

DAS GUTE GEFÜHL, GEMEINSAM ZU GENIESSEN

Wir möchten dir ein besonderes Weinerlebnis bieten und arbeiten mit Partner:innen, die unsere Philosophie teilen. Zahlreiche Weine stammen von weiblichen Produzentinnen. Wir achten auf Nachhaltigkeit, Provenienz (Regionalität) und Trends. Biologische und biodynamische Tropfen führen wir ebenso wie vegane oder demeter-zertifizierte.

Lass dich von der Vielfalt überraschen.
Wir beraten dich gerne persönlich.

enja

ALKOHOLFREI

DEUTSCHLAND

10 cl 75 cl

Berlin	Prickelnd Rosé, Edition Wasem <i>Kolonne Null, Berlin</i> ☞ Portugieser, Silvaner ↳ Eine breite Palette von Frucht- und Blumenaromen ☞ Mineralischer Touch mit schöner Fruchtnote ✂ Apéritif und Vorspeisen, leichte Gerichte, Salat	♡	7	49
	Riesling, Weisswein <i>Kolonne Null, Berlin</i> ☞ Riesling ↳ Dichte Aromen von grünem Apfel und saftigem Steinobst ☞ Ausbalancierte Säure, charmant, feine Fruchtaromen ✂ Apéritif, Gemüse und Pasta, Sommersalate, fruchtige Desserts	♡	6	43

DER CHAMPAGNER / SCHAUMWEIN

FRANKREICH

Epernay	Champagne Perrier et Jouët Grand brut AOC <i>Maison Perrier et Jouët, Epernay</i> ☞ Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay ↳ Frische Aromatik, erinnert an Zitrus und exotische Früchte ☞ Ausgewogen, schöne Perlage ✂ Apéritif, Vorspeise, geeignet auch als Menübegleiter		17	96
---------	--	--	----	----

ITALIEN

Conegliano Valdobbiadene	SO Sparkling Prosecco Il Colle brut DOC <i>Sara Ceschin, Azienda Il Colle, Valdobbiadene</i> ☞ Glera ↳ Fruchtige, frische Nase ☞ Angenehme Perlage, Aromen von grünen Äpfeln ✂ Apéritif, Vorspeise	♡	9.5	66
	Prosecco Il Colle Rosé Extra Dry DOC <i>Sara Ceschin, Azienda Il Colle, Valdobbiadene</i> ☞ Glera, Pinot Noir ↳ Fruchtige Aromen von Himbeeren ☞ Frisch und fruchtig mit einem prickelnden Abgang ✂ Apéritif, Apéro-Plättli, weisses Fleisch	♡	10.5	75

