

# Vins ouverts

---

	1dl	75cl
<b>Vins rouges</b>		
<u>Côtes de Bordeaux (France)</u> <i>B de Biac 2016</i>	11,00	76,00
<i>Pauillac de Lynch Bages 2020</i>	11,00	76,00
<u>Entre-deux-Mers (France)</u> <i>Château Paradis Casseuil 2022</i>	9,50	64,00
<u>Rioja (Espagne)</u> <i>Reserva Señorío Amézola 2015</i>	10,00	68,00
<u>Venezie (Italia)</u> <i>Brentino Maculan 2022</i>	9,00	59,00

## Vins blancs

<u>Venezie (Italia)</u> <i>Pinot Grigio 2024</i>	9,00	59,00
<u>Piemont (Italia)</u> <i>Roero DOCG</i> <i>Arneis Mauro Sebaste 2024</i>	9,00	59,00
<u>Loire (France)</u> <i>Sancerre Cave Prieuré 2024</i>	9,50	64,00
<u>Alsace (France)</u> <i>Pinot Auxerrois Pierre Adam 2023</i>	9,00	59,00
<u>Ardèche (France)</u> <i>Chardonnay Louis Latour 2023</i>	9,00	59,00

## Vin rosé

<u>Provence (France)</u> <i>Château de L'Aumérade</i> <i>Cuvée Marie-Christine Cru Classé 2024</i>	9,00	59,00
	1dl	37,5cl

## Vins liquoreux

<u>Bordeaux (France)</u> <i>Sauternes Doisy- Védrières 2022</i>	16,00	52,00
--	-------	-------

