

wein



Restaurant zum Kropf
In Gassen 16
8001 Zürich

Telefon 044 221 18 05

WEISSE WEINE White wine

SCHWEIZ Switzerland

2008	Abbaye de Mont, AOC, Grand cru Mont-sur-Rolle, La Ville de Lausanne	45.50 / 70 cl
2009	St. Saphorin, AOC „Selection Nauer“	49.70 / 70 cl
2008	Yvorne, Terravin, AOC Association Viticole Yvorne	49.50 / 75 cl
2009	Petite Arvine AOC, Jacque Germanier Walliser Spezialität	49.50 / 75 cl
2007	Chardonnay Barrique, AOC Jacques Germanier, Valais	52.50 / 75 cl

ITALIEN Italy

2008	Arneis di Roero DOCG, Bricco Monte Olmo	49.70 / 75 cl
------	---	---------------

SÜSSWEIN Dessert wine

2004	Sauternes, Château Roumieu, AC, MC	48.50 / 37 cl
------	------------------------------------	---------------

CHAMPAGNER und PROSECCO Champagne and prosecco

	Moet&Chandon, brut	96.50 / 75 cl
	Prosecco brut, Conte Loredan Gasparini	66.50 / 75 cl

ROTE WEINE Red wine

SCHWEIZ Switzerland

2008	Wilchinger Spätlese, Hedinger Sunneberg Kellerei	48.50 / 75 cl
2008	Maienfelder, POLA, Sprecher von Bernegg	54.50 / 70 cl
2008	Roter St. Saphorin, AOC, Chappuis	48.50 / 70 cl
2008	„Höllenstein“, Pinot-Noir/Dôle, Cave Montani, Salgesch	46.20 / 75 cl
2008	Cornalin Barrique du Valais, AOC Jacques Germanier – Walliser Spezialität	59.50 / 75 cl
2007	Merlot, Tamborini, Tessin Castelrotto Ticino DOC Merlot	68.00 / 75 cl

FRANKREICH France

2008	Château de Ventenac, Cabardès AC (Rosé)	42.00 / 75 cl
2007	Fleurie, AC, Paul Durot	45.50 / 75 cl
2006	Pommard „Les Vaumuriens“ Domaine Faiveley	81.50 / 75 cl
2005	Côtes du Rhône, St. Joseph AOC „Deschants“ M. Chapoutier	59.50 / 75 cl
2006	Côtes du Rhône, Gigondas AOC, M. Chapoutier	62.50 / 75 cl
2004	St. Emilion Château Rocher Bellevue Figeac, grand cru	72.00 / 75 cl
2004	Mas de la Barben „Les Lauzière“ AOC, Marcel Hermann	48.50 / 75 cl
2004	Haut-Médoc, „Château Lamothe Bergeron „ MC, AOC, Cru Bourgeois	58.50 / 75 cl
2006	Pauillac AC MC „Château Batailley“ 5ème grand cru classé	82.50 / 75 cl
1998	Graves „Château Malartic“ Lagravière MC Grand cru classé, Pessac-Léognan AOC	82.50 / 75 cl
2001	Haut-Médoc, „Château Cissac cru bourgeois“	60.50 / 75 cl

ITALIEN Italy

2008	Barbera d'Alba Fisetta DOC, Ciabot Berton	53.50 / 75 cl
2004	Barolo Azelia, Luigi Scavino	86.50 / 75 cl
2007	Valpolicella classico, DOC Ripasso Capitel della Crosara, Montresor	49.50 / 75 cl
2003	Amarone DOC, Le Ragose di Galli	84.50 / 75 cl
2007	Chianti Clasico, San Giusto a Rentennano	59.80 / 75 cl
2006	Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Luigi Bigi	59.50 / 75 cl
2004	Brunello di Montalcino DOCG „Il Poggione“	81.50 / 75 cl
2008	Neresso – Sicilia IGT – Nero d'Avola – Cummo Vini	44.80 / 75 cl
2006	Rocca Rubia, Carignano del Sulcis, Riserva, Santadi	58.50 / 75 cl

