



Folgen Sie uns auf Facebook
für News und Events!

rene's

GRILL · PIZZA · ASIA

Guten Appetit!



Jan's Tipp

Jan M. Molderings
Geschäftsleiter

**HIER EMPFEHLE ICH IHNEN NEUES,
SAISONALES SOWIE MEINE
PERSÖNLICHEN FAVORITEN!**

The Beef 27.50
Rindfleisch-Patty 180gr, Pommery-Senf-Sauce,
karamellisierte Zwiebeln

Chicken Biryani 27.50
Herzhaftes indisches Reisgericht mit gebratenem
Poulet und Currysauce

Pizza Hawaii 20.00
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken,
Ananas, Oregano

SALAT VOM BÜFFET

Vorspeisenteller 8.50

Hauptgangteller 19.50

Gemischter Blattsalat, Ruccola,
Peperonisalats Tricolore, grüner Bohnensalat,
Tomaten mit Mozzarella, Randensalat,
Rüebli-Salat, Gurkensalat, Coleslaw-Salat,
Maissalat, Linsensalat, (asiatischer Salat) ect.

Italienisches-, Französisches- und Hausdressing,
Ei, Kerne, Kresse, Öle und Essig

🍃 Grüner Blattsalat 7.50
Knackiger Salat mit italienischem-, französischem-
oder Hausdressing

🍃 Gemischter Salat 9.50
Bunter Blattsalat mit italienischem-,
französischem- oder Hausdressing

🍃 Caprese Salat 13.50
Tomaten-Mozzarella-Salat mit
Balsamico-Essig und edlem Olivenöl

« Die zuverlässigste aller
Uhren ist der Magen.
Sprichwort aus Tschechien

VOM GRILL

🍃 Süssmais-Chillicrèmesuppe 9.50
mit Knoblauchcroûton

Heiss geräucherter Lachs 19.50
Süsse Feigen-Honig-Senf-Sauce
mit knackigen Salaten garniert

🍷 Salat «Zone3» 18.50
Ein knackiger Blattsalat mit Beef Jerky,
Parmesanspänen und Frenchdressing

🍷 Rindstatar mild bis pikant 24.50/31.50
mit Whiskey +3.00
mit Cognac +3.00
gewürzt, mit Kresse-Salat und gerösteten
Kernen, Pizza-Brötli

VOM PIZZAOFEN

🍃 Gratinierte Bruschette «Zone3» 11.50
heiss serviert, aus dem Pizzaofen, mit
mediterranen Gemüse und Parmesan

🍃 Focaccia mit Ricotta 12.50
Ricotta-Gemüse-Mousse, Rucola-Salat,
Balsamico-Essig und edlem Olivenöl

VOM ASIACORNER

🍃 Spring Rolls 11.50
Knusprig frittierte Frühlingsrollen (5 Stück),
gefüllt mit verschiedenen Gemüse, serviert mit
süss-saurer Sauce

🍷 Satay-Gai 11.50
Grillierte Pouletspiessli (3 Stück), Erdnuss-Sauce
und Blattsalat

🍷 Tom-Kha-Gai 14.50
Thailändische Geflügelsuppe mit Strohpilzen,
Galanga, Kokosmilch, Zitronengras,
Zitronenblättern und Koriander

🍷🔥 Tom-Yam-Gung 17.50
Scharf-säuerliche Thai-Suppe mit Crevetten,
Champignons, Chili, Zitronengras, Galanga
und Koriander

🍷 Sushi-Plättli 20.50
Frisch gemachte Nigiri-Sushi, Maki's, Sashimi
und Edamame (gedämpfte unreife Sojabohnen)
dazu Wasabi und Sojasauce

