

Weissweine offen

Schweiz

10 cl

Riesling Sylvaner

6.4

Weiningen, Hs-Hch Haug

100% Riesling Sylvaner

kühle Vergärung in Stahltanks

Heida Murmure AOC

7.4

Wallis-Cave du Chatillon

100% Heida

Italien

Pinot Grigio DOC – Grivò

6.8

Friaul, Volpe Pasini

100% Pinot Grigio

kühle Vergärung in Stahltanks

Chardonnay Langhe DOC

7.6

Piemont, Massolino

100% Chardonnay

teilweise in Barriques

Roero Arneis DOCG – Camestri

6.7

Piemont, Porello Marco

100% Arneis

kühle Vergärung in Stahltanks

Spanien

Honoro Vera Blanco

6.4

Rueda, Bodegas Ateca

100% Verdejo

kühle Vergärung in Stahltanks

Rotweine offen

Schweiz

10 cl

Weininger Pinot Noir Selection (aus der Magnumflasche)

7

Weiningen, Hs-Hch Haug

100% Pinot Noir

Italien

Collazzi – Toscana IGT (aus der Magnumflasche)

11.1

Toscana, Collazzi

55% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 18% Cabernet Franc,

4% Petit Verdot, 18 Monate in Barriques

Spanien

Cair Crianza (aus der Magnumflasche)

8.3

Ribera del Duero, Bodegas Dominio de Cair

100% Tempranillo

Roséweine offen

Italien

10 cl

Fiore di Nero

6.30

*Sizilien, Tenute Lombardo
100% Nero D'Avola*

Frankreich

Whispring Angel

8.4

*Côtes du Provence, Château D'Esclans
Syrah, Rolle, Grenache, Mouvedre, Cinsault*

Schaumweine offen

Italien

Prosecco Treviso DOC

8.5

*Veneto, L'Anima di Vergani
100% Galera*

Franciacorta Brut DOCG cuvée prestige

11.5

*Lombardei, Cà del Bosco
75% Chardonnay, 15% Pinot Noir, 10% Pinot Blanc*

Frankreich

Taittinger Brut Réserve

15

*Champagne, Taittinger
60% Chardonnay, 40% Pinot Noir*

Weissweine

Schweiz

25 cl 75 cl

Riesling Sylvaner	Restaurant	44.5
Weiningen, Hs-Hch Haug	über d Gass	12.5
100% Riesling Sylvaner		
Räuschling	Restaurant	46.5
Weiningen, Hs-Hch Haug	über d Gass	14.5
100% Räuschling		
Pinot Gris	Restaurant	48
Weiningen, Hs-Hch Haug	über d Gass	16
100% Pinot Gris		
Sauvignon Blanc	Restaurant	49
Weiningen, Hs-Hch Haug	über d Gass	17
100% Sauvignon Blanc		
Gewürztraminer	Restaurant	48
Weiningen, Hs-Hch Haug	über d Gass	16
100% Gewürztraminer		
Riesling Sylvaner	Restaurant	20
Weiningen, Hs-Hch Haug	über d Gass	4
100% Riesling Sylvaner		

Weissweine

Schweiz		37,5 cl	75 cl
Bianco Rovere <i>Tessin, Guido Brivio</i> 100% Merlot	<i>Restaurant</i> <i>über d Gass</i>	35	61.9 29.9
Ticino DOC, Bianco di Merlot del Confessore <i>Tessin, Chiericati</i> 100% Merlot	<i>Restaurant</i> <i>über d Gass</i>		51 19
St. Saphorin AOC Grand cru <i>Lavaux-Grandvaud, Domaine D'Aucrêt</i> 100% Chasselas	<i>Restaurant</i> <i>über d Gass</i>		49 17
Dézaley AOC Grand cru <i>Lavaux-Grandvaud, Domaine D'Aucrêt</i> 100% Chasselas	<i>Restaurant</i> <i>über d Gass</i>		54 22
Epesses AOC Réserve du Domaine <i>Lavaux-Grandvaud, Domaine D'Aucrêt</i> 100% Chasselas	<i>Restaurant</i> <i>über d Gass</i>		49.5 17.5
Johannisberg AOC <i>Wallis – Chamoson, La Tornale</i> 100% Johannisberg	<i>Restaurant</i> <i>über d Gass</i>		50.4 18.4
Heida Murmure AOC <i>Wallis-Cave du Chatillon</i> 100% Heida	<i>Restaurant</i> <i>über d Gass</i>		51.9 19.9
Yvorne le Vignant <i>Domaine croix Duplex, Jean Vogel & Fils</i> 100% Chasselas	<i>Restaurant</i> <i>über d Gass</i>		52.9 20.9