SPANIEN Spain

2007	Rioja Vega Crianza DOC, Bodegas Muerza	45.50 / 75 cl
2004	Baltasar Expresión, Calatayud DO, San Alejandro Graciàn	54.00 / 75 cl
2005	Callejo Reserva, Ribera del Duero DO, Félix Callejo	74.50 / 75 cl

CALIFORNIEN California

2006	Cabernet Sauvignon, Grand Circle, Hess Collection Winery, California	47.60 / 75 cl
------	--	---------------

SÜDAFRIKA South africa

2007	Shiraz, Raka Biography	56.50 / 75 cl
------	------------------------	---------------

BIERE Beers

Stange oder Grosses Eichhof Bier	3 dl / 4.80	5 dl / 7.80
Stange oder Grosses Hubertus, Dunkel Bier	3 dl / 4.80	5 dl / 7.80
Eichhof, alkoholfreies Bier	30 cl	5.90
Erdinger, Hefe Weizenbier	50 cl	8.50

KALTE UND WARME GETRAENKE Cold and hot beverages

Valser Classic oder Valser Naturelle	33 cl	4.50
S. Pellegrino oder Acqua Panna	50 cl	6.20
Rivella rot oder blau, Apfelschorle	33 cl	4.70
Coca Cola, Coca Cola light, Cola Zero	30 cl	4.70
Orangina	25 cl	4.70
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	20 cl	4.70
Traubensaft rot, Grapillon	20 cl	5.20
Elmer Citro, Sinalco, Eistee	30 cl	4.70
Orangen-, Tomatensaft im Glas	20 cl	5.20
Espresso, Kaffee, Hag, natur, crème		4.50
Cappucino		5.20
Latte Machiato		6.20
Doppelter Espresso		5.90
Schwarz-, Hagenbutten-, Münzente		4.50
Milch kalt oder dampferhitzt		3.50
Ovomaltine, Chocolat		4.50
Kaffee Fertig oder Lutz, Grog mit Rum		7.50
Swiss coffee	2 cl	12.00
Irish coffee	2 cl	12.50

SPIRITUOSEN Spirituous beverages

Campari, Cynar, Martini, Appenzeller (23,16.5,15,29°)	4 cl	8.50
Averna (32°), Ramazzotti (30°)	4 cl	8.50
Porto rot, Sherry Tio Pepe	5 cl	8.50
Pernod (40°)	4 cl	8.50
Fernet Branca (42°), Underberg (44°)	2 cl	8.00
Grappa (CH), Kirsch, Pflümli, Rum (40,37.5,37.5,40°)	2 cl	6.50
Kirsch Dettling Réserve (41°)	2 cl	9.50
Obsttrester, Kräuter (45,40°)	2 cl	5.50
Grappa Moscato Aldo Brandini (43°)	2 cl	8.90
Grappa Nardini (50°)	2 cl	8.90
Grappa di Brunello Principe Aldo Brandini (43°)	2 cl	8.90
Wodka Moskovskaya (37.5°)	4 cl	9.00
Williamine Morand, Akvavit, Steinhäger (43,42,38°)	2 cl	8.20
Calvados Père Magloire (40°)	2 cl	8.50
Rémy Martin, Henessy VSOP Fine (40°), Carlos I (38°)	2 cl	10.80
La Vieille Prune Morin (41°)	2 cl	10.80
Drambuie, Cointreau, Grand Marnier (40°), Amaretto (28°)	2 cl	8.50
Gold Label, Four Roses, Ballantine's (40°)	4 cl	10.80
Black Label, Chivas Regal (40°), Jack Daniel's (43°)	4 cl	12.50
Oban, Single Malt, 14 years old (43°)	4 cl	14.50
Bailey's Irish Cream (17°)	4 cl	8.50
Gin Tonic, Wodka Schweppes	4 cl	12.50
Cuba Libre	4 cl	12.50
Campari Orange	4 cl	10.50