


## willkommen im reich der weine!

wir freuen uns, sie im riverside zu gast zu haben. sitzen sie gerade an einem tisch in der turbinenstube? dann befinden sie sich jetzt direkt über unseren kostbarkeiten aus dem zürcher unterland, sowie weiteren tollen weinregionen der schweiz, europa und der neuen welt. wo sich heute unser weinkeller befindet, wurde einst elektrizität für die spinnerei durch das wasser der glatt erzeugt. wo damals die turbine in betrieb war, erkennen sie nun den vorderen teil unseres weinkellers. schauen sie selbst!

bevor sie nun ihre grosse erkundungstour durch's riverside beginnen, machen sie doch den anfang mit einem glässchen *prosecco di valdobbiadene* brut von nino franco aus der region venetien in italien. oder sie tun es johann wolfgang von goethe gleich und sagen sich: „warum in die ferne schweifen? sieh, das gute liegt so nah!“ und entscheiden sich für den *blanc de noir* vom weingut jürg saxer in neftenbach. stefan saxer gysel war gewinner des titels „schweizer winzer des jahres 09/10“ vom grand prix du vin suisse.

mit drei unterschiedlichen, innovativen restaurant-konzepten möchten wir jedem gericht im riverside gerecht werden und haben deshalb unseren weinkeller mit *jungen allroundern* aus aller welt ausgestattet. wir sind stolz auf unsere weissen tropfen aus der umgebung und auch die roten aus der region sind vielseitig einsetzbar, vor allem zur heimischen küche im *kesselhaus*. oder haben sie gerade lust nochmals in die ferien zu fahren, wenn auch nur mit dem gaumen? bei unseren südlichen nachbarländern oder auch übersee werden sie auf alle fälle fündig. probieren sie doch den *chardonnay delaire* vom weingut stellenbosch in südafrika oder den *rioja doca crianza* bodegas baigorri.

wir helfen ihnen gerne dabei, ihre entscheidung bei der auswahl des passenden weines zu erleichtern. fragen sie uns, gerne empfehlen wir ihnen den passenden tropfen zu ihrem gericht oder sie entscheiden sich für einen der markierten lieblinge  von unserem service-team.

wir wünschen ihnen einen genussvollen abend mit dem passenden wein - *im grünen*.

herzlich willkommen!

ihr service-team vom riverside

ps: das beste kommt bekanntlich immer zum schluss – unsere exklusivsten tropfen warten ganz hinten auf sie!

## schaumweine

**moscato d'asti**, cascina castlèt, piemont, italien 2010 75cl 52.00

*moscato*

feiner, intensiver duft erinnert an frische trauben und blumen.  
sowohl erfrischend zum aperitif als auch prickelnder begleiter zu desserts



**prosecco di valdobbiadene brut superiore**, ninofranco, venetien, italien 75cl 63.00

*glera (alt prosecco)*

frische aromen von grünen äpfeln und ein wenig zitronengras.  
passt hervorragend zum apéritif oder zu leichten vorsepen

**franciacorta bellavista cuvée brut**, azienda bellavista, trentino-alto adige, italien 75cl 95.00

*chardonnay, pinot bianco*

weisse blüten und reife gelbe früchte, würzig und mit langem abgang.  
eine grossartige alternative aus italien zu gutem champagner aus frankreich

**champagne pol roger brut réserve**, pol roger, champagne, frankreich 37cl 49.00

*chardonnay, pinot noir, pinot meunier* 75cl 98.00

feine honignuancen, intensives bouquet von brot und mandeln.  
champagner passt zu fast jedem essen. die kunst besteht lediglich darin,  
herauszufinden, wozu er am besten passt

# weissweine

## schweiz

**fendant sonnenkönig**, weinschmiede salgesch, wallis 2009/10 75cl 42.00

*chasselas*

fruchtig und sehr saftig mit einem angenehmen abgang.  
er steckt sie und ihre gäste mit seinem fröhlichem temperament an

**blanc de noir**, weingut saxer, neftenbach, zürich 2010 75cl 45.00

*pinot noir*

ein fruchtiger, spritziger weisswein  
ideal zum apéro oder als begleiter von asiatischen speisen.  
das spezielle – es ist ein „weissgekelteter“ wein aus roten trauben



