

Bankettdokumentation
Restaurant Masoala



Willkommen im Masoala Restaurant!

Wir freuen uns über Ihr Interesse am neuen Masoala Regenwald des Zoo Zürich als Ort für Ihren geplanten Anlass. Sie haben damit die zurzeit wohl exklusivste und faszinierendste Kulisse gewählt, und Ihre Gäste werden bei uns gleich in dreifacher Hinsicht genussreiche Stunden erleben:

Einzigartige Lokalität.

Wo sonst bietet sich vom Tisch aus die exotische Aussicht in den Regenwald, sitzen Sie hinter grossen Panoramafenstern am Ufer eines tropischen Sees und haben den direkten Blick auf die geheimnisvollen Chamäleon-Insel? In unserem stilvollen Gourmetrestaurant mit bis zu 180 Bankettplätzen wird alleine schon das Ambiente zu einem ganz besonderen Erlebnis.

Inspirierende Küche.

Die Kreationen unseres Küchenchefs sind aus allen Regionen dieser Welt beeinflusst. Ein Augenmerk wurde auch auf madagassische Gewürze, Kräuter und Produkte gelegt. Somit sind viele neue, eigenständige Rezepte entstanden, die wir Ihnen in dieser Bankettdokumentation vorstellen. Wir hoffen Ihnen einen Eindruck unseres kreativen Schaffens zu vermitteln. Unsere Grösste Herausforderung jedoch ist die Umsetzung Ihrer persönlichen Wünsche und Vorstellungen.

Unser Küchenteam, das sein Handwerk mit Leidenschaft und Freude betreibt, legt grössten Wert auf Qualität und Frische. Es ist gut möglich, dass Sie unseren Küchenchef am frühen Morgen auf einem Markt persönlich antreffen. Nicht nur die Qualität, Frische und perfekte Zubereitung ist uns ein grosses Anliegen, sondern ebenso eine liebevolle Präsentation.

Charmante Gastronomie.

Mit einem eingespielten Team sorgt sich unser Restaurantleiter um Ihr Wohl und verwöhnt Sie und Ihre Gäste mit einem aufmerksamen und zuvorkommenden Service.

Auch für die Besetzung der zweiten Hauptrolle eines perfekten Dinners – den Wein – haben wir für Sie eine grossartige Auswahl getroffen. Tauchen Sie ein in die Welt des Weines, ob klassische Europäer aus Frankreich, Italien und der Schweiz oder New World aus den USA, Südamerika, Australien und Südafrika. Gerne sind wir Ihnen bei der Abstimmung des Weines auf Ihre Menuauswahl behilflich.

Unser Team setzt alles daran, damit Ihr Abendanlass ein blühender Erfolg wird. Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüssen zu dürfen.

Indraim-Bava / Apérohäppchen

pro Sorte mindestens 10 Stück / Portionen

Canapé mit Graved Lachs dazu Wasabigelée	SFr. 4.50
Crevette im Kartoffelmantel	SFr. 4.50
Blinis mit Caviar-Crème fraiche	SFr. 5.00
Canapé mit geräucherter Entenbrust und Feige	SFr. 4.50
Olivengrissini mit Serranoschinken	SFr. 4.50
Samosa mit Gemüsefüllung	SFr. 3.50
Frühlingsrolle mit Krabbenfüllung	SFr. 3.50
Poulet-Satay-Spiess mit Erdnussmarinade	SFr. 4.00
Blätterteigtasche mit Ratatouille gefüllt	SFr. 3.50
Blätterteigtasche mit Schinken-Ricottafüllung	SFr. 3.50
Vollkornbrot mit Kräuterquark	SFr. 3.50
Tomaten-Basilikum Crostini	SFr. 3.50
Bruschetta mit Oliven und Cherrytomaten	SFr. 4.00
Crostini mit Rauchforellenmousse	SFr. 4.50
Cous-Cous-Muffin mit Curry	SFr. 3.50
Muffin mit Spinatfüllung	SFr. 3.50

