

## Vini bianchi svizzeri

	<i>10 cl</i>	<i>75 cl</i>	
<b>Epesses Lavaux AOC La Braise d'Enfer</b> <i>Les Frères Dubois</i> Traubensorte: 100 % Chasselas Ausbau: Edelstahl	7.50	49.00	CHF
<b>Yvorne Gran Cru Clos du Rocher</b> <i>Obrist</i> Traubensorte: Gutedel (Chasselas) Ausbau: Eichenfass		59.00	CHF
<b>Chemin de Fer Désaley Grand Cru AOC</b> <i>Luc Massy</i> Traubensorte: 100 % Chasselas Ausbau: Holzfass		64.00	CHF
<b>Altendorf AOC Chardonnay</b> <i>Gebr. Kümmin</i> Traubensorte: 100 % Chardonnay Ausbau: Edelstahl	7.00	45.00	CHF
<b>Riesling - Sylvaner AOC (50 cl)</b> <i>Gebr. Kümmin</i> Traubensorte: 100 % Riesling Sylvaner Ausbau: Edelstahl	6.00	30.00	CHF

## Vini rosé svizzeri

<b>Oeil de Perdrix Neuchatel AOC</b> <i>Châtenay</i> Traubensorte: 100 % Pinot Noir Ausbau: Edelstahl		59.00	CHF
<b>Rosé in Steinkrug, AOC Zürich</b> <i>Zweifel</i> Traubensorte: 100 % Pinot Noir	7.00	45.00	CHF

## Vini bianchi italiani

### Piemonte

**Roero Arneis DOCG**

*Pradacupo (Fontanafredda)*

Traubensorte: 100 % Arneis

Ausbau: Edelstahl

10 cl    75 cl  
59.00    CHF

### Campania

**Greco di Tufo DOCG**

*Vinosia*

Traubensorte: Greco

Ausbau: Edelstahl

42.00    CHF

### Veneto

**Pinot Grigio**

*Cantina di Castelnuovo del Garda*

Traubensorte: Pinot Grigio

Ausbau: Edelstahl

6.50    45.00    CHF

## Vini bianchi spagnoli

### Spagna

**Verderrubi Verdejo "Bio" (DO)**

*Emilio J. Pita*

Traubensorte: Verdejo

Ausbau: Edelstahl

7.00    45.00    CHF

## Vini rossi italiani

### Piemonte

	<i>10 cl</i>	<i>75 cl</i>	
<b>Barolo Essenze DOCG</b>		85.00	CHF
<i>Azienda Terredavino</i>			
Traubensorte: Nebbiolo			
Ausbau: 24 Monate in Holzfass			

<b>Barbaresco DOCG Rio Sordo</b>		89.00	CHF
<i>Pier Paolo Grasso</i>			
Traubensorte: 100 % Nebbiolo			
Ausbau: 24 Monate in Holzfass			
Rating: 90 Decanter			

<b>Barbera d'Alba DOC</b>		88.00	CHF
<i>Pio Cesare</i>			
Traubensorte: 100 % Barbera			
Ausbau: 15 Monate in franz. Barriques			
Rating: 3 BRG			

### Veneto / Trentino

<b>Merlot Vicenza DOC - Torre dei Vescovi</b>	7.50	49.00	CHF
<i>Torre dei Vescovi</i>			
Traubensorte: 100% Merlot			
Ausbau: Edelstahl			

<b>Amarone della Valpolicella DOCG</b>		79.00	CHF
<i>Tedeschi</i>			
Traubensorten: Corvina, Corvinone Veronese, Molinara, Rondinella			
Ausbau: 12 Monate Holzfass			

## Toscana

### Insoglio del Cinghiale IGT

59.00 CHF

*Tenuta Campo di Sasso*

Traubensorten: Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Shiraz

Ausbau: 12 Monate in Barrique

Rating: 90 Robert Parker

### Donna Olimpia Bolgheri DOC

*10 cl*    *75 cl*    *150 cl*  
69.00    140.00    CHF

*Donna Olimpia*

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

Ausbau: 12 Monate in Barrique

### Il Pino Di Biserno Toscana IGT

85.00    172.00    CHF

*Tenuta di Biserno MLA*

Traubensorten: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Ausbau: 12 Monate in Barrique

Rating: 92 Robert Parker

## Puglia

### Primitivo Bio Giola del Colle DOC Drumon

7.50    49.00    CHF

*Cannito Francesco*

Traubensorte: 100 % Primitivo

Ausbau: 6 Monate in Barrique

## Sardegna

### Rocca Rubia DOC Riserva

57.00    CHF

*Santadi*

Traubensorte: 100 % Carignano

Ausbau: 8 Monate in Barrique

## Sicilia

### Nero d'Avola

57.00    CHF

*Feudi Andronaco*

Traubensorte: 100 % Nero d'Avola

Ausbau: 8 Monate in Barrique

57.00    CHF

# Vini rossi spagnoli

## Rioja

	<i>10 cl</i>	<i>75 cl</i>	<i>150 cl</i>	
<b>Rioja</b>	7.50	49.00		CHF
<i>Hermanos Ferias del Val</i>				
Traubensorte: 100 % Tempranillo				
Ausbau: 12 Monate in Barrique				

## Ribera del Duero

<b>Aalto Ribera del Duero DO</b>		88.00	178.00	CHF
<i>Bodegas Aalto</i>				
Traubensorte: 100 % Tempranillo				
Ausbau: 24 Monate in Barrique				
Rating: 95 Robert Parker				

<b>Mauro Cosecha</b>		78.00	158.00	CHF
<i>Bodegas Mauros</i>				
Traubensorte: 94 % Tempranillo / 6 % Syrah				
Ausbau: 16 Monate in Barrique				
Rating: 92 Robert Parker				

<b>Hacienda Monasterio DO</b>		92.00		CHF
<i>Bodegas Hacienda Monasterio</i>				
Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo				
Ausbau: 16 Monate in Barrique				
Rating: 95 Robert Parker				

<b>AM3 Ribera del Duero</b>	7.50	49.00		CHF
<i>Bodegas Asenjo &amp; Manso</i>				
Traubensorte: 100 % Tempranillo				
Ausbau: 12 Monate in Barrique				