

Restaurant Minerva

ave
nnt
inZ

Weine & Spirituosen



Leben im Alter

Schaumwein, Champagner



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

Herkunft: Frankreich, Languedoc
Ausbau: Traditionelle Flaschengärung
Traube: Chardonnay, Chenin blanc
Degustation: Glanzhelles Strohgelb. Feine regelmässige und anhaltende Perlage. Unverwechselbar fruchtig, elegant und weiche Note.



Champagne Extra Brut	3,75 dl	36.00
Champagne Lombard		

Herkunft: Frankreich, Champagne
Ausbau: 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.



Das Weingut Landolt in Zürich.

Weissweine



Mythos weiss VdP Suisse	7,5 dl	29.50
Landolt Wein	5 dl	16.00
	1 dl	4.90

Herkunft: Schweiz
Ausbau: Stahltankausbau
Traube: Chardonnay, Chenin blanc
Degustation: Feines Hellgelb mit grünlichen Reflexen. Süßliche Fruchtaromen, lebendig, frisch. Am Gaumen rund, leicht süßlich und fein.



Château Maison Blanche	7,5 dl	47.50
Grand Cru	3,75 dl	26.90
	1 dl	8.00

Herkunft: Schweiz, Waadt, Chablais
Ausbau: Holzfassausbau
Traube: Chasselas
Degustation: Hellgelb. Volle Frucht, Aromen von Honig und Steinobst. Am Gaumen, typischer Feierstein. Langer, breiter Abgang.



Ottavo Bianco di Merlot DOC	7,5 dl	48.50
Cantina il Cavaliere		

Herkunft: Schweiz, Tessin
Ausbau: Barriqueausbau
Traube: Merlot
Degustation: Blasses Goldgelb. Aromen von Ananas, Pfirsich und Mandeln. Am Gaumen sehr ausgewogen und frisch. Lebhaft und Reichhaltig. Langer, breiter Abgang.

Roséwein



Schiterberger Rosé AOC Weingut Landolt

5 dl 18.50

Herkunft: Schweiz, Kanton Zürich
Ausbau: Stahltankausbau
Traube: Pinot Noir
Degustation: Helles, freundliches Rosé. Üppige
Beerenaromatik, äusserst eleganten und
finessenreichen Körper. Im Geschmack
ist er voller Fruchtigkeit. harmonisches
Finale



Rotweine

 Mythos rot VdP Suisse Landolt Wein	7,5 dl	29.50
	5 dl	16.00
	1 dl	4.90



Herkunft: Schweiz
Ausbau: Barrique- und Stahltankausbau
Traube: Assemblage aus lokalen Traubensorten
Degustation: Dunkles, sattes Rot. Im Bouquet Waldbeeren, Holzaromen und Cassis. Fruchtiger, gehaltvoller und kräftiger Charakter mit angenehmen Tanninen.

Roncaia Riserva Ticino DOC 7,5 dl 52.50
Vinattieri 3,75 dl 31.00



Herkunft: Schweiz, Tessin
Ausbau: Grosses Holzfass- und Stahltankausbau
Traube: Merlot
Degustation: Dichtes Rubin. Im Bouquet reife dunkle Beerenfrucht, Vanille und einer dezent animalischen Note. Am Gaumen vollmundig mit weichem festem Tannin und harmonischer Säurebalance. Langer Nachhall. Ein Wein mit viel Potenzial.

Rosso di Montalcino DOC 7,5 dl 47.50
Capanna 3,75 dl 28.50



Herkunft: Italien, Toscana, Montosoli
Ausbau: Barriqueausbau
Traube: Sangiovese
Degustation: Intensives Rubinrot. Frisch, mit Noten von roten Früchten und Vanille. Gute Struktur, leicht tanninhaltig. Langer Abgang.

Weinservice für mitgebrachten Wein

pro Flasche 20.00

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MwSt.

Spirituosen

Kirsch, Distillerie Willisau	2 cl	3.00
	4 cl	5.00
Vieille Prune	2 cl	4.00
	4 cl	6.00
Irish Whisky, Jameson	2 cl	3.00
	4 cl	6.00
Whisky, Macallan (12-jährig)	2 cl	6.00
	4 cl	8.00
Grappa di Barolo, Marolo (9-jährig)	2 cl	6.00
Cognac Grande Champagne, J. Ranson VSOP	4 cl	6.00
Baileys (Fläschchen)	5 cl	5.50



Erwarten Sie Besuch?

Laden Sie Ihre Gäste zu einem gemütlichen Mittag- oder Abendessen ins Restaurant Minerva ein. Reservieren Sie rechtzeitig einen Tisch - wir freuen uns auf Sie!

Öffnungszeiten

Frühstück	07:30-10:00 Uhr
Mittagessen	11:30-13:15 Uhr
Abendessen	17:45-19:00 Uhr