

ANTIPASTI | VORSPEISEN | STARTERS

CHF

BOUQUET D'INSALATA VERDE | MISTA

GRÜNER SALAT | GEMISCHTER SALAT
BOUQUET OF GREEN | MIXED SALADS

10.50 | 12.50

BRUSCHETTA CLASSICO

TOMATENBRUSCHETTA | BASILIKUM | KNOBLAUCH | OLIVENÖL
TOMATO BRUSCHETTA | BASIL | GARLIC | OLIVE OIL

13.50

INSALATA CAPRESE DI BUFALA

TOMATEN | BÜFFELMOZZARELLA | BASILIKUM | OLIVENÖL
TOMATO | BUFALO MOZZARELLA | BASIL | OLIV OIL

20.50

CARPACCIO DI MANZO

RIND-CARPACCIO | RUCOLA | PARMESAN | ZITRONENVINAIGRETTE
BEEF CARPACCIO | ROCKET SALAD | PARMIGIANO | LEMON VINAIGRETTE

23.50

BURRATA FRITTA

FRITIERTE BURRATA | TOMATENVINAIGRETTE | BASILIKUM | SALAT
FRIED BURRATA | TOMATO VINAIGRETTE | BASILIKUM | SALAD

16.50

TARTAR DI MANZO AL COLTELLO

HANDGESCHNITTENES RINDS-TARTAR | HAUSGEMACHTE TARTARSAUCE | KAPERN | ZWIEBELN | SALZBUTTER | BRIOCHE TOAST
BEEF TARTAR HAND CUTTED | HOMEMADE TARTARSAUCE | CAPER | ONIONS | BRIOCHE TOAST | SALTY BUTTER

22.50 | 30.50

SALMONE MARINATO

MARINIERTER LACHS | AVOCADO | FENCHEL- APFEL-SALAT
MARINATED SALMON | AVOCADO FENNEL- APPLE-SALAD

24.50

PROSCIUTTO E MELONE

SAN DANIELE ROHSCHINKEN | MELONE
SAN DANIELE RAW HAM | MELON

24.50

PRIMI

CHF

UNSERE PASTA IST HAUSGEMACHT

PARMIGIANA DI MELANZANE

23.50

AUBERGINENAUFLAUF | TOMATEN | BASILIKUM | MOZZARELLA
EGGPLANT CASSEROLE | MOZZARELLA | TOMATO | BASIL

LASAGNA

27.50

RINDSFLEISCHLASAGNE | MOZZARELLA | BASILIKUM
BEEF LASAGNE | MOZZARELLA | BASIL

GNOCCHI AL GORGONZOLA

25.50

GNOCCHI | GORGONZOLASAUCE
GNOCCHI | GORGONZOLA SAUCE

SPAGHETTI AL VINO ROSSO

27.50

SPAGHETTI IN ROTWEIN GEKOCHT | ROTWEINSAUCE | PARMESAN |
SPAGHETTI COOKED IN RED WINE | RED WINE SAUCE | PARMIGIANO

RAVIOLI-ASPARAGI E SAN DANIELE

28.50

RAVIOLI | SPARGELN | SAN DANIELE ROHSCHINKEN | PARMESANSAUCE
RAVIOLI | ASPARAGUS | SAN DANIELE RAW HAM | PARMIGIANO SAUCE

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI

26.50

TAGLIATELLE | FRISCHE STEINPILZE
TAGLIATELLE | FRESH PORCINI MUSHROOMS

RISOTTO CAPRESE

24.50

RISOTTO IN BÜFFELMILCH GEKOCHT | CHERRYTOMATEN | BÜFFELMOZZARELLA | RUCOLA
RISOTTO COOKED IN BUFFALO MILK | CHERRY TOMATO | BUFFALO MOZZARELLA | ROCKET SALAD

POLLO GIALLO CON INSALATA

MAISPOULARDENBRUST | KRÄUTERBUTTER | SALAT
POULARD HEN | HERB BUTTER | SALAD

34.50

ENTRECÔTE DI MANZO

RINDS-ENTRECÔTE | ÜBERBACKEN MIT HAUSGEMACHTER CAFÉ DE PARIS BUTTER | POMMES FRITES | GEMÜSE
BEEF-ENTRECÔTE | HOMEMADE CAFÉ DE PARIS | FRENCH FRIES | VEGETABLES

43.50

FILETTO DI MANZO

RINDS-FILET | BALSAMICOJUS | GORGONZOLA-POLENTA | GEMÜSE
BEEF-FILET | BALSAMICO GRAVY | GORGONZOLA POLENTA | VEGETABLES

54.50

BISTECCA FIORENTINA (2 PERSONEN)

FIORENTINER-STEAK | RISOTTO | GEMÜSE
FLORENTINE-STEAK | RISOTTO | VEGETABLES

150.00

GRIGLIATA MISTA

GEMISCHTER GRILL TELLER | KALBS | RINDS | SCHWEIN | BACKED POTATO | FIORENTINA-SAUCE
MIX GRILL PLATE | VEAL | BEEF | PORK | BACKED POTATO | FIORENTINA-SAUCE

48.50

SPIEDO DI GAMBERI E CAPESANTE

KREVETTEN- UND JAKOBSMUSCHELN AM SPIESS | WILDREIS | KNACKIGE ERBSEN
PRAWNS- AND SCALLOPS SKEWER | WILDRICE | PEAS

43.50

FOCACCIA

RUCOLA | PARMESAN | OLIVENÖL | SALZ | ROSMARIN
ROCKET SALAD | PARMIGIANO | OLIVE OIL | SALT | ROSMARY

15.50

MARGHERITA

TOMATENSAUCE | FIOR DI LATTE
TOMATO SAUCE | FIOR DI LATTE

18.50

BELLA NAPOLI

TOMATENSAUCE | FIOR DI LATTE | SARDELLEN | KAPERN
TOMATO SAUCE | FIOR DI LATTE | ANCHOVIES | CAPER

22.50

PARMIGIANA

TOMATENSAUCE | FIOR DI LATTE | PARMESAN | AUBERGINEN
TOMATO SAUCE | FIOR DI LATTE | PARMIGIANO | EGGPLANT

22.50

SALAME

TOMATENSAUCE | FIOR DI LATTE | SALAMI
TOMATO SAUCE | FIOR DI LATTE | SALAMI

22.50

PROSCIUTTO

TOMATENSAUCE | FIOR DI LATTE | SCHINKEN
TOMATO SAUCE | FIOR DI LATTE | HAM

22.50

PROSCIUTTO E FUNGHI

TOMATENSAUCE | FIOR DI LATTE | SCHINKEN | CHAMPIGNON
TOMATO SAUCE | FIOR DI LATTE | HAM | MUSHROOMS

23.50

4 STAGIONI

TOMATENSAUCE | FIOR DI LATTE | SCHINKEN | OLIVEN | CHAMPIGNON | ARTISCHOCKEN
TOMATO SAUCE | FIOR DI LATTE | HAM | OLIVES | MUSHROOMS | ARTICHOKEs

25.50

PIZZERIA

CHF

DIAVOLA

TOMATENSAUCE | FIOR DI LATTE | SCHARFE SALAMI
TOMATO SAUCE | FIOR DI LATTE | SALAMI PICANTE

23.50

VERDURA

TOMATENSAUCE | FIOR DI LATTE | ZUCCHINI | AUBERGINEN | PEPERONI
TOMATO SAUCE | FIOR DI LATTE | ZUCCHINI | EGGPLANTS | PEPERONI

23.50

VEGANA

TOMATENSAUCE | RUCOLA | CHERRYTOMATEN | ACETO BALSAMICO CREME
TOMATO SAUCE | ROCKET SALAD | CHERRYTOMATOES | BALSAMICO CREAM

23.50

REGINA

TOMATENSAUCE | FIOR DI LATTE | PARMASCHINKEN | MASCARPONE
TOMATO SAUCE | FIOR DI LATTE | SMOKED PARMA HAM | MASCARPONE

24.50

ITALIA (BIANCA)

