

Zum Aperò empfehlen wir

<i>Champagner Arc de Triomphe</i>	1dl	Fr. 13.50
<i>Prosecco Saligo, Conegliano Valdobbiadene</i>	1dl	Fr. 10.50

Offene Weine

<i>Schweiz:</i>	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
<i>weiss: St. Saphorin Obrist</i>			23.--
<i>Riesling x Silvaner</i>	8.--	12.--	19.50
<i>Epesses</i>	8.40	12.60	21.--
<i>rot: Ottoberger</i>	8.--	12.--	19.50
 <i>Italien:</i>			
<i>Weiss:</i>	<i>Frascati DOC MO</i>	8.--	12.--
19.50			
<i>Rosé: Trasquanello</i>			19.—
<i>Rot: Montepulciano d'Abruzzo</i>	8.--	12.--	19.50
<i>Chianti DOCG Le Valli</i>	8.--	12.--	19.50
<i>Primitivo SENZA PAROLE</i>	12.--	18.--	29.---
<i>Fruchtig, beerig</i>			

Alle Preise inklusiv Mehrwertsteuer

*Schweizer Weine*

<i>Schweizer Weissweine</i>			75cl
<u>Laveaux</u>			
<i>Vilette</i>	2003	42.—	
<i>Domaine de la Crausaz</i>			
<i>Dézaley</i>	2008	49.--	
<i>L'Arbalette</i>			
<i>Weissriesling</i>	2009	52.—	
<i>Schlossgut Bachtobel, Kesselring</i>			
<u>Wallis</u>			
<i>Petite Arvine,</i>	2006	55.—	Jean-René
<i>Germanier, Vétroz</i>			
<i>Schweizer Roséweine</i>			
<u>Neuenburg</u>			
<i>Oeil de Perdix</i>	2005	39.—	
<i>Schweizer Rotweine</i>			
<u>Thurgau</u>			
<i>Nr. 1 Schlossgut Bachtobel Nr. 1</i>	2007	55.—	
<i>Der Andere, Schlossgut Bachtobel</i>	2008	69.--	
<i>Pinot Noir“Barrique“</i>	2005/06	60.—	
<i>Markus Held</i>			
<u>Wallis</u>			
<i>Humagne Réserve</i>	12Mt. Barrique	2004	75.—
<i>Jean-René Germanier, Vétroz</i>			
<i>Cayas, Syrah du Valais</i>	2002	75.--	Jean-René
<i>Germanier, Vétroz</i>			

## Italienische Weine

### *Italienische Weissweine*

#### Umbria

Orvieto classico DOC MO 2008 39.—  
Campogrande, Antinori

Bramito Castello della Sala Chardonnay 2006 42.—  
Antinori

#### Piemont

**Roero Arnesi 2009 53.—**  
**Saperi**

#### Lombardia

Chardonnay Franciacorta 2006 97.—Ca'del  
Bosco

#### **Emilia Romagna**

Riodelltoro DOC 2007 46.—  
La Tosa, Vigolzone Malvasia 45% 40 % Orrugo, 15%Trebiano

#### Sizilien

Chiamonte 2008 52.--

#### *Casa Vinicola Firriato*

#### Alto Adige

Pinot Grigio 2008 56.—Elena  
Walch

#### Sardegna

Terra Bianche 2009 46.—Stella  
& Mosca

## Roséweine

### Sizilien

<i>Regaleali</i>	2009	45.—
<i>Tasca d'almerita</i>		

## Italienische Rotweine

### *Piemont*

<b><i>Dolcetto d'Alba</i></b>	<b>2007</b>	<b>52.—</b>
<b><i>Saperi, Alba</i></b>		

<b><i>Dolcetto d'Alba</i></b>	<b>2007</b>	<b>52.—</b>
<b><i>Cascina Vano</i></b>		

<i>Bricco dell'Uccellone</i>	2007	89.—
<i>Barbera d'Asti, Braida/G. Bologna</i>		

<i>Bricco della Bigotta, ,</i>	2006	97.—
<i>Barbera d'Asti, G. Bologna</i>		

<i>AI SUMA</i>	2006	108.--
<i>Barbera d'Asti, Braida, G. Bologna</i>		

Barbera d'Alba 2005 59.—Saperi, Alba

Barbera d'Alba "Carulot" 2006 60.—

Cascina Vano

<i>Ornato, Barbera d'Alba</i>	2004	60.--
<i>Pio Cesare</i>		

<b><i>Seifile Langhe DOC</i></b>	<b><i>Barbera/Nebbiolo 20%</i></b>	<b>2005</b>	<b>89.--</b>
<b><i>Nada Fiorenzo</i></b>			

