# Speisen

## Vorspeisen:

401 **Antipasti** della casa (hausgemachte, in feinstem Olivenöl eingelegte Oliven, getrockneteTomaten, Zucchetti, 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** Exclusivität aus Andalusien, garn. mit Oliven 22.-
(Schwarzfuss Wildschwein mit Eicheln 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

## Hausspezialität *(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 Apfelglace 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!

strand wollishofe

bad
bar restaurant
boutique
galerie

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

**Offerte**

**für Bankett vom: .....**

**für ..... Personen Apéro ab ca .....Uhr**

| | **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 haugemachter 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 Exclusivität aus Andalusien, garn. mit Oliven | 22.00 | |
| | **Salate** | | |
| | Gemischter Salat oder Blattsalat, nach Ihrer Wahl 8.- bis 12.- | | |
| | Ruccola mit Peccorino (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: | | |

strand wollishofe

bad
bar restaurant
boutique
galerie

| 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 | |
| | Älplermacaronen 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 lt. | 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 | *strandbier* **Bio Naturtrüb** | **50cl** | **7.-** |
| 120 | *strand leichtbier* **0.33% Naturtrüb** | **33cl** | **4.50** |
| 143 | *strand dunkelbier* **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.-** |

| *Schaumweine* | *1 dl* | *2 dl* | *Flasche* |
|---|---|---|---|
| 696 **Gespritzter** | | **8.00** | |
| 698 **ProseccoValdobbiadene Dei Casel, Adriano Adami, GR 2Gläser** | **8.-** | | **45.-** |
| 699 **Champagner** | | | **95.-** |

*Aperitif / Digestiv*

| | | | |
|---|---|---|---|
| **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 **Ramazzotti 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.-** |

*Grapperia*

| | | | |
|---|---|---|---|
| 581 **Über 60 versch. Sorten** | | **2 cl** | **9.-** |
| 585 **Grappa Selezione del Capo** | | **2 cl** | **16.-** |
| **(besonders feine auserwählte Grappas)** | | | |

*Coktails nach Tagesangebot*

| | | | |
|---|---|---|---|
| 591 **Caipiriñha** | | **4 cl** | **13.50** |

*Cigarren / Shisha (Wasserpfeife)*

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 596 **Feine Burmesische Cigarren für** | **2.-** | 597 | **5.-** | 598 | 7.- |
| 599 **Cohiba Esplendidos Hechoa mano en Cuba** | | | | | **30.-** |
| 595 **Shisha mit : 2Apples / Strowberry / Mint / und Wochenspezialität (Nakhla Tobacco)** | | | | | **18.-** |

Zum Apéro eine Spezialität aus Andalucìa

# 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 Ximenéz 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 Sacristìa 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 Sacristìa 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 **Reciotto** 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, Cimarelli 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 **Kràtos**, 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, Costatino 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 Cl, 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** Cl 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 **Sedar**a, 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 <u>am</u> 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 <u>auf</u> 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 <u>auf</u> dem See:**
Mit dem Motorschiff, max. 15 Pl.
Mit einem Teller Pata Negra (Schwarzfuss-Wildschwein mit Eicheln gefüttert, luftgetrocknet) Exclusivität 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

1Flasche 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 |
| Forcacchia 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 |