

# SCHAUMWEIN

---

## CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER

---

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

*Louis Roederer, Champagne*

**0.375** 44.00 | **0.75** 89.00 | **1.5** 173.00

## 2012 CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER ROSÉ

---

Chardonnay, Pinot Noir

*Louis Roederer, Champagne*

**0.375** 49.00

## PROSECCO EXTRA DRY

---

Glera

*Bellussi, Valdobbiadene*

**10 cl** 9.00 | **0.75** 59.00

# ROSÉ

---

## 2017 ROSÉ IM «STEINKRUG»

---

Pinot Noir

*Zweifel Weine*

**0.75** 52.00

## 2018 NOBLER ROSÉ

---

Pinot Noir

*Weingut Nadine Saxer, Nefttenbach*

**0.75** 52.00

## 2016 CHÂTEAU DE SELLE ROSÉ, COEUR DE GRAIN

---

Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah

*Domaines Ott, Côtes de Provence AOC*

**0.75** 75.00

# WEISSWEIN

---

## ZÜRICH

### 2018 SYLVIE

---

Riesling x Silvaner

*Weingut Nadine Saxer, Neftenbach*

**0.75** 52.00

### 2018 SAUVIGNON BLANC

---

Sauvignon Blanc

*Weingut Nadine Saxer, Neftenbach*

**0.75** 58.00

### 2017 QUINTETT ASSEMBLAGE WEISS

---

Riesling x Silvaner, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Räuschling, Würzer

*Zweifel Weine*

**0.75** 49.00

### 2016 URSUS BLANC ASSEMBLAGE AOC

---

Vidal Blanc, Johanniter, Sauvignon Blanc

*Zweifel Weine*

**0.75** 59.00

### 2018 MEILENER RÄUSCHLING

---

Räuschling

*Schwarzenbach, Meilen*

**0.75** 56.00

### 2017 MEILENER COMPLETER

---

Completer

*Schwarzenbach, Meilen*

**0.75** 58.00

## **2016 CHARDONNAY**

---

Chardonnay Barrique  
*Weingut Erich Meier, Uetikon am See*  
**0.75** 74.00

## **2016 RIESLING AOC**

---

Riesling  
*Weingut Erich Meier, Uetikon am See*  
**0.75** 74.00

## **OSTSCHWEIZ**

### **2016 PLAISIR**

---

Müller-Thurgau, Chardonnay, Pinot Gris  
*Thomas & Mariann Stamm, Schaffhausen*  
**0.75** 52.00

### **2017 QUARTETO WEISS**

---

Sauvignon Blanc, Riesling x Silvaner, Pinot Gris  
*Weingut Lenz, Uesslingen, Thurgau*  
**0.75** 56.00

