



Rolf und Dina Suter de Gouveia Spitalst. 21

www.restaurant-dellanonna.ch E- Mail: gastrosuter@hotmail.ch Tel. 041 420 44 72

Speisekarte

Geschätzter Gast:

Die Firma Gastro Suter legt seit über 10 Jahren Wert auf Rücksichtnahme für Gäste mit Laktose- und Glutenintolleranz, Speisen welche folgend mit **gf+lf** gekennzeichnet sind, können wir **auf Ihre ausdrückliche Bestellung hin**, in diesen zwei Diätformen zubereiten. Nicht gekennzeichnete Speisen benötigen eine Absprache. Über Zutaten in unseren Gerichten, die andere Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Bei Gerichten welche dazu Spezialzutaten benötigen, gibt es einen Aufwandbedingten Preisaufschlag.

Minestre

Zuppa del giorno

Tagessuppe

8.50

Crema di pomodoro

Tomatencrèmesuppe mit Basilikumrahm

auch gf+lf erhältlich

10.50

Minestrone

Gemüsesuppe mit Teigwaren und Grana Padano

auch gf+lf erhältlich

12.80

Insalate

gf/lf

Insalata di stagione

Grüner saisonaler Blattsalat

8.90

Insalata mista

Gemischter Gartensalat

11.80

Insalata Caprese

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum
Olivenöl und Aceto balsamico

auch gf+lf erhältlich

19.90 11.90

Insalata di valerianella

Nüsslisalat mit Ei, Speck,
Brotcroutons und Hartkäsehobel

auch gf+lf erhältlich

17.70 12.70

Insalata di tonno

Thonsalat garniert mit gemischtem Salat

gf+lf

19.50 -----



Rolf und Dina Suter de Gouveia Spitalst. 21

www.restaurant-dellanonna.ch E- Mail: gastrosuter@hotmail.ch Tel. 041 420 44 72

Piatti freddi

| | | |
|--|---------------------------|-------|
| Carpaccio di manzo della Nonna | gf+lf | |
| Rindsfilet roh, geklopft mit Olivenöl, Balsamico und Grana Padano | 120g | 29.00 |
| | 80g | 22.50 |
| Filetto di trota affumicato | auch gf erhältlich | |
| Geräuchte Forellenfilet mit Meerrettichschaum und Blattsalat garniert, Toast | 80g | 22.80 |
| Verdure grilliate e marinate tiepido | gf+lf | |
| Warmes grilliertes Gemüse an feiner Kräutermarinade | 150g | 18.70 |
| Piatto di Antipasti | gf+lf | |
| Raumlachs, geräuchte Forelle, Parmaschinken, mariniertes Gemüse, Salami, Grana Padano, Oliven Tomaten & Mozzarella | 200g | 29.50 |

Pasta

auf Wunsch gf+lf

| | porzione | piccolo |
|---|----------|---------|
| Tagliatelle al pollo piccante | | |
| Nudeln mit Olivenöl, Pouletbruststreifen und Peperoncini | 26.70 | 21.70 |
| Tagliatelle al salmone e limone | 120g | 80g |
| Nudeln mit Raumlachs und Zitronenrahmsauce | 27.70 | 22.70 |
| Penne all'arrabbiata | | |
| Penne mit Olivenöl, Zwiebeln, Tomatensauce und Peperoncini | 20.80 | 17.80 |
| Penne alla vodka | | |
| Penne mit Zucchetti und Vodka-Rahmsauce | 23.50 | 20.50 |
| Spaghetti all'aglio e olio | | |
| Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini | 20.80 | 17.80 |



Trattoria della Nonna

Rolf und Dina Suter de Gouveia Spitalst. 21

www.restaurant-dellanonna.ch E- Mail: gastrosuter@hotmail.ch Tel. 041 420 44 72

Spaghetti ai Gamberoni *

| | | |
|---|------------------|------------------|
| Spaghetti mit Riesencrevetten, Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini | 7 Stück 32.80 | 4 Stück 24.80 |
|---|------------------|------------------|

Lasagne Casalinga

| | | |
|--|-------|-------|
| Lasagne mit Rindshackfleisch, Tomatensauce Bechamel, Käse und Oregano | 27.00 | ----- |
|--|-------|-------|