CHERRYTOMATEN | FIOR DI LATTE | SAN DANIELE ROHSCHINKEN | RUCOLA | PARMESAN
CHERRYTOMATOES | FIOR DI LATTE | SAN DANIELE SMOKED HAM | ROCKET-SALAD | PARMIGIANO

25.50

CALZONE

TOMATENSAUCE | FIOR DI LATTE | PROSCIUTTO COTTO | EI
TOMATO SAUCE | FIOR DI LATTE | HAM | EGG

23.50

PIZZA GOURMET – FREDDA

SAN DANIELE

TOMATENSAUCE | MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP | SAN DANIELE ROHSCHINKEN | PARMESANSPÄHNE | AKAZIENHONIG
TOMATO SAUCE | BUFFALO MOZZARELLA | SAN DANIELE SMOKED HAM | PARMESAN SHAVINGS | ACACIA HONEY

28.50

DOLCI | DESSERT

CHF

FATTI IN CASA | HAUSGMACHT | HOMEMADE

«CAPRESE DOLCE»

14.50

ERBEEREN | PFEFFER | PFEFFERMINZE | BALSAMICO EIS | BASILIKUM
STRAWBERRIES | PFEFFER | PEPERMINT | BALSAMICO-ICECREAM | BASIL

MOUSSE AL CIOCCOLATO

12.50

SCHOKOLADENMOUSSE | KARMELISIERTE APFEL
CHOCOLATE MOUSSE | CARAMELIZED APPLE

CREMA CATALANA

12.50

CREMA CATALANA | AM TISCH FLAMBIERT
CREMA CATALANA | FLAMBEED AT THE TABLE

«TIRA MI SÙ» CLASSICO ITALIANO

12.50

KLASSISCHES TIRAMISÙ
CLASSIC TIRAMISU

BEVANDE | GETRÄNKE | BEVERAGE

	1dl	2dl	3dl	5dl	1lt
ACQUA SMERALDINA NATURALE				6.90	12.50
ACQUA SMERALDINA FRIZZANTE				6.90	12.50
SAN PELLEGRINO ACQUA PANNA				6.90	12.50
ICE TEA LEMON			5.90		
COCA COLA			5.90		
COCA COLA ZERO			5.90		
FANTA			5.90		
SPRITE			5.90		
RIVELLA ROT BLAU			5.90		
RAMSEIER SÜSSMOST APFELSCHORLE			5.90		
SCHWEPPE'S INDIAN TONIC BITTER LEMON		5.80			
SAN BITTER CRODINO CHINOTTO	6.50				
GRANINI ORANGENSAFT TOMATENSAFT	6.50				

BIRRE | BIERE | BEER

PERRONI NASTRO AZZURRO			5.80	8.40
FELDSCHLÖSSCHEN ORIGINAL			5.50	8.20
FELDSCHLÖSSCHEN SAISON BIER			6.80	8.80
BIT DRIVE 0.0 ALKOHOLFREI			5.80	
SCHNEIDER WEISSE			9.50	

CAFE & TEE | KAFFEE & TEE | COFFEE & TEA

ESPRESSO	4.80	CAFE	5.00
SCHALE	5.20	CAPPUCINO	6.00
LATTE MACCHIATO	7.00	TEE	4.50

APERITIVI E SPIRITI | APERITIF UND SPIRITUOSEN | APPETISER AND SPIRITS

VOL.

CHF

APEROL SPRITZ			14.50
HUGO			14.50
NEGRONI			14.50
VINO BIANCO SPRITZ (SÜSS / SAUER)			8.00
MARTINI BIANCO ROSSO	4cl	15 %	9.00
AMARO AVERNA	4cl	29 %	9.00
RAMAZOTTI MILANO	4cl	30 %	9.00
CYNAR	4cl	16 %	9.00
RICARD	4cl	45 %	9.00
CAMPARI	4cl	25 %	9.50
GIN BOMBAY	4cl	47 %	11.00
GIN MONKEY47	4cl	47 %	12.00
HENDRICKS	4cl	38 %	14.00
VODKA ABSOLUT	4cl	40 %	12.00
VODKA GREY GOOSE	4cl	40 %	15.00
JAMESON IRISH WHISKEY	4cl	40 %	14.00
CHIVAS REGAL «12»	4cl	40 %	15.00
THE MACALLAN AMBER	4cl	40 %	18.00
RUM BACARDI BLACK / WHITE	4cl	40 %	12.00
RON MILLONARIO XO RESERVA	4cl	40 %	21.00
AMARETTO	4cl	28 %	9.00
LIMONCELLO	4cl	28 %	9.00
BAILEYS	4cl	17 %	9.00
SAMBUCA MOLLINARI	4cl	40 %	9.00
DIPLOMATICO	2cl	40 %	15.00
VIELLE PRUNE	2cl	35%	14.00

IL GIORNALE DEI VINI

VINI APERTI OFFENE WEINE

	1dl	7dl
LE BOLLICINE	CHF	CHF
«LE CALLE» PROSECCO MILLESIMATO DOC <i>Contarini Venezia Glera</i>	9.50	65.00
FRANCIACORTA FERGHETTINA BRUT DOCG <i>Ferghettina Lombardia Chardonnay</i>	14.00	90.00
I BIANCHI WEISSWEINE		
COL REALE DOC 2018 <i>Terre di Pra' Veneto Cortese, Garganega</i>	8.00	54.00
SIRIO TREBBIANO D'ABRUZZO DOC 2018 <i>Tenuta San Lorenzo Abruzzo Trebbiano</i>	8.50	58.00
ARNEIS LANGHE "BRICCODORO" DOC 2018 <i>Dante Rivetti Piemonte Arneis</i>	9.50	65.00
I ROSATI ROSÉWEINE		
PRIMITIVO ROSATO SALENTO IGP 2018 <i>Cantine San Marzano Apulien Primitivo</i>	8.50	58.00
I ROSSI ROTWEINE		
SANT' EUFEMIA DOC 2016 <i>Luca Ferraris Piemonte Ruchè</i>	8.50	58.00
CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA DOC 2016 <i>Sella & Mosca Sardegna Cannonau</i>	8.50	58.00
COMPLEO CUVÉE NOIRE 2016 <i>Staatskellerei Schweiz Pinot Noir, Cornalin, Gamaret</i>	9.00	59.00
FERRARIS CLÀSIC DOC 2017 <i>Luca Ferraris Piemonte Ruchè</i>	9.00	59.00
«F» FIORENTINA SELEZIONI RISERVA DOC 2015 <i>Fiorentina Basel Puglia Negroamaro</i>	9.50	65.00

IL GIORNALE DEI VINI

LE BOLLICINE	7dl CHF
«LE CALLE» PROSECCO MILLESIMATO DOC <i>Contarini Venezia Glera</i> Helles Strohgelb, feine Perlage, in der Nase Zitrusaromen, leichte Hefenote, am Gaumen ausgewogen mit saftiger Frucht, spritziger Kohlensäure, weicher Konsistenz und verlängertem Abgang.	65.00
MOSCATO D' ASTI DOCG <i>Coppo Piemonte Moscato</i> Lebendiges, helles Strohgelb. Der Duft erinnert an Akazien- und Orangenblüten. Am Gaumen zeigt sich eine wunderbare Harmonie zwischen Süsse und Frische. Langanhaltender, fruchtiger Abgang.	65.00
FRANCIACORTA FERGHETTINA BRUT DOCG <i>Ferghettina Lombardia Chardonnay</i> Ein Jahrgangs-Franciacorta ausschliesslich aus Chardonnay Trauben vinifiziert und in einer wunderschönen, eckigen Flasche abgefüllt. Lagert 36 Monate in der Flasche. Er hat eine feine Perlage, intensive Nase, frisch, relativ kräftig, gut strukturiert, lang.	90.00
CHAMPAGNE RUINART BRUT <i>Ruinart Champagne Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i> Helles Gelb. Feingliedriger Duft nach Jasmin, Zitrusfrüchte und Grünteextrakt, am komplexen Gaumen edle Perlage mit Briochenote, Birne und Grünteextrakt, perfekte Symbiose von Kraft und Eleganz.	110.00
CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANCS <i>Ruinart Champagne Chardonnay</i> Im Glas eine sehr schöne hellgelbe Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. Das Bukett enthält Aromen frischer Früchte, besonders viele Steinfrüchte. Darauf folgen feine blumige Noten von weißen Blüten und weißfleischigen Früchten wie hellem Pfirsich. Am Gaumen gibt der Blanc de Blanc sich erwartungsgemäß geschmeidig und elegant. Enthält Aromen von Nektarinen und Mirabelle sowie ein lang anhaltendes Finale.	160.00
CHAMPAGNE CUVÉE DOM PÉRIGNON BRUT 2009 <i>Moët & Chandon Champagne Pinot Noir, Chardonnay</i> Unter dem Namen DOM PÉRIGNON werden nur Jahrgangs-Champagner produziert, und das auch nur in den qualitativ besten Jahren. Der 2009er duftet herrlich nach Apfel, Mango, weissen Blüten, etwas Grapefruit, Vanille und Brioche. Am Gaumen ist dieser überaus komplexe Champagner besonders körperreich aber dennoch fein und elegant. Seine Struktur erinnert an einen weissen Burgunder der mineralischen Art.	290.00

