

## Vini aperti/Offene Weine

1dl

2dl

3dl

5dl



### Bianco/Weisswein

Riserva della casa	CHF	6.00	12.00	18.00	30.00
Pino Grigio DOC Borgo Stajnbach	CHF	8.00	16.00	24.00	40.00
Gespritzter Weisser Süss o. sauer	CHF	-	-	8.50	-

### Rosato/Rosé

Rosè Monte della Guardia	CHF	7.00	14.00	21.00	35.00
--------------------------	-----	------	-------	-------	-------

### Rosso/Rotwein

Riserva della Casa	CHF	6.00	12.00	18.00	30.00
Lambrusco Emilia Süss & spritzig	CHF	6.00	12.00	18.00	30.00

### Spumante/Schaumwein

1dl

7,5dl

Prosecco DOC	CHF			8.50	61.50
Rosa Rosè Spumante Rosato Paololeo BRUT IGT-Negroamaro	CHF			8.50	61.50

## Vini in bottiglia/Flaschenweine



### Bianco/Weisswein

### Jahrgang

#### PALMA NERA IGT

2015/16

7,5dl

45.00

Grillo-Sicilia

Farbe: Strohgelb  
Duft: Frisch mineralisch und trocken  
Geschmack: Intensiv und ausgewogen

Der Grillo ist fein gelb in der Farbe mit leicht grünen Reflexen und fruchtigem und fraganzenreichem Bouquet. Im Mund angenehm und bekömmlich, frisch nach Zitrone und Mandarine, mit langem und anhaltendem Finale. Die Herkunft ist Sizilien, wo er zu den meistgetrunkenen Weissweinen der Insel gehört.

#### PINOT GRIGIO IGT 2015/16

7,5dl

52.00

Paololeo-Puglia

Farbe: Strohgelb  
Duft: Banane, grüner Apfel und Thymian Nuancen und leicht aromatische Note  
Geschmack: Frisch, leicht und angenehm. Gut ausgewogen in Säure und Weichheit

Aus italienischer Herkunft wurde der Pinot Grigio zu einem der bekanntesten Weine, vorwiegend in der U.S.A. und England. Die Haut der Traube ist eher dunkel, von zart rosa bis zu intensiv farbig, sie erlaubt es Rosé Weine zu keltern wenn der Kontakt des Mostes zur Haut verlängert ist. Als Weisswein gekeltern ergibt er einen Wein von strohgelber Farbe, leicht aromatischem und leichtem Geschmack, frisch, sehr einnehmend.

#### BATTIGIA-CHARDONNAY IGT

2015/16

7,5dl

54.00

Puglia

Farbe: Strohgelb  
Duft: Intensiv  
Geschmack: Fruchtig, charaktervoll.

Der Battigia „Chardonnay“ ist sehr elegant und präsentiert sich mit einem zarten Blumenaroma und frischen hellen Früchten. Es ist ein trockener Weißwein mit Nuancen von Mandeln und Haselnüssen. Seine wunderbare Balance zwischen Aromatik, Säure und Alkohol machen ihn zu einem Hochgenuss.

### Rosato/Rosè

#### ROSÈ MONTE DELLA GUARDIA

2015/16

7,5dl

52.00

CA LOJERA-Veneto

Farbe: Kirschrote  
Duft: Frisch und fruchtig  
Geschmack: Weich und duftend

Traubensorten: Cabernet Franc und Merlot

Ein Gedicht von einem Rosè. Im Glas verlockt ein brillantes Hellrot und besticht mit einem faszinierenden Aroma von Waldbeeren. Am Gaumen kräftig, mit Struktur, Schmelz und einer gut eingebundenen Säure.



## Flaschenweine im Offenausschank

1dl

Fl.



