



RESTAURANT CENTRUM 68

Herzlich Willkommen

Deklaration :

Soweit möglich beziehen wir unsere Produkte aus der Schweiz

Fleischherkunft vom CH :

Kalb, Schwein, Poulet, Wurstwaren

Fleischherkunft Ausland :

Rind Ir/Aus/Br

Poulet Ch/Eu

Fischherkunft :

Gamberoni Vn

Eglifilet Eu/Ch

Calamari Chine



Seezunge Nl

Meeresfrüchten Fr

Allergien :

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie das Serviceteam auf Anfrage gerne

Ihre Gastgeber Bruno und Ganimete Sejdiu





Sommer -Hit im Restaurant Centrum 68

Wurst Käse Salat

Fr.19.50

Persico in Pastella

Fischknusperli(Egli) im Bierteig Tartar Sauce- garniert mit Salat

Fr.22.50

Melone mit Crevetten-Cocktail

Fr.23.50

Thonsalat

Fr. 23.50

Kalter Schweinebraten an Zitronensauce

Garniert mit Salat

Fr. 24.50

Salatteller mit Pouletstreifen

Fr.24.50

Roastbeef mit Tartar Sauce

Fr.28.50

Rinds Tatar-Sauce, getostem Brot

Fr.29.50

Vitello Tonnato

*Gebratenes Kalbsfleisch dünn geschnitten
an Thunfisch Sauce garniert mit Kapern und Zwiebel*

Fr. 29.50

Wienerschnitzel (Schweins)

Pommes oder Salat

Fr.27.50

Wienerschnitzel (Kalbs)



Pommes oder Salat

Fr.34.50

Gegrillte Gamberoni mit Kräutersauce

Butterreis und Spinat

Fr.38.50



Preise inkl. 7.7% MWST



INSALATA

<i>Insalata Verde</i> <i>Grüner Salat</i>	Fr. 8.50
<i>Insalata Mista</i> <i>Gemischter Salat</i>	Fr. 10.50
<i>Insalata di Pomodori</i> <i>Tomatensalat</i>	Fr. 9.50
<i>Nüsslisalat mit Ei</i>	Fr. 14.50
<i>Insalata Caprese</i> <i>Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum</i>	Fr. 14.50

ANTIPASTI

<i>Cocktail di Gamberetti</i> <i>Crevettencocktail</i>	Fr. 16.50
<i>Carpaccio di Filetto di Manzo</i> <i>Feingeschnittetes rohes Rinderfilet mit Rucola und Parmesan</i>	Fr. 24.50
<i>Antipasto con Verdure</i> <i>Vorspeise mit verschiedenem Gemüse</i>	Fr. 17.50

ZUPPA

<i>Zuppa Stracciatella</i> <i>Klassische italienische Bouillon mit Ei</i>	Fr. 8.50
<i>Brodo di Midollo</i> <i>Bouillon mit Mark</i>	Fr. 11.50
<i>Zuppa Pavese</i> <i>Bouillon mit Ei, Toast und Parmesan</i>	Fr. 8.50
<i>Minestrone</i> <i>Gemüsesuppe</i>	Fr. 10.50





PIZZA

Margherita	Fr. 14.50
<i>Tomaten, Mozzarella</i>	
Prosciutto	Fr. 18.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken</i>	
Napoli	Fr. 18.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven Kapern</i>	
Funghi	Fr. 18.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Pilze</i>	
Gorgonzola	Fr. 19.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola</i>	
Hawaii	Fr. 20.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas</i>	
Tonno	Fr. 20.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Thon und Zwiebel</i>	
Siciliana	Fr. 21.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Ei</i>	
Diavola	Fr. 21.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Oliven, Scharfer Salami</i>	
Calzone	Fr. 21.50
<i>Gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Eier, Schinken, Pilzen</i>	
Capricciosa	Fr. 21.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Peperoni, Artischocken, Oliven</i>	
Quattro Stagioni	Fr. 21.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Paprikaschoten</i>	
Della Casa	Fr. 22.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Poulet, Champignons</i>	
Calabrese	Fr. 21.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Scharfer Salami, Peperoni, Artischocken</i>	
Bella Italia	Fr. 23.50
<i>Cherrytomaten, Parmaschinken, Rucola und Parmesan</i>	
Centrum 68	Fr. 23.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Kalbfleisch, Basilikum</i>	
Pescatore	Fr. 23.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte</i>	
Gamberoni	Fr. 29.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten</i>	