Stellen Sie sich Ihr eigenes Menu individuell zusammen

Lasopy / Suppen

Zitronengras-Kokossuppe mit gebratenem Seeteufelmedaillon	SFr. 14.00
Tomatenessenz dazu Raviolini gefüllt mit Basilikum und Mascarpone	SFr. 14.00
Antipasta-Gemüsesuppe mit Olivengrissini	SFr. 13.00
Thai-Currysuppe mit gebratenem Gamba	SFr. 14.00
Apfelsuppe mit Pfeffer- und Vanillecappuccino	SFr. 13.00
Kartoffel- Spinatsuppe mit Majorancappuccino	SFr. 13.00
Asia-Consommé dazu Wang Tang gefüllt mit Crevetten	SFr. 14.00
Randenschaumsuppe mit pochiertem Kabeljau	SFr. 14.00
Madagassische Hühnersuppe mit gebratenem Pouletspiess	SFr. 14.00
Fischrahmsuppe mit Muscheln	SFr. 14.00
Karotten-Chilisuppe mit gebratenem Kabeljaufilet und Mangosorbet	SFr. 14.00
Karotten-Orangensuppe mit Ingwerhaube	SFr. 13.00

Mangatsiaka / Kalte - Warme Vorspeise

Mediterraner Gazpacho-Brotsalat mit gebratenem Loup de mer Filet	SFr. 24.00
Tagliarini mit weissem Trüffelschaum und mariniertem Gemüse	SFr. 23.00
Crevetten-Zitrusfrüchtesalat mit Sauerrahmdip dazu marinierte Randenscheiben	SFr. 25.00
Carpaccio von Lachs und Zanderfilet dazu Mesclunsalat und Manjok-Chips	SFr. 23.00
Ravioli gefüllt mit Kräuterseitlingen und Haselnüssen serviert mit Petersilienschaum	SFr. 23.00
Carpaccio vom Rind mariniert dazu Sbrinz und grilliertes Gemüse	SFr. 25.00
Graved- Saibling mit Passionsfrucht mariniert dazu Randestreifen und Salat	SFr. 23.00
Thunfischtatar mit Wasabikaviar und Pfirsichgelée dazu Kräutersalat	SFr. 24.00
Selleriemousse auf grünem Apfelgelée mit Tatar von der geräuchten Entenbrust	SFr. 23.00
Kalbfleischravioli auf Spinat mit Trüffelcappuccino	SFr. 23.00
Lachsklösschen auf Mangoldsalat und Orangen-Ingwerschaum	SFr. 23.00
Bio Aquarello-Risotto mit Jakobsmuscheln serviert mit Pastisschaum	SFr. 23.00
Siebenkräuter-Terrine im Kartoffelbaumkuchenmantel serviert mit einem knackigen Salatbouquet mit Himbeervinaigrette	SFr. 21.00
Vorspeisenbuffet kalt (Terrinen, Fisch, Fleisch, Antipasta, Salate.....)	SFr. 35.00

Trondro / Fischgerichte

Pochiertes Zanderfilet in Olivenöl auf violetter Kartoffelpurée dazu frittiertes Sauerkraut SFr. 46.00

Gambas-Spiess auf Gemüsepastas mit Schaum von getrockneten Tomaten SFr. 48.00

Loup de mer mit Brotkruste dazu Oliven-Süßkartoffeln serviert mit Fenchel-Dillsauce SFr. 46.00

Forellenfilet gebraten auf Petersilien-Gerstenragout serviert mit Hummercappuccino SFr. 44.00

Lachsfilet auf Belugalinsenragout dazu gebratenes Gemüse und Vanilleschaum SFr. 44.00

Meeräsche auf Sepianudeln mit mariniertem Rucola und Kaviarsauce SFr. 46.00

Fischgerichte können auch als Vorspeise serviert werden für SFr. 26.00

Hena / Fleischgerichte

Lammkrone auf weissem Bohnen-Chorizo-Ragout dazu Kaffeejus	SFr. 48.00
Lammentrecôte in Kokosmilch gegart dazu Curry-Limettensauce serviert mit Erbsenmousslin	SFr. 48.00
Schweinsfilet auf gebratenen Pilzen serviert mit Senf-Sauce dazu Petersilienpurée	SFr. 48.00
Rindsfilet auf gebratenem Spinat dazu Portwein-Balsamicosauce mit Pilz-Haselnussravioli	SFr. 58.00
Rindfilet mit Zitronenpfeffer auf gebratenem Pok Choi mit Gewürzjus	SFr. 58.00
Gekrätertes Kalbsfilet auf geschmortem Karotten-Randengemüse mit Trüffel-Griessnocken	SFr. 58.00
Kalbsfilet in Aromen pochiert mit Stampfkartoffeln und Joghurdip dazu Gemüse	SFr. 58.00
Kalbsbäckchen in Rotwein geschmort auf Linsengemüseragout serviert mit Zitronen-Kartoffelpurrée	SFr. 49.00
Kalbsrücken aus dem Ofen mit Weissweinrahmsauce dazu Pfeffer-Tagliatelle und Broccoli	SFr. 56.00
Kalbsrücken und Honigkruste dazu Morchelsauce serviert mit Gemüsestrudel	SFr. 56.00
Maispoulardenbrust dazu Tomaten-Kokossauce und Duftreis	SFr. 46.00
Perlhuhnbrust gefüllt mit Kräuterfrischkäse dazu Mini-Gemüse	SFr. 46.00