**Barbaresco "Canova"** 2003 64.—  
**Cascina Vano**

**Barbaresco SA.PE.Ri 2005** 64.—**Saperi, Alba**

*Barbaresco DOCG MO* 2004 65.—  
*Bonfante + Chiarle*

*Sito Moresco* *Nebbiolo, Merlot, Cabernet* 2007 83.—  
*Angelo Gaja*

**Barolo DOCG MO 2002 70.--**

**Bonfante + Chiarle**

Barolo Batasiolo, Riserva 2001 71.—Beni di Batasiolo

*Barolo DOCG* 2004 74.--  
*Massolino*

*Barolo DAGROMIS DOCG* 2003 125.--**Gaja**

**Fett gedruckte Weine, neu im Sortiment!!!!**

## Veneto

<i>Corvina Garda DOC</i> <i>Custoza</i>	<i>Corvina, Stahl./Eichenf.</i> <i>duftvolles Bouquet</i>	2003	42.-- <i>Cantina</i>
<i>Valpolicella Classico Superiore</i> <i>Girardi</i>	<i>Ripasso</i>	2008	56.— <i>Villa</i>
<i>Amarone della Valpolicella</i> <i>di Vergani</i>		2006	73.— <i>Anima</i>
<i>Amarone classico DOC</i> <i>De Roari, Luigi Righetti</i>		2006	73.—
<i>Amarone classico DOC</i> <i>Masi</i>		2006	76.—
<i>Amarone classico DOC, <u>Riserva</u></i>		2004	105.-- <i>Masi</i>
<b><i>Amarone della Valpolicella</i></b> <i>Bure Alto</i>		<b>2006</b>	<b>77.—</b>
<i>Brolo di Campofiorin</i> <i>Masi</i>		2006	77.—
<i>Refolà</i>		1999	81.—
<i>Le Vingne San Pietro</i>	<i>Cabernet Sauvignon</i>	2004	105.--

## Toscana

<i>Tenuta Marchese Antinori</i> <i>Chianti Cl. Riserva</i>	<i>fein, geschmedig,</i> <i>elegant</i>	2006	59.—
<i>Querciabella Chianti Classico</i> 63.—			2005
<i>Ruffoli di Greve in Chianti</i> <i>Ruffino Riserva Ducale Oro</i> 3 Bicchieri im <i>Chianti Classico DOCG</i> Gamberorosso		2005	70.—
<i>Vino Nobile di Montepulciano</i> 59.--		<i>voll,kräftig mit Biss</i>	2006
<i>La Braccasca, Antinori</i>			
<i>Vino Nobile di Montepulciano</i> 24 Mt. in Holzfässern <i>Lodola Nuova</i>		2005	59.—
<i>Mandrielle</i> <i>Castello Banfi</i>	<i>Merlot</i>	2004	60.—
<i>SONORO Bolgheri IGT</i>	<i>Merlot</i>	2004	99.—Ceralti
<i>Tavernelle</i> <i>Castello Banfi</i>	<i>Cabernet Sauvignon</i>	2005	63.—
<i>Insoglio,</i> <i>Campo di Sasso, Bibbona</i>		2008	65.—

<i>Brunello di Montalcino Rasina</i>		2003	77.—La
<i>Brunello di Montalcino DOCG, Villa Tolli</i>	<i>viel Kraft und Feuer</i>	2004	77.—
<i>Brunello di Monalcino DOCG, Il Grappolo</i>	<i>sehr ausgewogen</i>	2004	77.—
<i>Tranobili Villa Trasqua</i>		2005	53.—
<i>Mèria Edrizzi&amp;Kemmler Maremma</i>	<i>Cabernet S./Merlot/Sangiovese</i>	2003	65.—
<i>Trascaia Trasqua</i>		2007	73.—Villa
<i>Il Carbonaione Podere Poggio Scaletta</i>		2002/06	79.—
<b>Capogatto Podere Poggio Scaletta, Vittorio Fiore</b>		<b>2007</b>	<b>89.—</b>
<i>Promis Marcanda, A. Gaja</i>	<i>Merlot 50%, Syrah, Sangiovese</i>	2007	79.—Ca'
<i>MAGARI Rosso di Toscana Ca'Marcanda, Gaja</i>		2006	98.—

CAMARCANDA 2004 187.—  
*Ca'Marcanda, . Gaja*

*Modus* 50% Sangiovese 2004/06 85.—  
*Tenimenti Ruffino* Merlot/Cabernets.