PASTA

Spaghetti Napoli	Fr. 17.50
Tomatensauce	
Spaghetti Bolognese	Fr. 19.50
Mit Hackfleisch	
Spaghetti Carbonara	Fr. 19.50
Mit Ei, Rahm, Speck	
Spaghetti Pesto	Fr. 19.50
Basilikum und Knoblauch	
Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino	Fr. 18.50
Mit Knoblauchöl und scharfer Paprikaschote	
Spaghetti Frutti di Mare	Fr. 26.50
Mit Meeresfrüchten	
<hr/>	
Penne all'arrabiata	Fr. 18.50
Penne Calvados	Fr. 23.50
Mit Speck, Zwiebeln, Steinpilzen, Peperoncino, flambiert mit Calvados, an Rosé Sauce	
Papardelle alla Boscaiola	Fr. 24.50
Breitbandnudeln mit Steinpilzen und frischen Kräutern an Rahmsauce	
<hr/>	
Gnocchi Centrum 68	Fr. 19.50
Mit Erbsen, Schinken und Rahm	
Cannelloni	Fr. 19.50
Cannelloni im Ofen überbacken	
Lasagne	Fr. 20.50
Lasagne im Ofen überbacken	
Tris di pasta	Fr. 26.50
Gemischte Teigwaren	
<hr/>	
Tortelloni Alla Napoletana	Fr. 17.50
Tomatensauce	
Tortelloni Al Pesto	Fr. 19.50
Basilikum und Knoblauch	
Tortelloni Alla Panna	Fr. 18.50
Mit Rahm	
Tortelloni Al Centrum 68	Fr. 19.50
Mit Erbsen, Schinken, Rahm	



RISOTTO

Risotto ai Funghi Porcini <i>Mit Steinpilzen</i>	Fr. 24.50
Risotto alla Giardiniera <i>Mit frischem Gemüse</i>	Fr. 23.50
Risotto Marinara <i>Mit Meeresfrüchten</i>	Fr. 26.50

CARNI - FLEISCHGERICHTE

Involtini al Gorgonzola <i>Kalbs-Rouladen an Gorgonzolasauce</i>	Fr. 37.50
Involtini al Vino Bianco <i>Kalbs-Rouladen an Weissweinsauce</i>	Fr. 37.50
Scaloppine alla Porcini <i>Kalbsschnitzel an Steinpilzsauce</i>	Fr. 38.50
Scaloppine alla Panna <i>Kalbsschnitzel an feiner Rahmsauce</i>	Fr. 38.00
Saltinbocca alla Romana <i>Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei</i>	Fr. 38.50
Piccata alla Milanese <i>Kalbsschnitzel in Ei und Parmesan gewendet, in Butter gebraten</i>	Fr. 38.50
Scaloppine alla Valdostana <i>Kalbsschnitzel mit Schinken und Mozzarella, gratiniert</i>	Fr. 41.50
Cordon Bleu <i>Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse</i>	Fr. 41.50
Sminuzzato alla Zurichese <i>Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art</i>	Fr. 38.50
Fegato alla Veneziana <i>Kalbsleber an Zwiebelsauce</i>	Fr. 38.50
Controfiletto ai Peperoni <i>Rindsentrecôte an Peperonitomatensauce</i>	Fr. 40.50

Inklusive eine Beilage : (Risotto, Gemüse ,Polenta,Pommes Frites,Tagliatelle, Butterreis)
Jede weitere Beilage 6.50 Fr.

