









# Menù

## ALTES ZOLLHAUS SPLÜGEN



# PASTA UND REIS

## PASTA AND RICE / PASTA E RISO

Risotto mit Speck und Kürbis (9a, 7a) - (min. 2 Personen) <i>Risotto with Speck and Pumpkin</i> Risotto con speck e zucca	 30 min.	(150g)	26 -
Risotto mit *Steinpilzen (7a) - (min. 2 Personen) <i>*Porcini Mushrooms Risotto</i> Risotto ai *funghi porcini	 30 min.	(150g)	26 -
Parmigiana di Melanzane (7a) Gebackene Auberginen, Tomatens., Mozz., Parmesan <i>Baked eggplant with tomato sauce, mozz., parmesan</i> Melanzana al forno, pomodoro, mozz., parmigiano	 15 min.	(120g)	25 -
Spaghetti Carbonara (7a, 3a, 1b) <b>! Originalrezept OHNE RAHM!</b> Einfach Guanciale, Ei, Pfeffer und Pecorino Käse <b>!Authentic recipe WITHOUT CREAM!</b> <i>Just guanciale, egg, pepper and pecorino cheese</i>	 20 min.	(120g)	24 -
Spaghetti Bolognese (9a, 3b)	 20 min.	(120g)	22 -
Lasagna Bolognese (7a, 1b, 2a, 9b, 6b)	 15 min.	(120g)	25 -
 Fusilli mit Tomatensauce (1b) <i>Fusilli in Tomato Sauce</i> Fusilli al pomodoro	 20 min.	(120g)	19 -
Hausgemachte Gnocchi Gorgonzola (3a) <i>Homemade Gnocchi Gorgonzola</i> Gnocchi fatti in casa al gorgonzola		(250g)	22 -
Hausgemachte Gnocchi Sorrentina (Tomatens., Mozzarella) (7a) <i>Homemade Gnocchi alla Sorrentina (tomato sauce, mozzarella)</i> Gnocchi fatti in casa alla Sorrentina (pomodoro, mozzarella)		(250g)	23 -



**\*Tiefgekühltes oder ursprünglich eingefrorenes Produkt**

**Herkunft des Fleisches und Wurstwaren: Rindfl. - Italien/Schweiz; Schweinefl. - Italien/Schweiz; Hähnchen - Schweiz. Weitere Herkunft: Rindfl. - Polen; Hähnchen - Italien**

**\*Deep frozen or immediately frozen product**

**Origin of meat and cold cuts: Beef - Italy/Switzerland; Pork - Italy/Switzerland; Chicken - Switzerland. Further origins: Beef - Poland; Chicken - Italy**

**\*Prodotto surgelato o congelato all'origine**

**Origine di carne e affettati: Manzo - Italia/Svizzera; Maiale - Italia/Svizzera; Pollo - Svizzera. Altre provenienze: Manzo - Polonia; Pollo - Italia**

# FLEISCHGERICHTE

## MEAT COURSES / SECONDI DI CARNE

(Inkl. Beilage / side dish included / contorno compreso)

Paniertes Schweinsschnitzel (3a, 7a) <i>Breaded Pork Cutlet</i> Cotoletta di maiale impanata		27 -
Gegrilltes Entrecôte vom Rind <i>Grilled Beef Entrecôte</i> Entrecôte di manzo alla griglia	(350g)	42 -
Schweinsschnitzel mit Weiss Wein / Marsala / Zitronensauce (7a, 1a) <i>Pork Escalopes with White Wine / Marsala / Lemon Sauce</i> Scaloppine di maiale al vino bianco / Marsala / limone		25 -
Schweinsschnitzel mit *Steinpilzen oder Gorgonzola (7a, 1a) <i>Pork Escalopes with *Porcini Mushrooms or Gorgonzola</i> Scaloppine ai *funghi porcini o al gorgonzola		28 -
*Chicken Nuggets (6 Stücke) mit *Pommes frites <i>*Chicken Nuggets (6 pcs) with *French Fries</i> *Nuggets di pollo (6 pz) con *patatine fritte		18 -
Hähnchenflügel (6 Stücke) mit *Pommes frites <i>Chicken Wings (6 pcs) with *French Fries</i> Alette di pollo (6 pz) con *patatine fritte		18 -
Mediterranes Hähnchen (Kirschtomaten, Taggia-Oliven, Pinienkerne) (8a) <i>Mediterranean Chicken (cherry tomatoes, Taggiasca olives, pinenuts)</i> Pollo alla Mediterranea (pomodorini, olive taggiasche, pinoli)		27 -



**\*Tiefgekühltes oder ursprünglich eingefrorenes Produkt**

**Herkunft des Fleisches und Wurstwarens: Rindfl. - Italien/Schweiz; Schweineff. - Italien/Schweiz; Hähnchen - Schweiz. Weitere Herkunft: Rindfl. - Polen; Hähnchen - Italien**

*\*Deep frozen or immediately frozen product*




*Origin of meat and cold cuts: Beef - Italy/Switzerland; Pork - Italy/Switzerland; Chicken - Switzerland. Further origins: Beef - Poland; Chicken - Italy*

*\*Prodotto surgelato o congelato all'origine*

*Origine di carne e affettati: Manzo - Italia/Svizzera; Maiale - Italia/Svizzera; Pollo - Svizzera. Altre provenienze: Manzo - Polonia; Pollo - Italia*

# LOKALE SPEZIALITÄTEN

## LOCAL SPECIALTIES / SPECIALITÀ LOCALI

Bündner Bergkäse - & Aufschnittplatte (pro Person)	(7a)	32-
<i>Selection of Cold Cuts and Grisons Cheese (per person)</i>		
Tagliere di salumi e formaggi tipici grigionesi (a persona)		
<b>Bündnerfleischplatte mit Rucola und Parmesan (pro Person)</b>	(7a)	26 -
<i>Grisons Air-dried Beef with Rocket and Parmesan (per person)</i>		
Affettato di carne secca grigionesa con rucola e parmigiano (a persona)		
Bündner-Käseplatte (pro Person)	(7a)	18 -
<i>Grisons Cheese Tasting (per person)</i>		
Assaggio di formaggi tipici grigionesi (a persona)		
Bündner Gerstensuppe	(9a, 7a, 1a)	18 -
<i>Grisons Barley Soup</i>		
Zuppa d'orzo grigionesa		
 Kürbiscreme mit Croutons	(7a)	17 -
<i>Creamy Pumpkin Soup with Croutons</i>		
Crema di zucca con crostini		
 Kichererbsensuppe mit Dinkel	(1a, 7b)	17 -
<i>Chickpea and Spelt Soup</i>		
Vellutata di ceci con farro		
Polenta Concia (lokalen Käsesorten, Butter und Salbei)	(7a)	24 -
<i>Polenta Concia (local cheese, butter and sage)</i>		
Polenta Concia (formaggi locali, burro e salvia)		
Polenta Gorgonzola	(7a)	22 -
 Polenta mit *Steinpilzen	(1a)	24 -
*Porcini Mushrooms polenta		
Polenta ai *funghi porcini		
Gegrillte Bratwurst mit *Pommes frites		24 -
<i>Grilled Bratwurst with *French Fries</i>		
Bratwurst alla griglia con *patatine fritte		
Gegrillte Luganighetta mit *Pommes frites	(200g)	25 -
<i>Grilled Luganighetta with *French Fries</i>		
Luganighetta grigliata con *patatine fritte		



**\*Tiefgekühltes oder ursprünglich eingefrorenes Produkt**

**Herkunft des Fleisches und Wurstwaren:** Rindfl. - Italien/Schweiz; Schweinefl. - Italien/Schweiz; Hähnchen - Schweiz. Weitere Herkunft: Rindfl. - Polen; Hähnchen - Italien

*\*Deep frozen or immediately frozen product*

*Origin of meat and cold cuts: Beef - Italy/Switzerland; Pork - Italy/Switzerland; Chicken - Switzerland. Further origins: Beef - Poland; Chicken - Italy*

*\*Prodotto surgelato o congelato all'origine*

*Origine di carne e affettati: Manzo - Italia/Svizzera; Maiale - Italia/Svizzera; Pollo - Svizzera. Altre provenienze: Manzo - Polonia; Pollo - Italia*

# SALATE - BEILAGEN

## SALADS - SIDE DISHES / INSALATE - CONTORNI

- 
**Grüner Salat (Eisbergsalat, Rucola, Gurken)** **9 -**  
*Green Salad (Iceberg salad, rocket, cucumber)*  
 Insalata verde (insalata iceberg, rucola, cetriolo)
- 
**Gemischter Salat (grüner Salat, Mais, Karotten, Tomaten)** **15 -**  
*Mixed Salad (green salad, corn, carrots, tomatoes)*  
 Insalata mista (insalata verde, mais, carote, pomodoro)
- Caprese (Eisbergsalat, Tomaten, Büffelmozzarella) (7a)** **22 -**  
*Caprese (Iceberg salad, tomato, buffalo mozzarella)* (125g)  
 Caprese (insalata Iceberg, pomodoro, mozzarella di bufala)

Italienisches oder französisches Dressing auf Anfrage

- 
**\*Pommes frites (1b)** **12 -**  
*\*French Fries*  
 \*Patatine fritte
- Spinat mit Butter (7a)** **12-**  
*Buttered Spinach*  
 Spinaci al burro



**\*Tiefgekühltes oder ursprünglich eingefrorenes Produkt**

**Herkunft des Fleisches und Wurstwaren:** Rindfl. - Italien/Schweiz; Schweinefl. - Italien/Schweiz; Hähnchen - Schweiz. Weitere Herkunft: Rindfl. - Polen; Hähnchen - Italien

*\*Deep frozen or immediately frozen product*

*Origin of meat and cold cuts: Beef - Italy/Switzerland; Pork - Italy/Switzerland; Chicken - Switzerland. Further origins: Beef - Poland; Chicken - Italy*