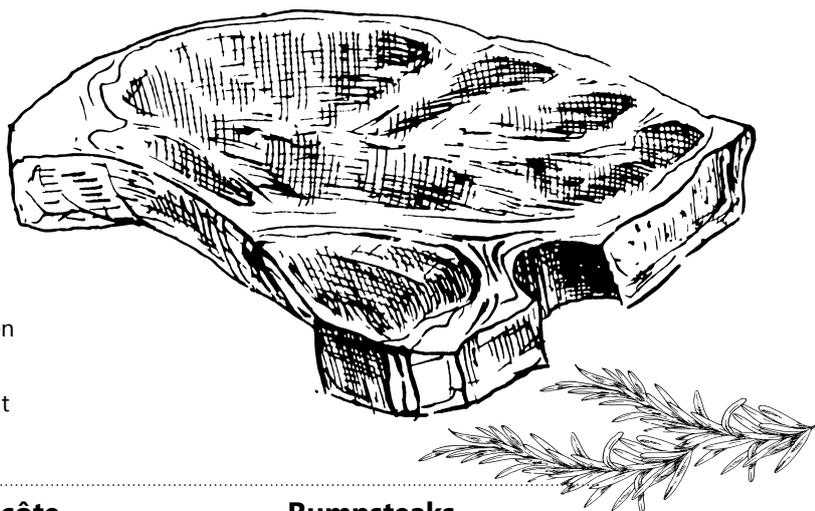


🔥 Scharf 🍃 Vegetarisch 🍷 Gluten-, - und Laktosefrei
Alle Preise in CHF und inkl. 8.0% MwSt.

Unser Salatbuffet ist mehrheitlich Gluten- & Laktose Frei.
Im Zweifelsfall fragen Sie bitte bei unseren Mitarbeitern nach.



« Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen. »
Johann Wolfgang v. Goethe



STEAK

Uruguay, die «Schweiz Südamerikas», ist ein kleines Land zwischen Brasilien und Argentinien. Das Land wird sehr extensiv bewirtschaftet, die Rinder werden in grossen Koppeln mit Naturweiden gehalten und 3 Monate vor der Schlachtung mit Mais gefüttert. Das Fleisch kommt von dort gekühlt zu uns und ist mindestens 8 Wochen gelagert.

	Rindsfilet		Entrecôte		Rumpsteaks	
200gr	Ladies Cut	42.50	Ladies Cut	36.50	Ladies Cut	29.50
300gr	Gentlemen's Cut	55.50	Gentlemen's Cut	46.50	Gentlemen's Cut	36.50
400gr	Farmer's Cut	69.50	Farmer's Cut	57.50	Farmer's Cut	41.50
500gr	Jumbo Cut	79.50	Jumbo Cut	68.50	Jumbo Cut	47.50

THE SPECIAL

- Argentinisches Aberdeen Angus Rindsentrecôte 44.50
Sehr zartes und schön marmoriertes Rindsentrecôte 200gr nach Wunsch grilliert

UNSER EXOTE

- Wapiti-Hirschsteak 38.50
Wapiti-Hirschsteak aus Neuseeland, 200gr, mit Pommes Frites und Waldpilzrahmsauce

BURGERS

- The Beef 27.50
Rindfleisch-Patty 180gr, Pommery-Senf-Sauce, karamellierte Zwiebeln
- The Pulled-Pork 29.50
Schweinefleisch 180gr, Low & slow gegart, BBQ-Sauce, Coleslaw Salat
- The Vegi 25.50
Grillierter Oliven-Tofu, Sauce Hollandaise mit gekörntem Senf, marinierte Salatgurken

Im Preis inbegriffen sind frittierte Kartoffeln, Marktgemüse und hausgemachte Kräuterbutter oder BBQ-Sauce

GRILL

- Grilliertes Thunfischsteak 32.50
Thunfischsteak 180gr, Reis, Basilikum-Chili-Butter
- Grilliertes Straussenfilet 35.50
Südafrikanisches Straussenfilet 200gr
- Spare Ribs ca. 20 Min. Zubereitungszeit 29.50
Hausgeräucherte Rippchen vom Schweizer Schwein mit einem Hauch Ahorn-Aroma. Dazu gibt es eine rassige BBQ-Sauce
- Riesenspiess 33.50
Geniessen Sie unseren riesigen Spiess aus frischem Fleisch mit Mais, Speck, Peperoni und Zwiebeln.

