

# Weissweine offen

## Schweiz

10 cl

Riesling Sylvaner

6.4

*Weiningen, Hs-Hch Haug*

*100% Riesling Sylvaner*

*kühle Vergärung in Stahltanks*

Heida Murmure AOC

7.4

*Wallis-Cave du Chatillon*

*100% 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*

Roero Arneis DOCG – Camestri

6.7

*Piemont, Porello Marco*

*100% Arneis*

*kühle Vergärung in Stahltanks*

## Spanien

Honoro Vera Blanco

6.4

*Rueda, Bodegas Ateca*

*100% Verdejo*

*kühle Vergärung in Stahltanks*

# Rotweine offen

## Schweiz

10 cl

Weininger Pinot Noir Selection

7

*Weiningen, Hs-Hch Haug*

*100% Pinot Noir*

## Italien

Collazzi – Toscana IGT

11.1

*Toscana, Collazzi*

*55% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 18% Cabernet Franc,*

*4% Petit Verdot, 18 Monate in Barriques*

## 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*

## Frankreich

Whispring Angel

8.4

*Côtes du Provence, Château D'Esclans  
Syrah, Rolle, Grenache, Mouvedre, Cinsault*

# Schaumweine offen

## Italien

Prosecco Treviso DOC

8.5

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

Franciacorta Brut DOCG cuvée prestige

11.5

*Lombardei, Cà del Bosco  
75% Chardonnay, 15% Pinot Noir, 10% Pinot Blanc*

## Frankreich

Taittinger Brut Réserve

15

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

# Weissweine

## Schweiz

25 cl 75 cl

Riesling Sylvaner	Restaurant	44.5
Weiningen, Hs-Hch Haug	über d Gass	12.5
100% Riesling Sylvaner		
Räuschling	Restaurant	46.5
Weiningen, Hs-Hch Haug	über d Gass	14.5
100% Räuschling		
Pinot Gris	Restaurant	48
Weiningen, Hs-Hch Haug	über d Gass	16
100% Pinot Gris		
Sauvignon Blanc	Restaurant	49
Weiningen, Hs-Hch Haug	über d Gass	17
100% Sauvignon Blanc		
Gewürztraminer	Restaurant	48
Weiningen, Hs-Hch Haug	über d Gass	16
100% Gewürztraminer		
Riesling Sylvaner	Restaurant	20
Weiningen, Hs-Hch Haug	über d Gass	4
100% Riesling Sylvaner		

# Weissweine

<b>Schweiz</b>		37,5 cl	75 cl
Bianco Rovere <i>Tessin, Guido Brivio</i> 100% Merlot	<i>Restaurant</i> <i>über d Gass</i>	35	61.9 29.9
Ticino DOC, Bianco di Merlot del Confessore <i>Tessin, Chiericati</i> 100% Merlot	<i>Restaurant</i> <i>über d Gass</i>		51 19
St. Saphorin AOC Grand cru <i>Lavaux-Grandvaud, Domaine D'Aucrêt</i> 100% Chasselas	<i>Restaurant</i> <i>über d Gass</i>		49 17
Dézaley AOC Grand cru <i>Lavaux-Grandvaud, Domaine D'Aucrêt</i> 100% Chasselas	<i>Restaurant</i> <i>über d Gass</i>		54 22
Epesses AOC Réserve du Domaine <i>Lavaux-Grandvaud, Domaine D'Aucrêt</i> 100% Chasselas	<i>Restaurant</i> <i>über d Gass</i>		49.5 17.5
Johannisberg AOC <i>Wallis – Chamoson, La Tornale</i> 100% Johannisberg	<i>Restaurant</i> <i>über d Gass</i>		50.4 18.4
Heida Murmure AOC <i>Wallis-Cave du Chatillon</i> 100% Heida	<i>Restaurant</i> <i>über d Gass</i>		51.9 19.9
Yvorne le Vignant <i>Domaine croix Duplex, Jean Vogel &amp; Fils</i> 100% Chasselas	<i>Restaurant</i> <i>über d Gass</i>		52.9 20.9