*\*Prodotto surgelato o congelato all'origine*

*Origine di carne e affettati: Manzo - Italia/Svizzera; Maiale - Italia/Svizzera; Pollo - Svizzera. Altre provenienze: Manzo - Polonia; Pollo - Italia*

# PIZZA

<b>Bufalina</b>	22 -
Tomatens., Mozzarella, Büffelmozzarella <i>Tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella</i> Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala	
<b>Marinara</b>	18 -
Tomatens., Oregano, schwarze Oliven, Kappern, Sardellen <i>Tomato sauce, oregano, black olives, capers, anchovies</i> Pomodoro, origano, olive nere, capperi, acciughe	
<b>Napoli</b>	19 -
Tomatens., Mozzarella, Sardellen, Oregano <i>Tomato sauce, mozzarella, anchovies, oregano</i> Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	
<b>Margherita</b>	16 -
Tomatens., Mozzarella <i>Tomato sauce, mozzarella</i> Pomodoro, mozzarella	
<b>Maialina</b>	19 -
Tomatens., Mozzarella, Kochschinken <i>Tomato sauce, mozzarella, ham</i> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	
<b>Diavola</b>	19 -
Tomatens., Mozzarella, scharfer Salami <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami</i> Pomodoro, mozzarella, salame piccante	
<b>Boscaiola</b>	22 -
Tomatens., Mozzarella, *Steinpilzen <i>Tomato sauce, mozzarella, *porcini mushrooms</i> Pomodoro, mozzarella, *funghi porcini	
<b>4 Stagioni</b>	22 -
Tomatens., Mozzarella, Kochschinken, Champignon, Artischocken, schwarze Oliven <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, black olives</i> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere	
<b>4 Formaggi</b>	22 -
Tomatens., Mozzarella, lokale Käsesorten <i>Tomato sauce, mozzarella, local cheese</i> Pomodoro, mozzarella, formaggi locali	
<b>Ortolana</b>	22 -
Tomatens., Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Artischocken, Champignon, Peperoni <i>Tomato sauce, mozzarella, aubergines, courgettes, artichokes, mushrooms, peppers</i> Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchini, carciofi, funghi, peperoni	
<b>Hawaii</b>	21 -
Tomatens., Mozzarella, Kochschinken, Ananas <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple</i> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas	

# PIZZA

<b>Rocchino</b> Tomatens., Mozzarella, Bresaola, Parmesan, Rucola <i>Tomato sauce, mozzarella, bresaola, parmesan, rocket</i> Pomodoro, mozzarella, bresaola, parmigiano, rucola	22 -
<b>Pugliese</b> Tomatens., Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln <i>Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion</i> Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	20 -
<b>Valentina</b> Tomatens., Mozzarella, Kochschinken, Champignons <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms</i> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	20 -
<b>Calzone</b> Tomatens., Mozzarella, Salami, Champignons, schwarze Oliven <i>Tomato sauce, mozzarella, salami, mushrooms, black olives</i> Pomodoro, mozzarella, salame, funghi, olive nere	22 -
<b>Salami</b> Tomatens., Mozzarella, Salami, Champignons <i>Tomato sauce, mozzarella, salami, mushrooms</i> Pomodoro, mozzarella, salame, funghi	21 -
<b>Sara</b> Tomatens., Mozzarella, Mascarpone, Rohschinken <i>Tomato sauce, mozzarella, mascarpone, raw ham</i> Pomodoro, mozzarella, mascarpone, prosciutto crudo	21 -
<b>Zola-haus</b> Tomatens., Mozzarella, Birnen, Gorgonzola, Walnüsse <i>Tomato sauce, mozzarella, pears, gorgonzola, walnuts</i> Pomodoro, mozzarella, pere, gorgonzola, noci	23 -
<b>Hans</b> Tomatens., Mozzarella, scharfer Salami, Gorgonzola, Zwiebeln, schwarze Oliven <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, gorgonzola, onion, black olives</i> Pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola, cipolla, olive nere	25 -
<b>Karli</b> Tomatens., Mozzarella, Salami, Champignons, schwarze Oliven, Gorgonzola <i>Tomato sauce, mozzarella, salami, mushrooms, black olives, gorgonzola</i> Pomodoro, mozzarella, salame, funghi, olive nere, gorgonzola	25 -
<b>Lieni</b> Tomatens., Mozzarella, Gorgonzola, lokale Käsesorten, scharfer Salami <i>Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, local cheese, spicy salami</i> Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, formaggi locali, salame piccante	25 -
<b>Tom</b> Mozzarella, grünes Pesto, Kochschinken, Walnüsse <i>Mozzarella, green pesto, ham, walnuts</i> Mozzarella, pesto verde, prosciutto cotto, noci	23 -

# PIZZA

<b>Ruedi</b>	25 -
Goldene Tomatens., Mozzarella, Gorgonzola, schwarze Oliven, Salami, Büffelmozzarella <i>Yellow tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, black olives, salami, buffalo mozzarella</i> Pomodoro giallo, mozzarella, gorgonzola, olive nere, salame, mozzarella di bufala	
<b>Focaccia</b>	12 -
Olivenöl, Salz, Rosmarin <i>Olive oil, salt, rosemary</i> Olio d'oliva, sale, rosmarino	
<b>Fornarina</b>	20 -
Focaccia mit Bresaola und Parmesan <i>Focaccia with bresaola and parmesan</i> Focaccia con bresaola e parmigiano	
<b>Philipp</b>	25 -
Tomatens, Mozzarella, Kochschinken, Speck, Zwiebeln, Sardellen <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, speck, onion, anchovies</i> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, speck, cipolla, acciughe	
<b>Panizza</b>	19 -
Sandwich Pizza mit Mozzarella, Kochschinken, Champignons <i>Sandwich Pizza with mozzarella, ham, mushrooms</i> Panino Pizza con mozzarella, prosciutto cotto, funghi	
<b>Hamburger 200gr</b>	29 -
Hausgemachtes Brot, Salat, Tomaten, Käse, Gurken, Cocktail-Sauce + *Pommes frites <i>Homemade bread, salad, tomato, cheese, cucumber, cocktail sauce + *French Fries</i> Pane fatto in casa, insalata, pomodoro, formaggio, cetriolo, salsa rosa + *patatine fritte	
<b>Pizza Hot Dog</b>	24 -
Zwei Würstchen mit Mozzarella in Pizzateig eingewickelt <i>Two sausages with mozzarella wrapped in pizza dough</i> Due würstel con mozzarella avvolti nell' impasto della pizza	

## Ergänzungen / Surcharges / Supplementi

Mozzarella	2 -
Aufschnitt / <i>Cold cuts</i> / Affettati	3 -
Gegrillte Gemüse / <i>Grilled vegetables</i> / Verdure grigliate	2 -
Sardellen / <i>Anchovies</i> / Acciughe	3 -
Spiegelei / <i>Fried egg</i> / Uovo	1.5 -



**\*Tiefgekühltes oder ursprünglich eingefrorenes Produkt**

**Herkunft des Fleisches und Wurstwarens: Rindfl. - Italien/Schweiz; Schweinefl. - Italien/Schweiz; Hähnchen - Schweiz. Weitere Herkunft: Rindfl. - Polen; Hähnchen - Italien**

*\*Deep frozen or immediately frozen product*





























*Origin of meat and cold cuts: Beef - Italy/Switzerland; Pork - Italy/Switzerland; Chicken - Switzerland. Further origins: Beef - Poland; Chicken - Italy*

*\*Prodotto surgelato o congelato all'origine*

*Origine di carne e affettati: Manzo - Italia/Svizzera; Maiale - Italia/Svizzera; Pollo - Svizzera. Altre provenienze: Manzo - Polonia; Pollo - Italia*



**Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate**  
**Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables**  
**Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können**  
**Substances that may cause allergies or other undesirable reactions**

Contiene   Contient   Enthält   Contains		Può Contenere Tracce   Peut Contenir des Traces Kann Spuren enthalten   May Contain Traces	
1a	 Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	1b	 Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten
2a	 Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	2b	 Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea
3a	 Uova, Oeufs, Eier, Eggs	3b	 Uova, Oeufs, Eier, Eggs
4a	 Pesce, Poissons, Fische, Fish	4b	 Pesce, Poissons, Fische, Fish
5a	 Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	5b	 Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts
6a	 Soia, Soja, Sojabohnen, Soy	6b	 Soia, Soja, Sojabohnen, Soy
7a	 Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose	7b	 Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose
8a	 Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts	8b	 Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts
9a	 Sedano, Céleri, Sellerie, Celery	9b	 Sedano, Céleri, Sellerie, Celery
10a	 Senape, Moutarde, Senf, Mustard	10b	 Senape, Moutarde, Senf, Mustard
11a	 Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds	11b	 Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds
12a	 Anidride solforosa, solfiti <sup>1</sup> Anhydride sulfureux, sulfites <sup>1</sup> Schwefeldioxid, Sulfite <sup>1</sup> Sulfur dioxide, Sulfites <sup>1</sup>	12b	 Anidride solforosa, solfiti <sup>1</sup> Anhydride sulfureux, sulfites <sup>1</sup> Schwefeldioxid, Sulfite <sup>1</sup> Sulfur dioxide, Sulfites <sup>1</sup>
13a	 Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines	13b	 Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines
14a	 Molluschi, Mollusques Weichtiere, Mollusks	14b	 Molluschi, Mollusques Weichtiere, Mollusks

<sup>1</sup> [>10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>]

<sup>1</sup> [>10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>]

Il personale di servizio è a vostra disposizione per ogni ulteriore informazione.  
Per altri dettagli o per ordinare la tabella in formato A3 o A2: [www.gastroticino.ch](http://www.gastroticino.ch)

# Bar

## ALTES ZOLLHAUS SPLÜGEN



# TEE

## N1. English Breakfast Tee

 3 min.