*Il Pino di Biserno* 2006 105.—  
*Tenuta Campo di Sasso*

**BISERNO** 2006 165.—  
***Tenuta Campo di Sasso*** 2007 189.--

*Campaccio* 2004/05 75.--  
*Terrabianca*

*Sassochetto* unser Geheimtip! 2003 89.—||  
*Grappolo*

*Vallocaia MO* 1998/04 82.—  
*Bindella*

*Brucciato* 2007 65.—  
*Tenuta Guado al Tasso*

*Guado al Tasso Bolgheri* 2006 125.—  
*Marchese Antinori*

*Le Difese* 2008 65.—  
*Tenuta San Guido*

*Guidoalberto* 2008 89.—  
*Tenuta San Guido*

<i>Tignanello MO</i> <i>Antinori</i>	2006	135.--
<i>50&amp;50</i> <i>Avignonesi &amp; Capannelle</i>	1999/01	165.--
<i>Le Serre Nuove Bolgheri</i> <i>Tenuta del Ornellaia</i>	2007	97.—
<i>Sassicaia</i> <i>Tenuta San Guido</i>	<u><a href="#">Verlangen Sie unsere Raritätenkarte</a></u>	
<i>Ornellaia MO</i> <i>Marchese L. Antinori</i>		
<i>Solaia</i> <i>Marchese Antinori</i>	<i>do.</i>	
<i>Massetto</i> <i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	<i>do.</i>	

**Verlangen Sie unsere Raritäten und  
Magnum karte!**

***Emilia Romagna***

<i>Torre di Ceparano DOC</i> <i>Zerbina, Marzeno</i>	<i>Sangiovese</i>	<i>2004</i>	<i>59.—</i>
<i>Vignamorello Gutturnio DOC</i> <i>La Tosa, Vigolzone</i>	<i>Barbera/Bonarda</i>	<i>2007</i>	<i>69.—</i>
<i>Marziano IGT, Ravenna rosso</i> <i>Zerbina, Marzeno</i>	<i>80% Sangiovese, Merlot, Syrah, Cabernet-Sauvignon</i>	<i>2004</i>	<i>73.—</i>
<i>Pietramora DOC, Riserva</i> <i>Zerbina, Marzeno</i>	<i>Sangiovese</i>	<i>2006</i>	<i>82.—</i>

***Campania***

<i>Montevetrano IGT</i> <i>Az. Agricola Montevetrano</i>	<i>Campania, Cabernet</i> <i>Merlot, Aglianico</i>	<i>1999</i> <i>1996</i>	<i>110.—</i> <i>120.—</i>
---	---	----------------------------	------------------------------

## *Puglia*

<i>Donna Marzia MO</i> <i>Conti Zecca, Salento</i>	<i>feinblumig</i>	<i>2006</i>	<i>37.—</i>
<i>Falcone, Riserva</i> <i>Castello del Monte</i>	<i>gehaltvoll, samtig</i>	<i>2005</i>	<i>54.—</i>
<i>Masseria Maime</i> <i>Tamaresco</i>	<i>3 BicchieriG.R.</i>	<i>2006</i>	<i>67.—</i>
<i>Dionis,</i> <i>Salice Salentino Due Palme</i>	<i>fruchtig, beerig</i>	<i>2007</i>	<i>51.—</i>
<i>NERO, Salento Rosso IGT</i> <i>Zecca</i>		<i>2004</i>	<i>79.—Conti</i>

## *Calabria*

<i>Gravello</i> <i>Librandi</i>	<i>Spezialität Librandi</i>	<i>2004</i>	<i>75.—</i>
------------------------------------	-----------------------------	-------------	-------------

## *Sardegna*

<i>Cannonau di Sardegna DOC</i> <i>Stella Mosca</i>		<i>2005</i>	<i>55.—</i>
<i>Barrile, Insola die Nuraghi IGT,</i> <i>Cannonau, Attilio Contini</i>		<i>2003</i>	<i>75.—</i>

*Marchese di Villamarina* 2004 86.—  
*Stella+Mosca*

*Turriga* *Grosser Bruder des* 2003 105.—  
*Argiolas* *Korem*

## *Friuli*

*Salbanello IGT* *Malbec/Cabernet* 2004 49.—  
*Paladin&Paladin* *Johannisbeeren/Himbeeren*

*Malbec „Gli Aceri“* *reiner Malbc, Eichenfässer* 2002 65.—  
*Paladin&Paladin* *Tabak-Gewürznoten*

