

Weissweine offen

Schweiz

10 cl

Riesling Sylvaner

6.1

Weiningen, Hs-Hch Haug

100% Riesling Sylvaner

kühle Vergärung in Stahltanks

Italien

Pinot Grigio DOC – Grivò

6.5

Friaul, Volpe Pasini

100% Pinot Grigio

kühle Vergärung in Stahltanks

Chardonnay Langhe DOC

7.1

Piemont, Massolino

100% Chardonnay

teilweise in Barriques

Roero Arneis DOCG – Camestri

6.5

Piemont, Porello Marco

100% Arneis

kühle Vergärung in Stahltanks

Spanien

Honoro Vera Blanco

5.9

Rueda, Bodegas Ateca

100% Verdejo

kühle Vergärung in Stahltanks

Rotweine offen

Schweiz

10 cl

Weininger Pinot Noir Selection (aus der Magnumflasche)

6.7

Weiningen, Hs-Hch Haug

100% Pinot Noir

Italien

Collazzi – Toscana IGT (aus der Magnumflasche)

10.2

Toscana, Collazzi

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

4% Petit Verdot, 18 Monate in Barriques

Spanien

Cair Crianza (aus der Magnumflasche)

8.2

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

7.8

*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	42.5
Weiningen, Hs-Hch Haug	über d Gass	12.5
100% Riesling Sylvaner		
Räuschling	Restaurant	44.5
Weiningen, Hs-Hch Haug	über d Gass	14.5
100% Räuschling		
Pinot Gris	Restaurant	46
Weiningen, Hs-Hch Haug	über d Gass	16
100% Pinot Gris		
Sauvignon Blanc	Restaurant	47
Weiningen, Hs-Hch Haug	über d Gass	17
100% Sauvignon Blanc		
Gewürztraminer	Restaurant	46
Weiningen, Hs-Hch Haug	über d Gass	16
100% Gewürztraminer		
Riesling Sylvaner	Restaurant	19
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	60
Ticino DOC, Bianco di Merlot del Confessore <i>Tessin, Chiericati</i> 100% Merlot	<i>Restaurant</i> <i>über d Gass</i>	49	19
St. Saphorin AOC Grand cru <i>Lavaux-Grandvaud, Domaine D'Aucrêt</i> 100% Chasselas	<i>Restaurant</i> <i>über d Gass</i>	47	17
Dézaley AOC Grand cru <i>Lavaux-Grandvaud, Domaine D'Aucrêt</i> 100% Chasselas	<i>Restaurant</i> <i>über d Gass</i>	52	22
Epesses AOC Réserve du Domaine <i>Lavaux-Grandvaud, Domaine D'Aucrêt</i> 100% Chasselas	<i>Restaurant</i> <i>über d Gass</i>	47.5	17.5
Johannisberg AOC <i>Wallis – Chamoson, La Tornale</i> 100% Johannisberg	<i>Restaurant</i> <i>über d Gass</i>	47	17
Yvorne le Vignant <i>Domaine croix Duplex, Jean Vogel & Fils</i> 100% Chasselas	<i>Restaurant</i> <i>über d Gass</i>	49.5	19.5

