



THE YARD

Wir sind ein traditionelles chinesisches Lokal. Unsere authentische Küche stammt aus dem Süden und Südwesten Chinas, Regionen Szechuan und Hunan, welche sich durch scharfe Essen auszeichnen. Verwendet werden Rind und Poulet aus der Schweiz. Damit gewahren wir unseren Gästen die beste Qualität aus artgerechter Tierhaltung. Die Gerichte werden frisch zubereitet mit regionalen Zutaten.

Fleischdeklaration:

Pouletfleisch	Schweiz
Rind & Schweinefleisch	Schweiz
Lamm	Schweiz/Neuseeland
Ente	Ungarn
Crevetten	Vietnam
Fisch	Frankreich/Griechenland(Wolfsbasch), Vietnam(Pangasius)

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. Mwst.

汤类

SUPPE
SOUP



01. 酸辣汤
Szechuan Suppe (Säuer-Schärf)
Szechuan Soup (sour-spicy)

CHF 7,50



02. 馄饨汤
Wan Tan Suppe (Poulet & Crevetten)
Wan Tan soupe (Chicken & prawn)

CHF 8,00

03. 粉丝汤
Glasnudelsuppe mit Poulet
glassnoodle soup with chicken

CHF 7,50

04. 冬荫功汤
Tom Yam Goong Suppe mit Crevetten
Tom Yam Goong Soup with prawn

CHF 8,50

05. 鱼丸汤
Fischbällchen Suppe mit Schweinefleisch Füllung
Fishball Soup with Pork

CHF 10,50

06. 蛋花汤
Eiertropfensuppe
Egg drop soup

CHF 7,50



THE YARD



小 食

LECKERBISSEN

TASTY

10. 葱油饼

Pfannkuchen mit Frühlingszwiebeln
Pancake with green onions

CHF 7,50

11. 毛豆

Edamame
Edamame

CHF 7,00

12. 春卷

Frühlingsrolle vegi (2 Stk.)
springrolle vegi 2 pcs.

CHF 9,00

13. 鸡串

Pouletspiessli (3 Stk)
Chicken Skewers (3Pcs.)

CHF 11,50

14. 羊肉串

Lammspiessli (4 Stk)
Lamb Skewers (4 Pcs.)

CHF 16,00

15. 杂锦拼盘

Apero Mix / Assorted Appetizer
Je 2 mini Fruhlingsrollen, Samosa, WanTon, Crevetten, Gyoza
2 of mini springrolls, Samosa, WanTon, Shrimps, Gyoza

CHF 18,00

97. 鸡饺子

Gebackene Gyoza Poulet (5 Stk.)
Fried Gyoza with chicken 5 pcs.

CHF 8,90

98. 素饺子

Gebackene Gyoza vegi (5 Stk.)
Fried Gyoza vegi 5 pcs.

CHF 8,90

99. 小春卷

Mini Frühlingsrolle vegi (6 Stk.)
Mini springrolle vegi 6 pcs.

CHF 7,90





17. 酱牛肉

Geschmortes Rindfleisch an hausgemachter sauce

Braised Beef with soy sauce

CHF 18,00

18. 蒜香排骨

Frittierte Schweinerippchen mit Knoblauch Gewürz (4 Stk.)

Fried Pork Spare Ribs with garlic seasoning 4 pcs.

CHF 18,00



THE YARD



20. 卤猪蹄

Gedünstet Schweinefusse Eintopf

Pork feet stewed-pot

CHF 16,00

21. 红油猪耳

Geschmorter Schweineohr an roter Chilisauce

Porkear with chili oil dressing

CHF 14,50

22. 红油抄手

Dumpling an roter chilisauce mit Poulet & Crevetten Füllung

Dumpling with chili oil dressing, Szechuan Style with chicken & prawn

CHF 14,50

冷

盘

KALTEVORSPEISEN
APPETIZERS

24. 凉拌莲藕

CHF 15,00

Lotus mit hausgemachte Dressing
Lotus with homemade Sauce

25. 拍黄瓜

CHF 11,50

Gurken on Knoblauch - und Dunkelessig - Sauce
Cucumber with garlic and black vinegar dressing