## **GRAUBÜNDEN**

### **2016 FLÄSCHER RIESLING-SILVANER AOC**

---

Riesling x Silvaner  
*Andrea Davaz, Fläsch*  
**0.75** 59.00

### **2016 JENINSER PINOT BLANC AOC**

---

Pino Blanc  
*Annatina Pelizzatti, Jenins*  
**0.75** 68.00

### **2016 GRÄBA CHARDONNAY AOC**

---

Chardonnay  
*Andrea Davaz, Fläsch*  
**0.75** 78.00

## WAADT

### 2017 ST. SAPHORIN VIGNEFOL AOC

---

Chasselas

*J & M Dizerens, Lavaux*

**0.75** 49.00

### 2017 EPESES LE REPLAN AOC

---

Chasselas

*Union Vinicole de Cully, Lavaux Laurier d'Or Terravin*

**0.75** 54.00

## WALLIS

### 2016 CLOS DE MANGOLD VIEILLES VIGNES

---

Chasselas

*Domaine Cornulus*

**0.75** 57.00

### 2017 PETIT ARVINE AOC VALAIS

---

Petit Arvine

*Jacques Germanier, Abbaye de Vétroz*

**0.75** 58.00

### 2017 HEIDA DOMAINE LA LEYRAZ SAXON AOC

---

Heida

*Domaine Rouvinez*

**0.75** 66.00

## TESSIN

### 2017 TERRE ALTE BIANCO DOC

---

Merlot

*Gialdi SA*

**0.75** 57.00

### MERLOT BIANCO ROVERE DOC

---

Merlot

*Guido Brivio*

**2014, 0.375** 37.50 | **2017, 0.75** 75.00 | **2016, 1.5** 149.00

# WEISSWEIN ITALIEN

## 2017 KRIES PINOT GRIGIO

---

Pinot Grigio

*Kris, Veneto*

**0.75** 56.00

## 2017 LUGANA DOC

---

Trebbiano di Lugana

*Tenuta Roveglia, Lugana*

**0.75** 56.00

## 2016 VERMENTINO POGGIO AL LUPO IGT

---

Vermentino

*Tenuta Sette Ponti, Toscana*

**0.75** 58.00

## 2017 BIANCOLO IGT

---

Chardonnay, aus biodynamischem Anbau

*Weingut Gagliole, Castellina, Toscana*

**0.75** 59.00

## 2015 IL BIANCO IGT

---

Chardonnay, Malvasia, Procanico

*Weingut Gagliole, Castellina, Toscana*

**0.75** 69.00

## 2017 MONTEBERTOTTO DOCG

---

Arneis

*Castello di Neive, Langhe*

**0.75** 58.00

## WEISSWEIN FRANKREICH

### 2015 VIGNES DE BILA HAUT BLANC

Grenache Blanc, Grenache Gris, Macabeo

*Michel Chapoutier, Rhône-Tal*

**0.75** 49.00

### 2015 HARMONIE POUILLY FUMÉ AOC

Sauvignon Blanc

*Domaine Chatelain, Pouilly sur Loire*

**0.75** 58.00

### 2017 SANCERRE AOC

Sauvignon Blanc

*Domaine Chatelain, Pouilly sur Loire*

**0.75** 59.00

## WEISSWEIN SPANIEN

### 2017 VERDEJO DO

Verdejo

*Bodegad Javier Sanz, Rueda*

**0.75** 51.00

## WEISSWEIN PORTUGAL

### 2015 DUAS QUINTAS BLANC

Rubigato, Vioshino, Arinto

*Ramos Pinto, Duoro*

**0.75** 49.00

# ROTWEIN

---

## ZÜRICH

### 2017 PINOT NOIR CLASSIC

---

Blauburgunder

*Weingut Nadine Saxer, Neftenbach*

**0.75** 52.00

### NOBLER BLAUER

---

Blauburgunder Spätlese

*Weingut Nadine Saxer, Neftenbach*

**2017, 0.75** 58.00 | **2017, 1.5** 115.00 | **2016, 3.0** 225.00

### 2016 MEILENER BLAUBURGUNDER

---

Pinot Noir

*Schwarzenbach, Meilen*

**0.75** 57.00

### 2016 URSUS ROT ASSEMBLAGE

---

Pinot Noir, Syrah, Cabernet Cublin

*Zweifel Weine*

**0.75** 58.00

### 2016 OCIOTO CUVÉE ROT AOC

---

*Pinot Noir, Granoir, Regent, Maréchal Foch, Léon Millot*

