



Oberhof



RESTAURANT

Preise in CHF

Restaurant Oberhof, unsere Weine

inkl MWSt.

Offenwein

Schaum

Prosecco DOC Millésime „Anima“ dl: 9.-
Aus dem Hause Vergani. Veneto. IT.

Franciacorta Brut DOCG Cuvée Prestige dl: 13.-
Chardonnay, Pinot Noir und Blanc.
Cà del Bosco. Lombardia. IT:

Weiss

Souvignier Gris Zürichsee AOC dl: 7.50
Souvignier Gris. Ausbau im Stahltank
und Holzfass. Dreistand. Halbinsel Au. ZH.

Vermentino di Sardegna „Primo Bianco“ DOC dl: 7.-
Vermentino. Ausbau im Stahltank.
Cantina Mesa. Sardinien. IT.

Rosé

Rosé Zürichsee AOC dl: 7.50
Pinot Noir. Ausbau im Stahltank.
Dreistand. Zürichsee. ZH.

Rot

Blauburgunder Zürichsee AOC dl: 8.50
Pinot Noir. Ausbau im Stahltank und
Holzfass. Dreistand. Stäfa Sternenthalde. ZH.

Rosso Piceno DOC dl: 7.50
Sangiovese, Montepulciano. Ausbau im
Barriques. Boccadigabbia. Marken. IT.

Garnacha „Unexpected“ Bio dl: 7.50
Garnacha. Ausbau in franz. Eichenfässern.
Pago Aylés. Aragón. Esp.

Flaschenwein

Schaum

Prosecco DOC Millésime „Anima“ 63.-
Aus dem Hause Vergani. Veneto. IT.

Franciacorta Brut DOCG Cuvée Prestige 87.-
Chardonnay, Pinot Noir und Blanc.
Cà del Bosco. Lombardia. IT:

Weiss

Souvignier Gris Zürichsee AOC 53.-
Souvignier Gris. Ausbau im Stahltank
und Holzfass. Dreistand. Halbinsel Au. ZH.

Epesses „La Perle“ Lavaux Aoc 56.-
Chasselas. Stahltank. Domaine Blondel.
Lavaux. CH.

Merlot Bianco Ticino „Tra noi“ DOC 57.-
Merlot. Stahltank. Guido Grivio. Tessin. CH.

Pinot Gris „Le Paradis“ AOC 59.-
Pinot Gris. Stahltank. Domaine Grisoni.
Neuchâtel. CH.

Vermentino di Sardegna „Primo Bianco“ DOC 49.-
Vermentino. Ausbau im Stahltank.
Cantina Mesa. Sardinien. IT.

Verdicchio di Matelica DOP Bio 54.-
Verdicchio. Stahltank. COLPAOLA. Marken. IT.

Lugana „Demesse vecchie“ DOC 62.-
Trebiano di Lugana. Stahltank und Barrique.

Rosé

Rosé Zürichsee AOC 53.-
Pinot Noir. Ausbau im Stahltank.
Dreistand. Zürichsee. ZH.



Oberhof

RESTAURANT



Preise in CHF

Restaurant Oberhof, unsere Weine

inkl MWSt.

Flaschenwein

Rot

Blauburgunder Zürichsee AOC Pinot Noir. Ausbau im Stahltank und Holzfass. Dreistand. Stäfa Sternenthalde. ZH.	60.-
Pinotage Zürichsee AOC Pinotage. Ausbau im Holzfass und Barriques. Dreistand. Halbinsel Au. ZH.	74.-
Pinot Noir Sélection AOC Pinot Noir. Ausbau in Barriques. Weingut Wolfer. Weinfeld. TG.	72.-
Cabernet Franc Barrique „Chamoson“ AOC Cabernet Franc. Ausbau in Barriques. Cave la Tornale. Chamoson. VS.	76.-
Merlot Ticino „Ultima goccia“ DOC Merlot. Ausbau in französischen Eichenfässern. Chiodi. Ascona. TI.	82.-
Rosso d'Asia Ughetta di Solinga und Croatia. Ausbau in Zementtanks und Holzfässern. Picchioni. Lombardei. IT.	69.-
Barbera d'Asti Superiore „Pörlapà“ DOCG Barbera. Ausbau in Barriques. Boeri Vini. Piemont. IT.	62.-
Barolo DOCG Nebbiolo. Ausbau in grossen Eichenfässern. Boroli. Piemont. IT.	88.-
Rosso Piceno DOC Sangiovese, Montepulciano. Ausbau in Barriques. Boccadigabbia. Marken. IT.	53.-
Montecucco Riserva „Pigna Rossa“ DOCG Sangiovese. Ausbau in Barriques. Begnardi. Toskana. IT.	72.-

Flaschenwein

Rot

Bolgheri Superiore „Piastraia“ DOC Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon. Ausbau in grossen Eichenfässern, danach 12 Monate in franz. Barriques. Michele Satta. Toskana. IT.	87.-
Toscana IGT „Collazzi“ Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot. Ausbau in Barriques. Tenuta i Collazzi. Toskana. IT	89.-
Garnacha „Unexpected“ Bio Garnacha. Ausbau in franz. Eichenfässern. Pago Aylés. Aragón. ESP.	53.-
Ribera del Duero „Via Norte Terraza II“ Tempranillo. Ausbau in franz. Eichenfässern. Bodegas Lynus. Ribera del Duero. ESP.	72.-
Ribera del Duero „El primer vuelo“ DO Bio Tempranillo. Ausbau in franz. Eichenfässern. und Barriques. Valdejonjas. Ribera del Duero. ESP.	92.-
Petit Verdot „Rabia“ DO Bio Petit Verdot. Ausbau in gebrauchten Holzfässern. Bodega Cerrón. Jumilla. ESP.	76.-

Der „Oberhof Halbe“

FÜR EINEN „HALBEN“ (5DL) MACHEN

WIR JEDE FLASCHE AUF.

PREIS: FLASCHENPREIS MINUS CHF 10.-