### Rosso/Rotwein

### Jahrgang

**NERO D'AVOLA DI SICILIA DOC**  
Grillo -SICILIA

2014/15

7.00

52.00

Farbe: Amaranrot  
Duft: Warmer Duft von reifen Früchten  
Geschmack: Voll und intensives Aroma Geschmack

**CHIANTI DOCG**  
CANTINE Piantaferro – Toscana

2014/15

7.00

52.00

Farbe: Tiefes Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen  
Duft: Blumig, fruchtig, würzig und Mineral  
Geschmack: Wärme, Frische und Mineral

**„CUBARDI“ PRIMITIVO IGT**  
SCHOLA SARMENTI – Nardò (Lecce)

2014/15

8.50

63.00

Farbe: Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen  
Duft: Rote Beeren  
Geschmack: Groß, rund, ausgewogen, mit weich Tanninen

Rubinrote Farbe mit granatroten Tönen, der Duft ist intensiv weinig und würzig. Im Geschmack gut strukturiert, warme und intensive, fruchtige und floreale Empfindung, die an Granatapfel und an die mediterrane Landschaft erinnern. Die 80-jährigen Rebstöcke des „CUBARDI“ sind die ältesten Süditaliens.

**„SARTIU“ CANNONAU DOC**  
GIUSEPPE SEDILESU – Nuoro (Sardegna)

2014/15

7.50

55.00

Farbe: Rubinrot  
Duft: Rote reife Frucht, würzige Noten von Tabak und Kaffee  
Geschmack: Gute Struktur im Mund, cremig und angenehm Tannin

Sortenreiner Cannonau (Grenache) aus den Trauben der jüngeren Rebstöcke des Weinguts. Gehaltvoll und mundfüllend bringt er eine frische Säure zum Vorschein und erweist sich so als ein ausgesprochen zugänglicher, harmonischer Tropfen.

**RIPASSO „LA QUENA“**  
Berzicola Domenico – Valpolicella (Verona)

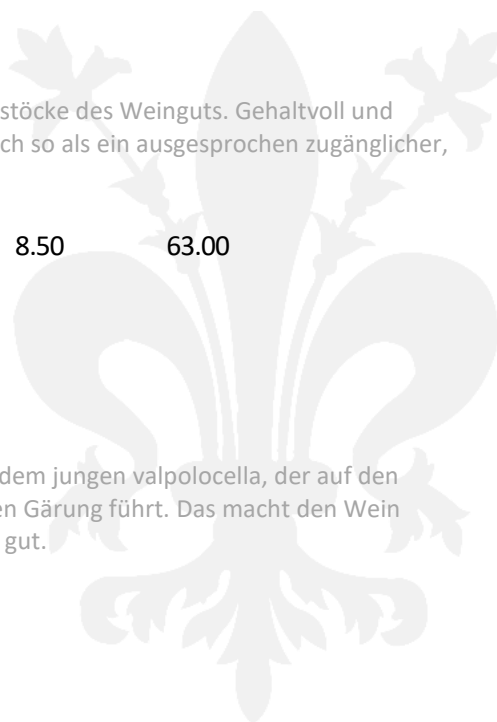
2014/15

8.50

63.00

Farbe: Rubibrit  
Duft: Aroma von Kirschen, roten Früchten und Gewürzen  
Geschmack: Ausgewogener Geschmack mit feinen Tanninen

Ripasso heißt übersetzt erneuter Durchgang genau das geschieht mit dem jungen valpolicella, der auf den gärungswarmen Trester des Amarone gefüllt wird, was zu einer zweiten Gärung führt. Das macht den Wein voller, dunkler und komplexer. Die reichhaltigen Ripasso-Weine altern gut.