# Weissweine

<b>Italien</b>		75 cl
Pinot Grigio DOC – Grivò	Restaurant	47.6
<i>Friaul, Volpe Pasini</i>	<i>über d Gass</i>	15.6
<i>100% Pinot Grigio</i>		
Chardonnay Langhe DOC	Restaurant	53
<i>Piemont, Massolino</i>	<i>über d Gass</i>	21
<i>100% Chardonnay</i>		
Roero Arneis DOCG – Camestri	Restaurant	47
<i>Piemont, Porello Marco</i>	<i>über d Gass</i>	15
<i>100% Arneis</i>		
Lugana DOC	Restaurant	47.9
<i>Lombardei, Olivini</i>	<i>über d Gass</i>	15.9
<i>100% Trebbiano</i>		
Otto Muri Toscana IGT	Restaurant	49.5
<i>Toscana, Collazzi</i>	<i>über d Gass</i>	19.5
<i>100% Fiano</i>		
<b>Spanien</b>		
Nounat	Restaurant	58.5
<i>Algaida, Mallorca, Binigrau Vins</i>	<i>über d Gass</i>	26.5
<i>Prensal Blanc, Chardonnay</i>		
Chardonnay	Restaurant	58.9
<i>Manacor, Mandia Vell</i>	<i>über d Gass</i>	26.9
<i>100% Chardonnay</i>		
Honoro Vera Blanco	Restaurant	44.9
<i>Rueda, Bodegas Ateca</i>	<i>über d Gass</i>	12.9
<i>100% Verdejo</i>		

# Weissweine

## Deutschland

75 cl

Hochheimer Hölle Riesling  
*Rheingau, Weingut Künstler*  
100% Riesling

*Restaurant*  
*über d Gass*

59  
27

Vom Schiefer Riesling Feinherb  
*Trittenheim, Ansgar Clüsserath*  
100% Riesling

*Restaurant*  
*über d Gass*

53  
21

## Österreich

Wachau  
*Bachgarten, Weingut Franz Pichler*  
Grüner Veltliner

*Restaurant*  
*über d Gass*

56  
24

Kollmitz Smaragd  
*Bachgarten, Weingut Franz Pichler*  
Grüner Veltliner

*Restaurant*  
*über d Gass*

76  
44

# Rotweine

<b>Schweiz</b>		75 cl
Pinot Noir Selection <i>Weiningen, Hs-Hch Haug</i> 100% Pinot Noir	Restaurant <i>über dGass</i>	49 17
Pinot Noir Barrique <i>Weiningen, Hs-Hch Haug</i> 100% Pinot Noir	Restaurant <i>über dGass</i>	54 22
Cabernet/Merlot AOC <i>Osterfingen, Weingut Lindenhof</i> 60% Cabernet, 40% Merlot, in Barriques	Restaurant <i>über dGass</i>	54 22
Pinot Noir – Sélection AOC <i>Weinfeldern, Weingut Wolfer</i> 100% Pinot Noir, 12 Monate in Holzfässer	Restaurant <i>über dGass</i>	53 21
Humagne rouge AOC Valais Vieilles vignes <i>Chamoson, La Tornale</i> 100% Humagne rouge, 12 Monate in Barriques	Restaurant <i>über dGass</i>	59 27
Merlot Ticino DOC – Sinfonia barrique <i>Tessin, Chiericati</i> 100% Merlot, 12 Monate in Barriques	Restaurant <i>über dGass</i>	67 35
Merlot Ticino DOC – Ultima Coccia barricato <i>Tessin, Ascona, Chiodi</i> 100% Merlot, 14 Monate in Barriques	Restaurant <i>über dGass</i>	64 32
Merlot Ticino DOC – Sassi Grossi <i>Tessin, Mendrisio, Gialdi</i> 100% Merlot, 15 Monate in Barriques	Restaurant <i>über dGass</i>	81 49
Ticino DOC Merlot Enoteca Convento <i>Tessin, Chiericati</i> 100% Merlot	Restaurant <i>über dGass</i>	49 17



# 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 Eichenholzfüässer	Restaurant über dGass		70.7 38.7		
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 della Valpolicella classico DOCG – Vina Jago <i>Veneto, L'Anima di Vergani</i> 70% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 10% Rondinella, 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
Primitivo per Lui <i>Apulien, Leone de Castris</i> 100% Primitivo	Restaurant über dGass		64.5 32.5		

# Rotweine

<b>Italien</b>		75 cl
Vigna Savuco – valle del Crati IGT <i>Kalabrien, Serracavallo</i> 100% Magliocco 30 Monate in Barriques, 12 Monate in Flasche	<i>Restaurant</i> <i>über dGass</i>	75 43
Carignano del Sulcis DOC Riserva – Arenas <i>Sardinien, Sardus Pater</i> 100% Carignano 10 Monate in Barriques, Gambero rosso 3 bicchieri	<i>Restaurant</i> <i>über dGass</i>	53.4 21.4
Blumbago – Sicilia DOC <i>Sizilien, Planeta</i> 100% Nero d'Avola, 6 Monate in Holzfässer	<i>Restaurant</i> <i>über dGass</i>	45.2 13.2
Syrah – Sicilia IGT <i>Sizilien, Planeta</i> 100% Syrah, 14 Monate in Barriques	<i>Restaurant</i> <i>über dGass</i>	58 26
Burdese – Sicilia IGT <i>Sizilien, Planeta</i> 70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc 14 Monate in Barriques	<i>Restaurant</i> <i>über dGass</i>	60 28