Preise inkl. 7.7% MWST





CARNE ALLA GRIGLIA

Finissima di Vitello <i>Kalbs-Paillard</i>	Fr. 39.50
Filetto di Manzo <i>Rindsfilet</i>	Fr. 46.50
Controfiletto <i>Rindsentrecôte</i>	Fr. 39.50
Costata alla Fiorentina (350g.) <i>Rinds T-Bone-Steak</i>	Fr. 47.50

PESCE

Filetto Presico al Limone <i>Eglifilets an Zitronensauce</i>	Fr. 37.50
Sogliola alla Veronelli <i>Seezungenfilet mit Crevetten und Champignons an Tomatenrahmsauce</i>	Fr. 39.50
Calamari Centrum 68 <i>Tintenfisch nach Art des Hauses</i>	Fr. 31.50
Gamberoni alla Pizzaiola <i>Riesencrevetten mit Sardellen und Kapern an Tomatensauce</i>	Fr. 47.00
Gamberoni al Pernod <i>Riesencrevetten an Pernodsauce</i>	Fr. 47.50

PESCE ALLA GRIGLIA

Gamberoni <i>Riesencrevetten</i>	Fr. 47.50
Sogliola <i>Seezunge</i>	Fr. 41.50

Inklusive eine Beilage : (Risotto, Gemüse ,Polenta,Pommes Frites,Tagliatelle, Butterreis)
Jede weiter Beilage 6.50 Fr.

Preise inkl. 7.7% MWST





DESSERT

Tiramisù <i>Nach Hausrezept</i>	Fr. 10.50
Fichi al Porto <i>Feigen an Portwein</i>	Fr. 9.50
Crema Caramellata <i>Caramelköpflì</i>	Fr. 7.50
Panna Cotta	Fr. 11.50

Per i Bambini – Kindermenüs

Scaloppina Impanata con Patatine Fritte <i>Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites</i>	Fr. 18.50
Spaghetti a Scelta <i>Spaghetti nach Wahl</i>	Fr. 14.50
Pizza Prosciutto <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken</i>	Fr. 14.50
Porzione Patatine Fritte <i>Portion Pommes Frites</i>	Fr. 7.50
Gnocchi al Pomodoro o alla Panna <i>Gnocchi an Tomaten- oder Rahmsauce</i>	Fr. 14.50





MINERAL-FLASCHEN

	0.5l	
<i>San Pellegrino</i>		Fr. 6.00
<i>Acqua Panna</i>		Fr. 6.00
	0.33l	
<i>Knutwilter (mit/ohne)</i>		Fr. 4.70
<i>Coca Cola (zero)</i>		Fr. 4.70
<i>Fanta</i>		Fr. 4.70
<i>Sprite</i>		Fr. 4.70
<i>Rivella (rot, blau)</i>		Fr. 4.70
<i>Nestea Lemon</i>		Fr. 4.70
<i>Ramseier Schorle</i>		Fr. 4.70
<i>Ramseier Süssmost</i>		Fr. 4.70
<i>RedBull</i>	250ml	Fr. 5.50
	0.2l	
<i>Schweppes Lemon</i>		Fr. 4.70
<i>Schweppes Tonic</i>		Fr. 4.70

MINERAL - OFFENAUSCHANK

	0.2l	0.3l	0.5l
<i>Eistee, Cola, Rivella, Schorle, Sprite</i>	Fr. 3.40	Fr. 4.30	Fr. 5.50

CAFFE

<i>Café</i>	Fr. 4.30
<i>Espresso</i>	Fr. 4.30
<i>Doppelpresso</i>	Fr. 7.00
<i>Schale</i>	Fr. 4.60
<i>Cappuccino</i>	Fr. 4.60
<i>Latte Macchiato</i>	Fr. 5.60
<i>Ovomaltine</i>	Fr. 4.90
<i>Caotina</i>	Fr. 4.90
<i>Tee</i>	Fr. 4.30
<i>Corretto Grappa</i>	Fr. 6.50
<i>Corretto Cognac</i>	Fr. 7.50
<i>Café Lutz</i>	Fr. 6.50





BIER -OFFEN

<i>Herrgöttli</i>	<i>0.2 l</i>	<i>Fr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Stanga</i>	<i>0.3 l</i>	<i>Fr.</i>	<i>4.40</i>
<i>Grosse</i>	<i>0.5 l</i>	<i>Fr.</i>	<i>5.90</i>