Weissweine

Italien

75 cl

Pinot Grigio DOC – Grivò
Friaul, Volpe Pasini
100% Pinot Grigio

Restaurant
über d Gass

45
15

Chardonnay Langhe DOC
Piemont, Massolino
100% Chardonnay

Restaurant
über d Gass

49.5
19.5

Roero Arneis DOCG – Camestri
Piemont, Porello Marco
100% Arneis

Restaurant
über d Gass

44.9
14.9

Lugana DOC
Lombardei, Olivini
100% Trebbiano

Restaurant
über d Gass

45.3
15.3

Otto Muri Toscana IGT
Toscana, Collazzi
100% Fiano

Restaurant
über d Gass

49
19

Spanien

Nunat
Algaida, Mallorca, Binigrau Vins
Prensal Blanc, Chardonnay

Restaurant
über d Gass

56.9
26.9

Chardonnay
Manacor, Mandia Vell
100% Chardonnay

Restaurant
über d Gass

56.9
26.9

Honoro Vera Blanco
Rueda, Bodegas Ateca
100% Verdejo

Restaurant
über d Gass

40.9
10.9

Weissweine

Deutschland

75 cl

Hochheimer Hölle Riesling
Rheingau, Weingut Künstler
100% Riesling

Restaurant
über d Gass

54.5
24.5

Vom Schiefer Riesling Feinherb
Trittenheim, Ansgar Clüsserath
100% Riesling

Restaurant
über d Gass

49
19

Österreich

Wachau
Bachgarten, Weingut Franz Pichler
Grüner Veltliner

Restaurant
über d Gass

49
19

Kollmitz Smaragd
Bachgarten, Weingut Franz Pichler
Grüner Veltliner

Restaurant
über d Gass

73.5
43.5

Rotweine

Schweiz		75 cl
Pinot Noir Selection <i>Weiningen, Hs-Hch Haug</i> 100% Pinot Noir	Restaurant über dGass	47 17
Pinot Noir Barrique <i>Weiningen, Hs-Hch Haug</i> 100% Pinot Noir	Restaurant über dGass	52 22
Cabernet/Merlot AOC <i>Osterfingen, Weingut Lindenhof</i> 60% Cabernet, 40% Merlot, in Barriques	Restaurant über dGass	53.9 23.9
Pinot Noir – Sélection AOC <i>Weinfeld, Weingut Wolfer</i> 100% Pinot Noir, 12 Monate in Holzfässer	Restaurant über dGass	51 21
Syrah AOC Graubünden <i>Maienfeld, Komminoth</i> 100% Syrah, 12 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	58.5 28.5
Humagne rouge AOC Valais Vieilles vignes <i>Chamoson, La Tornale</i> 100% Humagne rouge, 12 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	57 27
Merlot Ticino DOC – Sinfonia barrique <i>Tessin, Chiericati</i> 100% Merlot, 12 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	65 35
Merlot Ticino DOC – Ultima Coccia barricato <i>Tessin, Ascona, Chiodi</i> 100% Merlot, 14 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	64.5 34.5
Merlot Ticino DOC – Sassi Grossi <i>Tessin, Mendrisio, Gialdi</i> 100% Merlot, 15 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	79 49
Ticino DOC Merlot Enoteca Convento <i>Tessin, Chiericati</i> 100% Merlot	Restaurant über dGass	47 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		51.5 21.5		
Barolo DOCG <i>Piemont, Vigna Rionda di Massolino</i> 100% Nebbiolo 30 Monate in Eichenholzfüässer	Restaurant über dGass		68 38		
Barbaresco DOCG <i>Barbaresco, Produttori del Barbaresco</i> 100% Nebbiolo 23 Monate in grossen Holzfüässer	Restaurant über dGass		56.6 26.6		
Amarone della Valpolicella classico DOCG <i>Veneto, L'Anima di Vergani</i> 70% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 15% Rondinella	Restaurant über dGass	47.8 22.8	64 34	128 70	256 174
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		89.5 59.5		
Notte a San Martino IGT <i>Lombardei, Olivini</i> 100% Merlot, 18 Monate in Barriques	Restaurant über dGass		60 30	120 71	240 148
Primitivo per Lui <i>Apulien, Leone de Castris</i> 100% Primitivo	Restaurant über dGass		62.5 32.5		

Rotweine

Italien		75 cl
Terraccia – Terre di Cosenza DOP <i>Kalabrien, Serracavallo</i> 90% Magliocco, 10% Cabernet Sauvignon 6 Monate in Barriques	<i>Restaurant</i> <i>über dGass</i>	51 21
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>	73 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>	51.4 21.4
Blumbago – Sicilia DOC <i>Sizilien, Planeta</i> 100% Nero d'Avola, 6 Monate in Holzfässer	<i>Restaurant</i> <i>über dGass</i>	43.8 13.8
Syrah – Sicilia IGT <i>Sizilien, Planeta</i> 100% Syrah, 14 Monate in Barriques	<i>Restaurant</i> <i>über dGass</i>	56 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>	56 26

