

# WEISSWEINE OFFEN

SCHWEIZ	10cl
Bianco del Ticino DOC – TRA NOI <i>Guido Brivio, Tessin</i> 100% Merlot	7.3
ITALIEN	
Pinot Grigio DOC (Hauswein) <i>Borgo Molino, Veneto</i> 100% Pinot Grigio	7
SPANIEN	
Habla de ti <i>Habla, Extremadura</i> 100% Sauvignon Blanc kühle Vergärung in Stahltanks	7.4

# ROSÉ OFFEN

SPANIEN	
Balbás Rosado Tempranillo <i>Ribera del Duero, Spanien</i> 100% Tempranillo	7.2

Alle unsere Preise sind in CHF und inkl. 7,7% MwSt.

# SCHAUMWEIN OFFEN

ITALIEN	10 cl
Soli Dea Prosecco DOC Extra Dry <i>Veneto</i> 100% <i>Glera</i>	8.5

# ROTWEINE OFFEN

SCHWEIZ	
Rosso del Ticino DOC – TRA NOI <i>Guido Brivio, Tessin</i> 100% <i>Merlot</i>	7.3
ITALIEN	
Toscana Rosso IGT (Hauswein) <i>Toscana</i> <i>Merlot, Sangiovese</i>	7.6
Primitivo di Manduria DOC (Hauswein) <i>Puglia</i> 100% <i>Primitivo, Stahltank</i>	7.6
SPANIEN	
Habla del Silencio <i>Habla, Extremadura</i> 50% <i>Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Tempranillo</i> 13 Monate in <i>Barriques</i>	7.5



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

ARMENIEN (SCHULER ST. JAKOBS KELLEREI)		75 cl
NOA – Noah of Areni <i>Vayots Dzor, Armenien</i> 100% Areni	Restaurant über dGass	59.9 24.9
NOA – Noah of Areni Areni Reserve <i>Vayots Dzor, Armenien</i> 100% Areni	Restaurant über dGass	84 49

# WEISSWEINE

## SCHWEIZ

75 cl

Bianco del Ticino DOC – TRA NOI  
*Guido Brivio, Tessin*  
100% Merlot

Restaurant  
über dGass

54.7  
19.7

## ITALIEN

Pinot Grigio DOC (Hauswein)  
*Borgo Molino, Veneto*  
100% Pinot Grigio

Restaurant  
über dGass

52.6  
17.6

Sauvignon Schiopetto  
*Schiopetto, Friaul*  
100% Sauvignon Blanc  
*während 18M. auf der Feinhefe ausgebaut*

Restaurant  
über dGass

66  
31

Chardonnay Langhe DOC  
*Massolino, Piemont*  
100% Chardonnay

Restaurant  
über dGass

59  
24

Roero Arneis DOCG  
*Porello Marco, Piemont*  
100% Arneis

Restaurant  
über dGass

51  
16

## SPANIEN

Habla de ti  
*Habla, Extremadura*  
100% Sauvignon Blanc  
*kühle Vergärung in Stahltanks*

Restaurant  
über dGass

54.9  
19.9

# ROTWEINE

SCHWEIZ		50cl	75cl	150cl
Divico Zürichsee AOC <i>Dreistand, Zürich</i> <i>100% Divico, Ausbau im Holzfass</i>	Restaurant über dGass		54 19	
Maienfelder Pinot Noir AOC <i>Komminoth, Graubünden</i> <i>100% Pinot Noir, 12 Monate in Barriques</i>	Restaurant über dGass		61.5 26.5	
Rosso del Ticino DOC – TRA NOI <i>Guido Brivio, Tessin</i> <i>100% Merlot</i>	Restaurant über dGass		54.7 19.7	
Merlot – Sinfonia Barrique Ticino DOC <i>Chiericati, Tessin</i> <i>100% Merlot, 24 Monate in Barriques</i>	Restaurant über dGass	56.6 28.6	73.6 38.6	
Merlot – Ultima Goccia Ticino DOC <i>Chiodi, Tessin</i> <i>100% Merlot, 12 Monate in Barriques</i>	Restaurant über dGass		70.5 35.5	
Merlot – Sassi Grossi Ticino DOC <i>Gialdi, Tessin</i> <i>100% Merlot, 15 Monate in Barriques</i>	Restaurant über dGass		95 60	190 126

# ROTWEINE

ITALIEN		50 cl	75 cl	150 cl
Barbera d'Asti superiore DOCG – Pörlapà <i>Boeri, Piemont</i> 100% Barbera, 18 Monate in Barrique	Restaurant über dGass		61.8 26.8	
Barolo DOCG <i>Massolino, Piemont</i> 100% Nebbiolo, 24 Monate in Barriques	Restaurant über dGass		78.5 43.5	
Merlot Notte a San Martino IGT <i>Olivini, Lombardei</i> 100% Merlot, teilweise angetrocknete Trauben 24 Monate in Barriques	Restaurant über dGass		70.5 35.5	141 75
Ripasso Valpolicella classico superiore DOC <i>La Casetta, Veneto</i> 50% Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella, 5% Merlot, 5% Croatina, 18 Monate in Barriques	Restaurant über dGass		57.5 22.5	
Amarone della Valpolicella classico DOCG <i>L'Anima di Vergani, Veneto</i> 70% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 15% Rondinella	Restaurant über dGass	53.5 25.5	72.7 37.7	145.4 83
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		98 63	
Torrepasso Montepulciano D'Abruzzo DOP <i>Codicevino, Abruzzen</i> 100% Montepulciano	Restaurant über dGass		63.6 28.6	
Roma Rosso classico DOC <i>Damiano Federici, Lazio</i> 70% Montepulciano, 25% Cesanese, 5% Merlot, 6 Monate Barriques	Restaurant über dGass		78 43	
Cannonau di Sardegna DOC – Riserva Kuentu <i>Atha Ruja, Sardinien</i> 100% Cannonau, 24 Monate in Barriques	Restaurant über dGass		66.5 31.5	