26. 泰式粉丝鸡沙拉

CHF 15,00

Thai Glasnudeln Salat mit Pouletstreifen
Thai glassnoodle salat with Chicken

27. 木瓜沙拉

CHF 14,50

Papaya Salat thailandischer Art
Papaya Salad Thai Style

28. 杂锦沙拉

CHF 9,00

Gemischter Salat an Hausgemachter Erdnussauce
Mixed salad with homemade peanuts sauce

29. 凉拌秋葵

CHF 12,00

Okra mit hausgemachte Dressing
Okra with homemade sauce



THE YARD

TEIGTASCHE (DIM SUM)
DUMPLING

30. 生煎包 CHF 13,00
Gebratene XiaoLongBao mit Schweinefleisch 4 Stk
 Fried XiaoLongBao with pork meat 4 pcs.

31. 小笼包 CHF 12,00
Gedämpfter XiaoLongBao mit Schweinefleisch 4 Stk
 steamed XiaoLongBao with pork meat 4 pcs.

32. 锅贴 CHF 13,00
Gebratene JiaoZi mit Schweinefleisch 4 Stk
 fried JiaoZi with pork meat 4 pcs.

33. 蒸猪饺 CHF 12,00
Gedämpfter JiaoZi mit Schweinefleisch 4 Stk
 Steamed JiaoZi with pork meat 4 pcs

34. 素菜饺 CHF 12,00
Gedämpfter JiaoZi mit Gemüse 4 Stk.
 Steamed JiaoZi with vegetables 4 pcs.

35. 虾饺 CHF 12,00
HaGao, gedämpfte Teigtaschen mit krevetten 4 Stk.
 HaGao, steamed dumplings with shrimps 4 pcs.



鸡 肉 类

POULET GERICHTE (exkl. Beilage) CHICKEN

40. 口水鸡

CHF 24,50

Poulet an roter Chili Öl Sauce, Szechuan Art
(mit komchen, kalt serviert)

Chicken in red chili oil sauce Szechuan style.

41. 甜酸鸡

CHF 24,50

Poulet Süß-Sauer im Teigmantel gebacken

Chicken sweet and sour in a batter.

42. 辣子鸡

CHF 26,00

Poulet Sichuanse Art, Chili und Pfeffer
(Knuspring, trocken)

Chicken Sichuanse style, chili and pepper

43. 照烧鸡

CHF 24,50

Poulet knusprige Kruste an Teriyaki Sauce

crispy Chicken with Teriyaki sauce

44. 宫保鸡丁

CHF 24,50

Poulet GongBao Art

Chicken GongBao style

45. 泰式香茅鸡

CHF 24,50

Poulet an Thai-Ingwer und Zitronengras.

Chicken with Thai-Ginger and lemongras.

45. 干锅口味鸡

CHF 26,00

Poulet-Pfännchen an Pikanter Chilisauce.

hot spicy pot with chicken



THE YARD



51. 小炒牛肉

Rindfleisch sautiert mit roten chili
sautéed beef with red chili

CHF 28,00

52. 水煮牛肉

Rindfleisch an roter chili Öl
Beef with chili oil

CHF 30,00

53. 红烧牛腩

Geschmorter Rinderbrust an brauner Sauce
braised beef brisket with brown sauce

CHF 28,00

54. 香脆牛肉丝

Kunsprige Rindfleischstreifen mit Sesam
crispy beef strips with sesam seed

CHF 28,00

RINDFLEISCH (exkl. Beilage)
BEEF

牛肉类

鸭 羊 类

LAMM-& ENTE GERICHTE (exkl. Beilage) LAMMD & DUCK



60. 孜然羊肉

Lammfleisch mit Kreuzkümmel
fried lamb with cumin

CHF 29,00

61. 风味羊排

Lammburuststück nach Gastgeber Art
lamb host style

CHF 36,00

63. 橘子鸭

Gebratente Ente an Orangensauce
roasted duck with orange sauce

CHF 35,00

64. 香酥鸭

Gebratente Ente an Braunersauce
roasted duck with brown sauce

CHF 35,00

65. 麻辣香锅鸭

Ente-pfännchen an pikanter Chilisauce
hot spicy pot with Duck

CHF 35,00



THE YARD

70. 梅菜扣肉

CHF 31,00

Gedämpfter Schweine-bauchspeck mit Gemüsean Soja Sauce

steamed pork belly with vegetables and soy sauce

71. 农家小炒肉

CHF 27,00

Sautiertes Schweinefleisch an roter Chilisauce

sauted pork meat with red chili sauce

73. 蒜香排骨

CHF 27,00

Frittierte Schweinerippchen mit Knoblauch Gewurz (6 Stk.)