Weissweine

Italien		75 cl
Pinot Grigio DOC – Grivò	Restaurant	47.6
<i>Friaul, Volpe Pasini</i>	<i>über d Gass</i>	15.6
<i>100% Pinot Grigio</i>		
Chardonnay Langhe DOC	Restaurant	53
<i>Piemont, Massolino</i>	<i>über d Gass</i>	21
<i>100% Chardonnay</i>		
Roero Arneis DOCG – Camestri	Restaurant	47
<i>Piemont, Porello Marco</i>	<i>über d Gass</i>	15
<i>100% Arneis</i>		
Lugana DOC	Restaurant	47.9
<i>Lombardei, Olivini</i>	<i>über d Gass</i>	15.9
<i>100% Trebbiano</i>		
Otto Muri Toscana IGT	Restaurant	49.5
<i>Toscana, Collazzi</i>	<i>über d Gass</i>	19.5
<i>100% Fiano</i>		
Spanien		
Nunat	Restaurant	58.5
<i>Algaida, Mallorca, Binigrau Vins</i>	<i>über d Gass</i>	26.5
<i>Prensal Blanc, Chardonnay</i>		
Chardonnay	Restaurant	58.9
<i>Manacor, Mandia Vell</i>	<i>über d Gass</i>	26.9
<i>100% Chardonnay</i>		
Honoro Vera Blanco	Restaurant	44.9
<i>Rueda, Bodegas Ateca</i>	<i>über d Gass</i>	12.9
<i>100% Verdejo</i>		

Weissweine

Deutschland

75 cl

Hochheimer Hölle Riesling
Rheingau, Weingut Künstler
100% Riesling

Restaurant
über d Gass

59
27

Vom Schiefer Riesling Feinherb
Trittenheim, Ansgar Clüsserath
100% Riesling

Restaurant
über d Gass

53
21

Österreich

Wachau
Bachgarten, Weingut Franz Pichler
Grüner Veltliner

Restaurant
über d Gass

56
24

Kollmitz Smaragd
Bachgarten, Weingut Franz Pichler
Grüner Veltliner

Restaurant
über d Gass

76
44

Rotweine

Schweiz		75 cl
Pinot Noir Selection <i>Weiningen, Hs-Hch Haug</i> 100% Pinot Noir	Restaurant <i>über dGass</i>	49 17
Pinot Noir Barrique <i>Weiningen, Hs-Hch Haug</i> 100% Pinot Noir	Restaurant <i>über dGass</i>	54 22
Cabernet/Merlot AOC <i>Osterfingen, Weingut Lindenhof</i> 60% Cabernet, 40% Merlot, in Barriques	Restaurant <i>über dGass</i>	54 22
Pinot Noir – Sélection AOC <i>Weinfeldern, Weingut Wolfer</i> 100% Pinot Noir, 12 Monate in Holzfässer	Restaurant <i>über dGass</i>	53 21
Humagne rouge AOC Valais Vieilles vignes <i>Chamoson, La Tornale</i> 100% Humagne rouge, 12 Monate in Barriques	Restaurant <i>über dGass</i>	59 27
Merlot Ticino DOC – Sinfonia barrique <i>Tessin, Chiericati</i> 100% Merlot, 12 Monate in Barriques	Restaurant <i>über dGass</i>	67 35
Merlot Ticino DOC – Ultima Coccia barricato <i>Tessin, Ascona, Chiodi</i> 100% Merlot, 14 Monate in Barriques	Restaurant <i>über dGass</i>	64 32
Merlot Ticino DOC – Sassi Grossi <i>Tessin, Mendrisio, Gialdi</i> 100% Merlot, 15 Monate in Barriques	Restaurant <i>über dGass</i>	81 49
Ticino DOC Merlot Enoteca Convento <i>Tessin, Chiericati</i> 100% Merlot	Restaurant <i>über dGass</i>	49 17