IL GIORNALE DEI VINI

I BIANCHI

DELLA SICILIA

7dl
CHF

ANTHILIA DONNAFUGATA DOC 2018

52.00

Donnafugata Contessa Entellina | Sicilia | Cataratto

Der Anthilia zeigt sich in einem Strohgelb. Er bietet ein frisches und duftendes Bouquet mit Noten von Obst mit hellem Fruchtfleisch (Pfersich). Im Geschmack besticht er durch eine deutlich fruchtige Note, die durch eine angenehme Würze erfrischt wird. Er schließt mit einer guten Persistenz ab.

SICILIA MENFI DOC 2018

60.00

Planeta | Sicilia | Chardonnay

Der Gaumen drückt viel mediterrane Lebensfreude aus: eine vibrierende Frucht, von gelber Steinfrucht und einem Hauch Thymian geprägt, dazu etwas Vanille; die mineralischen Noten treten nach und nach zu Tage; intensives und langes Finale. Zeigt viel Potenzial.

DEL PIEMONTE

GAVI DI GAVI DOCG 2017

56.00

Fontanafredda | Piemont | Cortese

Eine wunderbar abgestimmte Nase nach abwechselnd blumigen und fruchtigen Noten, weissen Blüten, reifer Honigmelone und Quitte, aber auch minzigen Nuancen.

DELLA TOSCANA

CHF

POMINO BIANCO BENEFIZIO DOC RISERVA 2016

79.00

Frescobaldi | Toscana | Chardonnay

Mittelgelbe Robe, goldene Reflexe. Eine fein abgestimmte Nase, die an Kaiser Birnen, Golden Delicious und leicht geröstetes Weissbrot erinnert. Ein sehr geradliniges und elegantes Gaumenspiel eröffnet sich: nebst gelbfruchtigen Aromen auch etwas Zitronenzeste und ein Hauch Marzipan, unterlegt von dezenten mineralischen Akzenten; eine dezente Röstaromatik führt ins Potenzial versprechende Finale.

DELLA SVIZZERA

ÉO BLANC 2018

58.00

Staatskellerei | Vin de Pays Suisse | Chardonnay

Gehaltvolle Eleganz und faszinierende Komplexität zeichnen diesen Chardonnay aus, der mehrere Monate in französischer und schweizerischer (Marthaler) Eiche reifte. Die Trauben wurden bis spät in den Herbst am Stock belassen, um eine optimale Reife und damit erstklassiges Lesegut zu garantieren.

IL GIORNALE DEI VINI

I ROSSI

DELLA TOSCANA

7dl
CHF

TIERRE ROSSO TOSCANA IGT 2015

49.00

Tua Rita | Toscana | Merlot, Alicante

Kräftiges Rubin, violette Akzente. Eine bezaubernde Nasenaromatik nach Blaubeeren und Kirschengelee, ergänzt durch Süssholznoten und Kakao. Ein Toskaner voller Wärme und Feuer, mit weicher Tanninstruktur und anhaltendem Finale.

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA IGT 2017

65.00

Tenuta dell' Ornellaia | Toscana | Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Dichtes, sattes Rubin. In der Nase ausdrucksstark, fruchtbetont und frisch. Viel schwarze Frucht, Pflaumen, warme Würze, etwas Cassis. Im Gaumen raffiniert und elegant, mit der nötigen Kraft um zu beweisen, dass er trotz intensiv-fruchtiger Nase kein Blender ist. Ausgesprochen ausgeglichen, zugänglich und harmonisch.

TENUTA FRESCOBALDI DI CASTIGLIONI IGT 2016

67.00

Marchesi de' Frescobaldi | Toscana | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese

Konzentriertes Rubinrot, granatrote Reflexe. Ein fein abgestimmtes, offenes und intensiv duftendes Bouquet nach Himbeerkonfitüre, Preiselbeeren, reifen Pflaumen und einigen blumigen Noten, dahinter auch eine dezente Röstaromatik; einnehmender Gaumen, geprägt von viel roter Frucht und einer angenehmen Frischenote, etwas Würze und Noten nach Schokolade und Vanille; ein sehr sanftes Tanninkleid, von gutem Körper, insgesamt sehr schön balanciert; spielerisches Finale mit gutem Fruchtdruck und schöner Harmonie. Sehr gelungen!

SONDRAIA BOLGHERI DOC 2015

92.00

Poggio al Tesoro | Toscana | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Intensives Rubin, granatfarbene Reflexe. Dunkelbeerige Nase, ergänzt durch zimtige Noten, etwas schwarzen Pfeffer, Crémant-Schokolade und einen Hauch Wildleder. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr kraftvollen Fruchtaromatik, Brombeeren und Pflaumen, unterlegt von Gerbstoffen, die für den nötigen Rückhalt sorgen; stoffig und intensiv, ein schönes Lagerpotenzial versprechend; mittellanges Finale.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2015

130.00

Luce | Toscana | Sangiovese

Rubinrote Farbe, in der Nase typische Noten von Sangiovese und im Gaumen gut strukturiert mit einem leganten Finale.

IL GIORNALE DEI VINI

DELLA TOSCANA 7dl
CHF

LUCE IGT 2016 160.00

Luce | Toscana | Sangiovese, Merlot

Luce della Vite - Kräftiges Rubinrot. Ein köstliches Bouquet, das sich nach und nach aufbaut: süsse Himbeeren, Kirschen und Pflaumen im Wechselspiel mit zarten Vanille Aromen und Milkschokolade, viel Wärme ausdrückend. Am Gaumen viel Dichte zeigend, die Aromen der Nase bestätigen sich, die Gerbstoffe sind reif und gekonnt integriert; über die Mitte hinaus noch etwas Grip zeigend, was ein grossartiges Lagerpotenzial für diesen Supertoskaner verspricht; die sprichwörtliche Luce Eleganz führt in den anhaltenden, filigranen Abgang.

SASSICAIA BOLGHERI DOC 2015 230.00

Tenuta San Guido | Toscana | Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Rubin-granatrot, leicht aufhellend zum Rand hin. Eine vielschichtige, aristokratische Nase, gezeichnet durch schwarze Johannisbeeren, Pflaumen, ein Hauch Baumnuss und röstartigen Aromen nach Ruchbrot und Kakao, schliesslich etwas Wildleder. Auffallend eleganter Auftakt, nach und nach an Intensität zulegend, mit ausgesprochen feinen Tanninen, ein Hauch von Bordegaux-Affinität zeigend; sehr subtil abgestimmte Röstaromen, die die Fruchtaromatik perfekt ergänzen; anhaltendes Finale.

ORNELLAIA BOLGHERI DOC 2012 260.00

Tenuta dell' Ornellaia | Toscana | Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

intensives Rubinrot, noch etwas zurückhaltendes Bukett nach vollreifen und gleichzeitig frische und vibrierende Fruchtaromen, die von zarten balsamischen Anklängen und Röstnoten untermalt sind, am Gaumen frappt seine große Konzentration, die mit einer beeindruckenden, aber auch samtigen und geschliffenen Tanninstruktur einhergeht, wodurch er sich im Mund voll ausbreiten kann, ohne ein Gefühl von Schwere zu hinterlassen. Im Abgang wirken balsamische und würzige Töne und eine willkommene Frischenote lange nach.

