

wein



Restaurant zum Kropf
In Gassen 16
8001 Zürich

Telefon 044 221 18 05

WEISSE WEINE White wine

SCHWEIZ Switzerland

2010	Château de Vinzel Grand cru, La Côte AOC 100% Chasselas (Gutedel)	46.90 / 70 cl
2010	St. Saphorin, AOC, Selection Nauer 100% Chasselas (Gutedel)	49.70 / 70 cl
2010	Yvorne, „Chant des Resses“ AOC 100% Chasselas - Association Viticole Yvorne	49.50 / 75 cl
2010	Petite Arvine AOC, Jacque Germanier 100% Petite Arvine - Walliser Spezialität	51.50 / 75 cl
2008	Chardonnay Barrique, AOC 100% Chardonnay - Jacques Germanier, Valais	52.50 / 75 cl

ITALIEN Italy

2010	Arneis di Roero DOCG, Bricco Monte Olmo 100% Arneis - Piemont	49.70 / 75 cl
------	--	---------------

SÜSSWEIN Dessert wine

2006	Sauternes, Château Roumieu, AC, MC 50% Sauvignon blanc, 50% Sémillon - Sauternes	48.50 / 37 cl
------	---	---------------

CHAMPAGNER und PROSECCO Champagne and prosecco

	Moët&Chandon, brut	96.50 / 75 cl
	Prosecco extra dry, DOC, Fam. Bortolomiol - Veneto	66.50 / 75 cl

ROTE WEINE Red wine

SCHWEIZ Switzerland

2009	Wilchinger Spätlese, Hedinger Sunneberg Kellerei 100% Pinot noir	48.50 / 75 cl
2009	Maienfelder, POLA, Sprecher von Bernegg 100% Pinot noir – Bündner Herrschaft	56.50 / 70 cl
2009	Roter St. Saphorin, AOC, Chappuis 70% Pinot Noir, 30% Gamay – Waadt	48.50 / 70 cl
2010	„Höllenstein“, Cave Montani, Salgesch Pinot noir	48.30 / 75 cl
2009	Cornalin Barrique du Valais, AOC, J. Germanier 100% Cornalin, Walliser Spezialität	59.50 / 75 cl
2008	Merlot, Tamborini, Tessin, Castelrotto DOC 100% Merlot - Tession	68.00 / 75 cl

FRANKREICH France

2010	Château de Ventenac, Cabardès AC - Roséwein Cabernet-Sauvignon, Merlot Grenache, Syrah – Languedoc	43.40 / 75 cl
2008	Fleurie, AC, Paul Durot 100% Gamay - Fleurie	45.50 / 75 cl
2007	Pommard „ Les Vaumuriens“ Domaine Faiveley 100% Pinot noir – Côtes-de-Beaune	81.50 / 75 cl
2006	Côtes du Rhône, St. Joseph AOC, M. Chapoutier 100% Syrah – Côte du Rhône	59.50 / 75 cl
2006	Côtes du Rhône, Gigondas AOC, M. Chapoutier 70% Grenache, 10% Cinsaut, 10% Syrah, 10% Morvèdre	59.50 / 75 cl
2007	St. Emilion Grand Cru, Château Croix Figeac 80% Merlot, 20% Cabernet Franc – St. Emilion	72.00 / 75 cl
2006	Haut-Médoc, Château Lamothe Bergeron MC, Cru Bourgeois 2/3 Cabernet-Sauvignon, 1/3 Merlot	60.50 / 75 cl
2006	Haut-Médoc, Château Cissac, Cru Bourgeois Supérieur 20% Merlot, 75% Cabernet-Sauvignon, 5% Petit Verdot	60.50 / 75 cl
2006	Château Batailley, Pauillac AC, 5 ^{ème} Grand Cru Classé 75% Cabernet-Sauvignon, 22% Merlot, 3% Cabernet Franc	82.50 / 75 cl
1999	Graves, Château Malartic, Lagravière AC 45% Merlot, 45% Cabernet-Sauvignon, 8% Cabernet-Franc, 2% Petit-Verdoz	82.50 / 75 cl
2005	Languedoc, Mas de la Barben, Les Lauzières AOC 80% Grenache, 20% Syrah	51.50 / 75 cl

ROTE WEINE Red wine

ITALIEN Italy

2008	Barbera d'Alba Fisetta DOC, Ciabot Berton 100% Barbera – Piemontn	53.50 / 75 cl
2006	Barolo Azelia, Luigi Scavino 100% Nebbiolo - Piemont	86.50 / 75 cl
2007	Valpolicella classico, DOC Ripasso, Capitel della Crosara Corvina, Rondinella, Molinara - Veneto	49.50 / 75 cl
2004	Amarone DOC, Le Ragose di Galli Corvina, Molinara, Rondinella u.a. - Veneto	84.50 / 75 cl
2008	Chianti Clasico, San Giusto a Rentennano Sangiovese, Canaiolo – Toscana Centrale	59.80 / 75 cl
2008	Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Avignonesi Sangiovese, Prognolo Gentile, Canaiolo Nero, Mammolino - Toscana	59.50 / 75 cl
2005	Brunello di Montalcino DOCG, Il Poggione Brunello, Sangiovese – Toscana Montalcino	81.50 / 75 cl
2007	Brecciarolo, DOC, Ercole Velenosi 50% Sangiovese, 50% Montepulciano – Marche – Gambero Rosso/2 Bicchieri	49.50 / 75 cl
2009	Primitivo del Salento „Barbarossa“ IGT, Agricole Rizzello 100% Primitivo - Apulien	46.90 / 75 cl
2008	Rocca Rubia, Carignano del Sulcis, Riserva, Santadi 100% Carignano - Sardegna	58.50 / 75 cl

SPANIEN Spain

2007	Rioja Vega Crianza DOC, Bodegas Muerza Tempranillo ergänzt mit Mazuelo und Garnache – Rioja	48.30 / 75 cl
2007	Baltasar Expresión, Calatayud DO, San Alejandro Graciàn 53% Garnach, 19% Tempranillo, 28% Syrah - Calatayud	55.50 / 75 cl
2006	Callejo Reserva, Ribera del Duero DO, Félix Callejo 90% Tempranillo, 120% Cabernet-Sauvignon – Ribera del Duero	74.50 / 75 cl

CALIFORNIEN California

2009	Cabernet Sauvignon, Grand Circle, Hess Collection Winery 91% Cabernet-Sauvignon, 9% Merlot – Napa Valley	47.60 / 75 cl
------	---	---------------

SÜDAFRIKA South africa

2007	Shiraz, Raka Biography 100% Shiraz – Südafrika, Walker Bay	56.50 / 75 cl
------	---	---------------

BIERE Beers

Stange oder Grosses Eichhof Bier	3 dl / 4.90	5 dl / 8.20
Stange oder Grosses Hubertus, Dunkel Bier	3 dl / 4.90	5 dl / 8.20
Eichhof, alkoholfreies Bier	30 cl	6.20
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	4.80
Coca Cola, Coca Cola light, Cola Zero	30 cl	4.80
Orangina	25 cl	4.80
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	20 cl	4.80
Traubensaft rot, Grapillon	20 cl	5.20
Elmer Citro, Sinalco, Eistee	30 cl	4.80
Orangen-, Tomatensaft im Glas	20 cl	5.20
Espresso, Kaffee, Hag, natur, crème		4.60
Cappucino		5.50
Latte Machiato		6.50
Doppelter Espresso		5.90
Schwarz-, Hagenbutten-, Münztee		4.60
Milch kalt oder dampferhitzt		3.70
Ovomaltine, Chocolat		4.60
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