Vins ouverts

Vins rouges

	1dl	75cl
Côtes de Bordeaux (France)		
B de Biac *2016*	11,00	76,00
Pauillac de Lynch Bages *2020*	11,00	76,00
Entre-deux-Mers (France)		
Château Paradis Casseuil *2022*	9,50	64,00
Rioja (Espagne)		
Reserva Señorio Amézola *2017*	10,00	68,00
Venezie (Italia)		
Brentino Maculan *2022*	*9,00*	*59,00*

Vins blancs

Venezie (Italia)		
Pinot Grigio *2024*	9,00	59,00
Piemont (Italia) *Roero DOCG*	9,00	59,00
Arneis *Mauro Sebaste 2025*		
Loire (France)		
Sancerre *Domaine des Brosses 2024*	9,50	64,00
Alsace (France)		
Pinot Auxerrois *Pierre Adam 2023*	9,00	59,00
Ardèche (France)		
Chardonnay *Louis Latour 2023*	9,00	59,00

Vin rosé

	1dl	75cl
Provence (France)		
by.OTT *2025*	9,50	64,00
VinePair : 90		

Vins liquoreux

	1dl	37,5cl
Bordeaux (France)		
Sauternes *Doisy- Védrines 2022*	16,00	52,00

Vins rouges

Bordeaux

	75cl	150cl
Côtes de Bordeaux (France)		
B de Biac *2016*	*76,00*	
Château Biac *2016* *AC Cadillac*	*88,00*	
Entre-deux-Mers		
Château Paradis Casseuil *2022*	64,00	
Saint-Julien		
Château Leoville Poyferre *2015* *2ème Cru Classé Parker 94/100*	222,00	
Château Gruaud- Larose *2019* *Parker 94/100*	165,00	
Haut Médoc		
Château Sociando-Mallet *2019* *Sylvie Gautreau Parker : 93/100*	96,00	
Pauillac		
Château Lynch Bages *2020* *5ème cru classé Parker : 96 /100*	265,00	
Echo de Lynch Bages *2020* *AC Parker : 92 /100*	*105*,00	
Pauillac Lynch Bages *2020*	76,00	
Margaux		
Château du Tertre *2021* *5ème cru classé Parker : 92/100*	98,00	
Saint Emilion		
Château Faugères *2018* *Grand Cru Classé* *Parker 93/100*	89,00	
Château Sansonnet *2020* *Grand Cru Classé* *Parker 96/100*	92,00	
	75cl	**150cl**
Pomerol		
Château la Croix des Templiers *2021*	78,00	166,00
Saint-Estèphe		
Château Cos Labory *5ème cru classé 2019*	79,00	
La Dame de Montrose *2018* *James Suckling 96/100*	110,00	

Bourgogne

	75cl	150cl
Mercurey *2022 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 2022* *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* 85,00
AC Remoissenet Père et Fils

Chablis La Boissonneuse *2023* 89,00
AC, Julien Brocard

Loire (France)

Sancerre *Domaine des Brosses 2024* 64,00
(Sauvignon blanc)

Pouilly-Fumé *2024* 72,00
de Ladoucette

Ardéche (France)

Chardonnay *Louis Latour 2023* 59,00

Grave (France)

Château Chantegrive *2023* 59,00
Caroline

Venezie (Italia)

Pinot Grigio *2024* 59,00

Piemont (Italia)

Arneis Mauro *Sebaste 2025* 59,00
Roero DOCG

Vin rosé

Provence (France)

75cl

by.OTT *2025* 64,00
VinPair : 90

Espagne

Ribera del Duero

	75cl	150cl
Aalto *2022 Magnum 2021* *Parker 94/100*	98,00	206,00
Hacienda Monasterio *2022 Magnum 2022* *Parker 94/100*	92,00	194,00

Rioja

Reserva Señorio Amézola *2017*	68,00	
Les Terrasses *2022* Laderas de Pizarra *Parker 93/100*	72,00	

Italie

Toscane

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

Piemonte

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

Venezia

Brentino Maculan *2022*	59,00	

Champagne / Mousseux

	1dl	37,5cl	75cl
Deutz *Brut Classic*	15,00	55,00	110,00
Deutz Rosé Brut			135,00
Möet et Chandon *2013* *Cuvé Dom Perignon*			355,00
Prosecco	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

&

POLI

DAL 1898

GRAPPAIOLI

Jacopo Poli

SEGRETARIO DI STATO

2cl	4cl
9.00	18.00

Alkoholgehalt 40%
Charakter
Poli`s Whisky wird aus reinem, angenehm getorften Gerstenmalz destilliert. 5 Jahre gelagert und in Amarone-Fässern gereift.

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 Nachchall 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 Dampffluss 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.