BIER –FLASCHE

<i>Alkoholfrei</i>	<i>0.5 l</i>	<i>Fr.</i>	<i>6.00</i>
<i>Meine Bier</i>	<i>0.5 l</i>	<i>Fr.</i>	<i>6.00</i>
<i>Meine Bier</i>	<i>0.58 l</i>	<i>Fr.</i>	<i>6.50</i>
<i>Schneider weisse</i>	<i>0.5 l</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.60</i>
<i>Most(mit/ohne)</i>	<i>0.5 l</i>	<i>Fr.</i>	<i>5.90</i>

APERITIVI

<i>Martini Rot/Weiss</i>	<i>4 cl. vol. 15 %</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.50</i>
<i>Campari</i>	<i>4 cl. vol. 23 %</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.50</i>
<i>Cynar</i>	<i>4 cl. vol. 16.5 %</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.50</i>
<i>Prosecco</i>	<i>1 dl. vol. 11 %</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.50</i>
<i>Aperol</i>	<i>3 dl. vol. 11 %</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.50</i>
<i>Hugo</i>	<i>3 dl. vol. 11 %</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.50</i>
<i>Sherry «Tio Pepe»</i>	<i>4 cl. vol. 17 %</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.00</i>
<i>San Bitter</i>	<i>10 cl.</i>	<i>Fr.</i>	<i>5.50</i>
<i>Crodino</i>	<i>10 cl.</i>	<i>Fr.</i>	<i>5.50</i>
<i>Tomatensaft</i>	<i>2 dl.</i>	<i>Fr.</i>	<i>5.50</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>2 dl.</i>	<i>Fr.</i>	<i>5.50</i>

DIGESTIVI

<i>Ramazotti</i>	<i>4 cl. vol. 30 %</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.50</i>
<i>Averna</i>	<i>4 cl. vol. 29 %</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.50</i>
<i>Amaro Montenegro</i>	<i>4 cl. vol. 23 %</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.50</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>4 cl. vol. 39%</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.50</i>
<i>Appenzeller</i>	<i>4 cl. vol. 29 %</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.50</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>4 cl. vol. 35 %</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.50</i>





DIGESTIVI

<i>Willisauer Zwetschgen</i>	<i>2 cl. vol. 37.5 %</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Willisauer Kirsch</i>	<i>2 cl. vol. 37.5 %</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Willisauer Kernobst</i>	<i>2 cl. vol. 37.5 %</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Willisauer Pflümli</i>	<i>2 cl. vol. 37.5 %</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Willisauer Chrüter</i>	<i>2 cl. vol. 37.5 %</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Willisauer Williams</i>	<i>2 cl. vol. 37.5 %</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Morin Vieille Prune</i>	<i>2 cl. vol. 41 %</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Morin Calvados</i>	<i>2 cl. vol. 40 %</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Molinari Sambuca</i>	<i>2 cl. vol. 40 %</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Cointreau</i>	<i>2 cl. vol. 40 %</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Disaronna Amaretto</i>	<i>2 cl. vol. 28 %</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Limoncello</i>	<i>4 cl. vol. 25 %</i>	<i>Fr. 7.50</i>

GRAPPA

<i>Paesanella Amarone</i>	<i>2 cl. vol. 41 %</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Paesanella Brunello</i>	<i>2 cl. vol. 41 %</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Paesanella Barolo</i>	<i>2 cl. vol. 41 %</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Della Casa</i>	<i>2 cl. vol. 37.5 %</i>	<i>Fr. 7.50</i>

COGNAC

<i>Rémy Martin</i>	<i>2 cl. vol. 40 %</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Napoleon</i>	<i>2 cl. vol. 40 %</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Vecchia Romagna</i>	<i>2 cl. vol. 38 %</i>	<i>Fr. 7.50</i>

WHISKY

<i>Ballantines</i>	<i>4 cl. vol. 40 %</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>4 cl. vol. 40 %</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Chivas Regal</i>	<i>4 cl. vol. 40 %</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>Red Label</i>	<i>4 cl. vol. 40 %</i>	<i>Fr. 9.50</i>

