



LES VERRES

SOFTGETRÄNKE



LE CHEF HAHNENWASSER

In unseren violetten Glasflaschen serviert 100 cl 4.–

VALSER/VALSER SILENCE

33 cl 4.60 | 75 cl 9.–

COCA-COLA/COCA-COLA ZERO/COCA-COLA LIGHT

33 cl 4.60

FANTA

33 cl 4.60

LE CHEF EISTEE

Hausgemacht und saisonal 30 cl 4.50 | 50 cl 5.50

RIVELLA BLAU

33 cl 4.60

APFELSCHORLE

33 cl 4.60

KINLEY TONIC WATER/KINLEY BITTER LEMON

20 cl 5.–

SANBITTER

10 cl 6.–

RIMUSS SECCO

Moussierender Edeltraubensaft (Alkoholfrei)

«Mit Rimuss stossed alli aa»

20 cl 9.–

BALIS

Spritziges Erfrischungsgetränk mit Basilikum-Ingwer Geschmack auf Eis

25 cl 6.50

CARPE DIEM KOMBUCHA

Quitte 25 cl 6.50

FRUCHTSÄFTE



ORANGENSAFT

20 cl 6.50

BIO-TOMATENSAFT

20 cl 6.50

KAFFEE



ESPRESSO/KAFFEE

4.70

SCHALE

5.20

CAPPUCCINO

(mit Cacaopulver)

5.50

LATTE MACCHIATO

6.50

ESPRESSO DOPPIO

5.60

CORRETTO MIT GRAPPA

(Espresso mit einem Schuss Nardini Aquavite)

9.50

CORRETTO MIT BRANDY

(Espresso mit einem Schuss Osborne Veterano)

8.50

META LIEBT GUTEN KAFFEE UND VERTRAUT HIER...



TEE



TEE IM KRUG

serviert mit SteviaSweet Honig
6.50

Wussten Sie, dass Honig fast die gleiche Menge an Kalorien hat wie Zucker?
Unsere SteviaSweet Honig-Süsse schmeckt wie normaler Honig, hat aber nur 50%
der Kalorien.

Geniessen Sie die köstliche natürliche Süsse jetzt noch leichter!



UNSERE BIO-SORTEN

Verbena, Moroccan Mint, Ginger Lemon Dream, White Peach,
Golden Assam, Japanese Sencha, Jasmin Dragon Pearls

«MAN TRINKT DEN TEE, UM DEN LÄRM DER WELT ZU VERGESSEN.»

(Tien Yi-Heng)



BIER



FLASCHEN À 33 CL

CHOPFAB HELL

Auge: kristallklar, goldgelb
Nase: blumig, feiner Hopfen
Gaumen: fruchtig, mild
Alkohol: 5.0%
6.–

CHOPFAB TRÜEB

Auge: naturtrüb, bernstein
Nase: kräftiger Hopfen, Zitrusbouquet
Gaumen: fruchtig, feinherb
Alkohol: 5.2%
6.–

CHOPFAB AMBER

Auge: kristallklar, kupferrot
Nase: feine Hopfennote
Gaumen: malzig, mild
Alkohol: 5.2%
6.–

CHOPFAB WEIZE

Auge: naturtrüb, hellgelb
Nase: feiner Hopfen, süsse Früchte,
raffinierte Koriandernoten
Gaumen: prickelnd, fruchtig
Alkohol: 5.0%
6.–

ALKOHOLFREI:

CHOPFAB BLEIFREI

Auge: naturtrüb, sattes Bernstein
Nase: anregender Hopfen, rote Beeren
Gaumen: leicht, aromatisch, malzigfruchtig
Alkohol: 0.5%
6.–

SPEZIAL-BIER



FLASCHEN À 33 CL

DOPPELLEU OAK WOOD RED ALE

Auge: kristallklar, kupferrot

Nase: Vanille, Holznoten, edler Hopfen

Gaumen: Karamellaromen, malzig, feinherb

Alkohol: 6.5%

9.–

DOPPELLEU CITRA DOUBLE WIT

Auge: sonnengelb, naturtrüb

Nase: Zitrus, Orange, fruchtiger Hopfen, exotische Früchte

Gaumen: spritzig, überraschend leicht, Zitrusfrüchte, Koriander, ausgeprägte Fruchtnote

Alkohol: 6.5%

9.–

BOXER EDITION VEDETTE

Auge: strohgelb, feinporige Schaumkrone

Nase: erfrischende Hopfenblume

Gaumen: erfrischend, schlank, kräftig Herb

Alkohol: 6.5%

6.–

DIE EINZIGARTIGEN

Alle Biere der Doppellevu Brauwerkstatt sind einzigartige Kreationen. Gebraut mit den exklusivsten Zutaten, viel Leidenschaft und in handwerklicher Perfektion. Eine Inspiration für jeden Bierliebhaber. Deshalb passen wir gut zu Meta Hildebrand und ihren aussergewöhnlichen Kreationen.

«EIN BIER FÜR EINEN CHEF»



APERITIF-KLASSIKER



CAMPARI-ORANGE

13.50

CAMPARI-SODA

11.-

LE CHEF DRY MARTINI

Ein Vodkatini LA-STYLE der sich gewaschen hat!
(mit Vodka oder Gin)

16.50

LE CHEF-BASIL

(Vodka auf Eis mit Gurke und einem Schuss vom „Balis“ Basilikum und Ingwer-Süssgetränk)

14.50

ALKOHOLFREIER APERITIV

GIN UND TONIC

SEEDLIP SPICE 94

(Distilled non alcoholic spirits) serviert mit Kinley Tonic water

15.50

SPIRITUOSEN



APERITIF

CYNAR

16.5% 4 cl 9.–

MARTINI BIANCO

15% 4 cl 9.–

CAMPARI

23% 4 cl 10.–

APEROL

15% 4 cl 9.–

GISELLE

(der Zürcher Aperol, einzigartig und ohne Zusatzstoffe)

16% 4 cl 9.–

AVERNA

29% 4 cl 8.50

PERNOD

40% 4 cl 9.–

CHARTREUSE

55% 4 cl 10.–

LONGDRINK-VERLÄNGERUNG

in der Flasche 3.50

Saft 10 cl 2.50

Mineral 10 cl 1.50

DIE SPRIZZ-ER



GISELLE-SPRIZZ

(der Zürcher-Aperol-Sprizz)

Quitte, Limette und Ingwer. Je m'appelle Giselle, ich bin (fast) neu in der Stadt. Tanz mit mir durch den Sommer! Frisch, beschwingt und verführerisch.