*Zweifel Weine*

**0.75** 59.00

### 2016 PLURAL BARRIQUE AOC

---

Diolinoir, Pinot Noir

*Weingut Erich Meier, Uetikon am See*

**0.75** 77.00

# GRAUBÜNDEN

## MAYENFELDER BLAUBURGUNDER

Blauburgunder

*Schloss Salenegg, Maienfeld*

**2017, 0.375** 36.00 | **2017, 0.75** 67.00 | **2015, 1.5** 132.00

## 2015 JENINSER BARRIQUE AOC

Pinot Noir, Barrique

*Annatina Pelizzatti, Jenins*

**0.75** 85.00

## 2015 URIS PINOT NOIR

Pinot Noir

*Andrea Davaz, Fläsch*

**0.75** 99.00

## MONOLITH AOC

Pinot Noir

*Weingut zur Sonne, Franzisca und Christian Obrecht, Jenins*

**2015, 0.75** 106.00 | **2013, 1.5** 209.00

# THURGAU

## 2016 QUARTETO ROT

Pinot Noir, Zweigelt, Regent, Garanoir

*Weingut Lenz, Uesslingen*

**0.75** 56.00

# WALLIS

## 2016 HUMAGNE ROUGE DOMAINE ARDEVAZ AOC

Humagne Rouge

*Rouvinez Vins*

**0.75** 68.00

## CUVÉE «UNICUS»

Pinot Noir Grand Cru, Diolinoir, Syrah

*Philippe Constantin, Salgesch*

**2016, 0.75** 69.00 | **2016, 1.5** 138.00 | **2015, 3.0** 276.00

## 2016 ANTICA SYRAH CHAMARAY AOC

Syrah Chamaray

*Domaine Cornulus*

**0.75** 99.00

# TESSIN

## MERLOT PRÀ ROSSO DOC

Merlot

*Guido Brivio*

**2016 0.75** 51.00 | **2015 1.5** 99.00

## 2016 MERLOT BIASCA PREMIUM AOC

Merlot

*Gialdi SA*

**0.75** 58.00

## QUATTROMANI MERLOT CUVÉE DOC

Merlot

*Tamborini, Brivio, Delea, Gialdi*

**2013, 0.75** 106.00 | **2015, 1.5** 199.00

# ROTWEIN ITALIEN

## 2017 MURI GRIES DOC

Lagrein

*Klosterkellerei Muri Gries, Südtirol*

**0.75** 56.00

## 2016 BARBERA D'ALBA

Barbera

*Castello di Neive, Piemont*

**0.75** 52.00

## 2017 PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

Primitivo

*Feudo Croce, Salento*

**0.75** 48.00

## 2017 NERO D'AVOLA IGT

Nero d'Avola

*Feudo Maccari, Sizilien*

**0.75** 49.00

## 2016 SORAIE IGT

Merlot, Corvina, Croatina

*Cecilia Berreta, Veneto*

**0.75** 52.00

## 2015 «RUBIOLO» CHIANTI CLASSICO DOCG

Sangiovese, Merlot

*Weingut Gagliole, Castellina, Toskana*

**0.75** 59.00

## 2015 VALLETTA IGT

Merlot, Sangiovese

*Weingut Gagliole, Castellina, Toskana*

**0.75** 69.00

## 2015 GALLUE CHIANTI CLASSICO DOCG

Sangiovese

*Weingut Gagliole, Castellina, Toskana*

**0.75** 129.00

### **2016 ORMA IGT**

---

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
*Pedere Orma, Toscana*  
**0.75** 109.00

### **2013 TIGNANELLO IGT**

---

Sangiovese, Cabernet Sauvignon  
*Villa Antinori, Toscana*  
**0.75** 140.00

### **2015 RIPASSO VALPOLICELLA SUPERIORE DOP**

---

Corvina, Rondinella, Molinara  
*Tenuta Tinazzi, Valpolicella, Veneto*  
**0.75** 66.00

### **2013 AMARONE DOC**

---

Corviva Veronese, Rondinella  
*Fratelli, Tedeschi, Veneto*  
**0.375** 41.00 | **0.75** 78.00

### **2012 CAMPO AL FICO DOC**

---

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
*Azienda Agricola I Luoghi, Bolgheri*  
**0.75** 109.00