DIVERSE SPIRITUOSEN

<i>Absolut Vodka</i>	<i>4 cl. vol. 40 %</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Gordon`s Gin</i>	<i>4 cl. vol. 37.5 %</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Bacardi White/Black</i>	<i>4 cl. vol. 37.5%</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Tequilla White/Black</i>	<i>4 cl. vol. 40%</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Baileys</i>	<i>4 cl.vol. 17 %</i>	<i>Fr. 7.50</i>





Unsere Weinempfehlung aus der Region: Weingut Wetzler Würenlos

Schon über dreissig Jahre prägt Familie Wetzler den Weinbau in Würenlos. Auf einer Fläche von 3 Hektar werden 6 Traubensorten angebaut und zu 15 verschiedenen Weinen ausgebaut. In unserem Gasthaus erhalten Sie folgende Weine auch Glasweise im Offenausschank zur Auswahl:

*Ein besonderer Tropfen wird aus der vornehmen Traubensorte **Sauvignon blanc** gekeltert. Der trendige Wein erinnert in Bouquet und Gaumen stark an Citrusfrüchte. Wir empfehlen ihn zu sehr vielen Gelegenheiten, zum Apéro, zu Fisch – und Käsegerichten, Spargeln oder Lachshäppchen.*

1 dl Fr.6.70

7,5dl Fr. 44.50

***Federweiss** erhält man durch schonende Ganztraubenpressung aus Pinot Noir-Trauben. Der elegante, feinfruchtige Weisswein erhält nur eine feine Lachsfarbe und dezente Aromen von Aprikosen und Pfirsich. Kühl serviert kann er zu Apéro, Fisch oder asiatischen Gerichten getrunken werden.*

1dl Fr.6.00

7,5dl Fr. 42.50

*Der **Pinot Noir** oder **Blauburgunder** ist der traditionelle Rotwein unserer Region. Die Trauben gedeihen ausgezeichnet in den tiefgründigen und kalkreichen Moränenböden des Limmattales. Es entstehen Weine mit kräftiger Struktur und fruchtigen Aromen. Wir empfehlen den Wein zur regionalen Küche.*

1dl Fr.4.90 5 dl Fr. 24.50

Cuvée Verrucano

Ein markanter Findling, der rote Ackerstein oder Verrucano, prägt seit jeher den Anblick unseres Rebbergs. Aus den Trauben, die rund um diesen Felsen reifen, keltern wir dieses Cuvée. Von der Rebsorte Zweigelt erhält der Wein die kräftigen Kirscharomen und seinen vollen Körper, vom Cabernet Dorsa die pfeffrige Note und einen weichen Abgang und vom Blauburgunder dessen Harmonie und Eleganz. Geniessen Sie den Verrucano zum festlichen Essen.

1dl Fr. 6.70

7,5dl Fr. 44.50



Weinkarte

Weine im 50cl und 75cl Offenausschank

Weissweine

	<i>1dl</i>	<i>5dl</i>	<i>7.50dl</i>
<i>Pinot Grigio Trentino DOC Rotaliana</i>	<i>5.50</i>	<i>27.50</i>	<i>41.50</i>
<i>Epesses Le Replan AOC Lavaux UVC</i>	<i>6.50</i>		<i>42.50</i>

Rosé

<i>Pinot Nior</i>	<i>5.50</i>	<i>27.50</i>	
-------------------	-------------	--------------	--

Rotweine

<i>Dôle du Valais Graveline AOC</i>	<i>4.90</i>	<i>24.50</i>	
<i>Primitivo Matané Puglia IGT San Marzano</i>	<i>6.00</i>	<i>30.00</i>	<i>42.50</i>
<i>Ripasso della Valpolicella CAMI DOC</i>	<i>5.50</i>	<i>27.50</i>	
<i>Amarone della Valpolicella CAMI DOC</i>	<i>8.00</i>	<i>40.50</i>	



Weinkarte

Schaumwein - Prosecco



Raffaello DOC , extra dry

Italien / Veneto Cüpli

1dl 7.50

Flasche

75cl 49.50

Traubensorte : Glera - auch « Prosecco genannt

Harmonisch und elegant im Gaumen , weich und seidig auf der Zunge , verführt mit delikater Mousse . Dezente Noten von frischen Äpfeln und Birnen . Leichter und erfrischender Körper .