Spaghetti alla Bolognese

| | | |
|-------------------------------------|-------|-------|
| Spaghetti mit Rindshackfleischsauce | 23.70 | 20.70 |
|-------------------------------------|-------|-------|

Spaghetti alla Carbonara

| | | |
|---|-------|-------|
| Spaghetti mit Speck, Zwiebeln, Rahm und Eigellb | 23.70 | 20.70 |
|---|-------|-------|

**Wählen Sie eine der folgenden Pasta oder Gnocchi
auch gf+lf erhältlich**

| | porzione | piccolo |
|--|-----------------|----------------|
| Spaghetti, Penne, Tagliatelle, Gnocchi oder | 22.70 | 19.70 |
| Tortellini mit Ricotta und Spinat | 24.90 | 20.90 |

mit Sauce nach Wahl

Pesto, Pomodoro, Panna, Gorgonzola
Pomodoro e basilico, quattro formaggi

Risotti

auf Wunsch lf
porzione piccolo

| | | |
|--|---------------|-------|
| Risotto allo zafferano della Nonna | gf 80g | |
| Safranrisotto mit Rindfleischstreifen und Erbsen | 30.50 | 25.50 |

| | | |
|-------------------------------------|-----------|-------|
| Risotto ai funghi | gf | |
| Risotto mit Pilzen und Grana Padano | 24.50 | 20.70 |

| | | |
|---------------------------------------|-----------|-------|
| Risotto al pomodoro e broccolo | gf | |
| Tomatenrisotto mit Broccoli | 22.50 | 18.50 |

| | | |
|----------------------------------|-----------|-------|
| Risotto ai frutti di mare | gf | |
| Meeresfrüchterisotto | 25.80 | 22.80 |



Rolf und Dina Suter de Gouveia Spitalst. 21

www.restaurant-dellanonna.ch E- Mail: gastrosuter@hotmail.ch Tel. 041 420 44 72

Pesce e crostacei

auf Wunsch gf+lf

Filetto di lavarello

Felchenfilet gebraten mit Butter und Mandeln
Reis und Gemüse

porzione piccolo

160g 100g
29.00 23.50

Filetto di salmone

Lachsfilet gebraten mit Tomaten, Oliven und Kapern
Kräuterreis und Gemüse

160g
31.50 -----

Gamberoni all' aglio*

Riesencrevetten mit Knoblauch und Peperoniwürfel
gebraten, Nudeln mit Peperoncini

8 Stk. 5 Stk.
37.80 27.80

Carni

auf Wunsch gf+lf

Saltimbocca di pollo

Pouletbrustschnitzel mit Rohschinken und Salbei
Marsalasaucce und Weissweinsrisotto

porzione piccolo

170g 110g
28.50 23.50

Piccata di maiale della Nonna

Schweinschnitzel mit Knoblauch, Ei und Reibkäse,
Champignon garnitur dazu Tomatenspaghetti

160g 100g
33.50 27.50

Ossobuco

Kalbshaxenstück geschmort
Safranrisotto und Gemüse

37.80 -----

Filetto d'agnello *

Lammierstück mit Kräutern
Kartoffelgratin und Gemüse

160g 110g
38.00 29.50

Spezzatino di manzo

Rindsfiletgoulasch Stroganoff
Reis und Gemüse

160g 110g
43.50 34.50

Bistecca di manzo piccante

Rindsfiletmedaillon mit Peperoncini butter
Kräuterrisotto und Gemüse

180g 130g
48.70 38.70



Rolf und Dina Suter de Gouveia Spitalst. 21

www.restaurant-dellanonna.ch E- Mail: gastrosuter@hotmail.ch Tel. 041 420 44 72

Pizze

alle auf Wunsch gf+lf

Specialità della Nonna

Festival dei Pizze

Blattsalat und Pizzas so weit wie der Appetit reicht

Salat in der Schüssel und Pizzas nach Ihrer Wahl
geschnitten in die Mitte
des Tisches so viel sie mögen!

