

Restaurant Minerva

Weine

ave
int
Zt



Schaumweine, Champagner



Crémant de Limoux 7,5 dl 35.00
Blanc Luc Pirlet 1 dl 6.00

Herkunft: Frankreich, Languedoc
Methode: Traditionelle Flaschengärung
Traube: Chardonnay, Chenin blanc

Degustation: Glanzhelles Strohgelb. Feine regelmässige und anhaltende Perlage. Unverwechselbar fruchtig, elegant und weiche Note.



Champagne Lombard 3,75 dl 36.00
Extra Brut Premier Cru

Herkunft: Frankreich, Champagne
Methode: Traditionelle Flaschengärung
Traube: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Degustation: Helles Grüngelb. Spannend frisch und elegante Balance. Noten von Steinobst wie Pfirsich und Aprikose. Trocken. Rassiger Abgang.

Weissweine



Mythos weiss VdP Suisse
Landolt Wein

7,5 dl 29.50
5 dl 16.00
1 dl 4.90

Herkunft: Frankreich, Champagne
Methode: Traditionelle Flaschengärung
Traube: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Degustation: Helles Grüngelb. Spannend frisch und elegante Balance. Noten von Steinobst wie Pfirsich und Aprikose. Trocken. Rassiger Abgang.



Château Maison Blanche
Grand Cru Yvorne AOC

7,5 dl 47.50
3,75 dl 26.90
1 dl 8.00

Herkunft: Schweiz, Waadt, Chablais
Methode: Holzfassausbau
Traube: Chasselas 1

Degustation: Hellgelb. Volle Frucht, Aromen von Honig und Steinobst. Am Gaumen, typischer Feuerstein. Langer, breiter Abgang.



Ottavo Bianco di Merlot DOC
Cantina Cavaliere

7,5 dl 48.50

Herkunft: Schweiz, Tessin
Methode: Barriqueausbau
Traube: Merlot

Degustation: Blasses Goldgelb. Aromen von Ananas, Pfirsich und Mandeln. Am Gaumen sehr ausgewogen und frisch. Lebhaft und Reichhaltig. Langer, breiter Abgang.

Roséweine



Schiterberger Rosé Weingut Landolt

5 dl 18.50

Herkunft: Schweiz, Kanton Zürich
Traube: Pinot Noir

Degustation: Helles Rosa. Üppige Beerenaromatik, äusserst eleganten und finessenreichen Körper. Im Geschmack ist er voller Frucht und harmonisch im Finale.



Das Weingut Landolt in Zürich.

Rotweine



**Mythos rot VdP Suisse
Landolt Wein**

7,5 dl	29.5
5 dl	16.00
1 dl	4.90

Herkunft: Schweiz

Traube: Assemblage aus lokalen Traubensorten

Degustation: Helles Grüngelb. Spannend frisch und elegante Balance. Noten von Steinobst wie Pfirsich und Aprikose. Trocken. Rassiger Abgang.



**Schiterberger
Himmelsleiterli AOC**

7,5 dl	39.90
3,75 dl	21.50
1 dl	6.70

Herkunft: Schweiz, Kanton Zürich

Traube: Pinot Noir

Degustation: Schönes Beerenaroma, äusserst eleganter und finessenreicher Körper. Sehr fruchtiges und harmonisches Finale.



**Roncaia Riserva Ticino
DOC Merlot Vinattieri**

7,5 dl	52.50
3,75 dl	31.00

Herkunft: Schweiz, Tessin

Methode: 12-monatiger Ausbau im grossen Holzfass

Traube: Merlot

Degustation: Blasses Goldgelb. Aromen von Ananas, Pfirsich und Mandeln. Am Gaumen sehr ausgewogen und frisch. Lebhaft und Reichhaltig. Langer, breiter Abgang.

Rotweine



Rosso di Montalcino DOC Capanna

7,5 dl 47.50
3,75 dl 28.50

Herkunft: Italien, Toscana, Montosoli

Methode: Barriqueausbau

Traube: Sangiovese

Degustation: Intensives Rubinrot. Frisch,
mit Noten von roten Früchten und Vanille.

Gute Struktur, leicht tanninhaltig. Langer Abgang.

Degustationen

Hier hätte es noch Platz für zusätzliche Informationen. Ximod evendit est ut min nes eos nistotatquo id ma nate nulpa voluptat.

Fuga. Aqui as maximus et arupta iur ma volupta tiasit, non comniet ut prae offic to officiendem eatem quuntio reiciipient omnis eatem simolorest velignam volore estoreium et aliquidundi ad ut et volupta ssequam que nosaperatur.



Haben Sie Besuch?

Gerne können Ihre Gäste am Mittag oder am Abend gemeinsam mit Ihnen im Restaurant Minerva essen. Auch Ihre Familie ist jederzeit herzlich willkommen. Kochen Sie normalerweise selbst? Auch dann können Sie sich jederzeit im Restaurant Minerva verwöhnen lassen. Reservieren Sie sich einfach rechtzeitig einen Platz.