**riesling-sylvaner**, weingut saxer, neftenbach, zürich 2010 75cl 45.00

*müller-thurgau*

exotische frucht, sowie dezente muskatnote.  
spritziger apérowein, passt zu fondue oder heimischen gerichten

**yvorne beau rêve**, bujard vins, chablais 2010 75cl 45.00

*chasselas*

duft nach stachelbeeren und äpfeln, dezente säure und weicher abgang.  
passt hervorragend zu weissem fleisch und zu rezenten käsesorten

**epesses grand cru aoc la république**, patrick fonjallaz, lavaux 2010 75cl 49.00

*chasselas*

reife stachelbeeren, gelbe pflaumen und angenehme säurestruktur.  
passt zu antipasti und süsswasserfischen

**schaffhauser seyval blanc**, gvs schachenmann, schaffhausen 2010 75cl 52.00  
*seyval blanc*  
helles gold, jugendliche frucht, grüne banane und ananas noten.  
passt zu fischgerichten, kräftigen vorseisen und fondue

**pinot blanc zizers aoc**, weingut manfred meier, graubünden 2008 75cl 59.00  
*pinot blanc*  
grüner apfel und aprikosen, fruchtsüßer auftakt mit knackiger säure.  
idealer begleiter in der vegetarischen sowie asiatischen küche



**vinattieri bianco del ticino doc**, vinattieri ticinesi, tessin 2009/10 75cl 59.00  
*chardonnay, sauvignon blanc*  
exotischen aromen von papaya, lychée und ananas, spritzig und gehaltvoll.  
hervorragender begleiter zu geflügel, weissem fleisch und vielen käsesorten

**mayenfelder chardonnay**, schloss salenegg, graubünden 2008 75cl 85.00  
*chardonnay*  
feinwürziges bouquet, deutliche vanille-röstnote.  
ideal zu hellem fleisch und rahm- oder buttersaucen

## frankreich

**chablis aoc**, domaine vrignaud, burgund 2007 37cl 30.00  
*chardonnay* 2009 75cl 54.00  
reife birnen, etwas grapefruit mit einer mineralischen note.  
passt zu diversen geflügelgerichten sowie asiatischen speisen

**sancerre aoc la vigne blanche**, domaine henri bourgeois, loire 2009 75cl 59.00  
*sauvignon blanc*  
holunderblüten und rosa grapefruit, etwas säure mit einem langen abgang.  
passt ausgezeichnet zum aperitif sowie zu fischgerichten

## italien

<b>san vincenzo bianco di veneto igt</b> , anselmi, venetien <i>garganega</i> nuancen von feinen kräutern, pfirsichen und mandeln. past zu antipasti, kalbfleisch sowie fisch- und geflügelgerichten	2010	75cl	45.00
<b>pinot bianco weisshaus doc</b> , produttori colterenzio, alto adige <i>pinot bianco</i> birnen, aprikosen und grüne äpfel, feine säure und langer abgang. ideal zu antipasti und salaten	2008	75cl	49.00
<b>roero arneis docg</b> , mauro sebaste, piemont <i>arneis</i> birnen, gelbe früchte und quitte. vielseitiger essensbegleiter – ideal zu asiatischen gerichten	2010	75cl	52.00
<b>bianco kharisma igt</b> , tenuta di capichera, sargedgna <i>vermentino, chardonnay</i> aromatisch und vollmundig, erfrischende spritzigkeit, mit langem nachhall. passt ausgezeichnet als aperitif sowie zu fischgerichten	2007	75cl	55.00

## spanien

<b>tierra buena</b> , grupo yllera, rueda <i>verdejo, viura, sauvignon blanc</i> grapefruit, stachelbeeren, pfirsich und zitrusfrüchte. ideal zum aperitif und leichten vorseisen	2010	75cl	39.00
--	------	------	-------

## österreich

<b>riesling classic</b> , weingut leopold sommer, burgenland <i>riesling &amp; sylvaner</i> zitrus-pfirsichduft mit leicht pflanzlichen nuancen, präsenete säure. ideal zum aperitif und leichten vorseisen	2008	75cl	52.00
<b>grüner veltliner</b> , weingut leopold sommer, burgenland <i>grüner veltliner</i> mirabellen und weisser pfirsich, frische säure, saftiger gaumen. passt ausgezeichnet zum aperitif sowie zu fischgerichten	2008	75cl	52.00