IL GIORNALE DEI VINI

DEL PIEMONTE 7dl
CHF

BARBERA D'ALBA PIANI DOC 2016 62.00

Pelissero | Piemonte | Barbera

Die Barbera Piani wird teilweise in französischen Barriques und teilweise im grossen Eichenfass gereift und anschliessend weitere 2 Monate in der Flasche gelagert. Das Ergebnis ist ein fruchtiger, würziger Wein mit Aromen von roten Beeren und Pflaumen, angenehmer, saftiger Frische und feinem, reifem Tannin.

NEBBIOLO LANGHE "TRUFFLE HUNTER LEDA" DOC 2012 68.00

Bosio Family Estates | Piemonte | Nebbiolo

Geprägt von geschmeidiger Eleganz, gepaart mit wunderbar ausgewogener Fülle und einer perfekten Balance zwischen Frucht und Tanninen.

RUCHÉ OPERA PRIMA DOCG 2016 85.00

Luca Ferraris | Piemonte | Ruchè

Eine Hommage an seinen Nonno. Elegant mit einem Wachs versiegelten Korken. Die Sensation unter den Ruché. Der Wein reift 24 Monate auf den Feinhefen in französischen Barriques sowie 6 Monate in der Flasche. Der Wein besitzt die klassische Aromatik der Sorte mit Aromen von Trockenblüten, Waldbeeren, Minze, etwas Lakritze und Teer, ist stoffig mit reifem, spürbarem Tannin und stützender Frische. Obwohl der Wein ein Jahrzehnt und mehr Lagerpotenzial aufweist, ist er bereits in jungen Jahren antrinkbar und bietet grossen Trinkgenuss.

BRICCO DELL'UCCELLONE BARBERA D'ASTI DOCG 2016 120.00

Braida | Piemonte | Barbera |

Intensives Rubin mit purpuren Reflexen. Betörende, vielschichte, verführerische Nase mit viel reifer, dunkler Frucht, Röstnoten, dunkle Schokolade und etwas Pfeffer. Im Gaumen satt und straff. Voluminös, mit dichter Struktur. Wiederum dunkle Frucht, Kirschen, Noten von warmen Gewürzen. Langer, saftiger und sehr harmonischer Abgang.

DEL VENETO

RIPASSO VALPOLICELLA ACCORDINI DOC 2015 55.00

Accordini | Veneto | Corvina, Negrara, Rossara.

Schöne, reife Nase mit Aromen von gekochten Früchten und Sauerkirschen. Voll, weich und kräftig.

DE'ROARI AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 2015 79.00

Luigi Righetti | Veneto | Corvina (Bonarda), Rondinella

Rubinfarben, granatrote Akzente. Eine bezaubernde, ausschweifende Nase nach Backpflaumen, Dörrzwetschgen und süssen Aprikosen, auch sanfte Toastingnoten und etwas Tabak. Eleganter Auftakt, abgelöst von einer rasch sich breit machenden, prächtig komponierten Fruchtaromatik, wiederum im reiffruchtigen Bereich, auch eine Spur Himbeergelee und Zederholznoten; die Tannine zeigen sich geschmeidig und reif; perfekt balanciertes, aromatisches Finale. Ein Amarone mit schönem Trinkfluss, der nie aufdringlich wirkt.

IL GIORNALE DEI VINI

DELLA SARDEGNA 7dl
CHF

BARRUA ISOLA DEI NURAGHI IGT 2014 88.00

Punica /Sardegna / Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot

Intensives Purpurrot mit violetten Reflexen. In der Nase facettenreich und dicht. Mit süsslichen, dunklen Früchten, edlen Röstnoten, feiner Kräuterwürze und etwas Tabak. Im Gaumen komplex. Ein kräftiger Körper mit stoffigen, präsenten Tanninen und einer spielerischen Säure. Aromen von Brombeeren, etwas Zedernholz, dunkler Schokolade, Bergamotte und Eukalyptus. Herrlich lang und geschmeidig das Finale.

DELLA EMILIA ROMAGNA

MERLOT RUBICONE IGP 2015 83.00

Enio Ottaviani / Emilia Romagna / Merlot

Ein reiner Merlot, nicht vergleichbar mit Tessiner Merlot. Granatrötlich mit dichten und regelmäßigen Bögen und langsamer Tränenbildung. In der Nase elegante Duftnoten mit Floralen und fruchtigen Noten. Im Gaumen warm, weich mit schönen Tanninen die dem Wein eine lange Lebensdauer versprechen.

DELLA PUGLIA

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP 2017 58.00

Masseria Pietrosa / Puglia / Primitivo

Primitivo di Manduria - Intensive rote Farbe und voller Geschmack, würzig, körperreich und ausgewogen, langer Abgang.

«F» FIORENTINA SELEZIONI RISERVA DOC 2015 65.00

Fiorentina Basel / Puglia / Negroamaro

Intensives Schwarzrot. Betörende Cassis- und Holundernoten, umhüllt von einem Hauch Zartbitterschokolade und süsslichen Gewürzen. Die Traubensorte Negroamaro zeigt sich dicht, stoffig und samtig im Gaumen. Die Barriquenoten sind wunderbar in die Fruchtaromen eingebunden. Das lange Finale klingt temperamentvoll und ausdauernd nach.

IL GIORNALE DEI VINI

DELLA CAMPANIA 7dl
CHF

TAURASI DOCG 2015 68.00

Terre Celate | Campania | Aglianico

Sattes Purpur, leicht aufgehellter Rand. Offenes Bouquet mit viel Brombeerfrucht und Pflaumenkompott, auch etwas Nelkenwürze sowie feinste Crémant Schokolade. Ausdrucksstark und ausgewogen im dichten Gaumen, schwarze Kirschen und Zwetschgen; trotz seiner Kraft sehr charmant bleibend, guter Druck; die Röstaromen, an Schokoladentarte und Tabak erinnernd, sind erstklassig integriert; körperreich und fest bis ins lange, temperamentvolle Finale.

DELLA SICILIA

BENUARA SICILIA IGP 2017 52.00

CUSUMANO | Sicilia | Nero d'Avola, Syrah

Intensives und dichtes Rot mit violetten Nuancen. Ausgeprägte Aromatik nach Brombeer- und Himbeerkonfitüre, voller und dichter Körper. Der fruchtige Sizilianer strahlt die Wärme der Insel aus.

TANCREDI IGT 2015 84.00

Donnafugata Contessa Entellina | Sicilia | Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Tannat

In der Nase Vulkan und Teer. Im Gaumen einen kräftigen, satten Körper mit langem Finale. Cabernet-Sauvignon und Nero d'Avola in kleinen Holzfässern (Barrique) verfeinert.

MILLE E UNA NOTTE IGT 2014 160.00

Donnafugata Contessa Entellina | Sicilia | Nero d'Avola

Ein Prachtskerl mit grossem Charakter und typischer sizilianischer Note. Elegant und nachhaltig. Breites Aromenspektrum mit viel dunkler Frucht, Balsam- und Veilchennoten. Von imposanter Struktur und weichem Tannin. Reift in französischen Barriquefässern.

DELLA SVIZZERA

LION ROUGE 2016 69.00

Weingut Jauslin | Muttenz | Pinot Noir, Diolinoir, Gamaret

Der imposante Rote Löwe ist ein Cuvée, 12 Monate im Barrique ausgebaut. Die Aromatik von schwarzen Waldbeeren, schönen Röstaromen und eine ausgewogene Säure und Tanninstruktur führen zu einem mundfüllenden Trunk. Der imposante und zugleich elegante Wein passt zu Fleischgerichten wie Wild und Grilladen oder auch mal zu einer Zigarre.

