

# Weissweine offen

## Schweiz

10 cl

Riesling-Silvaner

6.5

*Hs-Hch Haug, Weiningen*

*100% Riesling-Silvaner*

*kühle Vergärung in Stahltanks*

## Italien

Pinot Grigio DOC (Hauswein)

7

*Borgo Molino, Veneto*

*100% Pinot Grigio*

Chardonnay Langhe DOC

7.9

*Massolino, Piemont*

*100% Chardonnay*

## Spanien

Habla de ti

7.4

*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

7.1

*Hs-Hch Haug, Weiningen*

*100% Pinot Noir*

## Italien

Primitivo di Manduria DOC (Hauswein)

7.6

*Puglia*

*100% Primitivo, Stahltank*

## Spanien

Habla del Silencio

7.4

*Habla, Extremadura*

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

*13 Monate in Barriques*



# Darf es etwas mehr sein – unsere speziellen Rotwein Tipps.

## Italien

75 cl

### Merlot Belcompare

*Caprai Arnaldo, Umbrien*

*100% Merlot, 24 Monate in Barriques*

*Restaurant*

245

*über d Gass*

210

### Costa Russi Gaja

*Gaja, Piemont*

*95% Nebbiolo, 5% Barbera*

*12 Monate in Barriques, 12 Monate in Eichenfässern*

*Restaurant*

365

*über d Gass*

330

### Sagrantino Spinning Beauty

*Caprai Arnaldo, Umbrien*

*100% Sagrantino, 8 Jahre in franz. Barriques*

*Restaurant*

314

*über d Gass*

279

### Barolo Cannubi

*Altare Elio, Piemont*

*100% Nebbiolo, 24 Monate in Barriques*

*Restaurant*

221

*über d Gass*

186

### Brunello Piero

*Talenti, Toskana*

*100% Sangiovese*

*24 Monate in Tonneaux aus franz. Eiche*

*Restaurant*

157

*über d Gass*

122

# Weissweine

<b>Schweiz</b>		75 cl
Riesling-Silvaner	Restaurant	48.5
<i>Hs-Hch Haug, Weiningen</i>	<i>über d Gass</i>	13.5
<i>100% Riesling-Silvaner</i>		
<i>kühle Vergärung in Stahltanks</i>		
Räuschling	Restaurant	50
<i>Hs-Hch Haug, Weiningen</i>	<i>über d Gass</i>	15
<i>100% Räuschling</i>		
Bianco del Ticino DOC – TRA NOI	Restaurant	54.7
<i>Brivio, Tessin</i>	<i>über d Gass</i>	19.7
<i>100% Merlot</i>		
<b>Italien</b>		75 cl
Pinot Grigio DOC (Hauswein)	Restaurant	52.6
<i>Borgo Molino, Veneto</i>	<i>über d Gass</i>	17.6
<i>100% Pinot Grigio</i>		
Sauvignon Schiopetto	Restaurant	64
<i>Schiopetto, Friaul</i>	<i>über d Gass</i>	29
<i>100% Sauvignon blanc</i>		
<i>während 18 Monaten auf der Feinhefe ausgebaut</i>		
Chardonnay Langhe DOC	Restaurant	59
<i>Massolino, Piemont</i>	<i>über d Gass</i>	24
<i>100% Chardonnay</i>		
Roero Arneis DOCG	Restaurant	51
<i>Porello Marco, Piemont</i>	<i>über d Gass</i>	16
<i>100% Arneis</i>		
<b>Spanien</b>		
Habla de ti	Restaurant	54.9
<i>Habla, Extremadura</i>	<i>über d Gass</i>	19.9
<i>100% Sauvignon Blanc</i>		
<i>kühle Vergärung in Stahltanks</i>		

