

FRAPOLLI

«momenti di passione...»

«momenti di
passione...»



FRAPOLLI
SOMMERAU-TICINO
HOTEL RESTAURANTS
CATERING
GOLFRESTAURANT

Zürcherstrasse 72
CH-8953 Dietikon-Zürich
Telefon +41 (0)44 745 41 41
Fax +41 (0)44 745 44 88
www.sommerau-ticino.ch
info@sommerau-ticino.ch

Des Weines feinste Seele...

Oh welch Wonne, des Weines feinste Seele,
Wird nun kredenzt im gläsernen Pokal
Es ist Zeit der Einkehr und der Geselligkeit
Der Morgentau entlässt den Nebel der Nacht
in zartes Licht der Abendsonne, nun wähle:
Den besten Tropfen im Lokal! Der Wirt, er lacht
Oder für ein paar Taler weniger, Wein
Für meine Wenigkeit
Passen muss er mir allein,
Auf dass es sich lohne
Sie zu spüren, jene momenti di passione...

Elio Frapolli 2012

Buon appetito!

Fam. Frapolli & Mitarbeitende





Getränke-Empfehlungen

Bibite Getränke

Aqua Minerale aperto / offen / open
Mineral, Cola, Citro, Orange, Ice Tea

2,0 dl CHF	3,0 dl CHF	5,0 dl CHF
3.10	3.90	5.30

Frapolli's Limmattalwasser mit und ohne Kohlensäure

Calzium 100, Chlorid 20, Magnesium 18, Natrium 5, Nitrat 30, Sulfat 25,(mg/L).
Unser Trinkwasser ist in dem in Flaschen abgefüllten Mineralwasser ebenbürtig.

Wasser direkt ab Hahnen (Aufwandsentschädigung)

5.00
2.00

Aqua Minerale Bottiglie / Flaschen / Bottle

Schweppes Tonic, Bitter Lemon		4.70
Rivella, rot, grün, blau		4.70
Süssmost, Apfelschorle		4.70
Saurer Most (Apfelwein) mit und ohne Alkohol	5,0 dl	5.70
Coca Cola classic, light, zero	3,3 dl	4.70
Elmer Citro, Sinalco	3,3 dl	4.70
San Pelligrino / Aqua Panna (ohne Gas)	5,0 dl	5.80
Rhazünser / Arkina (ohne Gas)	5,0 dl	5.80
Traubensaft rot	2,0 dl	4.90
Red Bull	2,0 dl	5.00

Caffè FERRARI

Crème, Espresso, Schale		4.50
Doppelter Espresso		6.90
Koffeinfrei		4.40
Cappuccino		4.90
Caffè Latte Macchiato		5.70
Caffè Latte Macchiato al Amaretto, al Cognac etc.		6.50
Kaffee Fertig, Lutz, Kräuter		6.00
Coretto Grappa		6.60
Mon Chéri, mit Kirsch und Schlagrahm		7.90
Caffè «Dalli-Dalli», mit 2 Stk. Bocconcino Dai Dai		6.00
Kaffee Zwetschgen, Pflümli		6.50
Irish coffee		12.50
Ovomaltine, Cioccolata		4.40

The

Tee nature / Creme		4.20
Rum / Apfel Punsch (alkoholfrei)		4.20
Tee Rum		6.30

Birra Alla spina / offen / open

Feldschlösschen «s'Herrgöttli»	3.70	
Feldschlösschen Lager / Panaché		4.50 6.10

Birra Bottiglie / Flaschen / Bottle

Feldschlösschen Hopfenperle	3,3 dl	5.10
Feldschlösschen Flasche	5,0 dl	6.10
Feldschlösschen Dunkle Perle	3,3 dl	5.10
Franziskaner Weissbier, der bayrische Genuss	5,0 dl	8.20
Carlsberg	3,3 dl	6.60
Feldschlösschen Alkoholfrei	3,3 dl	5.10

Alle Preise inkl. MwSt.



Vini

		1,0 dl CHF	2,0 dl CHF	5,0 dl CHF
	Schweiz			
	Merlot del Ticino bianco , Hauswein (offen Qualität)	5.50	11.00	27.50
	Féchy	5.50	11.00	27.50
	St. Saphorin	5.90	11.80	29.50
	Gespritzter Weisswein mit Féchy		7.80	
	Zürich			
	Nobler Weisser, Jürg Saxer Neftenbach «Schweizer Winzer des Jahres 09/10» Eine Selektion der spätgerlesenen Riesling X Silvaner Trauben. Fruchtiger, spritziger, leicht lieblicher Weisswein		2011	7,0 dl / 7,5 dl 47.00
	Waadt			
	St. Saphorin «La Rionde» Traubensorte : Chasselas Eine Balance zwischen Frucht, Säure, Duftigkeit und Länge.		2010	59.00
	Aigle les Murailles Traubensorte: Chasselas Schönes Zitronengelb, tief, klar und funkelnd. Elegant und fruchtig		2011	59.00