# ROTWEIN FRANKREICH

## OCCULTUM LAPIDIEM ROUGE AOC

Syrah, Carignan, Grenache

*Michel Chapoutier, Tain l'Hermitage*

**2016, 0.75** 57.00 | **2014, 1.5** 109.00 | **2014, 3.0** 228.00

## CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE LA BERNARDINE AC

Grenache

*Michel Chapoutier, Tain l'Hermitage*

**2014 0.375** 41.00 | **2015 0.75** 78.00

## CHÂTEAU CISSAC, CRU BOURGEOIS AC

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

*Château Cissac, Médoc*

**2015, 0.375** 31.00 | **2014, 0.75** 59.00 | **2015, 1.5** 118.00

## 2012 RÉSERVE DE LA COMTESSE AOC

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

*Château Pichon Longueville, Pauillac*

**0.75** 99.00

# ROTWEIN SPANIEN

## 2016 12 UVAS DA LA SUERTE CRIANZA DOP

Tempranillo, Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon

*Casa Lo Alto, Utiel-Requena*

**0.75** 46.00

## 2011 FORUM

Tempranillo

*Bodegas Heredad de Uruena, Toro*

**2014 0.75** 56.00 | **2015 1.5** 108.00

## 2015 INICI DOCa

Grenache, Cabernet Sauvignon, Carignan, Merlot, Syrah

*Merum Priorati, Priorat*

**0.75** 68.00

## HACIENDA MONASTERIO COSECHA DO

Cabernet, Merlot, Tinto Fino

*Castilla-Léon, Hacienda Monasterio, Ribera del Duero*

**2014 0.75** 85.00 | **2015 1.5** 169.00

## 2015 AALTO «PS» TINTO COSECHA DO

Tinto Fino

*Bodegas Aalto, Ribera del Duero*

**0.75** 159.00 | **1.5** 321.00

# ROTWEIN PORTUGAL

## 2015 DUAS QUINTAS TINTO

Touriga Francesca, Tinta Roriz, Touriga Nacional

*Ramos Pinto, Duoro*

**0.75** 49.00

## 2014 ELEIVERA

Touriga Nacional

*Domaine Michel Chapoutier, Tain l'Hermitage*

**0.75** 49.00

## 2016 QUINTA DAS MARIAS TINTO LOTE DÃO DOC

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro

*Peter Eckert, Dão*

**0.75** 56.00 | **1.5** 111.00

# ES WAR EINMAL...

---

**1127** stiftete der edle Herr Rudolf von Fluntern  
gemeinsam mit seiner Frau Lieba ein Stück Waldland auf dem Zürichberg.  
«Auf das dort ein Kloster gebaut werde.»

Das Chorherrenstift St. Martin wird gegründet.

Um **1150** entstanden die romanische Klosterkirche sowie der südlich davon anlehrende  
Kreuzgang. Die Kirchenweihe erfolgte **1154** durch Bischof Hermann I. von Konstanz.

**1158** bestätigt Kaiser Barbarossa die Besitzungen des Klosters. Diese wuchsen stetig weiter.

Anfangs Nänikon und Opfikon, sowie dessen Ortsteil Oberhausen.

In der Blütezeit im **12. und 13. Jahrhundert** erwarb das Kloster weitere Güter und Wälder. Das Einflussgebiet  
wuchs an und umfasste die ganze Region vom Zürichberg um Dietlikon und Oberglatt bis Nänikon.

**1291** Gründung der Schweiz

**1472** wird die Handlungsfähigkeit des Klosters eingeschränkt, da es zu einflussreich war.

Die Auflösung erfolgte **1525** aufgrund der Zürcher Reformation.

**1540** erfolgte der Abriss der meisten Klostergebäude. Das Material wird zum Wiederaufbau des damals  
abgebrannten Städtchens Regensburg und seine Kirche verwendet.

Die letzten Reste verschwanden um **1796**, als anstelle des Südflügels ein Bauernhaus, beziehungsweise  
«Lehenhaus», unser heutiges Restaurant «Altes Klösterli», gebaut wurde.

Seither wird dieses unter diversen Pächtern als Restaurant bewirtschaftet.

**1999** wird das «Alte Klösterli» vom Zoo Zürich erworben und ist bis heute in seinem Besitz.

**2016** wurde das «Alte Klösterli» im Innenbereich und auf der Terrasse komplett renoviert und erstrahlt  
als neues «Altes Klösterli». Das Bijou vom Zürichberg.