## Vini in bottiglia/Flaschenweine



Rosso/Rotwein	Jahrgang		
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA</b> CLASSICO DOC VAONA ODINO – Marano di Valpolicella (Verona)	2011/12	7,5dl	89.00

Farbe: Tief granatrot  
Duft: Starke intensives Aroma von schwarzen Kirschen  
Geschmack: Ausgeglichen, vollmundig, trübt intensiv und anhaltend mineralische Note

Seit 1931 produziert die Familie Vaona nach traditioneller Art der Region Valpolicella aus den Rebfeldern ihrer Vorfahren einen Wein von enormer Ehrlichkeit. Mit einer umfangreichen Bewirtschaftung und Pflege der Felder auch während den Wintermonaten drückt die Familie Vaona Dankbarkeit gegenüber der Natur aus. Alle Techniken halten die Trauben so gesund wie möglich und respektieren die ökologische Integrität der Rebfelder. Sorgfältig selektierte Reben werden für drei volle Monate auf den „arele“, in breiten Holzrahmen eingebettete Bambusmatten, gelegt und somit abgelagert unter Berücksichtigung der Gravitationskraft in den verschiedenen Phasen der Ausübung dieser Technik. Die geschrumpften, nahezu Angedörrten Trauben keltert man in Stahltanks und dann für 18 Monate in slawonischen Eichenfässern von 12.5 Hektolitern. Weitere 6 Monate verfeinert sich der Wein in der Flasche, bevor im Handel erhältlich.

<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA</b> CLASSICO DOCG CANTINE LA QUENA – Veneto	2011/12	7,5dl	89.00
---	---------	-------	-------

Farbe: Tiefrot  
Duft: Reife Brombeeren  
Geschmack: Vertief mit einer großen Struktur

Eine italienische Weinspezialität aus getrockneten Trauben der Rebsorten Corvina, Rondinella und Molinara. Der Legende nach ist der Amarone in den 30er-Jahren aufgrund der Unachtsamkeit eines Kellerarbeiters entstanden, der ein Fass des Recioto vergessen hatte.

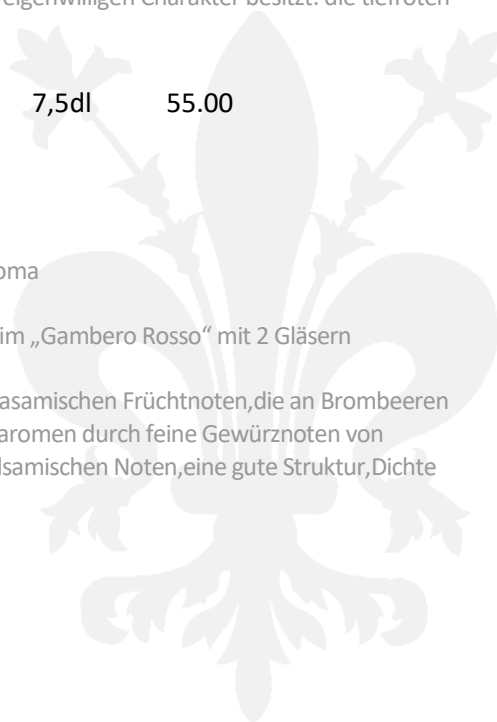
Dieser Wein erschließt sich auch dem Weinkenner nicht sofort, da er einen eigenwilligen Charakter besitzt: die tiefroten Tropfen ähneln dem Sherry und haben ein eigenartig süßes Bouquet.

<b>CASTELLANO DOC</b> ROSSO PICENO SUPERIORE – MARCHE	2011/12	7,5dl	55.00
--	---------	-------	-------

Farbe: Granat Rubinrot  
Duft: Angenehm voll fruchtig  
Geschmack: Würzig, warm, harmonisch und angenehm trockenes Aroma

Unser Rotwein Castellano Pharus 2001 Rosso Piceno DOC Superiore wurde im „Gambero Rosso“ mit 2 Gläsern ausgezeichnet.

Ein purpurroter Wein mit granatroten Reflexen, dessen Duft von intensiven, basamischen Früchtnoten, die an Brombeeren und Dunkle Beerenfrüchte erinnern, geprägt wird. Ergänzt werden die Fruchtaromen durch feine Gewürznoten von Vanille Kokos und gebrannten Mandeln. Auch am Gaumen zeigen sich die balsamischen Noten, eine gute Struktur, Dichte und Länge, reife Tannine und ein angenehmes Mundgefühl.