Und zum Kaffee, offerieren wir Ihnen ein Digestiv:
2cl Limoncello, Aversa oder Sambucca

Ab 17:30 Uhr

Ab 4 Personen zu 33.50 pro Person

Pizza Del Chef, Gamberoni und Parma: Zuschlag Fr.2.50

Pizza Margarita

Tomaten, Mozzarella, Oregano 18.20

Pizza Napoli

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Sardellen,
Kapern, Oliven 21.20

Pizza Prosciutto

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Vorderschinken 20.20

Pizza Funghi

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Pilze 20.00

Pizza Putanesca (piccante)

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Speck, Peperoncini 20.20

Pizza Vegetariana

Tomaten, Mozzarella, Oregano, verschiedene Gemüse 20.20

Pizza Fiorentina

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Champignons, Spinat und Ei 21.50

Pizza Prosciutto e Funghi

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Vorderschinken, Pilze 21.20



Rolf und Dina Suter de Gouveia Spitalst. 21

www.restaurant-dellanonna.ch E- Mail: gastrosuter@hotmail.ch Tel. 041 420 44 72

Pizza Della Nonna

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Speck,
Champignons, Zwiebeln 22.50

Pizza Siciliana

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Vorderschinken
Sardellen, Kapern 22.50

Pizza Hawaii

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas 21.00

Pizza Gorgonzola

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Gorgonzola 21.00

Pizza Calabrese

Tomaten, Mozzarella, Oregano, scharfer Salami 21.50

Pizza Calzone

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Vorderschinken,
Pilze, Spinat und Ei 23.50

Pizza Quattro Stagione

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Vorderschinken
Pilze, Artischocken, Peperoni 22.50

Pizza Tonno

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Thon,
Zwiebeln, Oliven 21.50

Pizza Frutti di Mare

Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte 22.70

Pizza Del Chef

Tomaten, Mozzarella, Kräuter, Knoblauch, Peperoncibutter
90g Rindsfiletstreifen, Rucola, 26.50

Pizza ai Gamberoni*

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Knoblauch, Olivenöl
5 Stück Riesencrevetten und Rucola 26.50

Pizza Parma

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Parmarohschinken,
Grana Padano und Rucola 25.50

Für kleine Pizzen 3.00 Franken Abzug vom Normalpreis



Rolf und Dina Suter de Gouveia Spitalst. 21

www.restaurant-dellanonna.ch E- Mail: gastrosuter@hotmail.ch Tel. 041 420 44 72

Flammkuchen

auf Wunsch gf+lf

Flammkuchen Original

mit feiner Crème fraîche, Speck und Zwiebeln

17.50

Flammkuchen Original Gratinée

mit feiner Crème fraîche, Speck und Zwiebeln
verfeinert mit Käsemischung

18.70

Flammkuchen Forestière

mit feiner Crème fraîche, Speck, Champignons
Zwiebeln, verfeinert mit Käsemischung

19.40

Flammkuchen Végétarienne

mit feiner Crème fraîche, Saisongemüse
verfeinert mit Käsemischung

18.80

Flammkuchen Crevettes

mit feiner Crème fraîche, Crevetten, Dill und Zitrone

22.80

Flammkuchen Della Nonna

mit feiner Crème fraîche, Kartoffelstäbchen, Speck
Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch und Käsemischung

23.50

Alle Preise in CHF inkl. 7,8% MwSt.

* Fleisch oder Meerestier kann hormonell oder antibiotisch,
wachstumsfördernd behandelt sein



Rolf und Dina Suter de Gouveia Spitalst. 21

www.restaurant-dellanonna.ch E- Mail: gastrosuter@hotmail.ch Tel. 041 420 44 72

Hausgemachte Desserts

| | porzione | piccolo |
|--|------------------|---------|
| Crema catalana Vanille-Zimtcrème mit Zucker überbacken | auf Wunsch gf+lf | |
| | 9.50 | ----- |
| Panna cotta Rahmpudding mit Amaretto | auf Wunsch gf+lf | |
| | 9.50 | ----- |
| Tiramisù della Nonna Man sagt es sei das beste | auf Wunsch gf+lf | |
| | 10.50 | ----- |
| Semifreddo di aranci Orangenparfaitglace mit Schokoladensauce, Orangenlikör, Rahm und Früchte | gf | |
| | 11.90 | 9.90 |
| Cialde morbidi Warme Soft Waffeln mit Vanilleglace, Schokoladensauce, Rahm und Beeren | gf auf Wunsch lf | |
| | 11.90 | 9.90 |
| Ciocolino Schokoladenküchlein mit schmelzendem Herz Saisonbeeren und Rahm | auf Wunsch gf+lf | |
| | 10.50 | ----- |
| Piatto misto di dolci Degustationsteller für 2 Personen | auf Wunsch gf+lf | |
| | 29.30. | ----- |

