

**Ihr Anlass im Restaurant Eulachstrand**

# Getränke

Liebe Gäste

Es freut uns, dass Sie im Läbesraum einen Anlass durchführen möchten. Das Team des Restaurants Eulachstrand verwirklicht Ihre Vorstellungen und Wünsche mit Freude.

Unser Angebot eignet sich für eine Vielzahl von Anlässen: Die Tellergerichte passen für das Fest mit Anspruch, das Buffetangebot richtet sich an unkomplizierte Gesellschaften und das Apéro-Angebot kann sowohl als Ergänzung als auch für sich allein gebucht werden. Unsere Lokalität ist für Gruppen ab 20 bis maximal 80 Personen ausgelegt.

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns bewirten zu dürfen.

Liebe Grüsse  
Team Eulachstrand

## Allgemeine Informationen

### Preise

Alle Preise sind inklusive MwSt. und in Schweizer Franken. Die Preise gelten pro Person. Änderungen vorbehalten, Stand 4. Juni 2024

### Deklaration

Wir nehmen Rücksicht auf Allergien und Unverträglichkeiten. Für nähere Informationen wenden sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

### Herkunft

Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fisch und Geflügel beziehen wir aus der Schweiz. Brot und Backwaren stammen aus der Schweiz. Bei speziellen Anfragen, nach Angebot.

### Technische Ausrüstung

Das Restaurant Eulachstrand verfügt über Audio-, Video- und Lichtanlagen sowie WLAN als Grundausrüstung. Bei Bedarf können Beamer und Mikrofone dazu gemietet werden. Genauere Angaben entnehmen Sie bitte dem Infoblatt zur Saalmiete.

## Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser Rhäzünser	150cl	8.00
«Winti-Wasser» – Winterthurer Hahnenwasser		inkl.
Süssgetränke Elmer Citro, Sinalco, Coca-Cola, Shorley, Ice Tea	50cl	4.00

## Kaffee / Tee

Kaffee Crème, Espresso, diverse Tees		4.00
--------------------------------------	--	------

## Säfte

Orangensaft	100cl	8.00
«Ruedi» Hausgetränk	33cl	4.50

## Biere

Die leichten Craftbiere aus Winterthur werden seit 2023 in Bio-Qualität gebraut.  
Die Brauerei Euelbräu überzeugt auch mit ihrem nachhaltigen und sozialen Engagement.

Euelbräu hell	4.1% vol.	33cl	5.00
Euelbräu Amber	4.1% vol.	33cl	5.00
Euelbräu alkoholfrei	<0.5% vol.	33cl	5.00
Euelbräu panaché	<0.5% vol.	33cl	5.00
Appenzeller Quöllfrisch Lager,	4.8% vol.	33cl	5.00

## Schaumwein

<b>Rive di Collalto Valdobbiadene Extra Dry, Prosecco DOCG</b>	<b>75cl</b>	<b>36.00</b>
Cantina Borgoluce, Susegana, Italien		
Traube: Glera		
<b>Rimuss Champion, alkoholfrei</b>	<b>75cl</b>	<b>18.00</b>
Schaumwein Moscato-Trauben		
Rimuss Kellerei AG, Hallau SH		

## Weisswein

### SCHWEIZ

<b>Räuschling, Nadine Saxer, AOC ZH</b>	<b>75cl</b>	<b>48.00</b>
Weingut Nadine Saxer, Neftenbach		
Traube: Räuschling		

Die Nase präsentiert sich dezent blumig sowie mit einer erfrischenden Zitrusaromatik, im Gaumen geprägt durch eine gute Struktur und einem ausgewogenen Körper.

<b>Hedinger Riesling-Silvaner, AOC Schaffhausen</b>	<b>75cl</b>	<b>33.00</b>
Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen		
Traube: Riesling-Silvaner		

Frischfruchtiges Bouquet mit Apfel- und Zitrusnoten. Spritzig und leicht.