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

- ♡ Vegan
- ☞ Naturwein
- ☞ Bio
- ☞ Biodynamisch
- ✂ Demeter

DER WEISSWEIN

SCHWEIZ		10 cl	75 cl
Zürich	Räuschling Stadt Zürich AOC Zürichsee   <i>Karin Schär, Rebberg Chillesteig</i> ☞ Räuschling ↳ Blumig, zart, mit Aromen von Zitrusfrüchten ⇨ Knackige Frische, mineralisches Bouquet ✂ Apéritif, vegetarische Küche, Geflügel, Spargel, Gemüseterrinen	7	48
	Müller-Thurgau AOC Zürich     <i>Weingut Besson-Strasser, Uhwiesen</i> ☞ Riesling-Sylvaner (Müller-Thurgau) ↳ Aromen von Apfel und gelben Früchten ⇨ Frische, dezente Fruchtnoten ✂ Apéritif, grilliertes Gemüse, Salat	7	48
Graubünden	SO White Cuvée AOC <i>Schloss Salenegg, Maienfeld</i> ☞ Chardonnay, Riesling-Sylvaner, Blanc de Noir ↳ Fruchtige Noten, frisch und lebendig ⇨ Rund, angenehme Säure, leicht süsslich und fein ✂ Blätterteiggebäck, Terrinen, Weichkäse, Fisch	6.5	45
	Chardonnay Malans AOC  <i>Annatina Pelizzatti, Malans</i> ☞ Chardonnay ↳ erinnert an Zitrus- und Dörrfrüchte ⇨ Nussig, buttrig, herb-mineralisch ✂ Apéritif, Lachs, Seefisch, Geflügel, Käse		84
Wallis	Heida AOC Valais <i>Collection Chandra Kurt mit Provins, Wallis</i> ☞ Heida ↳ Dezente Noten nach Nektarinen, Melonen und Fleur de Sel ⇨ Filigrane Mineralität, rassige Frische, vielfältige Aromatik ✂ Apéritif, gegrillter Fisch, Gemüsevariation		64
	Petite Arvine, Les Clives AOC Valais  <i>Cave Caloz, Sandrine Caloz</i> ☞ Petite Arvine ↳ Feine Zitrusnoten, blumige Aromen, pointiert, frisch, trocken ⇨ Lebendig, facettenreiche Aromen von Früchten ✂ Apéritif, Eierspeisen, Geflügel, Fisch		68
Tessin	Coò DOC  <i>Myra und Christian Zündel, Beride</i> ☞ Chardonnay ↳ Aromen von reifem Apfel, Birne und blumige Akzente ⇨ Knackige, saftige Säure mit mineralischen Komponenten ✂ Weichkäse, Terrine, Geflügel, Fisch	10	69

ITALIEN		10cl	75cl
Friaul	Petrussa DOC <i>Società Agricola di Petruzza, Prepotto Friaul</i> 🍷 Sauvignon Blanc ↪ Elegant, aromatisch, anregende Frische ⇄ Schmeichelnde Fülle, Aromen von Stachelbeere ✂ Seefisch, reife Käsesorten wie auch Hartkäse	♥	52
Veneto	Lugana Garda DOC <i>Marica Bonomo, Monte del Frà, Verona</i> 🍷 Trebbiano di Lugana ↪ Duft von weissen Blüten, Brennnesseln, Aprikosen und Mandeln ⇄ Abgerundet, angenehme Säure, harmonisch am Gaumen ✂ Gegrilltes Gemüse, Fisch-Antipasti, Fisch gegrillt	♥	49
Toscana	Il Bianco IGT <i>Barbara Widmer, Radda in Chianti</i> 🍷 Sauvignon Blanc, Viognier ↪ Raffiniertes, feinaromatisches Bouquet, Stachelbeeren, Limetten ⇄ Frisch und knackig ✂ Apéritif, Geflügel, Fisch vom Grill	🍃	8 52
SPANIEN			
Katalonien	Dido blanc DO <i>Venus La Universal, Montsant</i> 🍷 Macabeo, Garnacha Blanca, Xarel-lo ↪ Cremig und frisch, zarte Noten von Sternanis und Nelke ⇄ Opulent, süss verführerisch ✂ Gemüse vom Grill, Geflügel, Hartkäse	♥ 🍃	65
Castillo y Leon	Menade VdT <i>Bodegas Menade, Rueda</i> 🍷 Sauvignon Blanc ↪ Charmantes Fruchtbouquet von Litschi, Cassis und Limetten ⇄ Schmelziger Auftakt, frisch, knackig mit druckvoller Textur ✂ Antipasti, Apéritif, Weichkäse, Seefisch	🍃	8 52