Fried Pork Spare Ribs with garlic seasoning 6pcs.

74. 鱼香肉丝

CHF 27,00

Schweinsgeschnetzeltes mit Knoblauch Sauce, Szechaun Art

shredded pork with garlic sauce Szechuan style

75. 红烧肉

CHF 29,00

Geschmorter Schweinebauchspeck mit Brauner Sauce

braised pork belly with brown sauce

76. 豆角肉末

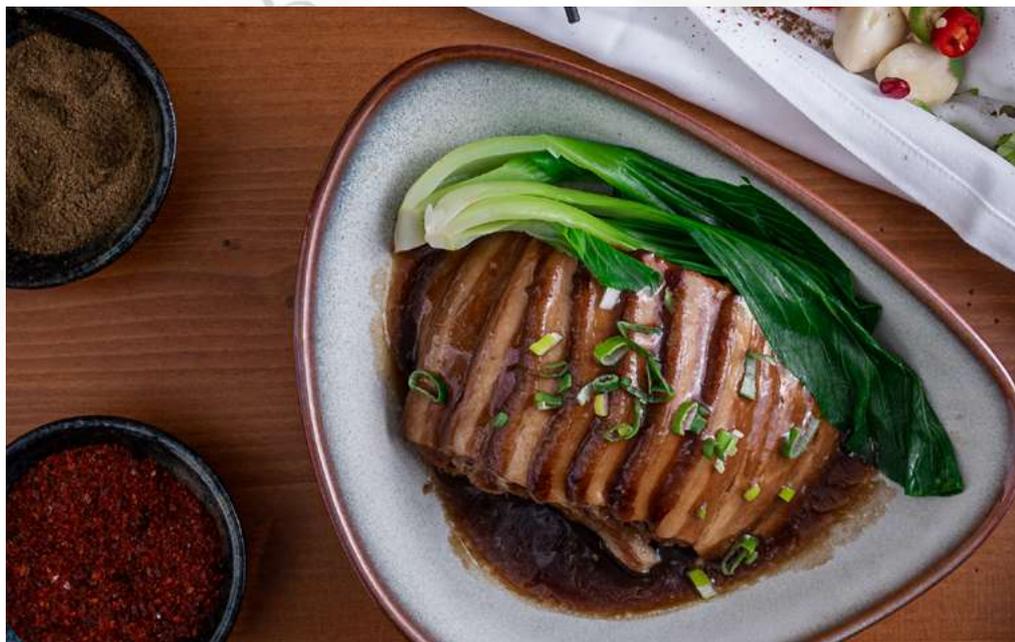
CHF 29,00

Gebratener Schweinebauchspeck mit Bohnen

fried pork belly with beans

78. 干锅肥肠

CHF 32,00



**猪
肉
类**

SCHWEIN-GERICHTE (exkl. Beilage)
PORK

海 鲜 类

MEERESFRÜCHTE (exkl. Beilage)

SEAFOOD

80. 清蒸鲈鱼

CHF 46,00

Gedämpfter Wolfsbarsch (ca. 500gr)Kantonesischer Art

steamed seabass Cantonese style

81. 剁椒蒸鲈鱼

CHF 46,00

Gedämpfter Wolfsbarsch (ca. 500gr)mit gestoessenem Chili

Steamed seabass with minced chili

84. 水煮鱼

CHF 31,00

Fischstreifen an Chili öl Sauce, Szechuan Art

sliced fisch filets with hot chili oil, Szechuan style



THE YARD



85. 甜酸虾

CHF 31,00

Crevetten gebacken im Teig an Suss-Sauer Sauce

Prawn sweet and sour in a batter

88. 麻辣香辣锅

CHF 34,00

Crevetten-Pfännchen an Pikanter Chilisauce

hot spicy pot with Prawn

89. 椒盐虾

CHF 34,00

Gebratene Crevetten an schwarzen Pfeffer

fried prawn with black Pepper

91. 姜葱龙虾

Preis nach Anfrage! (nur Vorbestellung) Gebratener

Hummer mit ingwer und Lauch

fried Lobster with Ginger and Leek (only pre-order)