## Vini in bottiglia/Flaschenweine

---



### Rosso/Rotwein

### Jahrgang

„ORFEO“ NEGROAMARO PUGLIA IGT 2012/13 7,5dl 69.00  
CANTINE PAOLO LEO - Sandonaci (Brindisi)

Farbe: Granat Rubinrot  
Duft: Grosses und würziges Bukett mit Noten von Beeren  
Geschmack: Rund, vollmundig, weich und ausgewogen

Rubinrote Farbe mit Tendenz zum Granatrot, voll und würzig mit Noten von Waldbeeren, Tabak, getrockneten Feigen, dem Duft mediterraner Landschaft. Rund und voll im Mund mit samtigem und ausgewogenem Geschmack. Ideal zu Antipasti, rotem Fleisch, Wild und Würsten.

DOLCETTO D'ALBA 2011/12 7,5dl 55.00  
SUPERIORE DOC  
BRUNA GRIMALDI – Serralunga d'Alba (Cuneo)

Farbe: Rubinrot  
Duft: Waldbeeren  
Geschmack: Voll und samtig

Ausgewogene Struktur, die Wein hat einen guten Körper, frisch, mit einem angenehmen und moderaten Säuren Nachgeschmack.

“SCASSA” BARBERA D'ALBA 2011/12 7,5dl 55.00  
SUPERIORE DOC  
BRUNA GRIMALDI – Serralunga d'Alba (Cuneo)

Farbe: Tiefes Granatrot  
Duft: Eigenartig mit Noten von Brombeere und Pflaume  
Geschmack: Weich, fesselnd

Die Rebe Barbera findet in den Böden um die Stadt Alba ihr ideales Terrain. Der Wein, der aus ihr gewonnen wird, ist intensiv rubinrot und hat sehr komplexe Aromen. Er eignet sich für eine lange Verfeinerung von 15-18 Monaten in Eichenfässern, so erhält er seine Fülle an Bouquet.

“TORRE MAGGIORE” ROSSO 2012/13 7,5dl 75.00  
DELL'UMBRIA IGT  
FATTORIA LE POGGETTE – Montecastrilli (Terni)

Farbe: Granatrot  
Duft: Rote Früchte mit einer Note von Vanille und einer leichten Würze  
Geschmack: Weich un trocken

Der Wein entsteht aus einer sorgfältigen Auslese von Montepulciano Trauben, geerntet in kleinen Kisten während den letzten zehn Tagen des Oktobers. Nach einer sanften Presse der Reben wird der Rebsaft von den Häuten getrennt und sofort in Eichenfässern gebracht. Die Fermentation findet direkt im Eichenholz statt. Diese Technik amalgamiert die Frucht besonders gut mit den Tanninen des Weins und den Tanninen des Eichenfasses

## Vini in bottiglia/Flaschenweine

---

Rosso/Rotwein

Jahrgang

PARCO MARANO

2012/13

7,5dl

75.00

GIANCARLO CECI – Castel del Monte (Bari)



Farbe: Tief Rubinrot

Duft: Aroma von reifen roten Früchten und würzigen Noten

Geschmack: Strukturierte und komplexe

Der Wein wird in Barriques aus französischem Eichenholz mindestens 14 Monate lang ausgebaut. Es folgt ein weiterer Ausbau in Stahlbehältern und später in der Flasche. Duftet nach roten Beeren mit würzigen Noten. Der Wein hat viel Struktur und eine starke Persönlichkeit. 100% Nero di Troia.

