

# Weissweine offen

## Schweiz

10 cl

Riesling Sylvaner

6.4

*Weiningen, Hs-Hch Haug*

*100% Riesling Sylvaner*

*kühle Vergärung in Stahltanks*

Païen – Heida

7.4

*Wallis, La Tornale*

*100% Païen – 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*

## Spanien

Habla de ti

7.3

*Extremadura, Habla*

*100% Sauvignon Blanc*

*kühle Vergärung in Stahltanks*

# Rotweine offen

## Schweiz

10cl

Weininger Pinot Noir Selection

7

*Weiningen, Hs-Hch Haug*

*100% Pinot Noir*

## Italien

Primitivo di Manduria DOC (Hauswein)

7.6

*Puglia*

*100% Primitivo, Stahltank*

## Spanien

Cair Crianza

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*

Rosato Conte Lemár

8.3

*Sardinien, Tenute Gregu  
85% Cannonau, 15% Vermentino  
spontan vergoren*

# Schaumweine offen

## Italien

Prosecco Treviso DOC

8.5

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

## Frankreich

Taittinger Brut Réserve

15

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

# Weissweine

<b>Schweiz</b>		75 cl
Riesling Sylvaner	Restaurant	44.5
Weiningen, Hs-Hch Haug	über dGass	12.5
100% Riesling Sylvaner		
Räuschling	Restaurant	46.5
Weiningen, Hs-Hch Haug	über dGass	14.5
100% Räuschling		
Tra Noi Bianco	Restaurant	50.8
Tessin, Brivio	über dGass	18.8
65% Sauvignon Blanc, 20% Chardonnay, 15% Sémillon		
Dézaley AOC Grand cru	Restaurant	54
Lavaux-Grandvaud, Domaine D'Aucrêt	über dGass	22
100% Chasselas		
Païen – Heida	Restaurant	52
Wallis, La Tornale	über dGass	20
100% Païen – Heida		
Yvorne le Vignant	Restaurant	52.9
Domaine croix Duplex, Jean Vogel & Fils	über dGass	20.9
100% Chasselas		
Prima Goccia	Restaurant	65
Tessin, Chiodi	über dGass	33
50% Petite Arvine, 25% Ermitage, 25% Pinot bianco		
9 Monate in Barriques		
Viognier Clémence	Restaurant	51.5
Genf, La Cave de Genève	über dGass	19.5
100% Viognier, Barrique		
<b>Deutschland</b>		
Hochheimer Hölle Riesling	Restaurant	59
Rheingau, Weingut Künstler	über dGass	27
100% Riesling		
Vom Schiefer Riesling Feinherb	Restaurant	53
Trittenheim, Ansgar Clüsserath	über dGass	21
100% Riesling		

