

PIZZERIA - BAR

HÖRNLI



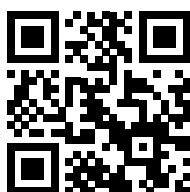
Öffnungszeiten:
Mo bis Fr 10:00 - 24:00 Uhr
Sa 09:00 - 24:00 Uhr
So 11:00 - 22:00 Uhr

www.hoernli.ch

Herzlich willkommen im Hörnli in St. Gallen

Das Restaurant Hörnli wurde erstmals 1720 als „Taverna zum Posthorn“ im Grundbuch erwähnt. Das Parterre diente damals noch als Warenremise und Pferdestall. Heute finden Sie dort eine urgemütliche Atmosphäre, die zu Speis und Trank einlädt. Geniessen Sie zum Beispiel eines der vielen Fassbiere oder im Sommer einen kühlen Drink im Garten-Restaurant und genießen sie den Scharm der Altstadt von St Galler.

Buon Apetito e Salute
wünscht Ihnen Ihr Hörnli-Team



www.hoernli.ch

Sämtliche Preise in der Speisekarte sind inklusive Mehrwertsteuer
Herkunft Fleisch: Schweiz, Uruguay und Brasilien

Insalate Salatecke

Insalata Lattuga

Bunter Blattsalat nach Saison mit Buttercroûtons Fr. 7.50

Insalata Giardino

Verschiedene frische Blatt- und Garten Salate nach Saison mit Buttercroûtons Fr. 8.50

Insalata di Soncino

Nüsslisalat (nach Saison) mit Gekochtem Ei Fr. 9.50

Caprese

Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum an Olivenöl Fr. 9.50

Di Pollo

Pouletstreifen angebraten, garniert auf verschiedenen Blattsalaten Fr. 14.50

Rucola

Rucola Salat mit Parmesansplitter an Aceto Balsamico Fr. 9.50

Insalata Casa Mia

Gartensalate mit Parmaschinken Fr. 14.50

Wir servieren Ihnen den Salat an Italian, Balsamico,
French, oder Hausdressing

Dazu empfehlen wir Ihnen ofenfrisches Brot

Pizzabrot

Pizzateigbrot mit Knoblauch Fr. 4.50

Chnolibrot

Pizzateigbrot mit Basilikum, Knoblauch und Mozzarella überbacken Fr. 7.50

Bruschetta „Hörnli“

Pizzateigbrot mit Basilikum, Knoblauch und Tomatenwürfeln
an Olivenöl „etwas scharf“  Fr. 7.50

Antipasti Vorspeisen

Carpaccio «La Luna»

Rohes Rindfleisch an Trüffelöl, mariniert mit Parmesan und Rucola

Fr. 18.50

Melanzane alla Parmigiana

Auberginen mit Tomatensauce und Mozzarella überbacken

Fr. 16.50

Mozzarella Impanata

Panierter Mozzarella-Käse

Fr. 14.50

Riesencrevetten „Venecia“ (4 Stück 8/12)

An Peperoncini und Knoblauch

Fr. 18.50

Minestre / Suppen

Zuppa di Stracciatella

Gemüse Bouillon mit Ei und Parmesan

Fr. 8.50

Minestrone Nostrano

Herzhafte Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln

Fr. 9.50

Zuppa di Pomodoro

Tomatencrèmesuppe mit Rahm und Gewürzen verfeinert

Fr. 9.50

Zuppa di Funghi Porcini

Steinpilzsuppe verfeinert mit Rahm und Gewürzen

Fr. 9.90

Gulaschsuppe

Rindfleischwürfel mit Kartoffeln in deftiger Paprikasauce

Fr. 9.90

Specialita della casa

Hausgemachte Spezialitäten

Fagottini Tartufo

Teigwaren mit Trüffelfüllung an einer Trüffelrahmsauce Fr. 21.50

Ravioloni alla panna

Riesen-Ravioli gefüllt mit Büffelricotta und Spinatblättern dazu
frischen Pilze an Tomatenrahmsauce Fr. 21.50

Ravioloni al burro e salvia

Riesen-Ravioli gefüllt mit Büffelricotta und Spinatblättern an Butter und Salbei Fr. 21.50

Panciotti con melanzane e scamorza

Riesen-Panciotti gefüllt mit Auberginen und Scamorza-Käse, Peperoncini,
frischen Cherrytomaten, Basilikum an Olivenöl Fr. 21.50