4,3-

**Ausgewählte Schwarzteemischung aus Ceylon und Indonesien. Kräftiger Geschmack und intensives Aroma.**

*Selected black tea blend from Ceylon and Indonesia. Strong taste and intense aroma.*

Miscela selezionata di tè nero da Ceylon e Indonesia. Gusto deciso e profumo intenso.

## N2. Zitronen Tee

 3 min.


4,3-

**Schwarztee aus Ceylon mit Zitronenschalen.**

Black tea from Ceylon with lemon zest.

Tè nero di Ceylon con scorza di limone.

## N3. Earl Grey Tee

 3 min.

4,3-

**Klassischer englischer Tee mit Bergamottessenz**

Classic English tea with bergamot essence.

Tè inglese classico con essenza di bergamotto.

## N4. Grüner Tee

 2 min.

4,3

**Der energetischste Grünertee. Leicht metallisch und rauchig, angenehm säuerlich im Geschmack.**

The most energetic green tea. Slightly metallic and smoky, pleasantly sour taste.

Il tè verde più energetico. Sapore leggermente metallico e fumoso, piacevolmente acidulo.

## N5. Rooibush Tee

 5 min.

4,3

**Rubinroter südafrikanischer Kräutertee ohne Koffein. Leicht malzig mit einer markierte Haselnussnote.**

Ruby red, caffeine-free South African herbal tea. Slightly malty with a marked hazelnut note

Tisana sudafricana rosso rubino senza caffeina. Leggermente maltata con una spiccata nota di nocciola.

## N6. Chai Tee

 5 min.

4,3

**Anregender Schwarztee. Seine antiphlogistische Gewürze stärken die Immunsystem gegen saisonale Grippe.**

Stimulating black tea. Its anti-inflammatory spices help the immune system to fight against seasonal flu.

Tè nero stimolante. Le sue spezie antinfiammatorie rafforzano il sistema immunitario contro l'influenza stagionale.

## Kräutertee / Herbal Infusions / Tisane

### N7. Beerentee

*Wild Berry / Frutti di bosco*

**Korinthrosinen, Hibiskus, Wildrose, Apfel, Johannisbeere, Brombeere.**

*Corinth raisins, hibiscus, wild rose, apple, currant, blackberry.*

Uvetta di Corinto, ibisco, rosa canina, mela, ribes.

 3 min.

4,3-

### N8. Ingwer & Lime

*Ginger & Lime / Zenzero e lime*

**Apfelstückchen, Zwergminze, Zitronengrass, Olivenblätter, gewürfelte Karotten, Ingwerwurzel (9,7%), Aji Molido (argentinischer Chili), Aromen.**

*Apple bits, dwarf mint, lemongrass, olive leaves, diced carrots, ginger root (9.7%),*

*Aji Molido (Argentinian chili), flavours.*

Pezzi di mela, menta nana, citronella, foglie di ulivo, carote a cubetti, radice di zenzero (9,7%), Aji Molido (peperoncino argentino), aromi.

 3 min.

4,3-

### N9. Orange & Zimt

*Orange & Cinnamon / Arancia e cannella*

**Karkadè mit Korinthrosinen, Apfelstückchen, Holunder, Orangenschale (11,9%), Zimt (3,1%), Aromen.**

*Karkadè with Corinth raisins, apple pieces, elderberry, orange zest (11.9%), cinnamon (3.1%), flavors.*

Karkadè con uvetta di Corinto, pezzetti di mela, sambuco, scorza d'arancia (11,9%), cannella (3,1%), aromi.

 3 min.

4,3-

### N10. Verdauungstee

*Digestive Infusion / Tisana digestiva*

**Apfelstückchen, Sultaninen, Wildrose, Hibiskus, Koriandersamen, grüner Tee, würziges Aroma.**

*Apple bits, sultana, wild rose, hibiscus, coriander seeds, green tea, spicy aroma.*

Pezzi di mela, uva sultanina, rosa canina, ibisco, semi di coriandolo, tè verde, aroma speziato.

 3 min.

4,3-

### N11. Entgiftungstee

*Detox Infusion / Tisana depurativa*

**Matè (südamerikanisches Kraut), Kamille, Linde, Lakritz, Kümmel, Melissa, Saflor, Minze, Zitronengrass.**

*Matè (South American herb), chamomile, linden, licorice, caraway, melissa, safflower, mint, lemongrass.*

Matè (erba sudamericana), camomilla, tiglio, liquirizia, cumino, melissa, cartamo, menta, citronella.

 3 min.

4,3-

# TEE

## N12. Beruhigungstee

🕒 3 min.

4,3-

*Relaxing Infusion / Tisana rilassante*

**Kamille, Fenchelsamen, Linde, Minze, Hopfenblüten, Melissa, Passiflora, Weissdorn, Lavandel, Majoran, Asperula.**

*Chamomile, fennel seeds, linden, mint, hop blossoms, melissa, passion flower, hawthorn, lavender, marjoram, asperula.*

Camomilla, semi di finocchio, tiglio, menta, fiori di luppolo, melissa, passiflora, biancospino, lavanda, maggiorana, asperula.

## N13. Minze & Süsshol

🕒 5 min.

4,3-

*Mint & Licorice / Menta e liquirizia*

**Wildrose, Hibiskus, Holunder, Süssholzwurzel (5,6 %), Minzblätter (0,9%), Aromen.**

*Wild rose, hibiscus, elderberry, licorice root (5.6%), mint leaves (0.9%), flavors.*

Rosa canina, ibisco, sambuco, radice di liquirizia (5,6%), foglie di menta (0,9%), aromi.

## N14. Pfefferminztee

🕒 3 min.

4,3-

*Peppermint tea / Tè menta piperita*

### Das alte Ritual des Tees erneuert sich im Geschmack

Das alte Teeritual bringt neue Geschmacksausdrücke dank unseren begehrten Mischungen. Für Infusionen verwenden wir nur hochwertige Rohmaterialien.

Ganzer Blatttee, sorgfältig ausgewählte Blumen und Kräuter, und die beste dehydrierte Früchte machen Aromen und Düfte unvergesslich.

### The old ritual of tea is renewed in taste

The old tea ritual meets new taste expressions thanks to our sophisticated blends for which we only source and supply high quality herbal raw materials. Whole leaf tea, the best dehydrated fruit and carefully selected flowers: that's what makes flavors and fragrances unforgettable.

### L'antica cerimonia del tè si rinnova nel gusto

L'antica cerimonia del tè abbraccia nuove esperienze sensoriali grazie alle nostre miscele ricercate per cui utilizziamo solo materie prime di alta qualità. Tè a foglia intera, fiori ed erbe accuratamente selezionati e la migliore frutta disidratata rendono i sapori e i profumi indimenticabili.



# BAR

Espresso	3,7-	Dickflüssige italienische heiße Schokolade <i>Thick Italian Hot Chocolate</i> Cioccolata calda all'italiana	6,9-
Espresso Crème / Macchiato	3,9-	Ovomaltina	4,9-
Kaffee Luz	6,9-	Caotina	4,9-
Kaffee Crème	4,3-	Latte	3,9-
Kaffee Schwarz / Americano	4,1-	Latte macchiato	4,9-
Espresso corretto	5,3-	Caffelatte	4,9-
Cappuccino	4,5-	Sirup	30cl 2,9- 100cl 6,9-
Mocaccino (Cappuccino, Nutella)	5,9-	Punch Mandarine / Rum 35%	6,9-
Marocchino (Kaffee, Schokolade, Kakao, Milchschaum) <i>(Coffee, chocolate, cocoa, milk foam)</i>	5,9-		

# GETRÄNKE

## DRINKS / BEVANDE

<b>Valsler Classic Wasser</b>	33cl	5-	<b>Möhl Apfelwein</b>	50cl	8-
<i>Sparkling water</i>	50cl	7-	(alkoholfrei)		
Acqua frizzante	100cl	11-			
<b>Valsler Stille Wasser</b>	33cl	5-	<b>Red Bull</b>	25cl	6-
<i>Plain water</i>	50cl	7-			
Acqua naturale	100cl	11-			
<b>Getränke</b>	30cl	4-	<b>Ice Tea Peach / Lemon</b>	33cl	5-
	50cl	6-			
	100cl	9-			
<b>Fanta Orange</b>	33cl	5-	<b>Gazosa Limone / Mandarino</b>	35cl	5-
<b>Coca-Cola</b>	33cl	5-	<b>Fruchtsaft</b>	20cl	5-
			<i>Fruit Juice</i>		
			Succo di frutta		
<b>Coca-Cola Zero</b>	33cl	5-	<b>Schwepps Lemon / Tonic</b>	20cl	5-
<b>Rivella Blau / Rot</b>	33cl	5-	<b>Bitter San Pellegrino</b>	10cl	5-
<b>Shorley</b>	33cl	5-	<b>Crodino</b>	10cl	5-
<b>Möhl Apfelwein</b>	50cl	8-			
(mit Alkohol) 4.0%					

## OFFENE WEINE

Chardonnay de France IGT	10 cl	5-	Nostrano	10 cl	5-
	20 cl	9-		20 cl	9-
	30 cl	13-		30 cl	13
	50 cl	22-		50 cl	22-
Pinot Grigio IGT	10 cl	5-	Frizzantino Bianco DOC	10 cl	5-
	20 cl	9-		20 cl	9-
	30 cl	13-		30 cl	13-
	50 cl	22-		50 cl	22-
Merlot Veneto IGT	10 cl	5-	Prosecco	10 cl	7-
	20 cl	9-			
	30 cl	13-			
	50 cl	22-			

## BIER

Calanda Edelbräu vom Fass	5,2%	20 cl	3,4-	Erdinger Dunkel	5,3%	50 cl	6,4-	
		30 cl	4,4-					
		50 cl	5,4-					
Calanda Lager Hell	4,8%	58 cl	5,4-	Ichnusa non filtrata	5,0%	50 cl	7,5-	
Calanda Edelbräu	5,2%	33 cl	4,7-	Moretti Lager Hell	4,6%	33 cl	4,4-	
Alkoholfreies Calanda	0,5%	33 cl	4,7-	Moretti Rossa	7,2%	33 cl	6,4-	
Erdinger Weiss	5,3%	50 cl	6,4-	Panaché / Radler	20 cl	3,5		
					30 cl	4,5-		
					50 cl	5,5-		