Fleischdeklaration:



Rind-, Kalb- und Schweinefleisch

Frankreich

Ente
Maispoularde
Perlhuhnbrust

Neuseeland

Lamm

Hena / Vegetarische Gerichte

Gemüsecurry mit Zimtreis (Kichererbsen, Karotten, Linsen, Manjok)	SFr. 35.00
Offenes Raviolo gefüllt mit gebratenem Spinat serviert mit Parmesancreme	SFr. 35.00
Kartoffelgnocchi auf mediterranem Gemüsesalat serviert mit Kerbelcappuccino	SFr. 35.00
Bio Aquarello-Risotto mit grilliertem Gemüse und einer Reduktion von Portwein und Honig	SFr. 35.00
Gemüsecassolete (Eintopf) mit Kürbiskernöl	SFr. 35.00

Masoala Buffet

Malgache Fitaharizan-Kanina

Vorspeise

Thunfisch im Sesammantel auf Glasnudelsalat
Graved Lachs mit Meerrettichschaum
Lammcarpaccio mit Walnusspesto
Verschiedene Terrinen und Mousse im Glas
Gegrillte Gemüse (Zucchetti, Peperoni)
Verschiedene Salate mit Dressing und Beilagen
Gebratene Black Tiger Crevetten mit gebratenem Ananasragout
Suppe nach Saison

Hauptgerichte

Pochierte Seezungenröllchen mit Dillsensauce
Kalbfleischwürfel an fruchtiger Currysauce
Am Stück gebratenes Rinds-Entrecôte mit Sauce Bearnaise vor dem Gast tranchiert
Pouletbrust au coco mit Tomatensauce
Madagassisches Gemüseragout mit Kichererbsen, Linsen und Zimt

Beilagen:

Aromareis mit Kardamon
Kräuterpolenta
Kartoffel-Lauchgratin
Bulgur (Hartweizen) mit Sultaninen
Gemüseauswahl

Dessert

Exotisches Dessertbuffet
Verschiedene exotische und traditionelle Dessertkreationen

Schweizer-Käsevariation mit Früchtebrot

SFr.

128.00

Steh – Dinner

Mora Mora - mit der Ruhe

Antipasta-Gemüsesuppe mit Olivengrissini

Mille feuille vom Thunfisch mit Curryjus

Entenleberterrine mit Kaffee-Feigen-Gelee und Brioche

Crevetten-Frikadelle auf Zuckerschotensalat

Kalbfleischwürfel an Limonensauce mit Jasminreis

Verschiedene exotische und traditionelle Dessertkreationen

SFr. 92.00

Für unseren kleinen Gäste:

sakafo hariva

Chicken Nuggets mit Pommes frites

SFr. 10.80

Spaghetti mit Tomatensauce oder Bolognese

SFr. 10.80

Kleines paniertes Kalbsschnitzel mit Karotten und Pommes frites

SFr. 14.50

Mini Hamburger vom Kalb mit Gemüse und Kartoffelstock

SFr. 14.50

Desera / Dessert

Fruchtiges Limettenparfait marmoriert mit Griottesmark und saisonalen Fruchtsalat serviert mit Tonkabohnen-Glace	SFr. 17.00
Mangomousetörtchen mit Madagascar-Schokoladen-Glacé dazu Orangen-Granatapfel-Salat	SFr. 17.00
Vanillierte Panna Cotta auf Himbeergelée dazu ein Sablé Breton und Kakaosorbet	SFr. 17.00
Zimt mousse mit Haselnussfüllung im Baumkuchenmantel dazu Blutorangensorbet	SFr. 18.00
Weisses Café Crème Brulée dazu Crêpe gefüllt mit saisonalem Früchtekompott	SFr. 18.00
Glacé- und Sorbetteller mit lauwarmer Waffel, garniert mit Früchtemosaik	SFr. 18.00
Geeister Mohrenkopf dazu klare Erdbeersuppe parfümiert mit Weissm Portwein	SFr. 18.00
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern auf Vanillesauce dazu Himbeer-Sorbet	SFr. 17.00
Süßes Sushi von Früchten, mit Pina Coladasorbet	SFr. 18.00
Haselnuss-Maccaron auf Doppelrahm-Glacé mit Himbeeren	SFr. 18.00
Variation von der Madagascar Schokolade (Schokoküchlein, Schokoladen-Glace, Schokomousse)	SFr. 18.00
Kleine Schweizer Käseauswahl mit Nüssen, Feigenkompott, Trauben und Früchtebrot	SFr. 19.00
Exotisches Dessertbuffet Verschiedene exotische und traditionelle Dessertkreationen	SFr. 28.00
Exotisches Dessertbuffet mit Schweizer Käseauswahl und Früchtebrot	SFr. 36.00
Sorbets als Zwischengang:	
Zitronensorbet mit Nino Franco(Schaumwein)	SFr. 8.50
Zwetschgensorbet mit Vieille prune	SFr. 8.50
Passionsfruchtsorbet mit Kakaoschaum	SFr. 8.50
Apfelsorbet mit Calvados	SFr. 8.50

Lakozina / Kulinarisches Angebot

3 Gang Menus

Kely Mihinana – Petit Manger

Madagassische Hühnersuppe mit gebratenem Pouletspiess

Variation vom Kalb auf glasiertem Gemüse mit Morchelrahmsauce

Mangomousetörtchen mit Madagascar-Schokoladen-Glacé dazu
Orangen-Granatapfel-Salat

SFr. 89.00

4 Gang Menus

Mbola Tsara-Greuzi

Graved- Saibling mit Passionsfrucht mariniert dazu Randestreifen und Salat

Apfelsuppe mit Pfeffer- und Vanillecappuccino

Rindsfilet auf gebratenem Spinat mit Pilz-Haselnussravioli
dazu Portwein-Balsamicosauce

Süßes Sushi von Früchten, mit Pina Coladasorbet

SFr. 107.00

5 Gang Menus

Be Noana – Grand Faim

Ravioli gefüllt mit Kräuterseitlingen und Haselnüssen serviert mit Petersilienschaum

Thai-Currysuppe mit gebratenem Gamba

Forellenfilet gebraten auf Petersilien-Gerstenragout serviert mit Hummercappuccino

Schweinsfilet auf gebratenen Pilzen mit Petersilienpurée
serviert mit Senf-Sauce

Glacé- und Sorbetteller mit lauwarmer Waffel, garniert mit Früchtemosaik

SFr. 119.00

Gerne beraten wir Sie bei Ihrer individuellen Menüzusammenstellung

Give-Aways aus unserer Pâtisserie

Trüffel 2Stk.	SFr. 3.80
Trüffel 3Stk.	SFr. 5.70
Masoala-Läckerli 5Stk.	SFr. 4.50
Masoala-Läckerli 8Stk.	SFr. 7.20
Schoggiknusper-Kristalle 5Stk.	SFr. 4.50
Ingwer- und/oder Orangen Schoggistängeli 10 Stk	SFr. 6.00
Nougat Montelimar 6 Stk.	SFr. 4.50
Gemischtes Säcklein ab	SFr. 10.00

Auf Wunsch können Sie nach Ihrem Geschmack ein individuelles Säcklein zusammenstellen

Zigarren

Bei uns gibt es auch ein reichhaltiges Zigarrensortiment im fahrbaren Humidor.
Ideal geeignet für verschiedene Anlässe(Lounge, Bar, etc.).

Wasserpfeifen Shishas

Gerne stellen wir für ihren Anlässe ein ausgewogenes Shisha-Angebot zusammen.

