

# 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

# Schaumwein offen

## Italien

10 cl

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

8.5

# Rotweine offen

## Schweiz

Weininger Pinot Noir Sélection  
Hs-Hch Haug, Weiningen  
100% Pinot Noir

7

## Italien

Valpolicella classico superiore Ripasso DOC (Hauswein)  
Veneto  
70% Corvina, 15% Corvinone, 15% Rondinella  
12 Monate in Barriques

7.6

Primitivo di Manduria DOC (Hauswein)  
Puglia  
100% Primitivo, Stahltank

7.6

## Spanien

Habla del Silencio  
Habla, Extremadura  
50% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Tempranillo  
13 Monate in Barriques

7.5

# Weissweine

## Schweiz

75 cl

### Riesling-Silvaner

Hs-Hch Haug, Weiningen  
100% Riesling-Silvaner  
kühle Vergärung in Stahltanks

Restaurant  
über d Gass

44.5  
12.5

### Räuschling

Hs-Hch Haug, Weiningen  
100% Räuschling

Restaurant  
über d Gass

46.5  
14.5

### Bianco del Ticino DOC – TRA NOI

Brivio, Tessin  
100% Merlot

Restaurant  
über d Gass

50.8  
18.8

## Italien

### Pinot Grigio DOC – Grivò

Volpe Pasini, Friaul  
100% Pinot Grigio

Restaurant  
über d Gass

48  
16

### Sauvignon Schiopetto

Schiopetto, Friaul  
100% Sauvignon Blanc  
während 18 Monaten auf der Feinhefe ausgebaut

Restaurant  
über d Gass

60  
28

### Chardonnay Langhe DOC

Massolino, Piemont  
100% Chardonnay

Restaurant  
über d Gass

53  
21

### Roero Arneis DOCG

Porello Marco, Piemont  
100% Arneis

Restaurant  
über d Gass

47  
15

## Spanien

### Habla de ti

Habla, Extremadura  
100% Sauvignon Blanc  
kühle Vergärung in Stahltanks

Restaurant  
über d Gass

50.9  
18.9

# Rotweine

## Schweiz

		50 cl	75 cl	150 cl
Pinot Noir Sélection	Restaurant		49	98
Hs-Hch Haug, Weiningen	über d Gass		17	34
100% Pinot Noir				
Pinot Noir Barrique	Restaurant		54	
Hs-Hch Haug, Weiningen	über d Gass		22	
100% Pinot Noir				
Merlot – Sinfonia Barrique Ticino DOC	Restaurant	51	68	
Chiericati, Tessin	über d Gass	26	36	
100% Merlot, 24 Monate in Barriques				
Merlot – Ultima Goccia Ticino DOC	Restaurant		64	
Chiodi, Tessin	über d Gass		32	
100% Merlot, 12 Monate in Barriques				
Merlot – Sassi Grossi Ticino DOC	Restaurant		81	162
Gialdi, Tessin	über d Gass		49	98
100% Merlot, 15 Monate in Barriques				

# Rotweine

## Italien

		50 cl	75 cl	150 cl	300 cl
Barbera d' Asti superiore DOCG – Pörlapà Boeri, Piemont 100% Barbera, 18 Monate in Barriques	Restaurant		57		
	über d Gass		25		
Barolo DOCG Massolino, Piemont 100% Nebbiolo, 30 Monate in Barriques	Restaurant		74		
	über d Gass		42		
Merlot Notte a San Martino IGT Olivini, Lombardei 100% Merlot, teilweise angetrocknete Trauben 24 Monate in Barriques	Restaurant	63.4	126.8	253.6	
	über d Gass	31.4	72	149	
Ripasso Valpolicella classico superiore DOC (Hauswein) Veneto 60% Corvina, 15% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Merlot, 5% Croatina, 12 Monate in Barriques	Restaurant		52.8		
	über d Gass		20.8		
Amarone della Valpolicella classico DOCG L'Anima di Vergani, Veneto 70% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 15% Rondinella	Restaurant	48.8	67	134	268
	über d Gass	23.8	35	80	180
Amarone della Valpolicella classico DOCG – Vigna Jago L'Anima di Vergani, Veneto 70% Corvina Veronese, 15%, Molinara, 15% Rondinella 24 Monate in Barriques	Restaurant		91.5		
	über d Gass		59.5		