Saisonal

Zur Zeit kein Angebot

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Trattoria della Nonna

Rolf und Dina Suter de Gouveia Spitalst. 21

www.restaurant-dellanonna.ch E- Mail: gastrosuter@hotmail.ch Tel. 041 420 44 72

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Wasser und Süssgetränke

| | Flaschen | | |
|--|--------------------|------|-------|
| Henniez "mit & ohne " | 1 lt. | sfr. | 10.50 |
| Mineralwasser "mit" San Pellegrino | 0.5 lt. | sfr. | 6.20 |
| Mineralwasser "ohne" Aqua Panna | 0.5 lt. | sfr. | 6.20 |
| | | | |
| Rivella: blau, rot / Coca cola, zero | 3.3 dl | sfr. | 5.40 |
| Apfelschorle | 3.3 dl | sfr. | 5.40 |
| Kinley: tonic, bitter lemon | 2.0 dl | sfr. | 5.00 |
| | | | |
| | Offen | | |
| Hahnenwasser | 3 dl | sfr. | 3.00 |
| | 5 dl | sfr. | 4.50 |
| | | | |
| Coca cola / Citro / IceTea Lemon | 2 dl | sfr. | 3.60 |
| Rivella rot / Fanta / Henniez "mit & ohne" | 3 dl | sfr. | 4.60 |
| | 5 dl | sfr. | 6.00 |
| | | | |
| Apfelschorle / Apfelsaft (Süssmost) | 5dl | sfr. | 6.80 |
| | | | |
| Tomatensaft / Apfelsaft (Süssmost) | 2 dl | sfr. | 4.80 |
| Orangensaft / Traubensaft rot | 3 dl | sfr. | 5.80 |
| | | | |
| Red Bull Energy (koffeinhaltig) | Dose 2.5 dl | sfr. | 5.80 |
| | | | |
| San Bitter rosso / San Bitter bianco | 1 dl | sfr. | 5.00 |



Trattoria della Nonna

Rolf und Dina Suter de Gouveia Spitalst. 21

www.restaurant-dellanonna.ch E- Mail: gastrosuter@hotmail.ch Tel. 041 420 44 72

Kaffee, Tee, diverse Heissgetränke

| | | |
|---|--------|-----------|
| Kaffee natur, creme, Espresso, Ristretto | | sfr. 4.50 |
| Schale | | sfr. 4.60 |
| Kaffee und Chocolat Melange | | sfr. 5.40 |
| Capuccino | | sfr. 4.70 |
| Doppelter Espresso / Doppelter Ristretto | | sfr. 6.90 |
| Milch kalt | 2.0 dl | sfr. 3.30 |
| Ovomaltine, Chocolat kalt | 3.0 dl | sfr. 4.80 |
| oder warm | 2.0 dl | sfr. 4.50 |
| Latte Macchiato | | sfr. 5.00 |
| Latte Macchiato mit Aroma /Caramel/Vanille/Amaretto | | sfr. 5.60 |
| Diverse Tee | | sfr. 4.30 |
| Punch ohne Alkohol | | sfr. 4.50 |

Getränke mit Alkohol

„Kafi Schnaps“

| | | |
|---|--|-----------|
| Kaffee Luz / Kafee Fertig / Tee“Holdrio“ | | |
| Träsch, Kräuter, Zwetschgen, Kirsch, Pflümüli, Williams | | sfr. 5.80 |
| Halbhalb | | |
| Espresso Coretto Grappa | | sfr. 6.00 |