豆腐蔬菜类

TOFU / GEMUSE (exkl. Beilage)
TOFU / VEGETABLES



100. 麻婆豆腐

CHF 25,00

weicher Tofu Würfel mit gehacktem Schweinefleisch
(Pikant)

soft tofu cubes with minced pork (spicy)

101. 家常豆腐

CHF 24,00

Sautierter Tofu nach Gastgeber Art

sauted Tofu host style

102. 上海青

CHF 22,00

gebratener Pak Choi mit Knoblauch

fried pak choy with garlic

103. 蒜蓉空心菜

CHF 22,00

frittierte Winde (Blume) mit Knoblauch und
Wasserspinat

fried Morning Glory with garlic and water spinach

104. 西红柿炒蛋

CHF 22,00

Rührei mit Tomaten

Scrambled eggs with tomatoes

105. 手撕包菜

CHF 22,00

Gebratener gezupfter Weisskohl

griddle shredded cabbage

106. 鱼香茄子

CHF 24,00

Auberginen nach Szechuan Art, mit Knoblauch

Szechuan style eggplant with garlic



THE YARD

THAI-CURRYGERICHTE

SEAFOOD

泰 式 类

Unter Currypaste (Thai: Krueang Kaeng) versteht man verschiedene thailändische Wirzpasten auf Basis von Kräutern und Gewürzen. Die Currypaste ist eine typische Zutat der sudostasiatischen Küche und eine Grundzutat für viele Gerichte.

Es gibt verschiedene Arten von Pasten, die sich durch ihre Zusammensetzung unterscheiden.

Curry paste (Thai: Krueang Kaeng) refers to various Thai spice pastes based on herbs and spices. The curry paste is a typical ingredient in Southeast Asian cuisine and a basic ingredient in many dishes. There are different types of pastes that differ in their composition



泰式红咖喱

Rotes Thai-Curry, mit frischem Gemüse und Kokosnussmilch, Thai Basilikum und Thai Auberginen

201. 鸡肉 CHF 25,00
POULET/CHICKEN

202. 牛肉 CHF 26,00
RINDFLEISCH/BEEF

203. 鸭肉 CHF 29,00
ENTE/DUCK

204. 虾 CHF 29,00
CREVETTEN/PRAWN

205. 豆腐 CHF 24,00
TOFU/TOFU

泰式绿咖喱

Grüne Thai-Curry, mit frischem Gemüse und Kokosnussmilch, Thai Basilikum und Thai Auberginen

301. 鸡肉 CHF 25,00
POULET/CHICKEN

302. 牛肉 CHF 26,00
RINDFLEISCH/BEEF

303. 鸭肉 CHF 29,00
ENTE/DUCK

304. 虾 CHF 29,00
CREVETTEN/PRAWN

305. 豆腐 CHF 24,00
TOFU/TOFU

面 类

NUEDL / GERICHE
NOODLES



日式乌冬面

Udon Nudeln, gebratene japanische Nudeln

Udon noodles, fried Japanese noodles

- | | | |
|---------|--------------------|-----------|
| 400. 鸡肉 | POULET / CHICKEN | CHF 25,00 |
| 401. 牛肉 | RINDFLEISCH / BEEF | CHF 27,00 |
| 402. 虾 | CREVETTES / PRAWN | CHF 29,00 |
| 403. 豆腐 | TOFU / TOFU | CHF 25,00 |

