

Weissweine offen

Schweiz

10 cl

Riesling-Silvaner

6.4

Hs-Hch Haug, Weiningen

100% Riesling-Silvaner

kühle Vergärung in Stahltanks

Italien

Pinot Grigio DOC – Grivò

6.9

Volpe Pasini, Friaul

100% Pinot Grigio

Chardonnay Langhe DOC

7.6

Massolino, Piemont

100% Chardonnay

Spanien

Habla de ti

7.3

Habla, Extremadura

100% Sauvignon Blanc

kühle Vergärung in Stahltanks

Roséwein offen

Italien

10 cl

Rosato Conte Lemár

8

Tenute Gregu, Sardinien

85% Cannonau, 15% Vermentino

spontan vergoren

Schaumwein offen

Italien

Prosecco Treviso DOC – Extra Dry millesimato

8.5

L'Anima di Vergani, Veneto

100% Glera

Rotweine offen

Schweiz

10 cl

Weininger Pinot Noir Sélection

7

Hs-Hch Haug, Weiningen

100% Pinot Noir

Italien

Primitivo di Manduria DOC (Hauswein)

7.6

Puglia

100% Primitivo, Stahltank

Spanien

Habla del Silencio

7.5

Habla, Extremadura

50% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Tempranillo

13 Monate in Barriques

Weissweine

Schweiz 75 cl

Riesling-Silvaner *Restaurant* 44.5
Hs-Hch Haug, Weiningen *über dGass* 12.5
100% Riesling-Silvaner
kühle Vergärung in Stahltanks

Räuschling *Restaurant* 46.5
Hs-Hch Haug, Weiningen *über dGass* 14.5
100% Räuschling

Bianco del Ticino DOC – TRA NOI *Restaurant* 50.8
Brivio, Tessin *über dGass* 18.8
100% Merlot

Italien 75 cl

Pinot Grigio DOC – Grivò *Restaurant* 48
Volpe Pasini, Friaul *über dGass* 16
100% Pinot Grigio

Sauvignon Schiopetto *Restaurant* 60
Schiopetto, Friaul *über dGass* 28
100% Sauvignon blanc
während 18 Monaten auf der Feinhefe ausgebaut

Chardonnay Langhe DOC *Restaurant* 53
Massolino, Piemont *über dGass* 21
100% Chardonnay

Roero Arneis DOCG *Restaurant* 47
Porello Marco, Piemont *über dGass* 15
100% Arneis

Spanien

Habla de ti *Restaurant* 50.9
Habla, Extremadura *über dGass* 18.9
100% Sauvignon Blanc
kühle Vergärung in Stahltanks

Rotweine

Schweiz

		50 cl	75 cl	150 cl
Pinot Noir Sélection	Restaurant		49	98
<i>Hs-Hch Haug, Weiningen</i>	über dGass		17	34
<i>100% Pinot Noir</i>				
Pinot Noir Barrique	Restaurant		54	
<i>Hs-Hch Haug, Weiningen</i>	über dGass		22	
<i>100% Pinot Noir</i>				
Merlot – Sinfonia Barrique Ticino DOC	Restaurant	51.5	68	
<i>Chiericati, Tessin</i>	über dGass	26.5	36	
<i>100% Merlot, 12 Monate in Barriques</i>				
Merlot – Ultima Goccia Ticino DOC	Restaurant		64	
<i>Chiodi, Tessin</i>	über dGass		32	
<i>100% Merlot, 12 Monate in Barriques</i>				
Merlot – Sassi Grossi Ticino DOC	Restaurant		81	162
<i>Gialdi, Tessin</i>	über dGass		49	98
<i>100% Merlot, 15 Monate in Barriques</i>				

Rotweine

Italien

50 cl 75 cl 150 cl 300 cl

Barbera d'Asti superiore DOC – Pörlapà <i>Boeri, Piemont</i> 100% Barbera 18 Monate in Barriques	<i>Restaurant</i> <i>über dGass</i>	57 25			
Barolo DOCG <i>Massolino, Piemont</i> 100% Nebbiolo 30 Monate in Barriques	<i>Restaurant</i> <i>über dGass</i>	74 42			
Merlot Notte a San Martino IGT <i>Olivini, Lombardei</i> 100% Merlot 24 Monate in Barriques	<i>Restaurant</i> <i>über dGass</i>	63.2 31.2	126.4 72	252.8 149	
Ripasso Valpolicella classico superiore DOC – La Casetta <i>Domini Veneti, Veneto</i> 60% Corvina, 15% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Merlot, 5% Croatina, 18 Monate in Barriques	<i>Restaurant</i> <i>über dGass</i>	53.5 21.5	107 51		
Amarone della Valpolicella classico DOCG <i>L'Anima di Vergani, Veneto</i> 70% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 15% Rondinella	<i>Restaurant</i> <i>über dGass</i>	48.8 23.8	67 35	134 80	268 180
Amarone della Valpolicella classico DOCG – Vigna Jago <i>L'Anima di Vergani, Veneto</i> 70% Corvina Veronese, 15% Rondinella, 15% Molinara 24 Monate in Barriques	<i>Restaurant</i> <i>über dGass</i>	91.5 59.5			
Sicilia DOC – Eimi <i>Lombardo, Sizilien</i> 100% Nero d'Avola 12 Monate in Barriques	<i>Restaurant</i> <i>über dGass</i>	67.7 35.7			
Cannonau di Sardegna DOC – Riserva Kuentu <i>Atha Ruia, Sardinien</i> 100% Cannonau 24 Monate in Barriques	<i>Restaurant</i> <i>über dGass</i>	59 27			