# Vins rouges

## **Bordeaux**

75cl

### Côtes de Bordeaux (France)

**B de Biac 2016**

76,00

**Château Biac 2016**

88,00

*AC Cadillac*

### Entre-deux-Mers

**Château Paradis Casseuil 2022**

64,00

### Saint-Julien

**Château Leoville Poyferre 2015**

222,00

*2<sup>ème</sup> Cru Classé Parker 94/100*

**Château Gruaud- Larose 2019**

165,00

*Parker 94/100*

### Haut Médoc

**Château Sociando-Mallet 2019**

96,00

*Sylvie Gautreau Parker : 93/100*

### Pauillac

**Château Lynch Bages 2018**

265,00

*5<sup>ème</sup> cru classé Parker : 96 /100*

**Echo de Lynch Bages 2018**

105,00

*AC Parker : 92 /100*

**Pauillac Lynch Bages 2020**

76,00

### Margaux

**Château du Tertre 2021**

98,00

*5<sup>ème</sup> cru classé Parker : 92/100*

### Saint Emilion

**Château Fauçères 2018**

89,00

*Grand Cru Classé*

*Parker 93/100*

**Château Sansonnet 2020**

92,00

*Grand Cru Classé*

*Parker 96/100*

### Saint-Estèphe

**Château Cos Labory 5<sup>ème</sup> cru classé 2019**

79,00

**La Dame de Montrose 2018**

110,00

*James Suckling 96/100*

## **Bourgogne**

75cl 150cl

**Mercurey 2021 Magnum 2022**  
*Louis Latour*

69,00 145,00

**Nuits Saint Georges 2022**  
*AC, Remoissenet*  
*Père & Fils*

108,00

**Bourgogne Renommée 2022**  
*AC, Remoissenet*  
*Père & Fils*

78,00

## **Chateauneuf du Pape**

75cl 150cl

**Châteauneuf-du-Pape 2022 Magnum 2021**  
*Domaine la Barroche Julien Barrot*  
*Parker 92/100*

78,00 166,00

## **Gigondas**

75cl

**Gigondas Jucunditas 2022**  
*AC Domaine de Cabasse*

76,00

## **Corbières**

**Château d'Aussières 2018**  
*Domaines Barons de Rothschild*  
*Parker 91/100*

76,00

## **Provence Bandol**

**Domaine de la Bégude Rouge 2019**  
*Parker 91/100*

82,00

# Vins blancs

---

## Alsace (France)

75cl

*Pinot Auxerrois Pierre Adam 2023*

59,00

## Bourgogne (France)

*Givry 2023*

AC Remoissenet Père et Fils

85,00

*Chablis La Boissonneuse 2023*

AC, Julien Brocard

89,00

## Loire (France)

*Sancerre Les Panseillots 2024*

G. & J. Guillerault (Sauvignon blanc)

64,00

*Pouilly-Fumé 2023*

de Ladoucette

72,00

## Ardèche (France)

*Chardonnay Louis Latour 2023*

59,00

## Grave (France)

*Château Chantegrive 2023*

Caroline

59,00

## Venezie (Italia)

*Pinot Grigio 2024*

59,00

## Piemont (Italia)

*Arneis Mauro Sebaste 2024*

Roero DOCG

59,00

# Vin rosé

---

## Provence (France)

75cl

*Château de L'Aumérade 2024*

Cuvée Marie-Christine Cru Classé

Parker 92/100

59,00

# Espagne

## Ribera del Duero

*Aalto* 2022 *Magnum* 2020 75cl 150cl  
Parker 94/100 98,00 206,00

*Hacienda Monasterio* 2022 *Magnum* 2021 92,00 194,00  
Parker 94/100

## Rioja

*Reserva Señorío Amézola* 2015 68,00

*Les Terrasses* 2022 72,00  
Laderas de Pizarra  
Parker 93/100

# Italie

## Toscane

*Brunello di Montalcino* 2020 92,00  
Parker 95/100

## Piemonte

*Barbera d'Asti La tota* 2023 62,00

## Venezia

*Brentino Maculan* 2022 59,00

# Champagne / Mousseux

	1dl	37,5cl	75cl
<i>Deutz</i> <i>Brut Classic</i>	15,00	55,00	110,00

<i>Deutz Rosé Brut</i>			135,00
------------------------	--	--	--------

<i>Möet et Chandon</i> <i>Cuvé Dom Perignon</i>			355,00
--	--	--	--------

<i>Prosecco</i>	9,50		59,00
-----------------	------	--	-------

## Spiritueux

		2cl	4cl
Grand Marnier	40°		15,00
Amaretto	17°		13,50
Poire Williams	43°		15,00
Framboise	42°		15,00
Damassine	42°		15,00
Limoncello	30°		10,00
Fernet Branca	39°		10,00
Jägermeister	35°		12,00
Gin Gordon`s	37,5°		12,00
Gin Hendrick`s	41,5°		14,50
Vodka Smirnoff/ Absolut	40°		12,00
Bacardi bianco	37,5°		12,00
Jack Daniels	40°		14,50
J&B	40°		12,50
Black Label J. Walker	40°		16,50
Drambuie	40°		12,50
Génépi	40°		14,50
Chartreuse verte	55°		14,00
Chartreuse jaune	40°		14,00
Whisky Bowmore 18 years	43°		25,00
Vieille Prune	41°		12,50
Calvados	40°		12,50
Sambuca	40°		12,50
Pastis 51	45°		9,00
Absinthe	54°		14,50

## Cognac et Grappa

Cognac Remy Martin XO	40°	12,00	24,00
Cognac Park Mizunara XO	44°	9,50	19,00
Grappa Moscato	42°	10,00	20,00
Grappa Villa Prato	41°	9,50	19,00
Grappa Berta Bric del Gaian	44°	12,00	24,00
Grappa ....	41°	9,00	18,00

## Aquavite Di Vino

Berta Casalotto	43°	13,00	26,00
Premiere de grand cru Paulliac	46°	13,00	26,00

## Armagnac

Ferte de Partenay	40°	9,50	19,00
-------------------	-----	------	-------

## Café/ Thé

Thé (Noir, Vert, Menthe, Verveine Camomille, Herbes)		6,50
Café Crème		5,00
Espresso		5,00
Espresso Macchiato		5,20
Double Espresso		8,20
Cappuccino		6,70
Latte Macchiato		6,70
Irish Coffee		15,70
Coretto Grappa		8,70