Rotweine

Italien

		50 cl	75 cl	150 cl	300 cl
Barbera d'Asti superiore DOC – La Romilda <i>Piemont, Arbiola</i> 100% Nebbiolo, 12 Monate in Barriques	Restaurant über dGass		55 23		
Barolo DOCG <i>Piemont, Vigna Rionda di Massolino</i> 100% Nebbiolo 30 Monate in Eichenholzfüässer	Restaurant über dGass		70.7 38.7		
Amarone della Valpolicella classico DOCG <i>Veneto, L'Anima di Vergani</i> 70% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 15% Rondinella	Restaurant über dGass	48.8 23	67 35	134 78	268 174
Amarone della Valpolicella classico DOCG – Vina Jago <i>Veneto, L'Anima di Vergani</i> 70% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 10% Rondinella, 24 Monate in Barriques	Restaurant über dGass		91.5 59.5		
Notte a San Martino IGT <i>Lombardei, Olivini</i> 100% Merlot, 18 Monate in Barriques	Restaurant über dGass		63.4 31.4	126.8 73.5	253.6 148
Primitivo per Lui <i>Apulien, Leone de Castris</i> 100% Primitivo	Restaurant über dGass		64.5 32.5		

Rotweine

Italien		75 cl
Vigna Savuco – valle del Crati IGT <i>Kalabrien, Serracavallo</i> 100% Magliocco 30 Monate in Barriques, 12 Monate in Flasche	<i>Restaurant</i> <i>über dGass</i>	75 43
Carignano del Sulcis DOC Riserva – Arenas <i>Sardinien, Sardus Pater</i> 100% Carignano 10 Monate in Barriques, Gambero rosso 3 bicchieri	<i>Restaurant</i> <i>über dGass</i>	53.4 21.4
Blumbago – Sicilia DOC <i>Sizilien, Planeta</i> 100% Nero d'Avola, 6 Monate in Holzfässer	<i>Restaurant</i> <i>über dGass</i>	45.2 13.2
Syrah – Sicilia IGT <i>Sizilien, Planeta</i> 100% Syrah, 14 Monate in Barriques	<i>Restaurant</i> <i>über dGass</i>	58 26
Burdese – Sicilia IGT <i>Sizilien, Planeta</i> 70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc 14 Monate in Barriques	<i>Restaurant</i> <i>über dGass</i>	60 28

Rotweine

Italien

75 cl 150 cl 300 cl

Toscana IGT	Restaurant	71.6	143.2	286.4
<i>Toscana, L'Anima di Vergani</i>	<i>über d Gass</i>	39.6	80	189
<i>55% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot</i>				
<i>24 Monate in neuen französischen Barriques</i>				
Collazzi – Toscana IGT	Restaurant	78	156	312
<i>Toscana, Collazzi</i>	<i>über d Gass</i>	46	94	205
<i>55% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 18% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot</i>				
<i>18 Monate in Barriques</i>				
Ferro – Toscana IGT	Restaurant	137		
<i>Toscana, Collazzi</i>	<i>über d Gass</i>	105		
<i>100% Petit Verdot</i>				
<i>24 Monate in Barriques mit unterschiedlichem Toasting</i>				
Camartina – Toscana IGT	Restaurant	103.7		
<i>Toscana, Querciabella</i>	<i>über d Gass</i>	71.7		
<i>70% Cabernet Franc, 30% Sangiovese</i>				
<i>12 Monate in neuen Barriques, bio-dynamischer Ausbau</i>				
Carmignano DOCG – Riserva	Restaurant	74	148	
<i>Toscana, Piaggia di Mauro Vannucci</i>	<i>über d Gass</i>	42	100	
<i>70% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 10% Cabernet Franc</i>				
<i>18 Monate in Barriques</i>				
Bolgheri DOC	Restaurant	52		
<i>Toscana, Satta Michele</i>	<i>über d Gass</i>	20		
<i>30% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese, 20% Merlot, 10% Syrah, 10% Teroldego</i>				
<i>12 Monate in Barriques</i>				
Valénte – Toscana IGT	Restaurant	49.7		
<i>Toscana, Il Castellaccio</i>	<i>über d Gass</i>	17.7		
<i>70% Sangiovese, 10% Ciliegiolo, 10% Foglia Tonda, 10% Pugnitello, 12 Monate in Holzfässer</i>				