# Weissweine

## Österreich

75 cl

Grüner Veltliner

Restaurant

47.9

*Burgenland, Alexs*

*über d Gass*

15.9

*100% Grüner Veltliner*

## Italien

75 cl

Pinot Grigio DOC – Grivò

Restaurant

47.6

*Friaul, Volpe Pasini*

*über d Gass*

15.6

*100% Pinot Grigio*

Chardonnay Langhe DOC

Restaurant

53

*Piemont, Massolino*

*über d Gass*

21

*100% Chardonnay*

Roero Arneis DOCG – Camestri

Restaurant

47

*Piemont, Porello Marco*

*über d Gass*

15

*100% Arneis*

Sauvignon Schiopetto

Restaurant

60

*Friaul, Schiopetto*

*über d Gass*

28

*100% Sauvignon Blanc*

*während 18 Monaten auf der Feinhefe ausgebaut*

## Spanien

Nounat

Restaurant

58.5

*Algaida, Mallorca, Binigrau Vins*

*über d Gass*

26.5

*Prensal Blanc, Chardonnay*

Habla de ti

Restaurant

50.9

*Extremadura, Habla*

*über d Gass*

18.9

*100% Sauvignon Blanc*

*kühle Vergärung in Stahltanks*

# Rotweine

## Schweiz

75cl 150cl

Pinot Noir Selection <i>Weiningen, Hs-Hch Haug</i> 100% Pinot Noir	<i>Restaurant</i> <i>über dGass</i>	49 17	98 34
Pinot Noir Barrique <i>Weiningen, Hs-Hch Haug</i> 100% Pinot Noir	<i>Restaurant</i> <i>über dGass</i>	54 22	
Merlot Ticino DOC – Sinfonia barrique <i>Tessin, Chiericati</i> 100% Merlot, 12 Monate in Barriques	<i>Restaurant</i> <i>über dGass</i>	67 35	
Merlot Ticino DOC – Ultima Coccia barricato <i>Tessin, Ascona, Chiodi</i> 100% Merlot, 14 Monate in Barriques	<i>Restaurant</i> <i>über dGass</i>	64 32	
Merlot Ticino DOC – Sassi Grossi <i>Tessin, Mendrisio, Gialdi</i> 100% Merlot, 15 Monate in Barriques	<i>Restaurant</i> <i>über dGass</i>	81 49	
Twanner Malbec <i>Bern, Krebs</i> 100% Malbec, 12 Monate im Holzfass	<i>Restaurant</i> <i>über dGass</i>	67 35	

## Österreich

Blaufränkisch Reserve <i>Burgenland, Alexs</i> 100% Blaufränkisch	<i>Restaurant</i> <i>über dGass</i>	59 26	
---	--	----------	--

# Rotweine

<b>Italien</b>		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 Eichenholzfässer	Restaurant über dGass		70.7 38.7		
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 dGass		53.3 21.3	106.6 53	
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 – Vigna Jago <i>Veneto, L'Anima di Vergani</i> 70% Corvina Veronese, 15% Rondinella, 15% Molinara 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

# Rotweine

## Italien

37,5 cl 75 cl 150 cl 300 cl

Toscana IGT	Restaurant	71.6	143.2	286.4
<i>Toscana, L'Anima di Vergani</i>	über d Gass	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	44	78	156
<i>Toscana, Collazzi</i>	über d Gass	23	46	94
<i>55% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 18% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot</i>				
<i>18 Monate in Barriques</i>				
Merlot Sopra (Bio)	Restaurant	87.8		
<i>Toscana, Colline di Sopra</i>	über d Gass	55.8		
<i>100% Merlot, 24 Monate in Barriques</i>				
Petit Verdot Sopra (Bio)	Restaurant	99		
<i>Toscana, Colline di Sopra</i>	über d Gass	67		
<i>100% Petit Verdot, 24 Monate in Barriques</i>				
Camartina – Toscana IGT	Restaurant	103.7		
<i>Toscana, Querciabella</i>	über d Gass	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>	über d Gass	42	100	
<i>70% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 10% Cabernet Franc</i>				
<i>18 Monate in Barriques</i>				
Bolgheri Piastraia	Restaurant	70		
<i>Toscana, Satta Michele</i>	über d Gass	38		
<i>25% Syrah, 25% Sangiovese, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 24 Monate in Barriques</i>				
Valente – Toscana IGT	Restaurant	49.7		
<i>Toscana, Il Castellaccio</i>	über d Gass	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 dGass	51 102 19 42
Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva <i>Toscana, Talosa</i> 100% Sangiovese, 3 Jahre in Holzfässer	Restaurant über dGass	57 25
Brunello di Montalcino DOCG <i>Toscana, La Rasina</i> 100% Sangiovese grosso, 30 Monate in Holzfässer	Restaurant über dGass	78 46
Vigna Savuco – valle del Crati IGT <i>Kalabrien, Serracavallo</i> 100% Magliocco 30 Monate in Barriques, 12 Monate in Flasche	Restaurant über dGass	75 43
Carignano del Sulcis DOC Riserva – Arenas <i>Sardinien, Sardus Pater</i> 100% Carignano 10 Monate in Barriques, Gambero rosso 3 bicchieri	Restaurant über dGass	53.4 21.4
Primitivo die Manduria DOC (Hauswein) <i>Puglia</i> 100% Primitivo, Stahltank	Restaurant über dGass	53.5 21.5