14.–

HUGO SPRIZZ

(Fruchtig Süss)

Das fruchtig süsse Pendant zum Aperol aus Holunder.

14.50

LE CHEF SPRITZ

(Cava- und Chambord-Likör)

14.50

GESPITZER WEISSER

Süss oder sauer 9.50

OFFENAUSSCHANK



SCHAUMWEIN

CAVA

RAVENTÒS I BLANC BLANC DE BLANC

Josep Maria Raventòs i Blanc

Conca del Riu Anoia (Xarel-lo, Macabeo, Parellada)

10 cl 10.–

RAVENTÒS I BLANC DE NIT ROSADO

Josep Maria Raventòs i Blanc

Conca del Riu Anoia (Xarel-lo, Macabeo, Parellada, Monsatrell)

10 cl 12.–

CHAMPAGNER

PERRIER JOUET

Èpernay (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)

10 cl 17.–

WEISSWEIN

AYUVA BLANCO (SPANIEN)

Vinedos de Pàganos,
Laguardia Rioja (Malvasia, Sauvignon Blanc, Viura)
10 cl 8.–

WEISSER BURGUNDER (DEUTSCHLAND)

Gut Hermannsberg
Nahe (Weissburgunder)
10 cl 10.–

META (SCHWEIZ)

Von Salis
Fläscher (Chardonnay, Viogner)
10 cl 12.–

ROSÉWEIN

PINK (DEUTSCHLAND)

Lea Metzger
Pfalz (Dornfelder, Merlot)
10 cl 9.–

ROTWEIN

RAFAEL CAMBRA DOS (SPANIEN)

Rafael Cambra
Valencia (Cabernet Sauvignon, Monastrell, Cabernet Franc)
10 cl 8.–

BILA-HAUT OCCULTUM (FRANKREICH)

M. Chapoutier
Languedoc-Roussillon (Carignan, Grenache, Syrah)
10 cl 11.–

TATO (PORTUGAL)

Quinta Dos Sentidos
Alentejo (Touriga National, Tinta Caida, Syrah)
10 cl 13.–

SÜSSWEIN/SHERRY/ PORTWEIN



BILA-HAUT BANYULS

M. Chapoutier Languedoc-Roussillon (Grenache)
5 cl 10.–

OMEGA (GRIECHENLAND)

Alpha Estate
Florina (Gewürztraminer, Malagousia)
5 cl 8.–

CASA DEL INCA SHERRY (SPANIEN)

Equipo Navajos Montilla (Pedro Ximenez)
5 cl 9.50

TIO PEPE FINO

Tio Pepe
Jerez (Listan , Palomino)
5 cl 9.–

NIEPOORT FABELHAFT MAX/ RUBY (JUNIOR)

Porto (Touriga Nacional, Touriga Franca Tinto Cao, Tinta francisca, e outros)
5 cl 11.–

SCHAUMWEINE



SPANIEN

CAVA

RAVENTÒS I BLANC BLANC DE BLANC

Josep Maria Raventòs i Blanc

Conca del Riu Anoia (Xarel-lo, Macabeo, Parellada) 2016 Die spanische Antwort auf den Champagner!
Frische Aromen von Zitrusfrüchten, weisse Blüten und Brioche.

75 cl 62.–

RAVENTÒS I BLANC DE NIT ROSADO

Josep Maria Raventòs i Blanc

Conca del Riu Anoia (Xarel-lo, Macabeo, Parellada, Monsatrell) 2016
Zarte lachsrote Farbe ein herrlicher Rosé – Cava-Eleganz und Frische am Gaumen.

75 cl 68.–

SCHWEIZ

RIMUSS SECCO

Moussierender Edeltraubensaft (Alkoholfrei)

«Mit Rimuss stossed alli aa»

ob Kind oder Schwanger, oder einfach mal Alkoholfrei,

Rimuss ist immer cool.

20 cl 9.– | 75 cl 19.50

NILS URWYLER VON PERNOD RICARD SWISS SA EMPFIEHLT:



PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ

50% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier, 25% Chardonnay
75 cl 130.–

Die Cuvée Perrier-Jouët Blason Rosé besitzt den höchsten Pinot- Anteil aller Champagner des Hauses: insgesamt fast 75%, davon allein 50% Pinot Noir. In der Cuvée Blason Rosé spielen Fülle, Kraft und Balance zusammen.

Passende Gelegenheiten und Gerichte

Exotische Gerichte der indischen Küche mit gewürzten Saucen (Curry, Tandoori usw.), mediterrane Gerichte (Tajine mit Lamm) oder ganz einfach Ente oder Taube in einer Sauce von roten Früchten heben im Abgang die Weichheit dieser Cuvée hervor. Die beste Serviertemperatur des Champagne Blason Rosé beträgt zwischen 9° und 11°C.

«Vor 4 Jahren wollte Meta keine neue Ansprechperson seitens Pernod Ricard Swiss, das hat Sie mir auch bei meinem ersten Besuch – direkt wie Sie ist – klar kommuniziert.

Umso schöner ist es, dass wir nun so toll miteinander funktionieren, denn Meta; wir sind uns sehr ähnlich ...

Champagner ist etwas sehr persönliches, es braucht viel Vertrauen und eine aufrichtige Zusammenarbeit um gemeinsam diese tollen Cuvées dem Gast zu präsentieren.

