-

Roséweine	1 dl	¼ l	½ l	Flasche	
ALTO ADIGE					
201 Lagrein Kretzer , DOC, aus Gries	5.50	11.-	22.-	33.-	
MARCHE					
210 Kòmaros , IGT, Garofoli	🍷	6.-	12.-	24.-	36.-
SICILIA					
221 Etna Rosato , DOC, IGT, Scolio	🍷	6.-	12.-	24.-	36.-

Italien ist das Land mit der grössten Vielfalt an autochtonen Traubensorten. Darum finden Sie in unserer Karte ausschliesslich Weine aus ganz Italien.

70 von unseren 97 Weinen wurden an der Vini d'Italia (Gambero Rosso) mit 🍷 bis 🍷🍷🍷 Bicchieri ausgezeichnet

Weissweine

1 dl ¼ l ½ l Flasche

Ticino (CH)

106	Lughetto Cru, Bianco del Ticino DOC Cantina il Cavaliere,		6.50.	13.-	26.-	39.-
101	Vial Südtiroler Weissburgunder, DOC, Kellerei Kaltern,	🍷	5.50	11.-	22.-	33.-
102	Campaner Südtiroler Gewürztraminer , DOC, Kellerei Kaltern,	🍷🍷🍷	7.50	15.-	30.-	45.-

Valle d'Aosta

109	Petite Arvine , DOC, Les Crêtes Costantino Charrère	🍷🍷				48.-
100	Chardonnay Cuvée Frissonnière , DOC, L. Crêtes Costantino Charrère	🍷🍷				48.-
100	Chardonnay Cuvée Bois , DOC, Les Crêtes Costantino Charrère	🍷🍷🍷				72.-
113	Tre Uve Malvira` Langhe, DOC	🍷🍷	8.-	16.-	32.-	48.-

FRIULI

104	Tocai Friulano, DOC, Gianni Piazza		5.50	11.-	22.-	33.-
-----	--	--	------	------	------	------

PIEMONTE

112	S. Antonio Vignot, DOC, Orsolani,	🍷🍷	7.50	15.-	30.-	45.-
111,	„Cru“ Perdaudin Roero Arneis DOC Brut	🍷🍷	8.-	16.-	32.-	48.-
105	Tocai Pino gris, Vigna Meira DOC Luigi Poderi Enaudi,	🍷				51.-
116	Chardonnay Bastia Lange, DOC, Conterno- Fantino,	🍷🍷				57.-
118	Gavi Monte Rorondo DOCG	🍷🍷				69.-

MARCHE

114	Verdicchio di Castelli di Jesi, Cimorelli DOC	🍷	5.50	11.-	22.-	33.-
115	Macrina Classico Superiore. DOC, Gioacchino Garofoli,	🍷🍷	6.-	12.-	24.-	36.-

UMBRIA

119	Chardonnay Robbiano, DOC, Fanini ,	🍷	7.-	14.-	28.-	42.-
-----	--	---	-----	------	------	------

CAMPANIA

120	Donnaluna Fiano , IGT, Viticoltori de Concilis	🍷	7.-	14.-	28.-	42.-
-----	---	---	-----	------	------	------

CALABRIA

117	Contessa Emburga , VdT, Lento CN,	🍷🍷	7.-	14.-	28.-	42.-
123	Kratos , IGT, Luigi Maffini,	🍷🍷	8.-	16.-	32.-	48.-

SICILIA

121	Tenuta Sicilia Bianco IGT, Scilio,		6.-	12.-	24.-	36.-
122	Vigne d'Oro , IGT, Avide,	🍷🍷				54.-

Rotweine

1 dl ¼ l ½ l Flasche

Ticino (CH)

304 Pezze Quadre, Merlot del Ticino DOC, il Cavaliere					48.-
305 Mondelle, Merlot del Ticino DOC, il Cavaliere					72.-

Valle d` Aosta

313 Torrette, Les Crêtes DOC, Costantino Charrère	🍷🍷				48.-
314 Coteau la Tour, Les Crêtes Vino Rosso da Tavola	🍷🍷🍷				59.-
315 Les Fourches, Les Crêtes Vino Rosso da Tavola	🍷🍷				59.-
316 Fumin, Les Crêtes DOC, Costantino Charrère	🍷🍷				48.-

ALTO ADIGE

302 Premstallerhof St Magdalena CI, M. Vogel bei H. Rottensteiner,	🍷🍷,🍷	5.50	11.-	22.-	33.-
302 Lagrein Dunkel Gries Riserva DOC, H. Rottensteiner,	🍷	6.50.	13.-	26.-	39.-
303 Campaner Riserva. Cabernet DOC, Kellerei Kaltern,	🍷🍷	7.50	15.-	30.-	45.-