## portugal

**quinta de cabriz dão doc**, dão sul 2009 75cl 46.00  
*malvasia fina, cerceal, bical, encruzado*  
blumig-krautiges bouquet mit preiselbeeren und brombeeren.  
ein schöner sommerwein mit viel frucht und nicht allzu schwerem körper

## neue welt

**sauvignon blanc**, casablanca valley vina errazuriz, chile 2010 75cl 45.00  
*sauvignon blanc*  
aromen von zitrusfrüchten mit blumigen nuancen.  
passt zu geflügel- und fischgerichten

**sauvignon blanc delaire**, laurence graff wines, stellenbosch, südafrika 2010 75cl 49.00  
*sauvignon blanc*  
exotische früchte mit einer angenehmen säure.  
einen sauvignon blanc für viele anlässe und gerichte

**chardonnay finca altorfer**, luyan de cuyo, mendoza, argentinien 2010 75cl 49.00  
*chardonnay*  
zitrusfrüchte, birnen, pfirsiche und aprikose.  
passt ausgezeichnet als aperitif sowie fischgerichten

## roséweine

**rioja rosado don sebastian doc**, union viti-vinicola, spanien 2010 75cl 42.00  
*tempranillo, garnacha*  
rote frucht, perfekte balance zwischen frische und süsse.  
passt zu geflügel-, fisch- oder auch pastagerichten

**oeil de perdrix**, weingut saxer, neftenbach, zürich 2010 75cl 45.00  
*pinot noir*  
fruchtiger, spritziger roséwein.  
ideal zum apéro, zu scharfen gerichten, wie auch zu süssspeisen

**rosado malbec**, finca altorfer, argentinien 2009 75cl 45.00  
*malbec*  
intensive beerenaromen, rosenblüten und honig.  
vielseitiger essensbegleiter – ideal zu asiatischen gerichten

## rotweine

### schweiz



**pinot noir classic**, weingut saxer, neftenbach, zürich

2010

75cl

46.00

*pinot noir*

fruchtig, elegant und weiche tannine.

er passt zu jeder gelegenheit und besonders zur heimischen küche

**roncaia riserva doc**, vinattieri ticinesi, ligornetto

2009

75cl

56.00

*merlot*

elegant, finessenreich und erstaunlich tiefgründig mit langem abgang.

ideal zur klassischen tessiner-küche – vielseitig einsetzbar

**pinot noir grand cru**, weinschmiede salgesch, wallis

2009

75cl

58.00

*pinot noir*

ein kräftiger, sortentypischer und charaktvoller pinot noir.

der aristokrat unter den salgescher rotweinen

**syrah de sierra barrique silvius vini**, weinschmiede salgesch, wallis

2009

75cl

58.00

*syrah*

pfeffriger charakter, fruchtige cassisnoten mit röst- und vanillearomen.

hervorragend zu dunklem fleisch und kräftigen saucen

**tre vini barrique les deux apotres**, weinschmiede salgesch, wallis

2009

75cl

58.00

*pinot noir, syrah, cornalin*

reinhard und christian schmid haben diesen eigenständigen cru.

eigens zum anlass des 50-jährigen jubiläum ihrer kellerei kreiert

**eisenhalder aoc reserve**, gvs schachenmann, schaffhausen

2009

75cl

65.00

*pinot noir*

feines beerenaroma mit weichem auftakt und samtige tannine.

ideal zu wild- und deftigen fleischgerichten

**mayenfeld pinot noir**, schloss salenegg, graubünden

2009

75cl

65.00

*pinot noir*

sehr gehaltvoll, rote beeren und leichte holznote.

hervorragend zu dunklem fleisch und kräftigen saucen

<b>pinot noir passion</b> , donatsch weinbau malans, graubünden	2009	75cl	78.00
---	------	------	-------

*pinot noir*  
würzige, dunkle fruchtearomen, dörrbirnen, langer abgang.  
perfekt als begleiter zu geschmortem oder gebratenem fleisch oder wild

## frankreich

<b>chateau tour de pez st-estèphe</b> , château tour de pez s.a.,bordeaux	2005	37cl	42.00
---	------	------	-------

*merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot*  
schwarze johannis- und brombeeren mit einer tabaknote.  
ideal zu wild- und deftigen fleischgerichten

