



# SCHAUMWEINE

	10 cl	Flasche
<b>Hittl Prosecco</b>	9.50	58.–
Glera Italien, Treviso DOC, Le Contesse Angenehme Perlage mit feinen Aromen nach Zitrusfrüchten und grünem Apfel – ein klassischer Prosecco. Passt wunderbar zum Crispy Tofu Salad.		
<b>Crémant de Limoux Rosé</b>	8.–	52.–
Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Noir Frankreich, Languedoc, Luc Pirllet Ein Schäumer mit feiner und anhaltender Perlage. Aromen von Erdbeeren und Himbeeren mit einem Hauch von Grapefruit. Die Weinbauern der Region Limoux im Südwesten Frankreichs gelten als Pioniere der traditionellen Flaschengärung. Passt wunderbar zum Som Tam.		
<b>Veuve Clicquot Carte Jaune Brut (37.5cl)</b>		72.–
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier Frankreich, Champagne AOP, Maison Veuve Clicquot Der Fixstern im Champagner-Universum, der mit seiner bezaubernden Aromen-Dichte und der anregend feinen Perlage gleichsam einen eigenen Qualitätsstandard definiert hat. Der Witve (franz. Veuve) werden meist mehr als 50 Grundweine vermählt, um das traditionelle Aromen-Profil einzufangen. Passt wunderbar zur Hittl Apéro Platte.		

# ALKOHOLFREI

	10 cl	Flasche
<b>Noughty Blanc Brut bio</b>	9.–	58.–
Chardonnay Ohne Reue und Alkohol, dafür viel Geschmack von Apfel, Holunder und Zitrusfrüchten. Alkoholfrei, bio, vegan, prickelnd – klassisch gekeltert und dann entalkoholisiert, um den vollmundigen Geschmack zu bewahren. Passt wunderbar zum Crispy Tofu Salad.		
<b>Noughty Rosé Brut bio</b>	9.–	58.–
Tempranillo Frech mit Anklängen von frisch gepflückten Himbeeren mit zarter Hefenote. Alkoholfrei, bio, vegan, prickelnd – klassisch gekeltert und dann entalkoholisiert, um den vollmundigen Geschmack zu bewahren. Passt wunderbar zum Korean Style Cauliflower.		

# WEISS

	10 cl	Flasche
<b>Züri Weiss</b> Hiltl Selection	9.–	58.–
Blanc de Noir Schweiz, Kanton Zürich, Landolt Weine Zarter Duft nach Mirabellen und feinen Pflaumen. Frisch und rassig am Gaumen mit harmonischem Körper. Blanc de Noir ist ein Weisswein aus roten oder blauen Trauben. Die Traubenschalen und der Saft werden direkt nach dem Pressen getrennt. Passt wunderbar zum Korean Style Cauliflower.		
<b>Weisse Cuvée</b> Hiltl Selection	9.50	62.–
Muscat, Sauvignon Blanc, Kerner, Riesling Sylvaner, Chardonnay Schweiz, Kanton Zürich & Aargau, Zweifel 1898 Eine angenehme Süsse, frische Würze und leicht exotische Noten nach Mango und Litschi. Jede Traubensorte für diesen Cuvée wurde separat vergoren und erst zum Schluss assembliert. Passt wunderbar zum Planted. Tikka Masala.		
<b>Blanc Touraine</b>	8.–	52.–
Sauvignon Blanc Frankreich, Touraine, Domaine Michaud Feinaromatische, frische Frucht mit Noten von Holunderblüten und Stachelbeeren, knackig, trocken und mundfüllend aber niemals aufdringlich. Passt wunderbar zur Röstli mit Gemüse.		
<b>Impero</b>	8.50	56.–
Pinot Grigio Italien, Friuli, Impero In der Nase Aromen von gelben Früchten und frisch geschnittenem Gras, begleitet von einer fein abgestimmten Säure und schöner Balance. Auch Grauburgunder oder Pinot Gris genannt, zeichnet sich diese Traube durch präsenste Säure und ausgewogenes Fruchtspiel aus und ist somit ein sehr guter Essensbegleiter. Passt wunderbar zum Planted. Tikka Masala.		
<b>Fuente Elvira</b> bio	8.50	56.–
Verdejo Spanien, Castilla y León, Bodega Pedro Escudero Aromenexplosion in der Nase, im Gaumen würzig anhaltende Frucht mit einer immer willkommenen erfrischenden Säure. Da die Verdejo-Trauben besonders anfällig für Oxidation sind, findet die Lese oft in der Dunkelheit bei kühlen Nachttemperaturen statt. Passt wunderbar zum Banane Madras.		
<b>Don Baffo</b>	8.–	52.–
Chardonnay Spanien, Jumilla, Ego Bodegas Florale Noten von Kamille und Holunderblüten. Am Gaumen frisch und fruchtig, erfrischend im Abgang. Schmeckt nicht nur im «Movember» sondern das ganze Jahr über – lassen Sie sich die Flasche zeigen. Passt wunderbar zum Riz Colonial.		
<b>Stadtzürcher Burghalde</b>	10.–	65.–
Räuschling Schweiz, Kanton Zürich, Landolt Weine Dezente Blütenaromen mit frischen Zitrus-Noten. Kräftig am Gaumen, mit guter Säurestruktur. Eine autochthone Traubensorte, welche es nur in dieser Region und nirgendwo anders auf der Welt gibt - „dä Räuschling isch so eine vo Züri“. Passt wunderbar zum Green Thai Curry.		