# Rotweine

## Italien

75 cl 150 cl 300 cl

Toscana IGT	Restaurant	71.6	143.2	286.4
<i>Toscana, L'Anima di Vergani</i>	<i>über d Gass</i>	39.6	80	189
<i>55% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon,</i>				
<i>8% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot</i>				
<i>24 Monate in neuen französischen Barriques</i>				
Collazzi – Toscana IGT	Restaurant	78	156	312
<i>Toscana, Collazzi</i>	<i>über d Gass</i>	46	94	205
<i>55% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot,</i>				
<i>18% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot</i>				
<i>18 Monate in Barriques</i>				
Ferro – Toscana IGT	Restaurant	137		
<i>Toscana, Collazzi</i>	<i>über d Gass</i>	105		
<i>100% Petit Verdot</i>				
<i>24 Monate in Barriques</i>				
<i>mit unterschiedlichem Toasting</i>				
Camartina – Toscana IGT	Restaurant	103.7		
<i>Toscana, Querciabella</i>	<i>über d Gass</i>	71.7		
<i>70% Cabernet Franc, 30% Sangiovese</i>				
<i>12 Monate in neuen Barriques,</i>				
<i>bio-dynamischer Ausbau</i>				
Carmignano DOCG – Riserva	Restaurant	74	148	
<i>Toscana, Piaggia di Mauro Vannucci</i>	<i>über d Gass</i>	42	100	
<i>70% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon,</i>				
<i>10% Merlot, 10% Cabernet Franc</i>				
<i>18 Monate in Barriques</i>				
Bolgheri DOC	Restaurant	52		
<i>Toscana, Satta Michele</i>	<i>über d Gass</i>	20		
<i>30% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese,</i>				
<i>20% Merlot, 10% Syrah, 10% Teroldego</i>				
<i>12 Monate in Barriques</i>				
Valénte – Toscana IGT	Restaurant	49.7		
<i>Toscana, Il Castellaccio</i>	<i>über d Gass</i>	17.7		
<i>70% Sangiovese, 10% Ciliegiolo, 10% Foglia Tonda,</i>				
<i>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 d Gass	51 102 19 42
Terraria – Maremma DOC <i>Toscana, Villa Pinciana</i> 45% Cabernet Sauvignon, 45% Sangiovese, 10% Petit Verdot, 15 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass	67.5 35.5
Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva <i>Toscana, Talosa</i> 100% Sangiovese, 3 Jahre in Holzfässer	Restaurant über d Gass	57 25
Brunello di Montalcino DOCG <i>Toscana, La Rasina</i> 100% Sangiovese grosso, 30 Monate in Holzfässer	Restaurant über d Gass	78 46
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 d Gass	53.3 106.6 21.3 53
Rosso di Montefalco DOC <i>Umbrien, Arnaldo Caprai</i> 70% Sangiovese, 15% Merlot, 15% Sagrantino 12 Monate in Barriques und Holzfässer	Restaurant über d Gass	47.5 15.5

# Rotweine

<b>Spanien</b>		75 cl	150 cl
Obac	Restaurant	58.5	
Mallorca, Bodegas Binigrau	über d Gass	26.5	
Manto Negro, Callet, Syrah, Merlot			
Autocton	Restaurant	67.5	
Mallorca, Vins Miquel Gelibert	über d Gass	35.5	
Callet, Fogoneu, Giro Negre, Manto Negre			
Son Prim Cabernet Sauvignon	Restaurant	59.9	
Binisalem, Son Prim	über d Gass	27.9	
100% Cabernet Sauvignon			
Silver Label 12 month	Restaurant	54.5	109
Jumilla, Juan Gil	über d Gass	22.5	49.9
100% Monastrell, in Stahltanks vergoren und danach 12 Monate in französischen Barriques			
Clio	Restaurant	86	
Jumilla, Bodegas El Nido	über d Gass	54	
Monastrell, Cabernet Sauvignon			
Can blau	Restaurant	51.9	
Monsant, Cellers Can blau	über d Gass	19.9	
20% Garnacha, 40% Mazuelo, 40% Syrah			
Ardiles	Restaurant	60.9	
Priorat, Bodegas Merum Priorati	über d Gass	28.9	
45% Garnacha, 34% Carinena, 18% Syrah, 3% Cabernet Sauvignon, 12 Monate in teilweise neuen französischen Barriques			
Pintia	Restaurant	91	182
Toro, Vinedos Pintia	über d Gass	59	138
100% Tinta de Toro, 12 bis 15 Monate in neuen französischen und amerikanischen Barriques			