## APERITIVO

Martini Bianco / Rosso	15%	4 cl	5-	Campari	23%	4 cl	10-
Aperol	11%	4 cl	8-	Campari Soda	10%	10 cl	7-



# COCKTAILS

Campari Orange	12-	Negroni	12-
Caipirinha	12-	Negroski	12-
Strawberry Caipiroska	12-	Negroni Sbagliato	12-
Mojito	12-	Americano	12-
Gin Tonic	12-	Aperol Spritz	12-
Gin Lemon	12-	Campari Spritz	12-
Cuba Libre	12-	Vodka Red Bull	12-
Hugo	12-		

# DISTILLATI

London Dry Gin	37,5% 4cl	9-	Calvados	40% 4cl	10-
Vodka	39% 4cl	9-	Tequila	40% 4cl	9-
Grappa Bianca	41& 4cl	9-	Vecchia Romagna	38% 2cl	7-
Grappa Riserva ambrata	41% 4cl	9-	Havana Club Reserve	40% 4cl	10-
Grappa Moscato scura	41% 4cl	9-	Havana Club Blanco	37,5% 4cl	7-
Kirsch / Kräuten / Zwetschgen / Birne / Kernobst	41% 4cl	9-	Johnnie Walker	40% 4cl	9-
			Jack Daniel's	40% 4cl	8-

# AMARI

Fernet Branca	39%	4 cl	9-	Lucano	28%	4 cl	9-
Brancamenta	28%	4 cl	9-	Averna	29%	4 cl	9-
Ramazzotti	30%	4 cl	9-	Cynar	16,5%	4 cl	9-
Jägermeister	35%	4 cl	9-	Braulio	21%	4 cl	9-
Montenegro	23%	4 cl	9-	Nocino	40%	4 cl	9-
Appenzeller	29%	4 cl	9-	Amaro del Capo	35%	4 cl	9-

# LIQUORI

Lizenzgeber '43' (+ latte)	31%	4 cl	9-	Baileys	17%	4 cl	9-
Liquore Strega	40%	4 cl	9-	Amaretto Disaronno	28%	4 cl	9-
Kahlúa	20%	4 cl	9-	Hierbas de Ibiza	20%	4 cl	9-
Bombardino	19%	4 cl	9-	Sambuca Molinari	40%	4 cl	9-
Berliner Luft	18%	4 cl	9-	Limoncello	32%	4 cl	9-

# KLEINES ESSEN / SNACKS

<b>Toast</b>	<b>10-</b>	<b>Croissant</b>	<b>3-</b>
<b>Kleines Sandwich mit Aufschnitt</b> <i>Small sandwich with cold cuts</i> Panino piccolo con affettato	<b>6-</b>	<b>Hähnchenflügel (6 Stücke)</b> <b>+*Pommes frites</b> <i>Chicken Wings (6 pcs)+*French Fries</i> Alette di pollo (6 pz)+*patatine fritte	<b>18-</b>
<b>*Chicken Nuggets (6 Stücke)</b> <b>+*Pommes frites</b> <i>*Chicken Nuggets (6 pcs)+*French Fries</i> <i>*Nuggets di pollo (6 pz)+*patatine fritte</i>	<b>18-</b>		

# DESSERT

<b>Grossmutter's Zitronenkuchen</b> <i>Granny's Lemon Cake / Torta della nonna al limone</i>	<b>11-</b>
<b>Caprese Kuchen</b> <i>Caprese Cake / Torta caprese</i>	<b>11-</b>
<b>Bündner Nusstorte</b> <i>Grisons Nut Cake / Torta grigionese alle noci</i>	<b>11-</b>
<b>Nuvola</b> <i>Dessert aus Como mit Aprikosenmarmelade</i> <i>Typical Como dessert with apricot jam</i> Dolce tipico di Como con confettura di albicocca	<b>12-</b>
<b>Apfelkuchen mit Eis und heisser Schokolade</b> <i>Apple Pie with ice cream and hot chocolate / Torta di mele con gelato e cioccolata calda</i>	<b>12-</b>
<b>Cannolo siciliano</b>	<b>9-</b>
<b>Sfogliatella Napoletana</b>	<b>4-</b>
<b>Baba au Rhum</b>	<b>10-</b>
<b>Sorbetto</b>	<b>9-</b>
<b>Sgroppino (alkoholisches Sorbet)</b>	<b>11-</b>
<b>Tiramisù</b>	<b>11-</b>

Die Verfügbarkeit der Desserts kann sich jederzeit ändern, um frische Produkte zu garantieren.

*The desserts offering can change day by day in order to provide high-quality products.*

La disponibilità dei dolci può variare di giorno in giorno per poter garantire la freschezza dei prodotti.

# GELATI

## ORSO

Vanille und Haselnuss Eis, Honig, Walnusse, Karamellsauce, Schlagsahne  
*Vanilla and hazelnut ice cream, honey, walnuts, caramel sauce, whipped cream*  
Gelato vaniglia e nocciola, miele, noci, salsa caramello, panna montata

15-

## VALENTINO

Stracciatella und Haselnuss Eis, Schokoladensauce, Schlagsahne  
*Stracciatella and hazelnut ice cream, chocolate sauce, whipped cream*  
Gelato stracciatella e nocciola, salsa cioccolato, panna montata

14-

## ESTATE

Erdbeere, Zitronen und Melonen Eis, frisches Obst, Schlagsahne, Erdbeersauce  
*Strawberry, lemon and melon ice cream, fresh fruit, strawberry sauce, whipped cream*  
Gelato fragola, limone e melone, frutta fresca, salsa fragola, panna montata

15-

## BANANA SPLIT

Vanille und Schokolade Eis, Banane, Schokoladensauce, Schlagsahne  
*Vanilla and chocolate ice cream, banana, chocolate sauce, whipped cream*  
Gelato vaniglia e cioccolato, banana, salsa cioccolato, panna montata

14-

## CAFFÈ GLACE

Vanilleeis, Espresso, Schlagsahne  
*Vanilla ice cream, espresso, whipped cream*  
Gelato vaniglia, caffè espresso, panna montata

11,5-

## FRAPPÈ

9-

## GELATO

1 Kugeln - 1 Scoop - 1 Gusto      4-  
2 Kugeln - 2 Scoops - 2 Gusti      7-  
3 Kugeln - 3 Scoops - 3 Gusti      9-  
4 Kugeln - 4 Scoops - 4 Gusti      11-

Affogato      +3,5-

SCHLAGSAHNE      +2-

Whipped cream  
Panna montata

## EISSORTEN

Ice cream Flavors - Gusti

Stracciatella  
Schokolade - Chocolate - Cioccolato  
Vanille - Vanilla - Vaniglia  
Kaffee - Coffee - Caffè  
Haselnuss - Hazelnut - Nocciola  
Zitrone - Lemon - Limone  
Erdbeere - Strawberry - Fragola  
Melone - Melon - Melone



# ROTWEINE

## RED WINES / VINI ROSSI

### BARBERA D'ALBA DOC

75 cl

75-

Herkunft: Piemont, Norditalien  
Produzent: Cascina Bongiovanni  
Alkoholgehalt: 15 %  
Traubensorte: Barbera  
Trinktemperatur: 17 - 19 °C



Dieser ungefilterte Wein beendet seine alkoholische Gärung in den Fässern, wo eine kräftige, granatrote Farbe erhalten. Trocken, samtig, angenehm säuerlich mit einem Hauch Waldbeeren und Kakao. Der lange Abgang begleitet reichhaltige Mahlzeiten mit Kalbfleisch, Bison und auch pikanten Käsesorten.



*Unfiltered wine transferred in oak barrels to allow the alcoholic fermentation. The aim of this work is to stabilize the garnet colour and create a perfect harmony between the wine and the wood. On the other hand, the wild berries and cocoa flavours confer Barbera a fruity, toasted bouquet. Dry, with a good structure and a pleasant acidity, agrees well with spicy cheese and beef.*



Vino non filtrato, trascorre l'ultima fase della sua fermentazione alcolica in botti di legno dove acquisisce una colorazione rossa tendente al granata. Dal sapore tenace, secco, pastoso, piacevolmente acidulo con retrogusto persistente di cacao e frutti di bosco. Si sposa bene sia con formaggi piccanti, sia con pasti più sostanziosi a base di carni bovine.



### CHIANTI CLASSICO DOCG "Le Vecchie Mura"

75 cl

45-

Herkunft: Toskana, Norditalien  
Produzent: Cavitria S.r.l  
Alkoholgehalt: 13,5 %  
Traubensorten: Sangiovese, Canaiolo  
Trinktemperatur: 17 - 18 °C



Der berühmteste italienische Rotwein hat ein angenehmes Aroma, zugleich kräftig und samtig. Was bei dieser sorgfältigen Kelterung entsteht, ist ein recht strukturiert Wein mit typischem Beerenobst Geschmack. Unser Chianti passt hervorragend zu allen Speisen: Pasta, Geflügel, Braten und nicht besonders kräftigen Käsesorten.



*Chianti is emblematic of what Italy means to the world of wine. After a careful pressing, its fresh red berries taste pleasures the senses at the first sip. Exquisitely velvety and vigorous at the same time, goes well with a wide range of food: pasta, poultry, roast and mild-tasting cheese.*



Un emblema della viticoltura italiana dall'aroma gradevole e al contempo di buona consistenza. Il risultato di questa minuziosa pigiatura è un vino ben strutturato dal tipico sapore di frutti rossi. Il nostro Chianti accompagna egregiamente la maggior parte dei cibi: pasta, pollo, arrosto e formaggi non particolarmente forti.