## Galil kosher

58.–

Viognier

Israel, Galiläa, Yiron, Galil Mountain Winery

Fruchtige Frische mit Aromen von frischer Nektarine, Birne und Limette mit einer angenehmen und ausgewogenen Säure und einer seidigen Textur.

Das Weingut basiert auf den fünf Weinbergen der Region, die zwischen 430 und 800 Metern hoch liegen.

**Passt wunderbar zum Som Tam.**

## Aphrodine

75.–

Petite Arvine

Schweiz, Wallis, Albert Mathier & Söhne

Sehr aromatisches Bouquet von Grapefruit und Zitrus, mit sehr guter Säurestruktur und fast salzigem Abgang.

Die Reben der Arvine fordern von Winzer, Boden und Klima alles. Sie treiben früh aus, reifen aber praktisch als letzte Traubensorte im Wallis.

**Passt wunderbar zur Röstli mit Gemüse.**

## Gessami bio

65.–

Muscat, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer

Spanien, Penedès, Gramona

Aromatische Trauben mit Noten von Zitronengras, Zesten und viel Sommerfrische.

Gramona steht für über 200 Jahre Familientradition und Nachhaltigkeit pur inklusive den neusten erneuerbaren Energien.

**Passt wunderbar zum Riz Colonial.**

# ROSÉ

10 cl

Flasche

## Züri Rosé Hiltl Selection

9.–

58.–

Blauburgunder

Schweiz, Kanton Zürich, Landolt Weine

In der Nase frische Aromen von Waldbeeren, am Gaumen sehr ausgewogen, weich und kraftvoll.

Blick auf Stadt und See machen diesen Pinot Noir zum unschlagbaren «local hero» unter den Roséweinen.

**Passt wunderbar zur Hiltl Apéro-Platte.**

## Chemin en Provence

9.50

62.–

Grenache, Syrah, Cinsault

Frankreich, Coteaux Varois en Provence, Le Cellier de l'Amitié - Maison Giambagli

Federleichtes Rosé-Vergnügen, schmeichelnd und mit perfekt ausbalancierter Frucht.

Die Provence ist bekannt für ihre herausragenden und leichten Rosé-Weine -

Terrassen- und Beachfeeling inklusive.

