



# Ristorante - Pizzeria

Romanshorn

Alleestrasse 53

Telefon 071 463 40 30

Telefax 071 463 40 33

8590 Romanshorn

Wil

Säntisstrasse 10

Telefon 071 912 20 23

Telefax 071 911 80 32

9500 Wil

Öffnungszeiten:

Mo bis Fr 11:00 – 14:00 Uhr

Mo bis So 17:00 – 23:00 Uhr

# Herzlich willkommen im La Luna

*Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und legen grossen Wert darauf, dass Sie sich bei uns wohl fühlen. Unser Augenmerk richten wir vor allem auf Qualität und grosse Sorgfalt bei der traditionellen Zubereitung von auserlesenen Produkten.*

*Es ist unser Ziel, unserem Gast zu dienen und ihn mit kulinarischen Überraschungen zu verwöhnen. Die Pasta und der Risotto sollen schmecken wie bei Mamma, unser Vino soll Ihnen munden wie unter der südlichen Sonne Italiens. Die Pflege alter Traditionen ist uns ebenso wichtig wie neue kunden orientierte Aktivitäten und Innovationen.*

*Besuchen Sie uns im Internet, [www.la-luna.ch](http://www.la-luna.ch)*

*Unser Haus-Service mit der sensationell grossen Auswahl wird Sie begeistern. Ihre Pizza oder Pasta können Sie unter der Gratisnummer*

