

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 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 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 catena*, von catena zapata, mendoza, in argentinien 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*

inhaltsverzeichnis

monatswein + weintipp

offenweine	1
schaumweine	1
weissweine	1
roséwein	1
rotweine	1
süssweine	1
schaumweine	2
weissweine	3
schweiz	3
italien	4
spanien	4
neue welt	5
roséweine	5
rotweine	6
schweiz	6
frankreich	7
italien	7
spanien	9
neue welt	10
dessertweine	10

offenweine

schaumweine

champagner pol roger brut réserve , pol roger, champagne, frankreich		1dl	14.00
impero prosecco , doc brut		1dl	8.00
spumante rosé extra dry , fratelli bolla, spanien		1dl	5.20

weissweine

vinattieri bianco del ticino doc , vinattieri ticinesi tessin	2014	1dl	8.50
chardonnay catena , catena zapata, mendoza, argentinien	2014	1dl	7.50
riesling-sylvaner , weingut saxer, neftenbach zürich	2015	1dl	7.00
pinot grigio delle venezie igt , cantina riff, veneto	2015	1dl	6.00
verdejo rueda do , bodegas val de vid, castilla-léon spanien	2015	1dl	5.60

roséwein

oeil de perdrix , weingut saxer, neftenbach zürich	2015	1dl	7.00
regaleali le rose , terre siciliane igt, tasca sizigie italien	2015	1dl	6.50

rotweine

merlot del ticino doc tenuta ronco dell'angelo vinattieri ticinesi	2013	1dl	9.80
rioja doca crianza , bodegas baigorri, rioja spanien	2012	1dl	8.50
simonsig pinotage wo stellenbosch, südafrika	2013	1dl	8.10
malbec mendoza alamos wines of catena, argentinien	2015	1dl	7.90
shiraz trumps , charles cimicky winery, australien	2013	1dl	7.90
pinot noir classic , weingut saxer, neftenbach zürich	2015	1dl	7.50
villa antinori igt , antinori, toscana	2013	1dl	7.40
primitivo salento igt , selezione speciale, apulien	2014	1dl	6.80

süssweine

oro dolce , weingut saxer, neftenbach, zürich	2014	1dl	17.90
beerenauslese , umathum, burgenland, österreich	2011	1dl	15.50

schaumweine

champagner pol roger brut réserve, pol roger, champagne, frankreich 75cl 99

chardonnay, pinot noir, pinot meunier

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



impero prosecco, doc brut 75cl 56

glera (alt prosecco)

helles strohgelb. dichte mousse, wunderbare aromen von äpfel und akazienblüten. frischer,
perlender gaumen. im abgang mit anhaltender lebendigkeit

spumante rosé extra dry, fratelli bolla, spanien 75cl 39

pinot bianco, pinot nero, raboso

bouquet von roten beeren und einen hauch minze, süssen erdbeeren und
himbeeren ideal zum aperitif, cremigen speisen und leichten vorseisen

weissweine

schweiz

yvorne beau rêve, bujard vins, chablais 2015 75cl 45

chasselas

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

riesling-sylvaner, weingut saxer, neftenbach, zürich 2015 75cl 49

müller-thurgau

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



blanc de noir, weingut saxer, neftenbach, zürich 2015 75cl 49

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

nobler weisser, weingut saxer, neftenbach, zürich 2015 75cl 52

riesling-silvaner

viel frucht in der nase und gaumen
ideal zum aperitif, leichten vorspeisen mit fruchnoten und käsegerichten

epesses clos du boux grand cru lavaux aoc luc massy 2015 75cl 55

chasselas

goldgelbe robe. fein-mineralische nase, durch stachelbeeren und lindenblüten
ergänzt, auch eine dezente hefenote. am gaumen wunderbar ausgewogen,
zitrusnoten und ein hauch feuerstein



vinattieri bianco del ticino doc, vinattieri ticinesi, tessin 2014 75cl 62

chardonnay, sauvignon blanc

exotischen aromen von papaya, lychée und ananas, spritzig und gehaltvoll
hervorragender begleiter zu geflügel, weissem fleisch und vielen käsesorten

räuschling, weingut saxer, neftenbach zürich 2015 75cl 53

die nase präsentiert sich dezent blumig sowie mit einer erfrischenden
zitrusaromatik, im gaumen geprägt durch eine gute struktur und
einem ausgewogenen körper

italien



pinot grigio delle venezie igt, cantina riff, veneto

2015 75cl 42

pinot grigio

blumig-mineralische nase mit noten von aprikosen, limetten und passionsfrucht.
im gaumen geschmeidig und belebend, frischfruchtiger geschmack mit mittelkräftigem körper.