**Passt wunderbar zum Hiltl Tatar.**

# ROT

	10 cl	Flasche
<b>Züri Rot</b> Hiltl Selection	9.–	58.–
Pinot Noir, Dornfelder Schweiz, Kanton Zürich, Landolt Weine Aromen von Erdbeeren und Kirschen. Finesse, Würze, Feuer und die unverkennbare Note der Blauburgundertraube. Aus dem Herzen Zürichs, mit Traubengut von der steilsten Lage des Kantons. <b>Passt wunderbar zum Züri Geschnetzelte.</b>		
<b>Duero Rojo</b> Hiltl Selection	8.50	56.–
Tempranillo Spanien, Ribera del Duero DO, Bodegas Lynus In der Nase präsentiert sich eine angenehme Beerenaromatik mit sanften Röstaromen, im Gaumen frisch und fruchtig mit einer hochwertigen Tanninstruktur und langanhaltendem Abgang. Die regionale Bezeichnung der Rebsorte „Tempranillo“ heisst in dieser Gegend „Tinta del Pais“. <b>Passt wunderbar zum Pilz Stroganoff.</b>		
<b>Tre Corti</b>	10.–	65.–
Merlot Schweiz, Tessin, Weingut Corti Nicola Noten von Beeren und Eichenholz, warm, harmonisch und ausgewogen. Aromen von dunklen Früchten und Vanille-Anklängen vom Holz. Merlot hat die Welt erobert und damit auch den Tessin. Hier findet man ihn in allen Formen: schäumend, weiss, rosé und rot. <b>Passt wunderbar zum Hiltl Burger.</b>		
<b>Orion Salento</b> bio	9.50	62.–
Primitivo Italien, Apulien, Masseria Li Veli Casanova, Sandelholz und Pfeffer, mit reifer Frucht und schmeichelnden Tanninen. Der Name dieses Weins bezieht sich auf das griechische Wort Oros, was Grenze bedeutet. Der Begriff bezieht sich auf die befestigte Strasse in der Nähe von Masseria Li Veli. <b>Passt wunderbar zum Red Thai Curry.</b>		
<b>Galil Alon</b> kosher	9.–	58.–
Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot Israel, Galiläa, Yiron, Galil Mountain Winery Reiche Aromen von Pflaumen, Schwarzkirschen und frischen Beeren, vollmundig mit langem Abgang. Das Weingut basiert auf den fünf Weinbergen der Region, die zwischen 430 und 800 Metern hoch liegen. <b>Passt wunderbar zum Cordon Bleu.</b>		
<b>Les Annereaux</b> bio		62.–
Merlot, Petit Verdot Frankreich, Bordeaux, Château des Annereaux Saftige rote Beeren und Feigen, dazu wunderbares und elegantes Holz und eine wunderbare Tiefe. Seit dem 14. Jahrhundert im Familienbesitz – doch heute visionärer denn je in Sachen Nachhaltigkeit. <b>Passt wunderbar zu den Strozzapreti Bolognese.</b>		

**Flasche**

## Barbera d'Alba

65.–

Barbera

Italien, Piemont, Borgogno Serio

Sehr fruchtbetonte Aromatik nach Himbeeren und Erdbeeren mit würziger Note.

Weich im Auftakt, fruchtbetont und samtig im Mittelteil, eleganter Nachhall.

1897 legte der Ritter Francesco Borgogno auf dem berühmten Hügel von Cannubi den Grundstein zum Weinhaus Fratelli Serio & Battista Borgogno im Herzen von Barolo.

**Passt wunderbar zum Hiltl Tartar.**

## Ried Ungerberg

78.–

Zweigelt

Österreich, Burgenland, Weingut Markus IRO

Schwarze Kirschen, etwas Holzwürze, etwas Karamell.

Saftig, mineralisch, feines Tannin mit Zwetschgen im Abgang.

Markus und Ingrid Iro sind Eltern von 78'795 Rebstöcken. Jedes ihrer burgenländischen Kinder wird gewissenhaft, fachgerecht und liebevoll gepflegt.

**Passt wunderbar zum Hiltl Cordon Bleu.**

## Dusty Tinto

58.–

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Portugal, Douro, Quinta do Poeira

Frische Beerenfrucht, Lakritze, vitale Frische und feine Tannine.

«Dusty» beschreibt die kargen, staubigen und terrassierten Steilhänge aus Granit und purem Schiefer.

Terroir pur.

**Passt wunderbar zum Pilz Stroganoff.**

# SÜSS

10 cl

Flasche

## Auslese Stettener Stein bio (50cl)

12.–

65.–

Rieslaner

Deutschland , Franken, Weingut am Stein

Verwünschte Exotik, eine wunderbare Süsse gepaart mit perfektem Säure-Spiel.

Alleine die OpenAir-Konzerte auf dem biodynamischen Weingut der Familie Knoll zeigen den kreativen Geist, der hier herrscht.

Passt wunderbar zum Panna Cotta.

# DIGESTIF

## Grappa di Brunello

Italien, Toskana, Principe Aldobrandini

12.–

## Kirsch

Schweiz, Meilen, Kunz-Razzai

8.50

## Gravensteiner

Schweiz, Meilen, Kunz-Razzai

8.50

## Limoncello

Italien, Neapel, Villa Massa

8.–

## Wermut rot

Schweiz, Winterthur, Jsotta

8.–

## Single Malt Whisky

Schottland, Highlands, Oban 14 years

19.–

## Cognac

Frankreich, Hennessy VS

22.–



Unsere Weine sind ausschliesslich vegan. Sämtliche Hiltl Weine sind auch an der Bar «über d'Gass» erhältlich. Unsere Weine können Sulfite enthalten, Flasche = 75 cl

Die Jugendschutzgesetze verbieten den Verkauf von Alkopops, Spirituosen oder Aperitiven an unter 18-Jährige und von Wein, Bier und gegorenem Most an unter 16-Jährige.

Preise in CHF inkl. MwSt

01/24



**ClimatePartner**  
zertifiziertes Unternehmen  
[climate-id.com/WV7N39](https://climate-id.com/WV7N39)