Das Rindfleisch beziehen wir aus Uruguay und Argentinien. Unser Fleisch kann mit Antibiotika und leistungsfördernden Mitteln produziert sein. Allergene Stoffe können enthalten sein. Unser Schweinefleisch und Geflügel kommt ausschliesslich aus der Schweiz. Bitte wenden Sie sich bei Fragen an unser Serviceteam.

WOK

- 🍌 Spring Rolls 16.50
Knusprig frittierte Frühlingsrollen (8 Stück),
gefüllt mit verschiedenen Gemüse, serviert mit
süss-sauer Sauce
- 🍌 Rice-Paper Rolls mit Poulet 11.50
mit Crevetten ca. 15 Min. Zubereitungszeit 14.50
Frische hausgemachte, kalte Reispapierrollen mit
Poulet oder Crevetten, Salat, Sojasprossen, frischen
Kräutern, Minze dazu Hoi Sin-Erdnuss Dip
- Satay-Gai 17.50
Grillierte Pouletspiessli (5 Stück),
Erdnuss-Sauce und Blattsalat
- 🍌 Tom-Kha-Gai 21.50
Thailändische Geflügelsuppe mit
Strohpilzen, Galanga, Kokosmilch,
Zitronengras, Zitronenblättern und Koriander

THAILÄNDISCHE GERICHTE

- 🍌 Massaman-Curry 26.00
(Poulet, Rindfleisch oder Lachs)
Rotes Thai-Curry mit Kartoffeln, Erdnüssen, Zimt
und Kokosmilch, serviert mit Jasminreis
- 🍌🔥 Geang-Kheaw-Wan (Crevetten, Lachs,
Poulet oder Rindfleisch) 27.00
Grünes Thai-Curry mit Thai Auberginen, Thai-
Basilikum und Kokosmilch, serviert mit Jasminreis
- 🍌 Pad-Thai (Crevetten, Lachs,
Poulet oder Rindfleisch) 27.00
Thailändische Reismudeln mit Ei, Tofu, Weisskohl
und Erdnüssen an einer süss-sauren Tamarinden-
Sauce mit Frühlingszwiebeln und Sojasprossen
- 🍌🔥 Yam Nuea Yang 18.50
Rassiger Thailändischer Rindfleischsalat mit
Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Koriander, Chili
und Limettensaft

CHINESISCHE GERICHTE

- Sweet & Sour 26.00
Frittiertes (Poulet oder Lachs) an süss-saurer
Sauce, mit Ananas, Peperoni und Zwiebeln,
serviert mit gebratenem Reis
- 🍌🔥 Spicy and Crispy Duck 28.50
Knusprige Ente mit süss-saurer
Tamarinden-Sauce, dazu servieren
wir Jasminreis

INDISCHE GERICHTE

- 🍌 Sab-Jee 24.00
Gelbes Indisches Curry mit Kokosmilch,
Tomaten, Karotten, Kartoffeln, grüne
Erbsen und Sauerrahm dazu servieren
wir Jasminreis
- Fisch Tikka 28.50
Indisches Reisgericht mit Lachs, Karotten,
Kartoffeln und grünen Erbsen Chicken Biryani
- Chicken Biryani 27.50
Herzhaftes indisches Reisgericht mit gebratenem
Poulet und Currysauce

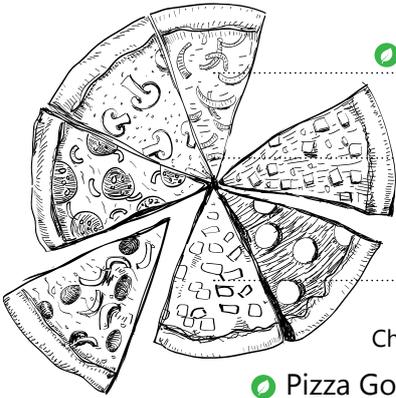


« Warte nicht mit Essen und Trinken,
denn die Welt, die wir verlassen,
gleich einem Festmahl.
Johann Wolfgang v. Goethe



🔥 Scharf 🍌 Vegetarisch 🍌 Gluten,- und Laktosefrei

Alle Preise in CHF und inkl. 8.0% MwSt.