### MERLOT "Intrigante"

50 cl

40-

Herkunft: Monticello, GR, Schweiz  
Produzent: Boldini  
Alkoholgehalt: 13,2%  
Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon  
Trinktemperatur: 16 - 18 °C



Der intensive Geschmack ist das Hauptmerkmal dieses Bündner Weins, ebenso wie die charakteristischen lilafarbenen Reflexe. Nach angenehm fruchtigem Duft, wird Intrigante in der Regel zu rotem Fleisch und Wild begleitet.



*Grisons red wine with lilac shades, an intense flavour and a pleasant fruitiness. Intrigante is basically a perfect match for red meat and game.*



Il sapore intenso è la caratteristica dominante di questo vino grigionese dai riflessi lilla e dal profumo gradevolmente fruttato. L'Intrigante si abbina generalmente a carne rossa e selvaggina.



# ROTWEINE

## RED WINES / VINI ROSSI

### MERLOT DOC "Il Picchio Rosso"

50 cl

25-

Herkunft: TI, Schweiz  
Produzent: F.lli Matasci  
Alkoholgehalt: 17 %  
Traubensorte: Merlot  
Trinktemperatur: 16 - 18 °C



Elegant, rubinrot, harmonisch runder Körper und gute Geschmacksdauer: die Anforderungen eines typischen Tessin-Merlots. Ein erstes Schnuppern am Glas lässt uns die flüchtige Note von kleinen roten Früchten entdecken. Frisch und leicht tanninhaltig im Geschmack. Schöne Ergänzung zu den folgenden Gerichten: Risotto, Suppen, Käse und weissem Fleisch.



*This authentic ruby red Ticino Merlot has a slight red berries scent that gently leads to a mild and lingering finish. With its roundness and balance, Il Picchio Rosso wins the heart of those who appreciate light wines. It blends well with risotto, soups, cheese and poultry.*



Rosso rubino, morbido, rotondo, elegante e dal finale persistente: i tratti distintivi di un tipico Merlot ticinese. Fresco al palato, al primo sorso offre sentori di frutti rossi che appagano le aspettative sensoriali. La sua moderata tannicità predilige risotti, zuppe, formaggi e carni bianche.



### MERLOT "Memo"

75 cl

71-

Herkunft: Monticello, GR, Schweiz  
Produzent: Boldini  
Alkoholgehalt: 13 %  
Traubensorten: Merlot (90%), Cabernet Sauvignon (10%)  
Trinktemperatur: 16 - 18 °C



Ein tanninhaltiger Wein mit warmem Abgang und markierter Note von reifen Wildbeeren. Hat eine dezente rubinrote Farbe mit lila Reflexen. Passt perfekt zu Risotto, Wurstwaren, rotem Fleisch und Wild.



*A ruby red wine with lilac hints, its warming aftertaste and a marked note of ripe wild berries are supported by a strong tannic texture. Combines perfectly with risotto, cold cuts, red meat and game.*



Si tratta di un vino tannico dal retrogusto avvolgente con fragranza di bacche mature. Presenta un bel colore rosso rubino con riflessi lilla. Perfetto con risotto, affettati, carni rosse e selvaggina.



### MERLOT DELLE VENEZIE IGT

75 cl

30-

Herkunft: Friaul, Norditalien  
Produzent: Az. Agricola Eddi Luisa  
Alkoholgehalt: 13 %  
Traubensorten: Merlot  
Trinktemperatur: 16 - 18 °C



Wächst durch den trockenen Boden der friulanischen Moränenhügeln. Dafür hat dieser Wein einen angenehmen und vollen Geschmack. Das Endprodukt ist ein eigen norditalienischer Tropfen: dunkelrot, saftig, rustikal, trocken und süffig. Merlot delle Venezia ist ein ausgezeichnete Begleiter zu Braten aus rotem Fleisch, Nudelgerichten und Pizza.



*Typical northern Merlot, whose vineyards grow through the morainic soil of Middle Friuli hills. As a result, it is a wine of full taste, rustic, lovely and dry. Merlot delle Venezia pairs best with red meat, pizza and pasta dishes.*



Cresce sul terreno arido delle colline moreniche friulane ed è un autentico vino settentrionale: secco e particolarmente rustico, amabile e dal gusto pieno. Ottimo se accompagnato ad arrosto di carne rossa, pizza e pasta.



# ROTWEINE

## RED WINES / VINI ROSSI

### MERLOT PRA DOC

75 cl

51-

Herkunft: TI, Schweiz  
Produzent: Brivio  
Alkoholgehalt: 12,5 %  
Traubensorte: Merlot  
Trinktemperatur: 16 - 18 °C



Anhaltender, herber und intensiver Rotwein mit strahlenden purpurroten Reflexen. Leicht gewürzt auf der Zungenspitze, überrascht in der Nase mit einem weichen Aroma nach roten Heidel- und Erdbeeren. Hier sind es vor allem strenge Tanninen und saftiger Abgang. Die besten Kombinationen: Pasta, Risotto und Trocken- oder Raucherfleisch.



*Bright ruby red in colour with purple hues. Acidity is in the foreground of this wine that does not hide its tannic power. The light sharpness yields to a long and persistent aftertaste with subtle blueberries and strawberries aromas in the background. It can certainly match pasta, risotto, dry or smoked meat.*



Un rosso con riflessi porpora, dal retrogusto persistente e molto tannico. Leggermente speziato sulla punta della lingua, al naso si percepisce un delicato aroma di mirtillo e fragola. Raccomandato con pasta, risotto, carne secca o affumicata.



### MORELLINO DI SCANSANO RISERVA DOCG

75 cl

69-

Herkunft: Maremma, Toskana, Mittelitalien  
Produzent: Az. Agricola Motta  
Alkoholgehalt: 14,5%  
Traubensorte: Sangiovese  
Trinktemperatur: 17 - 19 °C



Aus Sangiovese-Trauben gewonnen, wird Morellino di Scansano nach ca. drei Monaten Flaschenlagerung dem Weinliebhaber kredenzt. Nach der Reifezeit, weist dieser typische Maremma-Wein eine ausgewogene Finesse auf, die an Kirschen, weiche-süssliche Holztannine mit einem Hauch Tabak-Kaffee Aroma erinnert. Dieser bekömmliche frische Wein ist mit seiner leichten Säure und nachhaltigem Abgang ein typischer, süffiger Mahlzeitwein. Der Morellino di Scansano eignet sich im Besonderen zu Hauptspeisen, Grilladen, Wurstwaren und reifem Käse.



*Italian wine made from Sangiovese grape in the hilly Maremma, a region of coastal Tuscany. After additional three months of bottle aging, Morellino is ready to be served. Here the fruity aroma recalls cherries and sweet wood tannins with a pleasing hint of tobacco and coffee. A fresh wine that is adaptable to any pairing challenge, thanks to its enjoyable crispness and youthful acidity, especially with main courses, grill, sausages and mature cheese.*



Vino della Maremma Toscana ricavato dal vitigno di Sangiovese, viene servito dopo circa tre mesi di affinamento in bottiglia. Al termine del suo invecchiamento vanta una vasta gamma di aromi che ricorda le ciliegie, la morbidezza e la dolcezza dei tannini del legno con una nota di tabacco e caffè. La sua freschezza e leggera acidità lo rendono un classico vino da pasto adatto a piatti principali, grigliate, insaccati e formaggi stagionati.



### MONTEPULCIANO BIOLOGICO IGP "Oppidum"

75 cl

75-

Herkunft: Marken, Mittelitalien  
Produzent: CiuCiu di Bartolomei M&W  
Alkoholgehalt: 15%  
Traubensorte: Montepulciano  
Trinktemperatur: 17 - 19 °C



Violette Tönung mit einem ausgewogenen Geschmack von Kirsche und Vanille und kraftvollem Abgang. Er passt gut zu herzhaften ersten Gängen wie Nudelgerichten, die reich an Sauce oder gefüllt sind. Man kann Montepulciano mit kräftigen Kasesorten, hellem und rotem Fleisch, Wildschwein, Braten und Grillen genießen.



*Purplish red wine mainly characterized by a wrapping flavour of cherry and vanilla, a balanced entrance and a strong finish. A good companion to tasty dishes or experimental combinations like stuffed or sauced pasta, strong cheese, white meat, red meat, boar meat, roast and grilled meat.*



Dalle tonalità violacee, si contraddistingue principalmente per il suo sapore bilanciato e avvolgente di ciliegia e vaniglia, più robusto e accentuato sul finale. Eccellente se sorseggiato con le portate più elaborate: pasta ripiena o al sugo, formaggi forti, cinghiale, carni bianche, rosse, alla griglia e arrosto.



# ROTWEINE


## RED WINES / VINI ROSSI


### NEBBIOLO BIOLOGICO DOCG


75 cl

59-

Herkunft: Veltlin, Norditalien  
Produzent: C.V.L.T. Cooperativa  
Agr. Zanolari Alkoholgehalt: 12,5 %  
Traubensorte: Nebbiolo  
Trinktemperatur: 18 - 20 °C

 Vielleicht einer der bekanntesten biologischen Weine im Veltlin. Teilweise am Stock gedörft, danach gekeltert und zu guter Letzt mindestens achtzehn Monate in alten Fässern ausgebaut. Die Tannine, die während dieser Ruhepause abgeben, ermöglichen ihm von sieben bis zehn Jahre gut zu lagern. Der erwähnte Nebbiolo unterscheidet sich durch seinen unverwechselbar beständigen Geruch von Waldbeeren. Ausser zu Fisch, passt am besten zu italienischen Gerichten wie Fleischravioli, Pizzoccheri, Braten, Wild, und kräftigen Käsesorten oder getrocknetem Bündner Fleisch.