<b>Rufus, Sauvignon Blanc, AOC ZH</b>	<b>75cl</b>	<b>50.00</b>
HerterWein, Winterthur-Hettlingen		
Traube: Sauvignon Blanc		

Ein Sauvignon Blanc wie Licht und Luft, schwerelos, fruchtig, leicht salzig mineralische Aromen. Eine Interpretation, wie ein Wein von allem Ballast befreit und nur die Seele des Sauvignon Blanc abfüllt wird.

## FRANKREICH

**Sancerre blanc AOC, Gerard Fiou** 75cl 52.00  
 Domaine Gérard Fiou, Saint-Satur  
 Traube: Sauvignon Blanc

In der Nase Aromen von Zitrone, Grapefruit, grünem Apfel und frischen Kräutern, subtile florale Noten. Am Gaumen knackige Säure, Zitrusnoten, mineralische Anklänge, Balance zwischen Frische und Struktur, angenehme Fülle und mittellanger Abgang.

## Roséwein

### SCHWEIZ

**Nobler Rosé, Nadine Saxer** 75cl 46.00  
 Weingut Nadine Saxer, Neftenbach  
 Traube: Pinot Noir

Zeigt in der Nase eine dezente Note von Quitte sowie Zitrusaromatik, im Gaumen ist dieser Wein geprägt von einer erfrischenden, spritzigen Art. Ein idealer Wein für warme Sommertage.

## Rotwein

### SCHWEIZ

**Nobler Blauer, Nadine Saxer, AOC ZH** 75cl 49.00  
 Weingut Nadine Saxer, Neftenbach  
 Traube: Pinot Noir

In der Nase präsentiert sich dieser Rotwein reiffruchtig mit einem Hauch Röstaromatik, im Gaumen geprägt durch einen schönen Schmelz, gehaltvoll und langanhaltend im Abgang.

**Merlot, Nadine Saxer, AOC ZH** 75cl 58.00  
 Weingut Nadine Saxer, Neftenbach  
 Traube: Merlot

In der Nase würzige, pfeffrige Noten sowie eine dezente Röstaromatik. Im Gaumen präsentiert sich dieser Wein gehaltvoll mit einer eleganten Beerenfrucht sowie einer schönen Struktur.

**Adelheid, Pinot Cabernet, AOC ZH** 75cl 50.00  
HerterWein, Winterthur-Hettlingen  
Traube: Pinot Noir, Cabernet Cortis

Eleganter Pinot wird mit viel Frucht des Cabernets kombiniert. Vom Pinot leichte Frucht, Kirschen, ätherische Frische. Vom Cabernet dunkle Beeren, würzig herb. Frische Säure, saftig-fruchtiger Ausklang.

## SPANIEN

**Pesquera crianza, Ribera del Duero DOP** 75cl 54.00  
Bodega Tinto Pesquera, Valladolid  
Traube: Tempranillo

Aromen von Kirschen und reifen Pflaumen, Nuancen von Kakao und einem Hauch von Holz.

## ITALIEN

**Menzatia Primitivo Negroamaro IGT Salento** 75cl 35.00  
Projekt Menzattia, EnoPartner italia, Apulien  
Traube: Cuvée aus Negroamaro und Primitivo

Rubinrot mit violetten Reflexen. Fruchtnoten nach Pflaumen, Brombeeren und einer bemerkenswerten Fruchtsüsse. Im Abgang geschmeidig, mit kräftigen, runden Tanninen.

## Spirituosen

Wir haben uns im Läbesraum dazu entschlossen, keine Spirituosen zu verkaufen.

## Zapfengeld

<b>Wein</b>	<b>pro Flasche</b>	<b>15.00</b>
<b>Spirituosen</b>	<b>pro Flasche</b>	<b>25.00</b>
<b>Bier und andere Getränke</b>		<b>auf Anfrage</b>

## **Preise bei Saalmiete**

Sie haben lediglich unseren Saal gemietet, möchten aber gerne die Getränke bei uns beziehen? Dann gewähren wir Ihnen gerne einen Rabatt von 30 Prozent.

Kaffeepauschalen auf Anfrage (Kaffeemaschine freigeschaltet).