Der Blason Rosé aus dem Hause Perrier-Jouët ist verspielt, frech, fein und ehrlich. Dies sind doch alles Eigenschaften die uns miteinander verbindet. Das Meta liebend gerne Rosé Champagner trinkt kann Sie nicht abstreiten – kann gut sein dass Sie dies auch durch ihre Haarpracht manifestiert.

Ein stetes Vergnügen alles Gästen bei diesem Erlebnis und auf noch viele schöne Momente mit Dir Meta.»

Dein Nils




Pernod Ricard Swiss
We make good moments great

SCHAUMWEINE



FRANKREICH

CHAMPAGNER

PERRIER JOUET ÈPERNAY

(Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)

Ein Champagner den einfach jeder liebt und den Gaumen umschmeichelt mit
Noten von gelben Früchten und Exoten, anmutig und elegant.

75 cl 94.–

PERRIER JOUET BELLE EPOQUE MILLÈSIMÈ ÈPERNAY

(Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier) 2006

«Pure Seide, der perfekte Ausdruck des von Reife und Generosität geprägten Jahres»
(Kellermeister Hervè Deschamps)

75 cl 189.–

COMTES DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT TAITTINGER

Champagne (Chardonnay) 2007

Der König der Blanc de Blancs Champagner! Kaum ein Jahrgang wird mit weniger
als 94/100 Punkten ausgezeichnet. Ein Hochgenuss!

75 cl 225.–

WEISSWEINE



SCHWEIZ

META (SCHWEIZ)

Von Salis

Fläscher (Chardonnay, Viogner) 2017

Der kräftige Schweizer Weisse, benannt nach einer fulminanter Persönlichkeit so wie unsere Meta, Meta von Salis.

75 cl 73.–

HEIDA DU VALAIS

Albert Matthier & Söhne

Wallis (Heida) 2018

Der Weisswein aus dem Wallis, fruchtig elegant mit einem Hauch von Honig.

Die perfekte Begleitung zu Metas Krustentieren.

75 cl 65.–

GRIECHENLAND

APLA WHITE

Oenpos Wines

Drama (Malagousia, Assyrtiko, Roditis) 2017

Beeindruckend ist die Frische dieser Cuvée, die wunderbar leicht und aromatisch ist.

In der Nase grüner Apfel, florale Noten und ein Hauch exotischer Früchte.

75 cl 53.–

WEISSWEINE



FRANKREICH

MEURSAULT CLOS DES CORVEES

Domaine Chavey-Chouet

Cote de Beaune (Chardonnay) 2016

Umringt von wärmenden Mauern, gebettet in einem Lehnhaltigen Boden.

Voller Kraft und Opulenz. Eine Trouvaille aus dem Dorf Meursault.

75 cl 93.–

SANCERRE BLANC «LE ROCHOY» AO

Domaine Jean-Pierre

Laporte Loire (Sauvignon Blanc) 2017

Ein reicher, ruhiger und tiefsinniger Sancerre. Helle, orange, auch exotische, süsse Frucht, rauchig, wunderschöner Kalkstein.

Einzellagen-Sancerre aus dem Hause Laporte.

75 cl 77.–

DEUTSCHLAND

WEISSER BURGUNDER

Gut Hermannsberg

Nahe (Weissburgunder) 2018

Bunte aber trockene Aromen mit einem hauch Kräuter, einfach gesagt ein richtiger «foodlover»

75 cl 62.–

HOCHHEIMER HÖLLE GG RIESLING TROCKEN

Weingut Künstler

Rheingau (Riesling) 2014/2016

GG steht für »Grosses Gewächs«! Die Hochheimer Hölle, eine der berühmtesten Einzellagen Deutschlands war schon als bester Riesling der Welt gekürt. Ein Gaumentanz ...

75 cl 85.–

WEISSWEINE



SPANIEN

BELONDRADE Y LURTON

Belondrade

Rueda (Verdejo) 2017

Die Feinheit und Eleganz erlangt der Belondrade y Lurton durch den 10-monatigen
Barriqueausbau, ganz im Stile eines weissen Burgunders vinifiziert.

75 cl 79.–

AYUVA BLANCO

Vinedos de Pàganos, Laguardia

Rioja (Malvasia, Sauvignon Blanc, Viura) 2017/2018

Weisser Rioja aus den höchstgelegenen Rioja-Lagen. Sanft, geschmeidig, schmeichelnd,
dabei hell, leicht, weisse Feige, Banane, Orange, gesunde Frische und leichter Cremigkeit.

75 cl 51.–

DIDO BLANC DO

Venus la universal

Montsant (Garnacha blanca, Macabeo) 2017/2018

Das Sara Perez Wein machen kann ist bekannt spätestens wegen Mas Martinet,
dass diese Frau auch ein feines Händchen hat für Weisswein ist wohl selbsterklärend,
eine Frau wie keine andere...

75 cl 64.–

WEISSWEINE



ÖSTERREICH

GRÜNER VELTLINER SMARAGD RIED ACHLEITEN

Weingut Josef Jamek

Wachau (Grüner Veltliner) 2017

In diesem Smaragd kann man Baden, einfach toll, was Julia und Herwig Jamek aus den steilen Terrassen zaubern. Ein Weisswein für alle Weinfreaks. Bekannt vom Lifeball und Opernball.

75 cl 84.–

DIE FLORA

Birgit Wiederstein

Carnuntum (Grüner Veltliner) 2018

Für Vollblutwinzerin und Weingärtnerin Birgit ist Wein wie ein Traum und ein Abenteuer, die sie jedes Jahr aufs Neue erleben und begleiten darf.

75 cl 58.–

ITALIEN

SAUVIGNON BLANC TURRANIO DOC

Bosco del Merlo

Veneto (Sauvignon Blanc) 2018

Der Signature Wein von Bosco del Merlo vom Südfuss der Alpen. Ein Feuerwerk an Aromen. Perfekt zu Metas Küche!

