



Halbliter und 3/8 Flaschen

	3/8	5 dl	1 dl
Weiss			
Dagmerseller RxS Chrüzberger, Bisang ein frischer angenehmer Wein, schön zum Apèro		24.00	4.90
Rot			
Dagmerseller Blauburgunder, Bisang schöner, langanhaltender Wein, Harmonisch, Elegant		25.00	5.10
Amarone di Valpolicella DOC "CAMI" (Korkzapfen) reich, aromatisch, feine Düfte nach Dörrobst, ausgewogene Tannine, anhaltend		29.00	
Primitivo Puglia IGT ein fruchtiger Rotwein mit feinen Tanninen		20.00	
Chianti Classico DOCG Fontodi Traubig-delikates Bouquet, kräftig und voll im Körper	35.00		
Rosé			
Rosato di Toscana IGT Rosolaccio		19.00	3.90
Schaumweine			
Prosecco oder Fragolino			7.00
Gespritzter Wein süss/sauer			7.00



Flaschenweine Weiss

	75 cl	1 dl
Veneto		
Summa Summarum Pinot Grigio delle Venezie IGP	38.00	5.10

Traubensorte: 100 % Pinot Grigio
Degustationsnotizen: Hellgelb, zarte Fruchtaromen, leicht zitrisch und etwas heutig. Lebendig, frische Art, harmonisch, süffiger Weinstil.
Passt zu: Apéritif, leichten Fischspeisen und Spargel

Abruzzo

Tenuta Ulisse Unico Pecorino Terre di Chieti IGP	43.00	5.80
---	--------------	-------------

Traubensorte: 100 % Pecorino
Degustationsnotizen: Erfrischend fruchtig mit Aromen von Zitrusfrüchten, weissem Pfirsich und etwas Ananas. Der Nachhall ist lecker schmelzig.
Passt zu: Vorspeisen, Fischgerichte, frischem Käse oder Pasta



Flaschenweine Rot

75 cl 1 dl

Piemonte

Barbera d'Alba DOC "Elena" R. Sarotto

49.00

Traubensorte: 100 % Barbera

*Degustationsnotizen: Nase: opulenter Duft, komplex mit reifen Früchten;
Gaumen: guter Körper, gut ausgewogene Struktur,
harmonische Tannine und Säure, anhaltend im
Abgang*

Passt zu: rotem Fleisch, Teigwaren, marinierte Gerichte



Toscana

75 cl

1 dl

Morellino di Scansano DOCG Podere 414

48.00

Traubensorte: 85% Sangiovese, 8% Ciliegiolo, 4% Alicante und 3% Colorino

Degustationsnotizen: ein kraftvoller Wein, intensiv rubinrote Farbe, duftet nach reifen Früchten, würziger Abgang mit leichter Vanillnote

Chianti Classico DOCG Fontodi **75cl**

65.00

Traubensorte: 100% Sangiovese

Degustationsnotizen: tiefrote Farbe, reintönig und sortentypisch das traubig-delikate Bouquet, kräftig und voll der Körper

Chianti Classico DOCG Fontodi **37.5cl**

35.00

Traubensorte: 100% Sangiovese

Degustationsnotizen: tiefrote Farbe, reintönig und sortentypisch das traubig-delikate Bouquet, kräftig und voll der Körper



Veneto

75 cl 1 dl

Valpolicella Classico Ripasso "GASO" DOC

48.00

Traubensorte: Corvina, Rondinella und Molinara
Degustationsnotizen: saftiger, geschmeidiger Charakter, herrliche, würzige Provenienz, der Duft erinnert an Pflaumen/Zwetschgen

Campania

Irpinia Aglianico DOC Blu Onice / NATIV

46.00

Traubensorte: Aglianico
Degustationsnotizen: der kraftvolle Blu Onice mit seiner leuchtend roten Farbe und dem charaktertypischen frischen Kirscharomen sowie würzigen Tabak- und Kakaonoten, runden Tanninen und der soliden, harmonischen und opulenten Struktur.
Passt zu: grilliertem herzhaften Fleisch



Puglia

75 cl 1 dl

Primitivo di Manduria, DIODORO

48.00

Traubensorte: 100 % Primitivo

Degustationsnotizen: intensiver Wein von kräftiger roter Farbe mit einem reichen Geruchskomplex, der an Noten von Brombeeren erinnert, gefolgt von würzigen Aromen. Am Gaumen ist er voll und harmonisch.