<b>beaune aoc</b> , domaine maillard, burgund	2006	37cl	46.00
---	------	------	-------

*pinto noir*  
75cl 79.00  
reife zwetschgen, rote kirschen, lakritze, weicher auftakt.  
idealer begleiter der kräftigen küche

<b>brouilly aoc domaine des nazins</b> , georges duboeuf, burgund	2008	75cl	47.00
---	------	------	-------

*gamay*  
himbeer-und cassisnoten - geschmeidig und ausgesprochen elegant.  
passt zu weissem fleisch- und geflügelgerichten

<b>chateauneuf du pape aoc</b> , domaine de la présidente, côtes-du-rhône	2008	75cl	79.00
---	------	------	-------

*grenache, cinsault, syrah, mourvèdre*  
rote beeren, lakritzenoten und schwarzer pfeffer.  
ideal zu rotem fleisch und wildgerichten

## italien

<b>rubente primitivo salento igt</b> , masseria celentano, apulien <i>primitivo</i> aromen von waldbeeren mit weichen tanninen. passt zu grilladen oder generell zur mediterranen küche	2009	75cl	49.00
<b>nero d'avola sicilia igt</b> , principi di butera, sizilien <i>nero d'avola</i> intensive gewürztöne, eingelegte kirschen, nuancen von lakritze. idealer begleiter der kräftigen küche	2008	75cl	49.00
<b>chianti classico docg</b> , castello di volpaia, toskana <i>sangiovese</i> waldbeerenduft, vanillenoten, geschmeidige tannine. passt zu jeder gelegenheit, besonders zur mediterranen küche	2007	75cl	52.00
<b>ritocco valpolicella doc</b> , cantina valpantena, verona <i>corvina veronese, rondinella</i> aromen von roten und schwarzen beeren mit einer barriquenote. idealer begleiter der kräftigen küche	2009	75cl	54.00
 <b>brunello di montalcino docg</b> , tenuta di castelgiocondo, toskana <i>sangiovese</i> schöne würze, schwarze früchte, dezente mokkanoten. passt zu wildgerichten, geschmortem rindfleisch oder auch voessen	2005 2006	37cl 75cl	55.00 99.00
 <b>villa antinori igt</b> , antinori, toskana <i>sangiovese, cabernet sauvignon, merlot, syrah</i> im gaumen cassis, pflaumen, rote beeren und schwarzer pfeffer. er passt zu jeder gelegenheit und besonders zu rotem fleisch	2007	75cl	57.00
<b>amarone valpolicella doc</b> , cantina valpantena, verona <i>corvina, rondinella, molinara</i> getrocknete beeren, saftig und samtig, mit langem abgang. ideal zu geschmacksintensiven und kräftigen gerichten	2008	75cl	79.00

## spanien



<b>rioja doca crianza</b> , bodegas baigorri, rioja <i>tempranillo, garnacha</i> heidelbeere, backpflaumen und getrocknete birnen. der allrounder schlechthin	2006	75cl	61.00
<b>petit batlet do gratallops</b> , marc ripoll sans, priorat <i>cariñena, garnacha, cabernet sauvignon</i> der kleine bruder des closa batlet, dunklen beeren. passt sehr gut zu kräftigen grilladen oder zu einem schönen schmorgericht	2008	75cl	75.00
<b>don sebastian gran reserva</b> , unión viti-vinícola, rioja <i>tempranillo, garnacha, graciano</i> delikate nase nach schokolade und minze, zwetschgenkompott und datteln. ein guter allrounder in verschiedenen bereichen	2001	75cl	79.00
<b>astrales</b> , bodegas los astrales, ribera del duero do <i>tempranillo</i> fruchtig, geschmackvoll, weiches eichenholz, reife tannine. passt zu fleisch- oder wildgerichten oder zu würzigen käsesorten	2008	75cl	85.00

## österreich

<b>zweigelt</b> , weingut zantho, burgenland <i>zweigelt</i> tiefe fruchtaromen nach waldbeeren und kirschen mit einem hauch zimt. ideal zu pasta-und geflügelgerichten oder auch süßspeisen	2009	75cl	45.00
---	------	------	-------