HOHLE GASSE PINOT NOIR 2016

Weingut Jauslin | Muttenz | Pinot Noir

Eine unvergleichbare Pinot-Finesse mit Aromen von schwarzen Früchten, einem Hauch Minze sowie feinen Röstaromen, Säure und Tannine. Ein Weltmeister!



85.00

IL GIORNALE DEI VINI

LA RARITÀ (Einzelstücke)

7dl
CHF

TIGNANELLO IGT 1985

470.00

Marchesi Antinori | Toscana | Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Dunkles Rubinrot, hohe Intensität in der Nase nach Sauerkirschen, Marzipan, Röstaromatik, Wachholder und ätherische Würze, am Gaumen dicht gewobenes Tannin, harmonische Aromakomplexität, hervorragend integriertes Holz und straffende Säure, im Nachgeschmack treten Noten von Schokolade, Kaffee und Rumtopf hervor, ein Vorzeigebispiel dieses Kultweines.

SOLAIA IGT 1988

450.00

Marchesi Antinori | Toscana | Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese

Die Trauben für den Solaia, einen weiteren «Kultwein» aus dem Hause Antinori, werden auf dem Weingut Tignanello gelesen und vinifiziert. Die Assemblage aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Sangiovese zeigt in der Nase Aromen von dunklen Kirschen und Beeren, Leder, Flieder, Cassis und etwas Lakritze. Im Gaumen ist der Solaia schön ausbalanciert mit straffen Tanninen und einer tollen Länge.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC 1985

420.00

Bertani | Veneto | Corvina, Rondinella

Aus getrockneten Trauben wird der sehr dichte und intensive Amarone gekeltert. Bertani lässt seine Weine acht Jahre reifen, bevor sie in die Flasche kommen. Dunkle Frucht, Anflüge von Tabak, Schokolade, sehr dicht am Gaumen mit runden Tanninen und einem endlos langen Abgang mit viel Mandelaroma.

DEKLARATION DER HERKUNFTSLÄNDER FÜR UNSER GEFLÜGEL, FISCH UND FLEISCH

RINDS:	SCHWEIZ	SEETEUFEL	ISLAND
SCHWEIN:	SCHWEIZ	GOLDBRASSE:	GRIECHENLAND
POULET	SCHWEIZ	KREVETTEN	VIETNAM
KALB	SCHWEIZ		
ENTE	FRANKREICH		

ALLE PREISE IN CHF INKL. 7.7 % MWST

BITTE ZÖGERN SIE NICHT UNS BEI ALLERGENE ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN ZU INFORMIEREN
UNSER SERVICE INFORMIERT SIE GERNE ÜBER PRODUKTE, ZUTATEN UND ALLERGENE

FOCACCIA

RUCOLA | PARMESAN | OLIVENÖL | SALZ | ROSMARIN
ROCKET SALAD | PARMIGIANO | OLIVE OIL | SALT | ROSMARY

15.50

MARGHERITA

TOMATENSAUCE | FIOR DI LATTE
TOMATO SAUCE | FIOR DI LATTE

18.50

BELLA NAPOLI

TOMATENSAUCE | FIOR DI LATTE | SARDELLEN | KAPERN
TOMATO SAUCE | FIOR DI LATTE | ANCHOVIES | CAPER

22.50

PARMIGIANA

TOMATENSAUCE | FIOR DI LATTE | PARMESAN | AUBERGINEN
TOMATO SAUCE | FIOR DI LATTE | PARMIGIANO | EGGPLANT

22.50

SALAME

TOMATENSAUCE | FIOR DI LATTE | SALAMI
TOMATO SAUCE | FIOR DI LATTE | SALAMI

22.50

PROSCIUTTO

TOMATENSAUCE | FIOR DI LATTE | SCHINKEN
TOMATO SAUCE | FIOR DI LATTE | HAM

22.50

PROSCIUTTO E FUNGHI

TOMATENSAUCE | FIOR DI LATTE | SCHINKEN | CHAMPIGNON
TOMATO SAUCE | FIOR DI LATTE | HAM | MUSHROOMS

23.50

4 STAGIONI

TOMATENSAUCE | FIOR DI LATTE | SCHINKEN | OLIVEN | CHAMPIGNON | ARTISCHOCKEN
TOMATO SAUCE | FIOR DI LATTE | HAM | OLIVES | MUSHROOMS | ARTICHOKEs

25.50

PIZZERIA

CHF

DIAVOLA

TOMATENSAUCE | FIOR DI LATTE | SCHARFE SALAMI
TOMATO SAUCE | FIOR DI LATTE | SALAMI PICANTE

23.50

VERDURA

TOMATENSAUCE | FIOR DI LATTE | ZUCCHINI | AUBERGINEN | PEPPERONI
TOMATO SAUCE | FIOR DI LATTE | ZUCCHINI | EGGPLANTS | PEPPERONI

23.50

VEGANA

TOMATENSAUCE | RUCOLA | CHERRYTOMATEN | ACETO BALSAMICO CREME
TOMATO SAUCE | ROCKET SALAD | CHERRYTOMATOES | BALSAMICO CREAM

23.50

REGINA

TOMATENSAUCE | FIOR DI LATTE | PARMASCHINKEN | MASCARPONE
TOMATO SAUCE | FIOR DI LATTE | SMOKED PARMA HAM | MASCARPONE

24.50

ITALIA (BIANCA)

CHERRYTOMATEN | FIOR DI LATTE | SAN DANIELE ROHSCHINKEN | RUCOLA | PARMESAN
CHERRYTOMATOES | FIOR DI LATTE | SAN DANIELE SMOKED HAM | ROCKET-SALAD | PARMIGIANO

25.50

CALZONE

TOMATENSAUCE | FIOR DI LATTE | PROSCIUTTO COTTO | EI
TOMATO SAUCE | FIOR DI LATTE | HAM | EGG

23.50

PIZZA GOURMET – FREDDA**SAN DANIELE**

TOMATENSAUCE | MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP | SAN DANIELE ROHSCHINKEN | PARMESANSPÄHNE | AKAZIENHONIG
TOMATO SAUCE | BUFFALO MOZZARELLA | SAN DANIELE SMOKED HAM | PARMESAN SHAVINGS | ACACIA HONEY

28.50

DOLCI | DESSERT

CHF

FATTI IN CASA | HAUSGMACHT | HOMEMADE

«CAPRESE DOLCE»

14.50

ERBEEREN | PFEFFER | PFEFFERMINZE | BALSAMICO EIS | BASILIKUM
STRAWBERRIES | PFEFFER | PEPERMINT | BALSAMICO-ICECREAM | BASIL

MOUSSE AL CIOCCOLATO

12.50

SCHOKOLADENMOUSSE | KARMELISIERTE APFEL
CHOCOLATE MOUSSE | CARAMELIZED APPLE

CREMA CATALANA

12.50

CREMA CATALANA | AM TISCH FLAMBIERT
CREMA CATALANA | FLAMBEED AT THE TABLE

«TIRA MI SÙ» CLASSICO ITALIANO

12.50

KLASSISCHES TIRAMISÙ
CLASSIC TIRAMISU

BEVANDE | GETRÄNKE | BEVERAGE

	1dl	2dl	3dl	5dl	1lt
ACQUA SMERALDINA NATURALE				6.90	12.50
ACQUA SMERALDINA FRIZZANTE				6.90	12.50
SAN PELLEGRINO ACQUA PANNA				6.90	12.50
ICE TEA LEMON			5.90		
COCA COLA			5.90		
COCA COLA ZERO			5.90		
FANTA			5.90		
SPRITE			5.90		
RIVELLA ROT BLAU			5.90		
RAMSEIER SÜSSMOST APFELSCHORLE			5.90		
SCHWEPPE'S INDIAN TONIC BITTER LEMON		5.80			
SAN BITTER CRODINO CHINOTTO	6.50				
GRANINI ORANGENSAFT TOMATENSAFT	6.50				

BIRRE | BIERE | BEER

PERRONI NASTRO AZZURRO			5.80	8.40
FELDSCHLÖSSCHEN ORIGINAL			5.50	8.20
FELDSCHLÖSSCHEN SAISON BIER			6.80	8.80
BIT DRIVE 0.0 ALKOHOLFREI			5.80	
SCHNEIDER WEISSE			9.50	

CAFE & TEE | KAFFEE & TEE | COFFEE & TEA

ESPRESSO	4.80	CAFE	5.00
SCHALE	5.20	CAPPUCINO	6.00
LATTE MACCHIATO	7.00	TEE	4.50

APERITIVI E SPIRITI | APERITIF UND SPIRITUOSEN | APPETISER AND SPIRITS

VOL.

