

ROSSO ROSSO

Das Restaurant im Zentrum Huob



Edle Tropfen
zur Vollendung
der Kulinarik

Weinempfehlung

zum Einstieg

| | | |
|---------------------------------------|-------|-------|
| Brut Carte Rouge, Fleury Père et Fils | 75 cl | 63.00 |
| | 3/8 | 40.00 |

Seit 1970 gilt das Haus Fleury Père et Fils als Pionier des biologischen dynamischen Anbaus. Es ist ein voller harmonischer Champagner.

| | | |
|----------------------------|-------|-------|
| Prosecco Valdobbiadene DOC | 75 cl | 43.00 |
| | Cüpli | 6.50 |

Ein fruchtiger, leichter und süffiger Apéro-Prosecco.

Weissweine

SCHWEIZ

| | | |
|---|-------|-------|
| Leutschner Riesling x Sylvaner, Auslese | 75 cl | 43.00 |
|---|-------|-------|

| | | |
|--|-------|-------|
| Dézaley Grand cru AOC | 70 cl | 49.00 |
| Les Embleyres, Les Fils Rogivue | | |
| <i>Ein idealer Apéro-Wein, vielfältiges Bouquet nach gelbem Steinobst und Minze.</i> | | |

| | | |
|--|-------|-------|
| Ticinello Bianco | 75 cl | 43.00 |
| Merlot Bianco del Ticino DOC, Zanini Sulmoni | | |
| <i>Rassiger Auftakt und eine weich fliessende Gaumenaromatik dahinter.</i> | | |

FRANKREICH

| | | |
|--|-------|-------|
| Sancerre AOC La Vigne Blanche | 75 cl | 46.00 |
| Henri Bourgeois | | |
| <i>Ein frischer Weisswein aus der Loire.</i> | | |

ITALIEN

| | | |
|--|-------|-------|
| Pinot Grigio Friuli DOC Grace | 75 cl | 38.00 |
| Cantina di Bertiolo | | |
| <i>Ein feingliedriges Bouquet mit spontaner Frucht, im Gaumen saftig und süffig.</i> | | |

Übersee

| | | |
|---|-------|-------|
| Chardonnay Twin Oaks Robert Mondavi California <i>Sehr beliebter Chardonnay aus dem Hause Mondavi, frischer Gaumen mit Sternfruchtnote und leichtem Abgang.</i> | 75 cl | 39.00 |
| Sauvignon Blanc Single Vineyard Valle de Casablanca Chile <i>Ausgesprochen Elegant und finessenreich, ein Sauvignon Blanc voller Persönlichkeit.</i> | 75 cl | 42.00 |

Roséweine

SCHWEIZ

| | | |
|---|-------|-------|
| Rosenberger Rosé Weingut Familie Messner, Feldbach | 75 cl | 40.00 |
|---|-------|-------|

SPANIEN

| | | |
|--|-------|-------|
| Don Sebastian Rosado Rioja DOC Union Viti - Vinicola <i>Intensives Rosé, Himbeer- und Melonentöne in der Nase.</i> | 75 cl | 36.50 |
|--|-------|-------|

Weine im Offenausschank

WEISS

| | | |
|--------------------------------|------|------|
| Dézaley Grand Cru AOC | 1 dl | 7.20 |
| Leutschner Riesling x Sylvaner | 1 dl | 6.00 |

ROSÉ

| | | |
|--------------------------------|------|------|
| Don Sebastian Rosado Rioja DOC | 1 dl | 5.30 |
|--------------------------------|------|------|

ROT

| | | |
|--------------------------|------|------|
| Leutschner Blauburgunder | 1 dl | 6.30 |
| Pinot Noir Salgesch | 1 dl | 6.20 |
| Rooja DOC Crianza | 1 dl | 5.70 |

Rotweine

SCHWEIZ

Leutschner Blauburgunder, Spätlese 75 cl 43.00
 Kümin Weine, Freienbach

Rosenberger, Cabernet / Pinot Barrique 75 cl 49.00
 Weingut Familie Messner, Feldbach

Compleo Cuvée Noire 75 cl 41.00
 Staatskellerei Zürich
Duft von schwarzen Kirschen und Cassis ergänzt von einer verführerischen Moccanote. Ein Compleo mit einer wunderbaren Vollmundigkeit mit sanft ausklingendem Finale.