DER ROSEWEIN

SCHWEIZ

10 cl

75 cl

Zürich

Stadt Zürich Rosé AOC

49

Weingut Landolt, Stadt Zürich

☞ Pinot Noir

↳ Frische Akzente von Waldbeere und Himbeere

☞ Ausgewogen, weich, kraftvoll

✂ Apéritif, Fleischplättli, Grillgemüse, Seefisch

DEUTSCHLAND

Franken

Rosamunde trocken VDP, Gutswein



7.5

51

Weingut am Stein, Würzburg

☞ Spätburgunder, Pinotin, Merlot

↳ Aromen von Himbeeren, Kirschen und Johannisbeeren

☞ Saftig, frisch und animierend, rosa Fruchtnoten

✂ Antipasti, Apéroplättli, Geflügel, Gemüse

ITALIEN

Toscana

Brancaia ROSE IGT



8

56

Barbara Widmer, Weingut Brancaia, Radda in Chianti

☞ Merlot

↳ Feine Noten von Walderdbeeren, Rosenblätter, Lavendel

☞ Saftig und frisch, trocken und ausbalanciert

✂ Antipasti, Salat, grilliertes Gemüse, Rindstatar

DER ROTWEIN

SCHWEIZ			10 cl	75 cl
Zürich	Züri Trio Stadt Zürich AOC Zürichsee <i>Karin Schär, Stadtwinzerin, Rebberg Chillesteig</i> ☞ Prior, Cabernet Dorsa, Pinot Noir ↳ Aromen von Waldbeeren und Cassis ☞ Schöne Fruchtaromatik, gehaltvoll und kräftig ✂ Apéroplättli, Lamm, Wildgerichte	♡	9.5	67
	Blauer Zweigelt AOC <i>Weingut Besson-Strasser</i> ☞ Zweigelt ↳ Noten von Brombeeren, Zwetschgen und Gewürzen ☞ Schlank, gradlinig mit feiner Frucht und rassischer Säure ✂ Fleischplättli, Geflügel, Lamm	♡ 🍷 🍷 🍷		68
	Pinot Noir Cholfirst AOC <i>Weingut Besson-Strasser, Rheinfall</i> ☞ Pinot Noir ↳ Fruchtnoten von Himbeere und roter Kirsche ☞ Mittlere Breite, elegant und mit reifen Tanninen, leichte Holznote ✂ Weisses und rotes Fleisch, reifer Käse	♡ 🍷 🍷 🍷		69
Graubünden	Pinot Noir Sélection Barrique AOC <i>Annatina Pelizzatti, Jenins</i> ☞ Pinot Noir ↳ Himmlisch-zarte Fruchtnoten von Himbeeren und Erdbeeren ☞ Lebendige Säure, rote Frucht, knackige Tannine, vollmundig ✂ Rotes Fleisch, Wild, reifer Hartkäse	♡		102
	Pinot Noir Eichholz AOC <i>Annattina Pelizzatti, Jenins</i> ☞ Pinot Noir ↳ Rote und blaue Fruchtaromen, Mandeln und feine Holznoten ☞ Ausgewogen, charmanter Pinot Noir mit herrlichem Schmelz ✂ Reichhaltiges Apéroplättli, Gemüse, Suppe, Terrinen, Grillgemüse	♡		87
La Côte	SO Red Cuvée Rouge AOC <i>Les Frères Dutruy, Founex</i> ☞ Gamay, Galotta ↳ Herrlicher Duft nach Cassis, wilden Kirschen und würzigen Holznoten ☞ Kräftige Tannine, geschmeidig und kraftvoller Abgang ✂ Terrine, Kalbsbraten, Halbhartkäse		7.5	52
Tessin	Artu Merlot del Ticino DOC <i>Cantina il Cavaliere, Contone</i> ☞ Merlot ↳ Aromen von Heidelbeere, Brombeere und leichte Pflaumennote ☞ Fruchtig, sehr ausgewogener Körper mit weichen Tanninen ✂ Vegetarische Gerichte, Wild, Grilladen und Käse	♡		68

