

Baur au Lac Wein und das King's Kurry-Team haben eine Auswahl an Weinen getroffen, die die indische Küche optimal begleiten.

CHAMPAGNER & PROSECCO 75cl 1 dl

Lenoble brut	84.00	12.00
Fantastischer sehr eleganter Champagner. Von Parker mit 91 Punkte hochgelobt.		
Prosecco Le Bellerive	63.00	9.00
Feiner, trockener Prosecco mit Apfel- und Zitrusnoten.		

WEISSWEINE

Schweiz

St. Saphorin	47.00	7.50
Réserve Baur au Lac Fruchtiger, frischer Wein. Ein Klassiker aus dem Waadtland. Eignet sich hervorragend als Apéritif und zu Vorspeisen.		
La Trémaille	60.00	9.00
Rouvinez Walliser Wein aus Petit Arvine und Chardonnay. Ein Tropfen mit viel Niveau, Kraft und einer faszinierenden Aromenpalette. Passt hervorragend zu indischen Gerichten.		

Frankreich

Viognier	45.00	7.00
Gérard Bertrand Betörendes Bouquet von Pfirsichen und Aprikosen. Belebende mineralische Note und eine filigrane Säure tragen diesen überraschenden Wein. Begleitet leichte Fischvorspeisen, aber auch Chicken und als Aperitif.		

Italien

Pinot bianco	45.00	7.00
Colterenzio Frische pur, grüne Äpfel und Birnenaromen. Ausgezeichneter Wein. Als Auftakt und zu allen nicht zu scharfen Vorspeisen.		

Österreich

Grüner Veltliner Ried Grub	59.00	
Schloss Gobelsburg Ein monumentaler Wein, füllig, breit, unglaubliche Komplexität barocken Ausmasses. Der Begleiter der indischen Küche überhaupt. Er passt auch zu scharfen und sehr aromatischen Gerichten.		

USA

Sauvignon blanc	61.00	9.50
Merryvale Die Fülle der amerikanischen Weine. Dieser Sauvignon hat ein wenig Barrique, prädestiniert, aromatische Speisen zu begleiten! Typische Aromen von Grapefruit und Cassis. Im Mund harmonisch, fein.		

Chile

Chardonnay	45.00	7.00
Terra noble Kein Holz, nur exotische Früchte und Blumen im Glas. Ein kleiner, grosser Wein. Geradlinig und ehrlich. Zu leichteren Vorspeisen oder einfach nur so.		

Australien

Chardonnay/Verdelho Treehouse	48.00	
Salitage Wines Knackiger Verdelho, fruchtiger Chardonnay. Ein sehr gelungenes Cuvée. Hervorragend zur asiatischen Küche.		

SÜSSWEINE

75cl

1 dl

Italien

Moscato d'Asti 45.00 7.00

Enrico Penna

Nur 5% Alkohol, lieblich und prickelnd, zu Desserts bestens geeignet.

ROTWEINE

Schweiz

Oeil de Perdrix Rosé 47.00 7.50

Chateau d'Auvernier

Der "richtige" Oeil de Perdrix! Fruchtig, leicht und charmant, halt ein echter Neuenburger. Beliebter Begleiter von raffinierten, auch würzigen Speisen.

Merlot del Ticino Baiocco 45.00 7.00

G. Brivio

Tessiner vom Feinsten. Dieser Wein trägt die unverkennbare Handschrift von Brivio. Feine Röstaromatik, ein wenig Rauch und viel Frucht. Zu Lamm, dunklem Fleisch im Allgemeinen.

Syrah 59.00 8.50

Bovin

Wunderschöner, sehr typischer Walliser Syrah. Pfeffrig, würzig im Antrunk, mit Schoko-Noten! Harmonisch und sehr elegant im Munde. Insgesamt ein sehr toller Schweizer Wein mit viel Niveau.

Frankreich

Château Chasse-Spleen 72.00

Gilt seit Jahren als bestes Preis-/Genussverhältnis des Bordeaux. Erstaunlich hoher Merlotanteil für ein Médocwein. Komplexer Wein mit viel Dichte, aber auch Eleganz. Dunkles Fleisch und Geflügel harmonieren sehr gut.

Italien

Barbera d'Alba Annunziata 47.00

Rocche Costamagna

Die Barbera-Traube, Shootingstar der Italienischen Weinszene der Gegenwart. Schokolade und Rosen bestimmen den Auftakt.

Samtene Struktur und die typische Säure der Barbera.

Fantastischer Tropfen!

Primitivo del Salento 48.00 8.00

Cantine Due Palme

Der Süden Italiens. Spannend. Ungehörige Fruchtsüsse, gepaart mit feinsten Tabakaromen, erdigen Tönen. Powerwein. Seine Süsse lässt ihn auch neben scharfen und würzigen Gerichten bestehen.