# Rotweine

## Schweiz

		50 cl	75 cl	150 cl
Pinot Noir Sélection	Restaurant		53	106
<i>Hs-Hch Haug, Weiningen</i>	<i>über dGass</i>		18	36
<i>100% Pinot Noir</i>				
Pinot Noir Barrique	Restaurant		58.5	
<i>Hs-Hch Haug, Weiningen</i>	<i>über dGass</i>		23.5	
<i>100% Pinot Noir</i>				
Merlot – Sinfonia Barrique Ticino DOC	Restaurant	56	73	
<i>Chiericati, Tessin</i>	<i>über dGass</i>	28	38	
<i>100% Merlot, 12 Monate in Barriques</i>				
Merlot – Ultima Goccia Ticino DOC	Restaurant		70	
<i>Chiodi, Tessin</i>	<i>über dGass</i>		35	
<i>100% Merlot, 12 Monate in Barriques</i>				
Merlot – Sassi Grossi Ticino DOC	Restaurant		89	178
<i>Gialdi, Tessin</i>	<i>über dGass</i>		54	110
<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	Restaurant über d Gass	61.5 26.5			
Barolo DOCG <i>Josetta Saffirio, Piemont</i> 100% Nebbiolo 24 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass	80 45			
Merlot Notte a San Martino IGT <i>Olivini, Lombardei</i> 100% Merlot 24 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass	70.5 35.5	141 75	282 156	
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	Restaurant über d Gass	57 22	114 43.5		
Amarone della Valpolicella classico DOCG <i>L'Anima di Vergani, Veneto</i> 70% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 15% Rondinella	Restaurant über d Gass	53 25	70 35	140 80	280 180
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	Restaurant über d Gass	96 61			
Torrepasso Montepulciano d'Abbruzzo DOP <i>Codicevino, Abruzen</i> 100% Montepulciano	Restaurant über d Gass	63.6 28.6			
Roma Rosso classico DOC <i>Damiano Federici, Lazio</i> 70% Montepulciano, 25% Cesanese, 5% Merlot 6 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass	77 42			

# Rotweine

<b>Italien</b>		37,5 cl	75 cl	150 cl	300 cl
Primitivo die Manduria DOC (Hauswein) <i>Puglia</i> 100% Primitivo, Stahltank	Restaurant über d Gass		56.5 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	49 25	82 47	164 97	328 214
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		77.7 42.7	155.4 87	310.8 204
Bolgheri Piastraia <i>Satta Michele, Toskana</i> 25% Syrah, 25% Sangiovese, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 24 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass		77.5 42.5		
Merlot Sopra (Bio) <i>Colline di Sopra, Toskana</i> 100% Merlot 24 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass		100 65		
Petit Verdot Sopra (Bio) <i>Colline di Sopra, Toskana</i> 100% Petit Verdot, 24 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass		100 65		
Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva <i>Talosa, Toskana</i> 100% Sangiovese, 3 Jahre in Holzfässer	Restaurant über d Gass		62 27		
Brunello di Montalcino DOCG <i>La Rasina, Toskana</i> 100% Sangiovese grosso, 30 Monate in Holzfässer	Restaurant über d Gass		89 54		
Cannonau di Sardegna DOC – Riserva Kuentu <i>Atha Ruia, Sardinien</i> 100% Cannonau, 24 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass		66 31		



# 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	59.9 24.9
Mas de la Abundància <i>Mas de la Abundancia, Monsant</i> 60% Garnacha, 40% Cariñena 12 Monate in französischen Barriques	Restaurant über d Gass	74.9 39.9
Mas Sinén CLOS <i>Bodegas Burgos Porta, Priorat</i> 48% Garnacha Noire, 20% Caberent Sauvignon, 15% Cariñena, 17% Syrah, 12 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass	80.9 45.9
Los Tres Dones (Bio) <i>Valdemonjas, Ribera del Duero</i> 100% Tempranillo, 18 Monate in franösischen Barriques	Restaurant über d Gass	89 54
La Vertical (Bio) <i>Valdemonjas, Ribera Del Duero</i> 100% Tempranillo, 21 Monate in französischen Barriques	Restaurant über d Gass	93.5 59.5
Mas de Mancuso <i>Mas de Mancuso, DO Cariñena</i> 100% Garnacha, 24 Monate in französischen Barriques	Restaurant über d Gass	71.9 36.9
Habla del Silencio <i>Habla, Extremadura</i> 50% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Tempranillo 13 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass	54.9 109.8 19.9 44.9
Àurea Ribera del Duero do Lynus <i>Valladolid, Ribera del Duero</i> 100% Tempranillo, 12 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass	79.9 44.9
Licina ORO <i>Licina, Madrid</i> 60% Tempranillo, 30% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon 12 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass	71.9 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	68.9 33.9

# Roséwein

## Italien

37,5 cl 50 cl 75 cl

Rosato Conte Lemár  
Tenute Gregu, Sardinien  
85% Cannonau, 15% Vermentino  
spontan vergoren

Restaurant 59  
über d Gass 24

# Schaumweine

## Italien

Prosecco Treviso DOC – Extra Dry millesimato  
L'Anima di Vergani, Veneto  
100% Glera

Restaurant 49  
über d Gass 14

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

Restaurant 48.9  
über d Gass 24.9

# Süssweine

## Italien

Passito di Noto DOC  
Planeta, Sizilien  
100% Moscato Bianco

Restaurant 60.5  
über d Gass 32.5

Moscato d'Asti DOCG  
La Morandina, Piemonte  
100% Moscato

Restaurant 33.6  
über d Gass 9.6