TRENTINO

309 Merlot Trentino Novaline Riserva DOC, Concilio	🍷🍷	7.50	15.-	30.-	45.-
308 Mori Vecio, DOC, Concilio	🍷🍷				45.-

VALTELLINA

310 Sassella, Valtellina Superiore Riserva DOC					59.-
311 Il Fondatore, Valtellina Superiore DOC 95					89.-
312 Sforzato, Vino Valtellina DOC 91					69.-

VENETO

323 Valpolicella CI Superiore Monte Sant'Urbano, DOC, Speri 00	🍷🍷				59.-
324 Amarone Monte Sant'Urbano, DOC, Speri 98	🍷🍷🍷				85.-

PIEMONTE

Rotweine	1 dl	¼ l	½ l	Flasche
340 „ Söri “ Cristina Diano D’Alba DOC, Il Palazzotto 99	6.-	12.-	24.-	36.-
341 Santa Lucia Diano D’Alba DOC, Il Palazzotto 99	6.50	13.-	26.-	39.-
329 Siri d’ Jermu , Dolcetto di Dogliani Pecchenino 00				75.-
342 Nebbiolo D’ Alba DOC, Il Palazzotto 99	7.-	14.-	28.-	42.-
345 Nebbiolo Langhe Ginestrino , DOC, Conterno Finestrino 99	8.-	15.-	30.-	45.-
355 Sudisfà Roero, DOC, Angelo Negro 99				72.-
351 Barbera D’Alba Dei Dardi , DOC, Alessandro e Gian Natale Fantino, 97	8.-	15.-	30.-	45.-
52 „Cru“ Bric Bertu Barbera D’Alba DOC 00 (Mag. Fr. 133.-)	9.-	18.-	36.-	54.-
353, Solo per Laura Barbera d’Asti, VdT, La Luna del Rospo, 00 Bio Wein des Jahres				54.-
354 Giada D’Alba, DOC, Andrea Oberto, 97				75.-
360 Ruché di Castagnole Monferrato DOC 03	7.50	15.-	30.-	45.-
364 Harys , Vino Rosso da Tavola, Giovanni Batista Gillardi, 98				88.-
366 Bonarda Bric Million, DOC, Angelo Negro 00		7.-	14.-	28.-
370 Barolo dei Dardi DOCG, Alessandro e Gian Natale Fantino 94/96/97				75.-
371 Barolo Bricco Boschis, DOCG, Cavalletto 89				88.-
373 Barbaresco , DOCG, Gaja,				198.-
347 Fabio Langhe Rosso, DOC, Andrea Oberto, 97				69.-
357 Langhe Rosso, DOC, Luigi Einaudi 00				85.-
358 Langhe Rosso Monpra , DOC, Conterna Fantino 99				69.-
356 Monferato Rosso Rivalta , DOC, Monterotondo, 00				79.-
369 Tre Dacapo Agliano Terme, 01				72.-
372 Chianti Terre di Corzano, DOCG, Corcano e Paterno 00	7.50	15.-	30.-	45.-
374 Promis Ca` Marcanda, DOCG, Gaja 00				62.-
375 Brunello di Montalcino, DOCG, Castello Romitorio 97				79.-
376 Brunello La Gerla , DOCG, Azelia 95				98.-
UMBRIA				
378 Rosso di Montefalco DOC, Decio Fongoli 97/99	6.-	12.-	24.-	36.-
377 Colli del Trasimeno Morello , DOC, Fanini, 97	6.-	12.-	24.-	36.-
369 Sangiovese Vigna La Pieve, DOCG, Fanini , 98				72.-
Lazio				
300 Petit Verdot Lazio Casale del Giglio, 01	7.50	15.-	30.-	45.-