pomino bianco doc, marchesi de' frescobaldi, toskana

2014 75cl 42

chardonnay, pinot bianco

noten von apfel, birne und banane mit süssem abgang
passt zu verschiedenen salaten und auch zu fernöstlichen speisen

roero arneis docg, cantina del nebbiolo, piemont

2015 75cl 49

arneis

strohgelbfarbiger wein mit grünnoten. im aroma blumig, fruchtig
(flieder, pfirsich, johannisbeeren). dezenter bittermandelgeschmack.
als aperitif, zu leichten vorspeisen aus kalbfleisch und geflügel,
ebenso passt er zu meerfrüchtesalat oder gemüsesuppe

moscato d'asti, moncalvina canelli, coppo, piemont

2013 37cl 25

moscato

2013 75cl 49

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

spanien

verdejo rueda do, bodegas val de vid, castilla-léon

2015 75cl 39

verdejo

angenehmer spritziger wein mit dezenter säure
hervorragender allrounder, idealer sommerwein

neue welt

chardonnay catena, catena zapata, mendoza, argentinien 2014 75cl 52

chardonnay

reife williams-birne, golden delicious und einige brotkrustentöne.
fruchtiger antrunk, abgelöst von einer ausgewogenen chardonnay frucht und röstaromen

sauvignon blanc collectables, walnut block, marlborough, neuseeland 2014 75cl 54

sauvignon blanc

vielschichtig fruchtbetontes bouquet nach stachelbeere und grapefruit
mit leicht mineralischer note. perfekte säurestruktur

simonsig chenin blanc wo stellenbosch 2015 75cl 47

chenin blanc

helles, klares grünlichgelb. saubere, feine aromatik
nach frisch gepflückten wiesenblumen weisser pfirsich und zitrus.
feine säurestruktur, viel rasse und eleganz.

roséweine

regaleali le rose, terre siciliane igt, tasca sicilia italien 2015 75cl 45

nerello mascalese

würzig-fruchtig mit einer cremigen textur, recht körperreich aber doch süffig
vielseitiger essensbegleiter – ideal zu asiatischen gerichten



oeil de perdrix, weingut saxer, neftenbach, zürich 2015 75cl 49

pinot noir

fruchtiger, spritziger roséwein
ideal zum apéro, zu scharfen gerichten, wie auch zu süßspeisen

rotweine

schweiz



pinot noir classic, weingut saxer, neftenbach, zürich

2015 75cl 52

pinot noir

fruchtig, elegant und weiche tannine
er passt zu jeder gelegenheit und besonders zur heimischen küche

der besondere, weingut saxer, neftenbach, zürich

2015 75cl 59

dornfelder, regent und pinot noir

das besondere cuvée ist das resultat einer einheimischen kreation,
welche geprägt ist durch eine dichte, tiefrote farbe sowie von beerigen aromen

syrah hurlevent, les fils de charles favre, wallis

2013 75cl 59

syrah

würzige noten nach pfeffer und zimt sowie süssen dunklen beeren
ideal zu herzhaften fleisch- und wildgerichten

maienfelder pinot noir aoc martin tanner, graubünden

2013 75cl 69

blauburgunder

Intensives Rubinrot. Schwarzbeeriges Bouquet mit dezenten Noten.
Am Gaumen weich und kraftvoll mit langem Finale. Ein nobler Bündner.

merlot del ticino doc tenuta ronco dell'angelo vinattieri ticinesi

2013 75cl 69

merlot

glänzendes rubinrot. ein verbund von fruchtigen noten nach himbeeren und
kirschen mit schokoladigen nuancen und einer dezenten rauchnote. am gaumen
von auffallender saftigkeit, nun auch pflaumen und eine rassige würze,
sehr geschmeidig und elegant

cabernet-pinot, weingut saxer, neftenbach, zürich

2014 75cl 65

pinot noir, cabernet dorsa, cabernet sauvignon

cassisnote, weiche tannine und feine röstaromen
dieser wein passt zu jeder gelegenheit

vinattieri merlot doc, vinattieri ticinesi, tessin, schweiz

2007 75cl150

merlot

vielschichtig, erstklassige tannine und schöne ausgerieftete röstaromatik
vielseitig einsetzbar, ein wirklich toller wein aus der schweiz

frankreich

etoile du sud, domaine calvet-thunevin sarl, midi 2013 75cl 42
grenache, carignan

viel pflaumen- und kirscharomen mit ausgewogener süsse und frische
passt hervorragend zu roten fleisch- aber auch geflügelgerichten