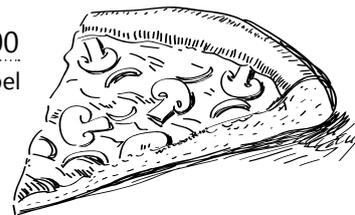


Ø30cm

Ø30cm

- **Pizza Margherita** 17.50
 Tomaten, Mozzarella, Oregano
- **Pizza Funghi** 18.50
 Tomaten, Mozzarella, frische Champignon, Oregano
- **Pizza Fiorentina** 19.50
 Tomaten, Mozzarella, frische Champignon, Spinat
- **Pizza Gorgonzola** 18.50
 Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano
- **Pizza Vegi** 21.50
 Tomaten, Mozzarella, Champignon, Broccoli, Spinat, Zwiebel, Knoblauch, Oregano
- **Pizza Ruccola** 19.50
 Tomaten, Mozzarella, Ruccola, Cherry Tomaten, Parmesan
- Pizza Napoli** 19.00
 Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Oregano
- Pizza Siciliana** 19.00
 Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano
- Pizza Tonno e Cipolle** 19.00
 Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebel, Oregano
- Pizza Puttanesca** 21.00
 Tomaten, Mozzarella, Speck, Salami, Sardellen, Knoblauch, Oregano
- Pizza Frutti di Mare** 22.00
 Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Oregano
- Pizza Gamberetti** 21.50
 Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Knoblauch, Oregano
- Pizza Lyssach** 22.00
 Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Thon, Sardellen, Peperoni, Oregano
- Pizza Prosciutto** 18.50
 Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Oregano
- Pizza Prosciutto e Funghi** 20.00
 Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, frische Champignon, Oregano
- Pizza Prosciutto e Gorgonzola** 20.00
 Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Gorgonzola, Oregano
- **Pizza Diavolo** 20.00
 Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Knoblauch, scharfe Pepperocini

- Pizza Rusticana** 20.00
 Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Peperoni
- Pizza ZONE3** 25.00
 Tomaten, Mozzarella, Kalbfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni
- Pizza Bilo** 25.00
 Tomaten, Mozzarella, Ruccola, Parmaschinken, Cherry Tomaten, Parmesan, Knoblauch
- Pizza Hawaii** 20.00
 Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas, Oregano
- Pizza Quattro Stagioni** 21.50
 Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignon, Artischocken, Oliven, Oregano
- Pizza Calzone** 21.50
 Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignon, Ei, Oregano
- Pizza Parma** 23.00
 Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Oregano
- Pizza Salame** 18.50
 Tomaten, Mozzarella, Salami, Oregano
- Pizza Salame e Prosciutto** 20.00
 Tomaten, Mozzarella, Salami, Hinterschinken, Oregano
- **Pizza Arrabiata** 20.00
 Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven, Peperoni
- Pizza Carbonara** 20.00
 Tomaten, Mozzarella, Speck, Ei, Zwiebel
- Pizza Pazza** 21.00
 Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Speck, Zwiebel, Oregano
- Pizza "Gotthelf"** 22.00
 Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Speck, Emmentaler Käse, Zwiebel, Oregano
- Pizza Svizzera** 22.00
 Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Speck, scharfe Salami, Oregano
- Pizza Desidero** 27.00
 Pizza nach Wunsch (max. 5 Zutaten)

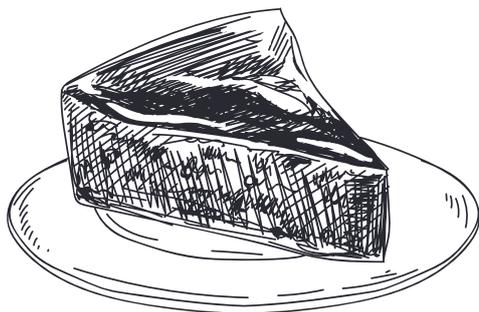


Alle kleinen Pizzen (Ø26cm) sind 2.00 Fr günstiger. / Alle Pizzen zum Mitnehmen 14.00 Fr. / Preisauflschlag von 1.00 Fr für Zusatzwünsche ausser Kalbfleisch, Carpaccio und Riesencrevetten 5.00 Fr, Poulet und Ruccola 2.00 Fr.