ITALIEN		10 cl	75 cl
Piemont	<p>Amarone della Valpolicella DOC Classico </p> <p><i>Marica Bonomo, Monte del Frà, Veneto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Corvina Veronese, Rondinella, Molinara ↳ Intensives Aroma nach Kirschen, Pflaumen und schwarzem Pfeffer ⇌ Samtig, körperreich und ausgewogen, weiche Struktur ✂ Lammgigot, Polenta, Fleischgerichte mit kräftiger Sauce, Wild 	12.5	87
Toscana	<p>La Ghirlanda, Chianti Classico DOCG</p> <p><i>Bindi Sergardi, Vagliagli</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Sangiovese ↳ Aromen von frischen Feigen, Sauerkirschen und Schokolade ⇌ Eleganter Auftakt, strukturiert und mit jugendlichen Tanninen ✂ Apéroplättli, Geflügel, Schweinefleisch 		54
	<p>Brancaia Riserva, Chianti Classico DOCG</p> <p><i>Barbara Widmer, Tenuta Brancaia, Radda in Chianti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Sangiovese, Merlot ↳ Noten von schwarzen Kirschen, Gewürze, Leder und Schokolade ⇌ Sehr ausbalanciert und langanhaltend, weiche Struktur ✂ Gemüse und Fleisch vom Grill, Risotto, Steinpilze 	12	85
	<p>Il Blu Brancaia IGT</p> <p><i>Barbara Widmer, Tenuta Brancaia, Radda in Chianti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Merlot, Sangiovese, Cabernet ↳ Rote und dunkle Beeren mit schönen Gewürznoten ⇌ Harmonisch eingebundene Säure, langer Abgang mit würzigen Noten ✂ Grillgerichte, Steak, Wildgerichte 		138
	<p>Rosso di Montalcino DOC </p> <p><i>Natalie Oliveros, La Fiorita, Montalcino</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Sangiovese ↳ Aromen von Zimt, Leder und schwarzem Sesam und Pflaume ⇌ Markant satte Tannine, kräftiger Körper und schöne Säurestruktur ✂ Risotto, Geflügel, Pilzgerichte und kalte, reichhaltige Plättli 	10.5	73
	<p>Brunello di Montalcino DOCG </p> <p><i>Natalie Oliveros, La Fiorita, Montalcino</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Sangiovese ↳ Vielfältige Aromen wie Kräuter, Gewürze und rote Früchte ⇌ Geschmeidig, süsslich-bittere Kräuter ✂ Trüffel- und Pilzgerichte, rotes Fleisch, kräftiger Käse 		96
	<p>No 2 Brancaia IGT </p> <p><i>Barbara Widmer, Brancaia in Maremma</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Cabernet Sauvignon ↳ Blaue Fruchtaromen, Noten von Leder und Wildhölzern ⇌ Leichte Würze mit Aromen von dunklen Beeren und Schwarzkirschen ✂ Rind- und Schweinefleisch, Wild, Grillgerichte 	11	72