**0800 88 80 88**

*zu sich nach Hause bestellen oder über die Gasse (selber abholen).*

*Buon Apetito e Salute!*

*wünscht Ihnen Ihr La Luna-Team*

**Sämtliche Preise in der Speisekarte sind inklusive Mehrwertsteuer**

# *Insalate Salatecke*

## **Verde**

*Blatt Salat nach Saison* Fr. 6.00

## **Mista**

*Gemischter Salat nach Saison* Fr. 7.00

## **Nüsslisalat**

*Nach Saison mit Gekochtem Ei* Fr. 8.50

## **Pomodoro con Mozzarella**

*Tomaten in Scheiben mit Mozzarella* Fr. 7.50

## **Di Pollo**

*Pouletbrust angebraten, garniert mit Nüsslisalat* Fr. 10.50

## **Rucola**

*Rucolasalat mit Parmesan und Aceto Balsamico* Fr. 7.50

## **Insalata Casa Mia**

*Gemischter Salat mit Parmaschinken* Fr. 10.50

## **Salatteller mit Ei**

*Grosser gemischter Salat mit gekochtem Ei* Fr. 10.50

## **Griechischer Salat**

*Zwiebeln, Peperoni, Gurken und Fetakäse* Fr. 9.50

**Wir servieren Ihnen den Salat an Italian, Balsamico  
oder French Dressing**

*Dazu empfehlen wir Ihnen ofenfrisches Brot*

## **Pizzabrot**

*Pizzateigbrot mit Knoblauch* Fr. 5.50

## **Chnolibrot**

*Pizzateigbrot mit Basilikum, Knoblauch und Mozzarella überbacken* Fr. 6.50





## *Antipasti Vorspeisen*

### **Carpaccio «La Luna»**

*Rohes Rindfleisch in Trüffelöl, mariniert mit Parmesan und Rucola*

*Fr. 15.50*

### **Melanzane alla Parmigiana**

*Gebackene Auberginen mit Tomaten, Mozzarella*

*Fr. 13.50*

### **Mozzarella Impanata**

*Panierter Mozzarella-Käse*

*Fr. 9.50*

## *Minestre / Suppen*

### **Tortelloni in Brodo**

*Tortelloni in Bouillon*

*Fr. 6.50*

### **Minestrone Nostrano**

*Frische Gemüsesuppe*

*Fr. 7.50*

### **Zuppa di Pomodoro**

*Tomatencremesuppe mit Rahm verfeinert*

*Fr. 7.50*

### **Zuppa di Funghi Porcini**

*Frische Steinpilzsuppe*

*Fr. 9.50*



# Spaghetti

## Al Pomodoro

*Mit frischer Tomatensauce*

Fr. 12.50

## Al Pesto

*Mit Knoblauch, Peterli, Basilikum, verschiedene Nüsse und Olivenöl*

Fr. 15.50

## Alla Carbonara

*Rahmsauce mit Speck, Eigelb und Parmesan*

Fr. 15.50

## All' Aglio e Olio

*Mit Knoblauch und Peperoncini an Olivenöl*

Fr. 13.50

## Ai Sienesi

*Mit frischer Tomatenrahmsauce und Rohschinken*

Fr. 16.50

## Alla Bolognese

*Mit Rindsgehacktem, Rübli, Sellerie, diversen Gewürzen*

*und frischer Tomatensauce*

Fr. 16.50

## Alla Siciliana

*Mit Knoblauch, Zucchetti, Auberginen, Peperoni, Peperoncini an Olivenöl*

Fr. 16.50

## Ai Porcini Funghi

*Mit Steinpilz, Knoblauch, Peperoncini an Olivenöl*

Fr. 16.50

## Alla Disperata

*Mit Kalbsfleisch, frischer Tomatenrahmsauce, Peperoncini und Knoblauch*

Fr. 18.50

## Alla Pastasciutta

*Mit frischem Basilikum, frischen Tomaten, Mozzarella an Olivenöl*

Fr. 16.50

## Spaghetti Chef

*Mit Kalbsfleisch an einer frischen Curry-Tomatenrahmsauce*

Fr. 18.50

# Penne

## Al Meremer

*Mit frischen Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoncini an Olivenöl*

Fr. 15.50

## Alla Boscaiola

*Mit Kalbsfleisch, Steinpilzen an Cognacrahmsauce*

Fr. 18.50

**Kleinere Portionen (ausser Tris) offerieren wir Ihnen Fr. 3.– günstiger**

## **Penne**

### **Romanesca**

*Mit Zucchetti, Auberginen, frische Tomaten, Parmesan, Knoblauch an Olivenöl* Fr. 16.50

### **Za Za**

*Mit scharfer Salami, Zucchetti, Knoblauch, Peperoncini an Olivenöl* Fr. 16.50

### **All' Arrabbiata**

*Mit frischer Tomatensauce, Peperoncini und etwas Knoblauch* Fr. 13.50

### **Matriciana**

*Mit Speck, Zwiebeln und Champignon, an einer frischen Tomatensauce* Fr. 16.50

## **Tagliatelle / Nudeln**

### **Limone**

*Mit Schinken, Ei, Käse, Zitronenschalen, Knoblauch an einer frischen Rahmsauce* Fr. 16.50

### **Nabucco**

*Mit Pouletgeschnetzeltem, Peperoni, frischen Tomaten an Olivenöl* Fr. 16.50

### **Porcini**

*Mit Steinpilz-Rahmsauce* Fr. 16.50

### **Ai Broccoletti**

*Mit Schinken, Broccoli, Knoblauch an einer frischen Tomatenrahmsauce* Fr. 16.50

### **Del Sud**

*Mit Kalbsfleisch, Champignons, Basilikum an Tomatensauce* Fr. 18.50

### **Alla Pollo**

*Mit Pouletstreifen, Ananas an Currysauce* Fr. 16.50

## **Tortelloni**

### **Panna**

*Spinat-Ricottafüllung an Rahmsauce* Fr. 16.50

### **Salvia**

*Spinat-Ricottafüllung mit Salbei und Butter* Fr. 16.50

### **Paesana**

*Spinat-Ricottafüllung mit Schinken, Erbsen, an frischer Tomatenrahmsauce* Fr. 17.50

**Kleinere Portionen (ausser Tris) offerieren wir Ihnen Fr. 3.– günstiger**



## **Gnocchi**

### **Contadina**

*Mit frischer Tomatenrahmsauce und frischen Zucchetti*

Fr. 16.50

### **Gorgonzola**

*An Gorgonzolarahmsauce*

Fr. 16.50

## **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. 18.00

### **Lasagne Verdura**

*Frische, hausgemachte Gemüse Lasagne mit Teigplatten aus Hartweizengriss, Gemüse nach*