Panzerotti

Gerollte Crêpes gefüllt mit Quark, Spinat, Eier, Parmesan
an frischer Tomatenrahmsauce gratiniert (im Ofen überbacken) Fr. 21.50

Tortellacci alla crema di tartufo

Riesen-Tortelloni an Trüffelrahmsauce Fr. 21.50

Tortellacci Funghi Porcini




Riesentortelloni mit Steinpilzfüllung an Butter mit Steinpilzen Fr. 21.50

Tortelli Salmone




Lachsgefüllte Teigwaren an einer hausgemachten Lachsrahmsauce Fr. 21.50

Kleinere Portionen offerieren wir Ihnen Fr. 3.- günstiger

Spaghetti

Al Pomodoro		
Mit frischer Tomatensauce	Fr.	16.50
Al Pesto		
Mit Knoblauch, Peterli, Basilikum, verschiedene Nüsse und Olivenöl	Fr.	18.50
Alla Carbonara		
Rahmsauce mit Speck, Eigelb und Parmesan	Fr.	18.50
All' Aglio e Olio 		
Mit Knoblauch, Cherrytomaten und Peperoncini an Olivenöl	Fr.	16.50
Alla Siciliana 		
Mit Knoblauch, Zucchini, Auberginen, Peperoni, Peperoncini an Olivenöl	Fr.	18.50
Alla Disperata 		
Mit Kalbsfleisch, frischer Tomatenrahmsauce, Peperoncini und Knoblauch	Fr.	19.50
Spaghetti della Casa		
Mit Rindfiletstreifen an einer Speziellen-Curry-Früchterahmsauce	Fr.	22.50

Penne

Apulien 		
Mit frischen Cherrytomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoncini an Olivenöl	Fr.	17.50
Alla Boscaiola		
Mit Kalbsfleisch, Steinpilzen an Cognacrahmsauce	Fr.	21.50
Romanesca		
Mit Zucchini, Auberginen, frische Tomaten, Parmesan, Knoblauch an Olivenöl	Fr.	18.50
Za Za 		
Mit scharfer Salami, frische Zucchini, Knoblauch, Peperoncini an Olivenöl	Fr.	18.50
All' Arrabbiata 		
Mit rassisger Tomatensauce, Peperoncini und etwas Knoblauch	Fr.	16.50

Kleinere Portionen offerieren wir Ihnen Fr. 3.- günstiger

Pappardelle / Frische Hausgemachte Nudeln

Tartuffo

An einer Trüffelrahmsauce Fr. 19.50

Nabucco

Mit Pouletgeschnetzeltem, Peperoni, Cherrytomaten an Olivenöl Fr. 19.50

Dalla Foresta

Mit Steinpilz-Rahmsauce Fr. 19.50

Ai Broccoletti

Mit Schinken, Broccoli, Knoblauch an einer frischen Tomatenrahmsauce Fr. 19.50

Matriciana

Mit Kalbsfleisch, Champignons, Basilikum an Tomatenrahmsauce Fr. 19.50

Gnocchi

Contadina

Mit frischen Zucchetti an Tomatenrahmsauce Fr. 19.50

Gorgonzola

An Gorgonzolarahmsauce Fr. 19.50

Al Forno im Ofen überbacken

Lasagne al Forno

Frische, hausgemachte Lasagne mit Teigplatten aus Hartweizengriss, Rindsgehacktem, Béchamelsauce mit Mozzarella und Parmesan, im Ofen überbacken Fr. 19.50

Lasagne Verdura

Frische, hausgemachte Gemüse Lasagne mit Teigplatten aus Hartweizengriss, Gemüse nach Saison, Béchamelsauce mit Mozzarella und Parmesan, im Ofen überbacken Fr. 19.50

Penne al Forno

Frische Tomatenrahmsauce, Rindsgehacktem und Mozzarella im Ofen überbacken Fr. 19.50

Gncchi al Diavolo

Mit Tomatenrahmsauce, Mozzarella und Peperoncini (Scharf) im Ofen überbacken Fr. 19.50

