



# BANKETT-WEINKARTE

RESTAURANT ZUM GRÜNEN GLAS

# Schaumwein

*Tessin*

**Charme Spumante Brut**

Pinot noir,  
Chardonnay

Vini Delea  
Losone

75cl 54  
150cl 89

Der Apéro mit «Charme», toller Schaumwein aus der Sonnenstube der Schweiz. Feine Perlage mit Aromen von Äpfeln und Holunderblüten im Abgang eine feine Honignote

# Schweizer Weissweine

*Stadt Zürich*

**Kerner « Zunftwein » AOC**

Kerner

Landolt

75cl 59

Ein schöner Apérowein; Intensives Bouquet nach exotischen Früchten, Grapefruit und Pfirsich. Geschmeidig, Blumig

*Tessin, Losone*

**Merlot Bianco Chiar di Luna**

Merlot Bianco

Vini Delea

75cl 54

Die rote Merlot-Traube als Weisswein vinifiziert. Leicht, fruchtig, ausgewogen, fein und lebhaft

*Wallis, Savièse*

**Lentine AOC Chasselas**

Chasselas

Reynard  
& Varone

75cl 54

Diese alten Chasselas-Rebstöcke wachsen auf den Grand-Cru-Terrassen von Lentine, oberhalb der Weinberge von Sitten. Typischer Aperitifwein mit zarter Haselnuss- und Fruchtnote

Ihre Gastgeber: Katharina und Gerhard Kiniger  
Telefon: +41 44 251 65 04  
web: [www.gruenesglas.ch](http://www.gruenesglas.ch)  
Mail: [reservation@gruenesglas.ch](mailto:reservation@gruenesglas.ch)

Öffnungszeiten: MO-FR 11.30 bis 14.00 Uhr & 17.30 bis 23.00 Uhr  
SA 17.30 bis 23.00 Uhr

Preise in CHF/inkl. Mwst/ Preis- und Jahrgangsänderungen vorbehalten  
Unsere Weine können Sulfide enthalten. Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne.

# Ausländische Weissweine

*Italien, Lombardei*

**Pinot Grigio Garda DOC DOC** Pinot Grigio La Prendina 75cl 49

Diese Abfüllung steht ganz im Zeichen der typischen Traubensorte, 100% Weinspass für wenig Geld

*Italien, Südtirol*

**Reserve della Confessa IGT  
Bianco ( Bio-Wein)** Weissburgunder,  
Chardonnay, Sauvignon blanc Manincor 75cl 57

Gemäss Falstaff einer der fünf besten Betriebe im Südtirol. Duft nach Äpfeln, Aprikosen und einem Hauch von Salbei. Dicht und elegant mit viel Schmelz. Kurze Zeit im Holz ausgebaut

*Italien, Piemont*

**Arneis Roero Villata DOCG** Arneis Vite Colte 75cl 51

Klassischer Vertreter aus dem Piemont, Arneis der Aromatische, passend zum Apéro oder zu leichten Vorspeisen und Gerichten

*Spanien, Rueda*

**Verdejo Monte Blanco** Verdejo Ramòn Bilbao 75cl 52

Im Gaumen frisch und jugendlich, mit Aromen von exotischen Früchten, Mandelblüten, Anis und Fenchel. Passt zum Aperó, Salaten oder Fischgerichten

*Österreich, Burgenland*

**Chardonnay Unplugged** Chardonnay Hannes Reeh 75cl 67

Kräftiger Chardonnay des Kultwinzers aus dem Burgenland. Idealer Speisebegleiter mit präsenten Aromen des Barriqueausbau

# Schweizer Rotweine

Stadt Zürich

**Ocioto « Zunftwein » AOC**

Pinot noir, Garanoir, Zweifel  
Regent, Maréchal Foch  
Léon Millot

75cl 59

Dieser Cuvée besticht durch Noten von Rosinen, Pflaumen, roten Früchten und süsslichen Gewürzen

Graubünden, Maienfeld

**Bündner Pinot Noir**

Blauburgunder Weingut Schnell

75cl 59

Fruchtig, Gaumen-füllend, feines kaum spürbares Holz, wunderbar elegant. Passt zu Käse, Bündnerplatte sowie zu Fleischgerichten

Wallis, Savièse

**Rouge de Chasse Grande Cuvée**

Pinot Noir, Garanoir, Reynard  
Humagne rouge, & Varone  
Gamay

75cl 61

Rubinrot, würzige Nase, Heidelbeeren, voll im Gaumen, noble Tannine, schöne Länge