75 cl 54.–

ROERO ARNEIS PESCAJA

Cantina Pescaja

Piemont (Arneis) 2018/2019

Sehr saftige Birnen-Frucht, ein Hauch ätherische, pflanzliche Frische. Am Gaumen saftig, weich und geschmeidig. Frische Brise auf der Terrasse.

75 cl 56.–

ROSÉWEINE



DEUTSCHLAND

PINK

Lea Metzger

Pfalz (Dornfelder, Merlot) 2016

Fruchtbombe von der Tochter des berühmten Winzers Uli Metzger, kräftiges pink mit animierendem Fruchtbouquet, ohne worte einfach geil...

75 cl 55.–

GRIECHENLAND

APLA ROSÉ

Oenpos Wines

Drama (Cabernet Sauvignon, Xinomavro) 2017/2018 Frisch-fruchtiges Bouquet nach Erdbeeren, Kirsche und Johannisbeeren. Süffig, weich und frisch, mit einer schönen Fülle und harmonischem Frucht-/Säure-Verhältnis.

75 cl 58.–

ROTWEINE



SCHWEIZ

PINOT NOIR BARRIQUE

Annatina Pelizatti

Jenins (Pinot Noir) 2015

Sehr präsente, mittelwarme Frucht, dunkle Beeren, etwas Kirsche und Gewürze.

Ein straffer Pinot Noir mit Holznote, ein typischer Pelizatti Wein.

75 cl 89.–

SYRAH CUVÉE UNIQUE

Domaine des d'Enfer

Wallis (Syrah) 2014

Pfeffrig, tiefgründig und mit einer fantastischen Struktur ausgestattet.

Dieser Syrah aus den Hügeln über der Rhône bei Sierre steht seinen grossen Vorbildern aus dem Côtes du Rhône in nichts nach!

75 cl 85.–

CAMPUS MERLOT DEL TICINO

Valsangiaomo Vini

Tessin (Merlot) 2015

Schöner, charakturvoller Merlot mit einem edlen Bouquet und feinem Schmelz im Gaumen. Ein perfekter Essensbegleiter!

75 cl 63.–

JOSEF ZURFLUH VON SELECTION WIDMER EMPFIEHLT:



PINOT NOIR «MELANDOR» 2013

100% Pinot Noir
75 cl 110.–

Der Kraftvolle. Dunkles Bouquet, Toastaromen, extraktsüß und seidenfein.

Du darfst Dich freuen: Die Pinot-Tauren warten. Uli Metzger, waschechter Pfälzer und passionierter Winzer, bringt Pinot Noirs in die Flasche, die selbst Skeptiker vom Sessel hauen. Unerschrocken wie die Stiere auf der Etikette sagt er: «Meine Pinot-Tauren halten jedem Vergleich mit dem Burgund stand!»

«Als Pinot Noir-Liebhaber bringe ich, Josef Zurfluh von Selection Widmer, dich sehr gerne auf den Geschmack dieser edlen und eleganten Rebsorte. Vor allem mit Weinen wie dem Prago, Arthos und Melandor.

Denn dass Uli und seine Tochter Lea verblüffende Weine machen und noch dazu absolut herzlich und sympathisch sind, wissen alle, die im März 2017 beim Wine & Dine im Le Chef dabei waren.

Apropos Meta & Uli, wusstest du, dass Tim Mälzer ein gemeinsamer Freund der Zwei ist? Ja, genau! Das ist der, der von Meta bei Kitchen Impossible besiegt wurde und in dessen Restaurants Weine von Uli Metzger als Hausweine ausgeschenkt werden.

Du merkst es: Meta, Uli und Tim haben richtig guten Geschmack. Also freue dich auf die drei tollen Pinot-Tauren aus der Pfalz!»



selection
Widmer
weine | kulinaritäten | genuss

ROTWEINE



ÖSTERREICH

HILLSIDE

Leo Hillinger

Neusiedlersee (Syrah, Zweigelt, Merlot) 2016

Das heisse und trockene Klima des Neusiedlersees ist die Voraussetzung für die herrlichen Fruchtnoten und die seidige Struktur dieses charmanten Österreichers.

75 cl 61.–

BLAUFRÄNKISCH WIE DAMALS

Birgit Wiederstein

Canutum (Blafränkisch) 2012

Handgelesen, Fussgestampft und limitiert auf 600 Flaschen pro Jahr, eine nummerierte Rarität von einer ganz bezaubernden Persönlichkeit mit viel Liebe.

75 cl 87.–

ROTWEINE



PORTUGAL

TATO

Quinta Dos Sentidos

Alentejo (Touriga Nacional, Tinta Caida, Syrah) 2017

Das Erstlingswerk der jungen Quinta im portugiesischen Alentejo exklusiv bei Meta im Offenausschank. Ein echtes Bijou für verwöhnte Gaumen.

75 cl 81.–

PINTAS CHARACTER

Wine & Soul

Douro (über 30 verschiedene, native Rebsorten) 2015

Der Pintas Character ist ein eleganter, wunderschöner, kraftvoller Wein. Er verströmt Aromen von Himbeere, schwarze Kirsche und Pflaume.

Am Gaumen präsentiert er sich frisch und samtig.

75 cl 84.–

MONTE DO ZAMBUJEIRO

Quinta do Zambujeiro

Alentejo (Touriga Nacional, Tinta Caida, Aragonez) 2015

Seit 20 Jahren vom Schweizer Önologen Alain Bramaz vinifiziert.

Mit viel Eleganz und toller Balance ohne aber übertrieben kräftig zu sein.

75 cl 64.–

PETROS KOUVATSIS VON KANTOS WINE CULTURE EMPFIEHLT:



LA TOUR MELAS 2015 (ACHINOS – GREECE)

60% Merlot, 38% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
75 cl 136.–

Ein Spitzen-Crus aus Achinos (Zentralgriechenland) vom Weingut La Tour Melas. Limitierte Produktion von nur 6000 Flaschen!