# Rotweine

<b>Spanien</b>		75 cl	150 cl
Rioja Reserva DOCa <i>Rioja, Ontañón</i> 95% Tempranillo, 5% Garciano, 24 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass	57.7 25.7	
Cair Crianza <i>Ribera del Duero, Bodegas Dominio de Cair</i> 100% Tempranillo	Restaurant über d Gass	57.9 25.9	
Habla del Silencio <i>Extremadura, Habla</i> 50% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Tempranillo 13 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass	50.5 18.5	101 37
Habla N° 14 <i>Extremadura, Habla</i> 100% Syrah, 13 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass	71.9 39.9	
Mas de la Abundància <i>Monsant, Mas de la Abundancia</i> 60% Garnacha, 40% Cariñena 12 Monate in französischen Barriques	Restaurant über d Gass	71.5 39.5	
Mas de Mancuso <i>DO Cariñena, Mas de Mancuso</i> 100% Garnacha, 24 Monate in französischen Barriques	Restaurant über d Gass	68.9 36.9	
Los Tres Dones <i>Ribera Del Duero, Valdeмонjas</i> 100% Tempranillo, 14 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass	78 46	
La Vertical (Bio) <i>Ribera Del Duero, Valdeмонjas</i> 100% Tempranillo, 21 Monate in französischen Barriques	Restaurant über d Gass	84.9 52.9	
Terra Incognita <i>Ribera del Duero, Vigna Vilano</i> 100% Tempranillo, 24 Monate in französischen und amerikanischen Barriques, alte Reben	Restaurant über d Gass	80 48	

# Rotweine

## Spanien

75 cl 150 cl 300 cl

Pintia

Restaurant

91 213

*Toro, Vinedos Pintia*

über d Gass

59 149

*100% Tinta de Toro, 12 bis 15 Monate in  
neuen französischen und amerikanischen Barriques*

Licina

Restaurant

66.9

*Madrid, Licinia*

über d Gass

34.9

*60% Tempranillo, 30% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon  
12 Monate in Barriques*

Clio

Restaurant

86

*Jumilla, Bodegas El Nido*

über d Gass

54

*Monastrell, Cabernet Sauvignon*

Son Prim Cabernet Sauvignon

Restaurant

59.9

*Binisalem, Son Prim*

über d Gass

27.9

*100% Cabernet Sauvignon*

Binissalem DO – P. DE MARIA

Restaurant

65.9

*Mallorca, La Vinoteca Balear*

über d Gass

33.9

*50% Manto Negro, 25% Syrah, 15% Cabernet Sauv.,  
10% Merlot, 12 Monate in Holzfässern*

## Portugal

Terra do Zambujeiro

Restaurant

71.9 143.8 287.6

*Alentejo, Quinta do Zambujeiro*

über d Gass

39.9 89 195

*Aragonez, Tinta Caiada, Alicante Bouschet, Trincadeira*

# Roséweine

## Italien

37,5cl 50cl 75cl

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

Rosato Conte Lemár *Restaurant* 58  
*Sardinien, Tenute Gregu* *über dGass* 26  
*85% Cannonau, 15% Vermentino*  
*spontan vergoren*

# Süssweine

## Italien

Passito di Noto DOC *Restaurant* 52.8  
*Sizilien, Planeta* *über dGass* 26.8  
*100% Moscato*

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

# Schaumweine

## Italien

75 cl

Prosecco Treviso DOC

Veneto, L'Anima di Vergani

100% Galera

Restaurant

46.5

über d Gass

14.5

Franciacorta Brut DOCG cuvée prestige

Lombardei, Cà del Bosco

75% Chardonnay, 15% Pinot Noir, 10% Pinot Blanc

Restaurant

66

über d Gass

34

## Frankreich

Taittinger Brut Réserve

Champagne, Taittinger

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Restaurant

79.9

über d Gass

47.9

Comtes de Champagner

Champagne, Taittinger

100% Chardonnay

Restaurant

171

über d Gass

139

# Cultweine Weiss

## Italien

75 cl

Juliet

Restaurant

55

*Friuli Colli Orientali, Dario Ermacora  
100% Chardonnay, Stahltank*

über d Gass

23

# Cultweine Rot

## Italien

Romeo

Restaurant

75

*Rom/Lazio, Jayson Woodbrige  
Cabernet Sauvignon, Shyra, Petit Verdot, Primitivo  
Stahltank, 24 Monate in amerikanischen  
und französischen Eichenfässer*

über d Gass

43

## USA

75 cl

Wolfs Head

Restaurant

102

*Napa Valley/Kalifornien, Cameron Woodbridge  
100% Cabernet Sauvignon  
Stahltanks, 12 Monate in amerikanischen  
und französischen Eichenfässer*

über d Gass

70

Stormy Weather

Restaurant

197

*Napa Valley, Cameron Woodbridge  
100% Cabernet Sauvignon  
Stahltanks, 24 Monate in  
neuen französischen Eichenfässer*

über d Gass

165

Fortunate Son

Restaurant

357

*Napa Valley/Kalifornien, Jayson Woodbridge  
100% Cabernet Sauvignon  
24 Monate in neuen französischen Eichenfässer*

über d Gass

325