

*Nimmst du täglich deinen Tropfen,
wird dein Herz stets freudig klopfen.
Wirst im Alter wie der Wein,
stets begehrt und heiter sein.*



VINI APERTI / OFFENE WEINE

BIANCO / WEISS

LUINS L'ETRAZ

PER DL

3.90

ROSATO / ROSÉ

ROSATO DEI COLLI TOSCANI

3.90

ROSSO / ROT

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DOC

3.90

MERLOT IL PICCHIO ROSSO TICINO

4.20

LAMBRUSCO AMABILE

3.70

VINI IN BOTTIGLIA APERTI FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

PROSECCO

PROSECCO

DOC

PER DL

6.50

GEMIN

PROSECCO KIR ROYAL

7.50

BIANCO / WEISS

PINOT GRIGIO

DOC

PER DL

5.10

CABERT

Terre di Ginestra

IGT

5.20

Calatrasi (Catarrato)

ROSATO / ROSÉ

ROSATO

IGT

5.20

Podere Ruggeri Corsini

VINO DELLA CASA
HAUS-WEIN

PELOFINO Rosso IGT 2008

FATTORIA LE PUPILLE, TOSCANA, MAREMMA

TRAUBEN: SANGIOVESE, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC.

SEHR PRÄSENTE AROMEN, KRAFTVOLL, EINNEHMEND. NOTEN VON SCHWARZEN UND ROTEN WALDBEEREN, WARM, REIF. WEICH AM GAUMEN, ELEGANT IM ABGANG, SCHÖN ABGERUNDET.

7.5 DL FR. 45.00 / 1DL FR. 6.50

Sommer-Hit

Zingari IGT 2008

Petra- Francesca Moretti, Maremma, Toscana

Trauben: Merlot, Petit Verdot, Sangiovese

Sehr schön entwickeltes Bouquett, reife fruchtaromen, verspielt und lieblich-zugänglich. Die Eigenschaften der unterschiedlichen Traubensorten sind schön aufeinander abgestimmt, ergeben ein reizvolles Gesamtbild.

7.5 DL 48.00 / 1 DL 6.80

Rosso / Rot

		PER DL
NERO D'AVOLA DANELLO	IGT	5.20
PRIMITIVO SALENTO "ADAGE" AZ. AGR. VITO SAN MARZO, PRIMITIVO	IGT	5.20
SALICE SALENTINO Giovanni Petrelli, NEGROAMARO, MALVASIA NERO	IGT	5.40
CHIANTI CAVATINA, SANGIOVESE	DOCG	5.-
BARBERA D'ALBA FRATTELI GIACOSA	DOC	6.50
CANNONAU BARONCELLI, CANNONAU	IGT	5.40

Prosecco/Spumante

Prosecco <i>Gemin</i>		DOC		Fr.46.00
Moscato D`Asti <i>Degiorgis / La Spinetta</i>		DOCG		Fr.45.00

Weissweine Italien

Pinot Grigio "CABERT" <i>Rebsorte: 100% Pinot Grigio</i> <i>Herkunft: Friaul</i> <i>Harmonischer, ausgewogener Wein mit Aromen nach Zitrusfrüchten.</i>	Cabert	DOC	2009	Fr.36.00
Arneis "Trinita" <i>Rebsorte: 100% Arneis</i> <i>Herkunft: Piemonte</i> <i>Exotische Früchte zu Beginn. Am Gaumen ausgewogen und bekömmlich.</i>	Malvirà	DOC	2008/09	Fr.45.00
Terre di Ginestra <i>Rebsorten: Catarrato</i> <i>Herkunft: Sizilien</i> <i>Ein Wein mit ansehnlicher Fülle und weichen Rundungen. Seine Aromen sind von ausgeprägter Sortentypizität. Ein charaktervoller Weisswein, der grösste Sympathie gewinnt durch gradlinige, klare Aromen, die von einer eigenständigen Persönlichkeit zeugen.</i>	Calatrasi	IGT	2007	Fr.37.00

Weissweine Schweiz

Dézaley "Cuvée de Philosophoe" <i>Rebsorte: 100% Chasselas</i> <i>Herkunft: Waadt</i> <i>Kräftiger Dézaley mit guter Struktur.</i>		AOC	2008	Fr.56.00
--	--	------------	-------------	-----------------

