

# 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*



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

## Italien

75 cl

### Merlot Belcompare

*Caprai Arnaldo, Umbrien*

*100% Merlot, 24 Monate in Barriques*

*Restaurant*

225

*über d Gass*

193

### Costa Russi Gaja

*Gaja, Piemont*

*95% Nebbiolo, 5% Barbera*

*12 Monate in Barriques, 12 Monate in Eichenfässern*

*Restaurant*

362

*über d Gass*

330

### Sagrantino Spinning Beauty

*Caprai Arnaldo, Umbrien*

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

*Restaurant*

287

*über d Gass*

255

### Barolo Cannubi

*Altare Elio, Piemont*

*100% Nebbiolo, 24 Monate in Barriques*

*Restaurant*

205

*über d Gass*

173

### Brunello Piero

*Talenti, Toskana*

*100% Sangiovese*

*24 Monate in Tonneaux aus franz. Eiche*

*Restaurant*

172

*über d Gass*

140

# Weissweine

<b>Schweiz</b>		75 cl
Riesling-Silvaner	Restaurant	44.5
<i>Hs-Hch Haug, Weiningen</i>	<i>über d Gass</i>	12.5
100% Riesling-Silvaner		
<i>kühle Vergärung in Stahltanks</i>		
Räuschling	Restaurant	46.5
<i>Hs-Hch Haug, Weiningen</i>	<i>über d Gass</i>	14.5
100% Räuschling		
Bianco del Ticino DOC – TRA NOI	Restaurant	51.4
<i>Brivio, Tessin</i>	<i>über d Gass</i>	19.4
100% Merlot		
<b>Italien</b>		75 cl
Pinot Grigio DOC – Grivò	Restaurant	48
<i>Volpe Pasini, Friaul</i>	<i>über d Gass</i>	16
100% Pinot Grigio		
Sauvignon Schiopetto	Restaurant	60
<i>Schiopetto, Friaul</i>	<i>über d Gass</i>	28
100% Sauvignon blanc		
<i>während 18 Monaten auf der Feinhefe ausgebaut</i>		
Chardonnay Langhe DOC	Restaurant	53
<i>Massolino, Piemont</i>	<i>über d Gass</i>	21
100% Chardonnay		
Roero Arneis DOCG	Restaurant	47
<i>Porello Marco, Piemont</i>	<i>über d Gass</i>	15
100% Arneis		
<b>Spanien</b>		
Habla de ti	Restaurant	50.9
<i>Habla, Extremadura</i>	<i>über d Gass</i>	18.9
100% Sauvignon Blanc		
<i>kühle Vergärung in Stahltanks</i>		

# Rotweine

## Schweiz

		50 cl	75 cl	150 cl
Pinot Noir Sélection	Restaurant		49	98
<i>Hs-Hch Haug, Weiningen</i>	<i>über d Gass</i>		17	34
100% Pinot Noir				
Pinot Noir Barrique	Restaurant		54	
<i>Hs-Hch Haug, Weiningen</i>	<i>über d Gass</i>		22	
100% Pinot Noir				
Merlot – Sinfonia Barrique Ticino DOC	Restaurant	53	70	
<i>Chiericati, Tessin</i>	<i>über d Gass</i>	28	38	
100% Merlot, 12 Monate in Barriques				
Merlot – Ultima Goccia Ticino DOC	Restaurant		65	
<i>Chiodi, Tessin</i>	<i>über d Gass</i>		33	
100% Merlot, 12 Monate in Barriques				
Merlot – Sassi Grossi Ticino DOC	Restaurant		82	164
<i>Gialdi, Tessin</i>	<i>über d Gass</i>		50	95
100% Merlot, 15 Monate in Barriques				

# 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	53 21			
Barolo DOCG <i>Massolino, Piemont</i> 100% Nebbiolo 30 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass	74.6 42.6			
Merlot Notte a San Martino IGT <i>Olivini, Lombardei</i> 100% Merlot 24 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass	64.7 32.7	129.4 72	258.8 149	
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	Restaurant über d Gass	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	Restaurant über d Gass	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	Restaurant über d Gass	91.5 59.5			
Sicilia DOC – Eimi <i>Lombardo, Sizilien</i> 100% Nero d'Avola 12 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass	74 42			
Cannonau di Sardegna DOC – Riserva Kuentu <i>Atha Ruia, Sardinien</i> 100% Cannonau 24 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass	59 27			

# 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		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 96	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	158 100	
Bolgheri Piastraia <i>Satta Michele, Toskana</i> 25% Syrah, 25% Sangiovese, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 24 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass		73.5 41.5		
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		96.9 64.9		
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	56.9 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	71.5 39.5	
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	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	83 51	
La Vertical (Bio) <i>Valdemonjas, Ribera Del Duero</i> 100% Tempranillo, 21 Monate in französischen Barriques	Restaurant über d Gass	81 49	
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° 20 <i>Habla, Extremadura</i> 100% Syrah, 12 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass	70 38	
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 Lemár  
Tenute Gregu, Sardinien  
85% Cannonau, 15% Vermentino  
spontan vergoren

Restaurant 56  
über d Gass 24

# Schaumweine

## Italien

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

Restaurant 46  
über d Gass 14

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

Restaurant 45.9  
über d Gass 24.9

# Süssweine

## Italien

Passito di Noto DOC  
Planeta, Sizilien  
100% Moscato Bianco

Restaurant 56  
über d Gass 31

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

Restaurant 30  
über d Gass 9