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe; frische rotbeerige Frucht, zartblättrige Nuancen von Cassis und Zedern mit einem Hauch Mocca; süßes Brombeerkonfit begleitet von pfeffriger Würze und Kakaoschokolade, feincrèmig mit viel Eleganz und reife Tannine. Langes, aromatisches Finale mit viel Potenzial.

«Aufgepasst, für alle Bordeaux-Liebhaber, nicht selten ist das Rare ein wahrer Genuss und umso erfüllender diesen Tropfen am richtigen Tisch zu kredenzen und genießen, philosophieren ergänzt sich hervorragend!»



ROTWEINE



GRIECHENLAND

GAIA S

Gaia Wines

Nemera (Agiorgitiko, Syrah) 2016/2017

Ein eleganter Auftakt aus tiefem Purpur mit violetten Reflexen, eine verführerische Nase von roten Früchten und zarten Röstaromen.

75 cl 65.–

ECLIPSE

Gentilini

Cephalonia (Mavrodaphne) 2015

Dunkler, fast schwarzer Wein mit intensiven, viel roten Fruchtaromen mit einem Hauch Lakritz und milder Minze. Reichhaltig, komplex und beeindruckend im Mund.

75 cl 60.–

DYO ELIES

Kir-Yanni

Imathia (Syrah, Merlot, Xinomavro) 2015/2016

Eine romantische Geschichte 2er Olivenbaume auf dem Weingut die erzählerisch und schmeichelnd sind, dazu ein Wein der weiss wie man ein Herz erwärmt mit einer pfeffrigen Note und vielschichtigen Aromen.

75 cl 69.–

TOBIAS HOCHSTRASSER VON SMITH & SMITH WINE COMPANY EMPFIEHLT:



CHATEAUNEUF-DU-PAPE « VIEILLES VIGNES » AOC 2015

Domaine de la Janasse

100% Grenache

75 cl 159.–

Die Weine der Familie Sabon sind gesucht und sehr rar, vor allem die Einzellagen-Châteauneufs. Der 2015 «Vieilles Vignes» ist ein Kraftpaket. Aber wie immer bei Christophe Sabons Crus zeigt sich eine unglaubliche Eleganz und viel Terroir.

Dunkle Schokolade, Brombeeren, verschiedene Waldfrüchte wie Walderdbeeren und ein richtiger «Wirbelwind» an Kräutern und Gewürzen. Einer der ganz grossen Châteauneufs, körperreich, aber nie marmeladig oder overpowered, sondern voller Aromatik und von purer Eleganz. 98 Parker.

«Mit Meta über Gott und die Welt zu sprechen, nach einem deliziösen Mal im Le Chef, macht einfach Spass! Dass man in der «Grande Nation» wie «Gott in Frankreich» schlemmen kann, ist Meta als Spitzenköchin natürlich bekannt; aber weinmässig muss man da manchmal etwas Überzeugungsarbeit leisten – Competition angenommen!»



**SMITH
& SMITH**
Wine Company

ROTWEINE



FRANKREICH

ROC SUZADOU AOC

Domaine de Courbissac

Minervois (Carignan, Grenache) 2015/2016

Am Gaumen wieder dieser schöne Gang der Geschichte, schöne Momente, weiche und helle Süsse, fleischige Frucht. Neue, aufkommende Domaine am Fusse der Pyrenäen.

75 cl 83.-

LES ACACIAS AOC

Mas del Périé

Sud-Ouest (Malbec) 2016/2017

Leise, dunkel, und doch mit strahlender nobler und reiner Präsenz, köstliches Parfüm, klare, reine rote Frucht. Fabien Jouves keltert Naturweine von unglaublicher Sauberkeit und Eleganz.

75 cl 79.-

BILA-HAUT OCCULTUM

M. Chapoutier

Languedoc-Roussillon (Carignan, Grenache, Syrah) 2016/2017

Gibt sich zunächst verschlossen und okkult, etwas Schiefer, Leder, dann zunehmend wärmer, lockender und verlockender, offener, dunkle und helle süsse Früchte.

Ein richtig grosser Südfranzose!

75 cl 65.-

ROTWEINE



ITALIEN

VALPOLICELLA DOC SUPERIOR

Selezione Speciale Danieli «Ripasso»

Veneto (Corvina, Rondinella, Molinara) 2016

Der Valpolicella wird im »Ripasso« Verfahren mit viel Arbeit und Mühe gekeltert.

Solch ein erlesener Tropfen ist ein «Muss» für Feinschmecker.

75 cl 62.–

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC

Selezione Danieli «Barrique»

Veneto (Corvina, Rondinella, Molinara) 2013

Der Amarone ist einer der Weine, der die höchsten Ansprüche an die Weinkelterung stellt.

Ein ausgeprägter Wein mit Aromen von Vanille, Kakao und Gewürzen.

75 cl 96.–

MERLOT MARINA DANIELI

Colli Orientali Friuli DOC

Friaul (Merlot) 2015

Der Merlot wird traditionell und auf natürlich Art und Weise gekeltert. Der Eselskopf ist nicht nur Markenzeichen sondern steht auch für Willensstärke, genau so schmeckt auch ihr Wein. Dunkle Früchte, Schokolade und Pflaumen, und schwarze Kirsche. HmMMM.....

75 cl 54.–

SANTOCCIO ROSSO

Monte Santoccio

Veneto (Corvina und Corvinone beide getrocknet, Merlot, Sangiovese, Cabernet Franc)

2016/2017 Intensives Aroma nach reifen Beeren und Pflaumenkompott mit Noten von Vanille und anderen süßen Gewürzen im Hintergrund. Ein lang anhaltender Abgang.

75 cl 79.–

CONTE GIANGIROLAMO ROSSO IGT

Girolamo Tenute

Apulien (Primitivo, Negroamaro) 2015

Jede Flasche wird von Hand in Farbe getaucht, liebevoll werden die Symbole des griechischen Kreuzes von Hand aufgeklebt. So kommt der Wein daher, lieblich, kräftig und mit viel Frucht.