Rotweine Italien

Piemont

Dolcetto d`Alba <i>Rebsorte: 100% Dolcetto</i> <i>Herkunft: Piemonte</i> <i>Geschmack erinnert an blaue Beeren und Kirschen.</i> <i>Seine leicht herbe Art macht ihn zu einem Lebhaften Wein.</i>	Rocche dei Manzoni DOC	2009	Fr.49.00
Barbera d'Alba BUSSIA <i>Rebsorte: 100% Barbera</i> <i>Herkunft: Piemonte</i> <i>Intensiver, dennoch eleganter Wein. Herrlich duftend nach roten Beeren.</i>	Fratelli Giacosa	DOC 2007	Fr.45.00
Barbera d'Alba "Suculé" <i>Rebsorte: 100% Barbera</i> <i>Herkunft: Piemonte</i> <i>Ausbau: 18 Monate Barrique</i> <i>Gehaltvoller, harmonischer Barbera mit Düften nach Beeren, Vanille und Gewürzen.</i>	Cascina Lo Zoccolaio	DOC 2007	Fr. 63.00
Nebbiolo Langhe <i>Rebsorte: 100% Nebbiolo</i> <i>Herkunft: Piemonte</i> <i>Ausbau: 12 - 15 Monate Barrique</i> <i>Blumige Düfte. Am Gaumen Röstaromen, gut eingebundene Tannine, sehr harmonisch.</i>	Armando Parusso	DOC 2009	Fr.54.00
Barolo <i>Rebsorte: 100% Nebbiolo</i> <i>Herkunft: Piemonte</i> <i>Ausbau: 24 Monate Barrique, 12 Monate Flaschenlagerung</i> <i>Lebhafter und dennoch eleganter Barolo mit grossartiger Struktur.</i>	Ruggeri Corsini	DOCG 2004	Fr. 78.00

Barolo "Big d'Big" Rocche dei Manzoni DOCG 1997 Fr. 95.00

Rebsorte: 100% Nebbiolo

Herkunft: Piemonte

*Ausbau: 24 Monate Barrigue, 24 Monate Flaschenlagerung
Grosser Barolo mit Nuancen von Röstaromen, Schokolade
und Trüffeln am Gaumen. sehr elegant und lang.*

Barbaresco "Vigna Erte" Fratelli Cigliuti DOCG 2006 Fr.75.00

Rebsorte: 100% Nebbiolo

Herkunft: Piemonte

Ausbau: 12 Monate Barrigue

*Dichter Wein mit angenehm süsser Nebbiolofrucht am Gaumen.
Lang und harmonisch.*

Barbaresco "Starderi" La Spinetta DOCG 2003 Fr.145.00

Rebsorte: 100% Nebbiolo aus mindestens 12 Jahren alten Reben

Herkunft: Piemonte

Ausbau: 18 Monate in neuen Barrigues

*Wunderschöne Röstaromen mit einem Hauch von Vanille und
zarter Nebbiol-Süsse. Am Gaumen süsser Antrunk gefolgt
von vielschichtigen Fruchtaromen. Sehr intensiv sehr langer Abgang.*

Langhe Rosso "Quatr Nas" Rocche dei Manzoni DOC 2004 Fr.78.00

Rebsorten: Nebbiolo, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon

Herkunft: Piemonte

Ausbau: 24 Monate Barrigue und 6 Monate Flasche

Bouquet nach Rosen, Veilchen und Mandelblüten.

Am Gaumen elegant und gehaltvoll.

***Köstlicher Rebensaft, herrlicher Wein,
Spender der Freude sollst du mir sein.
Bringst du der Jugend die Träume vom Glück,
gibst du dem alter die Jugend zurück.***

Toscana

Chianti Cavatina DOCG 2007 Fr.35.00

Rebsorte: Sangiovese

Herkunft: Toscana

Kräftig und samtig zugleich typischen Fruchtaromen nach roten Beeren.

Chianti Classico Rampolla DOCG 2006/07 Fr.54.00

Rebsorte: Sangiovese

Herkunft: Toscana

Der kleine Anteil Cabernet Sauvignon (ca. 15%), bei Rampolla schon seit über 20 Jahren inbegriffen, prägt weiterhin die raffinierte Aromatik und gibt der Fülle im Gaumen den perfekten Schliff.