Schloss Salenegg Maienfeld 70 cl 50.00
 Bündner Herrschaft
Im Gaumen harmonisch, elegant und ein angenehmes Finish.

Merlot del Ticino DOC 75 cl 48.00
 Tenuta Ronco dell'Angelo – Vinattieri
*Ein Engelsgeschenk: Tessiner Merlot mit Botta – Etiketle.
 Sehr komplex und dennoch finessenreich bis ins lang anhaltende Finale.*

Pinot Noir Vieux Salquenen 75 cl 42.00
 Gregor Kuonen
Warmes intensives Bouquet nach reifen, roten Beeren.

FRANKREICH

Château Montfollet 75 cl 44.00
 Blaye AOC
Extrem dunkles Purpur mit violetten Reflexen. Schwarzbeeriges Bouquet mit vielen Brombeertönen. Im Gaumen intensiv und etwas pfeffrig. Im Gesamten ein sehr gehaltvoller Wein, welcher noch an Intensität zulegen wird.

Château La Serre 75 cl 86.00
 Grand Cru Classé St-Emilion AOC
Sattes purpur-Granat, dicht in der Mitte und mit lila Schimmer aussen. Im Gaumen mit Fülle und Charme, harmonische Tannine und gebündelt und lange endend.

Châteauneuf-du-Pape AOC 75 cl 56.50
 Grands Classiques, Domaine de la Présidente
Leuchtendes Granat, delikates Fruchtbouquet, sanfte Gaumenfülle, perfekte Balance bis ins lang anhaltende Finale. Ein Grenache-Blend wie aus dem Bilderbuch.

SPANIEN

Rioja DOC Crianza 75 cl 39.00
 Enrique Forner
Ein Vollblut Rioja mit betörender fast orientalischer Würze.

ITALIEN

Salice Salentino DOC Maiana 75 cl 39.00
 Leone de Castris
Potpourri von Rosen und Lebkuchengewürzen, weicher Gaumen, ein sehr guter Wein aus Apulien.

Castiglione Chianti DOCG 75 cl 39.00
 Marchesi de'Frescobaldi
Fester Gaumen mit jugendlicher Tanninstruktur, typische Sangiovesewürze.

Vigna dei Pini, Bolgheri DOC 75 cl 45.00
 Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari
Rubinfarben mit granatroten Nuancen. Eine wunderbar komponierte Nase nach kleinen, roten Erdbeeren. Sehr geschmeidig im Gaumen, mit der richtigen Menge an Röstaromen wie Haselnüsse und Kakao. Perfekt integrierte Tannine, und wunderbar balancierter Toskaner. Der Perfekte Nachbar vom Ornellaia und Sassicaia.

Amarone della Valpolicella Classico DOC 75 cl 58.00
 Luigi Righetti
Korinthisches Fruchtbouquet mit Aromen von getrockneten Pflaumen und schwarzen Kirschen, dahinter verführerisches Kaffeeextrakt und dezenter Amarettotouch.

ÜBERSEE

Cabernet Sauvignon 75 cl 36.00
 Robert Mondavi
 Twin Oaks California
Ein junger Mondavi-Cabernet für jeden Tag.

Lage und Anfahrt

Bahn

Ab Zürich Hauptbahnhof bringen Sie der Interregio, die S2, S5 oder S8 nach Pfäffikon SZ. Der Ortsbus fährt Sie direkt bis zur Haltestelle «Tertianum».

Das Restaurant ROSSOROSSO befindet sich im markanten gelben Gebäude.

Auto

Autobahn A3 Ausfahrt Pfäffikon SZ. Hauptstrasse Richtung Pfäffikon SZ. Im zweiten Kreisel links in die Huobstrasse abbiegen. Wegweiser «Etzel/Luegeten» beachten. Nach 10 Meter – direkt vor dem blauen Gebäude – links in die Tiefgarage einbiegen.



ROSSOROSSO – Der Geheimtipp im Zentrum Huob

Huobstrasse 5 • 8808 Pfäffikon SZ • T: 055 416 12 50 • F: 055 416 12 42
www.rossorosso.ch • restaurant@rossorosso.ch

Montag–Freitag: 08.00–18.00 Uhr • Bankette auf Anfrage
Anlässe bis 80 Personen • Gästezimmer • Apéro • Take away