Dessert

DESSERT-SHOTS

Kleine, leckere und fantasievolle Dessert-Kreationen in kleinen Gläsern. Sie wählen, was sie gerne haben und so viel sie mögen – 1 Glas, 2 Gläser oder auch mehr. Im Anschluss an den Hauptgang präsentieren wir Ihnen unsere Auswahl.



« We must have a pie.
Stress cannot exist in
the presence of a pie.
David Mamet

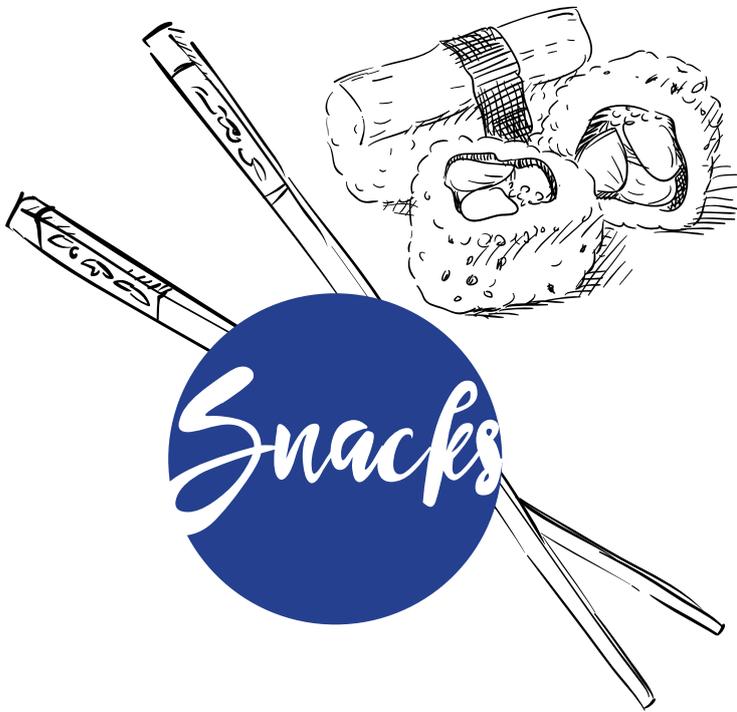
Waldbeeren-Shot	4.20
Zartes Waldbeerenmousse auf feinstem Waldbeergelee	
Bailey-Shot	4.20
zarte Mascarpone-Creme mit feinstem Original Baileys (alkoholhaltig)	
Vermicelles-Shot	4.20
Vermicelles-Mousse mit einem Schuss Amaretto (alkoholhaltig)	
Schokoladen-Mousse	4.20
mit Johannisbeer-Himbeer-Gelee	
Mango-Passion-Mousse	4.20
zartes Passionsmousse auf Mango Passionsgelee mit Mango Schnitzen	
Weisses Mousse auf Himbeergelee	4.20
zartes weisses Mousse auf fruchtig aromatischem Himbeergelee	

DESSERTS

Eiskaffee	9.50	☒ Abgeflämter Eischnee	11.50
Kaffeerahmglace mit kaltem Kaffee und Schlagrahm-Haube		mit Haselnuss-Parfüm, saisonalem Früchte-Kompott, Nougat-Brösel	
Coupe Danemark	9.50	Hausgemachter Brownie	12.00
Vanilleglace mit warmer Schokosauce		mit Baumnüssen, serviert mit Vanilleglace und Früchtegarnitur	
☒ Coupe Colonel	11.50	Htat ta ya	11.50
Zitronensorbet mit Wodka		Frittiertes Paratha («Pancake») mit Grünteegelee	
Coupe Saison	12.50	Glacen Preis pro Kugel	3.50
zusätzlich mit Maraschino-Likör		mit Rahm + Fr. 2.00	
Vanilleglace mit saisonalem Früchte-Kompott und Rahm		Vanille, Chocolat, Mocca, Erdbeer, Zitrone, Joghurtglace	