Passt zu: perfekt zu schmackhaften Gerichten, Vorspeisen, gereiftem Käse, Fleisch

Negroamaro IGP Domiziano

42.00

5.70

Traubensorte: 100% Negroamaro

Degustationsnotizen: kräftiger und gehaltvoller Rotwein, tiefrubinrote Farbe, eine gelungene Balance von Frucht und Körper, ausgewogen und harmonisch

Passt zu: Käse, Fleisch und Wild



Sicilia

	75 cl	1 dl
Il Passo Rosso IGT	43.00	5.80

Traubensorte: Nerello Mascalese, Nero d'Avola
Degustationsnotizen: fruchtiges Aroma kombiniert mit Balsamischen Noten und Vanille.
Reichhaltig und rund, weiche Tannine, langhaltend und gut ausgewogen
Passt zu: Teigwaren, Roastbeef, Dessert, Käse

Sardegna

Cannonau di Sardegna DOC "Dule" Riserva **48.00**

Traubensorte: Montepulciano, Cannonau, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese
Degustationsnotizen: Bemerkenswert voll, intensiv und anhaltend mit Gewürznoten. Trocken, angenehm würzig und weich mit runden angenehmen Tanninen. Grosse Struktur, warm und harmonisch
Passt zu: Wild, rotem und gegrilltem Fleisch, würzigen Nudelgerichten, reifem Hartkäse.



Schweiz / Weinbau i Fracc / Christian Rigozzi

aus Monte Carasso bei Bellinzona

	75 cl	1 dl
Merlot Classico	48.00	6.50

Traubensorte: 100% Merlot

Degustationsnotizen: Ein zarter Duft von Beeren und roten Früchten findet seinen Ausdruck in einer intensiven rubinroten Farbe

Passt zu: typischen Tessiner Gerichten, mit Mais, Kartoffeln, Kastanien, Wurst und Käse

Merlot Barrique	65.00
------------------------	--------------

Traubensorte: 100% Merlot

Degustationsnotizen: Ein Duft Vanille und roten Früchten, ist ebenso typisch für diesen edlen Merlot wie seine rubinrote Farbe, die sich mit der Zeit verändert

Passt zu: Käseplatten, Wildgerichte und als Geheimtipp: beim Dessert zu allen Süßigkeiten mit Schokolade





Schaumweine

	75 cl	1 dl
Prosecco Goccia d'Oro	48.00	7.00
Fragolino rosso	48.00	7.00



Spirituosen

	Vol. %	2 cl	4cl
Grappa Berta La Musa Amarone	40	9.90	
Grappa Berta Barbera	40	8.50	
Grappa Berta Moscato	40	7.50	
Aperol oder Sfiz (Mixgetränk)	11		7.90
Martini bianco	15		6.50
Cynar	16		6.50
Campari-Bitter	21		6.50
Amaretto di Saronno	28		6.50
Il Limone Casoni Zitronenlikör	28		7.00
Sambuca Molinari	40		6.50
Averna Liquore alle Erbe	29		6.50
Ramazotti	30		6.50
Brandy Vecchia Romagna	38	6.50	
Birnenbrand Original Willisauer	50	3.50	
Willisauer Chrüter	37.5	3.50	
Halb-Halb Original Willisauer	43	3.50	
Kirsch Original Willisauer	37.5	3.50	
Zwetschgenwasser Original Willisauer	40	3.50	