404. 四川担担面

DanDan Nudeln Szechuan Style
mit gehackten Schweinefleisch oder Rindfleisch

DanDan Noodles Szechuan Style with minced pork or beef

CHF 27,00

405. 干炒牛河

Gebratene Reisnudeln mit Rindfleisch

Fried rice noodles with beef

CHF 27,00

406. 泰式米粉

Pad Thai mit poulet

Pad Thai with chicken

CHF 25,00

407. 牛肉汤面

NudelSuppe mit Rindfleisch

noodle soup with beef

CHF 28,00



THE YARD

REIS - NUDEL - GERICHTE

RICE AND NOODLES

饭 面 类

- | | | |
|-----------|--|------------------|
| 500. 白米饭 | Gedampfter Reis (als Beilage)
steamed rice (as a side dish) | CHF 3,00 |
| 501. 炒饭 | Gebratener Reis (als Beilage)
fried rice (as a side dish) | CHF 5,00 |
| 510. 炒面 | Gebratener Nudeln (als Beilage)
Fried noodles (as a side dish) | CHF 5,00 |
| 502. 蔬菜炒饭 | Gebratener Reis mit Gemise
Fried rice with vegetables | CHF 18,00 |
| 503. 鸡肉炒饭 | Gebratener Reis mit Poulet
Fried rice with chicken | CHF 24,00 |
| 504. 牛肉炒饭 | Gebratener Reis mit Rind
fleischFried rice with beef | CHF 26,00 |
| 505. 虾炒饭 | Gebratener Reis mit Crevetten
Fried rice with prawn | CHF 28,00 |
| 506. 蔬菜炒面 | Gebratener Nudeln mit Gemise
fried noodles with vegetables | CHF 18,00 |
| 507. 鸡肉炒面 | Gebratener Nudeln mit Poulet
fried noodles with chicken | CHF 24,00 |
| 508. 牛肉炒面 | Gebratener Nudeln mit Rind
fleischFried noodles with beef | CHF 26,00 |
| 509. 虾炒面 | Gebratener Nudeln mit Crevetten
Fried noodles with prawn | CHF 28,00 |





THE YARD

Aperitif · Asiatische Spezialitäten · Bier

Aperol spritz 12,50

Pflaumenwein spritz 12,50

Der ist ein Mixgetränk aus Prosecco und Pflaumenwein

Tokyo life 12,50

Aus Kiwi Sirup, Sake und Yuzu Saft

Mango light 11,50

(Alkoholfrei) Aus Mango - Sirup, Rimuss und Lychee

Lychee Cocktail 10,50

Gin Tonic 10,50

Gespritzter Weisswein 8,50

Prosecco Brut 10cl 8,50

Pflaumenwein 12cl 12,00

(Kalt oder warm)

Sake (Japanische Reiswein) 12cl 12,00

(Kalt oder warm)

Bier

Tsingtao Bier (China) 33cl 5,90

Singha Bier (Thailand) 33cl 5,90

Kirin Bier (Japan) 33cl 6,90

Feldschlösschen 33cl 5,90

Feldschlösschen alkoholfrei 33cl 5,90



THE YARD

Alle Preise verstehen sich CHF und inkl. Mwst



THE YARD

Soft Drink

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	33cl	4,80
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	50cl	5,80
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	100cl	10,80
Coca Cola / Zero	33cl	4,80
Ice Tea Lemon	33cl	4,80
Ice Tea Elephant Bay (pinkgrape fruit)	33cl	6,00
Ice Tea Elephant Bay (peach)	33cl	6,00
Oishi Green Tea mit Honig und Zitrone	50cl	5,60
Oishi Green Original	50cl	5,60
Oishi Green Tee ohne zucker	40cl	5,60
Lychee	35cl	5,50
Coconut	35cl	5,50
Guava	35cl	5,50
Mango	35cl	5,50

Offenausschank

Ice Tea Lemon	50cl	5,60
Coca Cola/Cola Zero	50cl	5,60
Sprite	50cl	5,60
Fanta	50cl	5,60
Rivella Rot/Blau	50cl	5,60
Shorley	50cl	5,60
Züriwasser	30cl	2,00
Züriwasser	50cl	3,50

Alle Preise verstehen sich CHF und inkl. Mwst



Kaffee & Tee · Whisky & Spirituosen

Kaffee & Tee

Kaffee nature / crème	4,50
Espresso nature / crème	4,50
Doppelter Espresso	6,50
Milchkaffee / Schale	5,50
Cappuccino	5,50
Latte Macchiato	6,00
Kaffee Corretto Grappa	8,50

Grüner Tee	5,50
Jasmin Tee	5,50
Oolong Tee (schwarz)	5,50
Pfefferminz Tee	5,50
Ingwer Tee	5,50