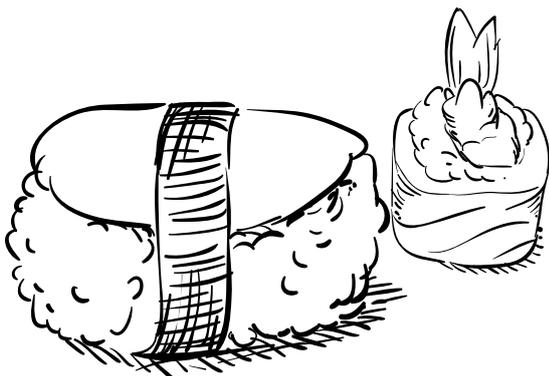
🔴 Scharf 🟢 Vegetarisch ☒ Gluten,- und Laktosefrei

Alle Preise in CHF und inkl. 8.0% MwSt.



STARTERS/ SNACKS/ FINGERFOOD

- **Marinierte Oliven/ Parmesan /**
 gewürzte Nussmischung 7.00
 pro Schale 2.50
- **Gefüllte Peppadews mit Frischkäse** 4.50
- **Focaccia** 4.50
 mit Rosmarin und Meersalz
- Tartarbrötli** 6.50
 Frisches Tartar auf knusprigem Pizzabrötli
- Crevetten-Cocktail im Glas** 8.50
 gross 13.50
- Swiss Grand Cru**
Rohschinken & Grissini 6.50
- Gratinierte Bruschetta «Zone3»** 4.50
 heiss serviert, aus dem Pizzaofen, mit
 mediterranen Gemüse und Parmesan
- **Focaccia mit**
Ricotta-Gemüse-Mousse 12.50
 Rucola-Salat, Balsamico-Essig und
 edlem Olivenöl



SUSHI/ ASIA ✕

- **EDAMAME** 6.00
 gedämpfte, unreife Sojabohnen
 gesalzen pro Schälchen
- **KAPPA MAKI** 2.50
 Gurke (2 Stück)
- SHAKE MAKI** 2.50
 Lachs (2 Stück)
- TEKKA MAKI** 2.50
 Thunfisch (2 Stück)
- SUJKO** 6.50
 Lachsrogen, Nori (2 Stück)
- CALIFORNIA ROLLS** 3.50
 Surimi, Avocado (2 Stück)
- **HOT & SPICY TUNA ROLL** 2.50
 Thunfisch, Chili (2 Stück)
- LACHS SASHIMI** 8.00
 Feinster Lachs
- THUNFISCH SASHIMI** 10.00
 Feinster Gelbflossen-Thun
- SHAKE NIGIRI** 2.50
 Lachs (1 Stück)
- MAGURO NIGIRI** 2.50
 Thunfisch (1 Stück)
- EBI NIGIRI** 3.50
 Crevetten (1 Stück)
- ✕ **Sushi-Plättli** 20.50
 Frisch gemachte Nigiri-Sushi, Maki, Sashimi
 und Edamame (gedämpfte unreife Sojabohnen)
 dazu Wasabi und Sojasauce
- ✕ **Sashimi-Plättli** 18.50
 Dünn aufgeschnittener Lachs und Gelbflossent-
 hunfisch, Wasabi, Ingwer, Sojasauce
- **Spring Rolls** 11.50
 Knusprig frittierte Frühlingsrollen (5 Stück),
 gefüllt mit verschiedenen Gemüse, serviert
 mit süss-saurer Sauce
- Satay-Gai** 11.50
 Grillierte Pouletspiessli (3 Stück),
 Erdnuss-Sauce und Blattsalat
- Tori Kara Age** 10.50
 Frittierte panierte Pouletfiletstücke
 mit Yakitori-Sauce