# Rotweine

Italien		37,5 cl	75 cl	150 cl	300 cl
Sicilia DOC – Eimi	Restaurant		67.7		
Lombardo, Sizilien	über d Gass		35.7		
100% Nero d'Avola, 12 Monate in Barriques					
Cannonau di Sardegna DOC – Riserva Kuentu	Restaurant		58.6		
Atha Ruja, Sardinien	über d Gass		26.6		
100% Cannonau, 24 Monate in Barriques					
Primitivo di Manduria DOC (Hauswein)	Restaurant		53.5		
Puglia	über d Gass		21.5		
100% Primitivo, Stahltank					
Collazzi	Restaurant	44.5	80	160	320
I Collazzi, Toskana	über d Gass	23.5	48	96	208
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% Petit Verdot, 10% Cabernet Franc, 24 Monate in Barriques					
Carmignano DOCG – Riserva	Restaurant		79	158	
Piaggia di Mauro Vannucci, Toskana	über d Gass		47	108	
70% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 10% Cabernet Franc, 18 Monate in Barriques					
Bolgheri Pistaia	Restaurant		68.8		
Satta Michele, Toskana	über d Gass		36.8		
25% Syrah, 25% Sangiovese, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 24 Monate in Barriques					
Merlot Sopra (Bio)	Restaurant		87.8		
Colline di Sopra, Toskana	über d Gass		55.8		
100% Merlot, 24 Monate in Barriques					
Petit Verdot Sopra (Bio)	Restaurant		95		
Colline di Sopra, Toskana	über d Gass		63		
100% Petit Verdot, 24 Monate in Barriques					
Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva	Restaurant		57		
Talosa, Toskana	über d Gass		25		
100% Sangiovese, 3 Jahre im Holzfass					
Brunello di Montalcino DOCG	Restaurant		80.8		
La Rasina, Toskana	über d Gass		48.8		
100% Sangiovese grosso, 30 Monate in Holzfässer					

# Rotweine

<b>Spanien</b>		75 cl	150 cl
Rioja Reserva DOCa Ontañón, Rioja 95% Tempranillo, 5% Garciano, 24 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass	57.7 25.7	
Mas de la Abundància Mas de la Abundancia, Monsant 60% Garnacha, 40% Cariñena 12 Monate in französischen Barriques	Restaurant über d Gass	71.5 39.5	
Mas Sinén Negre Bodegas Burgos Porta, Priorat 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) Valdemonjas, Ribera Del Duero 100% Tempranillo, 18 Monate in französischen Barriques	Restaurant über d Gass	82 50	
La Vertical (Bio) Valdemonjas, Ribera Del Duero 100% Tempranillo, 21 Monate in französischen Barriques	Restaurant über d Gass	84.9 52.9	
Mas de Mancuso Mas de Mancuso, DO Cariñena 100% Garnacha, 24 Monate in französischen Barriques	Restaurant über d Gass	68.9 36.9	
Habla del Silencio Habla, Extremadura 50% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Tempranillo 13 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass	51.9 19.9	103.8 43
Habla N° 18 Habla, Extremadura 100% Syrah, 12 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass	71.9 39.9	
Licina Licinia, Madrid 60% Tempranillo, 30% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon 12 Monate in Barriques	Restaurant über d Gass	68.9 36.9	
Binissalem DO – P. DE MARIA La Vinoteca Balear, Mallorca 50% Manto Negro, 25% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 12 Monate in Holzfässern	Restaurant über d Gass	65.9 33.9	

# Roséwein

37,5cl 50cl 75cl

Rosato Conte Lemár	Restaurant	56
Tenute Gregu, Sardinien	über d Gass	24
85% Cannonau, 15% Vermentino spontan vergoren		

# Schaumweine

Prosecco Treviso DOC – Extra Dry millesimato	Restaurant	46
L'Anima di Vergani, Veneto	über d Gass	14
100% Glera		
Franciacorta cuvée prestige	Restaurant	43
Cà del Bosco, Lombardei	über d Gass	22
75% Chardonnay, 10% Pinot Bianco, 15% Pinot Noir		

# Süssweine

Passito di Noto DOC	Restaurant	56
Planeta, Sizilien	über d Gass	31
100% Moscato Bianco		
Moscato d'Asti DOCG	Restaurant	30
La Morandina, Piemonte	über d Gass	9
100% Moscato		