

Aperitif

Saison-Apéro <i>nach aktuellem Angebot</i>	14.–
Hugo <i>Holunderblüte, Pfefferminze, Limette, Hiltl Prosecco</i>	14.–
Bellini <i>weisser Pfirsich, Hiltl Prosecco</i>	12.–
Aperol Spritz <i>Aperol (11%), Orange, Soda, Hiltl Prosecco</i>	14.–
Kir <i>Crème de Cassis (17%), Weisswein</i>	12.–
Kir Royal <i>Crème de Cassis (17%), Champagner</i>	16.–
Bloody Mary <i>Vodka (40%), Gewürze, Tomatensaft</i>	14.–

Prosecco & Champagner

	10cl	Flasche
H Hiltl Prosecco <i>Glera</i> <i>Italien, Treviso DOC, Le Contesse</i>	9.50	55.–
Perrier-Jouët Grand Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i> <i>Frankreich, Champagne, Epernay, Perrier-Jouët</i>	14.–	85.–
Perrier-Jouët Blason Rosé <i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i> <i>Frankreich, Champagne, Epernay, Perrier-Jouët</i>		85.–
		<i>Magnum</i>
Perrier-Jouët Grand Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i> <i>Frankreich, Champagne, Epernay, Perrier-Jouët</i>		165.–

H Hiltl Hausweine

	10cl	Flasche
Weisses Cuvée 2015 <i>Sauvignon Blanc, Semillon</i> <i>Südafrika, Walker Bay, Creation wines, Jean-Claude & Carolyn Martin</i>	9.50	62.–
Rosé 2015 <i>Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre & Rolle</i> <i>Frankreich, Domaine de Tamary, Salin-Zuger</i>	7.50	48.–
Rot 2015 <i>Tempranillo</i> <i>Spanien, Ribera del Duero DO, Bodegas Lynus</i>	7.50	48.–
Rote Cuvée 2014 <i>bio</i> <i>Malbec, Cabernet Sauvignon</i> <i>Argentinien, Mendoza, Ojo de Vino - Dieter Meier</i>	10.50	67.–

Weiss

	10cl	Flasche
 Weisses Cuvée 2015 <i>Sauvignon Blanc, Semillon</i> <i>Südafrika, Walker Bay, Creation wines, Jean-Claude & Carolyn Martin</i>	9.50	62.–
Sauvignon Blanc Touraine 2015 <i>Sauvignon Blanc</i> <i>Frankreich, Touraine, Domaine Michaud</i>	7.50	48.–
Pinot grigio DOC 2014/15 <i>Pinot grigio</i> <i>Italien, Veneto, Paladin & Bosco</i>	8.–	52.–
Chardonnay Reserva Terra Noble DO 2014/15 <i>Chardonnay</i> <i>Chile, Maule Valley, Viñedos Terra Noble</i>	8.–	52.–
Cuvée Weiss 2015 <i>Gewürztraminer, Blanc de Noir, Viognier (Barrique),</i> <i>Pinot Blanc (Barrique), Muscat</i> <i>Schweiz, Zürich, Winzerei Zur Metzg</i>	8.–	52.–
Barkan Chardonnay Réserve 2014 <i>Chardonnay</i> <i>Israel, Dan, Barkan Wine Cellars</i>	8.50	55.–
Rueda Verdejo Fuente Elvira 2015 <i>Verdejo</i> <i>Spanien, Castilla y León, Bodega Pedro Escudero</i>	8.50	55.–
Riesling Vom Schiefer 2014 <i>Riesling</i> <i>Deutschland, Mosel, Weingut Clüsserath</i>	9.–	58.–
Grüner Veltliner Bachgarten Federspiel 2015 <i>Grüner Veltliner</i> <i>Österreich, Wachau, Weingut Pichler</i>	9.–	58.–

Rosé

	<i>10cl</i>	<i>Flasche</i>
H Hiltl Rosé 2015 <i>Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre & Rolle</i> <i>Frankreich, Domaine de Tamary, Salin-Zuger</i>	7.50	48.–
Navarra rosado Mediodía 2015 <i>Garnacha</i> <i>Spanien, Falces, Bodega Inurrieta</i>	7.50	48.–

