Liebe Gäste

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT TS GREENINN

Mit viel Leidenschaft haben wir in Zusammenarbeit mit der Weinhandlung Baur au Lac Vins eine Auswahl von Weinen zusammengestellt, passend zu unserer europäisch-asiatischen Fusionsküche.

Unser Angebot umfasst die bekannten europäischen Weinländer, sowie ausgewählte Weingüter aus den USA, Argentinien und Chile.

Zudem präsentieren wir ihnen gereifte Trouvaillen aus dem Burgund und Bordeaux. Der Wein braucht Zeit - Zeit zum Wachsen - Zeit zu Reifen und Zeit zum Geniessen. Um nach dem Öffnen einer Flasche das ganze Aroma, aller noch so delikaten Feinheiten erfassen zu können, muss man…

«SICH ZEIT NEHMEN»

Der Wein braucht Zeit um in Verbindung mit dem Sauerstoff zu treten, damit er das letzte Stadium seiner Entwicklung erreicht, um den vollen Reichtum an Geschmack, Tiefe, Raffinesse und Eleganz ausdrücken zu können. Der Wein öffnet sich, er präsentiert sich!

Unser aufmerksames Service-Team berät sie gerne zu unserem Angebot.

Wir bieten ihnen gerne die Möglichkeit, die Weinflaschen in angebrochenem Zustand und gut verschlossen mitzunehmen.

Öffnungszeiten:

Sonntag – Donnerstag: 08.00 – 22.00 Uhr; warme Küche: 11.30 – 21.30 Uhr
Freitag + Samstag: 08.00 – 00.30 Uhr; warme Küche: 11.30 – 22.30 Uhr

In den Wintermonaten ab Mitte Januar bis zu den Sportferien:
täglich geöffnet von 15.00 Uhr –22.00 Uhr (mit angepasstem Speiseangebot).

Betriebsferien:
Weihnachten; Neujahr und Sportferien

Informationen:
www.tsgreeninn.ch; info@tsgreeninn.ch

Restaurant TS Greeninn
europäisch-asiatische Fusionsküche

Prosecco · Champagner

Prosecco dry
Paladin, Veneto, Italien

(Glera) · Schon der erste optische Eindruck überzeugt mit einer gut haftenden, recht kompakten Mousse und einer ansprechend feinen Perlage. Seine betont fruchtige Aromapalette, wird im Geschmack intensiv wahrgenommen. Die erfrischend angenehme Säure sorgt für die notwendige Balance und beschwingten Trinkgenuss.

1 dl / 9.00
7.5 dl / 57.00

André Clouet brut Grande Réserve
André Clouet, Champagne, Frankreich

Dieser Grande Réserve präsentiert sich mit Noten von Quitte, reifer Birne und frischem Gebäck, die Mousse ist kompakt und langanhaltend.

1 dl / 12.50
7.5 dl / 88.00

Monatsempfehlung

Cabernet Sauvignon 2019
Robert Mondavi, Napa Valley, California

Der vielschichtige und komplexe Cabernet Sauvignon wurde im Bourbon-Fass ausgebaut. Am Gaumen Noten von Blaubeeren, süsser Vanillesauce, Caramel und Mokka, ein- gebettet in fein strukturierte Tannine.

1 dl / 6.50
7.5 dl / 45.00

Gewürztraminer 2022
Cantina Colterenzio, Südtirol/Alto Adige, Italien

Der Duft ist geprägt von gelben Rosen, Lychee, Gewürznelken und Muskatnuss. Voller Geschmack, kräftiger Ansatz mit verführerischen fruchtigen Aromen. Würziger, eleganter Nachhall.

1 dl / 6.50
7.5 dl / 45.00

Restaurant TS Green Inn
europäisch-asiatische Fusionsküche

Spitzenweine im Offenausschank

Weisswein

			1 dl	5dl	7.5dl
Räuschling Bachmann Weinbau AG, Stäfa, Zürichsee, Schweiz	2022		6.00	26.50	
Fischerliebi Bachmann Weinbau AG, Stäfa, Zürichsee, Schweiz (Müller Thurgau, Sauvignon Blanc und Chardonnay)	2022		7.50		49.00
Roero Arneis Tibaldi, Piemont, Italien	2022		7.50		49.00
Pinot Grigio attimo Paladin, Veneto, Italien	2022		8.00		52.00
Chardonnay New Style Salzl Seewinkelhof, Burgenland, Österreich	2022		8.00		52.00