Vini

7,0 dl / 7,5 dl

Sopraceneri



Merlot del Ticino bianco «Confessore» Chiericati
Bekömmlicher weisser Merlot mit schön ausgebauter Säure

2011 47.00

Sottoceneri



Merlot del Ticino «Bianco Rovere», Guido Brivio
Im Eichenfass gelagert, rarer Spitzenwein

2010 69.00



Chardonnay «Rovio», Chiesa Mt. Generoso
Fruchtig und schöne Säure

2010 59.00



«Vallombrosa» Bianco del Ticino, Tamborini
Chardonnay & Merlot Assemblage, sehr schöne Frucht, schöne Säure

2011 49.00
1dl 7.50

Neuenburg



«C il de Perdrix» Chateau d'Auvernier
Das Original! Der C il de Perdrix aus Neuenburger Pinot Noir

2012 55.00
1,0 dl 2,0 dl 5,0 dl

Ticino



Merlot del Ticino rosso, Hauswein (offen Qualität)

5.50 11.00 27.50

Sopraceneri



Merlot del Ticino «Convento», Chiericati
der Wein der Casa Frapolli; ausgewogen, harmonisch

2010 49.00
5 dl 2010 38.00
1 dl 2010 7.50



Merlot del Ticino «Al Merca », Chiericati
leichtes Vanille Aroma, 6Mte. in grossen «sinfonia» F ssern veredelt

2008 55.00



Merlot del Ticino «Sinfonia» Barriques, Chiericati
Sehr eleganter Spitzenwein, 14 Mt. in Barriques

2009 69.00
5 dl 2009 49.00
3.75 dl 2009 39.00
1 dl 2009 10.00

Bellinzona



«Pizzorin D.O.C Riserva», Cantina Pizzorin
Elegantes, volles Bouquet von Cassis und Lakritze.

2008 69.00

Lugano



Merlot del Ticino «Sanzeno» Riserva, Tamborini, Lamone
Geschmacksvoll, schöne Farbe, gradlinig, sehr harmonisch

2010 59.00



Merlot del Ticino «Vigna Vecchia», Tamborini, Lamone
Purpur mit Eichen- und Vanillearomen. Vornehme Statur, reich und komplex.
Reiche Tannine im ausdrucksvollem Körper

2008 78.00



Vini

7,0 dl / 7,5 dl

Mendrisotto



SAN VIGILIO 75:25 DOC, G.F. Chiesa (Spezialität 9)
75:25 Gamaret (Gamay&Reichensteiner weiss) + Syrah
Dunkles Purpur, Pflaumen-Dörrobstaromen, weiche Tannine, füllig

2009 78.00



Merlot del Ticino «Riflessi d'Epoca», G. Brivio
Top-Wein, weich, bouquetreich, elegant, Cacao, Vanille

2009 78.00

Mendrisio



Merlot del Ticino «Gransegreto», Valsangiacomo
Reift in Barriques in den Gewölben der ehemaligen Festung Motta Bartola
oberhalb Airolo auf 1300m ü. M.

2009 69.00

Sopraceneri



Merlot de Ticino «Sassi Grossi», F. Gialdi
Voller und kräftiger Wein, hervorragend strukturiert, Spitzenwein
mit reifen, gut eingebundenen Tanninen

2009 85.00

Ascona



Merlot del Ticino «Rompidee», Weingut Chiodi
Barrique, intensiv, riecht nach Waldbeerenaromen, reife Früchte,
Lakritze und gerösteten Kaffee

2009 78.00

Brissago



Merlot del Ticino «Ottomarzo» Weingut Chiappini
Rubinrote Farbe. Aroma nach Dörripflaumen. Saftiger, gut strukturierter Abgang

2009 69.00

Rovio



Merlot del Ticino «Rovio» G.F. Chiesa
Einladende Krischen- und Beerenfrucht, im Mund von schöner und samtiger Fülle

2008 65.00

Morbio



Merlot del Ticino «Caronte» Weingut Cormano
Dichtes Purpurrot. Delikates Bouquet mit intensiver Röstaromatik,
Kaffeenoten, schwarzer Holunder, Edelhölzer

2006 85.00

4 Regionen



Gold medal Vienna 03
«Sottobosco» Tenimento del Ör, Agriloro, Arzo
Blauburgunder mit 11 Mt. Barriques,
Tessiner Burgunder mit Finesse, Schweizer Wein 2010

5dl	2009	58.00
7.5 dl	2010	71.00
Magnum	2009	142.00

Bellinzona



Le Cime, Stefano Fuso, Gerra Piano Ticino
Kräftiges Rot, schwarzbeerig, sehr dicht und würzig