75 cl 74.–

SANDRO DANIELI VON DANIELI WEINE EMPFIEHLT:



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC

Riserva Villa Rinaldi «CORPUS» 2000
70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara
75 cl 225.–

Aromen nach schwarzen Kirschen, kandierten Früchten, Pflaumen und Datteln, begleitet von Röstaromen nach Schokolade und Tabak.

Im Geschmack intensiv, voll und wuchtig. Weich und angenehm im Auftakt, harmonisch mit samtiger feiner Tanninstruktur und sehr langanhaltendem Abgang.

«Die erste Begegnung mit Meta war in unserem Restaurant. Zum Glück war sie mit unserer Küche sehr zufrieden, obwohl sie meinte, dass sie das Risotto besser hinkriegen würde. Das musste sie mir kurzerhand natürlich gleich bei ihr im Le Chef unter Beweis stellen und tischte ein vorzügliches, auf den Punkt zubereitetes schwarzes Risotto auf.

Meta war mir durch Ihre offene und direkte Art auf Anhieb sympatisch. Ich liebe es von Ihrer Küche jedesmal überrascht und begeistert zu werden.

Das Le Chef steht für Stil, Perfektion und Gastfreundschaft, so auch die Villa Rinaldi. Der «Corpus» verkörpert reiner Genuss und Gaumenfreude. Minimale Quantität für maximale Qualität. Ein ganz besonderer Wein für Feinschmecker und Amaroneliebhaber und für mich etwas vom Besten, was man unter Weinspezialitäten genießen kann.»




DANIELI
1898

ROTWEINE



ITALIEN

NEBBIOLO D'ALBA BERNARDINA DOC

Ceretto

Piemont (Nebbiolo) 2016

Nebbiolo, die Königin der italienischen Trauben! Man kann schreiben was man will, gerecht wird man diesem Wein kaum. Lassen Sie sich einfach nicht durch die typisch helle Farbe täuschen.

75 cl 78.–

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

La Braccasca

Antinori Toskana (Prugnolo Gentile, Merlot) 2015

Verblüffend weich und elegant. Die Farbe indiziert die schöne Frucht und das Haus Antinori (mit 26 Generationen Weingeschichte) ist Garant für ein wunderbares Trinkerlebnis!

75 cl 59.–

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

La Fiorita

Toscana (Sangiovese) 2013

Dichtes, balsamisches Bukett, seiden und fließend. Mundfüllend, ein Brunello der Spitzenklasse. Würzig, erdig und doch mit viel reifer Frucht. Toscana in purezza!

75 cl 93.–

CAIAROSSA IGT

Caiarossa Riparbella

Toscana (Merlot, Cabernet Franc und Sauvignon, Syrah, Sangiovese, Petit Verdot, Alicante) 2013

Dunkle, reife, betörende Frucht, Pflaume, Beeren, Datteln, warme, braune Töne, dunkler Kakao, Gewürze. Biodynamisches Spitzengut und längst kein Geheimtipp mehr.

75 cl 95.–

CAMPO DI TENAGLIA IGT (LIMITIERT AUF 1500 FLASCHEN)

Triero Sarteano

Toscana (Cabernet Franc) 2016

Unwiderstehliche, süsse, reife dunkle, rote Frucht, ein Hauch Vanille, kandierte Maronen, dahinter eine sanfte, herbe Kraft. Einzellage mit nur 1600 Flaschen des Ausnahmewinzers Andrea Franchetti.

75cl 120.–

ROTWEINE



SPANIEN

LA BRUJA DE ROZAS

Commando G S.L.

Madrid (Garnacha) 2016

Klares Rubinrot. Die granithaltigen Böden des Valle de Tiétar verleihen ihm eine ausgeprägte Mineralität und kompakte Struktur. Ein eleganter, finessenreicher Garnacha der zu fast allem passt!

75 cl 69.–

LAUREL

Clos i Terrasses

Priorat (Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah) 2014

Tiefes Purpur. Aromatische schwarze und rote Früchte, Cassis, Bitterschokolade, Granatapfel und mediterrane Kräuter. Am Gaumen muskulös ohne schwer zu wirken.

75 cl 89.–

8 VENTS – VI DE LA TERRA DE MALLORCA

Atlan und Artisan

Mallorca (Merlot, Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Callet) 2016

An der Nase mineralische Noten und Aromen von schwarzen Beeren, Lakritz und grünem Pfeffer. Am Gaumen viel Frische, mit einer saftigen Textur und einem angenehm frischen Finale.

75 cl 63.–

VERAN

Bodega Biniagual

Mallorca (Manto Negra, Shiraz, Cabernet Sauvignon) 2015

Einer der schönsten (und bekanntesten) Vertreter der mallorquinischen Weine. Vollmundig mit intensivem Aroma und langem, vom französischen Holz geprägten Abgang. Great Stuff!

75 cl 67.–

SPANIEN

MUGA RESERVA DOC

Bodegas Muga

Rioja (Tempranillo, Garnacha) 2014

Die Familie Muga steht ganz besonders für zwei Attribute: «beste Reblagen» und «Handarbeit». Kein Wunder sind ihre Weine in den besten Restaurants der Welt anzutreffen.

75 cl 71.–

MAURO V.S.

Mauro

Castilla y Leon (Tempranillo) 2015/2016

Dieser Wein von Mariano Garcia (ex Vega Sicila) punktet ständig locker über 92 Punkte er ist ein Kunstwerk, das Stärke mit einer geradezu erotischen Verführungskunst paart, grosses Kino!

75 cl 135.–

HACIENDA MONASTERIO

Hacienda Monasterio

Ribera del Duero (Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot) 2016

Peter Sisseck (Pingus) nicht ohne Grund bekannt für seine Weine, ein aromatischer Wein der jeder kennt und einfach immer passt. Füllig und doch strukturiert.