Roséwein

			1 dl	5dl	7.5dl
Rosé Bachmann Weinbau AG, Stäfa, Zürichsee, Schweiz	2022		6.00	26.50	
Aix Rosé Maison Saint Aix, Provence, Frankreich	2022		8.50		58.00

Rotwein

			1 dl	5dl	7.5dl
Primitivo Cuvée, Dalian 168 Principe di San Martino, Puglia, Italien	2019		7.50		49.00
Ripasso Valpolicella Casa Lupo, Venetien, Italien (Corvina, Corvinone, Rondinella)	2020		8.50		57.00
1844 Ballenz rot Roland und Karin Lenz, Thurgau, Schweiz (Maréchal Foch, Léon Millot, Pinot noir)	2022		9.50		62.00
Palpite Tinto Reserva Fitapreta, Alentejo, Protugal (Tempranillo, Alicante Bouschet, Alfrocheiro, Trincadeira, Castelão)	2021		9.50		62.00
Figuero 12 (Crianza) García Figuero, Ribera del Duero , Spanien (Tempranillo)	2020		10.00		64.00

Restaurant TS Green Inn
europäisch-asiatische Fusionsküche

Weisswein

7.5dl

Fischerliebi
2018 — 49.00

Bachmann Weinbau AG, Stäfa, Zürichsee, Schweiz

(Müller Thurgau, Sauvignon Blanc und Chardonnay) · Die erfrischende Frucht machen die Assemblage zum idealen Begleiter für Fischgerichte.

Riesling-Sylvaner
2021 — 62.00

Sven Fröhlich, Graubünden, Schweiz

In der Nase Noten von Limonen- und Zitronenzesten, Minze, Basilikum und Feuerstein. Im Gaumen zeigt er sich schlank, lebendig und straff.

Bianco Rovere (Bianco di Merlot)
2022 — 70.00

Brivio, Tessin, Schweiz

Vanille, Kokos und Sandelholz werden von würziger Muskatnuss und Zimtstange unterstützt. Im Mund folgt dann die Fruchtexplosion mit herrlich saftiger Säure, spürbarer Mineralität und schöner Länge. Ein superber Schweizer Weisswein!

Riesling
2022 — 49.00

Dr. Bürklin.Wolf, Pfalz, Deutschland

Süsse Lindenblüten treffen auf herbe Holunderblüten, zusammen mit einem Hauch Tropenfrucht ergibt das diesen verführerischen Duft. Am Gaumen ein unbeschreiblicher Trinkgenuss, ein himmlisches Fruchtbündel, erfrischend.

Bruno Riesling Dry
2021 — 56.00

Karthäuserhof, Mosel, Deutschland

Wie alle Weine steht auch Bruno für Riesling aus Steillagen, Schiefer und Handarbeit. Bei moderatem Alkoholgehalt überzeugt er mit seiner angenehm mineralischen Textur und dezenter Schiefernote, mit Aromen von Zitrusfrüchten und saftigem, gelben Steinobst.

Grüner Veltliner
2022 — 44.00

Domäne Gobelsburg, Kamptal, Österreich

Ein jugendlicher, frischer Botschafter des Grünen Veltliners aus dem Donaugebiet. Die charakteristische «Pfeffer»-Note wird von Roseduft, Waldmeister und Zitrusfrüchten begleitet an.

Verdejo Quivira
2022 — 52.00

Bodega Hermanos del Villar, Rueda, Spanien

Er duftet nachAprikose, weissem Pfirsich und Zitrusfrüchten. Im Geschmack konzentriert fruchtig mit einem Hauch von Honig. Extraktreicher, lebendiger Weisswein mit schönem Schmelz. Langer fruchtiger Nachhall.

Restaurant TS
Green Inn
europäisch-asiatische Fusionsküche

Roséwein

		5dl	7.5dl
Aix Rosé	2022		58.00
Maison Saint Aix, Provence, Frankreich			
(Grenache, Syrah, Cinsault) · Dieser klassische Provence Rosé duftet nach reifen Himbeeren, Erdbeeren, Kräutern und frischen Wiesenblumen. Trinkt sich herrlich frisch und saftig, bleibt dabei immer trocken und schmeckt auch am Gaumen nach Himbeeren und Grapefruit. Endet erfrischend und vibrierend sommerlich.			