2008 69.00

Bündner Wein



«Zizerser Selezziun», Familie Grendelmeier-Bannwart
Pinot Noir von 40 jährigen Reben
Familie Grendelmeier-Bannwart, Weinbau im Tschalär, Graubünden
Dunkelrubinroter Wein, fülliger Körper, weiche Tannine, 10 Monate im Eichenfass

2011 49.00



Vini

Friaul



ITALIEN

7,0 dl / 7,5 dl
CHF

Pinot grigio Grivo D.O.C», Volpe Pasini

Leicht und spritzig, der ideale Begleiter zu Apero und Vorspeise

2011 47.00

Apulien



Rosato del Salento, Vergani

Lachsrosa Farbe, eine üppige Blume, duftend und elegant fruchtig, mit einem trockenen, frischen und harmonischen Geschmack

1,0 dl 2,0 dl 5,0 dl

5.50 11.00 27.50



Vini Bottiglie / Flaschen / Bottles

7,0 dl / 7,5 dl
CHF

Toscana



«Rosso di Montalcino», Talenti

Ausgewogener, junger Brunello mit samtigem Abgang

2010

59.00



«Vino Nobile di Montepulciano Riserva», Fattoria della Talosa

Urwüchsig, kraftvoll, viel Charakter, typischer Nobile

2007

59.00



«Brunello di Montalcino DOCG», La Rasina

Der berühmte, vollfruchtige Klassiker aus Sangiovese Trauben
Top – Tuscan

2006

85.00

Veneto



«Amarone della Valpolicella», L`Anima di Vergani

Klassischer Amarone, würzig, leicht pfeffrig, Mandelgeschmack

2008

73.00

Piemonte



«Barbaresco» Moccagatta Riserva, Produttori del Barbaresco

Facettenreich mit faszinierender Intensität

2005

65.00



«Barbera D'Asti, Pörlapá, Weingut Boeri

Samt und Finesse, harmonisch im Gaumen

2006

59.00

Verona



RAUDII, Domini Veneti

Traubensorte: Corvina Veronese, Merlot
Rubinrot mit Granatreflexen. Bukett würzig mit Vanillenoten
und Düften nach Kirsche und Sauerkirsche.

2010

48.00

Sardegna



«Rocca Rubia Riserva DOC», Santadi

Gambero Rosso: 1 Glas! Carignano Trauben
Kräftig, trotzdem samtig, langer Abgang

1dl

2009

59.00

2009

8.50

Die meisten Weine kaufen wir direkt bei den Weinbauern ein und sind ständig auf der Suche nach Neuheiten. Viele dieser speziellen Weine werden nur in limitierter Menge und nur in guten Jahren gekeltert. Es kann also vorkommen, dass unsere Karte nicht vollständig ist (wenn wir z.B. eine neue Trouvaille entdeckt haben), oder der gewünschte Wein zurzeit nicht verfügbar ist. Wir bemühen uns jedoch den Stand stets à-jour zu halten



RARITÄTEN, SPITZENWEINE & WEINE FÜR LIEBHABER

Castel San Pietro



Balin, Cantina Kopp von der Crone Visini
95% Merlot & 5% Arinarnoa, Barriquefass

2009 98.00

Ticino



Spitzenwein (der Merlot-Pionier)

Merlot del Ticino «Tracce Di Sassi», W. Stucky
Grosses Potential, vollmundig, fruchtig, finessenreich

2009 92.00



Comano Vigneto ai Brughi DOC, Tamborini, Barrique

Tiefes Rubinrot, kräftig, tiefgründig mit leichten Röstaromen und reifen Früchten

2007 92.00



Meisterwerk (Selbstkelterer)

«Montagna Magica», D. Huber, Malcantone

Merlot-Cabernet vom Feinsten, langer Abgang, elegant, sehr rar

2002 92.00



«Quattromani», Gialdi, Brivio, Tamborini, Delea

Die Spitzenassemblage der Vier Top-Winzer aus vier Tälern, sanft, gehaltvoll, elegant

2009 110.00



Merlot «Vinattieri» DOC, Zanini

Tiefgründiges Cassis- und Brombeerenbouquet. Im Gaumen überzeugende Merlot-Aromatik, Gewürznoten. Gewaltiger Tessiner

2004/05 165.00



«Sanzeno Costamagna» Riserva, Tamborini, Lamone

Intensives Rubinrot, würzig, elegant, Dörrfrüchte, Barriques

2005 98.00



Pio della Rocca, Adriano Kaufmann, Beride

80% Merlot & 20% Cabernet Sauvignon, 18 Monate im Eichenfass

2009 98.00

Italia



«Cà del Bosco», Lombardei, Maurizio Zanella

Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc, Merlot. Reife Früchte, gewaltig

2003 135.00



«Terre Brune DOCG», Sardinien, Santadi

Gambero Rosso: 3 Gläser! Carignano Traube
Brombeere, Vanille, Koreander. Wunderbar kräftiger Tropfen

2007 98.00



Tignanello, Toscana, Marchesi Antinori

Sangiovesetraube

2009 165.00



Barolo DOCG, «Villa Lanata», Zafferana

Körperreich, lang anhaltend mit einem Hauch von reifen Früchten und Leder, feine Gewürznote. Weich, harmonisch und warm.

