



## Kantine Hermetschloo

Marktlücke GmbH

Hermetschloostr. 70

CH-8048 Zürich

Tel. 044 212 77 28

info@kantine-hermetschloo.ch

www.kantine-hermetschloo.ch

## Getränkeangebot

<b>Mineral:</b>	Liter	CHF
• ZH <sub>2</sub> O Züriwasser	1.00	3.00
• Mineralwasser mit Kohlensäure	1.00	7.50
• Eistee hausgemacht	1.00	7.50
• Div. Süssgetränke Offenausschank	0.30	4.50
• Div. Süssgetränke in der Flasche Cucumis, Mate, Rhabarberschorle, Gingerbeer, Gazoza, usw...		5.50
• Orangensaft	1.00	10.00

## Warme Getränke:

• Kaffee / Espresso / Tee	4.20
• Capuccino / Latte macchiato/ Schale	5.20
• Ovo / Schoggi / Chai latte	5.20
• Doppio / Café freddo	5.50
• Coretto Grappa	7.50

**Wein / Prosecco / Bier**

Liter

CHF

**Weisswein:**

- Les Tours de La Hitaire (offen) 0.10 5.00  
Les Tours de La Hitaire 0.75 35.00  
Herkunft : Frankreich, Südwesten  
Traubensorten : Ugni blanc, Colombard, Gros Manseng  
Fruchtiger einfacher, trinkiger Wein mit Holunder Aromatik & gewissem Schmelz.  
Passt zu : Apéritif
  
- Chardonnay Fruit 0.75 39.00  
Herkunft : Frankreich, Südwesten  
Traubensorte : Chardonnay  
Mittelschwerer, fruchtbetonter Wein, feine gut eingebunden Holznoten, runde Struktur  
Passt zu : Apéritif, Fisch und Poulet
  
- Apoll Cuvé 0.75 46.00  
Herkunft : Österreich, Weinviertel DAC  
Traubensorten : Grüner Veltliner, Riesling, Rieslaner  
Frischer, spritziger, leichter Weisswein  
Passt zu : Apéritif, leichte Vorspeisen
  
- Sauvignon blanc, Michaud 0.75 48.00  
Herkunft : Frankreich, Loire-Tal  
Traubensorte : Sauvignon blanc  
Leichter, spritziger Wein, feinaromatische, frische Frucht & mineralisch, feingliedrige trockene Struktur.  
Passt zu : Apéritif, leichte Vorspeisen, Fisch mediterran
  
- Gespritzter Weisser 0.20 7.50

## Rotwein:

- **Nero d'Avola** 0.75 48.00  
Herkunft : Italien, Sicilia IGT  
Traubensorte : Nero d'Avola, 6 Monate in Barriques  
Mittelschwerer, weicher, fruchtiger Wein, seine stützende Säure macht ihn « trinkig »  
Passt zu : Risotto, Lasagne, Käse, Apérowein
- **Vegantigua** 0.75 50.00  
Herkunft : Spanien, Ribera del Duero DO  
Traubensorte : Tinto del Pais (Tempranillo-Klon), 10 Mt. In Barriques  
Anmutiger, weicher mittelschwerer Körper, fruchtbetont mit einer Vanille/Brombeere Aromatik  
Passt zu : vor allem Thai, generell ein Allrounder
- **Les Marcottes** 0.75 54.00  
Herkunft : Frankreich, Südwesten, Vin de Pays des Côtes de Gascogne  
Traubensorten : 70% Tannat, 30% Merlot, 18 Mt. In Barriques  
Eleganter, würziger Rotwein, mit ausgewogenem Körper und trotzdem präsenten Gerbstoffen.  
Passt zu : würzigen, kräftigen Speisen
- **Aloja Negre** 0.75 64.00  
Herkunft : Spanien, Montsant DO, Celler Aloja  
Traubensorten : 40% Garnacha, 25% Carinena, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah. 3 Mt. in franz. Eiche  
Ein frischer intensives Gaumenerlebnis. Asiatische Gewürze, erdige Noten, Espresso und schw. Kirschen.  
Passt zu : Asiatische Gerichte, Fleisch und Paella, ein vielseitiger Wein

## Schaumwein:

- Prosecco Scandolera extra dry (offen) 0.10 8.00  
Prosecco Scandolera extra dry 0.75 51.00  
Herkunft : Italien, Veneto, Conegliano-Valdobbiadene DOCG  
Traubensorte : Prosecco  
Feine Perlage, komplexe fruchtige Note, ausgewogen und vielschichtig  
Passt zu : Apéritif
- Cava DO, Brut Nature Reserva 0.75 53.00  
Herkunft : Spanien, Katalonien, Penedes DO  
Traubensorten : Xarel-lo, Macabeu, Parellada  
Feine Perlage, feine Würze, trocken und appetitanregend  
Passt zu : Apéritif, Tapas

## Spirituosen:

- Grappa Ticinese (offen) 45%Vol. 0.02 7.00  
Schweiz, Mendrisio. Tenimento dell'Ör
- Grappa Il Milin (offen) 43%Vol. 0.02 8.00  
Italien, Piemont. Traubens. Barbera, Grignolino, 5 Jahre im Eichenfass

## Bier:

- Appenzeller hell (Säntis Kristall) 0.33 5.00
- Turbinenbräu Rekord (dunkel) 0.33 5.00
- Leermond Alkoholfrei (Appenzeller) 0.33 5.00

**Weitere Informationen:**

- Wenn sie an einem Anlass eigenen Wein ausschenken lassen möchten, ist dies möglich.
- Sie bezahlen ein Zapfengeld von Fr. 30.00 pro Flasche.
- Andere Getränkewünsche sind nach Absprache möglich.
- Getränke werden nach Konsumation verrechnet.

**Preise (Richtwerte Konsumation pro Person):**

- Getränke à discrétion aus dem obigen Angebot nach unseren Erfahrungen pro Person ca. Fr. 35.-
- Obiges Angebot plus eine Auswahl an Drinks für anschliessenden Barbetrieb pro Person ca. Fr. 60.-
- Andere Spezialwünsche sind nach Absprache mit entsprechendem Aufpreis natürlich möglich