Mare Mare

Spaghetti alle Vongole Mit frischen Muscheln und Tomatensauce	Fr. 19.50
Spaghetti allo Scoglio Mit Scampi, Meeresfrüchten, Gamberoni, Crevetten und frischen Muscheln	
Vongole an einer frischen Tomatensauce	Fr. 25.50
Pappardelle al Salmone Frische Hausgemachte Nudeln mit Lachsstreifen an einer Rahmsauce	Fr. 19.50
Pappardelle ai Gamberi e Salmone Frische Hausgemachte Nudeln mit Crevetten, Lachs, Wodka, und frischer Tomatenrahmsauce	Fr. 23.50
Cozze alla Marinara Miesmuscheln an einer frischen Weisswein-Knobauch- Tomatensauce	Fr. 18.50
Risotto alla Riviera Mit Scampi und Meeresfrüchten, Riesen-Crevetten, Cozze und Tomatensauce	Fr. 25.50

Per Bambini Unser Kinderclub

Pommes frites Mit Ketchup	Fr. 6.50
Pizza Balu Nur mit frischer Tomatensauce, Mozzarellakäse und Oregano	Fr. 9.00
Pizza Topolino Mit Schinken	Fr. 9.00
Spaghetti Mogli Mit Tomatensauce	Fr. 9.00
Spaghetti Calimero Gehacktes Fleisch, Tomatensauce	Fr. 9.00
Schnipo Poulet Schnitzel, paniert mit Pommes frites	Fr. 13.50

Die Kinderportionen sind für Kinder bis ca. 12 Jahre ausgerichtet.

Schweizer Ecke

Hörnli mit Gehacktem

Rindsgehacktes mit Hörnli Pasta und Apfelmus Fr. 18.50

Käsehörnli

Hörnli Pasta mit verschiedenen Käse, gerösteten Zwiebeln und Apfelmus Fr. 18.50

Olmabratwurst mit Rösti

Original Olmabratwurst 160gr mit Butterrösti und Zwibelsauce Fr. 18.50

Käse-Knöpfli

Hausgemachte Knöpfli mit 4 verschiedenen Käse, gerösteten Zwiebeln und Apfelmus Fr. 19.50

Berner Rösti

Butter Rösti mit Speck und Spiegelei Fr. 19.50

Kalbsleberli

Kalbsleberli mit Butter Rösti Fr. 29.50

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcherart“ mit Butter Rösti Fr. 29.50

Risotto

Boscaiola

Mit Steinpilzen Fr. 19.50

Ortolana

Mit Zucchetti, Auberginen und Peperoni an einer leichten Tomatensauce Fr. 19.50

Specialita di Carne / Fleisch-Spezialitäten

Scaloppine di Vitello al Limone Kalbsschnitzel an Zitronensauce	Fr. 32.50
Piccata Milanese Kalbsschnitzel im Butter gewendet an einer Eier-Käse Panade	Fr. 32.50
Scaloppine di Vitello ai Funghi Porcini Kalbsschnitzel mit Steinpilzen an Steinpilzrahmsauce	Fr. 33.50
Scaloppine alla Crema di Tartufo Kalbsschnitzel an Trüffelrahmsauce mit Butter-Nudeln	Fr. 35.50
Saltimbocca alla Romana Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei	Fr. 32.50
Bistecca di Manzo ai Funghi Porcini Rindsentrecôte an Steinpilzen ca. 180 gr.	Fr. 31.50
Filetto alla grillia Rinderfilet Steak mit Kräuterbutter ca. 180 gr.	Fr. 39.50
Lombata di Maiale ai Funghi Porcini Schweinssteak an Steinpilzrahmsauce	Fr. 25.50
Pollo alla Griglia Poulet-Brust vom Grill an Kräutersauce	Fr. 21.50

Pesce / Fischgericht

Gamberoni alla Griglia Riesen-Crevetten vom Grill gr. 8/12	Fr. 29.50
Fischknusperli im Körbli frisch zubereitet mit Pangasiusfilet	Fr. 23.50

Beilagen: Pasta, Pommes frites, Risotto, Fitnessteller, Rösti, Gemüse
Herkunft Fleisch: Schweiz, Uruguay und Brasilien
1 Beilage im Preis inbegriffen

Pizze Pizza ohne Fleisch

Alle Pizzen als Basis mit frischer Tomatensauce, Mozzarellakäse und Oregano

Margherita	
Mozzarellakäse, frischem Basilikum	Fr. 15.50
Diavolo 	
Mit Knoblauch, Peperoncini und Zwiebeln	Fr. 17.50
Toscana	
Mit Spinat, Knoblauch und spiegel Ei	Fr. 18.50
Vegetariana	
Mit Zucchini, Auberginen und Peperoni	Fr. 19.50
Chiar di Luna	
Mit Broccoli, frischen Champignons, Oliven	Fr. 18.50
Betula	
Mit Gorgonzola und Spinat	Fr. 18.50
4-Formaggi	
Vier verschiedene Käsen	Fr. 19.50
Salento	
Mit Auberginen, Cherrytomaten, Knoblauch, Ruccola und Parmesanspliter	Fr. 19.50
Norma	
Mit Büffelmozzarella, Cherrytomaten, frischem Basilikum und Olivenöl	Fr. 19.50