# ROTWEINE

ITALIEN		37.5cl	75cl	150cl
Toscana Rosso IGT (Hauswein) <i>Toscana</i> <i>Merlot, Sangiovese</i>	Restaurant über dGass		56.5 21.5	
Primitivo di Manduria DOC <i>(Hauswein), Puglia</i> <i>100% Primitivo, Stahltank</i>	Restaurant über dGass		56.5 21.5	
Collazzi <i>I Collazzi, Toscana</i> <i>50% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot,</i> <i>25% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot</i> <i>18 Monate in Barriques</i>	Restaurant über dGass	50 26	83.5 48.5	167 97
Toscana IGT <i>L'Anima di Vergani, Toscana</i> <i>55% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon,</i> <i>10% Petit Verdot, 10% Cabernet Franc,</i> <i>24 Monate in Barriques</i>	Restaurant über dGass		77.7 42.7	155.4 87
Bolgheri Piastraia <i>Satta Michele, Toscana</i> <i>25% Syrah, 25% Sangiovese,</i> <i>25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon</i> <i>24 Monate in Barriques</i>	Restaurant über dGass		77.5 42.5	
Merlot Sopra (Bio) <i>Colline di Sopra, Toscana</i> <i>100% Merlot, 24 Monate in Barriques</i>	Restaurant über dGass		103 68	
Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva <i>Talosa, Toscana</i> <i>100% Sangiovese, 3 Jahre im Holzfass</i>	Restaurant über dGass		62 27	
Brunello di Montalcino DOCG <i>La Rasina, Toscana</i> <i>100% Sangiovese grosso</i> <i>30 Monate in Holzfässer</i>	Restaurant über dGass		89 54	

# ROTWEINE

Spanien		75 cl	150 cl
Rioja Reserva DOCa <i>Ontañón, Rioja</i> 95% Tempranillo, 5% Garciano, 24 M. in Barriques	Restaurant über dGass	59.9 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	74.9 39.9	
Mas Sinén CLOS <i>Bodegas Burgos Porta, Priorat</i> 48% Garnacha Noire, 15% Cariñena, 17% Syrah 20% Caberent Sauvignon, 12 M. in Barriques	Restaurant über dGass	80.9 45.9	
Los Tres Dones (Bio) <i>Valdemonjas, Ribera Del Duero</i> 100% Tempranillo, 18 M. in franz. Barriques	Restaurant über dGass	89 54	
La Vertical (Bio) <i>Valdemonjas, Ribera Del Duero</i> 100% Tempranillo, 21 M. in franz. Barriques	Restaurant über dGass	93.9 59.9	
Mas de Mancuso <i>Mas de Mancuso, DO Cariñena</i> 100% Garnacha, 24 M. in franz. Barriques	Restaurant über dGass	71.9 36.9	
Habla del Silencio <i>Habla, Extremadura</i> 50% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Tempranillo, 13 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	56 21	112 46.9
Àurea Ribera del Duero do Lynus <i>Valladolid, Ribera del Duero</i> 100% Tempranillo, 12 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	81.9 46.9	



# ROTWEINE

Spanien		75 cl
Licina ORO	Restaurant	74.9
<i>Licina, Madrid</i>	über dGass	39.9
<i>60% Tempranillo, 30% Syrah,</i>		
<i>10% Cabernet Sauvignon, 12 M. in Barriques</i>		
Licina FS II Petit Verdot Madrid	Restaurant	79.9
<i>DO Vinos de Madrid, Licinia, Madrid</i>	über dGass	44.9
<i>100% Petit Verdot</i>		
<i>12 Monate in französischen Barriques</i>		
Binissalem DO – P. DE MARIA	Restaurant	68.9
<i>La Vinoteca Balear, Mallorca</i>	über dGass	33.9
<i>50% Manto Negro, 25% Syrah,</i>		
<i>15% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot</i>		
<i>12 Monate in Holzfässern</i>		

# ROSÉWEIN

37,5cl 50cl 75cl

Balbás Rosado Tempranillo  
*Ribera del Duero, Spanien*  
100% Tempranillo

Restaurant  
über dGass

53.6  
18.6

# SCHAUMWEINE

Soli Dea Prosecco DOC Extra Dry  
*Veneto*  
100% Glera

Restaurant  
über dGass

49.5  
14.5

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

Restaurant 48  
über dGass 24

# SÜSSWEINE

Passito di Noto DOC  
*Planeta, Sizilien*  
100% Moscato Bianco

Restaurant  
über dGass

60.5  
32.5

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

Restaurant 33.8  
über dGass 9.8