 *The most popular wine in Valtellina has an unmistakable scent of wild berries. After partially wilting in vineyards and being pressed, Nebbiolo goes directly into old wooden barrels, where slowly vinifies for eighteen months. Robust tannins guarantee its aging potential from seven to ten years. This wine goes hand-in-hand with Italian specialties (meat ravioli, pizzoccheri, roast meat, game and strong cheese) and local products like Grisons dried meat.*

 Uno dei vini più affermati in Valtellina. Dopo l'appassimento parziale in vigna e la successiva pigiatura, trascorre gli ultimi diciotto mesi in vecchie botti di legno per ultimare il suo processo di invecchiamento. La solida struttura tannica, che prende forma durante questo lungo periodo di riposo, gli garantisce una buona conservazione dai sette ai dieci anni. Inconfondibile grazie al suo profumo di frutti di bosco, mette in risalto non solo piatti della tradizione culinaria italiana (ravioli di carne, pizzoccheri, arrosto, selvaggina, formaggi forti), ma anche prodotti locali come la carne secca grigionese.





### NERO D'AVOLA IGT "Terre Antiche"


50 cl

23-

Herkunft: Sizilien, Süditalien  
Produzent: Domus Vini D. Vedovato  
Alkoholgehalt: 12,5 %  
Traubensorte: Nero d'Avola  
Trinktemperatur: 16 - 18 °C

 Der echte sizilianische Wein wird auf den trockenen Hügeln erzeugt, deren kalk- und tonhaltigen Böden ihm sein einzigartiges Aroma nach Schwarzkirschen und reifen Brombeeren verleihen. Die traditionell gekelterten dunklen Trauben weisen seine intensive, rubinrote Farbe auf. So ist er in der Tät: harmonisch rund mit dichten fruchtigen Nuances. Einige mögliche Begleitungen: rotes und gebratenes Fleisch, Teigwarenspeisen und Pizza. Ist auch zu leichter Küche und Weichkäse nicht abgeneigt.

 The most widely planted grape in Sicily. This varietal is rooted in a sandy, loamy soil rich in calcium and normally grows in a dry, low-medium fertile environment. The combination of climatic and geological factors play the key role in shaping its awesome aroma of ripe cherry and blueberries. And, last but not least, Nero d'Avola impresses for its deep ruby-red colour taken from the grape dark skin during fermentation. The good roundness in the mouth and the natural smoothness make it a convivial wine, perfect with red meat, grill, pasta, pizza, light dishes and soft cheese.

 Il vino siciliano per antonomasia trae origine da un terreno arido, argilloso e ricco di calcio che contribuisce allo sviluppo del suo aroma fruttato unico, riconducibile alla ciliegia e ai mirtilli maturi. Le uve scure, pigiate secondo il metodo tradizionale, gli donano un colore rosso intenso. Rotondità e morbidezza lo rendono immancabile accanto a carne rossa o grigliata, pasta, pizza, pietanze leggere e formaggi a pasta molle.





# ROTWEINE

## RED WINES / VINI ROSSI

### PRIMITIVO SALENTO IGP "88"

50 cl 24-

75 cl 38-

Herkunft: Apulien, Süditalien  
Produzent: D.V. S.r.l  
Alkoholgehalt: 13,5 %  
Traubensorte: Primitivo  
Trinktemperatur 16 - 18 °C



Dieser tiefe rubinrote Wein wächst in südlichem Teil Italiens, auf einem leicht sandigen Boden, dem sich auf einer Tonerde-Schicht stützt. Sehr fruchtig und blumig mit Schwarzbeeren- und Veilchengeschmack. Gleichzeitig körperreich und rund im Mund mit einem dauerhaften, harmonischen Abgang. Primitivo ist auf jeden Fall zu roten Fleischgerichten, Teigwaren und Pizza geeignet, sowie robuster Küche und Hartkäse.



*Intense red wine from the sandy and clayish country of southern Italy. Fruity notes of blackcurrant and floral hints of violet complete the fragrance of a full-bodied, round wine with a long and harmonic aftertaste. Excellent with red meat, pasta, pizza, hearty dishes and hard cheese.*



Vino rosso vigoroso coltivato in sud Italia su un terreno tendenzialmente sabbioso, sostenuto da uno strato d'argilla. Nell'insieme delle sensazioni olfattive è possibile cogliere sentori floreali e fruttati di ribes nero e viola. Morbido e corposo in egual misura, offre un finale lungo ed armonico ed è abbinabile a carni rosse, formaggi stagionati e a pasta dura, piatti sostanziosi, pasta e pizza.



### RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOP "Valpolicella Novacorte"

75 cl 61-

Herkunft: Veneto/Venezien, Norditalien  
Produzent: Domius Vini D. Vedovato  
Alkoholgehalt: 13,5 %  
Traubensorte: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara  
Trinktemperatur: 17 - 19 °C



"Ripasso" heisst auf Deutsch Wiederholung. Bei diesem Verfahren, wird der gegorene Valpolicella - Most zwei Woche mit dem übrig gebliebenen Schalen aus der Amarone-Produktion vermischt. Die verlängerte Maischestandzeit vermittelt diesem Edeltropfen einen Teil des Aromas und der Struktur von Amarone. Granatroter Wein mit orangen Reflexen. Man erkennt weitere Düfte nach Pfirsichblüte, Kakao und Kirschen, mit einem Hauch Himbeeren und Unterholz. Begleitet normalerweise Kaninchen, roten Fleisch, Wild, würzige Speisen, Nudeln und gereifte würzige Käsesorten wie Gorgonzola oder Parmesan.



*The term "Ripasso" actually means review. In its production process lighter Valpolicella is added to a cask containing the skins left over from fermented Amarone wine. This technique, also called double fermentation, gives the young Valpolicella more flavour and structure. A noble wine with a garnet colour leaning towards orange and an exuberant redolent of peach blossom, cherry, raspberry, cacao and undergrowth notes. Ripasso is ideal with red meat, game, aged and strong cheese (e.g. Gorgonzola, Parmesan).*



Durante il metodo del "ripasso", il Valpolicella trascorre all'incirca quindici giorni nelle vinacce dell'Amarone precedentemente pigiate. Questa macerazione prolungata gli trasmette parte della struttura e dell'aroma dell'Amarone. È un vino nobile avente un colore rosso granata che vira verso sfumature aranciate. Dispone di un'ampia spirale di fragranze che spaziano dal fiore di pesco fino alla ciliegia e al cacao, con un retrogusto di lampone e sottobosco. Esalta il sapore del coniglio, delle carni rosse, della selvaggina e dei formaggi stagionati e speziati come Gorgonzola o Parmigiano.



### SANGIOVESE MARCHE IGT

50 cl 25-

75 cl 35-

Herkunft: Marken, Mittelitalien  
Produzent: CiuCiu di Bartolomei M&W  
Alkoholgehalt: 13,5 %  
Traubensorte: Sangiovese  
Trinktemperatur: 16 - 18 °C



Ausgezeichneter Mahlzeitenwein mit vollem Geschmack, Kirsch- und Kaffeenoten und gutem, trockenem Abgang. Dank der Rebsorte, der Bodeneigenschaften und des Mikroklimas, weist ein ausgewogenes und gehaltvolles Bouquet auf. Nach einer einjährigen Ausreifung im Fass, ist zu gebratenem oder gegrilltem Rindfleisch, Teigwaren, Pizza und dezenten Käse getrunken.



*A palate-filling wine with a complex and balanced profile, the ultimate result of microclimatic and geological influences. It is meant to be consumed chilled, but not cold, usually best just one year old. The expressive bouquet of Sangiovese gradually evolves from cherry and coffee flavours to a surprisingly dry and delicate texture. A great wine throughout the meal, pairs exceptionally with red meat, roast meat, grill, pasta, pizza and soft cheese.*



Vino da pasto ideale, dal bouquet complesso ed equilibrato, formatosi grazie a diversi fattori come il tipo di uva, il microclima e la conformazione del suolo. Note di ciliegia e caffè lasciano gradualmente spazio a un retrogusto secco e discreto. Al termine di un anno di invecchiamento, è pronto ad accompagnare carne rossa grigliata o arrosto, formaggi delicati, pizza e piatti di pasta.



# WEISSWEINE


## WHITE WINES / VINI BIANCHI


### ARNEIS DELLE LANGHE DOC


75 cl

51-

Herkunft: Piemont, Norditalien  
Produzent: Cascina Bongiovanni  
Alkoholgehalt: 13,5 %  
Traubensorte: Arneis  
Trinktemperatur: 11 - 13 °C

 Im lokalen Dialekt des Piemonts bedeutet Arneis die «kleine Schwierige». Ist eine alte Traubensorte aus dem 15. Jahrhundert, die als fast ausgestorben galt. In den 1990er-Jahren wird wiederentdeckt und hat eine regelrechte Renaissance erlebt. Weil Arneis in Italien ausschliesslich in Piemont wächst, nennt man ihn auch «Barolo bianco». Eine alte Seele, ausgewogen, rund und samtig. Sehr berühmt wegen seines markanten Bouquets, welches an Akazienblüten erinnert. Zu Apéros, Vorspeisen und Fisch darf er nicht fehlen.

 *Arneis - a word that means insolent or troublemaker in local dialect - is an old white wine grape variety from Italy's much-respected Piedmont wine region. It has been rescued from the verge of extinction a few decades ago and is now enjoying something of a revival. The smooth, mellow "white Barolo" opens up on the nose immediately, offering rich aromas reminiscent of acacia blossom. A good choice for appetizers and fish.*

 Antico vitigno del XV secolo un tempo a rischio estinzione, tornato in auge negli anni Novanta. Conosciuto in Piemonte con l'appellativo di "Barolo bianco", è una varietà presente solamente a livello regionale. Amabile, rotondo ed equilibrato con uno spiccato profumo di germogli di acacia all'olfatto. Non può mancare all'aperitivo, durante gli antipasti e insieme al pesce.