Kleinere Pizza machen wir Fr. 2.00 günstiger
Auf Wunsch machen wir für Sie gegen einen Aufpreis von Fr. 1.00 Jede Pizza
auch als Calzone zugedeckt.

Pizze Pizza mit Fleisch


Prosciutto Mit Schinken	Fr. 18.00
Prosciutto e Funghi Mit Schinken, frischen Champignons	Fr. 18.50
Quattro Stagioni Mit Schinken, frischen Champignons, Peperoni, Artischocken und Oliven	Fr. 19.50
Hawaii Mit Schinken und Ananas	Fr. 19.50
Arianese Mit Pancetta, scharfer Salami und Artischocken	Fr. 19.50
Padre e Pio (ohne Tomatensauce) 	Fr. 19.50
Mit Knoblauch, Kräuterbutter, Zwiebeln, Broccoli und scharfer Salami	Fr. 19.50
Pollo Mit gebratenen Pouletstreifen an Curry mit Ananas	Fr. 19.50
Fantasia 	Fr. 19.50
Mit Kalbfleisch, frischen Peperoni, Peperoncini Zwiebeln und Knoblauch	Fr. 19.50
Calabrese 	Fr. 19.00
Mit scharf gewürzter Salami	Fr. 19.00
Hörnli 	Fr. 19.50
Mit Pancetta, Peperoncini, Zwiebeln, Ruccula und Knoblauch	Fr. 19.50
David Mit Kalbfleisch, Schwarzen Trüffel und Ruccula	Fr. 19.50
Roma Mit Kalbfleisch, Marscapone, Cherrytomaten, Ruccula und Knoblauch	Fr. 19.50

**Jeden Freitag Pizzafestival
jede Pizza nach wahl mit Salat
15.90 Fr.**

Kleinere Pizza machen wir Fr. 2.00 günstiger
Auf Wunsch machen wir für Sie gegen einen Aufpreis von Fr. 1.00 Jede Pizza auch als Calzone zugedeckt.

Pizze Pizza mit Fisch

Alle Pizzen als Basis mit frischer Tomatensauce, Mozzarellakäse und Oregano

Tonno	
Mit Thunfisch und Zwiebeln	Fr. 19.50
Marinella	
Mit verschiedenen Meeresfrüchten und Riesencrevette 8/12	Fr. 21.50
Gamberetti	
Mit 5 Riesencrevetten 8/12 , Knoblauch und Zwiebeln	Fr. 23.50
Salmone	
Mit Kapern, Zwiebeln und Lachs	Fr. 19.50
Napoli 	
Mit Kapern, Sardellen und Oliven mit Peperoncini	Fr. 19.50

Pizze Pizza mit Fleisch

Cacciatore	
Mit frischen Champignons und Speck	Fr. 19.50
Rustica	
Mit Speck, Zwiebeln, spiegel Ei, Knoblauch und Peperoncini	Fr. 19.50
Pepe Verde	
Mit Schinken und Grünen Pfefferkörnern	Fr. 18.50
La Luna	
Mit Parmaschinken, Rucola, Cherrytomaten und Parmesanspliter	Fr. 19.50

**Jeden Freitag Pizzafestival
jede Pizza nach wahl mit Salat
15.90 Fr.**

Kleinere Pizza machen wir Fr. 2.00 günstiger
Auf Wunsch machen wir für Sie gegen einen Aufpreis von Fr. 1.00 Jede Pizza auch als Calzone zugedeckt.