Rot

	<i>10cl</i>	<i>Flasche</i>
H Hiltl Rot 2015 <i>Tempranillo</i> <i>Spanien, Ribera del Duero DO, Bodegas Lynus</i>	7.50	48.–
H Hiltl Rote Cuvée 2014 <i>bio</i> <i>Malbec, Cabernet Sauvignon</i> <i>Argentinien, Mendoza, Ojo de Vino - Dieter Meier</i>	10.50	67.–
Bobal y Tempranillo 2013/14 <i>bio</i> <i>Bobal, Tempranillo</i> <i>Spanien, Utiel-Requena, Bodega Palmera</i>	8.–	52.–
Merlot Magellan 2014 <i>Merlot</i> <i>Frankreich, Languedoc, Domaine Magellan</i>	8.–	52.–
Glen Carlou Haven 2014 <i>Cabernet Sauvignon</i> <i>Südafrika, Paarl, Glen Carlou</i>	8.50	55.–
Barbera d'Alba DOC 2014 <i>Barbera</i> <i>Italien, Piemont, Paolo Conterno</i>	8.50	55.–
Atanasius 2013 <i>bio</i> <i>Zweigelt, Blaufränkisch</i> <i>Österreich, Burgenland, Gut Oggau</i>	8.50	55.–
Gascogne Les Marcottes 2012/13 <i>Tannat, Merlot</i> <i>Frankreich, Gascogne, Domaine de Pellehaut</i>	9.–	58.–

	<i>10cl</i>	<i>Flasche</i>
Zürcher Zweigelt 2012 <i>Zweigelt</i> <i>Schweiz, Zürich, Weingut Hans Wiesendanger</i>	9.–	58.–*
Pinot Noir Jenins 2015 <i>Pinot Noir</i> <i>Schweiz, Graubünden, Christian & Francisca Obrecht</i>	9.50	61.–
Barkan Réserve 2011/12 <i>Cabernet Sauvignon</i> <i>Israel, Galil, Barkan Wine Cellars</i>	9.50	61.–
Brunello di Montalcino 2010 <i>Sangiovese</i> <i>Italien, Toskana, Capanna</i>	13.–	75.–
Amarone La Marega 2012 <i>Corvina, Rondinella, Croatina, Dindarella & Sangiovese</i> <i>Italien, Veneto, Le Salette</i>	13.50	82.–

Süss

	<i>10cl</i>	<i>37,5 cl</i>
Sweet Dreams DOC 2013 <i>Chardonnay, Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau</i> <i>Schweiz, Tessin, Guido Brivio</i>	13.50	44.–
Marsala <i>Grillo, Catarratto, Damaschino, Ansonica</i> <i>Italien, Sizilien, Cantine Pellegrino</i>	7.–	46.–

Sämtliche Hausweine sind auch im Hiltl Laden gleich nebenan oder im Restaurant „über d’Gass“ erhältlich.

Digestif

	Vol.	2cl
Grappa Ticinese Americano <i>Schweiz, Tessin, Tenimento dell'Ör</i>	43%	8.–
Grappa di Brunello <i>Italien, Toskana, Principe Aldobrandini</i>	43%	12.–
Quitten <i>Schweiz, Meilen, Kunz-Razzai</i>	43%	8.50
Williams <i>Schweiz, Meilen, Kunz-Razzai</i>	43%	8.50
Kirsch Dettling Reserve <i>Schweiz, Brunnen, Dettling</i>	43%	8.50
Hennessy VSOP fine de Cognac <i>Frankreich, Cognac, Hennessy</i>	40%	12.–

Produktinformationen

Flasche = 75cl

Flasche = 70cl*

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

*Weine sind ausschliesslich vegetarisch oder vegan
(keine Schönung durch tierische Produkte).*

Kein passender Wein für Sie mit dabei?

Unser Zapfengeld beträgt CHF 25.– pro Flasche.

Die Jugendschutzgesetze verbieten den Verkauf und das kostenlose Weitergeben von:

- Alkopops, Spirituosen und Aperitifen an unter 18-Jährige

- Wein, Bier und gegorenem Most an unter 16-Jährige

Preise in CHF inkl. 8% MwSt