Whisky & Spirituosen

Ballantine's Blended Scotch Whisky	40.0% vol	4 cl	12,50
Johnnie Walker Red Label	40.0% vol	4 cl	11,00

Fruchtspirituosen / Liqueure

Williams	40.0 % vol	2 cl	7,50
Grappa	43.0% vol	2 cl	7,00
Gordon's Dry Gin	40.0% vol	4 cl	9,00
Vodka	40.0% vol	4 cl	9,00
Rosenliqueur	54.0% vol	2 cl	9,50

Spitzenweine im Offenausschank

Weisswein

Chardonnay

TerraNoble, Maule Valley, Chile



1dl 7dl

7.40 45.00

Pinot grigio attimo

Paladin, Veneto, Italien



7.70 49.00

Roséwein

Oeil de Perdrix

Château d'Auvernier, Neuenburg, Schweiz



7.90 53.00

Rotwein

Cabernet Sauvignon

TerraNoble, Maule Valley, Chile



7.60 43.00

Primitivo Dalian 168

Principe di San Martino, Apulien, Italien



7.70 47.00



Prosecco dry

CHF 59.50

Paladin, DOC

Schon der erste optische Eindruck überzeugt mit einer gut haften den, recht kompakten Mousse und einer ansprechend feinen Perlage. Seine betont fruchtige Aromapalette, komponiert aus kandierten Orangen, Quitten, Zitrone und Nektarine, wird im Geschmack ebenso intensiv wahrgenommen. Die erfrischend angenehme Säure sorgt für die notwendige Balance und beschwingten Trinkgenuss.

Herkunft: Italien / Veneto
Traubensorte: Glera
Genussreife: 1 bis 2 Jahre
Ernte: Handlese, Strenge Selektion
Vegan



Nicolas Feuillatte Brut Réserve

CHF 87.00

Nicolas Feuillatte, AOC

Die Nase wird von floralen Düften weisser Lilie und Magnolie verzaubert. Dahinter südliche Anklänge an kandierte Orangenzesten, süsse Limetten und Weinbergpfirsich, etwas Mandelgebäck und Karamell. Eine weiche, füllige, feinperlige Mousse umhüllt den Gaumen. Die saftige Säure wird von Mandelgebäck, Vanillekipferl und reifen rot bäckigen Äpfeln und saftigen Pfirsichen begleitet. Eine spannende Herbe, die an Oliven und Bergkräuter erinnert, schwingt mit.

Herkunft: Frankreich / Champagne
Traubensorte: Pinot meunier, Chardonnay, Pinot noir
Genussreife: 2 bis 3 Jahre
Ernte: Handlese, Strenge Selektion



THE YARD



Chardonnay

CHF 45.00

TerraNoble

Schon im Duft beeindruckt dieser Chardonnay mit seiner ausgeprägten Intensität der Fruchtaromen von Mango, Vanille, Ananas und Passionsfrucht. Am Gaumen erfrischt er mit einer lebendigen, saftigen Säure. Als herber Kontrapunkt zum exotischen Fruchtgeschmack kommen Noten von Ingwer und Zitronengras dazu.

Herkunft: Chile / Maule Valley
Traubensorte: Chardonnay
Genussreife: 1 bis 3 Jahre
Ernte: Handlese



Vegan



Pinot grigio attimo

CHF 49.00

Paladin, DOC

Er riecht nach sonnengereiften Pfirsichen und Melonen, nach Blumenwiese und Mandeln. Sein herrlich fruchtiger Geschmack, der lange nachklingt, wird von einer erfrischenden Säure und einer feinen mineralischen Herbe begleitet. Viel Genuss und Topqualität zu einem sensationellen Preis!

Herkunft: Italien / Veneto
Traubensorte: Pinot Grigio
Genussreife: 1 bis 4 Jahre
Ernte: Handlese



Riesling

Domäne Gobelsburg

CHF 49.00

Ein fröhlicher, unkomplizierter Einstieg in die Rieslinge von Gobelsburg: blumige Noten von Akazienblüte und Lavendel und der Duft von reifem Pfirsich und Limette animieren zum Genuss.