CHF

APEROL SPRITZ			14.50
HUGO			14.50
NEGRONI			14.50
VINO BIANCO SPRITZ (SÜSS / SAUER)			8.00
MARTINI BIANCO ROSSO	4cl	15 %	9.00
AMARO AVERNA	4cl	29 %	9.00
RAMAZOTTI MILANO	4cl	30 %	9.00
CYNAR	4cl	16 %	9.00
RICARD	4cl	45 %	9.00
CAMPARI	4cl	25 %	9.50
GIN BOMBAY	4cl	47 %	11.00
GIN MONKEY47	4cl	47 %	12.00
HENDRICKS	4cl	38 %	14.00
VODKA ABSOLUT	4cl	40 %	12.00
VODKA GREY GOOSE	4cl	40 %	15.00
JAMESON IRISH WHISKEY	4cl	40 %	14.00
CHIVAS REGAL «12»	4cl	40 %	15.00
THE MACALLAN AMBER	4cl	40 %	18.00
RUM BACARDI BLACK / WHITE	4cl	40 %	12.00
RON MILLONARIO XO RESERVA	4cl	40 %	21.00
AMARETTO	4cl	28 %	9.00
LIMONCELLO	4cl	28 %	9.00
BAILEYS	4cl	17 %	9.00
SAMBUCA MOLLINARI	4cl	40 %	9.00
DIPLOMATICO	2cl	40 %	15.00
VIELLE PRUNE	2cl	35%	14.00

IL GIORNALE DEI VINI

VINI APERTI OFFENE WEINE

	1dl	7dl
LE BOLLICINE	CHF	CHF
«LE CALLE» PROSECCO MILLESIMATO DOC <i>Contarini Venezia Glera</i>	9.50	65.00
FRANCIACORTA FERGHETTINA BRUT DOCG <i>Ferghettina Lombardia Chardonnay</i>	14.00	90.00
I BIANCHI WEISSWEINE		
COL REALE DOC 2018 <i>Terre di Pra' Veneto Cortese, Garganega</i>	8.00	54.00
SIRIO TREBBIANO D'ABRUZO DOC 2018 <i>Tenuta San Lorenzo Abruzzo Trebbiano</i>	8.50	58.00
PINOT GRIGIO DAL BELLO DOC 2018 <i>Dal Bello Venezia Pinot Grigio</i>	9.50	65.00
I ROSATI ROSÉWEINE		
PRIMITIVO ROSATO SALENTO IGP 2018 <i>Cantine San Marzano Apulien Primitivo</i>	8.50	58.00
I ROSSI ROTWEINE		
SANT' EUFEMIA DOC 2016 <i>Luca Ferraris Piemonte Ruchè</i>	8.50	58.00
CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA DOC 2016 <i>Sella & Mosca Sardegna Cannonau</i>	8.50	58.00
PREARIN ROSSO VERONESE IGT 2016 <i>Cantina Valpolicella Negrar Veneto Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	8.00	56.00
FERRARIS CLÀSIC DOC 2017 <i>Luca Ferraris Piemonte Ruchè</i>	9.00	59.00
«F» FIORENTINA SELEZIONI RISERVA DOC 2015 <i>Fiorentina Basel Puglia Negroamaro</i>	9.50	65.00

IL GIORNALE DEI VINI

LE BOLLICINE	7dl CHF
«LE CALLE» PROSECCO MILLESIMATO DOC <i>Contarini Venezia Glera</i> Helles Strohgelb, feine Perlage, in der Nase Zitrusaromen, leichte Hefenote, am Gaumen ausgewogen mit saftiger Frucht, spritziger Kohlensäure, weicher Konsistenz und verlängertem Abgang.	65.00
FRANCIACORTA FERGHETTINA BRUT DOCG <i>Ferghettina Lombardia Chardonnay</i> Ein Jahrgangs-Franciacorta ausschliesslich aus Chardonnay Trauben vinifiziert und in einer wunderschönen, eckigen Flasche abgefüllt. Lagert 36 Monate in der Flasche. Er hat eine feine Perlage, intensive Nase, frisch, relativ kräftig, gut strukturiert, lang.	90.00
CHAMPAGNE RUINART BRUT <i>Ruinart Champagne Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i> Helles Gelb. Feingliedriger Duft nach Jasmin, Zitrusfrüchte und Grünteextrakt, am komplexen Gaumen edle Perlage mit Briothenote, Birne und Grünteextrakt, perfekte Symbiose von Kraft und Eleganz.	110.00
CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANCS <i>Ruinart Champagne Chardonnay</i> Im Glas eine sehr schöne hellgelbe Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. Das Bukett enthält Aromen frischer Früchte, besonders viele Steinfrüchte. Darauf folgen feine blumige Noten von weißen Blüten und weißfleischigen Früchten wie hellem Pfirsich. Am Gaumen gibt der Blanc de Blanc sich erwartungsgemäß geschmeidig und elegant. Enthält Aromen von Nektarinen und Mirabelle sowie ein lang anhaltendes Finale.	160.00
CHAMPAGNE CUVÉE DOM PÉRIGNON BRUT 2009 <i>Moët & Chandon Champagne Pinot Noir, Chardonnay</i> Unter dem Namen DOM PÉRIGNON werden nur Jahrgangs-Champagner produziert, und das auch nur in den qualitativ besten Jahren. Der 2009er duftet herrlich nach Apfel, Mango, weissen Blüten, etwas Grapefruit, Vanille und Brioche. Am Gaumen ist dieser überaus komplexe Champagner besonders körperreich aber dennoch fein und elegant. Seine Struktur erinnert an einen weissen Burgunder der mineralischen Art.	290.00

IL GIORNALE DEI VINI

I BIANCHI

DELLA SICILIA

7dl
CHF

ANTHILIA DONNAFUGATA DOC 2018

52.00

Donnafugata Contessa Entellina | Sicilia | Cataratto

Der Anthilia zeigt sich in einem Strohgelb. Er bietet ein frisches und duftendes Bouquet mit Noten von Obst mit hellem Fruchtfleisch (Pfersich). Im Geschmack besticht er durch eine deutlich fruchtige Note, die durch eine angenehme Würze erfrischt wird. Er schließt mit einer guten Persistenz ab.

SICILIA MENFI DOC 2018

60.00

Planeta | Sicilia | Chardonnay

Der Gaumen drückt viel mediterrane Lebensfreude aus: eine vibrierende Frucht, von gelber Steinfrucht und einem Hauch Thymian geprägt, dazu etwas Vanille; die mineralischen Noten treten nach und nach zu Tage; intensives und langes Finale. Zeigt viel Potenzial.

DELLA TOSCANA

CHF

POGGIO ARGENTATO IGT 2018

8.50 58.00

Fattoria Le Puppile | Toscana | Sauvignon Blanc, Traminer, Petit Menseng, Semillion

Blassgelbe Farbe. In der Nase exotische Früchte und Limetten. Im Gaumen frisch, schöne Aromen von Pfirsich, Ananas, Zitrusfrüchten. Im Abgang elegant, mineralisch und frisch. Passt schön zu Geflügel oder Fisch!

MEZZODI BOLGHERI BIANCO DOC 2018

9.50 65.00

Batzela | Toscana | Vermentino, Viognier

Helles, glänzendes Strohgelb. Eine verführerische Nase, herrlich frisch und einladend. Es zeigen sich exotische Noten und reife Zitrusfrucht. Insgesamt würzig-blumig, mit intensivem Duft nach Bergamotte. Im Gaumen angenehm lebendig. Wiederum eine fast exotische Frucht, etwas Bergamotte und auch dezente, vegetabile Noten. Ein frischer, saftiger Wein mit einer sehr gut integrierten Säure. Anhaltender Nachhall.

