

Weissweine offen

Schweiz

10 cl

Riesling-Silvaner

6.5

Hs-Hch Haug, Weiningen

100% Riesling-Silvaner

kühle Vergärung in Stahltanks

Italien

Pinot Grigio DOC – Grivò

7.1

Volpe Pasini, Friaul

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

7.5

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

242

über d Gass

210

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

218

über d Gass

186

Brunello Piero

Talenti, Toskana

100% Sangiovese

24 Monate in Tonneaux aus franz. Eiche

Restaurant

152

über d Gass

120

Weissweine

Schweiz		75 cl
Riesling-Silvaner	Restaurant	45.5
<i>Hs-Hch Haug, Weiningen</i>	<i>über d Gass</i>	13.5
100% Riesling-Silvaner		
<i>kühle Vergärung in Stahltanks</i>		
Räuschling	Restaurant	47
<i>Hs-Hch Haug, Weiningen</i>	<i>über d Gass</i>	15
100% Räuschling		
Bianco del Ticino DOC – TRA NOI	Restaurant	51.4
<i>Brivio, Tessin</i>	<i>über d Gass</i>	19.4
100% Merlot		
Italien		75 cl
Pinot Grigio DOC – Grivò	Restaurant	49.6
<i>Volpe Pasini, Friaul</i>	<i>über d Gass</i>	17.6
100% Pinot Grigio		
Sauvignon Schiopetto	Restaurant	61
<i>Schiopetto, Friaul</i>	<i>über d Gass</i>	29
100% Sauvignon blanc		
<i>während 18 Monaten auf der Feinhefe ausgebaut</i>		
Chardonnay Langhe DOC	Restaurant	55.5
<i>Massolino, Piemont</i>	<i>über d Gass</i>	23.5
100% Chardonnay		
Roero Arneis DOCG	Restaurant	48
<i>Porello Marco, Piemont</i>	<i>über d Gass</i>	16
100% Arneis		
Spanien		
Habla de ti	Restaurant	51.9
<i>Habla, Extremadura</i>	<i>über d Gass</i>	19.9
100% Sauvignon Blanc		
<i>kühle Vergärung in Stahltanks</i>		

Rotweine

Schweiz

		50 cl	75 cl	150 cl
Pinot Noir Sélection	Restaurant		50	100
Hs-Hch Haug, Weiningen	über dGass		18	36
100% Pinot Noir				
Pinot Noir Barrique	Restaurant		55.5	
Hs-Hch Haug, Weiningen	über dGass		23.5	
100% Pinot Noir				
Merlot – Sinfonia Barrique Ticino DOC	Restaurant	53	70	
Chiericati, Tessin	über dGass	28	38	
100% Merlot, 12 Monate in Barriques				
Merlot – Ultima Goccia Ticino DOC	Restaurant		67	
Chiodi, Tessin	über dGass		35	
100% Merlot, 12 Monate in Barriques				
Merlot – Sassi Grossi Ticino DOC	Restaurant		86	172
Gialdi, Tessin	über dGass		54	110
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	58.5 26.5			
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	66.7 34.7	133.4 75	266.8 156	
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	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	50 25	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	79 47			
Cannonau di Sardegna DOC – Riserva Kuentu <i>Atha Ruia, Sardinien</i> 100% Cannonau 24 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass	63 31			

Rotweine

Italien

37,5 cl 75 cl 150 cl 300 cl

Primitivo die Manduria DOC (Hauswein)

Restaurant

53.5

Puglia

über d Gass

21.5

100% Primitivo, Stahltank

Collazzi – Toscana IGT

Restaurant

46

79

158

316

I Collazzi, Toskana

über d Gass

25

47

96

214

50% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot,

25% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

18 Monate in Barriques

Toscana IGT

Restaurant

73.4

146.8

293.6

L'Anima di Vergani, Toskana

über d Gass

41.4

92

191

55% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon,

10% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot

24 Monate in neuen Barriques

Carmignano DOCG – Riserva

Restaurant

79

158

Piaggia di Mauro Vannucci, Toskana

über d Gass

47

100

70% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon,

10% Merlot, 10% Cabernet Franc

18 Monate in Barriques

Bolgheri Piastraia

Restaurant

73.5

Satta Michele, Toskana

über d Gass

41.5

25% Syrah, 25% Sangiovese, 25% Merlot,

25% Cabernet Sauvignon, 24 Monate in Barriques

Merlot Sopra (Bio)

Restaurant

97

Colline di Sopra, Toskana

über d Gass

65

100% Merlot

24 Monate in Barriques

Petit Verdot Sopra (Bio)

Restaurant

97

Colline di Sopra, Toskana

über d Gass

65

100% Petit Verdot, 24 Monate in Barriques

Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva

Restaurant

59

Talosa, Toskana

über d Gass

27

100% Sangiovese, 3 Jahre in Holzfässer

Brunello di Montalcino DOCG

Restaurant

86

La Rasina, Toskana

über d Gass

54

100% Sangiovese grosso, 30 Monate in Holzfässer

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	71.9 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	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	
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 44.9
Habla N° 26 <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 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 57.5
über d Gass 32.5

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

Restaurant 30.6
über d Gass 9.6