



# Wein

Ganzes Lokal mieten oder unser  
Catering buchen für deinen Anlass?  
Melde dich bei uns:  
[info@restaurantzebra.ch](mailto:info@restaurantzebra.ch)

Im Restaurant Zebra werden keine  
alkoholischen Getränke an  
Personen unter 18 Jahren abgegeben.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst.

## Schaumwein

	1dl	7.5dl
<b>Do Re Mi</b>	8.50	55.00
Trocken – Crémig – Gelbes Kernobst / Pinot blanc & Pinot Auxerrois / Maxime & Thierry Mann, Elsass, Wettolsheim / Flaschengärung / Bio		
<b>Pet Nat</b>		58.00
Fröhlich – Animierend – Ausgewogen / Grauburgunder / Anne & Christoph Trautwein, Baden, Kaiserstuhl, Bahlingen / Biodynamisch / Natürliche Flaschengärung		



<b>Weisswein</b>	1dl	7.5dl
<b>Non Filtré</b>	7.90	49.00
Süffig – Mostig – Hefegebäck / Chasselas / Alain Gerber, Neuchâtel, Hauterive / Bio / Edelstahltank		
<b>Ö</b>	8.20	50.00
Straff – Mineralisch – Gelbfruchtig / Grüner Veltliner, Welschriesling & Chardonnay / Michael & Johannes Pasler, Burgenland, Jois/ Bio / Barrique		
<b>Pachamama</b>		58.00
Langlebig – Strukturiert – Williamsbirne / Pinot blanc / Domaine Château L'Évêque, Genf, Jussy / Biodynamisch / Betonei		
<b>Orangewein</b>	1dl	7.5dl
<b>1001 Nacht</b>	8.50	59.00
Säftig – Ausdruckstark – Rosenblüten & Hopfen / Grauburgunder & Traminer / Michael & Johannes Pasler, Burgenland, Jois / Bio / Barrique		



<b>Rotwein</b>	1dl	7.5dl
<b>Finöggü</b>	8.40	56.00
Leichtfüssig – Elegant – Zartbesaitet / Pinot Noir / Marco Casanova, St. Gallen, Walenstadt / Biodynamisch / Edelstahltank		
<b>Pura Vida</b>	7.90	51.00
Fruchtig – Harmonisch – Trinkfreudig / Cabernet Sauvignon & Syrah / Max Egolf & Martina Pfister, La Mancha, Almansa / Nachhaltig / Barrique		
<b>Kater</b>	9.00	59.00
Kräftig & Dicht – Tannin & Säure – Kirsche & Kräuter / Sangiovese / Christian Prohaskaska & Veronica Malzacher, Toskana, Maremma / Bio / Barrique		
<b>Jung &amp; Wild</b>		58.00
Säftig – Lebendig – Kräuter & Pfeffer / Blaufränkisch / Michael & Johannes Pasler, Burgenland, Jois / Bio / Barrique		
<b>Queen</b>		65.00
Elegant – Vielschichtig – Tabak & Leder / Nebbiolo / Francesco Guermani, Piemont, Treiso / Bio / Barrique		
<b>The Dark Side of the Moon</b>		63.00
Säftig – Dunkle Schokolade – Pfeffer & Brombeere / Gamaret / Domaine Château L'Évêque, Genf, Jussy / Naturwein / Betonei		