Aperitifs

Martini weiss oder rot	15.0 % Vol.	4 cl	Fr. 6.50
Cynar	16.5 % Vol.	4 cl	Fr. 6.50
Campari	23.0 % Vol.	4 cl	Fr. 6.50
Cüpli Prosecco	11.0 % Vol.	1 dl	Fr. 7.50
Chinotto		2 dl	Fr. 6.00
San Bitter		1 dl	Fr. 5.80

Destillat / Spirituosen

Amaretto	28.0 % Vol.	2 cl	Fr. 6.50
Ramazzotti	30.0 % Vol.	4 cl	Fr. 6.50
Remy Martin	40.0 % Vol.	2 cl	Fr. 9.50
Ballantines	40.0 % Vol.	4 cl	Fr. 9.50
Grand Marnier	40.0 % Vol.	2 cl	Fr. 9.50
Williams	40.0 % Vol.	2 cl	Fr. 6.00
Kirsch	37.5 % Vol.	2 cl	Fr. 6.00
Calvados	40.0 % Vol.	2 cl	Fr. 7.50
Sambuca	40.0 % Vol.	2 cl	Fr. 6.50
Vecchia Romagna	38.0 % Vol.	2 cl	Fr. 6.50
Baileys	17.0 % Vol.	4 cl	Fr. 7.50

Grappa

Paesanella «Casa»	37.5 % Vol.	2 cl	Fr. 5.50
Mascato	41.0 % Vol.	2 cl	Fr. 12.50
Barolo	41.0 % Vol.	2 cl	Fr. 12.50
Brunello	41.0 % Vol.	2 cl	Fr. 12.50
Berta Tresolitre	44.0 % Vol.	2 cl	Fr. 15.00
Amarone	41.0 % Vol.	2 cl	Fr. 12.50

Kalte Getränke

San Pellegrino	50 cl	Fr. 6.50
Panna ohne Kohlensäure	50 cl	Fr. 6.50
Fanta / Sprite	33 cl	Fr. 4.50
Coca Cola / Zero	33 cl	Fr. 4.50
Rivella rot/blau/grün	30 cl	Fr. 4.50
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	19 cl	Fr. 4.50
Shorley / Ice-Tea	33 cl	Fr. 4.50
Orangensaft	20 cl	Fr. 4.50
Möhlsaft (alkoholfrei)	50 cl	Fr. 6.50
Möhlsaft (mit alkohol)	50 cl	Fr. 6.50

Warme Getränke

Kaffee crème	Fr. 4.20
Espresso	Fr. 4.20
Cappuccino	Fr. 5.00
Corretto	Fr. 6.50
Diverse Tees	Fr. 3.50
Latte Macchiato	Fr. 6.50
Latte Macchiato mit verschiedenen flavors	Fr. 7.50
Kaffee Amaretto mit Vanille glace und Rahm	Fr. 9.50
Kaffee Baileys mit Vanille glace und Rahm	Fr. 9.50

Unsere Weinempfehlung im Offenausschank

Weiss

	10 cl	30 cl	50 cl
Féchy AOC Murinet, Cave Duprée SA	Fr. 4.50	Fr. 12.50	Fr. 19.50
Epesses AOC Criblette, Cave Duprée SA	Fr. 5.50	Fr. 15.50	Fr. 25.50
Chardonnay Vin de Pays d'Oc	Fr. 4.50	Fr. 12.50	Fr. 19.50
Pinot Grigio	Fr. 4.50	Fr. 12.50	Fr. 19.50
Frizzabino	Fr. 4.50	Fr. 12.50	Fr. 19.50

Rosé

Rosato Toscana IGT	Fr. 4.50	Fr. 12.50	Fr. 19.50
--------------------	----------	-----------	-----------

Rot

Montepulciano Terra mia	Fr. 4.50	Fr. 12.50	Fr. 19.50
Nero d'Avola	Fr. 4.50	Fr. 12.50	Fr. 19.50
Lambrusco	Fr. 4.50	Fr. 12.50	Fr. 19.50
Rioja COCa Crianza			Fr. 25.50

Als unseren Hauswein empfehlen wir Ihnen den

Primitivo del Salento „Orus“ IGT	Fr. 6.50	Fr. 18.50	Fr. 29.50
----------------------------------	----------	-----------	-----------

Vinosia, Luogosano 50 cl.

Traubensorte: 100% Primitivo

Dunkelviolette Farbe. Im Vordergrund intensive Aromen nach Waldbeeren. Im Gaumen elegante Nuancen nach Dörrzwetschgen. Voll und geschmeidig im Abgang. Ein wahrer Genuss.