2005 98.00



Aperitif & Grappa

Aperitivi

		CHF
Campari, Cynar	4,0 cl	7.00
Martini bianco/rosso	4,0 cl	7.00
Sherry, Porto	4,0 cl	7.00
Pastis	4,0 cl	7.00
Ramazotti, Averna	4,0 cl	7.00
Underberg	2,0 cl	7.00
Appenzeller / Jägermeister	4,0 cl	7.00
Fernet	2,0 cl	7.00
Sanbitter alkoholfrei	9,5 cl	5.30
Orangenjus / Tomatenjus	2,0 dl	4.80

Hugo Holunder, Zitrone, Minze, Prosecco, Soda	2.0 dl	11.50
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda	2.0 dl	11.50
Sommer Spritz Aperol, Weisswein, Soda	2.0 dl	11.50

Prosecco & Champagner

	CÜPLI	FLASCHE
Prosecco Vini dei Poeti	9.00	58.00
Champagner Laurent-Perrier Brut	14.50	98.00

Grappa

Früher war Grappa ein eher derbes Getränk, fast als wollte es für den harten Lebenskampf der bäuerlichen Vergangenheit Zeugnis ablegen. Mittlerweile hat es sich zu einem raffinierten und edlen Produkt entwickelt, das sich den heutigen Bedürfnissen anpasst. Das stete Bemühen um eine bessere Qualität vermochten beim Gärungsprozess den Grundstoff Wein besser zur Geltung zu bringen. Geniessen Sie einen Grappa aus unserem nicht alltäglichen Angebot zum Abschluss eines gemütlichen Essens!

			CHF
Grappa Nostrano, Chiericati, Tessin	2,0 cl	40%	6.00
Grappa «Rovio», G. F. Chiesa, Tessin Exklusiver Grappa mit viel Aroma	2,0 cl	48%	12.00
Grappa Brunello di Montalcino, Toscana der klassische toscanische Grappa, elegant	2,0 cl	40%	12.00
Grappa Berta Moscato, Piemont ein piemontesischer Grappa, leicht, Veilchengeschmack	2,0 cl	40%	12.00
Sibona Grappa di Dolcetto, Piemont Harmonisch mit einer leichten, edlen Fruchtnote im Abgang	2.0 cl	42%	12.00
Sibona Grappa XO, Piemont 6 Jahre in kleine Eichenfässern gereift dieser Grappa ist warm und komplex im Geschmack	2.0 cl	44%	14.00
Zizerser Grappin Barrique 2009, Graubünden 1 Jahr im Barrique-Fass gereift, zu 100% aus Pinot Noir Trauben komplexer Grappa mit Schmelz	2.0 cl	40%	14.00
Nocino, Chiericati (Nusslikör auf Grappabasis), Tessin	4,0 cl	30%	10.00
Lemoncino (Zitronen und Grappa), Tessin	4,0 cl	25%	10.00

FRAPOLLI

«momenti di passione...»

«momenti di
passione...»



FRAPOLLI
SOMMERAU-TICINO
HOTEL RESTAURANTS
CATERING
GOLFRESTAURANT

Zürcherstrasse 72
CH-8953 Dietikon-Zürich
Telefon +41 (0)44 745 41 41
Fax +41 (0)44 745 44 88
www.sommerau-ticino.ch
info@sommerau-ticino.ch

MERLOT DEL TICINO & VINI TICINESI **LA NOSTRA PASSIONE – UNSERE LEIDENSCHAFT**

Die Geschichte des Tessiner Merlots ist eine wechselvolle und vor allem als Qualitätswein eine sehr junge. Genau genommen begann die gezielte Weinkultivierung erst Anfang der fünfziger Jahre. Der eigentliche Aufstieg fand in den 80er Jahren statt. Die Merlottraube stammt aus dem Bordelais, der Heimat der grossen Bordeaux-Weine, der berühmten Chateau Pétrus besteht zu 95% aus der Merlot-Traube. Heutzutage können sich die Tessiner Merlots ungeniert mit den Bordeaux Weinen messen, haben sie doch schon diverse Male die Goldmedaille für Merlot Weine gewonnen. Dies ist vor allem einigen „jungen“ aber hochmotivierten Winzern zu verdanken, deren Weine Sie bei uns versuchen können.