Rosé	2022	26.50	
Bachmann Weinbau AG, Stäfa, Zürichsee, Schweiz			
Unser süss-fruchtiger Rosé aus der Hauptsorte Pinot Noir überzeugt im Gaumen mit fruchtigen Aromen nach Rhabarber, Himbeeren und Honigmelonen. Er überzeugt am Gaumen mit einer attraktiven Frische und macht ihn besonders lebendig.			

Süsswein · Dessertwein

Moscato d'Asti Barisél (5% Vol.)	2022		49.00
Cascina Barisél/Franco Penna Piemont, Italien			
Unverkennbar ist der Duft der Muskatellertraube: Passionsfrucht, weisser Pfirsich, Orangenblüte und Lavendel. Die delikate Süsse und die zart prickelnde Kohlensäure sind aufs Beste aus balanciert. Der Charme und der Aromareichtum dieser Traubensorte kommen voll zum Ausdruck.			

Olivares Dulce	2017	65.00	
Bodegas Olivares / Paco Selva, Jumilla, Spanien			
(Monastrell) · Vielfältige, exotische Aromen von Datteln, Rosinen, getrocknete Feigen, Zimt, Ahornsirup und Gewürz. Der im Aroma intensive, deutlich süsse Wein mit einem Geschmack nach flüssigen Rosinen und Backpflaumen, erhält eine aussergewöhnliche Balance durch seine bestens eingebundenene Säurestruktur. Der lange Nachhall ist von samtweichen Tanninen gestützt.			

Rotwein

		7.5dl
1844 Ballenz rot	2022	56.00
Roland und Karin Lenz, Thurgau, Schweiz		
(Maréchal Foch, Léon Millot, Pinot noir) · Das neue Mitglied der «Baur au Lac Vins und Lenz Familie» präsentiert sich in seiner Cuvée aus der traditionellen Sorte Pinot Noir sowie verschiedenen PIWI Sorten sehr duftig und fruchtig.		
Stäfner Pinot Noir	2020	62.00
Rütihof, Zürichsee, Schweiz		
Die würzigen Aromen von Zimt, Nelke, Sternanis und Süssholz umspielen den Duft von sonnengereiften Kirschen und süsser Erdbeermarmelade. Sein delikater, würzig-fruchtiger Geschmack wird von dezenten Gerbstoffen und einer milden Säure getragen.		
Zweigelt Reserve	2019	54.00
Salzl Seewinkelhof, Burgenland, Österreich		
Wunderbar zarte Fruchtnoten in der Nase, reife Weichseln, Kirschkompott, Heidelbeere, ein Hauch von Tabaknoten.		
Rioja Crianza La Montesa	2019	58.00
Bodega Palacios Remondo, Rioja, Spanien		
(Garnacha) · Ein Wein, der die Herzen vieler Weinfreunde erobert hat und immer wieder neue dazu gewinnt.		
Figuero 12 (Crianza)	2020	62.00
García Figuero, Ribera del Duero , Spanien		
(Tempranillo) · Der Ausbau von zwölf Monaten in Barriques ist klar in den Aromen von schwarzer Schokolade, Kokos und Zeder erkennbar.		
Whisky-Wine - Tempranillo aged 18 months in Whisky barrels	2020	73.00
Rodríguez Sanzo, Castilla y Leon, Spanien		
(Tempranillo) · Wahnsinnig aromatisch mit feinsten, samtigen Tanninen, schwarzer Kirschenfrucht ist mit der typischen Whisky-Cherrynote unterlegt.		
Palpite Tinto Reserva	2021	62.00
Fitapreta, Alentejo, Protugal		
(Tempranillo, Alicante Bouschet, Alfrocheiro, Trincadeira, Castelão) Die robusten Gerbstoffe sind im kräftigen Körper gut integriert und geben dem Wein Dichte und Struktur. Die Fruchtkomponente ist mit Kirsche, Cassisgelée und Dörrpflaume unterlegt.		

Rotwein

7.5dl

Primitivo Cuvée, Dalian 168
2019 — 49.00

Principe di San Martino, Puglia, Italien

Intensives Bouquet von reifen Himbeeren, Kirsche und heller Schokolade. Am Gaumen zeigt er sich extrem fruchtig, beerig und mit einem süsslichen Auftakt. Der Wein ist vollmundig und rund, mit sanften Tanninen und milder Säure ausgestattet.

