

# ROSSO ROSSO

Das Restaurant im Zentrum Huob



Edle Tropfen  
zur Vollendung  
der Kulinarik

*Weinkarte*

## zum Einstieg

Champagne Pol Roger, brut Reserve	75 cl	63.00
<i>Geschmeidiger, finessenreicher Champagner aus 33% Pinot Noir, 33% Pinot meunier und 33% Chardonnay Trauben</i>	37.5	40.00
	10 cl	12.00
Prosecco Valdobbiadene DOC	75 cl	43.00
<i>Ein fruchtiger, leichter und süffiger Apéro-Prosecco</i>	10 cl	8.00

## Weissweine

### SCHWEIZ

Leutschner Riesling x Sylvaner AOC Schwyz, Gebrüder Kümin	75 cl	43.00
<i>Ein beliebter Wein aus der Region</i>	10 cl	6.20
Leutschner Räuschling, Gebrüder Kümin	75 cl	43.00
<i>Eine Spezialität aus Freienbach</i>	10 cl	6.20
Wangner Chardonnay, AOC Schwyz, Gebrüder Kümin	75 cl	46.00
<i>Ein Chardonnay aus der Umgebung</i>	10 cl	6.50
Dézaley AOC Grand Cru, Les Embleyres, Les Fils Rogivue	70 cl	49.00
<i>Ein gefälliger Wein mit vielfältigem Bouquet</i>	10 cl	7.00
Ticinello Bianco, Bianco di Merlot DOC, Zanini	75 cl	43.00
<i>Ein spritziger, weisser Merlot aus dem Tessin</i>	10 cl	6.20

### FRANKREICH

Sancerre AOC La Vigne Blanche, Henri Bourgeois	75 cl	46.00
<i>Ein frischer Weisswein aus der Loire</i>	10 cl	6.50

### ITALIEN

Pinot Grigio Friuli DOC, Il Cavaliere, Cantina di Bertolo	75 cl	38.00
<i>Ein feingliedriges Bouquet mit spontaner Frucht</i>	10 cl	5.60

## Roséwein

### SCHWEIZ

Rosenberg Rosé, AOC Zürichsee, Familie Messner, Feldbach	75 cl	40.00
<i>Blumiger Rosé mit Erdbeer- und Himbeertönen</i>	10 cl	5.90

## Rotweine

### SCHWEIZ

Leutschner Clevner Spätlese, AOC Schwyz, Gebrüder Kümin	75 cl	43.00
<i>Der Klassiker unter den Rotweinen</i>	10 cl	6.20

Riposo IGT, Pinot Noir, Cabernet, Regent, Gebrüder Kümin	75 cl	43.00
<i>Eine Cuvée mit harmonischem Abgang</i>	10cl	6.20

Compleo Cuvée Noire, Staatskellerei Zürich	75 cl	41.00
<i>Duft von schwarzen Kirschen und Cassis</i>	10 cl	6.00

Merlot del Ticino DOC, Tenuta Ronco dell'Angelo, Zanini	75 cl	48.00
<i>Ein Engelsgeschenk: Tessiner Merlot mit Botta-Etikette</i>	10 cl	6.90

Pinot Noir, Sélection Vieux Salquenen, Gregor Kuonen	75 cl	42.00
<i>Warmes, intensives Bouquet nach reifen roten Beeren</i>	10 cl	6.00

### FRANKREICH

Château Montfollet, Blaye Côtes de Bordeaux AOC	75 cl	44.00
<i>Dunkles Purpur mit violetten Reflexen</i>	10 cl	6.30

### SPANIEN

Torre Albéniz Reserva, Bodegas Peñalba Lopez	75 cl	45.00
<i>Ribera del Duero DO (Demeter)</i>	10 cl	6.50

### ITALIEN

Salice Salentino DOP, Masseria Pietrosa, Cantine S. Marzano	75 cl	39.00
<i>Weicher Gaumen mit kräftigem Abgang</i>	10 cl	5.60

Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Luigi Righetti	75 cl	58.00
<i>Aromen von getrockneten Früchten und schwarzen Kirschen</i>	10 cl	8.40

# 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 Kreisell 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](http://www.rossorosso.ch) • [restaurant@rossorosso.ch](mailto:restaurant@rossorosso.ch)

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