KALTE GETRÄNKE

Granderwasser mit/ohne Co2	25cl	3.00
Granderwasser mit/ohne Co2	50cl	4.90
Arkina blau ohne Co2 Premium	40cl	5.50
Rhazünser mit Co2 Premium	40cl	5.50
Coca Cola / Zero	33cl	5.20
Möhl Apfel Shorley	33cl	5.20
Orangina	25cl	5.20
Nestea Lemon	33cl	5.20
Rivella Rot / Blau	33cl	5.20
Schweppes Indian Tonic	20cl	5.20
Schweppes Bitter Lemon	20cl	5.20
Schweppes Ginger Ale	20cl	5.20
Red Bull	25cl	6.50

SÄFTE

Orangensaft Rauchl	20cl	5.20
Tomatensaft Rauchl	20cl	5.20
Lyssacher Apfelsaft naturtrüb	50cl	6.50
OPALINE Fruchtsäfte	25cl	5.90
Aprikosennektar, Birnen-Quitten, Apfel-Melisse		



BIERE VOM FASS

Hopfenperle	20cl	3.60
Hopfenperle	30cl	4.50
Hopfenperle	50cl	6.30
Amber	30cl	4.60
Amber	50cl	6.40
Braufrisch	30cl	4.60
Braufrisch	50cl	6.40

PORT 4 cl

Porto Sandemann Tawny	20%	6.70
-----------------------	-----	------

MILCHGETRÄNKE

Kalte Milch	30cl	4.00
Kalte Ovo & Schoggi	30cl	5.50
Kalte Ovo & Schoggi	50cl	6.80
Heisse Ovo & Schoggi dampferhitzt		5.50

HEISSE ALK. GETRÄNKE

Coretto		7.00
Kaffee Fertig		7.50
Bailey's Coffee		10.50
Tee Rum		7.00

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee & Espresso & Ristretto		4.50
Doppelter Espresso		5.80
Espresso Macchiato		4.50
Cappuccino		5.80
Latte Macchiato		5.80
Schale		4.80
Tee		5.80

L'art du Thé English Breakfast, Rooibos Lynn,
Sencha Fuji Bio, Medina Thé vert à la menthe,
Verveine, Symphonie de Fruits

BIERE VOM FASS FLASCHE / VERGORENE SÄFTE

Feldschlösschen alkoholfrei	33cl	5.30
Feldschlösschen Bügel	50cl	7.00
Sommersby	33cl	5.90
Corona Extra	33cl	5.80
Schneider Weisse	50cl	7.10
Burgdorfer Bier	33cl	5.50
Ramseier Suure Moscht	49cl	5.90

OHNE ALKOHOL

San Pellegrino San Bitter	10cl	5.00
---------------------------	------	------

APERITIFS & BITTERS 4 CL

Ramazotti	30%	6.70
Appenzeller	29%	6.70
Jägermeister	35%	6.70
Campari	23%	6.70
Cynar	16.5%	6.70
Pastis 51	45%	6.70
Martini Bianco	15.5%	6.70
Martini Rosso	15%	6.70
Lillet Blanc	17%	6.70
Aperol	11%	6.70

SPIRITUOSEN 4 CL

Absolut Vodka	40%	6.00
Havana Club Añejo Reserva	40%	6.00
Gordon's Gin	37.5%	6.00
Bombay Sapphire	40%	7.00
Hendrick's Gin	41.4%	7.50
Tanqueray Gin	47.3%	7.00
Dieter Meier's Gin	43%	8.00
Monkey 47 Gin	47%	8.50
Sierra Silver Tequila	38%	6.00

LIKÖRE

Amaretto di Saronno	2cl	28%	5.50
Baileys Irish Cream	4cl	17%	6.50
Cointreau	2cl	40%	6.00
Grand Marnier	2cl	40%	12.00
Sambucca Molinari	2cl	40%	5.00