Produzent : Raphael Dal Bo

Flaschenweine Weiss



Pinot Grigio Trentino DOC

Italien / Trentino

50cl 27.50

Traubensorte : Grauburgunder

Ein trockener und aromatischer Wein , mit einem markanten Bukett und einem intensiven Geschmack , der sofort seine Liebhaber findet . Aromen von Äpfeln und wilden Beeren , gepaart mit einer erfrischenden milden Säure .

Produzent : Cantina Rotaliana



Epesses Le Replan AOC

Schweiz / Lavaux

70 cl 42.50

Traubensorte : Chasselas

Die Appellation Epesses zählt zu den bekanntesten und beliebtesten unter den Waadtländer Weinen . Der Le Replan hat ein typisch würzig fruchtiges Bouquet . Im Gaumen entwickelt er eine lebhafte Spritzigkeit mit leicht pfeffrigen Rasse . Süffig und mit gehaltvollem Abgang . Produzent : Union Viticole Cully

Weinkarte

Flaschenweine Rot

Primitivo Puglia

Matané San Marzano IGT

Italien / Apulien

75 cl 42.50



Traubensorte : Primitivo

Feine Aromen von schwarzen Kirschen gepaart mit vollreifen Himbeeren , vermischt mit feinen Vanillenoten . Am Gaumen ist er wundervoll dicht und vielschichtig . Ein fülliger Wein mit Kraft und Klasse . Ausgezeichnet mit 87 Parker Punkten .

Produzent : Cantina Matané , San Marzano

Ripasso Classico Superiore Degani

Valpolicella DOC

Italien / Veneto

75 cl 49.50



Traubensorten : Corvina Veronese , Rondinella , Molinara

Ein hoch komplexer Duft in der Nase . Würzige Aromen nach Eukalyptus und Minze , gepaart mit schwarzen Kirschen und Mocca . Geschmeidig mit Schmelz legt sich dieser edle Ripasso auf den Gaumen . Kräftig im Auftreten , ist er ohne opulent zu wirken , elegant und mit grosser Nachhaltigkeit .

Produzent : Aldo Degani Rubiolo

Chianti Classico DOCG

Gagliole

Italien / Toskana

75 cl 55.50



Traubensorte : Sangiovese und Merlot

Der Rubiolo ist ein weicher , fruchtiger und sehr zugänglicher Wein Mit angenehmen und harmonischen Tanninen . Er wird von Hand Gelesen , die Maische - Standzeit beträgt 15-18 Tage in grossen Holzfässern . Die Flaschenreife dauert 3 Monate .

Produzent : Azienda Agricola Antico Podere Gagliole

www.hallerweine.ch

Preise inkl. 7.7% MWST

Weinkarte

Flaschenweine Rot

El Maniaco Crianza

Ribera del Duero DO Spanien / Ribera del Duero

75 cl 43.50

Traubensorte : Tempranillo



Wie es der Name schon sagt (el maniaco- der Wahnsinnige) ist dieser intensive Ribera del Duero eine Wucht . In der Nase sehr verschwenderisch . Aromen von Cassis und Brombeeren , mit bestens eingewobenen Barrique . Dichte Fruchtsüsse , getragen mit einem tollen Finale .

Produzent : Bodegas Vega Clara

Cabernet - Savignon

Ojo de Agua

Argentinien / Mendoza

75 cl 44.50



Traubensorte : Cabernet Sauvignon Ein Wein mit frischen und beerigen Frucht nuances von Minze und einem Hauch van Tabak . Komplex und ausgewogen zeigen sich seine Tannine , sein Abgang ist anhaltend mit jugendlicher Frische . Er wird nach biologischen Grundsätzen angebaut und vinifiziert .

Produzent : Dieter Meier

CERTIFIED



www.hallerweine.ch

Preise inkl. 7.7% MWST