### BENEDICTUS NEBBIOLO BIOLOGICO IGT "Federweiss"


50 cl

23-

Herkunft: Rhatischen Alpen, Veltlin, Norditalien  
Produzent: C.V.L.T. Agricola Zanolari, BIANZONE  
Alkoholgehalt: 12,5 %  
Traubensorte: Nebbiolo  
Trinktemperatur: 12 - 14 °C

 Diese Köstlichkeit wird den Gaumen der Weingeniesser beeindrucken. Ein frischer Weisswein, der durch seine spezielle Kelterungsart (aus blauen Trauben gewonnen und gekeltert) in die Klasse der Weissweine eingereiht wird. Die Kunst dieser Weintechnologie verleiht in die frische, fruchtige Art des Weissweins und behält die entspannenden Eigenschaften des Rotweins. Angenehmer Aperitif, ausgezeichnet zu Vorspeisen, ersten Gängen und Raclette oder Fondue. Ganz passend zu leichten Gerichten wie Geflügel, Eier und weichem Käse.

 *A delight for the most discerning palate, made by fermentation of grape juice previously separated from the dark skins of Nebbiolo. The secret of its uniqueness lies in the white vinification, which gives this special wine a remarkable consistency while accentuating its fruity scent and fresh character. A delicious wine as an aperitif, with main courses, raclette, fondue, eggs, light-intensity meat and cheese.*

 Vino ricercato, per i palati più esigenti. Ottenuto dalla vinificazione in bianco del Nebbiolo, che mantiene la colorazione gialla inalterata attraverso la fermentazione del solo succo d'uva. L'applicazione di questa tecnologia conferisce al prodotto finale non solo la freschezza e l'aroma fruttato tipici del vino bianco, ma conserva anche alcune proprietà dei vini rossi. D'effetto se accompagnato a primi piatti, antipasti, aperitivi, raclette, fondue, uova, pollo e formaggi cremosi.





### CHARDONNAY DOC ISONZO DEL FRIULI "Luisa"


75 cl

51-

Herkunft: Friaul, Norditalien  
Produzent: Az. Agricola Eddi Luisa  
Alkoholgehalt: 13,5 %  
Traubensorte: Chardonnay  
Trinktemperatur: 10 - 12 °C

 Auf der ganzen Welt verbreitet, besitzt je nach dem Anbauort spezifische Eigenschaften. Nach sechsmonatiger Garung und weiteren zwei Monaten in der Flasche, reift er zu einem feinen, zarten und hellgoldenen Wein mit leicht sauerlicher Note heran. Von eins bis drei Jahre gelagert, entwickelt auch ein leichtes Aroma nach Brotkruste, Banane, Apfel, Lakritze, Honig und Akazie. Ihn mag man gerne zu Aperos, Nudeln, Suppen, Eier- und Fischgerichten.

 A French green-skinned grape variety well known for taking on a whole array of flavours, depending on the terroir. After six months of fermentation, this Friulian Chardonnay shows a nice straw-yellow colour and expresses aromas of crusty bread, banana, acacia, honey, liquorice and apple. Delicate on the palate with a slight zesty twist, it improves the flavours of soups, egg based dishes, and seafood; also very good served as an aperitif.

 Famoso in tutto il mondo, lo Chardonnay assume peculiarità diverse a seconda della zona di coltivazione. Dopo sei mesi di fermentazione e ulteriori due mesi in bottiglia, lo Chardonnay friulano diventa dorato e luminoso nel colore; delicato, raffinato e piacevolmente acidulo nel sapore, con note di banana, mela, miele, liquirizia, acacia e crosta di pane. Si consiglia con aperitivi, pasta, zuppe, cibi a base di uova e pesce



# WEISSWEINE

## WHITE WINES / VINI BIANCHI

### MOSCATO BIODINAMICO "Elisa"

75 cl

65-

Herkunft: Rhätischen Alpen, Veltlin, Norditalien  
Produzent: C.V.L.T. Cooperativa Agr. Zanolari  
Alkoholgehalt: 12 %  
Traubensorte: Moscato  
Trinktemperatur: 12 - 14 °C



Wichtig zu wissen ist, dass dieser spezielle Moscato nicht süß schmeckt. Jedenfalls ist sein Charakter fein, elegant, rund und trocken. Sein zartes Bouquet nach Passionsfrucht und Honig mit einem mineralischen Hauch, gibt deinem Nachtsch den richtigen Abschluss. Passt zu geschmacksintensiven asiatischen Gerichten, Suppen, Fisch, hellem Fleisch und Käseplatten. Wird auch gerne als Dessertwein empfohlen.



*Despite the low residual sugar, this dry Moscato stands out for its great elegance and finesse. Having a pleasantly passion fruit perfume, it's highly appreciated for its honey and mineral notes that enhance the flavours of Oriental cuisine, soups, fish, white meat and cheese platters. An amazing dessert wine as well, of course.*



Il tratto distintivo di questo moscato secco risiede nell'assenza di dolcezza al gusto. Tuttavia emergono finezza ed eleganza, con un intenso profumo di frutto della passione. La spiccata nota di miele e la leggera mineralità creano un discreto connubio con i sapori decisi della cucina orientale, zuppe, pesce, carni bianche e assaggi di formaggi. Caldamente consigliato al momento del dessert.



### TRAMINER AROMATICO BIOLOGICO IGP

75 cl

61-

Herkunft: Rhätischen Alpen, Veltlin, Norditalien  
Produzent: C.V.L.T. Cooperativa Agr. Zanolari  
Alkoholgehalt: 13 %  
Traubensorte: Traminer aromatico  
Trinktemperatur: 11 -14 °C



Auf den besten Lagen der Veltliner Weinberge gewachsen, erreicht dieser unvergleichliche strohgelbe Wein eine markante Intensität. Kräftig, trocken und doch nicht süß, verströmt eine herrliche Palette von Aromen und Noten nach Mandarinen, Mango, Honig und exotischen Früchten. Ein absolut kostbarer Weisswein. Nach der sechsmonatigen Reife im Stahltank, wird endlich in die Flaschen abgefüllt und bei Tisch bedient. Eignet sich gut als Aperitif- und Dessertwein, zu Vorspeisen und Fisch.



*A renowned autochthonous wine from Valtellina with an intense, dry and lightly sweet flavour. If left to oxygenate for a few minutes, Traminer releases soft sweet scents of tropical fruits, mango, honey and tangerine. After an aging period of six months, the wine is drawn off from casks and ready to be poured in a glass. Classic accompaniment to appetizers, starters, fish and cakes.*



Vino autoctono della Valtellina dal gusto intenso, secco e vagamente dolce; sprigiona una molteplicità di aromi di frutti esotici, mango, miele, mandarino. Dopo un periodo di maturazione di circa sei mesi, è pronto per essere servito a tavola: perfetto per il vostro aperitivo o antipasto, con pesce e dolci.



### PINOT GRIGIO ISONZO DOC

50 cl

23-

75 cl

31-

Herkunft: Friaul, Norditalien  
Produzent: Azienda Agricola Eddi Luisa  
Alkoholgehalt: 12,8 %  
Traubensorte: Pinot Grigio  
Trinktemperatur: 10 - 12 °C



Wird als letzte weisse Rebsorte geerntet und verlangt eine bestimmte Kelterungsart. Die Farbe ist auf den ersten Blick gelb mit rosigen Reflexen. Angenehmes und besonderes Bouquet, welches Akazienblumen erwähnt. Hat einen trockenen und leicht aromatischen Geschmack. Geeignet als Vorspeisenwein, besonders zu Schinken, leichten Suppengerichten, sowie weissem Fleisch.



*The last grape varietal to be manually harvested. At bottling Pinot has a brilliant straw yellow colour with rose hues. The nose shows aromatic notes of acacia blossom. Thanks to its dry and fruity flavour, it can be served either as an excellent aperitif or with meals, and combines well with ham, light soups and poultry.*



Varietà di bianco raccolta per ultima durante la vendemmia. Il Pinot sfoggia un colore giallo paglierino con riflessi rosati e rilascia un piacevole aroma che rimanda ai fiori di acacia. Sapore secco e lievemente fruttato. Ideale con antipasti, affettati (nello specifico prosciutto), zuppe semplici e carni bianche.



# SCHAUMWEINE


## SPARKLING WINES / BOLLICINE


### PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY DOCG "Valdobbiadine"


75 cl

26-

Herkunft: Venetien, Italien  
Produzent: La.Wi.S.p.A  
Alkoholgehalt: 11 %  
Traubensorte: Prosecco  
Trinktemperatur: 8 - 10 °C

 Hier präsentiert sich ein hochwertiges Exemplar seiner Art, mit cremiger Mousse und gut integriertem Schaum. Reizender, frischer Geschmack und deutliche Spuren von Pfirsich, Birne und Apfelblüten: genau das, was man sich aus Valdobbiadene erhofft.

 *Prosecco of an incredible freshness, unique of its kind. The wine has continuous, frothy and fully integrated bubbles. Dominant fruity bouquet characterized by peach, pear and apple blossom aromas.*

 Esempiare unico nel suo genere con perlage amalgamato, morbido e piacevole al palato. Molto rinfrescante e fruttato, si alternano note aromatiche di pesca, pera e fiori di melo.





### MOËT AND CHANDON BRUT IMPERIAL


75 cl

140-

Herkunft: Frankreich (Verzenay, Bouzy-Ambonnay, Avize, Oger und das Grande Vallee de la Marne)  
Produzent: Moët et Chandon (Champagnerhersteller seit 1743)  
Alkoholgehalt: 12 %  
Traubensorte: Pinot Noir (30% - 40%), Meunier (30% - 40%), Chardonnay (20% - 30%)  
Trinktemperatur: 6 - 8 °C

 Moët Imperial verkörpert einen Stil, den sich durch seine Einzigartigkeit auszeichnet. Kreiert aus mehr als 100 verschiedenen Weinen - 20% bis 30% davon Reserve-Weine - die gründlich ausgewählt wurden, um die vielschichtige Komplexität, Harmonie und Kontinuität des Geschmacks zu bewahren. Schimmernde goldfarbene Perlage mit leicht grünlichen Highlights, besticht diese lebhafteste Kreation durch die köstliche Pracht von weisssfleischigen Früchten (Birne, Pfirsich, Apfel, Zitrus, Stachelbeere) und die Eleganz von reifen Nuances (Brioche, Getreide, weisse Blumen und Nüsse).