*Saison, Béchamelsauce mit Mozzarella und Parmesan, im Ofen überbacken*

Fr. 18.00

### **Penne al Forno**

*Frische Tomatenrahmsauce, Mozzarella, im Ofen überbacken*

Fr. 16.50

### **Gncchi al Diavolo**

*Mit Tomatenrahmsauce, Mozzarella und Peperoncini (Scharf) im Ofen überbacken*

Fr. 17.50

## **Risotto**

### **Boscaiola**

*Mit Steinpilzen*

Fr. 16.50

### **Ortolana**

*Mit Zucchetti, Auberginen und Peperoni an einer leichten Tomatensauce*

Fr. 16.50

**Kleinere Portionen (ausser Tris) offerieren wir Ihnen Fr. 3.– günstiger**

# *Specialita della casa*

## *Hausspezialitäten*

### **Fagottini Tartufo**

*Teigwaren mit Trüffel­füllung an einer Trüffelrahmsauce* Fr. 19.50

### **Ravioloni alla panna**

*Riesen-Ravioli gefüllt mit Büffelricotta und Spinatblättern an Rahmsauce* Fr. 19.50

### **Ravioloni al burro e salvia**

*Riesen-Ravioli gefüllt mit Büffelricotta und Spinatblättern an Butter und Salbei* Fr. 19.50

### **Raviolotti con polenta e montasio**

*Riesen-Raviolotti gefüllt mit Polenta und Montasio-Käse  
an einer frischen Pesto-Tomatenrahmsauce* Fr. 19.50

### **Panciotti con melanzane e scamorza**

*Riesen-Panciotti gefüllt mit Auberginen und Scamorza-Käse, Peperoncini,  
frischen Cherry Tomaten, Basilikum an Olivenöl* Fr. 19.50

### **Panzerotti**

*Gerollte Crêpes gefüllt mit Quark, Spinat, Eier, Parmesan  
und mit frischer Tomatenrahmsauce gratiniert (im Ofen überbacken)* Fr. 19.50