la grange st-martin rouge, château de beaucastel, côtes-du-rhône 2012 75cl 49
grenache, syrah, mourvèdre

viel kirscharomen mit ausgewogener süsse und frische
passt hervorragend zu roten fleisch vom heissen stein

italien

brumaia rosso di toscana, renzo masi, toscana 2012 75cl 45
sangiovese, cabernet sauvignon

aromen von waldbeeren, schwarzen kirschen und gerösteten mandeln
ideal zu wildgerichten, dunklem geflügel und fleisch vom heissen stein

primitivo salento igt, selezione speciale, apulien 2014 75cl 47
primitivo

granatrot, dezentes bouquet von zwetschgen, himbeere und rosinen.
leicht lieblich, harmonisch, füllig gut und strukturiert

lamùri sicilia doc tenuta regaleali tasca, sicilia 2014 75cl 55
nero d'avola

sattes purpurrot. intensives, ansprechendes beerenbouquet.
schwarze kirsche, brombeeren, heidelbeeren, mit schöner holzaromatik,
etwas vanille, tabak und kakao. im gaumen saftig und fleischig.
kräftiger körper mit fruchtbetonter aromatik. anhaltender nachhall
mit samtigem schmelz und gut eingebundenen barriquearomen

sentieri dei frescobaldi, toscana igt marchesi de' frescobaldi 2011 75cl 49
sangiovese, merlot, cabernet sauvignon, petit verdot

kräftiges rubinrot, granatrote reflexe. ungemein delikate frucht,
die nach und nach intensiver wird; von ausgewogener struktur und mit einer
passenden toscana-frische unterlegt. passt hervorragend zum fleisch vom heissen stein



villa antinori igt, antinori, toscana 2013 75cl 52
sangiovese, cabernet sauvignon, merlot, syrah
im gaumen cassis, pflaumen, rote beeren und schwarzer pfeffer
er passt zu jeder gelegenheit und besonders zu rotem fleisch

chianti classico docg riserva, villa antinori, toscana 2012 75cl 61
sangiovese, cabernet sauvignon
reife, rote kirschen, brombeeren, leder,
schokolade begleitet von eleganten holznoten
gehaltvoll und ausgewogen. finessenreiche-saftige struktur, herrlich komplex

brunello di montalcino docg, castello banfi, toscana 2008 37cl 59
sangiovese 2010 75cl 99
schöne würze, schwarze früchte, dezente mokkanote
passt zu wildgerichten, geschmortem rindfleisch oder auch voessen

ronchedone, cà dei frati, lombardei 2013 75cl 62
cabernet sauvignon, marzemino, sangiovese
himbeeren, hagebutten und heidelbeeren, leichte vanillenote
ideal zu kurz gebratenem fleisch und cremigen saucen

lucente la vite, luce s.r.l., toscana 2012 75cl 69
merlot, sangiovese
schwarzer holunder und heidelbeeren sowie ein hauch tabak
ideal zu kräftigen fleischgerichten und grilladen

ripasso valpolicella classico doc superiore monte del frà, venetien 2014 75cl 66
corvina, rondinella
Tiefes Rubinrot. In der Nase Aromen von Weinbrandkirschen, Sauerkirschen,
Zwetschgen und Lakritze. Würze von Pfeffer und Zimt, sowie von frischem Unterholz.
Ausgesprochen elegant, samtig und harmonisch, zugleich kräftig mit viel Tiefe.



amarone della valpolicella doc classico monte del frà, venetien 2012 75cl 94
corvina, rondinella, molinara
tiefes, hervorragendes granatrot. konzentriertes, süssliches bouquet,
erinnert an kirschen- und konfitürenbouquet. er ist der perfekte
begleiter zu braten, wild, lammgigot, zu risotto, polenta oder pasta

lamaione, marchesi de' frescobaldi, castelgiocondo igt toscana, italien 2011 75cl 129
merlot
schwarze kirschen, brombeeren, zimt, lakritze
begleiter zu braten oder wildgerichten und würzigen käsesorten

spanien

rioja doca seis, paco garcia, rioja 2014 75cl 52
tempranillo

aromatische explosion von erdbeeren, himbeeren und blaubeeren.
voll und elegant am gaumen, langer abgang.