Rotweine

Italien

75 cl 150 cl 300 cl

Toscana IGT	Restaurant	66	132	264
<i>Toscana, L'Anima di Vergani</i>	<i>über d Gass</i>	36	80	184
<i>55% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon,</i>				
<i>8% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot</i>				
<i>24 Monate in neuen französischen Barriques</i>				
Collazzi – Toscana IGT	Restaurant	71.5	143	286
<i>Toscana, Collazzi</i>	<i>über d Gass</i>	41.5	85	187
<i>55% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot,</i>				
<i>18% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot</i>				
<i>18 Monate in Barriques</i>				
Ferro – Toscana IGT	Restaurant	129		
<i>Toscana, Collazzi</i>	<i>über d Gass</i>	99		
<i>100% Petit Verdot</i>				
<i>24 Monate in Barriques</i>				
<i>mit unterschiedlichem Toasting</i>				
Camartina – Toscana IGT	Restaurant	101		
<i>Toscana, Querciabella</i>	<i>über d Gass</i>	71		
<i>70% Cabernet Franc, 30% Sangiovese</i>				
<i>12 Monate in neuen Barriques,</i>				
<i>bio-dynamischer Ausbau</i>				
Carmignano DOCG – Riserva	Restaurant	72	144	
<i>Toscana, Piaggia di Mauro Vannucci</i>	<i>über d Gass</i>	42	95	
<i>70% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon,</i>				
<i>10% Merlot, 10% Cabernet Franc</i>				
<i>18 Monate in Barriques</i>				
Bolgheri DOC	Restaurant	47.7		
<i>Toscana, Satta Michele</i>	<i>über d Gass</i>	17.7		
<i>30% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese,</i>				
<i>20% Merlot, 10% Syrah, 10% Teroldego</i>				
<i>12 Monate in Barriques</i>				
Valénte – Toscana IGT	Restaurant	47.7		
<i>Toscana, Il Castellaccio</i>	<i>über d Gass</i>	17.7		
<i>70% Sangiovese, 10% Ciliegiolo, 10% Foglia Tonda,</i>				
<i>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	49 19	98 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	65.5 35.5	
Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva <i>Toscana, Talosa</i> 100% Sangiovese, 3 Jahre in Holzfässer	Restaurant über d Gass	54 24	
Brunello di Montalcino DOCG <i>Toscana, La Rasina</i> 100% Sangiovese grosso, 30 Monate in Holzfässer	Restaurant über d Gass	69.8 39.8	
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	50.7 20.7	101.4 44
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	45.5 15.5	

Rotweine

Spanien		75 cl	150 cl
Obac <i>Mallorca, Bodegas Binigrau</i> <i>Manto Negro, Callet, Syrah, Merlot</i>	<i>Restaurant</i> <i>über d Gass</i>	54.9 24.9	
Autocton <i>Mallorca, Vins Miquel Gelibert</i> <i>Callet, Fogoneu, Giro Negre, Manto Negre</i>	<i>Restaurant</i> <i>über d Gass</i>	62.9 32.9	
Son Prim Cabernet Sauvignon <i>Binisalem, Son Prim</i> <i>100% Cabernet Sauvignon</i>	<i>Restaurant</i> <i>über d Gass</i>	55.9 25.9	
Silver Label 12 month <i>Jumilla, Juan Gil</i> <i>100% Monastrell, in Stahltanks vergoren und</i> <i>danach 12 Monate in französischen Barriques</i>	<i>Restaurant</i> <i>über d Gass</i>	50.9 20.9	101.8 45.9
Clio <i>Jumilla, Bodegas El Nido</i> <i>Monastrell, Cabernet Sauvignon</i>	<i>Restaurant</i> <i>über d Gass</i>	84 54	
Can blau <i>Monsant, Cellers Can blau</i> <i>20% Garnacha, 40% Mazuelo, 40% Syrah</i>	<i>Restaurant</i> <i>über d Gass</i>	49.9 19.9	
Ardiles <i>Priorat, Bodegas Merum Priorati</i> <i>45% Garnacha, 34% Carinena, 18% Syrah,</i> <i>3% Cabernet Sauvignon, 12 Monate in teilweise</i> <i>neuen französischen Barriques</i>	<i>Restaurant</i> <i>über d Gass</i>	57.9 27.9	
Pintia <i>Toro, Vinedos Pintia</i> <i>100% Tinta de Toro, 12 bis 15 Monate in</i> <i>neuen französischen und amerikanischen Barriques</i>	<i>Restaurant</i> <i>über d Gass</i>	83 53	182 128