Rotweine

Italien		75 cl	150 cl
Merlot Vulca – Toscana IGT <i>Toscana, Villa Loggio</i> 91% Merlot, 9% Alicante, 18 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass	51 19	102 42
Terraria – Maremma DOC <i>Toscana, Villa Pinciana</i> 45% Cabernet Sauvignon, 45% Sangiovese, 10% Petit Verdot, 15 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass	67.5 35.5	
Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva <i>Toscana, Talosa</i> 100% Sangiovese, 3 Jahre in Holzfässer	Restaurant über d Gass	57 25	
Brunello di Montalcino DOCG <i>Toscana, La Rasina</i> 100% Sangiovese grosso, 30 Monate in Holzfässer	Restaurant über d Gass	78 46	
Valpolicella classico superiore DOC Ripasso – La Casetta <i>Veneto, Domini Veneti</i> 60% Corvina, 15% Corvinone, 15% Rondinella, 10% andere, 18 Monate im Holzfass	Restaurant über d Gass	53.3 21.3	106.6 53
Rosso di Montefalco DOC <i>Umbrien, Arnaldo Caprai</i> 70% Sangiovese, 15% Merlot, 15% Sagrantino 12 Monate in Barriques und Holzfässer	Restaurant über d Gass	47.5 15.5	

Rotweine

Spanien		75 cl	150 cl
Obac	Restaurant	58.5	
Mallorca, Bodegas Binigrau	über d Gass	26.5	
Manto Negro, Callet, Syrah, Merlot			
Autocton	Restaurant	67.5	
Mallorca, Vins Miquel Gelibert	über d Gass	35.5	
Callet, Fogoneu, Giro Negre, Manto Negre			
Son Prim Cabernet Sauvignon	Restaurant	59.9	
Binisalem, Son Prim	über d Gass	27.9	
100% Cabernet Sauvignon			
Silver Label 12 month	Restaurant	54.5	109
Jumilla, Juan Gil	über d Gass	22.5	49.9
100% Monastrell, in Stahltanks vergoren und danach 12 Monate in französischen Barriques			
Clio	Restaurant	86	
Jumilla, Bodegas El Nido	über d Gass	54	
Monastrell, Cabernet Sauvignon			
Can blau	Restaurant	51.9	
Monsant, Cellers Can blau	über d Gass	19.9	
20% Garnacha, 40% Mazuelo, 40% Syrah			
Ardiles	Restaurant	60.9	
Priorat, Bodegas Merum Priorati	über d Gass	28.9	
45% Garnacha, 34% Carinena, 18% Syrah, 3% Cabernet Sauvignon, 12 Monate in teilweise neuen französischen Barriques			
Pintia	Restaurant	91	182
Toro, Vinedos Pintia	über d Gass	59	138
100% Tinta de Toro, 12 bis 15 Monate in neuen französischen und amerikanischen Barriques			

Rotweine

Spanien

75 cl 150 cl 300 cl

Reserva	Restaurant	60
<i>Ribera del Duero, Vina Vilano</i>	<i>über d Gass</i>	28
<i>100% Tempranillo, 24 Monate in französischen und amerikanischen Barriques</i>		
<i>6 Monate Flasche, alte Reben</i>		
Terra Incognita	Restaurant	80
<i>Ribera del Duero, Vigna Vilano</i>	<i>über d Gass</i>	48
<i>100% Tempranillo, 24 Monate in französischen und amerikanischen Barriques, alte Reben</i>		
Reserva	Restaurant	61
<i>Rioja, Bodegas Muga</i>	<i>über d Gass</i>	29
<i>70% Tempranillo, 20% Garnacha, 10% Mazuelo und Graciano, 24 Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche</i>		
Prado Enea Gran Reserva	Restaurant	104
<i>Rioja, Bodegas Muga</i>	<i>über d Gass</i>	72
<i>80% Tempranillo, 15% Graciano, 5% Mazuelo</i>		
<i>12 Monate in grossem Holzfass und weitere 36 Monate in französischen und amerikanischen Eichen-Barriques</i>		
Entresuelos	Restaurant	48.5
<i>Castilla y leon, Bodegas Triton</i>	<i>über d Gass</i>	16.5
<i>100% Tempranillo</i>		
<i>6 Monate in französischen Barriques</i>		
Flor de Morca	Restaurant	49.5
<i>Campo de Borja, Bodegas Morca</i>	<i>über d Gass</i>	17.5
<i>100% Garnacha</i>		
Cair Crianza	Restaurant	119.9
<i>Ribera del Duero, Bodegas Dominio de Cair</i>	<i>über d Gass</i>	55.9
<i>100% Tempranillo</i>		