 *Driven by a pioneering spirit, Moët & Chandon has always been expression of finesse and uniqueness. This blend marries more than one hundred different wines, of which 20 - 30% are reserve wines carefully selected to improve maturity, complexity and constancy of flavour. The Brut Imperial distinguishes itself by a glowing straw yellow colour with green highlights. Its signature style is both elegant and fruit-forward: here white flowers and white-fleshed fruits – including pear, peach, apple, gooseberry - mingle on the mouth with nutty cereal notes and delicate mineral nuances, all tied together in a flight of golden and lively perlage.*

 Moët & Chandon rappresenta uno stile rinomato per la sua unicità ed eleganza. Frutto di una scrupolosa selezione volta a preservare la qualità del prodotto, raccoglie uve provenienti da più di 100 vini diversi, di cui 1/3 vini di riserva, per conferire maturità, complessità e continuità al sapore. Dal colore giallo pallido con sfumature verdi, presenta un complesso di bollicine sottili raggruppate in cordoni molto vivaci. Al palato si susseguono progressivamente note di frutta a buccia bianca (agrumi, pera, pesca, mela, uva spina), accompagnate da una raffinata fragranza di brioche, noci, fiori bianchi e cereali.



# ROSÉ

## ROSÉ BIODINAMICO IGP "Gloria"

75 cl

47-

Herkunft: Rhatischen Alpen, Veltlin, Norditalien  
Produzent: C.V.L.T. Cooperativa Agr. Zanolari  
Alkoholgehalt: 12,5 %  
Traubensorte: Nebbiolo  
Trinktemperatur: 11 - 13 °C



Das ist eine trockene, spritzige Version der Rosé mit spannendem weichem Nachgeschmack und Zitrus-Beerenaroma. Durch die kurze Maischenstandzeit bekommt er aus der Traubenhülse die funkelnde Rosenfarbe. Nach dem biologischen Säureabbau, wird abgefüllt und ist für die Feinschmecker bereit. Geniessen ihn zu Vorspeisen, Teigwaren, rotem Fleisch und Weichkäse.



*Sparkling rosé wine whose colour is due to a very short contact between the skins and the juice. The mouthfeel is vibrant, dry, wonderfully relaxed with citrus hints that fade to berries. Try it with appetizers, creamy cheese, pasta and red meat.*



Alternativa spumeggiante al classico rosé, dal retrogusto avvincente con sentori di agrumi e frutti di bosco. Il colore rosa brillante viene ricavato dalle vinacce durante la breve macerazione. Gustatelo assieme ad antipasti, piatti a base di pasta, formaggi cremosi e carni rosse.



## OFFENE WEINE

### WINES BY THE GLASS / VINI AL CALICE

#### ROTWEINE / RED WINES / VINI ROSSI

##### MERLOT NOSTRANO

10 cl

5-

Herkunft: TI, Schweiz

20 cl

9-

Produzent: Boldini

30 cl

13-

Alkoholgehalt: 12%

50 cl

22-

Traubensorten: Merlot, Bondola, weisse Trauben.

Trinktemperatur: 16 - 18 °C



Nostrano bedeutet wörtlich "der Unsrige". Wird von den Winzern fast ausschliesslich für den Eigenbedarf produziert und kommt nur in seltensten Fällen in den Handel. Dieser herbe, erdige Landwein aus Tessin zeichnet sich durch seine Reichhaltigkeit an Tannin und harmoniert mit lokalen Produkten.



*Nostrano, literally "our own", is a simple country wine from Ticino. It is now mostly produced for the winegrowers' own consumption and sometimes sold outside the canton. Red wine rich in tannins with a bold and earthy taste, ideal with local foods.*



Il Nostrano è un autentico vino ticinese di campagna che viene prodotto dal viticoltore quasi esclusivamente per il consumo personale ed in alcuni casi messo in commercio. La ricchezza di tannini trova la massima espressione nei pasti quotidiani, accompagnando i sapori terreni dei prodotti locali.



##### MERLOT VENETO DOC "OVIVO"

10 cl

5-

Herkunft: Veneto, Norditalien

20 cl

9-

Alkoholgehalt: 12%

30 cl

13-

Traubensorten: Merlot

50 cl

22-

Trinktemperatur: 14 - 16 °C



Die Trauben für den Merlot del Veneto DOC dürfen in der ganzen Region Veneto angebaut werden. Die dezent süssliche Note im Auftakt gibt diesem Rotwein eine schöne Samtigkeit und einen vollmundigen Körper mit geschmeidigem Abgang. Was passt zusammen? Lamm, gebratener Fleisch, Wild und Pasta.



*A red wine produced from the Merlot grape, which has been carefully cultivated in the beautiful hills surrounding Veneto. With a supple attack and an initial sweet aroma, it is easily combined with pasta, game, roast meat and lamb.*



Vinificato dalle uve di Merlot provenienti da tutto il Veneto. Le dolci note iniziali, la morbidezza e la corposità lo rendono impeccabile con carne arrosto e di agnello, selvaggina e pasta.



# OFFENE WEINE

## WINES BY THE GLASS / VINI AL CALICE

### WEISSWEINE / WHITE WINES / VINI BIANCHI

#### CHARDONNAY DE FRANCE IGT "Mon Amour"

Herkunft: Frankreich  
Alkoholgehalt: 13%  
Traubensorten: Chardonnay  
Trinktemperatur: 9 -11 °C

10 cl	9-
20 cl	9-
30 cl	13-
50 cl	22-



Nach Limetten duftender Chardonnay mit exotischen Aromen von reifem Pfirsich und leicht würzigem Finale. Langanhaltender und breiter Gaumen. Passend als Aperitif Wein, trinkt man überhaupt mit asiatischen und leckeren Gerichten, hellem Fleisch und Hähnchen.



*This Chardonnay features an exotic and peachy scent and a spicy, though not overbearing, long finish. An aperitif wine that also complements fish and light meat perfectly.*



Chardonnay dall'aroma di pesca matura, esotico e agrumato. Persistente al palato e leggermente speziato sul finale. Indicato per un aperitivo o uno spuntino, si beve anche con pesce, piatti asiatici e carne bianca.



#### PINOT GRIGIO VENEZIA DOC "Ovivo"

Herkunft: Italien  
Alkoholgehalt: 13 %  
Traubensorten: Pinot Grigio  
Trinktemperatur: 10 - 12 °C

10 cl	5-
20 cl	9-
30 cl	13-
50 cl	22-



Geruch von Pampelmuse und exotischen Früchten. Gute Struktur, weich und süffig am Gaumen. Dabei handelt es sich um einen Aperitif Wein, den auch Fisch, orientalische Gerichte, hellen Fleisch, leichte Speise und würzige Fischgerichte gut begleitet.



*Medium bodied aromatic white wine with juicy grapefruit flavour. Recommended for appetizers, Asian food and light and tasty fish dishes.*



Dal profumo di frutti esotici e pompelmo, amabile e ben strutturato a livello gustativo. Vino da aperitivo; si abbina solitamente a cibi leggeri, squisite ricette a base di pesce e alla cucina orientale.




# OFFENE WEINE


## WINES BY THE GLASS / VINI AL CALICE


### SCHAUMWEINE / SPARKLING WINES / BOLLICINE

#### PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY DOCG "Valdobbiadine" 10 cl 9-

Herkunft: Venetien, Italien  
Produzent: La.Wi.S.p.A  
Alkoholgehalt: 11 %  
Traubensorte: Prosecco  
Trinktemperatur: 8 - 10 °

 Hier präsentiert sich ein hochwertiges Exemplar seiner Art, mit cremiger Mousse und gut integriertem Schaum. Reizender, frischer Geschmack und deutliche Spuren von Pfirsich, Birne und Apfelblüten: genau das, was man sich aus Valdobbiadene erhofft.

 *Prosecco of an incredible freshness, unique of its kind. The wine has continuous, frothy and fully integrated bubbles. Dominant fruity bouquet characterized by peach, pear and apple blossom aromas.*

 Esemplare unico nel suo genere con perlage amalgamato, morbido e piacevole al palato. Molto rinfrescante e fruttato, si alternano note aromatiche di pesca, pera e fiori di melo.



#### FRIZZANTINO BIANCO DOCG


Herkunft: Italien  
Alkoholgehalt: 10,8 %  
Traubensorten: Trebbiano  
Trinktemperatur: 8 - 12 °C


10 cl 5-


20 cl 9-

30 cl 13-

50 cl 22-

 Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Blumiger und fruchtiger Duft nach Geranien, Heu, Muskattrauben und Litschi. Spritzig, mild, balanciert im Geschmack; mittelfeine Perlage. Zu Kuchen, Fisch, weissem Fleisch und leichten Speisen geeignet.

 *Fizzy wine with a low alcohol content and a fine perlage. Balanced and fulsome on the palate, followed by a delicate floral touch of geranium, hay, muscatel grapes and litchi. Frizzantino is very drinkable with dessert, fish, white meat and snacks.*

 Frizzante come ben si evince, fruttato e bilanciato nei sapori. Aroma floreale che richiama i fiori di geranio, l'uva del moscato, il fieno e il litchi. Perlage sottile e discreto. Immaneabile con dolci, pesce, carni bianche e spuntini.



Alle die vorliegende Weine enthalten Sulfiten.  
*All the wines contain sulphites.*  
Tutti i vini qui presenti contengono solfiti.

Die Jahrgänge und die Etiketten können unterschiedlich sein.  
*Wine labels and vintages may change.*  
Le annate e le etichette sono soggette a variazioni.