# Italienische Rotweine

## *Südtirol*

<b>Reserve del Conte IGT Rosso (Bio-Wein)</b>	Merlot, Lagrein, Cabernet Sauvignon	Manincor	75cl 58 150cl 93
---	--	----------	---------------------

Gemäss Falstaff einer der fünf besten Betriebe im Südtirol. Saftig mit fruchtigem Bukett und einem Hauch Gewürzen

## *Veneto*

<b>Rosso Verona IGT «Ripasso»</b>	Corvina, Rondinella Corvinone, Merlot	Torre d'Orti	75cl 50 150cl 85
-----------------------------------	--	--------------	---------------------

Dieser Rosso Verona wurde mit angetrockneten Merlot Trauben erneut vergoren. Tolle Fruchtsüsse und viel Wein zu sehr fairem Preis

## *Lombardei*

<b>Merlot DOC Garda</b>	Merlot	La Prendina	75cl 59
-------------------------	--------	-------------	---------

Fruchtiger und charmanter Wein mit schmeichelnder Fruchtsüsse. Toller Alltagsbegleiter zu Vorspeisen & Pasta

## *Toskana*

<b>Montecucco Riserva Colle Massari DOC</b>	Sangiovese, Ciliegiolo, Colle Massari Montepulciano		75cl 54 150cl 89
---	--	--	---------------------

Ein toller Riserva Wein vom aufstrebenden Weinbaugebiet Montecucco in der Maremma. Ein ehrlicher Toskaner für viele Gelegenheiten, eher herb, leicht stallig in der Nase

## *Sardinien*

<b>Buio Buio Carignano de Sulcis DOC</b>	Carignano	Cantina Mesa	75cl 62 150cl 97
--	-----------	--------------	---------------------

Buio Buio bedeutet im Italienischen "sehr dunkel". Punktet mit edlen Tanninen und langem Abgang. Vollmundig, samtig und körperreich

## *Sizilien*

<b>Nero d'Avola Morgante DOC</b>	Nero d'Avola	Morgante	75cl 52 150cl 87
----------------------------------	--------------	----------	---------------------

Feinfruchtig und würzig, temperamentvoll mit moderner Stilistik...somit passt dieser Südtaliener besonders gut zu herzhaften Gerichten.

# Spanische Rotweine

*Ribera del Duero*

**Arzuaga Crianza**

Tempranillo, Cabernet, Arzuaga  
Merlot

75cl 65

Ein sehr aromatischer, ausgewogener Wein dessen dunkle Fruchtigkeit von reifen schwarzen Beeren und Kirschnoten dominiert wird

*Rioja*

**Rioja Reserva**

Tempranillo, Mazuelo, Ramòn Bilbao  
Garnacha

75cl 57

Auf Grund des 20 Monatigen Ausbau in amerikanischen Barrique ist dies ein moderner Rioja mit edler Holz-und Fruchtaromatik

*Mallorca*

**Sestalino DO**

Cabernet Sauvignon, Finca Talaiotes  
Callet, Manto Negro,  
Merlot, Syrah, Tempranillo

75cl 63

Edel und geheimnisvoll im Duft. Creme de Cassis, Zedernholz, Veilchen, Rauch. Weiche, feinkörnige Struktur mit schönem Extrakt

# Österreichischer Rotwein

*Burgenland*

**Zweigelt Unplugged**

Zweigelt

Hannes Reeh

75cl 58  
150cl 93

Mittlerweile einer der beliebtesten Zweigelt Österreichs! Dichter und fruchtiger Wein mit gut eingebundenem Tannin

Ihre Gastgeber: Katharina und Gerhard Kiniger

Telefon: +41 44 251 65 04

web: [www.gruenesglas.ch](http://www.gruenesglas.ch)

Mail: [reservation@gruenesglas.ch](mailto:reservation@gruenesglas.ch)

Öffnungszeiten: MO-FR 11.30 bis 14.00 Uhr & 17.30 bis 23.00 Uhr  
SA 17.30 bis 23.00 Uhr

Preise in CHF/inkl. Mwst/ Preis- und Jahrgangsänderungen vorbehalten  
Unsere Weine können Sulfide enthalten. Unsere Mitarbeiter  
informieren Sie gerne.