Diverses:

Wir verwenden für unsere Gerichte grösstenteils Produkte aus Madagaskar, artgerechter Tierhaltung und naturgerechten Zutaten

Vanille, verschiedene Pfeffersorten, Schokolade, Zimt, Reis, Anis, Currypulver, Muskatnuss, Nelken, Kurkuma, Macis

Swiss Prim Gourmet Fleisch (Fleisch aus der Schweiz)

Schweizer Eier aus Boden-Freilandhaltung

Bioqualität bei: Gemüse, Sprossen, Reis, Brote, Tee, Quinoa

Preisänderung vorbehalten: Erstellt im März 2010

Divay / Weinkarte

Champagner & Spumante

	Jahrgang	Flasche 75 cl
CHAMPAGNE BRUT RÉSERVE Pol Roger	n.v.	94.50
CHAMPAGNE BRUT ROSÉ Pol Roger	1995	105.00
CHAMPAGNE BRUT PREMIER Louis Roederer	n.v.	94.00
PROSECCO SPUMANTE DI VALDOBBIADENE DOC Nino Franco	n.v.	52.00

Schweizer Weissweine

Zürcher Weinland

STAATSSCHREIBERWEIN-WEISSE ZUERCHER AUSLESE <i>Staatskellerei Zürich</i>	2007	39.00
---	------	-------

ZUERCHER RAUSCHLING <i>Staatskellerei Zürich</i>	2007	45.00
---	------	-------

PINOT GRIS <i>Staatskellerei Zürich</i>	2007	46.00
--	------	-------

SAUVIGNON BLANC <i>Staatskellerei Zürich</i>	2007	46.00
---	------	-------

Lavaux

DEZALEY "MEDINETTE" L. Bovard	2007	56.00
----------------------------------	------	-------

ST-SAPHORIN „LES DESERTS“ Les Fils Rogivue	2007	48.00
---	------	-------

Chablais

AIGLE "LES MURAILLES" H. Badoux	2007	54.00
------------------------------------	------	-------

Französische Weissweine

	Jahrgang	Flasche 75 cl
<i>Loire</i>		
POUILLY-FUME AC "CLOS JOANE D'ORION" Domaine Gitton	2005	54.00
SANCERRE AC "LA VIGNE BLANCHE" Domaine Henri Bourgeois	2007	48.00
<i>Burgund</i>		
CHABLIS AC Domaine Vrignaud	2007	48.00

Italienische Weissweine

<i>Veneto</i>		
PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE "Danzante", Marchesi de'Frescobaldi	2007	40.00
<i>Toscana</i>		
"TERRE DI TUFI" DI TOSCANA IGT Teruzzi & Puthod	2007	52.00
<i>Piemont</i>		
ARNEIS-ROERO DOCG Michele Chiarlo	2007	49.00
GAVI DOC „LA ROCCA“ Coppo	2006	42.00

Portugischer Weisswein

<i>Alentejo</i>		
QUINTA DO CARMO BRANCO Domaines Barons de Rothschild(Lafit)	2007	48.00
<i>Douro</i>		
REDOMA BRANCO Niepoort	2007	57.00

Österreichische Weissweine

GRUENER VELTLINER FEDERSPIEL 2007 58.00
 „Rotes Tor“
 Weingut Franz Hirtzberger

RIESLING FEDERSPIEL 2007 65.00
 „Steinterrassen“
 Weingut Franz Hirtzberger

Amerikanischer Weisswein

CHARDONNAY 2005 44.00
 Columbia Valley
 Columbia Crest Winery

Südafrikanische Weissweine

SAUVIGNON BLANC 2008 45.00
 Klein Winery
 Constantia

Roséweine

Schweizer Roséwein
 OEIL DE PERDRIX DE NEUCHATEL 2007 43.00
 A. Porret

Schweizer Rotweine

Zürcher Weinland
 STAATSSCHREIBER WEIN BLAUBURGUNDER AUSLESE 2007 45.00
Staatskellerei Zürich

PANKRAZ- ZUERCHER PINOT NOIR PRESTIGE 2006 52.00
Staatskellerei Zürich

Ostschweiz
 MAYENFELD BLAUBURGUNDER 2006 55.00
 Schloss Salenegg

Tessin
 MERLOT DEL TICINO "RONCO DEL ANGELO" 2006 56.00
 Vinattieri Ticinesi

MERLOT DEL TICINO 2005 78.00
 „LIGORNETTO“
 Vinattieri Ticinesi

Bordeaux Rotweine

	Jahrgang	Flasche 75 cl
<i>Haut-Médoc AC</i>		
CHATEAU LES-ORMES-SORBET Cru Bourgeois	2004	54.00
<i>St-Emilion AC</i>		
CHATEAU FONROQUE Grand Cru classé	2001	78.00
CHATEAU COTE DE BALEAU Grand Cru classé	2004	58.00