Nero d'Avola Moranera 48.00 8.00

Terre di Santa Maria

Ein wunderbarer Wein aus Sizilien. Die typische Traubensorte Nero d'Avola zeigt sich hier sehr reintonig. Terre di Santa Maria hat ganz bewusst auf den Einsatz von Holz verzichtet um diesen herrlichen Tropfen mit seiner ganzen Frucht unverfälscht zu zeigen.

Spanien

Rioja La Montesa 52.00 8.50

Palacios Remondo

Top Rioja von Alvaro Palacios. Modernste Keltermethoden und traditionelle Traubensorten von alten Reben.

Vielschichtig, lang, Frucht.

Zu allen Fleischgerichten und würzigen Eintöpfen, Geflügel.

	75cl	1 dl
Figuro Ribera del Duero	49.00	8.00
Garcia Figuero Ein Meisterstück aus dem Ribera del Duero. Schmelz, weiche, samtene Struktur mit betörender Aromatik: Weichselkirschen, Brombeeren und Heidelbeeren. Schöne Frische, trotzdem ein sehr mediterraner Wein. Hervorragend zu Butter Chicken! Aber auch nur so.		

Martinet brut	76.00	
Mas Martinet Ein sehr konzentrierter Wein aus dem Priorat; der ideale Begleiter von indischem Essen. Unglaublich dichte, "süsse" Frucht, erinnert ein wenig an Rumtopf und Studentenfutter. Sehr harmonisch und lang!		

Chile

Carmenère Gran Reserva	57.00	9.00
Terra Noble Wirklich ein Glück, dass die Camanere-Traube wieder entdeckt wurde. Kaffee, Mokka, feinste Röstaromatik. Im Gaumen trocken und majestätisch. Seine Fülle und Kraft lassen ihn auch neben der indischen Küche aufblühen.		

Argentinien

Malbec Crios	47.00	7.50
Dominio del Plata Grandioser Argentinier. Schöne Balance, passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten. Gewürze in der Nase, aber auch dunkle Früchte wie Pflaumen und Feige. Susanna Balbo zeigt hier die hohe Kunst der Vinifikation.		

PORT, SHERRY

		5 cl
Port		
Port Offley, white	19.5%	6.00
Port Sandemann, white	19.5%	8.50
Port Offley Tawny, red	19.5%	6.00
Port Osborne Tawny Fine, red	19.5%	6.00
Sherry		
Sherry Sandeman Fino, extra dry	15%	5.50
Sherry Dondiego Fino, dry	15%	5.50

MINERALWASSER

Passuger	50cl	5.00
Evian ohne Kohlensäure	50cl	5.00
Coca-Cola und andere Süssgetränke	33cl	4.80
Lipton Ice Tea "Lemon"	25cl	4.20

BIER

King's Gold (Indisch)	33cl	6.00
Carlsberg offen	25cl	5.00
Panaché, Shandy	25cl	5.00
Feldschlösschen	33cl	5.00
Feldschlösschen alkoholfrei	33cl	5.60
Schneiders Weisse Original	33cl	6.50

APÉRITIFS

Mango Lassi mit Wodka		9.00
Indian Lemonade mit Lemon, Salz und Zucker	20cl	6.00
Campari 22%, Pernod 40%, Martini 15%	4cl	6.00

FRUCHTSÄFTE

King's Kurry's Hausspezialität:
Lassi Drink mit Mango, pur oder mit Salz 6.00

Orangen-/Tomaten-/Apfel-/Ananas-Saft	20cl	4.50
--------------------------------------	------	------

WHISKEY

Single Malt **4cl**
Glenfiddich, Special Reserve, Single Malt 40% 11.50

Scotch
Chivas Regal 12 years, 40% 12.50
Johnnie Walker Red Label 40% 10.50
Johnnie Walker Black Label 40% 14.00
White Horse, fine old 40% 10.00

Irish Whisky
Tullamore Dew, The Legendary 40% 10.00
Powers, Gold Label 40% 10.00

U.S.A
Jack Daniels, old No. 7 40% 10.50

DIV. SPIRITUOSEN, LIQUERS

2cl
Baileys 17% 8.00
Grand Marnier, Cointreau 40% 6.00
Kahlua, Tía María 26,5% 6.00
Rum Baccardi, black und white 37,5% 8.00

4cl
Gin Bombay Sapphire, Gin London dry 40%, 37,5% 9.00
Vodka Absolut, Vodka Red Trojka 40% 9.00
Rum Havanna Club, white 40% 9.00

COGNAC, GRAPPA

2cl
Cognac Rémy Martin, VSOP 40% 10.00
Cognac Martell VS 40% 8.00
Cognac Park XO 40% 10.50
Grappa di Brunello 43% 7.50

TEE & KAFFE

King's Kurry's Indian Masala Chai 4.50
Tee (Schwarz-/Kräuter-/Jasmin tee und mehr) 4.00
Kaffee Crème 4.50
Espresso 4.00
Doppelter Espresso 5.00
Cappuccino, Schale 4.50