Rolf und Dina Suter de Gouveia Spitalst. 21

www.restaurant-dellanonna.ch E- Mail: gastrosuter@hotmail.ch Tel. 041 420 44 72

Aperitives&Digestives

| | | |
|--|---------------|----------------|
| Campari, Martini, Cynar, Pernod, Ap erol | 4 cl | sfr. 8.50 |
| Appenzeller, Averna, Amaro, Ramazotti, Fernet branca, Sambucca, Jägermeister | 2 cl sfr.5.50 | 4 cl sfr. 7.50 |

Liköre

| | | |
|--------------------------|------|-----------|
| Grand Marnier/ Cointreau | 4 cl | sfr. 7.50 |
| Amaretto | 4 cl | sfr. 7.50 |
| Baileys | 4 cl | sfr. 7.50 |
| Limoncello | 4 cl | sfr. 7.50 |

S udwein

| | | |
|-------|------|-----------|
| Porto | 4 cl | sfr. 6.60 |
|-------|------|-----------|

Whisky

| | | |
|-----------------------|------|-----------|
| Ballantines | 4 cl | sfr. 8.50 |
| Jack Daniel's | 4 cl | sfr. 9.- |
| Chivas Regal 12 Years | 4 cl | sfr. 11.- |

Cognac

| | | |
|------------------|------|-----------|
| Remy Martin VSOP | 2 cl | sfr. 8.50 |
| Henessy | 2 cl | sfr. 9.50 |

Spirituosen

| | | |
|---|------|-----------|
| Grappa Barbera | 2 cl | sfr. 7.60 |
| Grappa Brunello di Montalcino | 2 cl | sfr. 7.80 |
| Grappa Moscato | 2 cl | sfr. 6.80 |
| Grappa Dolcetto | 2 cl | sfr. 6.80 |
| Grappa Amarone | 2 cl | sfr. 7.60 |
| Grappa Barolo | 2 cl | sfr. 7.80 |
| Grappa Berta Elise | 2 cl | sfr. 8.60 |
| Schweizer Trester, Toggenburg, 10 Jahre im Fass | 2 cl | sfr. 9.00 |
| Pflümli, Kirsch | 2 cl | sfr. 5.50 |
| Williams | 2 cl | sfr. 5.50 |
| Calvados Morin | 4 cl | sfr. 7.50 |
| Vieille Prune Morin | 4 cl | sfr. 7.50 |
| Vodka Absolut | 4 cl | sfr. 8.50 |
| Gin Bombay Saphir | 4 cl | sfr. 8.50 |
| Bacardi Rum | 4 cl | sfr. 6.80 |
| Rum Havana Club | 4 cl | sfr. 7.50 |



Rolf und Dina Suter de Gouveia Spitalst. 21

www.restaurant-dellanonna.ch E- Mail: gastrosuter@hotmail.ch Tel. 041 420 44 72

Deklaration des Alkoholgehalts unserer Spirituosen

| <u>Getränk</u> | <u>Vol.%</u> |
|--------------------|--------------|
| Campari | 23 |
| Martini | 15 |
| Cynar | 16.5 |
| Pernod | 40 |
| Apérol | 11 |
| Grand Marnier | 45 |
| Appenzeller | 29 |
| Averna | 18 |
| Sambucca | 40 |
| Amaretto | 28 |
| Baileys | 17 |
| Limoncello | 30 |
| Ballantines | 40 |
| Jack Daniel's | 40 |
| Chivas Regal | 40 |
| Porto | 19 |
| Remy Martin | 40 |
| Grappa Brunello | 43 |
| Grappa Moscato | 42 |
| Schweizer Trester | 42 |
| Grappa Dolcetto | 42 |
| Grappa Barolo | 42 |
| Grappa Berta Elise | 43 |
| Pflümli | 37.5 |
| Kirsch | 37.5 |
| Williams | 40 |
| Zwetschgen | 40 |
| Träsch (Kernobst) | 50 |
| HalbHalb | 43 |
| Calvados Morin | 40 |
| Vieille Prune | 40 |
| Vodka Absolut | 40 |
| Gin Bombay Saphir | 40 |
| Bacardi Rum | 37.5 |
| Rum Havanna Club | 40 |
| Cachaça | 40 |



