

## SCHAUMWEINE

### 🇫🇷 Frankreich, Champagne

#### Champagne Brut Réserve, Billecart-Salmon

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Pure Noblesse. Aus dem 200-jährigen Traditionshaus Billecart-Salmon.

Diskret, frische Süsse, Apfel, Orange, Kiwi und Bittermandeln.

Bis 48 Monate auf der Feinhefe. Apéro auf der Place de la Concorde.

Glas: 13.00 | Flasche: 88.00

### 🇮🇹 Italien, Veneto

#### Prosecco Nudo extra dry DOC, Colli del Soglio & Smith

Glera

Jugendlicher Schmeichler. Am Gaumen überschäumende Lust,

frisch, fruchtig, Apfel und Birne, feine, diskrete Süsse und leicht herb.

Sommerabend in Venedigs Gassen.

Glas: 9.00 | Flasche: 59.00

## DRINKS

Captain Spritz | 10.50

Hugo | 10.50

Wodka – Redbull | Cola | Orange | 12.50

Gin Tonic (Hibiscus, Matcha, Pink Pepper, Original) | 12.50

Gespritzter Weisswein süss / sauer | 7.50

## SOFT DRINKS

Wostok Bio Limonade (diverse Sorten) – 0,33 l | 4.90

Iced Tea AiLaike (diverse Sorten) – 0,33 l | 4.90

Bio Mono Tee (diverse Sorten) – 0,5 l | 4.90

Viva con Agua (mit/ohne Gas) – 0,5 l | 4.90

Red Bull (auch light erhältlich) – 0,25 l | 4.90

Coca-Cola | Zero – 0,3 l | 4.90

Rivella (rot, blau) – 0,3 l | 4.90

Makava Mate Ice Tea – 0,3 l | 4.90

Fatdane Limonade – 0,5 l | 4.90

Herbal Moscow Ginger Limonade – 0,5 l | 4.90

Elephant Bay Ice Tea (Peach, Raspberry) – 0,5 l | 4.90

## BEER

Hardwald Saisonal – 0,33 l | 6.00

Hardwald Glattgold – 0,33 l | 5.50

Hardwald Urban Ale – 0,33 l | 5.50

Hardwald Dunkel – 0,33 l | 6.00

Corona Extra – 0,33 l | 5.50

Leermond Bier (alkoholfrei) – 0,33 l | 5.50



Your  
**EVENING**  
at FRESH TASTES



alle Preise CHF inkl. MwSt

MEETINGS, EVENTS & MORE



## TAPAS

**Marinierte Oliven mit Chili, Zitronen und Oregano** | 8.50

Weinempfehlung: ② ④

**Getrocknete Tomaten mit Ziegenkäse und Pinienkernen** | 9.00

Weinempfehlung: ③ ④

**Datteln mit Speck und Mandeln** | 8.50

Weinempfehlung: ⑥

**Melone mit Serrano-Schinken** | 10.50

Weinempfehlung: ⑥

**Rassige Rindshackfleischkugeln mit Kräuterquark-Dip** | 11.00

Weinempfehlung: ③ ⑥ ⑦

**Chorizo auf Weissbrot** | 9.00

Weinempfehlung: ⑥

**Chorizo Quiche mit Oliven und grünen Peperoncini** | 9.00

Weinempfehlung: ③ ⑦ ⑨

**Gebackene Pimientos** | 9.00

Weinempfehlung: ⑥

**Grüne Oliven mit Paprika und Sardellen gefüllt** | 8.50

Weinempfehlung: ⑥

**Kürbisschnitze mit Serrano-Schinken** | 10.50

Weinempfehlung: ②

**Gebratene Champignons mit Oregano** | 8.50

Weinempfehlung: ①

**Bruschetta** | 7.50

Weinempfehlung: ③

## BURGER

**Captain's Burger\* «Classico»** | 17.50

Rindfleisch, Gruyère, BBQ Sauce, Sesam Bun und Salat als Beilage

**Captain's Burger\* «Mexican»** | 18.50

Rindfleisch, Cheddar Cheese, Peperoni, Guacamole, Salsa Sauce, Sesam Bun und Nachos als Beilage

