

Weissweine offen

Schweiz	10cl
Riesling-Silvaner <i>Hs-Hch Haug, Weiningen</i> 100% Riesling-Silvaner <i>kühle Vergärung in Stahltanks</i>	6.4
Italien	
Pinot Grigio DOC – Grivò <i>Volpe Pasini, Friaul</i> 100% Pinot Grigio	6.9
Chardonnay Langhe DOC <i>Massolino, Piemont</i> 100% Chardonnay	7.6
Spanien	
Habla de ti <i>Habla, Extremadura</i> 100% Sauvignon Blanc <i>kühle Vergärung in Stahltanks</i>	7.3

Schaumwein offen

Italien

10cl

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



Darf es etwas mehr sein – unsere speziellen Rotwein Tipps.

Italien		75cl
Merlot Belcompare <i>Caprai Arnaldo, Umbrien</i> 100% Merlot, 24 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	225 193
Costa Russi Gaja <i>Gaja, Piemont</i> 95% Nebbiolo, 5% Barbera 12 Monate in Barriques, 12 Monate in Eichenfässern	Restaurant über dGass	362 330
Sagrantino Spinning Beauty <i>Caprai Arnaldo, Umbrien</i> 100% Sagrantino, 8 Jahre in franz. Barriques	Restaurant über dGass	287 255
Barolo Cannubi <i>Altare Elio, Piemont</i> 100% Nebbiolo, 24 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	205 173
Brunello Piero <i>Talenti, Toskana</i> 100% Sangiovese 24 Monate in Tonneaux aus franz. Eiche	Restaurant über dGass	172 140

Weissweine

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

Rotweine

Schweiz		50cl	75cl	150cl
Pinot Noir Sélection <i>Hs-Hch Haug, Weiningen</i> 100% Pinot Noir	Restaurant über dGass		49 17	98 34
Pinot Noir Barrique <i>Hs-Hch Haug, Weiningen</i> 100% Pinot Noir	Restaurant über dGass		54 22	
Merlot – Sinfonia Barrique Ticino DOC <i>Chiericati, Tessin</i> 100% Merlot, 24 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	53 28	70 38	
Merlot – Ultima Goccia Ticino DOC <i>Chiodi, Tessin</i> 100% Merlot, 12 Monate in Barriques	Restaurant über dGass		65 33	
Merlot – Sassi Grossi Ticino DOC <i>Gialdi, Tessin</i> 100% Merlot, 15 Monate in Barriques	Restaurant über dGass		82 50	164 95

Rotweine

Italien		50cl	75cl	150cl	300cl
Barbera d' Asti superiore DOCG – Pörlapà <i>Boeri, Piemont</i> 100% Barbera, 18 Monate in Barriques	Restaurant über dGass		53 21		
Barolo DOCG <i>Massolino, Piemont</i> 100% Nebbiolo, 30 Monate in Barriques	Restaurant über dGass		74.6 42.6		
Merlot Notte a San Martino IGT <i>Olivini, Lombardei</i> 100% Merlot, teilweise angetrocknete Trauben 24 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	64.7 32.7	129.4 72	258.8 149	
Ripasso Valpolicella classico superiore DOC (Hauswein) <i>Veneto</i> 60% Corvina, 15% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Merlot, 5% Croatina, 12 Monate in Barriques	Restaurant über dGass		53.5 21.5		
Amarone della Valpolicella classico DOCG <i>L'Anima di Vergani, Veneto</i> 70% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 15% Rondinella	Restaurant über dGass	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%, Molinara, 15% Rondinella 24 Monate in Barriques	Restaurant über dGass		91.5 59.5		
Sicilia DOC – Eimi <i>Lombardo, Sizilien</i> 100% Nero d'Avola, 12 Monate in Barriques	Restaurant über dGass		74 42		
Cannonau di Sardegna DOC – Riserva Kuentu <i>Atha Ruja, Sardinien</i> 100% Cannonau, 24 Monate in Barriques	Restaurant über dGass		59 27		

Rotweine

Italien		37,5cl	75cl	150cl	300cl
Primitivo di Manduria DOC (Hauswein) <i>Puglia</i> 100% Primitivo, Stahltank	Restaurant über dGass	53.5 21.5			
Collazzi <i>I Collazzi, Toskana</i> 50% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot, 18 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	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% Petit Verdot, 10% Cabernet Franc, 24 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	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 dGass	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 dGass	73.5 41.5			
Merlot Sopra (Bio) <i>Colline di Sopra, Toskana</i> 100% Merlot, 24 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	95 63			
Petit Verdot Sopra (Bio) <i>Colline di Sopra, Toskana</i> 100% Petit Verdot, 24 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	96.9 64.9			
Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva <i>Talosa, Toskana</i> 100% Sangiovese, 3 Jahre im Holzfass	Restaurant über dGass	57 25			
Brunello di Montalcino DOCG <i>La Rasina, Toskana</i> 100% Sangiovese grosso, 30 Monate in Holzfässer	Restaurant über dGass	80.8 48.8			

Rotweine

Spanien		75cl	150cl
Rioja Reserva DOCa <i>Ontañón, Rioja</i> 95% Tempranillo, 5% Garciano, 24 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	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 dGass	71.5 39.5	
Mas Sinén CLOS <i>Bodegas Burgos Porta, Priorat</i> 48% Garnacha Noire, 15% Cariñena, 17% Syrah 20% Caberent Sauvignon, 12 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	77.9 45.9	
Los Tres Dones (Bio) <i>Valdemonjas, Ribera Del Duero</i> 100% Tempranillo, 18 Monate in französischen Barriques	Restaurant über dGass	83 51	
La Vertical (Bio) <i>Valdemonjas, Ribera Del Duero</i> 100% Tempranillo, 21 Monate in französischen Barriques	Restaurant über dGass	81 49	
Mas de Mancuso <i>Mas de Mancuso, DO Cariñena</i> 100% Garnacha, 24 Monate in französischen Barriques	Restaurant über dGass	68.9 36.9	
Habla del Silencio <i>Habla, Extremadura</i> 50% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Tempranillo 13 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	51.9 19.9	103.8 44
Habla N° 20 <i>Habla, Extremadura</i> 100% Syrah, 12 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	70 38	
Licina ORO <i>Licina, Madrid</i> 60% Tempranillo, 30% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon 12 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	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 Holzfässern	Restaurant über dGass	65.9 33.9	

Roséwein

37,5cl 50cl 75cl

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

Restaurant 56
über dGass 24

Schaumweine

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

Restaurant 46
über dGass 14

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

Restaurant 45.9
über dGass 24.9

Süssweine

Passito di Noto DOC
Planeta, Sizilien
100% Moscato Bianco

Restaurant 56
über dGass 31

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

Restaurant 30
über dGass 9