Rolf und Dina Suter de Gouveia Spitalst. 21

www.restaurant-dellanonna.ch E- Mail: gastrosuter@hotmail.ch Tel. 041 420 44 72

Cocktail's

| | | |
|---------------------------|------|------------|
| Campari Orange | 4 cl | sfr. 10.50 |
| Gin Tonic | 4 cl | sfr. 11.50 |
| Bacardi Cola (Cuba libre) | 4 cl | sfr. 11.50 |
| Whisky Cola (Ballantines) | 4 cl | sfr. 11.50 |
| Caipirinha | 4 cl | sfr. 12.50 |
| Mochito | 4 cl | sfr. 12.50 |

Apfelwein - Suure Most

| | | |
|---|--------|-----------|
| Klare Most Bügelflasche mit oder ohne Alkohol | 5.0 dl | sfr. 6.80 |
|---|--------|-----------|

Biere

Eichhof Lager offen

| | | |
|-----------------|--------|-----------|
| Herrgöttli/Mini | 2.0 dl | sfr. 3.80 |
| Stange/Kübeli | 3.0 dl | sfr. 4.50 |
| Glas/Kübel | 5.0 dl | sfr. 5.90 |
| Panaché | 3.0 dl | sfr. 4.60 |
| | 5.0 dl | sfr. 6.00 |

| | | |
|-----------------------|--------|-----------|
| Eichhof Lager Flasche | 5.8 dl | sfr. 6.40 |
|-----------------------|--------|-----------|

| | | |
|---------------------------|--------|-----------|
| Erdinger Weißbier Flasche | 5.0 dl | sfr. 7.50 |
|---------------------------|--------|-----------|

| | | |
|----------|--------|-----------|
| Guinness | 5.0 dl | sfr. 7.50 |
|----------|--------|-----------|

| | | |
|---|--------|-----------|
| Eichhof Alkoholfrei Flasche (alkoholfrei) | 3.3 dl | sfr. 4.70 |
|---|--------|-----------|

| | | |
|---|--------|-----------|
| Eichhof Alkoholfrei Flasche (alkoholfrei) | 5.0 dl | sfr. 5.80 |
|---|--------|-----------|

| | | |
|---|--------|-----------|
| Glutenfreies Bier: Daura Estrella Damm | 3.3 dl | sfr. 5.80 |
|---|--------|-----------|

Alle Preise in CHF inkl. 7,8% MwSt.



Trattoria della Nonna

Rolf und Dina Suter de Gouveia Spitalst. 21

www.restaurant-dellanonna.ch E- Mail: gastrosuter@hotmail.ch Tel. 041 420 44 72

Weinkarte

Schaumweine & Süsswein

| | | |
|---------------------------|-------------|---------------------|
| Prosecco di Valdobbiadene | 1 dl / 7 dl | sfr. 8.50 /sfr.52.- |
| Moscato | 1 dl | sfr. 8.50 |

Weisswein offen

| | | |
|--|------|-----------|
| Gespritzter Weisswein, süss oder sauer | 2 dl | sfr. 8.50 |
|--|------|-----------|

Fendant

Leicht, elegant, fruchtig, süffig

| | |
|------|-----------|
| 1 dl | sfr. 5.60 |
|------|-----------|

St.Saphorin

Elegant, harmonisch und finessenreich

| | |
|------|-----------|
| 1 dl | sfr. 6.50 |
|------|-----------|

Pinot Grigio

Goldgelb, trocken, subtile Würze
Wundervolle Harmonie

| | |
|------|-----------|
| 1 dl | sfr. 6.00 |
|------|-----------|

Chardonnay (Italien)

Goldgelb, fruchtig, vollmundig

| | |
|------|-----------|
| 1 dl | sfr. 6.90 |
|------|-----------|

Roero Arneis

Gehaltvoll, trocken aber kräftig. Starker Abgang

| | |
|------|-----------|
| 1 dl | sfr. 8.50 |
|------|-----------|



Rolf und Dina Suter de Gouveia Spitalst. 21

www.restaurant-dellanonna.ch E- Mail: gastrosuter@hotmail.ch Tel. 041 420 44 72

Rosé offen

Rosato (Italien) 1 dl sfr. 5.50
Ein leichter Rosé

Rotwein offen

Dôle du Valais 1 dl sfr. 5.20
Rund, harmonisch und körperreich, die Pinot Noir Trauben bringen Rasse und Körper, die Gamay eine schöne Frucht und Robustheit.