Rotweine		1 dl	¼ l	½ l	Flasche
300 Madreselva Lazio Casale del Giglio, 99	🍷🍷				59.-
CAMPANIA					
380 Naima I.G.T. Viticoltori de Concilis, 99	🍷🍷🍷				75.-
BASILICATA					
379 Canneto , IGT, D'Angelo 97	🍷🍷	10.-	20.-	40.-	59.-
383 Lirica , Primitivo di Manduria, DOC, Cons.Prod. Vini e Mosti Rossi 00		7.50	15.-	30.-	45.-
PUGLIA					
384 Dunico , Primitivo di Manduria, DOC, Accademia dei Racemi 99	🍷🍷,🍷	8.-	16.-	32.-	48.-
PUGLIA					
385 Notarpanaro , DOC, Cosimo Taurino 97	🍷🍷	7.50	15.-	30.-	45.-
386 Patriglione , DOC, Cosimo Taurino 95	🍷🍷🍷				85.-
388 Castel del Monte Pezza la Rucca DOCG, Conte Spagnoletti Zeuli 00	🍷🍷	6.50	13.-	26.-	39.-
381 Terra Nera , Riserva. DOCG, Conte Spagnoletti Zeuli 00	🍷🍷				59.-
SARDEGNA					
387 Dule , IGT, Giuseppe Gabbas, 00	🍷🍷	8.-	16.-	32.-	48.-
CALABRIA					
392 Lamezia , DOC, Lento CN, 98	🍷	6.50	13.-	26.-	39.-
332 Federico II , DOC, Lento CN, 97	🍷🍷,🍷	10.-	20.-	40.-	59.-
393 Duca San Felice Riserva DOC, Librandi Antonio Cataldo&Nicodemo 95	🍷	7.-	14.-	28.-	42.-
394 Gravello Librandi, DOC, Librandi Antonio Cataldo &Nicodemo 96	🍷🍷				85.-
SICILIA					
396 Sedara , IGT, Donnafugata 02	🍷	6.-	12.-	24.-	36.-
390 Signorio , IGT, Barone Nicolo La Lumia 96	🍷	8.-	16.-	32.-	48.-
395 Herea , Rosso di Sicilia IGT, Avide 99	🍷	6.50	13.-	26.-	39.-
397 Angheli , IGT, Donnafugata 99	🍷🍷	8.50	17.-	34.-	51.-
368 Cerasuolo di Vittoria, DOC, Poggio di Bortolone 01		7.50	15.-	30.-	45.-
389 SIGILLO , IGT, Avide 99	🍷🍷				85.-
391 Kaid , IGT, Alessandro di Camporeale 01	🍷🍷,🍷	10.-	20.	40.	59.-
399 Pigi , di Vittoria, IGT, Poggio di Bortolone 98					79.-
398 Mille e una Notte , IGT, Donnafugata 97	(DpMag. Fr. 444.-) 🍷🍷🍷				99.-

LIEBESGEFLÜSTER AM SEE (Strandbad Wollishofen)

Tête à Tête am See:

Zwei Teller hausgemachte Antipasti und eine Flasche Rosenmuskateller (Rosen, die zum Trinken sind!) bei Kerzenlicht direkt am See
60.- Fr. für zwei Personen

Tête à Tête auf dem See:

Mit der „fioretta due“ (grosses Rimini-Pedalo)
Mit einem Teller hausgemachter Antipasti und einer Flasche Prosecco eine Stunde zu zweit den Sonnenuntergang auf dem See geniessen.
100.- Fr. für zwei Personen

Tête à Tête auf dem See:

Mit dem Motorschiff, max. 15 Pl.
Mit einem Teller Pata Negra (Schwarzfuss-Wildschwein mit Eicheln gefüttert, luftgetrocknet)
Exklusivität aus Andalusien garn. mit Oliven, und einer Flasche Champagner
eine halbe Std. zu zweit den Sonnenuntergang auf dem See geniessen.
222.- Fr. für zwei Personen

Täglich bei Schönwetter von 17.00 – 21.00 Uhr im strand wollishofe, www.strandbad.ch
Tel 01 480 11 31

Gutschein Tête-à-Tête am See 1 Flasche

Rosenmuskateller (eine Exklusivität aus Alto Adige) und zwei Teller Antipasti, für 2 Pers. 50.- Fr.

Gutschein Pedalofahrt auf dem See

1 Flasche Prosecco und zwei Teller Antipasti, für zwei Pers. 100.- Fr.

Bade-Kiosk-Restaurant

Getränke

Cafe alle Sorten				3.50
Milch kalt		2dl		1.60
Tee div. Sorten				3.30
Eistee		5dl		4.00
Mineral / Softdrink		5dl		4.00
O-Saft		3dl		5.00
Bier		3dl		4.50
strand bier		5dl		6.00
Wein:	1dl	¼dl	½dl	Flasche
Weiss/Rose/Rot	5.-	10.-	20.-	30.00
Gespritzter				6.00
Prosecco-Cüpli				7.50

Essen

Div. Sandwiches			ab	6.00
Forcaccia gefüllt				6.50
Brot				-80
Gipfel/Weggli/Bürli/Zopf				1.30
Zöpfli/ Kürbiskernbrötli				2.00
Kuchen				4.00
Mandel-/Nussgipfel				2.50
Birchermüessli				7.50
Kleiner gem. Salat				8.00
Salatteller mit Ei				14.00
Wurstsalat garn.				10.00
Wurst-käsesalat garn.				13.50
Taboulée				12.00
Poulet-Salat „Curry“				15.00
Thonsalat				12.00
Griech. Salatschüssel				15.00
Geräucherte Forelle mit Kartoffelsalat				22.00
“Läber-Käse” (spez:Fleischkäse) mit Kartoffelsalat				8.00
Hot Dog				5.50
Wienerli mit Kartoffelsalat				7.50
Servelat nur kalt m. Brot				5.50
Port. Pommes				5.00
Bratwurst mit Brot				7.00
Bratwurst mit Pommes				11.50