cerromendro, bodegas valpiculata, castilla-léon 2010 75cl 52
tinta de toro

feine karamell- und pflaumennote, voll ausgereifte kirschen
ein guter allrounder in verschiedenen bereichen



rioja doca crianza, bodegas baigorri, rioja 2012 75cl 59
tempranillo, garnacha

heidelbeere, backpflaumen und getrocknete birnen
der allrounder schlechthin

artigas, bodegas mas alta, priorat katalonien 2013 75cl 69
grenache noir, cabernet sauvignon, carignan

sehr gut zu erkennen sind die noten von gedörrten pflaumen und der süssem kakao
top geeignet zu allen wildgerichten und kräftigen speisen

astrales, bodegas los astrales, ribera del duero do 2013 75cl 75
tempranillo

fruchtig, geschmackvoll, weiches eichenholz, reife tannine
passt zu fleisch- und wildgerichten oder zu würzigen käsesorten

pilgrim mencía crianza do bierzo 2011 75cl 65
mencia

intensiv kirschrote farbe. aroma nach reifen früchten, cremigem eichenholz,
würzig, nach zedernholz, schokolade.
ein kräftiger wein der sich zu kurz gebratenen dunklen fleischgerichten eignet

el sequé alicante, bodegas y viñedos el seque, levante 2012 75cl 85
monastrell

intensive noten von schwarzer kirschen und heidelbeeren
ein hochkaräter aus südspanien der sich vor allem zu dunklen fleischgerichten eignet

neue welt

cabernet sauvignon catena, catena zapata, mendoza, argentinien 2012 75cl 55

cabernet sauvignon

eine frischfruchtige nase nach brombeeren, schwarzem pfeffer und grafit.
schwarzbeerige frucht, angenehme mokkanoten und etwas tabak

shiraz trumps, charles cimicky winery, australien 2013 75cl 55

shiraz

am gaumen eine aromenfülle aus maulbeeren, schwarzen kirschen,
brombeeren, pflaumen die neuentdeckung schlechthin!! lassen sie sich überraschen

special cuvée, hess collection winery, nappa valley kalifornien 2013 75cl 59

cabernet sauvignon, petit verdot, petit sirah

reife brombeeren, dunkle schokolade, cassis(likör) und datteln
ideal zu antipastigerichten, kaltem gazpacho oder auch grilladen

simonsig pinotage wo stellenbosch, südafrika 2013 75cl 57

pinotage (pinot noir & cinsault)

kräftiges purpurrot. ausgeprägte brombeer-, holunderaromatik mit rauchigen
noten. am gaumen rund und geschmeidiges tannin. ein vielseitiger essensbegleiter

malbec mendoza alamos wines of catena, argentinien 2015 75cl 55

malbec

dichtes purpurrot, zum rand hin etwas aufhellend. ein bild von einer malbec-aromatik:
pflaumen und brombeeren, einige kräuterige noten
und duftige rosenblätter in der verführerischen nase

cabernet sauvignon glen carlou haven wo coastal region 2014 75cl 49

cabernet sauvignon

leuchtendes dunkelrot. kirschen- und himbeeren-aromen,
eichtöne. im geschmack süsse beeren mit mittlerem körper,
geschmeidig und abgerundet

dessertweine

beerenauslese, umathum, burgenland, österreich 2011 38cl 59

chardonnay, scheurebe

duft nach exotischen früchten, gute kombination zwischen süsse und säure



oro dolce, weingut saxer, neftenbach, zürich 2013 38cl 69

riesling x sylvaner, trockenbeere

edler süsswein mit duft nach dörfrüchten

unsere empfehlung zur thaiküche

weissweine

gewürztraminer doc alois lageder, alto adige – südtirol 2015 75cl 59

gewürztraminer

im edelstahltank vergoren und für vier monate auf der feinhefe ausgebaut,
verführt dieser zarte, frisch-fruchtige gewürztraminer
mit dem duft von rosenblüten und reifen exotiknoten

sauvignon blanc collectables, walnut block, marlborough, neuseeland 2014 75cl 54

sauvignon blanc

vielschichtig fruchtbetontes bouquet nach stachelbeere und grapefruit
mit leicht mineralischer note. perfekte säurestruktur

roséwein



oeil de perdrix, weingut saxer, neftenbach, zürich 2015 75cl 49

pinot noir

fruchtiger, spritziger roséwein
ideal zum apéro, zu scharfen gerichten, wie auch zu süssspeisen

rotweine



pilgrim mencia crianza do bierzo 2011 75cl 65

mencia

intensiv kirschrote farbe. aroma nach reifen früchten, cremigem eichenholz,
würzig, nach zedernholz, schokolade. ein kräftiger wein der sich zu kurz
gebratenen dunklen fleischgerichten eignet

simonsig pinotage wo stellenbosch, südafrika 2013 75cl 57

pinotage (pinot noir & cinsault)

kräftiges purpurrot. ausgeprägte brombeer-, holunderaromatik
mit rauchigen noten. am gaumen rund und geschmeidiges tannin.
ein vielseitiger essensbegleiter