### **Tortellacci alla crema di tartufo**

*Riesen-Tortelloni an Trüffelsauce* Fr. 19.50

### **Girasoli Broccoli**

*Broccoli-Ricottafüllung an einer Hausgemachten Rahmsauce* Fr. 19.50

### **Tortellacci Fungi Porcini**

*Riesentortelloni mit Steinpilzfüllung an Butter mit Steinpilzen* Fr. 19.50

### **Tortelli Salmone**

*Teigwaren an einer Hausgemachten Lachsrahmsauce* Fr. 19.50

### **Gnocchi ripini di gorgonzola**

*Mit Gorgonzola gefüllte Kartoffel-Gnocchi an einer Tomatenrahmsauce* Fr. 19.50

**Kleinere Portionen (ausser Tris) offerieren wir Ihnen Fr. 3.– günstiger**



# *Mare Mare La Luna*

## **Crevetten-Cocktail**

*Mit frischen Creveten an einer hausgemachten Cocktailsauce*

Fr. 12.50

## **Spaghetti alle Vongole**

*Mit frischen Muscheln und frischer Tomatensauce*

Fr. 19.50

## **Spaghetti allo Scoglio**

*Mit Scampi, Gamberoni, Crevetten, frischen Muscheln*

*Vongole an einer frischen Tomatensauce*

Fr. 21.50

## **Tagliatelle al Salmone**

*Nudeln mit Lachsstreifen an einer Rahmsauce*

Fr. 18.50

## **Tagliatelle ai Gamberi e Salmone**

*Nudeln mit Crevetten, Lachs, Wodka, und frischer Tomatenrahmsauce*

Fr. 19.50

## **Cozze alla Marinara**

*Mit Meeresfrüchten, Lachs, Zwiebeln, Knoblauch*

*an einer frischen Weisswein-Tomatensauce*

Fr. 18.50

## **Risotto alla Riviera**

*Mit Meeresfrüchten, Riesen-Crevetten, Cozze und Tomatensauce*

Fr. 21.50

## *Tris di Pasta*

- **Gnocchi Gorgonzola**
- **Penne Bolognese**
- **Spaghetti Pesto**

Fr. 19.50

**Kleinere Portionen (ausser Tris) offerieren wir Ihnen Fr. 3.– günstiger**



# *Specialita di Carne*

## *Fleisch-Spezialitäten*

### *Vitello / Kalb*

#### **Scaloppine di Vitello al Limone**

*Kalbsschnitzel an Zitronensauce*

*Fr. 23.50*

#### **Piccata Milanese**

*Kalbsschnitzel im Butter gewendet an einer Eier-Käse Panade*

*Fr. 23.50*

#### **Scaloppine di Vitello ai Funghi Porcini**

*Kalbsschnitzel an Steinpilzrahmsauce*

*Fr. 23.50*

#### **Scaloppine alla Crema di Tartufo**

*Kalbsschnitzel an Trüffelsauce mit Butter-Nudeln*

*Fr. 25.50*

#### **Fegato alla Veneziana ( auf Anfrage)**

*Kalbsleber in Butter mit Zwiebeln und Salbei*

*Fr. 21.50*

#### **Saltimbocca alla Romana**

*Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei*

*Fr. 23.50*

### *Manzo / Rind*

#### **Bistecca di Manzo ai Funghi Porcini**

*Rindsentrecôte an Steinpilzen ca. 180 gr.*

*Fr. 21.50*

**Beilagen: Pasta, Pommes frites, Risotto, Fitnessteller, Reis, Rösti Krokette**

**Herkunft Fleisch: Schweiz und Brasilien**

**1 Beilage im Preis inbegriffen**

# *Specialita di Carne* *Fleisch-Spezialitäten*

## *Maiale / Schwein*

### **Lombata di Maiale ai Funghi Porcini**

*Schweinssteak an Steinpilzrahmsauce*

Fr. 19.50

### **Bistecca di Maiale Impanata**

*Schweinschnitzel paniert*

Fr. 18.50

## *Pesce / Fischgericht*

### **Gamberoni alla Griglia**

*Riesen-Crevetten vom Grill*

Fr. 22.50

### **Pangasius-Fischfilet vom Grill**

Fr. 18.50

## *Pollo / Poulet*

### **Pollo alla Griglia**

*Poulet-Brust vom Grill an Kräutersauce*

Fr. 19.50