ITALIEN		10 cl	75 cl
Toscana	Ilatraia, IGT Toscana <i>Barbara Widmer, Brancaia in Maremma</i> ☞ Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc ↳ Noble Aromen von reifen Brombeeren, Kakao, Mokka und Mandeln ☞ Ausgezeichnete Balance zwischen Körper, Frische und Tanninen ✂ Scharfes Gemüse, Rindfleisch, Steak, Grill-BBQ, reifer Käse		118
Sardinien	Cannonau di Sardegna Riserva DOC  <i>Tenuta Olianas, Sarcidano, Sardinien</i> ☞ Cannonau ↳ Aromen von roten Beeren, Gewürznoten nach Vanille und Kakao ☞ Angenehme Säure, warm und umhüllend, weiche Tannine ✂ Grillgemüse, rotes Fleisch, Wildgerichte, gereifter Käse		67
Apulien	Simposio Riserva Brindisi Rosso DOC <i>Cantine Risveglio, Brindisi</i> ☞ Malvasia nera, Negroamaro ↳ Vielschichtiges Aroma von Kirschen, Brombeeren, Holz und Vanille ☞ Samtig weich im Gaumen ✂ Wurstwaren, rotes Fleisch, Hartkäse	8	56
SPANIEN			
Rioja	Raposo Rioja DOCa <i>Sandra Bravo Marin, Sierra de Toloño</i> ☞ Tempranillo ↳ Aromen von dunklen Kirschen, Brombeeren, Pflaumen und Thymian ☞ Klar, vital, elegant, saftige Konturen mit fruchtigem Finale ✂ Pilzgerichte, Lammgigot, Rind- und Schweinefleisch		75
Castilla y Leon	Finca Azaya Premium DO  <i>Yolanda und Carolina García Viadero, Bod. Valduero</i> ☞ Tinta de Toro (Tempranillo) ↳ Bouquet von reifen Früchten und Pflaumenkompott ☞ Würzige Holznoten, geschmeidiger und persistenter Abgang ✂ Grillgemüse, würzige Gerichte, Grilladen, Wurstwaren	11	75
Duero-Tal (Castilla y Leon)	Valduero Cosecha 2 Maderas D.O.  <i>Yolanda und Carolina García Viadero, Bod. Valduero</i> ☞ Tinto Fino (Tempranillo) ↳ Intensives Aroma nach reifen Kirschen und Zwetschgenkompott ☞ Kraftvolle Eleganz und strukturierte Tannine ✂ Gegrilltes Fleisch oder Fisch, Hartkäse	8.5	69
	Valduero 6 Años Reserva Premium D.O.  <i>Yolanda und Carolina García Viadero, Bod. Valduero</i> ☞ Tinto Fino (Tempranillo) ↳ Ausgeprägte Noten von Kaffee, Zedernholz und dunklen Beeren ☞ Am Gaumen komplex, reich, saftig und elegant		129

✂ Grilladen, gegrillter Fisch, gereifter Käse

SPANIEN

10 cl

75 cl

Priorat

Galena Priorat D.O.Q.



72

Clos Galena, Priorat

✂ Garnacha, Cabernet Sauvignon, Cariñena, Merlot

↳ Aromen von Frucht und Lakritze, unverkennbare Priorat-Mineralik

⇌ Leichte Aromen von Schokolade und Kaffee, sehr harmonisch

✂ Lamm, Gemüse oder Fleisch mit würziger Sauce

Martinet brut D.O.Q.



75

Mas Martinet, Priorat

✂ Garnacha Negra, Syrah

↳ Schöne, würzige und opulente Nase, saftig und dicht im Ansatz

⇌ Saftige, dunkle Beeren, Kräuter, mineralisch frischer Abgang

✂ BBQ, Geflügel, würziges Gemüse

Clos Martinet D.O.Q.



138

Mas Martinet, Priorat

✂ Garnacha Negra, Syrah, Cariñena, Merlot, Cabernet Sauvignon

↳ Süsse, sehr reife, angetrocknete Früchte, Gewürze, Kakao, Nüsse

⇌ Vollmundig, dicht, süsse Frucht, sehr nachhaltiger Eindruck

✂ Rassiges Gemüse, Pilzgerichte, Rind- und Lammfleisch

Jumilla

Don Baffo Tinto D.O.



49

Ego Bodegas, Jumilla

✂ Monastrell, Syrah, Petit Verdot

↳ Fruchttige Aromen von Brombeere, Johannisbeere und Vanille

⇌ Schmelzige Tannine, ausgewogen und vollmundig

✂ Pilze, Gemüse, Grilladen, Fisch vom Grill, Käse

Mallorca

Sincronia Negre VdT



53

Mesquida Mora, Porreres

✂ Merlot, Cabernet Sauvignon, Callet, Syrah

↳ Fruchtig-würzige Aromen von Kirschen, Steinobst und Kräutern

⇌ Dicht und satt, gut strukturiert und weiche Tannine

✂ Vegetarische Vorspeisen, Fisch vom Grill, Geflügel