



AABACH
RESTAURANT

HERZLICH WILLKOMMEN

Time for you
geniessen & sich wohlfühlen



AABACH RESTAURANT

WEISSWEINE

Esporão Reserva Branco Bio DOC – Esporão

Portugal Alentejano

TOURIGA NACIONAL, TRINCADEIRA, ARAGONES, TOURIGA FRANCA,
ALICANTE BOUSCHET, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH

Über den Wein

Der leichte Barriqueausbau gibt dem Wein eine elegante Struktur, die die kräftige Frucht wunderbar stützt. Das Projekt Esporão begann im Alentejo mit dem Ziel, die besten Weine zu keltern.

Degustationsnotiz

In der Nase brilliert das Bouquet mit saftiger Frucht, der Duft reifer Birnen und Quitten ist bereits mit dem Eichenholz verbunden. Kräftige Säure zügelt den vollen Körper, und der Abgang ist eine gelungene Verbindung von Fruchtsäure.

Unsere kulinarische Empfehlung

Optimal zu Fisch, hellem Fleisch und allen Vorspeisen

FLASCHE CHF 49.00

GLAS CHF 10.90

Chardonnay – Alois Lageder

Italien Südtirol

100% CHARDONNAY

Über den Wein

Die Trauben stammen aus ausgesuchten Reblagen in Margreid und Salurn auf 230 bis 500 m ü. M. Der Most wird im Stahltank vergoren und vier Monate lang auf der Feinhefe ausgebaut.

Degustationsnotiz

Helles Strohgelb. Das Bouquet ist herrlich frisch, mit exotisch anmutenden Noten von Zitrusfrüchten und Honig. Im Gaumen trocken mit saftiger Säure, Aromen von Zitrusfrüchten und leicht würzige Rückaromatik.

Unsere kulinarische Empfehlung

Ein leichter, vielseitiger Essensbegleiter mit mittlerem Abgang und guter Balance

FLASCHE CHF 45.00

GLAS CHF 9.90



AABACH
RESTAURANT

WEISSWEINE

Lugana DOC Cento Filari – Cesari Italien Lombardei

CHARDONNAY, TREBBIANO

Über den Wein

Cento Filari bedeutet übersetzt 100 Rebzeilen, die den Weinberg zwischen Pozzolengo und Peschiera ausmachen. Ein Teil der Trauben darf länger am Stock reifen, wodurch sie deutlich an Konzentration gewinnen.

Degustationsnotiz

Exotische Früchte wie Mango und Papaya, dazu Birne, Zitrone, Blüten und ein Hauch Nuss.

Unsere kulinarische Empfehlung

Optimal zu aromatischer, mediterraner Küche

FLASCHE CHF 42.00

GLAS CHF 9.50



AABACH
RESTAURANT

ROSÉWEINE

Crasto Rosé – Quinta do Crasto Portugal Douro

TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL

Über den Wein

Die Quinta do Crasto thront wie eine Festung hoch über dem Douro. Rosés sind nicht unbedingt typisch für die Region Douro, aber auf Crasto ist alles möglich. Auch die Herstellung eines frischen, intensiv gefärbten Weines. Mehr als ein simpler Rosé. Passend zu allen Jahreszeiten.

Degustationsnotiz

Aromatische Frische des Touriga Nacional mit der eleganten Textur der Tinta Roriz ergeben diesen frischen, ausgewogenen Wein mit ausdrucksstarken Aromen von Himbeeren und Veilchen.

Unsere kulinarische Empfehlung

Herrlich zu Fleisch und Fischvorspeisen, Pasta

FLASCHE CHF 49.00

GLAS CHF 10.90



AABACH RESTAURANT

ROTWEINE

Esporão Reserva DOC – Esporão Portugal Alentejano

ANTÃO VAZ, ARINTO, ROUPEIRO

Über den Wein

Jede Rebsorte wird separat in Betontanks und kleinen Marmorbecken bei kontrollierter Temperatur vinifiziert. Anschliessend reift der Wein 12 Monate lang in amerikanischen und französischen Eichenfässern. Neu mit Bio-Zertifizierung.

Degustationsnotiz

Aromen von Brombeeren, Muskatnuss, Lakritze und ein Hauch von Pfeffer. Langer Abgang.

Unsere kulinarische Empfehlung

Passt zu Rindfleisch, Wild und Pilzen

FLASCHE CHF 49.00

GLAS CHF 10.90

Roquette & Cazes DOC – Roquette & *Cazes*

Portugal Douro

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCESA, TINTA RORIZA, RONDINELLA, CORVINA GROSSA, CORVINA GENTILE

Über den Wein

Das Projekt Roquette & Cazes steht vor allem für das Zusammentreffen zweier Freunde Jorge Roquette und Jean-Michel Cazes. Ein Wein, der die Weinherstellungstechniken von Bordeaux verbessert und sie perfekt mit der Identität des Douro verbindet.