**Beilagen: Pasta, Pommes frites, Risotto, Fitnessteller, Reis, Rösti Krokette**

**Herkunft Fleisch: Schweiz und Brasilien**

**1 Beilage im Preis inbegriffen**



## *Pizze Pizza ohne Fleisch*

Alle Pizzen als Basis mit frischer Tomatensauce, Mozzarellakäse und Oregano

### **Margherita**

*Nur mit frischer Tomatensauce, Mozzarellakäse und Oregano*

Fr. 12.50

### **Funghi**

*Mit frischen Champignons*

Fr. 14.50

### **Diavolo**

*Mit Knoblauch, Peperoncini und Zwiebeln*

Fr. 15.50

### **Toscana**

*Mit Spinat, Knoblauch und spiegel Ei*

Fr. 16.50

### **Vegetariana**

*Mit Zucchini, Auberginen und Peperoni*

Fr. 16.50

### **Chiar di Luna**

*Mit Broccoli, frischen Champignons, Oliven und Zwiebeln*

Fr. 16.50

### **Betula**

*Mit Gorgonzola und Spinat*

Fr. 16.50

### **4-Formaggi**

*Vier verschiedene Käse*

Fr. 16.50

## *Pizze Pizza mit Fleisch*

### **Cacciatore**

*Mit frischen Champignons und Speck*

Fr. 16.50

### **Rustica**

*Mit Speck, Zwiebeln, spiegel Ei, Knoblauch und Peperoncini*

Fr. 16.50

### **Pepe Verde**

*Mit Schinken und Grünen Pfefferkörnern*

Fr. 15.50

### **La Luna**

*Mit Parmaschinken, Rucola und frischen Tomaten*

Fr. 17.50

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*

## **Padrino**

*Mit Schinken und Gorgonzola*

Fr. 16.50

## **Prosciutto**

*Mit Schinken*

Fr. 15.50

## **Prosciutto e Funghi**

*Mit Schinken, frischen Champignons*

Fr. 16.00

## **Capricciosa**

*Mit Schinken, Peperoni und Artischocken*

Fr. 16.50

## **Quattro Stagioni**

*Mit Schinken, frischen Champignons, Peperoni und Oliven*

Fr. 17.50

## **Hawaii**

*Mit Schinken und Ananas*

Fr. 16.50

## **Salame**

*Mit Salami*

Fr. 16.50

## **Arianese**

*Mit Speck, scharfer Salami und Artischocken*

Fr. 16.50

## **Padre e Pio (ohne Tomatensauce)**

*Mit Knoblauch, Zwiebeln, Broccoli und scharfer Salami*

Fr. 16.50

## **Pollo**

*Mit Pouletstreifen und Peperoni*

Fr. 16.50

## **Fantasia**

*Mit Kalbfleisch, Peperoncini und Knoblauch*

Fr. 18.50

## **Bolognese**

*Mit Bolognesesauce*

Fr. 16.50

## **Milanese**

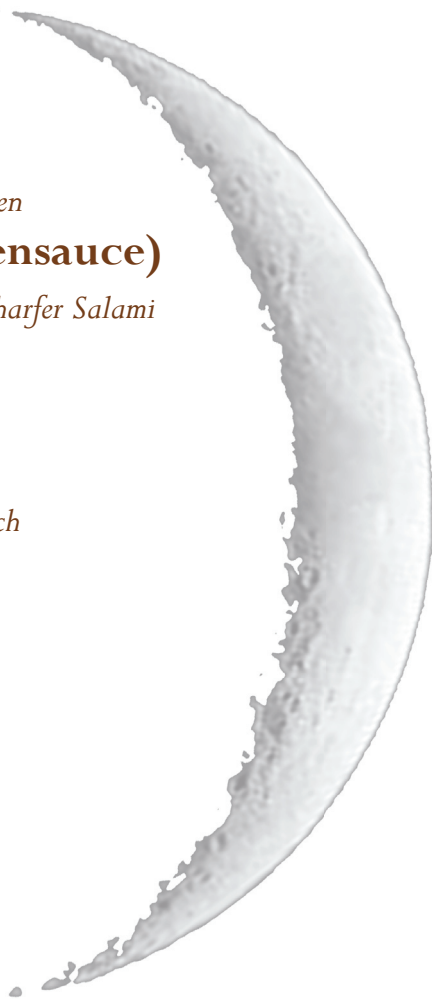
*Mit Salami, Oliven und Gorgonzola*

Fr. 16.50

## **Calabrese**

*Mit scharf gewürzter Salami*

Fr. 16.50



**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 Fisch*

Alle Pizzen als Basis mit frischer Tomatensauce, Mozzarellakäse und Oregano

## **Tonno**

Mit Thunfisch und Zwiebeln Fr. 16.50

## **Marinella**

Mit verschiedenen Meeresfrüchten, Thunfisch und Sardellen Fr. 16.50

## **Bianca**

Mit Crevetten, Knoblauch und Zwiebeln Fr. 16.50

## **Marcopolo**

Mit Thunfisch, frischen Champignons und Sardellen Fr. 16.50

## **Salmone**


Mit Kapern, Zwiebeln und Lachs Fr. 16.50

## **Napoli**

Mit Kapern, Sardellen und Oliven Fr. 16.50

## **Wunsch-Pizza**

Auf Wunsch können Sie sich ihre Pizz beliebig zusammenstellen Fr. 20.00  
( Diese Pizza kostet auch beim Pizzafestival Fr.20.00)



*Jeden Mittwoch Pizza-Festival*  
*Jede Pizza nur Fr. 10.95*  
*(ausser Wunschpizza)*

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.



# *Per Bambini*

## *Unser Kinderclub*

Auch bei den Kinder Pizzen gilt als Basis  
frische Tomatensauce, Mozzarellakäse und Oregano.