## COLD STUFF

**Nachos (Salsa & Guacamole)** | 5.50

**Chääs-Plättli** | 22.00

**«Captain's» Plättli\*** | 19.00

**Diverse Desserts** | täglich variierend

## SALATE

**Caesar Salad** | 14.50 / 19.50

(Dressings: House-Dressing, Italian, French, Balsamico)

## SANDWICHES

**Roastbeef Pastorello** | 14.50

**Ciabatta Italiana (Tomaten & Mozzarella)** | 12.50

**Chorizo Club Sandwich** | 13.50

(Beilage: gemischter Salat)

## WARMES MENU

**Tagesmenu (Bitte informiere Dich beim Service)** | 20.50

**Suppe (Bitte informiere Dich beim Service)** | 7.50

**Pasta-Teller (Bolognese, Pesto)** | 18.50

## WEISSWEINE

① **Schweiz, Zürich**

**Regula Cuvée Weiss AOC 2017, Smith&Smith**

Riesling-Sylvaner, Cabernet Blanc, Scheurebe, Vidal blanc

Zürich: zunächst diskrete, fast verschlossene Begrüssung, doch viel Stil, hell, weisse Blüten, wohlwollend, süsse Frucht. Dann urbaner, bunter, Leben, Süsse. Endlich der passende Wein zum Sound der Limmatstadt.

Glas: 8.00 | Flasche: 54.00

② **Schweiz, Wallis**

**Mathier Mathier 2017, Cave la Chapelle & Smith**

Chasselas, Viognier (F)

Smiths Zwei Länderwein oder die Rhône hört nicht in Genf auf.

Am Gaumen lebendige Freude, reine, sanft-herbe Frische, Apfel, Eisbonbon und eine schöne Cremigkeit. Foodlover par Excellence!

Glas: 7.50 | Flasche: 50.00

③ **Italien, Piemont**

**Roero Arneis DOCG 2017/18, Azienda Pescaja**

Arneis

Casanova in Weiss. Helle, klingende Aromatik, reife Birne, Holunderblüten und Kräuter. Tänzelt über den Gaumen, betört, aber nie kitschig, sondern mit viel Frische. Familienweingut grosser Klasse. Schneller Griff zum nächsten Glas...

Glas: 8.50 | Flasche: 56.00

④ **Spanien, Rueda**

**K-Naia DO 2017, Bodegas Naia**

Verdejo

Jungspund. Frische, helle Frucht und leicht herb, zeigt gleich, dass

er mehr als nur jung, nett und schön sein kann. Am Gaumen saftig, süsse Frucht und zugleich herbe Noten. Apérotime an der Barceloneta, Barcelonas Stadtstrand.

Glas: 7.00 | Flasche: 47.00

## ROTWEINE

⑤ **Schweiz, Zürich**

**Felix Cuvée Rot AOC 2016**

Pinot Noir, Cabernet Dorsa, Maréchal Foch, Cabernet Cubin

Zürich by Night. Nobler Charme, warm und vital, frische rote Früchte, helle und dunkle Seiten, rauchig. Am Gaumen elegant, Finesse, verführerisch, zunehmend verwegen. Allzeit bereit!

Glas: 8.00 | Flasche: 54.00

⑥ **Spanien, Ribera del Duero**

**Venero DO 2013, Bodegas Encina**

Tempranillo

Smiths Kooperation mit Hacienda Monasterio. Jugend bei Mondschein. Am

Gaumen sanft, mit leichtem, dunklem Spiel, aromatische, frische Frucht, vorhandener aber nicht bewusster Kraft. Dann herbe, dunkle Grand-Cru Kakaonoten gepaart mit einer cremigen, aber frischen Frucht. Big value!

Glas: 11.00 | Flasche: 74.00

⑦ **Argentinien, Mendoza**

**Siglo 2015, Mendoza Club**

Malbec

Gothic. Ruhig, dunkle, süsse und frische Frucht, dunkle Beeren, Rauch, Torf, im Hintergrund immer ein süsser Hauch von dunkler Wärme.

In Schweizer Besitz und vinifiziert auf 1400 Metern vom Starönologen Daniel Pi. Malbec as its best – Kraft gepaart mit viel Eleganz.

Glas: 10.00 | Flasche: 67.00