Il Nero di Casanova La Spinetta IGT 2007 Fr.55.00

Rebsorten: Sangiovese wenig Colorino

Herkunft: Südliche Toscana

Ausbau: 9 Monate Barrigue

Voller Körper mit süssen Tanninen, sehr schöne Balance von Frucht- und Holzaromen.

Mezzopane Poggio San Polo IGT 2004 Fr.68.00

Rebsorten: 80% Sangiovese und 20% Cabernet Sauvignon

Herkunft: Toscana

Die intensive rubinrote Farbe funkelt im Glas. Im Bukett ist der Mezzopane ausbalanciert und von grosser Eleganz. Im Mund überraschen die süssen und perfekt eingebundenen Tannine. Seine wärme, Harmonie und Struktur gipfeln in einer erstaunlichen Länge.

Morellino di Scansano Capatosta IGT 2005 Fr.65.00

Poggio Argentiere

Rebsorten: 95% Sangiovese, 5% Alicante

Herkunft: Toscana

Ausbau: 1 Monate Barrigue

*Kräftiger Wein mit typischen Noten von Tabak und Kaffee
Harmonisch und elegant.*

Brunello di Montalcino **Lisini** **DOCG 1998** **Fr. 68.00**

Rebsorte: Sangiovese

Herkunft: Montalcino, Toscana

Ausbau: 36 Monate in Eichenholzfässern

Der Brunello Lisini erscheint in einem sauberen, satten rubinroten Kleid.

Er hat ein leicht würziges Holzbukett mit delikaten Vanilletönen und ruft

Erinnerungen an Weichseln, gedörrte Pflaumen und trocknen Rosen wach. Im

Geschmack schreitet er erhaben und königlich konzentriert daher. Die vielen

präsenen kernigen Tannine verleihen ihm die Struktur eines komplexen,

nuancenreichen Weines, der mit einem enormen Alterungspotenzial aufzuwarten weiss.

Brunello di Montalcino **Poggio Antico** **DOCG 1997** **Fr. 85.00**

Rebsorte: Sangiovese

Herkunft: Montalcino, Toscana

Ausbau: 36 Monate in Eichenholzfässer

Dichter Wein mit Fruchtaromen. Lang und Harmonisch

Volpola **Podere Sapaio** **DOC 2006/07** **Fr. 65.00**

Rebsorte: 70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 15% Petit Verdot

Herkunft: Bolgheri, Toscana

Ausbau: 14 Monate Eichenfässer

In der Nase dominieren wilde Kirschen und Cassis, zu den sich ,

etwas verborgen, Nuancen von Pflaumen, Minze und Vanille gesellen.

Was zuerst fein beim Antrunk beginnt, explodiert im Mund nach

wenigen Sekunden und hält für Minuten an. Am vollen Gaumen

überwältigt einem die Dichte.

Sapaio **Podere Sapaio** **DOC 2005** **Fr. 95.00**

Rebsorte: 70% Cabernet S., 10% Cabernet F., 10% Petit Verdot, 10% Merlot

Herkunft: Bolgheri, Toscana

Ausbau: 18 Monate Barrique, 10 Monate Flasche

Sattes Rubinrot und die undurchsichtige, kompakte Farbe lassen die

Konzentration dieses Weines erahnen. In der Nase Pflaume, dunkle

Kirschen, Würze, gepaart mit Vanille und etwas Holunder machen

diesen Wein unverwechselbar. Ein grosser Wein der Seinesgleichen sucht.

Veneto

Valpolicella Classico **Allegrini** **DOC 2008** **Fr.37.00**

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara

Herkunft: Valpolicella, Veneto

Ein jugendlicher Wein, der mit seinem geschmeidigen Körper begeistert und dessen zarte Frucht verzaubert. Samtige Tannine und eine üppige Frucht charakterisieren einen weichen harmonischen Wein, der jung zu trinken sein will.