### **Pommes frites**

*Mit Ketchup*

*Fr. 5.50*

### **Pizza Balu**

*Nur mit frischer Tomatensauce, Mozzarellakäse und Oregano*

*Fr. 9.00*

### **Pizza Tabaluga**

*Mit Salami tipo Milano (mild)*

*Fr. 9.00*

### **Pizza Topolino**

*Mit Schinken*

*Fr. 9.00*

### **Pizza Herkules**

*Mit Champignons*

*Fr. 9.00*

### **Spaghetti Mogli**

*Mit Tomatensauce*

*Fr. 9.00*

### **Spaghetti Calimero**

*Gehacktes Fleisch, Tomatensauce*

*Fr. 9.00*

### **Tagliatelle Schneewittchen**

*Nudeln an einer frischen Rahmsauce*

*Fr. 9.00*

### **Schnipo**

*Poulet Schnitzel, paniert mit Pommes frites*

*Fr. 13.50*



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

## Aperitifs

<i>Martini weiss oder rot</i>	15.0 %Vol.	4 cl	Fr. 4.50
<i>Cynar</i>	16.5 %Vol.	4 cl	Fr. 4.50
<i>Campari</i>	23.0 %Vol.	4 cl	Fr. 4.50
<i>Cüpli Prosecco</i>	11.0 %Vol.	1 dl	Fr. 5.50
<i>Chinotto</i>		2 dl	Fr. 4.00
<i>San Bitter</i>		1 dl	Fr. 3.80

## Destillat / Spirituosen

<i>Amaretto</i>	28.0 %Vol.	2 cl	Fr. 4.50
<i>Ramazzotti</i>	30.0 %Vol.	4 cl	Fr. 4.50
<i>Remy Martin</i>	40.0 %Vol.	2 cl	Fr. 8.50
<i>Ballantines</i>	40.0 %Vol.	4 cl	Fr. 8.50
<i>Grand Marnier</i>	40.0 %Vol.	2 cl	Fr. 8.50
<i>Williams</i>	40.0 %Vol.	2 cl	Fr. 5.00
<i>Kirsch</i>	37.5 %Vol.	2 cl	Fr. 5.00
<i>Calvados</i>	40.0 %Vol.	2 cl	Fr. 6.50
<i>Sambuca</i>	40.0 %Vol.	2 cl	Fr. 5.50
<i>Vecchia Romagna</i>	38.0 %Vol.	2 cl	Fr. 4.50

## Grappa

<i>Paesanella «Casa»</i>	37.5 %Vol.	2 cl	Fr. 4.50
<i>Del Piave</i>	40.0 %Vol.	2 cl	Fr. 5.50
<i>Barolo</i>	43.0 %Vol.	2 cl	Fr. 6.50
<i>Brunello</i>	43.0 %Vol.	2 cl	Fr. 7.50
<i>Fior di Vite</i>	40.0 %Vol.	2 cl	Fr. 6.00
<i>Amarone</i>	40.0 %Vol.	2 cl	Fr. 7.50

## **Kalte Getränke**

<i>Mineral</i>		50 cl	Fr. 5.00
<i>Mineral ohne Kohlensäure</i>		50 cl	Fr. 5.00
<i>Fanta / Sprite</i>		33 cl	Fr. 3.80
<i>Coca Cola / Zero</i>		33 cl	Fr. 3.80
<i>Rivella blau</i>		30 cl	Fr. 3.80
<i>Schweppes Tonic / Bitter Lemon</i>		19 cl	Fr. 3.80
<i>Apfelsaft</i>		33 cl	Fr. 3.80
<i>Orangensaft / Tomatensaft</i>		20 cl	Fr. 4.00
<i>Möhlsaft (alkoholfrei)</i>		50 cl	Fr. 5.50
<i>Offenausschank</i>			
<i>Ice-Tea, Shorley, Coca Cola, Citro, Rivella</i>		30 cl	Fr. 3.00
<i>Coca Cola, Ice-Tea, Shorley, Rivella, Citro</i>		50 cl	Fr. 5.00