Herkunft: Österreich / Kamptal
Traubensorte: Riesling
Genussreife: 1 bis 3 Jahre
Ernte: Handlese
V  Vegan

Oeil de Perdrix

Château d'Auvernier, AOC

CHF 53.00

Blassrosa, intensives, fruchtiges Bouquet mit floralen Noten. Ein sehr harmonischer und süffiger Rosé, frisch und lebendig im Gaumen, bei dem die wunderschönen, feinen Terroirnoten zur Geltung kommen.



Herkunft: Schweiz / Neuenburg
Traubensorte: Pinot Noir
Genussreife: 1 bis 3 Jahre
Ernte: Imahltank
i Bio zertifiziert



THE YARD



Cabernet Sauvignon Reserva

CHF 45.00

TerraNoble

Ein Cabernet Sauvignon aus dem Valle de Colchagua, der in der Nase und am Gaumen an Johannisbeeren, Zwetschge und feinbitterer Schokolade erinnert. Sehr ausgewogene Struktur mit feinen Tanninen und angenehm weichem, fruchtigem Abgang.

Herkunft:	Chile / Maule Valley
Traubensorte:	Cabernet Sauvignon
Genussreife:	1 bis 5 Jahre
Ernte:	Handlese
	Vegan



Primitivo Dalian 168

CHF 47.00

Principe di San Martino, IGT

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Intensives Bouquet mit Aromen von reifen Himbeeren, Kirsche und heller Schokolade. Am Gaumen zeigt er sich extrem fruchtig, beerig und mit einem süsslichen Auftakt. Der Wein ist vollmundig und rund, mit sanften Tanninen und milder Säure ausgestattet. Ein Wein der auf Anhieb viele begeistert.

Herkunft:	Italien / Puglia / Brindisi
Traubensorte:	Primitivo
Genussreife:	2 bis 3 Jahre
Vinifikation:	Vollständig entrappt, lange Maischegärung



Rioja Crianza

CHF 49.00

Bodegas Amézola de la Mora

Sein für einen Rioja der klassischen Machart typisches Bouquet wird von Dörrfruchtaromen und Gewürznoten bestimmt, zart vom Duft nach Karamell und Butter untermalt. Mit angenehmer Säure und milden Gerbstoffen ausgestattet wirkt er harmonisch und nicht allzu schwer.

Herkunft:	Spanien / Rioja
Traubensorte:	Tempranillo, Mazuelo, Graciano
Genussreife:	3 bis 6 Jahre
Ernte:	Handlese



Figuero 12 (Crianza)

CHF 69.00

García Figuero, DO

Der Ausbau von zwölf Monaten in Barriques ist klar in den Aromen von schwarzer Schokolade, Kokos und Zeder erkennbar. Nicht die frischen Fruchtaromen, sondern der Duft von Dörrpflaumen, Orangenzeste und gedörrten Kirschen lässt einem das Wasser im Mund zusammenlaufen. Das Bouquet bietet dazu vielfältige Würznoten von Minze, Zimt und Pfeffer ergänzt durch Tulpen- und Hyazinthen-duft. Mit seiner Saftigkeit und den stoffigen Tanninen bietet dieser elegante Wein perfekten Genuss zu vielfältigen Gerichten.

Herkunft:	Spanien / Ribera del Duero
Traubensorte:	Tempranillo
Genussreife:	2 bis 8 Jahre
Ernte:	Handlese mit gleichzeitig Traubenselektion



THE YARD

Mochi

Köstliche Eiscrème im feinen Reisteigmantel



Grüntee

緑茶

1 Stk. / CHF 3.80



Vanille

バニラ

1 Stk. / CHF 3.80



Li Hing Mango

リーヒンマンゴー

1 Stk. / CHF 3.80



Erdbeere

ストロベリー

1 Stk. / CHF 3.80



Kakao und Kokosnuss

チョコレート&ココナッツ

1 Stk. / CHF 3.80



THE YARD

Dessert

**Gebackene Vanille
Ice Cream** CHF 9.50

Mango CHF 11.50
Mango Sorbet mit Pflaumenwein

Le Colonel CHF 11.50
Citron Sorbet mit Vodka oder Sake

Glace in Fruchtschale
Kokosnuss oder Melone CHF 8.90
Orange oder Lemon CHF 8.60