Flaschenweine Rot

Italien, Apulien

Primitivo Salento IGT Koiné Cantina Sociale San Marzano

Traubensorte: 100 % Primitivo

Die Farbe besticht durch ein tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Jugend zeigt sich die Nase betont frisch und aromatisch. Im Gaumen zeigt er wunderschöne Aromen von schwarzen Beeren, Kirschen und reifen Früchten. Der Mittelteil ist gut strukturiert. Die weichen Tannine sind charaktervoll und gut eingebunden

75 cl

Fr. 39.50

Italien, Veneto

Amarone della Valpolicella DOC Classico Zeni

Rebsorten: Corvina 60% - Rondinella 30% - Molinara 10%

Aus dem Gebiet des Valpolicella Classico (Hügelland im Norden Veronas) tief rubinrot Farbe, im Geschmack intensiv, fruchtig, mit Noten an gekochten Früchten und Gewürzen, weich und voll im Abgang. Durch selektive Handlese der besten Trauben aus den Hügelweinbergen, die auf Plateaux-Kisten zum Trocknen ausgelegt werden erhöht sich die Zucker-, Extrakt-, Geschmacksstoff- und Glycerinkonzentration in den getrockneten Beeren. Besonders angenehm auch als Meditationswein.

75 cl

Fr. 69.50

Italien, Sizilien

Ner d'Avola Sizilia IGT Feudo Arancio

Rebsorte: 100 % Nero d'Avola

Die wohl bekannteste sizilianische Rebsorte. Diese hochwertige Rebsorte stammt ursprünglich aus der Gegend um Syrakus und erfährt heute ihre Verbreitung auf der ganzen Insel Sizilien. Die Farbe besticht durch ein leuchtendes Rubinrot mit Violettreflexen, in der Nase würzig und dunkle Beeren, fruchtig und süß im Einklang mit den Holznoten, kräftige Tannine, leichte Röstaromen, lebhaft Säure, im Mund frisch und ausgewogen erinnert etwas an Brombeere und Lakritz, sanfter, leichter und sauberer Abgang. Der ideale Begleiter zu Risotto, Pastavorspeisen, dunklem Fleisch, Wild, Lamm und herzhaften Käsesorten.

75 cl

Fr. 38.50

Flaschenweine Rot

Italien, Toscana

Poggio delle Faine DOC 2008

Cantina Francesco Minini, Toscana

Traubensorte: 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon

Italiens Rotwein des Jahres 2012 - 3. Platz. Weinwirtschaft.

Das beste Traubengut wird nach seinem Ausbau für 6 Monate in Barriques zum reifen abgefüllt und anschliessend weitere 6 Monate im grossen Fass. Rubionrot im Glas, in der Nase mit einer leicht gereiften Frucht, Rumtopf und vollreifen roten Brombeeren. Am Gaumen dann mit einer schmelzigen und gereiften Frucht. Anhaltend mit einer dezenten Fruchtsüsse im Abgang.

75 cl

Fr. 45.50

Italien, Toscana

Bolgheri Superiore „Alfeo“ DOC 2009

Az. Agr. Ceralti, Toscana - Castagneto Carducci

Traubensorte: 50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Der Alfeo leuchtet intensiv rubinrot mit violetten Nuancen.

Er reift 12 Monate im Barrique und nochmals dieselbe Zeit auf dieselbe Zeit in der Flasche. Er duftet intensiv nach Waldfrüchten mit leicht würzigen Komponenten. Am Gaumen angenehm dicht und voluminös mit schönen Vanille- und Röstaromen. Ein perfekter Genuss.

75 cl

Fr. 85.50

Italia, Veneto

Ripasso Valpolicella DOC Marogne Fratelli Zeni, Bardolino

Trauben: 60% Corvina, 30% Rondinella, 10% Molinara

Dieser Wein wird nach dem klassischen Ripasso-Verfahren gekeltert. Dem bereits vergorenen Valpolicella werden Traubentrester des Amarones beigefügt. Da der Trester noch Hefe und Zucker enthält,

setzt eine erneute Gärung ein. Dadurch erhält der Wein mehr Farbintensität, Fülle und die typischen

Geschmacksnuancen eines Amarones. Der Ausbau in grossen Fässern dauert rund 10 - 12 Monate (je nach Jahrgang). Sattes Rubinrot, Aromen von reifen Beerenfrüchten und Gewürzen. Gehaltvoller, eleganter und fruchtbetonter Körper. Langes und äusserst harmonischer Finale. Passt herrlich zu gegrilltem roten Fleisch, Hartkäse, Pizza und Nudelgerichten mit Saucen.

75 cl

Fr. 49.50