*L'Araldo Rosso DOC* 2005 69.—  
*Gigi Valle* *Magnum* 2005 145.--

## *Sizilien*

*Syrah* 2008 49.—  
*Cusumano*

*Scurati* *Nero d'Avola* 2006 56.—  
*Ceuso*

*Santagostino IGT* 2007 59.—  
*Firriato*

*QUATER Sicilia rosso* 2005 68.—*Firriato*

*Noà Nero d'Avola* *Merlot/Cabernet* 2006 71.—

*Cusumano*

*Rosso del Conte* 2003 72.—  
*Tasca d'Almerita*

*Harmonium* *Nero d'Avola* 2004 80.—  
*Firriato*

*Camelot* *Cabernet Sauvignon* 2006 86.—  
*Firriato* *Merlot 3 Gläser G.R.*

*Marche*

*Cumaro* 2006 62.—  
*U. Ronchi*

*Pelago* *Rarität aus dem* 2004 85.—  
*U. Ronchi* *Hause Ronchi*

*PIX* *Merlot* 2001 98.—  
*Boccadigabbia*



<i>Selection DO</i> <i>Vina Izadi Rioja</i>		1999	85.—
<i>Opimius</i> <i>Ribera del Duerro</i>	<i>Gold f. bester Temparillo</i>	2005	63.—
<i>Pago de Tharsys</i>	<i>80%Merlot/20% Cabernet F.</i>	2002	85.—
<i>Vega Guijoso</i> <i>Sanchez Muliterno</i>		2002	61.—
<i>Vega Sicilia 5 annos</i>		1995	142.--
<i>Vega Sicilia, UNICO</i>		1987	400.—
<i>Flor de Pingus</i>		2000	145.--
	2003	139.--	
<i>PINGUS</i> <i>Ribera del Duero</i>		1997	850.--

## *Argentinischer Rotwein*

<i>Catena Malbec</i> <i>Alamos Malbec</i>		2004	65.—
--	--	------	------

## *Französische Weine*

### *Französische Rotwein*

#### *Languedoc (Südfrankreich)*

---

<i>Fût de Chêne A.O.C. Corbières</i> <i>Château Mire L'Étan</i>	2003	55.—
<i>Le Sauvage A.O.C. Cabardès</i> <i>Prieuré du Font Juvénal</i>	2003	69.50
<u><i>Beaujolais</i></u> <i>Fleuri Lecombes</i>	2003	45.—
<u><i>Bourgogne</i></u> <i>Volnay „Clos des Chênes“ 1er cru</i> <i>Dom. Henrie Delagrangé et Fi</i>	2004	82.—
<i>Chevrey-Chambertin „Petite Chapelle“ 1er cru</i> <i>Dom. Trapet Père</i>	2002	90.—
<u><i>Côtes du Rhône</i></u> <i>Hermitage AC, La Chapelle</i> <i>Jaboulet Aîné</i>	2000	125.—Paul
<u><i>Bordeaux</i></u> <i>Château Grand-Puy-Lacoste-</i>	<i>Pauillac AC</i>	<i>1998</i>
	<i>110.—5e grand cru classé</i>	
<i>Château Mouton Rothschild-Pauillac AC</i>	<i>1998</i>	<i>499.—</i>
<i>1e grand cru classé</i>	<i>Magnum 1998</i>	<i>1050.--</i>

## *Champagner, Schaumweine, Dessertweine*

### *Champagner*

<i>Arc de Triomphe Brut Blanc</i>	79.—
<i>Dom Perignon</i>	189.—

### *Schaumwein aus Italien*

<i>Prosecco Saligo, Conegliano Valdobbiadene</i>	58.—
<i>Baronesse (Pino nero)</i>	58.—
<i>Magnum</i>	125.--

### *Dessertwein, Süssweine*

<i>Lambrusco Reggiano, Ca de Medici</i>	7,5dl	34.—
<i>Moscato d'Asti Saperi</i>	7,5dl	46.—
<i>Vin Santo MO Marchese Antinori</i>	5 dl	70.—
<i>Torcolato Veneto</i>	3.8dl	63.—

*Der Torcolato entfaltet ein reiches, würziges  
Aroma. Eine leichte, frische, herbe unterlegte  
Süsse, nicht zuletzt dank seinem perfekten Säuregrad*

*Alle Preise inklusiv Mehrwertsteuer*

**VINOTHEK**

*Liebe Gäste*

*Für Ihren Weinkeller zu Hause verkaufen wir Ihnen  
unsere erstklassigen Weine auch flaschenweise über die  
Gasse.*