POMINO BIANCO BENEFIZIO DOC RISERVA 2016

79.00

Frescobaldi | Toscana | Chardonnay

Mittelgelbe Robe, goldene Reflexe. Eine fein abgestimmte Nase, die an Kaiser Birnen, Golden Delicious und leicht geröstetes Weissbrot erinnert. Ein sehr geradliniges und elegantes Gaumenspiel eröffnet sich: nebst gelbfruchtigen Aromen auch etwas Zitronenzeste und ein Hauch Marzipan, unterlegt von dezente mineralischen Akzenten; eine dezente Röstaromatik führt ins Potenzial versprechende Finale.

DELLA SVIZZERA

ÉO BLANC 2018

58.00

Staatskellerei | Vin de Pays Suisse | Chardonnay

Gehaltvolle Eleganz und faszinierende Komplexität zeichnen diesen Chardonnay aus, der mehrere Monate in französischer und schweizerischer (Marthaler) Eiche reifte. Die Trauben wurden bis spät in den Herbst am Stock belassen, um eine optimale Reife und damit erstklassiges Lesegut zu garantieren.

IL GIORNALE DEI VINI

I ROSSI

DELLA TOSCANA

7dl
CHF

TIERRE ROSSO TOSCANA IGT 2015

49.00

Tua Rita | Toscana | Merlot, Alicante

Kräftiges Rubin, violette Akzente. Eine bezaubernde Nasenaromatik nach Blaubeeren und Kirschegelee, ergänzt durch Süssholznoten und Kakao. Ein Toskaner voller Wärme und Feuer, mit weicher Tanninstruktur und anhaltendem Finale.

FRANK ROSSO IGT 2016

59.00

Frank & Serafico | Toscana | Cabernet Franc, Merlot, Sangiovese

Intensives Rubinrot. Balsamisches Bouquet mit Aromen von reifen roten Früchten, Kaffee und dezente Röstnoten. Am Gaumen zeigt sich der Frank sehr kräftig, rund, mit geschmeidigen Tanninen und einem langanhaltenden Abgang.

POGGIO VALENTE DOC 2016

65.00

Fattoria Le Puppile | Toscana | Sangiovese, Merlot

Intensives Rubinrot. Die Nase wird von einem Hauch von lila und roten Beeren und Sauerkirschen geleitet und Noten von Lakritz, Tabak und Muskatnuss folgen darauf. Im Gaumen rund und weich, aber mit viel Substanz und einem ausgiebigen fruchtigen Abgang.

CROGNOLO IGT 2016

68.00

Tenuta sette Ponti | Toscana | Sangiovese

Sieben Brücken zwischen Arezzo und Florenz sind zu überqueren, um das Weingut im Chianti-Gebiet zu erreichen. Sieben Brücken, die der Tenuta Sette Ponti ihren Namen verliehen. Als renommierter Modeunternehmer versteht es Antonio Moretti bestens, den kleinen, aber feinen Unterschied zu machen. Sich abheben von der Konkurrenz, kreativ, anders und offen sein – Eigenschaften, die Moretti sowohl in der Mode als auch beim Wein bestens umzusetzen vermag. Zusammen mit einem internationalen Expertenteam um den Önologen Carlo Ferrini schöpft Moretti exzellente Meisterwerke, die absolut laufstegfähig sind.

TENUTA FRESCOBALDI DI CASTIGLIONI IGT 2015

67.00

Marchesi de' Frescobaldi | Toscana | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese

Konzentriertes Rubinrot, granatrote Reflexe. Ein fein abgestimmtes, offenes und intensiv duftendes Bouquet nach Himbeerkonfitüre, Preiselbeeren, reifen Pflaumen und einigen blumigen Noten, dahinter auch eine dezente Röstaromatik; einnehmender Gaumen, geprägt von viel roter Frucht und einer angenehmen Frischenote, etwas Würze und Noten nach Schokolade und Vanille; ein sehr sanftes Tanninkleid, von gutem Körper, insgesamt sehr schön balanciert; spielerisches Finale mit gutem Fruchtdruck und schöner Harmonie. Sehr gelungen!

SONDRAIA BOLGHERI DOC 2015

92.00

Poggio al Tesoro | Toscana | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Intensives Rubin, granatfarbene Reflexe. Dunkelbeerige Nase, ergänzt durch zimtige Noten, etwas schwarzen Pfeffer, Crémant-Schokolade und einen Hauch Wildleder. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr kraftvollen Fruchtaromatik, Brombeeren und Pflaumen, unterlegt von Gerbstoffen, die für den nötigen Rückhalt sorgen; stoffig und intensiv, ein schönes Lagerpotenzial versprechend; mittellanges Finale.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2013

130.00

Castiglion del Bosco | Toscana | Sangiovese

Rubinrote Farbe, in der Nase typische Noten von Sangiovese und im Gaumen gut strukturiert mit einem leganten Finale.

IL GIORNALE DEI VINI

DELLA TOSCANA 7dl
CHF

LUCE IGT 2016 160.00

Luce | Toscana | Sangiovese, Merlot

Luce della Vite - Kräftiges Rubinrot. Ein köstliches Bouquet, das sich nach und nach aufbaut: süsse Himbeeren, Kirschen und Pflaumen im Wechselspiel mit zarten Vanille Aromen und Milkschokolade, viel Wärme ausdrückend. Am Gaumen viel Dichte zeigend, die Aromen der Nase bestätigen sich, die Gerbstoffe sind reif und gekonnt integriert; über die Mitte hinaus noch etwas Grip zeigend, was ein grossartiges Lagerpotenzial für diesen Supertoskaner verspricht; die sprichwörtliche Luce Eleganz führt in den anhaltenden, filigranen Abgang.

SASSICAIA BOLGHERI DOC 2015 230.00

Tenuta San Guido | Toscana | Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Rubin-granatrot, leicht aufhellend zum Rand hin. Eine vielschichtige, aristokratische Nase, gezeichnet durch schwarze Johannisbeeren, Pflaumen, ein Hauch Baumnuss und röstartigen Aromen nach Ruchbrot und Kakao, schliesslich etwas Wildleder. Auffallend eleganter Auftakt, nach und nach an Intensität zulegend, mit ausgesprochen feinen Tanninen, ein Hauch von Bordegaux-Affinität zeigend; sehr subtil abgestimmte Röstaromen, die die Fruchtaromatik perfekt ergänzen; anhaltendes Finale.

ORNELLAIA BOLGHERI DOC 2012 260.00

Tenuta dell' Ornellaia | Toscana | Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

intensives Rubinrot, noch etwas zurückhaltendes Bukett nach vollreifen und gleichzeitig frische und vibrierende Fruchtaromen, die von zarten balsamischen Anklängen und Röstnoten untermalt sind, am Gaumen frappt seine große Konzentration, die mit einer beeindruckenden, aber auch samtigen und geschliffenen Tanninstruktur einhergeht, wodurch er sich im Mund voll ausbreiten kann, ohne ein Gefühl von Schwere zu hinterlassen. Im Abgang wirken balsamische und würzige Töne und eine willkommene Frischenote lange nach.

IL GIORNALE DEI VINI

DEL PIEMONTE 7dl
CHF

BARBERA D'ALBA PIANI DOC 2016 62.00

Pelissero | Piemonte | Barbera

Die Barbera Piani wird teilweise in französischen Barriques und teilweise im grossen Eichenfass gereift und anschliessend weitere 2 Monate in der Flasche gelagert. Das Ergebnis ist ein fruchtiger, würziger Wein mit Aromen von roten Beeren und Pflaumen, angenehmer, saftiger Frische und feinem, reifem Tannin.

RUCHÉ OPERA PRIMA DOCG 2016 85.00

Luca Ferraris | Piemonte | Ruchè

Eine Hommage an seinen Nonno. Elegant mit einem Wachs versiegelten Korken. Die Sensation unter den Ruché. Der Wein reift 24 Monate auf den Feinhefen in französischen Barriques sowie 6 Monate in der Flasche. Der Wein besitzt die klassische Aromatik der Sorte mit Aromen von Trockenblüten, Waldbeeren, Minze, etwas Lakritze und Teer, ist stoffig mit reifem, spürbarem Tannin und stützender Frische. Obwohl der Wein ein Jahrzehnt und mehr Lagerpotenzial aufweist, ist er bereits in jungen Jahren antrinkbar und bietet grossen Trinkgenuss.