75 cl 90.–

RAFAEL CAMBRA DOS

Rafael Cambra

Valencia (Cabernet Sauvignon, Monastrell, Cabernet Franc) 2014

«Der Alleskönner» und dazu der kleine Bruder von Metas Lieblingswein.
Sprich die Wahl für „nicht Weinkenner“, die immer passt.

75 cl 51.–

AALTO

Bodegas Aalto

Ribera del Duero (Tinto Fino) 2016/2017

Grosse Tempranillo-Persönlichkeit mit beispielhafter Balance. Der Klassiker den jedes Restaurant auf der Karte hat, Oldschool und trotzdem Trendy- ein zeitloser Wein.

75 cl 89.–

MINIMUM

Rafel Cambra Valencia (Monastrell) 2015

Rafael Cambras «Minimum» ist der Flaggschiff-Wein dieses begnadeten Winzers. Nicht nur Metas Lieblingswein sondern auch ein Geschichtenerzähler im Gaumen.

75 cl 83.–

ROGER STADELMANN VON CASA DEL VINO EMPFIEHLT:



TUMBA DEL REY MORO 2013

100% Garnacha
Vino de la Tierra de Castilla y León
75 cl 139.–

Eine Rarität in unmittelbarer Nähe von Madrid. Auf 1100 Metern Höhe auf einem halben Hektar stehen ungepfropfte Rebstöcke. Die Böden bestehen aus Granit und sandigem Untergrund. Die Trauben werden in offenen Bottichen mit natürlicher Hefe vergoren und reifen dann in 500 und 700 Liter französischem Eichenholz 12 Monate. Blass in der Farbe, aber im Gaumen eine Offenbarung: Aromen von roten Steinfrüchten und florale Noten sowie eine ausgeprägte Mineralität und Struktur, die die granithaltigen Böden verleihen.

Ein grosser finessenreicher Garnacha, der wunderbar mit verschiedensten Gerichten harmoniert. Ein wahres Trinkvergnügen!

«Geschätzter Gast, schon vor 10 Jahren durfte ich Meta in Sachen Wein beraten...!»



CASA DEL VINO

ROTWEINE



SPANIEN

ALMIREZ

Teso La Monja Paganos Toro (Tempranillo) 2016/2017

Diese Farbe, dieser Duft, diese Frucht: so schön strahlend, so saftig und tief; dunkle Beeren, Kräuter und Bitterschokolade. Die Familie Eguren lebt spanische Weinkompetenz par Excellence.

75 cl 71.–

CLOS MARTINET

Mas Martinet, Falset

Priorat (Merlot, Carinena, Cabernet Sauvignon, Merlot) 2016/2017

Sara Pérez' Signiture-Wein, tiefgründig, von den steilen Hängen des Priorats mit viel Würze, Eleganz, unwiderstehlicher Aromatik und einer unendlichen Länge.

75 cl 119.–

LA NIETA DOCA

Vinedos de Paganos, Laguardia Rioja (Tempranillo) 2014/2015

Kraftvoll, leidenschaftlich, ein Potpourri von Gewürzen und Früchten mit rauchigen anklängen, eine kleine Liebes-Erklärung für den Gaumen. Alte Spitzenlage von 1,8 Hektar und einer der Top 5 Riojas.

(Da kann Meta einfach nie auf ein Glas verzichten, besser sie trinken ihn schnell aus bevor sie ihre Flasche auf dem Tisch sieht.....)

75 cl 155.–

SÜSSWEIN



FRANKREICH

BILA-HAUT BANYULS

M. Chapoutier

Languedoc-Roussillon (Grenache) 2016/2017

Dunkles Granatrot, süsse Säure mit edlen Noten von Schokolade und Würze,

„der rote Süsse“

50 cl 74.–

CHÂTEAU GUIRAUD AOC (SAUTERNES)

Château Guiraud Bordeaux (Semillon) 2004/2007

Der Nachbar vom berühmten «Chateau d'Yquem» zeigt eine Unmenge von Aromen, Mango, Weinbergpfirsich, Quitte, Honig aber auch eingekochte Agrumen. Ein Traum für Sauternes-Liebhaber.

75 cl 119.–

GRIECHENLAND

OMEGA

Alpha Estate

Florina (Gewürztraminer, Malagousia) 2015

Ein Dessertwein mit reichhaltigem Geschmack, durchdrungen von Rosen- und Loukumaromen mit reifen Steinobstnuancen endet mit den für Gewürztraminer typischen Merkmalen von Gewürzen.

50 cl 69.–

PORTWEIN/SHERRY



NIEPOORT FABELHAFT MAX/ RUBY (JUNIOR)

Porto (Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cao, Periquita)
Ein erfrischender Porto mit einer dunklen Farbe. Dichte Tannine mit Aromen von dunklen Früchten.
Passt ideal zu Käse jeglicher Art, wie auch zu Desserts (Schokolade).

75 cl 74.–

CASA DEL INCA SHERRY

Equipo Navajos Montilla (Pedro Ximenez) 2015
Verborgenen Schatzkammer, Kaffee, saftige Datteln, salzige Süsse, honigsüßer, viskoser Fluss, von schwereloser Fülle, Intensität, Süssholz, Karamell, dann etwas Truffes – nicht endend-erzählerisch.