BOLGHERI SUPERIORE DOC

2013/14

7,5dl

99.00

Donna Olimpia 1898 – Toscana

Farbe: Tief Rubinrot

Duft: Leicht balsamischer Duft von roten Früchten

Geschmack: Lebendig, mit ausgeprägten Tanninen, harmonisch, mit guter Säure

Wein von grosser Frische, mit klarer Frucht, ausgewogen in seiner Komplexität, würzig und elegant. Die 12 Monate im Eichenholzbarrique nimmt man mit grosser Diskretion wahr. Grossartiger und gleichzeitig geschmeidiger Wein, lässt sich gut trinken zu verschiedensten Gerichten. Cabernet Sauvignon, Merlot.

La nostra selezione di grappe

Vol.

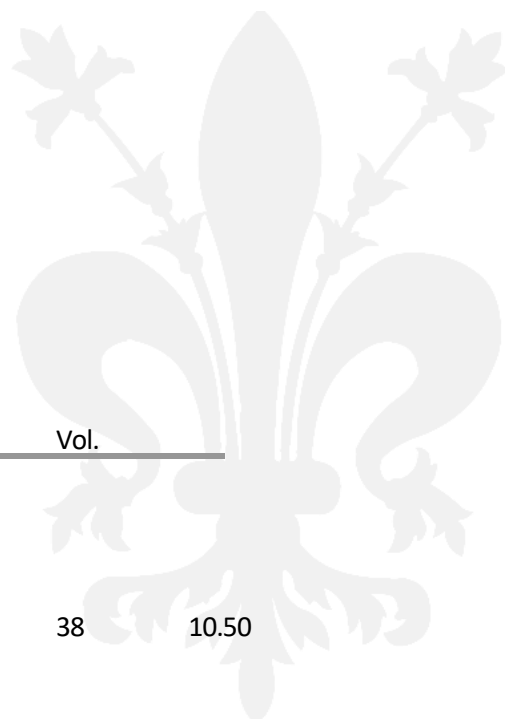
VOM FASS

GRAPPA CLASSICA INVECCHIATA MAZZETTI

2cl

38

10.50



12 Monate

Farbe: Trübgelb  
Duft: Auserlesen und ausgeglichen  
Geschmack: Angenehm, harmonisch und elegant



**GRAPPA NEBBIOLO BARBARESCO MAZZETTI** 2cl 40 10.50

24 Monate

Farbe: Honig  
Duft: Intensiv, fruchtig  
Geschmack: Noten von roten Früchten und Vanille

**GRAPPA RUCHE' MAZZETTI** 2cl 43 10.50

24 Monate

Farbe: Bernsteinfarbe  
Duft: Intensive würzige Noten  
Geschmack: Stark und komplex ausgewogen Geschmack

**GRAPPA 18.46 MAZZETTI** 2cl 43 13.50

36 Monate

Farbe: Caramel  
Duft: Intensives Aroma und glattes Gefühl  
Geschmack: Aromatisch

**GRAPPA DI GAJA** 2cl 43 13.50

36 Monate

Farbe: Strohgelb  
Duft: Feine Kräuter-Düfte  
Geschmack: Süße und fruchtige Noten

**GRAPPA AMARONE OF BONOLLO** 2cl 42 16.50

Farbe: Bernsteinfarbe  
Duft: Intensives Aroma und glattes Gefühl  
Geschmack: Stark und komplex ausgewogen Geschmack





GRAPPE BIANCHE – WEISS

**NARDINI** 2cl 50 8.50  
Bassano del Grappa – Veneto

**Farbe:** Weiss  
**Duft:** Intensiv, voll, charaktervoll  
**Geschmack:** Trocken und rund

**GRAPPA CLASSICA MORBIDA MAZZETTI** 2cl 40 9.00  
Morbida

**Farbe:** Weiss  
**Duft:** Auserlesen  
**Geschmack:** Weich, duftend, frisch

**GRAPPA DELLA CASA** 2cl 50 8.50  
Auswahl des Chefs  
Fragen Sie nach der aktuellen Selektion.