Ripasso Valpolicella
2020 — 57.00

Casa Lupo, Venetien, Italien

(Corvina, Corvinone, Rondinella) · Dieser Ripasso duftet etwas nach Heu, Amarenakirschen und getrockneten Cranberrys. Am Gaumen mit charaktersüssen Ripasso-Zügen, die an Kakao, Schwarzkirschen, mediterranen Kräutern und Nelke erinnern.

Chiave di Saletta
2016 — 63.00

Villa Saletta, Toskana, Italien

(Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot)
Er schmeichelt den Gaumen nicht, sondern fordert ihn mit saftiger Säure, markanten, aber feinen Tanninen und würzigem Geschmack.

Tassinaia
2019 — 75.00

Tenuta del Terriccio Toskana, Italien

(Merlot, Cabernet Sauvignon) · Tassinaia – Sein Name stammt von den steinigen Weingärten als auch vom Gutshof «Le Tassinaie». Diese Cuvée verströmt in der Nase würzige als auch blumige Aromen, begleitet von Cassis und Kirschen, dazu süssliche Vanille- und Lakritznoten.

Sito Moresco
2021 — 98.00

Angelo Gaja, Piemont, Italien

(Nebbiolo, Barbera, Merlot) · Tiefes Rubinrot. Feiner, eleganter Duft nach roten Beeren und Gewürznoten. Tolle Komplexität, Finesse und Geschmeidigkeit am Gaumen. Früher zugänglich, besitzt er trotzdem ein nicht zu unterschätzendes Lagerpotenzial.

Barbaresco Gaja
2020 — 321.00

Angelo Gaja, Piemont, Italien

(Nebbiolo) · Strahlende rubinrote Farbe. Der typische Barbaresco im Duft von Pflaumen, Waldbeeren, Teer und Lakritze. Mit viel Kraft und Dichte, zeigt er sich aber auch von seiner eleganten Seite. Sehr vielschichtig im Abgang mit bereits fein geschliffenen Tanninen. Klassischer, charaktervoller Barbaresco, genauso wie er sein soll.

Rotwein

7.5dl

Châteauneuf-du-Pape, Calice de Saint Pierre
2022 — 78.00

Domaine Pères de l'Eglise, Rhône, Frankreich

(Grenache, Syrah, Mourvèdre) · Sein Aromafächer reicht von Rumtopffrüchten, Orange, Nelken und Blumendüften des Flieders und Jasmin. Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll, opulent und trotzdem elegant, mit würzigen Noten und weichen, reifen, perfekt eingebundenen Gerbstoffen.

Gevrey-Chambertin La Marie
2018 — 182.00

Domaine Claude Dugat, Burgund, Frankreich

(Pinot Noir) · Ohne Zweifel eines der schönsten Häuser aus dem Gevrey-Chambertin. Samtige Fruchtfülle mit einem Hauch von Gewürzen und Rauch.

Château Sansonnet
2019 — 98.00

Ch. Sansonnet, St.-Emilion, Bordeaux, Frankreich

(Merlot, Cabernet Franc) · Dörrpflaumen, Brombeeren, Lakritze und Oliventapenade, schwarze Schokolade und Zedernholz sind seine vorwiegenden, herrlich lang anhaltenden Aromen.

Château Haut-Batailley 5ème Cru classé
2019 — 108.00

Ch. Haut-Batailley, Pauillac, Bordeaux, Frankreich

(Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc) · Verführerische Kombination aus reifen schwarzen Johannisbeeren,Rauch, Toast und frischem Eichenholz kennzeichnen diesen exzellenten Pauillac, der unter eingeweihten Kennern seit Jahren zu den Favoriten zählt.

Malbec Crios
2022 — 49.00

Susana Balbo Wines, Mendoza, Argentinien

Der „kleine" Malbec ist ein süffiger Geselle. Seine intensive Fruchtfülle gefällt auf Anhieb. Cassisgelée, getrocknete Preiselbeeren und Amarenakirschen dominieren.