75 cl 81.–

SPIRITUOSEN



WHISKY

RED LABEL

JOHNNIE WALKER, Blended Scotch
40% 4 cl 12.–

LAGAVULIN

16 YEARS OLD, Single Malt
43% 4 cl 18.–

BALLANTINE'S FINEST

Blended Scotch
40% 4 cl 12.–

BOWMORE

18 YEARS OLD, Single Malt
43% 4 cl 21.–

EAGLE RARE SINGLE CASK

10 YEARS OLD, Bourbon
45% 4 cl 15.–

GLENFIDDICH

21 YEARS OLD
40% 4 cl 26.–

OBAN

14 YEARS OLD, Single Malt
43% 4 cl 18.–

BRANDY

CARLOS I

38% 2 cl 9.– | 4 cl 15.–

REMY MARTIN V.S.O.P

40% 2 cl 10.– | 4 cl 16.–

OSBORNE VETERANO

30% 2 cl 7.– | 4 cl 12.–

HENNESSY XO

40% 2 cl 19.50 | 4 cl 28.50

COGNAC

DAVIDOFF XO

40% 2 cl 17.50 | 4 cl 26.50

HINE RARE VSOP

40% 2 cl 10.– | 4 cl 16.–

FRAPIN XO DOMAINE CHÂTEAU DE FONTPINOT

41% 2 cl 14.– | 4 cl 23.–

MARTELL MEDAILLON

40% 2 cl 15.– | 4 cl 25.–

MARTELL CORDON BLEU

40% 2 cl 17.– | 4 cl 27.–

JEAN CAVE ARMAGNAC

40% 2 cl 9.50 | 4 cl 16.50

RUM

PYRAT XO RESERVE

40% 4 cl 16.–

MILLONARIO XO

40% 4 cl 23.–

MANAGAS RON EXTRA AÑEJO

38% 4 cl 16.–

BACARDI WEISS

37.5% 4 cl 12.–

HAVANA RESERVA

40% 4 cl 14.–

HAVANA CLUB 3 AÑOS

40% 4 cl 13.–

DIPLOMATICO

40% 4 cl 17.–

KRAKEN BLACK SPICED

47% 4 cl 16.–

WODKA

ABSOLUT

40% 4 cl 12.–

ABSOLUT ELYX

42.3% 4 cl 16.–

KETEL ONE

40% 4 cl 13.–

XELLENT

40% 4 cl 15.–

BELVEDERE UNFILTRED

40% 4 cl 18.–

OBSTBRAND

FASSBIND VIEILLE BARRIQUE PRUNE

40% 2 cl 10.50 | 4 cl 19.50

FASSBIND EAUX DE VIE MIRABELLE

41% 2 cl 10.– | 4 cl 19.–

FASSBIND EAUX DE VIE QUITTE

41% 2 cl 10.– | 4 cl 19.–

CALVADOS MORIN PÈRE & FILS

40% 2 cl 8.50 | 4 cl 14.–

GIN

BOMBAY SAPPHIRE

40% 4 cl 13.–

HENDRICK'S GIN

41,4% 4 cl 14.–

MONKEY 47 DRY GIN

47% 4 cl 16.–

GINMARE

42,7% 4 cl 17.–

THE BOTANIST

46% 4 cl 16.–

XELLENT « SWISSEDELWEISSGIN »

4 cl 14.–

JIN ZU

41,3% 4 cl 15.–

BROCKMANS PREMIUM BERRY GIN

40% 4 cl 17.–

WEISSBART(BADISCHER GIN)

41% 4 cl 15.–

ELEPHANT LONDON DRY

45% 4 cl 15.–

TURICUM WOOD BARRELED

41.5% 4 cl 16.–

LE TRIBUTE

43% 4 cl 15.–

SEEDLIPSPICE 94

(Distilled non alcoholic spirits) 00% 4 cl 12.–

META LIEBT GIN! SIE BRINGT VON IHREN REISEN IMMER WIEDER EINEN MIT.
DAHER HAT ES AUCH IMMER ANDERE SORTEN IM HAUS. FRAGEN SIE EINFACH DAS SERVICEPERSONAL.

GRAPPA

BERTA ROCCANI VO UND TRE SOLI TRE

44% 2 cl 16.– | 4 cl 25.–

NON I NO PICOLIT

50% 2 cl 19.50 | 4 cl 28.50

NON I NO CHARDONNAY

41% 2 cl 10.– | 4 cl 19.–

NARDINI AQUAVITE

50% 2 cl 11.– | 4 cl 20.–

GAJA BAROLO

42% 2 cl 16.50 | 4 cl 26.–

GAJA BARBARESCO

42% 2 cl 16.50 | 4 cl 26.–

GAJA MAGARI

45% 2 cl 16.50 | 4 cl 26.–

ANDREA BARTUCA VON WEIBEL WEINE EMPFIEHLT:



GRAPPE VON GAJA

Brunello
2 cl 16.50

Grappa Brunello di Montalcino Rennina, hat eine kristallklare Farbe und duftet zart nach Beeren, Gewürzen und floralen Noten. Am Gaumen gut ausbalanciert, gehaltvoll mit einem Hauch von Pfeffer.

«Ich, Andrea Bartuca sah Meta Hiltbrand, zum ersten Mal im Fernsehen und beschloss Sie daraufhin anzurufen. Unser erstes Telefongespräch ist vergleichbar mit den Grappe von Gaja – speziell und eindrucklich. Grappa passt ins Le Chef, weil er Genuss pur und qualitativ hochstehend ist – wie auch das Restaurant...»



weibelweine

LIKÖR

BAILEY'S

17% 4 cl 10.–

KAHLUA

20% 4 cl 10.–

AMARETTO DI SARONNO

28% 4 cl 9.50

COINTREAU

40% 4 cl 10.–

GRAND MANIER

40% 4 cl 11.50

MARIE BRIZARD STRAWBERRY

20% 4 cl 9.–

FERNET BRANCA

17% 4 cl 8.–

APPENZELLER

29% 4 cl 9.–

BRAULIO RISERVA

24.7% 4 cl 11.–

LIMONCELLO LE CHEF (HOME MADE)

27% - 35% 4 cl 14.–

Natürlich haben wir auch noch kleine Mengen an anderen hochprozentigen Tropfen im Haus.

Bestaunen Sie einfach unseren Spirituosenwagen.

ABER ACHTUNG!

Egal wie sehr wir uns bemühen, wir haben Charakter und Persönlichkeit und versuchen stets zuvorkommend und freundlich zu sein. Aber wir sind leider kein wandelndes, lebendiges Spirituosenlexikon trotzdem finden wir zusammen sicher den richtigen Tropfen für Sie.