OBSTBRÄNDE 2 CL

Kirsch, Zwetschge	40%	6.00
Williamine	43%	6.00

SINGLE MALTS 4 CL

Aberlour a'bunadh	59.7%	16.00
Glenlivet 18 y.	43%	16.00
Scapa	40%	18.00
Longmorn 16 y.	48%	15.00
Strathisla 12 y.	40%	13.00

LONGDRINKS

Gin Tonic	11.00
Gordon's Gin, Tonic Water	
Wodka Bitter Lemon	11.00
Wodka, Bitter Lemon	
Bloody Mary	11.00
Wodka, Tomatensaft	
Cuba Libre	11.00
Rum, Coca Cola	
Screwdriver	11.00
Wodka, Orangensaft	
Campari Orange	11.00
Campari, Orangensaft	

PROSECCO / CHAMPAGNER

Villa Sandi Prosecco Spumante	10cl	8.50
Brut DOC Il Fresco	75cl	59.00
Laurent-Perrier brut	10cl	12.00
	75cl	85.00

TREND APERITIFS

Hugo	9.50
Prosecco mit Holunderblütensirup, Mineralwasser und Pfefferminze	
Lillet Blanc Tonic	9.50
Lillet Blanc mit Tonic Water, Orangenscheiben	
Aperol Sprizz	9.50
Prosecco mit Aperol, Mineralwasser, Orangenscheiben	

GRAPPAS 2CL

Grappa Berta Tre Soli Tre	45%	13.50
Grappa Berta Bric del Gajan	45%	13.50
Grappa Berta Roccanivo	45%	13.50

COGNAC 4CL

Davidoff Cognac V.S.O.P	40%	13.00
Davidoff Cognac X.O	40%	24.00
Martell V.S	40%	9.00

WHISKY 4 CL

Johnnie Walker Red Label	40%	9.00
Ballantines	43%	11.00
Jack Daniel No.7	40%	11.00



Hier finden Sie lediglich eine kleine Auswahl aus unserem vielseitigen Weinsortiments.

Fragen Sie nach unserer Weinkarte.

WEISSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

Les Jamelles Viognier Pays d'Oc IGP / 2015	10cl	6.00
Anthonij Ruppert Protea Sauvignon blanc / 2015	10cl	7.60
Louis-Philippe Porchet „Le Philosophe“ Dezaley Grand Cru / 2015	10cl	8.50
Roero Arneis Coscia Antonio Bria / 2015	10cl	7.00

ROTWEINE IM OFFENAUSSCHANK

Bodegas Juan Gil Monastrell Gold Label / 2015	10cl	6.00
Bruno Tenud Pinot Noir de Salquenen / 2015	10cl	7.50
Château Faugères Cap de Faugères AC / 2014 / PP 87-88	10cl	7.80
Finca Villacreces Tempranillo „Pruno“ DO / 2013 / PP 93	10cl	8.00
Brancaia „TRE“ Sangiovese & Merlot / 2014 / PP 87	10cl	8.40

KLEINER AUSZUG AUS UNSERER WEINKARTE

Weisswein

Bruno Tenud Sauvignon blanc / 2015	75 cl	59.00
---	-------	-------

Rotwein

San Giusto a Rentennano Chianti Classico DOCG / 2012	75 cl	65.00
Tenuta San Guido Le Difese / 2014	75 cl	64.00
Bodegas Juan Gil Juan Gil Silver Label	75 cl	61.00
Pago de Vallegarcía, Retuerta del Bullaque Petit Hipperia / 2012	75 cl	59.00
Clos Saint Jean Châteauneuf-du-Pape AC / 2011	75 cl	82.00

Wir bitten Sie allfällige Jahrgangsänderungen zu entschuldigen



Restaurant Zone3

Kernenriedstrasse 1, 3421 Lyssach

Tel. 034 447 14 14

Mo - Sa von 11.30 - 23.30 Uhr

Sonntag Ruhetag

zone3.ch