# Rotweine

## Spanien

75 cl 150 cl 300 cl

Reserva *Restaurant* 60  
*Ribera del Duero, Vina Vilano* *über d Gass* 28  
 100% Tempranillo, 24 Monate in französischen  
 und amerikanischen Barriques  
 6 Monate Flasche, alte Reben

Terra Incognita *Restaurant* 80  
*Ribera del Duero, Vigna Vilano* *über d Gass* 48  
 100% Tempranillo, 24 Monate in französischen  
 und amerikanischen Barriques, alte Reben

Reserva *Restaurant* 61  
*Rioja, Bodegas Muga* *über d Gass* 29  
 70% Tempranillo, 20% Garnacha, 10% Mazuelo  
 und Graciano, 24 Monate in Barriques aus französischer  
 und amerikanischer Eiche

Prado Enea Gran Reserva *Restaurant* 104  
*Rioja, Bodegas Muga* *über d Gass* 72  
 80% Tempranillo, 15% Graciano, 5% Mazuelo  
 12 Monate in grossem Holzfass und weitere 36 Monate  
 in französischen und amerikanischen Eichen-Barriques

Entresuelos *Restaurant* 48.5  
*Castilla y leon, Bodegas Triton* *über d Gass* 16.5  
 100% Tempranillo  
 6 Monate in französischen Barriques

Flor de Morca *Restaurant* 49.5  
*Campo de Borja, Bodegas Morca* *über d Gass* 17.5  
 100% Garnacha

Cair Crianza *Restaurant* 57.9  
*Ribera del Duero, Bodegas Dominio de Cair* *über d Gass* 25.9  
 100% Tempranillo

## 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

## Schweiz

37,5 cl 50 cl 75 cl

Rosalino	Restaurant	36
Weiningen, Haugweine	über d Gass	10
Pinot Noir, Riesling Sylvaner		

## Italien

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

## Frankreich

Whispring Angel	Restaurant	58.5
Côtes du Provence, Château D'Esclans	über d Gass	26.5
Syrah, Rolle, Grenache, Mouvedre, Cinsault		

# Süssweine

## Italien

Passito di Noto DOC	Restaurant	52.8
Sizilien, Planeta	über d Gass	26.8
100% Moscato		

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

## Spanien

Dolce de San Valle	Restaurant	46.9
Mallorca, Miguel Gelabert	über d Gass	20.9
Muscat blanc, Muscat Alexandria		

# Schaumweine

## Italien

75 cl

Prosecco Treviso DOC

Restaurant

46.5

Veneto, L'Anima di Vergani  
100% Galera

über dGass

14.5

Franciacorta Brut DOCG cuvée prestige

Restaurant

66

Lombardei, Cà del Bosco

über dGass

34

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

## Frankreich

Taittinger Brut Réserve

Restaurant

79.9

Champagne, Taittinger

über dGass

47.9

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Comtes de Champagner

Restaurant

171

Champagne, Taittinger

über dGass

139

100% Chardonnay



# Cultweine Rot

## Frankreich

Château Harmonie, Grand Cru St. -Emilion *Restaurant* 74  
*Bordeaux/Saint-Emilion, Marie-Bénédicte Lefèvre über d Gass* 42  
*Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc*  
*Stahltank, 15 Monate in neuen französischen*  
*Eichen-Barriques*

## USA

75 cl

Wolfs Head *Restaurant* 102  
*Napa Valley/Kalifornien, Cameron Woodbridge über d Gass* 70  
*100% Cabernet Sauvignon*  
*Stahltanks, 12 Monate in amerikanischen*  
*und französischen Eichenfässer*

Cherry Pie Stanly Ranch *Restaurant* 111  
*Kalifornien, Jayson Woodbridge über d Gass* 79  
*100% Pinot Noir*  
*Stahltanks, 18 Monate in 500 Liter*  
*neuen französischen Eichenfässer*

Stormy Weather *Restaurant* 197  
*Napa Valley, Cameron Woodbridge über d Gass* 165  
*100% Cabernet Sauvignon*  
*Stahltanks, 24 Monate in*  
*neuen französischen Eichenfässer*

Fortunate Son *Restaurant* 357  
*Napa Valley/Kalifornien, Jayson Woodbridge über d Gass* 325  
*100% Cabernet Sauvignon*  
*24 Monate in neuen französischen Eichenfässer*