BRICCO DELL'UCCELLONE BARBERA D'ASTI DOCG 2016 120.00

Braida | Piemonte | Barbera |

Intensives Rubin mit purpuren Reflexen. Betörende, vielschichte, verführerische Nase mit viel reifer, dunkler Frucht, Röstnoten, dunkle Schokolade und etwas Pfeffer. Im Gaumen satt und straff. Voluminös, mit dichter Struktur. Wiederum dunkle Frucht, Kirschen, Noten von warmen Gewürzen. Langer, saftiger und sehr harmonischer Abgang.

DEL VENETO

RIPASSO VALPOLICELLA ACCORDINI DOC 2015 55.00

Accordini | Veneto | Corvina, Negrara, Rossara.

Schöne, reife Nase mit Aromen von gekochten Früchten und Sauerkirschen. Voll, weich und kräftig.

DE'ROARI AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 2015 79.00

Luigi Righetti | Veneto | Corvina (Bonarda), Rondinella

Rubinfarben, granatroter Akzente. Eine bezaubernde, ausschweifende Nase nach Backpflaumen, Dörrzwetschgen und süssen Aprikosen, auch sanfte Toastingnoten und etwas Tabak. Eleganter Auftakt, abgelöst von einer rasch sich breit machenden, prächtig komponierten Fruchtaromatik, wiederum im reiffruchtigen Bereich, auch eine Spur Himbeergelee und Zederholznoten; die Tannine zeigen sich geschmeidig und reif; perfekt balanciertes, aromatisches Finale. Ein Amarone mit schönem Trinkfluss, der nie aufdringlich wirkt.

IL GIORNALE DEI VINI

DELLA SARDEGNA 7dl
CHF

BARRUA ISOLA DEI NURAGHI IGT 2014 88.00

Punica /Sardegna / Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot

Intensives Purpurrot mit violetten Reflexen. In der Nase facettenreich und dicht. Mit süsslichen, dunklen Früchten, edlen Röstnoten, feiner Kräuterwürze und etwas Tabak. Im Gaumen komplex. Ein kräftiger Körper mit stoffigen, präsenten Tanninen und einer spielerischen Säure. Aromen von Brombeeren, etwas Zedernholz, dunkler Schokolade, Bergamotte und Eukalyptus. Herrlich lang und geschmeidig das Finale.

DELLA PUGLIA

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP 2017 58.00

Masseria Pietrosa / Puglia / Primitivo

Primitivo di Manduria - Intensive rote Farbe und voller Geschmack, würzig, körperreich und ausgewogen, langer Abgang.

«F» FIORENTINA SELEZIONI RISERVA DOC 2015 65.00

Fiorentina Basel / Puglia / Negroamaro

Intensives Schwarzrot. Betörende Cassis- und Holundernoten, umhüllt von einem Hauch Zartbitterschokolade und süsslichen Gewürzen. Die Traubensorte Negroamaro zeigt sich dicht, stoffig und samtig im Gaumen. Die Barriquenoten sind wunderbar in die Fruchtaromen eingebunden. Das lange Finale klingt temperamentvoll und ausdauernd nach.

IL GIORNALE DEI VINI

DELLA CAMPANIA 7dl
CHF

TAURASI DOCG 2015 68.00

Terre Celate | Campania | Aglianico

Sattes Purpur, leicht aufgehellter Rand. Offenes Bouquet mit viel Brombeerfrucht und Pflaumenkompott, auch etwas Nelkenwürze sowie feinste Crémant Schokolade. Ausdrucksstark und ausgewogen im dichten Gaumen, schwarze Kirschen und Zwetschgen; trotz seiner Kraft sehr charmant bleibend, guter Druck; die Röstaromen, an Schokoladentarte und Tabak erinnernd, sind erstklassig integriert; körperreich und fest bis ins lange, temperamentvolle Finale.

DELLA SICILIA

BENUARA SICILIA IGP 2017 52.00

CUSUMANO | Sicilia | Nero d'Avola, Syrah

Intensives und dichtes Rot mit violetten Nuancen. Ausgeprägte Aromatik nach Brombeer- und Himbeerkonfitüre, voller und dichter Körper. Der fruchtige Sizilianer strahlt die Wärme der Insel aus.

TANCREDI IGT 2015 84.00

Donnafugata Contessa Entellina | Sicilia | Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Tannat

In der Nase Vulkan und Teer. Im Gaumen einen kräftigen, satten Körper mit langem Finale. Cabernet-Sauvignon und Nero d'Avola in kleinen Holzfässern (Barrique) verfeinert.

DELLA SVIZZERA

LION ROUGE 2016 69.00

Weingut Jauslin | Muttenz | Pinot Noir, Diolinoir, Gamaret

Der imposante Rote Löwe ist ein Cuvée, 12 Monate im Barrique ausgebaut. Die Aromatik von schwarzen Waldbeeren, schönen Röstaromen und eine ausgewogene Säure und Tanninstruktur führen zu einem mundfüllenden Trunk. Der imposante und zugleich elegante Wein passt zu Fleischgerichten wie Wild und Grilladen oder auch mal zu einer Zigarre.

HOHLE GASSE PINOT NOIR 2016

Weingut Jauslin | Muttenz | Pinot Noir

Eine unvergleichbare Pinot-Finesse mit Aromen von schwarzen Früchten, einem Hauch Minze sowie feinen Röstaromen, Säure und Tannine. Ein Weltmeister!



85.00

IL GIORNALE DEI VINI

LA RARITÀ (Einzelstücke) 7dl
CHF

TIGNANELLO IGT 1985 470.00

Marchesi Antinori | Toscana | Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Dunkles Rubinrot, hohe Intensität in der Nase nach Sauerkirschen, Marzipan, Röstaromatik, Wachholder und ätherische Würze, am Gaumen dicht gewobenes Tannin, harmonische Aromakomplexität, hervorragend integriertes Holz und straffende Säure, im Nachgeschmack treten Noten von Schokolade, Kaffee und Rumtopf hervor, ein Vorzeigebispiel dieses Kultweines.

SOLAIA IGT 1988 450.00

Marchesi Antinori | Toscana | Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese

Die Trauben für den Solaia, einen weiteren «Kultwein» aus dem Hause Antinori, werden auf dem Weingut Tignanello gelesen und vinifiziert. Die Assemblage aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Sangiovese zeigt in der Nase Aromen von dunklen Kirschen und Beeren, Leder, Flieder, Cassis und etwas Lakritze. Im Gaumen ist der Solaia schön ausbalanciert mit straffen Tanninen und einer tollen Länge.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC 1985 420.00

Bertani | Veneto | Corvina, Rondinella

Aus getrockneten Trauben wird der sehr dichte und intensive Amarone gekeltert. Bertani lässt seine Weine acht Jahre reifen, bevor sie in die Flasche kommen. Dunkle Frucht, Anflüge von Tabak, Schokolade, sehr dicht am Gaumen mit runden Tanninen und einem endlos langen Abgang mit viel Mandelaroma.

DEKLARATION DER HERKUNFTSLÄNDER FÜR UNSER GEFLÜGEL, FISCH UND FLEISCH

RINDS:	SCHWEIZ	SEETEUFEL	ISLAND
SCHWEIN:	SCHWEIZ	GOLDBRASSE:	GRIECHENLAND
POULET	SCHWEIZ	KREVETTEN	VIETNAM
KALB	SCHWEIZ		
ENTE	FRANKREICH		

ALLE PREISE IN CHF INKL. 7.7 % MWST

BITTE ZÖGERN SIE NICHT UNS BEI ALLERGENE ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN ZU INFORMIEREN
UNSER SERVICE INFORMIERT SIE GERNE ÜBER PRODUKTE, ZUTATEN UND ALLERGENE