Degustationsnotiz

Die Nase bietet eine Aromaintensität mit frischen, roten Früchten und weichen Noten feiner Gewürze. Am Gaumen verführerisch, entwickelt er eine ausgezeichnete Struktur aus samtigen Tanninen.

Unsere kulinarische Empfehlung

Perfekt mit rotem Fleisch und intensiven Saucen

FLASCHE CHF 59.00

GLAS CHF 13.50



AABACH RESTAURANT

ROTWEINE

Mauro Rinto Cosecha – Mauro Spanien Castilla y Leon

95% TEMPRANILLO MIT 5% SYRAH

Über den Wein

In Tudela de Duero, einem kleinen Ort in der Nähe von Valladolid, liegt das Weingut Bodegas Mauro. Die Weinbautradition reicht hier bis 1562 zurück. Dafür sorgt auch der Einfluss des legendären kastilischen Weinmachers Mariano García.

Degustationsnotiz

Das fruchtige Duftspektrum von Brombeere, Brot und Marmelade spielt gekonnt mit ihrem Geruchssinn. Danach überzeugen erfrischende Nuancen von schwarzer Johannisbeere und Schokolade resolut und bewusst. 92 Punkte Robert Parker.

Unsere kulinarische Empfehlung

Genial zu Grillfleisch, Rindfleisch in jeglicher Art und kräftigem Käse

FLASCHE CHF 79.00

Vina Ardanza Reserva DOC – La Rioja Spanien Rioja

80% TEMPRANILLO UND 20% GARNACHA

Über den Wein

Das Durchschnittsalter der Reben des Tempranillo liegt bei 30 Jahren und sie wachsen in den Weingärten von La Cuesta und Montecillo. Die Garnacha wächst in 600 Metern Höhe in Tudelilla in der Rioja Baja.

Degustationsnotiz

Die Nase ist frisch mit Aromen von eingelegten Kirschen, Eisen, subtil auch Leder und Gewürze. Leichte Noten von Waldboden und Trüffeln. Im Gaumen lebhaft mit noch spürbarem, reifem Tannin.

Unsere kulinarische Empfehlung

Harmoniert mit rotem Fleisch, Geschmortem, Ente und Pasta

FLASCHE CHF 69.00



AABACH RESTAURANT

ROTWEINE

Clio El Nido – Juan Gil

Spanien Douro

70% MONASTRELL UND 30% CABERNET SAUVIGNON

Über den Wein

Aus den uralten Monastrell-Reben Weine zu erschaffen, die mit den ganz grossen Weinen dieser Welt konkurrieren können und zugleich den ganz authentischen Charakter der südspanischen Mittelmeer-Region bewahren.

Degustationsnotiz

Betörendes Bouquet roter und schwarzer Früchte mit Anklängen von gerösteten Kaffeebohnen. Opulente reife Fruchtaromen verbinden sich mit den süssen Tanninen und Anklängen von Unterholz, Trüffel. Langes, beinahe einminütiges Finale mit toller Frische, die den hohen Alkoholgehalt mühelos ausgleicht.

Unsere kulinarische Empfehlung

Sensationell zu rotem Fleisch und Schmorgerichten

FLASCHE CHF 89.00

Muga DOC Reserva – Muga

Spanien Rioja

70% TEMPRANILLO, 20% MAZUELO UND 10% GRACIANO

Über den Wein

Eines der renommiertesten Weingüter im Rioja ist die Bodegas Muga in Haro. Alle Rotweine von Muga werden in selbst hergestellten Barriques ausgebaut.

Degustationsnotiz

Rubinrote Farbe mit Aromen von roten Kirschen, Brombeeren und Gewürznelken, dazu etwas Röstaromen am Ende. Elegante Tannine und frische Säure.

Unsere kulinarische Empfehlung

Begleiter bei mediterraner Küche, Charcuterie und zu Rindfleisch

FLASCHE CHF 69.00



AABACH RESTAURANT

ROTWEINE

Primitivo di Manduria DOC – I Vercesi Italien Apulien

PRIMITIVO

Über den Wein

Das süditalienische Apulien ist eine der produktivsten Weinanbauregionen des Landes. In den trocken-heissen Sommern reifen die Trauben optimal, und die Weine werden tiefdunkel, erdig und füllig.

Degustationsnotiz

Brombeere, Dörrobst und weiche Vanille- und Zimtaromen begeistern Nase und Gaumen bei diesem gehaltvollen granatroten Wein.