## **Bier**

<i>Schützengold</i>	<i>(alkoholfrei)</i>	33 cl	Fr. 4.00
<i>Edelspez Bier</i>	2.8 % vol.	33 cl	Fr. 4.00
<i>Säntis Bier</i>	5.2 % vol.	50 cl	Fr. 5.50
<i>Weisser Engel (Weizenbier)</i>	5.3 % vol.	50 cl	Fr. 5.00

## **Warme Getränke**

<i>Kaffee crème</i>		Fr. 3.50
<i>Espresso</i>		Fr. 3.50
<i>Kaffee Hag</i>		Fr. 3.50
<i>Cappuccino</i>		Fr. 4.00
<i>Corretto</i>		Fr. 4.50
<i>Diverse Tees</i>		Fr. 3.00



# Unsere Weinempfehlung im Offenausschank

## Weiss

	10 cl	30 cl	50 cl
<i>Féchy AOC Murinet, Cave Duprée SA</i>			Fr. 17.50
<i>Epesses AOC Criblette, Cave Duprée SA</i>			Fr. 19.50
<i>Chardonnay Vin de Pays d'Oc</i>	Fr. 3.50	Fr. 10.00	Fr. 17.00
<i>Pinot Grigio</i>	Fr. 3.50	Fr. 10.00	Fr. 17.00
<i>Rosé</i>			
<i>Rosato Toscana IGT</i>	Fr. 3.50	Fr. 10.00	Fr. 16.50

## Rot

<i>Montepulciano d'Abruzzo DOC</i>	Fr. 3.00	Fr. 8.50	Fr. 15.00
<i>Primitivo del Salento IGT</i>	Fr. 3.50	Fr. 10.00	Fr. 16.50
<i>Lambrusco</i>	Fr. 3.00	Fr. 8.50	Fr. 15.00
<i>Rioja COCa Crianza</i>			Fr. 21.50
<i>Nero d'Avolo Sicilia</i>			Fr. 19.50

**Als unseren Hauswein empfehlen wir Ihnen den**

<i>Merlot Veneto</i>	Fr. 3.00	Fr. 8.50	Fr. 10.50
----------------------	----------	----------	-----------

# 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. 32.50

## 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. 59.50

## 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, lebhafte 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. 33.50



# Flaschenweine Rot

## Italien, Piemont

### Barbera d'Asti DOC Libera BAVA

Rebsorte: 100 % Barbera

Aus Trauben von schönen Sonnenlagen in Monferrato Astigiano wird dieser elegante, typische, recht intensive Barbera d'Asti gekeltert. In den Handel kommt er nach mindestens einem Jahr Fassreife, und dank seiner ausgewogenen Säure und seines vollen Körpers ist er ziemlich langlebig. Der Barbera ist ein Lagerwein, der erst nach langen Jahren seine ganze Weichheit und Samtigkeit erreicht. Der Wein zeichnet sich durch ein tiefes Rubinrot aus und ist in der Nase sehr fein und hat ein Bukett aus Aromen von Kirschen, rote Blumen, Waldbeeren und ist im Gaumen Vollmundig und hat eine sehr schöne Struktur.

75 cl Fr. 33.50

## Spanien Katalonien(Cataluña)

### Perelada Castillo Reserva

Rebsorten : 38% Garnacha 26% Carinena, 14% Cabernet Sauvignon, 10% Tempranillo, 9% Merlot , 3% Syrah

Die Geschichte des Weingutes Castillo Perelada ist auch die Geschichte der katalanischen Unternehmerfamilie Mateu deren Augenmerk immer sowohl auf die geschichtlichen Erfolge, als auch auf die Kunst und Kultur ihrer Heimat gerichtet war. Im Jahre 1923 erwarb Don Miguel Mateu die Burg der mittelalterlichen Stadt Perelada. Der Wein besitzt ein Tiefes, intensives Kirschtrot. Vielschichtiges Bukett mit Aromen von Früchten, Laub, Gewürzen und Leder. Am Gaumen komplex, samtig mit schönen Fruchtnuancen und gut eingebundenen Tanninen. Kräftiger langanhaltender Abgang.

75 cl Fr. 45.50

## 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 Farb- intensität, 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. 39.50