Rotweine

Italien		37,5 cl	75 cl	150 cl	300 cl
Primitivo die Manduria DOC (Hauswein) <i>Puglia</i> 100% Primitivo, Stahltank	Restaurant über d Gass	53.5 21.5			
Collazzi – Toscana IGT <i>I Collazzi, Toskana</i> 50% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot 18 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass	44.5 23.5	79 47	158 106	316 208
Toscana IGT <i>L'Anima di Vergani, Toskana</i> 55% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot 24 Monate in neuen Barriques	Restaurant über d Gass	73.4 41.4	146.8 92	293.6 191	
Carmignano DOCG – Riserva <i>Piaggia di Mauro Vannucci, Toskana</i> 70% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 10% Cabernet Franc 18 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass	79 47	158 109.5		
Bolgheri Piastraia <i>Satta Michele, Toskana</i> 25% Syrah, 25% Sangiovese, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 24 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass	69.6 37.6			
Merlot Sopra (Bio) <i>Colline di Sopra, Toskana</i> 100% Merlot 24 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass	95 63			
Petit Verdot Sopra (Bio) <i>Colline di Sopra, Toskana</i> 100% Petit Verdot, 24 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass	95 63			
Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva <i>Talosa, Toskana</i> 100% Sangiovese, 3 Jahre in Holzfässer	Restaurant über d Gass	57 25			
Brunello di Montalcino DOCG <i>La Rasina, Toskana</i> 100% Sangiovese grosso, 30 Monate in Holzfässer	Restaurant über d Gass	80.8 48.8			

Rotweine

Spanien		75 cl	150 cl
Rioja Reserva DOCa <i>Ontañón, Rioja</i> 95% Tempranillo, 5% Garciano, 24 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass	57.7 25.7	
Mas de la Abundància <i>Mas de la Abundancia, Monsant</i> 60% Garnacha, 40% Cariñena 12 Monate in französischen Barriques	Restaurant über d Gass	71.5 39.5	
Mas Sinén Negre <i>Bodegas Burgos Porta, Priorat</i> 48% Garnacha Noire, 15% Macuelo, 20% Caberent Sauvignon, 17% Syrah, 12 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass	77.9 45.9	
Los Tres Dones (Bio) <i>Valdemonjas, Ribera Del Duero</i> 100% Tempranillo, 18 Monate in franösischen Barriques	Restaurant über d Gass	82 50	
La Vertical (Bio) <i>Valdemonjas, Ribera Del Duero</i> 100% Tempranillo, 21 Monate in französischen Barriques	Restaurant über d Gass	84.9 52.9	
Mas de Mancuso <i>Mas de Mancuso, DO Cariñena</i> 100% Garnacha, 24 Monate in französischen Barriques	Restaurant über d Gass	68.9 36.9	
Habla del Silencio <i>Habla, Extremadura</i> 50% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Tempranillo 13 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass	51.9 19.9	103.8 44
Habla N° 18 <i>Habla, Extremadura</i> 100% Syrah, 12 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass	71.9 39.9	
Licina ORO <i>Licina, Madrid</i> 60% Tempranillo, 30% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon 12 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass	68.9 36.9	
Binissalem DO – P. DE MARIA <i>La Vinoteca Balear, Mallorca</i> 50% Manto Negro, 25% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 12 Monate in Holzfässer	Restaurant über d Gass	65.9 33.9	

Roséwein

Italien

37,5 cl 50 cl 75 cl

Rosato Conte Lemâr

Tenute Gregu, Sardinien

85% Cannonau, 15% Vermentino

spontan vergoren

Restaurant

56

über dGass

24

Schaumweine

Italien

Prosecco Treviso DOC – Extra Dry millesimato

L'Anima di Vergani, Veneto

100% Glera

Restaurant

46

über dGass

14

Franciacorta cuvée prestige

Cà del Bosco, Lombardei

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

Restaurant

45.9

über dGass

24.9

Süssweine

Italien

Passito di Noto DOC

Planeta, Sizilien

100% Moscato Bianco

Restaurant

56

über dGass

31

Moscato d'Asti DOCG

La Morandina, Piemonte

100% Moscato

Restaurant

30

über dGass

9