Italienische Rotweine

Venetia		
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC "AI COLLI" Vini Vivaldi	2005	68.00
Toscana		
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Tenuta Castelgiocondo Marchesi de' Frescobaldi 95/100 Weinspectator Punkte!	2003	96.00
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG Poliziano	03/04	58.00
LUCENTE LA VITE Robert Mondavi + Marchesi de'Frescobaldi Montalcino <i>Sattes Purpur-Granat mit rubinen Reflexen. Pflaume, schwarze Kirschen und Cassis in der weinigen Nase, dahinter Tabak und Gewürznelken, viel Bordeauxaffinität. Stoffiger Gaumen mit feinsandigen Tanninen und noch etwas jugendlichem Extrakt, wieder schwarze Frucht und herbale Terroirnoten, gegen das Finale zunehmend süsser werdend. Legt mit dem Dekantieren noch zu.</i>	2006	70.00
Apulien		
PRIMITIVO DI MANDURIA DOC Masseria Pietrosa Cantine San Marzano	2006	41.00
Sizilien		
NERO D'AVOLA Antonio Morgante	2006	45.00

Österreichische Rotweine

	Jahrgang	Flasche 75 cl
RUBIN Carnuntum Weingut Nadler	2007	56.00
HEIDEBODEN Burgenland Weingut Anita & Hans Nittnaus	2006	54.00
CUVEE LIMITED RESERVE Burgenland Weingut Leo Hillinger	2006	69.00

Spanische Rotweine

RIOJA GRAN RESERVA DOC-a "DON SEBASTIAN" Vinification Bordelaise	2001	68.00
FINCA MUNOZ-TEMPRANILLO Vino de la Tierra Bodegas y Viñedos Muñoz	2006	39.00
MARTIN BERDUGO CRIANZA Ribera del Duero DO Bodegas y Viñedos Berdugo	2004	46.00
GALENA Priorat DO Domini de la Cartoixa	2005	54.00
CONDADO DE HAZA Ribera del Duero Alejandro Fernandez	2004	60.00
ALION Ribera del Duero DO Bodega Alion	2000	94.00

Ein weiterer Top-Wein aus dem Hause Vega Sicilia, 100% Tempranillo und 15 Monate Barrique aus Französischer Eiche.

Portugiesische Rotweine

	Jahrgang	Flasche 75 cl
Alentejo QUINTA DO CARMO TINTO Barons de Rothschild(Lafit)	2003	59.00
Dão QUINTA DE CABRIZ RESERVA DOC Dão Sul	2005	52.00
Douro FABELHAFT DOC Dirk Niepoort	2006	49.00
VERTENTE TINTO DOC	2006	56.00

Kalifornische Rotweine

	Jahrgang	Flasche 75 cl
ZINFANDEL „ARTEZIN“ California The Hess Collection Winery	2005	53.00
CABERNET SAUVIGNON RESERVE Napa Valley, Robert Mondavi	1998	97.00

Australischer Rotwein

SHIRAZ OLD ADAM VINEYARDS Bremerton Vineyards Langhorne Creek	2005	88.00
---	------	-------

Argentinischer Rotwein

CLOS DE LOS SIETE Mendoza Michel Rolland	2007	62.00
--	------	-------

*Sieben Weingüter - ein einziger, aufregender Blend!
Michel Rolland, seit Jahren hoch geschätzter, international tätiger «flying winemaker», war schon lange überzeugt, dass in Argentinien alle Voraussetzungen erfüllt sind, um einen guten Wein zu produzieren. Für die Kelterung eines eigenen Qualitätsweines fand er auf 1100 m ü. M. in Vista Flores nach über einjähriger Suche ein geeignetes, 840 ha grosses Terroir von Kies, Lehm und Sand. 1999 wurden auf 350 ha 40% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot und 20% Syrah angepflanzt. In sieben Parzellen aufgeteilt, konnte jeder der sieben Miteigentümer - alles Winzer mit bekannten Bordeaux-Châteaux - auf «ihrer» Parzelle den von ihnen gewünschten Wein erzeugen. Der Wein mit dem durch den 7-zackigen Stern symbolisierten Namen ist eine Assemblage aus der Produktion der sieben Weingüter - ein weltweit einmaliges Konzept!*

Chilenischer Rotwein

CABERNET SAUVIGNON MAX RESERVA Aconcagua Valley Viña Errazuriz	2006	54.00
--	------	-------

Südafrikanische Rotweine

JOHN X MERRIMAN Stellenbosch Rustenberg Vineyards	2005	62.00
---	------	-------

Preisänderung vorbehalten: Erstellt im Februar 2009