## Soft Drinks

Perrier	33cl	5,00
Evian/ Badoit	50cl	6,50
Coca Cola/ Zero	33cl	5,00
Rivella Rot/ Blau	33cl	5,00
Ice Tea	33cl	5,00
Orangina	25cl	5,00
Tonic	25cl	5,00
Sanbitter	25cl	6,00
Apfelsaftschorle	33cl	5,00
Orangensaft	20cl	5,00
Tomatensaft	20cl	5,00
Sirup		2,50

## Bier

Turbinenbräu GoldSprint offen	30cl	5,00
Turbinenbräu GoldSprint offen	50cl	8,00
Appenzeller Bier Quöllfrisch	33cl	6,00
Bier Alkoholfrei	33cl	6,00
Schneider Weisse	50cl	8,00
Panache	33cl	5,00
Panache	50cl	8,00

*Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. 8,1 % MwSt.*



**Le Rendez-vous**  
Restaurant · Zürich

**&**

---

**P O L I**

---

D A L 1 8 9 8

---

G R A P P A I O L I

---

*Giuseppe Poli*

## ARZENTE WEINBRAND

2cl 4cl

12.00 24.00

Traubensorten: Trebbiano di Soave  
Alkoholgehalt 40%

### Charakter

Seine Farbe ist ein intensives Bernstein mit goldenen Reflexen. In der Nase öffnet sich der Arzente mit tiefen und komplexen Aromen von kandierten Früchten, Vanillenoten und einem Hauch von süßen Gewürzen wie Zimt und Nelken. Diese Düfte verweben sich harmonisch. Am Gaumen ist seine Textur samtig. Der Geschmack reich und umhüllend, mit Nuancen von getrockneten Früchten, Honig und Schokolade. Gefolgt von einem eleganten Hauch von Eiche. Er hat einen lang angenehm aromatischen Abgang.



## LA PREMIERE

2cl 4cl

13.00 26.00

Traubensorten: Cabernet Sauv. Cabernet franc, Merlot,  
Petit Verdot.

Alkoholgehalt 40%

### Charakter

Vielschichtige und intensive Aromen von reifen roten Früchten gepaart mit Noten von Honig, Marzipan, Kamille, Süßholz und Vanille. Er hat einen komplexen majestätischen Charakter.



## MARCONI GIN 44

2cl 4cl

13.00 26.00

Alkoholgehalt 40%

### Charakter

In der Nase überraschen die lebhaften Zitrusnoten von rosa Grapefruit und Süßorange.

Am Gaumen verleiht die Zitrone unglaubliche Frische. Der Wacholder und die Bitterorange hingegen tiefe Intensität. Der intensive Nachhall kitzelt den Gaumen mit Noten von Kardamom und Koriander.



## SARPA DI POLI

2cl 4cl

9.00 18.00

Traubensorten: Merlot, Cabernet

Alkoholgehalt 40%

### Charakter

Grasig-kräuteriges Bouquet nach Minze, Geranie und Rose.

Maskuliner, rustikaler Grappa mit großzügigem Geschmack.



## PO`DI POLI MORBIDA

2cl 4cl

9.00 18.00

Traubensorten: Moscato

Alkoholgehalt 40%

### Charakter

Sein Aroma erinnert an einen Korb von Orangen, Mandarinen und Ananasscheiben



## SARPA DI POLI

2cl 4cl

9.00 18.00

Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc

Alkoholgehalt 40%

### Charakter

Der Grappa wird geduldig in den unterirdischen Kellereien der Destillerie Poli gereift und mit Dampfdruck destilliert. Sein Aroma erinnert an einen Korb exotischer Früchte, Vanille, Mandeln, und gerösteter Haselnüsse.



## CLEOPATRA DI AMARONE

2cl 4cl

10.00 20.00

Traubensorten: Corvina, Rondinella

Alkoholgehalt 40%

### Charakter

Aromen von Zitrusfrüchten und Honig, gut ausgewogen mit einem kräftigen Abgang.