Getränke

APÉRITVES

Campari (Soda/Orangensaft)	8.50
Martini (Bianco/Rosso)	8.50
Cynar	8.50
Pernod	8.50
Prosecco	9.00
Champagne/Kir royal	12.50
Gespritzter Weisswein (sauer/süss)	7.50

APÉRITVES OHNE

Sanbitter	1dl	4.80
Ginger Ale,Tonic,Bitter Lemon	2dl	4.80
Tomaten Saft	2dl	5.00
Orangen Saft	3dl	5.00
Ginoni	2dl	5.50
Apérol Spritz ohne		8.00
Hugo ohne		8.00

LONG DRINKS

Green Spritz Prosecco, Grünbanana Likör Rose`s Limesirup, Soda	12.50
Apérol Spritz	12.50
Hugo	12.50
Cuba Libre	12.50
Moscow Mule	14.00
High Ball	14.00
Sea Breeze	14.00

SOFTDRINKS

San Pellegrino	5dl	6.50
San Pellegrino	7dl	8.50
Acqua Panna	5dl	6.50
Acqua Panna	7dl	8.50

	3dl	5dl
Golfer Grapefruit & Tonic	4.50	6.50

	3dl	5dl
Hausgemachter Ice Tea Schweizer Kräutermischung ohne Zucker	3.50	5.50

SOFTDRINKS

	2dl	3dl	5dl
Apfelsaft, Ingwer und Minze		4.50	6.50
Cola/Cola Zero/Fanta/Sprite Schorle/Ice Tea/Rivella (3dl Glas FL)			4.80
Red Bull	5.00		

BIER

	2dl	3dl	5dl
Falken hell Stange	3.50	4.50	6.50
Falken hell Panaché	3.50	4.50	6.50
Falken Weissbier			7.50
Erdinger Weisse alkoholfrei			7.50
Möhl Saft klar mit Alkohol			7.00
Möhl Saft klar alkoholfrei			7.00

SPIRITUOSEN

Wodka		4cl
Wodka Absolut	40%	10.50
Wodka Copper Horse	40%	11.00
Wodka Grey Gose	40%	12.50
Wodka Beluga	40%	14.00

Gin		4cl
Gordon`s Dry Gin	37.5%	10.00
Bombay Sopphire Gin	40%	11.00
Hendricks`s Gin	41.4%	12.00
Bickens London Dry Gin	40%	12.00

Rum		2cl
RUM Bacardi & Havana		9.00
Mount Gay, Est. 1703	40%	10.00
Plantation Rum	40%	10.00

Tequila		4cl
Sierra Silver Tequila	38%	9.00
El Jimador	38%	11.00
Anejo Patrón	40%	12.00

Restaurant TS Green Inn
europäisch-asiatische Fusionsküche

Getränke

SPIRITUOSEN

Kräuter & Diversses Liköre		4cl
Jägermeister	35%	9.00
Amaretto	28%	9.00
Appenzeller	29%	9.00
Averna	32%	9.00
Ramazzotti	30%	9.00
Malibu	21%	9.00
Kahlua	26.5%	9.00
Baileys Irish Cream	17.5%	9.00
Limoncello	25%	9.00

Grappa	2cl
Barolo Monovitigno	9.00
Fior di vite	9.00
Nonino	11.00
Amarone Barriques	12.00
Merlot Elegantia brivio	15.00
Berta tre Soli	17.50

Edelbrände		2cl
Calvados 15 ans dàge		9.00
Vieille Prune		9.00
Sambuca	4 cl	9.00

Schnaps	2cl
Kirsch/Pflümli/williams	8.50

PORT

	4cl
Ramos Pinto,Tawny	8.50
Royal Oporto Tawny	10.50
Graham`s 10 years	15.50

SHERRY

	4cl
Tio Pepe,Fino	8.50
Sandeman, medium dry	8.50

WHISKEY

		4cl
Ballantines	40%	11.00
J & B	40%	11.00
Tullamore dew	40%	11.00
Jack Daniels	40%	12.00
Glenfiddich	40%	12.00
Jonnie Black	40%	12.00
Chivas 12 Y	40%	12.00
Rare Breed, Wild Turkey	40.5%	12.00
Nikka Whisky from The Barrel	51%	12.00
Chivas 18 Y	40%	15.00
Lagavulin	43%	15.00
Chivas 21 Y	40%	19.00

COGNAG

		2cl
Rémy Martin	40%	12.50
Hennessy V.S.O.P	40%	14.00
Bisquit & Dubouché V.S.O.P	40%	14.00
Davidoff Extra	43%	18.00
Hennessy X.O	40%	21.00

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee/Espresso	4.60
Schale/Ovo/Caotina	5.00
Hausgemachte Chailatte	5.50
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	5.50
Kaffee Lutz/Fertig	7.50
Corretto Grappa	8.00
Irish Kaffee	11.50
Diverse Tea	4.60

Beachten sie unsere separate Teekarte

Alle Preise inkl. MwSt.

Restaurant TS Green Inn
europäisch-asiatische Fusionsküche