## portugal


<b>meandro</b> , f.olazabal & filhos, do vale meão douro doc <i>touriga franca, touriga nacional, tinta roriz</i> intensives fruchtbouquet. ideal zu steakvarianten und grilliertem fleisch	2008	75cl	55.00
<b>vertente tinto</b> , dirk niepoort, duoro <i>touriga nacional, touriga franca, tinta roriz</i> deutliche beerenaromen und fein integrierte tannine. passt zu wildgerichten und dunklem fleisch wie auch zu weichkäse	2008	75cl	59.00
<b>herdade dos grous</b> , herdade dos grous, alentejo <i>aragonês, syrah, alicante bouschet, touriga nacional</i> brombeeren, pflaumen und rosinen mit einer dezenten fruchtsüsse. idealer begleiter der kräftigen küche	2009	75cl	66.00

## neue welt

<b>clos de los siete</b> , michel rolland, mendoza argentinien <i>malbec, merlot, cabernet sauvignon, syrah, petit verdot</i> schwarze johannisbeeren, schöne röstaromatik. ideal zu steakvarianten, grilliertem fleisch	2008	75cl	55.00
 <b>pinotage inspire</b> , spier wines, western cape südafrika <i>pinotage</i> rote rosen und brombeergelee, klare zwetschgennoten. ideal zu rindfleisch, pouletgerichten und wurstgrilladen	2009	75cl	56.00
<b>shiraz delaire</b> , laurence graff wines, stellenbosch, südafrika <i>shiraz</i> pfeffernoten, tiefgründig und finessenreichen. ideal zu lamm-und rindgerichten	2009	75cl	59.00

<b>delaire red</b> , laurence graff wines, stellenbosch, südafrika <i>cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, shiraz, cabernet franc, malbec</i> schwarze beerenharmonie, nussig-reifen tanninen. empfiehlt sich zu rind, lamm sowie pastagerichten	2006	75cl	59.00
<b>sideral</b> , viña altair s.a, central valley chile <i>cabernet sauvignon, carmenère, syrah, cabernet franc</i> pflaumen und cassis, gute balance, langes finale. passt zu steakvarianten, grilliertem fleisch	2006	75cl	59.00
<b>zinfandel</b> , rutherford ranch, napa valley kalifornien <i>zinfandel</i> kirsche und reife zwetschgen mit lebkuchennoten. passt ausgezeichnet zu wildgerichten, schmorgerichten und dunklem fleisch	2007	75cl	62.00

## dessertweine

 <b>eiswein</b> , staatskellerei zürich, zürich, schweiz <i>pinot noir</i> dörripflaumen und quitten, gelbfruchtige aromen, erdbeer- und honignoten. passt ideal zu fois gras sowie verschieden gebäcksorten und fruchtdesserts	2010	37cl	75.00
---	------	------	-------

## unsere exklusiven roten tropfen

**nuits st-georges aoc**, domaine robert arnoux, burgund, frankreich 2006 75cl 115.00

*pinot noir*

herrliche fruchtartatik, rote kirschen, etwas haselnuss.

passt zu schmorgerichten, steakvarianten oder grilliertem fleisch

**lamaione**, marchesi de' frescobaldi, castelgiocondo igt toscana, italien 2006 75cl 125.00

*merlot*

schwarze kirschen, brombeeren, zimt, lakritze.

begleiter zu braten- oder wildgerichten und würzigen käsesorten

**clos quatre vents aoc**, clos des quatre vents, margaux, frankreich 2003 75cl 135.00

*cabernet sauvignon, merlot, petit verdot*

rauchiges bouquet, orientalische gewürze, geballte beerenartatik.

ein wein zum geniessen und zelebrieren



**vinattieri merlot doc**, vinattieri ticinesi, tessin, schweiz 2006/07 75cl 135.00

*merlot*

vielschichtig, erstklassige tannine, schöne röstaromatik und ausgereift.

vielseitig einsetzbarer wein, ein wirklich toller wein aus der schweiz

**chateau graud larose**, 2ème cru classé, st-julien aoc, frankreich 2004 75cl 145.00

*cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot, malbec*

mineralisch, rauchig, cassis- und holunderaromen, feine geschliffene tannine.

besonders zu empfehlen zu kurzgebratenen fleischstücke wie rindsfilet

**pensées de lafleur**, château lafleur, pomerol aoc bordeaux, frankreich 2002 75cl 155.00

*merlot, cabernet franc*

pflaumennoten, feiner fruchtiger gaumen.

ideal für steakvarianten oder grilliertem fleisch