Rotweine

Spanien

75 cl 150 cl 300 cl

Reserva	Restaurant	55.9		
<i>Ribera del Duero, Vina Vilano</i>	<i>über d Gass</i>	25.9		
<i>100% Tempranillo, 24 Monate in französischen und amerikanischen Barriques</i>				
<i>6 Monate Flasche, alte Reben</i>				
Terra Incognita	Restaurant	74.9		
<i>Ribera del Duero, Vigna Vilano</i>	<i>über d Gass</i>	44.9		
<i>100% Tempranillo, 24 Monate in französischen und amerikanischen Barriques, alte Reben</i>				
Reserva	Restaurant	54.9		
<i>Rioja, Bodegas Muga</i>	<i>über d Gass</i>	24.9		
<i>70% Tempranillo, 20% Garnacha, 10% Mazuelo und Graciano, 24 Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche</i>				
Prado Enea Gran Reserva	Restaurant	89.5		
<i>Rioja, Bodegas Muga</i>	<i>über d Gass</i>	59.5		
<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	45.5		
<i>Castilla y leon, Bodegas Triton</i>	<i>über d Gass</i>	15.5		
<i>100% Tempranillo</i>				
<i>6 Monate in französischen Barriques</i>				
Flor de Morca	Restaurant	45.9		
<i>Campo de Borja, Bodegas Morca</i>	<i>über d Gass</i>	15.9		
<i>100% Garnacha</i>				
Cair Crianza	Restaurant	114.9		
<i>Ribera del Duero, Bodegas Dominio de Cair</i>	<i>über d Gass</i>	54.9		
<i>100% Tempranillo</i>				

Portugal

Terra do Zambujeiro	Restaurant	68	144	300
<i>Alentejo, Quinta do Zambujeiro</i>	<i>über d Gass</i>	38	84	180
<i>Aragonez, Tinta Caiada, Alicante Bouschet, Trincadeira</i>				

Roséweine

Schweiz

37,5 cl 50 cl 75 cl

Rosalino	Restaurant	35
Weiningen, Haugweine	über d Gass	10
Pinot Noir, Riesling Sylvaner		

Italien

Fiore di Nero	Restaurant	43.8
Sizilien, Tenute Lombardo	über d Gass	13.8
100% Nero D'Avola		

Frankreich

Whispring Angel	Restaurant	53.9
Côtes du Provence, Château D'Esclans	über d Gass	23.9
Syrah, Rolle, Grenache, Mouvedre, Cinsault		

Süssweine

Italien

Passito di Noto DOC	Restaurant	50
Sizilien, Planeta	über d Gass	25
100% Moscato		

Moscato d'Asti DOCG	Restaurant	28.7
Sizilien, La Morandina	über d Gass	8.7
100% Moscato		

Spanien

Dolce de San Valle	Restaurant	42.9
Mallorca, Miguel Gelabert	über d Gass	17.9
Muscat blanc, Muscat Alexandria		

Schaumweine

Italien

38 cl 75 cl

Prosecco Treviso DOC
Veneto, L'Anima di Vergani
100% Galera

Restaurant
über dGass

44
14

Franciacorta Brut DOCG cuvée prestige
Lombardei, Cà del Bosco
75% Chardonnay, 15% Pinot Noir, 10% Pinot Blanc

Restaurant
über dGass

64
34

Frankreich

Taittinger Brut Réserve
Champagne, Taittinger
60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Restaurant
über dGass

75
45

Comtes de Champagner
Champagne, Taittinger
100% Chardonnay

Restaurant
über dGass

48.5 179
149

Cultweine Weiss

Italien

75 cl 150 cl

If you see Kay

Restaurant

63

Rom/Lazio, Jayson Woodbridge

über d Gass

33

Viognier, Traminer, Fiano, Malvasia

Stahltank

Cultweine Rot

Italien

If you see Kay

Restaurant

66 132

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

72

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	100
<i>Napa Valley/Kalifornien, Cameron Woodbridge</i>	<i>über d Gass</i>	<i>70</i>
<i>100% Cabernet Sauvignon</i>		
<i>Stahltanks, 12 Monate in amerikanischen</i>		
<i>und französischen Eichenfässer</i>		
Cherry Pie Stanly Ranch	Restaurant	109
<i>Kalifornien, Jayson Woodbridge</i>	<i>über d Gass</i>	<i>79</i>
<i>100% Pinot Noir</i>		
<i>Stahltanks, 18 Monate in 500 Liter</i>		
<i>neuen französischen Eichenfässer</i>		
Stormy Weather	Restaurant	195
<i>Napa Valley, Cameron Woodbridge</i>	<i>über d Gass</i>	<i>165</i>
<i>100% Cabernet Sauvignon</i>		
<i>Stahltanks, 24 Monate in</i>		
<i>neuen französischen Eichenfässer</i>		
Fortunate Son	Restaurant	355
<i>Napa Valley/Kalifornien, Jayson Woodbridge</i>	<i>über d Gass</i>	<i>325</i>
<i>100% Cabernet Sauvignon</i>		
<i>24 Monate in neuen französischen Eichenfässer</i>		