Portugal

Terra do Zambujeiro	Restaurant	71.9 143.8 287.6
<i>Alentejo, Quinta do Zambujeiro</i>	<i>über d Gass</i>	39.9 89 195
<i>Aragonez, Tinta Caiada, Alicante Bouschet, Trincadeira</i>		

Roséweine

Schweiz

37,5 cl 50 cl 75 cl

Rosalino	Restaurant	36
Weiningen, Haugweine	über d Gass	10
Pinot Noir, Riesling Sylvaner		

Italien

Fiore di Nero	Restaurant	45.8
Sizilien, Tenute Lombardo	über d Gass	13.8
100% Nero D'Avola		

Frankreich

Whispring Angel	Restaurant	58.5
Côtes du Provence, Château D'Esclans	über d Gass	26.5
Syrah, Rolle, Grenache, Mouvedre, Cinsault		

Süssweine

Italien

Passito di Noto DOC	Restaurant	52.8
Sizilien, Planeta	über d Gass	26.8
100% Moscato		

Moscato d'Asti DOCG	Restaurant	30.7
Sizilien, La Morandina	über d Gass	9.7
100% Moscato		

Spanien

Dolce de San Valle	Restaurant	46.9
Mallorca, Miguel Gelabert	über d Gass	20.9
Muscat blanc, Muscat Alexandria		

Schaumweine

Italien

75 cl

Prosecco Treviso DOC

Restaurant

46.5

Veneto, L'Anima di Vergani
100% Galera

über dGass

14.5

Franciacorta Brut DOCG cuvée prestige

Restaurant

66

Lombardei, Cà del Bosco
75% Chardonnay, 15% Pinot Noir, 10% Pinot Blanc

über dGass

34

Frankreich

Taittinger Brut Réserve

Restaurant

79.9

Champagne, Taittinger
60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

über dGass

47.9

Comtes de Champagner

Restaurant

171

Champagne, Taittinger
100% Chardonnay

über dGass

139

Cultweine Weiss

Italien

75 cl 150 cl

If you see Kay

Restaurant

65

Rom/Lazio, Jayson Woodbridge

über d Gass

33

Viognier, Traminer, Fiano, Malvasia

Stahltank

Cultweine Rot

Italien

If you see Kay

Restaurant

68 136

Rom/Lazio, Jayson Woodbridge

über d Gass

36 72

Cabernet Sauvignon, Shyra, Petit Verdot, Primitivo

Stahltank, 12 Monate in amerikanischen

und französischen Eichen-Barriques

Frankreich

Château Harmonie, Grand Cru St. -Emilion

Restaurant

74

Bordeaux/Saint-Emilion, Marie-Bénédicte Lefèvre

über d Gass

42

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Stahltank, 15 Monate in neuen französischen

Eichen-Barriques

Cultweine Rot

USA

75 cl

Wolfs Head

Restaurant

102

Napa Valley/Kalifornien, Cameron Woodbridge

über d Gass

70

100% Cabernet Sauvignon

*Stahltanks, 12 Monate in amerikanischen
und französischen Eichenfässer*

Cherry Pie Stanly Ranch

Restaurant

111

Kalifornien, Jayson Woodbridge

über d Gass

79

100% Pinot Noir

*Stahltanks, 18 Monate in 500 Liter
neuen französischen Eichenfässer*

Stormy Weather

Restaurant

197

Napa Valley, Cameron Woodbridge

über d Gass

165

100% Cabernet Sauvignon

*Stahltanks, 24 Monate in
neuen französischen Eichenfässer*

Fortunate Son

Restaurant

357

Napa Valley/Kalifornien, Jayson Woodbridge

über d Gass

325

100% Cabernet Sauvignon

24 Monate in neuen französischen Eichenfässer