Ripasso di Valpolicella **San Rocco** **DOC 2008** **Fr.49.00**

Tedeschi

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara

Herkunft: Valpolicella, Veneto

Ausbau: 12 Monate Barrique

Aroma von reifen, trockenen Beeren und Früchten, klar definiert, gute Intensität. Mittleres Gewicht, schön abgerundet.

Amarone Classico **Fratelli Speri** **DOC 2006** **Fr.79.00**

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara

Herkunft: St. Urbano, Veneto

Ausbau: 4 Jahre im Holzfass, 12 Monate Flaschenlagerung

Ein grossartiger Wein mit Düften nach reifen Trauben und einem Hauch von Vanille

Amarone della Valpolicella **Santa Sofia** **DOC 2006** **Fr.68.00**

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara

Herkunft: Valpolicella, Veneto

Ausbau: 3 Jahre im Holzfass, 12 Monate Flaschenlagerung

Voller, warmer, samtiger Geschmack, leichter Vanillegeschmack im Abgang.

Alto Adige

Urban Lagrein **Tramin** **2006** **Fr.59.00**

Rebsorte: 100% Lagrein

Herkunft: Südtirol

Trocken, warm und sehr ausgewogen im Geschmack.

Sardegna

Connonau di Sardegna DOC 2008 Fr.38.50
Baroncelli

Rebsorte: Connonau

Herkunft: Sardinien

Dichtes Rot. Fruchtig, beeriges Aroma mit etwas Würze. Am Gaumen weicher Auftakt, Harmonischer Wein.

Rocca Rubia Carignano Riserva DOC 2007 Fr.46.00
Cantina di Santadi

Rebsorte: Carignano

Herkunft: Sardinien

Ausbau: 8-12 Monate Eichenholzfässer

Opulent und von intensiver Farbe waren die Carignano-Weine schon immer. Was ihnen fehlte war Feinheit, klare Definition im Ausdruck und der Schliff, der aus dem rohen Stein ein Schmuckstück macht. Der Carignano Riserva Rocca Rubia hat diese Eigenschaften. Es ist eine von sehr alten Reben, die alle noch nach der antiken Anbaumethode kultiviert und nur sehr kleine Mengen erzeugen.

Schweiz

Merlot Punto 902 Monticello AOC 2006 Fr. 43.00

Rebsorte: Merlot

Herkunft: Tessin

Die Weinberge, die am Fusse des San Giorgio gedeihen, schöpfen aus diesem antiken Boden und dem ihm typischen milden Klima nur das Beste, das sich ein guter Weinbauer überhaupt wünschen kann. Dieser Wein ist dem Ausgrabungsort des fossilienreichsten Gebiets gewidmet, dem „Punto 902“, der sich gleich unter dem Berggipfel befindet.

Merlot Incanto Monticello AOC 2005 Fr. 52.00

Rebsorte: Merlot

Herkunft: Tessin

Ausbau: 6 Monate Eichenholzfässer

Warmer, weicher und harmonischer Wein, ausgewogener Tanningehalt.

Silberdiplom Wein- Prämierung Zürich 2005

Aperitivi Aperitif

<i>Campari</i>	23,0%	4cl	6.50
<i>Cynar</i>	16.5%	4cl	6.50
<i>Martini Bianco</i>	15.0%	4cl	6.-
<i>Pastis</i>	45.0%	2cl	6.50
<i>Sherry Tio Pepe</i>	15.0%	4cl	6.50
<i>Averna</i>	32,0%	4cl	6.50
<i>Appenzeller</i>	29%	4cl	6.50
<i>Ramazotti</i>	30%	4cl	6.50
<i>Braulio</i>	21%	4cl	6.50
<i>Fernet Branca</i>	40%	2cl	6.50
<i>Crodino</i>		10cl	4.30
<i>San Bitter</i>		10cl	4.30

Bibite fredde Kalte Getränke

<i>San Pellegrino / Panna</i>		50cl	5.60
<i>San Pellegrino / Panna</i>		100cl	10.60
<i>Coca Cola Zero/Coca Cola Light</i>		33cl	4.20
<i>Fanta Orange</i>		33cl	4.20
<i>Rivella rot/blau</i>		33cl	4.20
<i>Ramseier Apfelsaft</i>		30cl	4.20
<i>Schorle</i>		33cl	4.20
<i>Schweppes Tonic / Bitter Lemon</i>		20cl	4.-
<i>Orangensaft/Tomatensaft</i>		20cl	4.50