Unsere kulinarische Empfehlung

Idealer Begleiter zu Rindfleisch mit dunklen Saucen, gegrillt oder gebraten

FLASCHE CHF 49.00

Eccellenza – Toggenburg Italien Toscana

SANGIOVESE, CANAILOLO, COLORINO, FOGLIATONDA

Über den Wein

Für den Eccellenza suchen sie die allerschönsten Trauben aus – lockerbeerig und bei perfekter Gesundheit – und lassen sie in einem geschützten Raum für 1–2 Monate trocknen.

Degustationsnotiz

Leuchtendes Granatrot mit grosser Farbdichte. Reife Pflaumen, Schwarzebeeren, Johannis- und Brombeeren.

Unsere kulinarische Empfehlung

Idealer Begleiter zu intensiven Wild- oder Rindgerichten oder nach dem Essen, mit bester dunkler Schokolade

FLASCHE CHF 89.00



AABACH RESTAURANT

APÉRO

| | |
|--------------------------------|-----------|
| AABACH HAUSAPÉRO | CHF 9.00 |
| ROSÉ-PROSECCO | CHF 8.00 |
| APÉROL SPRITZ | CHF 10.50 |
| WEISSWEIN GESPRITZT SÜSS/SAUER | CHF 7.00 |
| MARTINI BIANCO | CHF 7.50 |
| GIN TONIC (DIVERSE TONICS) | CHF 13.50 |

KALTE GETRÄNKE

Offenausschank

| | | |
|---|------|----------|
| ZÜRI OBERLAND MINERAL | 3 DL | CHF 3.90 |
| STILL ODER MIT KOHLENSÄURE | 5 DL | CHF 5.30 |
| | 1 L | CHF 8.50 |
| RIVELLA ROT, COLA, COLA ZERO, CITRO, EISTEE, SCHORLE | 3 DL | CHF 3.90 |
| | 5 DL | CHF 5.30 |

Flaschen

| | | |
|---|--------|----------|
| RIVELLA BLAU | 3.3 DL | CHF 4.70 |
| SCHWEPPS BITTER LEMON | 2 DL | CHF 4.70 |
| FEVER-TREE TONIC WATER, GINGER BEER RAPERRY & RABARBER, MEDITAREAN | 2 DL | CHF 4.70 |

Sportgetränke

| | | |
|---|------|----------|
| ISOSTAR ORANGE, CITRON, FREH, RED FRUITS | 5 DL | CHF 4.90 |
|---|------|----------|

Bier offen hell/trüb

| | | |
|--------------------------------------|------|----------|
| QUÖLLFRISCH HERRGÖTTLI | 2 DL | CHF 3.30 |
| QUÖLLFRISCH STANGE, STANGE PANACHÉ | 3 DL | CHF 4.40 |
| QUÖLLFRISCH GROSSES, GROSSES PANACHÉ | 5 DL | CHF 6.50 |

Bier in Flaschen

| | | |
|-------------------------------------|--------|----------|
| SCHNEIDER WEISSE | 5 DL | CHF 7.10 |
| SEEBUEB PALE ALE | 3.3 DL | CHF 5.50 |
| SEEBUEB IPA | 3.3 DL | CHF 6.00 |
| QUÖLLFRISCH SUNNWENDLIG ALKOHOLFREI | 3 DL | CHF 4.60 |
| SUURE MOST MIT UND OHNE ALKOHOL | 5 DL | CHF 7.10 |



WARME GETRÄNKE

| | |
|---------------------------------|----------|
| KAFFEE | CHF 4.20 |
| ESPRESSO NATUR / CRÈME | CHF 4.20 |
| KAFFE DECAFFINATO NATUR / CRÈME | CHF 4.20 |
| DOPPELTER ESPRESSO | CHF 5.50 |
| MILCHKAFFEE | CHF 4.30 |
| CAPUCCINO | CHF 4.80 |
| LATTE MACCIATO | CHF 4.90 |
| OVO, SCHOKOLADE WARM / KALT | CHF 4.30 |
| RUMPUNCH | CHF 4.50 |
| TEE (DIVERSE SORTEN) | CHF 4.10 |

SPIRITUOSEN

| | | |
|--------------------------------|------|-----------|
| GRAPPA BERTA | 2 CL | CHF 12.50 |
| GRAPPA 903 | 2 CL | CHF 9.50 |
| RUM DIPLOMATICO | 2 CL | CHF 11.50 |
| RUM BAMBU | 2 CL | CHF 10.50 |
| PALATBIRNE MARINUSHOF | 2 CL | CHF 8.50 |
| MARILLE MARINUSHOF | 2 CL | CHF 8.50 |
| WHISKY SINGLE MALT GLENKINCHIE | 2 CL | CHF 8.50 |

Für Informationen zu Allergenen &
Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an
unsere Mitarbeitenden.
Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.



AABACH
RESTAURANT

HERZLICHEN DANK

für Ihre Zeit bei uns



AABACH
RESTAURANT