Offenausschank

<i>Sprite</i>		30cl	4.-
<i>Ice Tea</i>		30cl	4.-
<i>Coca cola</i>		30cl	4.-
<i>Valser</i>		30cl	3.80

Birra Bier

vom Fass

<i>Feldschlösschen Hopfenperle Stange/Panachée</i>		30cl	4.10
<i>Feldschlösschen Hopfenperle Stange/Panachée</i>		20cl	3.10
<i>Feldschlösschen Urtrüb</i>		30cl	4.10

In Flaschen

<i>Feldschlösschen (Alkoholfrei)</i>		33cl	4.20
--------------------------------------	--	------	------

Liquori Spirituosen

<i>Amaretto di Saronno</i>	28%	2cl	5.50
<i>Sambuca Molinari</i>	42%	2cl	6.00
<i>Baileys</i>	17%	2cl	5.50
<i>Vieille poire</i>	40%	2cl	6.50
<i>Limoncella</i>	30%	2cl	5.50
<i>Calvados</i>	40%	2cl	6.00
<i>Williamine</i>	43%	2cl	6.00
<i>Williams</i>	40%	2cl	5.50
<i>Zwetschgenwasser</i>	40%	2cl	5.50
<i>Kirsch</i>	37.5%	2cl	5.20
<i>Bätzi</i>	40%	2cl	5.00
<i>Chrütter</i>	40%	2cl	5.50
<i>Rum Baccardi</i>	37.5%	4cl	7.00
<i>Vodka</i>	40%	4cl	7.00
<i>Cordons Dry Gin</i>	37.5%	4cl	7.00

Cognac Brandy

<i>Vecchia Romagna</i>	38%	2cl	6.50
<i>Remy Martin</i>	40%	2cl	8.50

Whisky

<i>Johnnie Walker Red Label</i>	40%	4cl	8.00
<i>Ballantines</i>	40%	4cl	8.00
<i>Canadian Club</i>	40%	4cl	8.00
<i>Chivas Regal</i>	40%	4cl	10.00

Long Drinks

<i>Gin Tonic</i>	37.5%	4cl	9.50
<i>Baccardi Cola</i>	37.5%	4cl	9.50
<i>Whisky Cola</i>	40%	4cl	9.50
<i>Vodka Orange</i>	40%	4cl	9.50

Grappa

PIEMONTE

<i>Gran Moscato Bocchino</i>	40°	2cl	5.50
<i>Berta Elisi</i>	43°	2cl	12.00
<i>Quattr Nas R. d.Manzoni</i>	45°	2cl	12.00
<i>Barolo Rocche dei Manzoni</i>	45°	2cl	12.00
<i>Grappa di Barbera</i>	42°	2cl	8.00
<i>Romano Levi</i>	50°	2cl	16.00

TOSCANA

<i>Nardini</i>	50°	2cl	7.50
<i>Nardini Riserva</i>	50°	2cl	8.50
<i>Grappa di Brunello</i>	41°	2cl	7.50
<i>Brunello CastelGiocondo</i>	45°	2cl	9.50
<i>Brunello Poggio Antico</i>	42°	2cl	11.50
<i>Brunello Lisini</i>	44°	2cl	11.50
<i>Brunello Ciacci Piccolomini</i>	45°	2cl	9.50
<i>Grappa Ornellaia</i>	42°	2cl	14.00
<i>Grappa Sassicaia</i>	40°	2cl	16.00
<i>Grappa Luce</i>	40°	2cl	12.50
<i>Grappa Tignanello</i>	42°	2cl	14.00

VENETO

<i>Grappa di Amarone</i>	41°	2cl	8.50
<i>Grappa di Amarone Most</i>	40°	2cl	9.50

FRIULI - VENEZIA GIULIA

<i>Bepi Tosolini Riserva</i>	40°	2cl	7.50
<i>Most Bepi Tosolini</i>	40°	2cl	7.50
<i>Premium Broadway Grappa</i>	40°	2cl	15.00

LOMBARDEI

<i>Fior di vite</i>	40°	2cl	5.50
---------------------	-----	-----	------