Merlot del Ticino " Picchio rosso " 1dl sfr. 5.90
Fruchtig, frisch und harmonisch. Leichter Alltagswein.

Barbera d'Alba 1 dl sfr. 7.80
Köstlicher Barbera mit vielseitiger Aromatik.
Ein herrlicher Begleiter zu jedem Essen.

Barolo 1 dl sfr. 8.40
Intensiver und gehaltvoller Wein. Überzeugt jeden Liebhaber von Piemonteser Weinen immer wieder aufs Neue.

Rioja 1 dl sfr. 6.50
Ausdrucksvolle Nase mit klarer Barriquenote, feine Düfte nach Vanille und Gewürzen, perfekt abgestimmt.



Rolf und Dina Suter de Gouveia Spitalst. 21

www.restaurant-dellanonna.ch E- Mail: gastrosuter@hotmail.ch Tel. 041 420 44 72

Flaschenweine weiss

Italien

Piemont

Roero Arneis sfr. 54.00
Gehaltvoll, trocken aber kräftig. Starker Abgang.

Südtirol

Chardonnay sfr.45.00
100% Chardonnay
Strahlendes goldgelb, Wunderbare Fruchtaromen. Rund und vollmundig am Gaumen. Passt gut zum Aperitif und zu Fischgerichten

Pinot Grigio

100 % Pinot Grigio sfr. 41.00
Goldgelb, trocken, subtile Würze, blumige Noten und fruchtige Eindrücke
Wundervolle Harmonie



Rolf und Dina Suter de Gouveia Spitalst. 21

www.restaurant-dellanonna.ch E- Mail: gastrosuter@hotmail.ch Tel. 041 420 44 72

Flaschenweine rosé

Italien

Rosato sfr. 36.-
Frische und klare Fruchttöne von Himbeere und Erdbeere, mittlerer Körper, elegant und zugänglich, rund und leicht.

Flaschenweine rot

Schweiz

Merlot Biasca AOC Primium Ticino Gialdi SA sfr. 48.00
Im Bouquet Efeu und Vanilleton. Ein voller Geschmack, erinnert an rotbeerige Frucht. Sortentypischer Merlot mit ausgewogenem Charakter.

Italien

Piemont

Barbera d'Alba sfr. 51.-
Intensives Bouquet das an Brombeeren und Johannisbeeren erinnert, mit Anklängen von Anis und Minze. Weich und ausgewogen.

Barolo sfr. 56.-
100% Nebbiolo,
Rubinrot mit violetten Reflexen, schwarze Kirsche und Beeren in der Nase
Tief im Glas finden sich Vanille und Schokolade. Fruchtig, ausgewogen mit exquisitem Geschmack

Toscana

Chianti Villa Antinori sfr. 52.-
Sangiovese, canaiolo nero, in der Nase Aromen von roten Beeren, mittlerer Körper, trocken mit ausgeglichenen Tanninen, harmonisch und anhaltend im Abgang.



Rolf und Dina Suter de Gouveia Spitalst. 21

www.restaurant-dellanonna.ch E-Mail: gastrosuter@hotmail.ch Tel. 041 420 44 72

Le Volte tenute di Ornellaia sfr. 68.00

Sangiovese, Merlot, Cabernet. Der Ausbau erfolgt für 10 Monate im Barrique.
Nobel duftende Nase nach Cassis, dunkle Beere und Edelholz. Fruchtig,
modern, gehaltvoll, mit frischem Finale.

Emilia-Romagna

Sangiovese di Romagna DOC Riserva U. Cesari sfr. 61.-

Sangiovese, Cabernet Sauvignon.
Intensives rubinrot mit granatfarbenen Schattierungen. Delikater Duft mit Anklängen an
Veilchen und Erdbeeren, würzige Note von Zimt, Pfeffer und Zedernholz unterstützt von
feinen Röstaromen. Weicher Auftakt, begleitet von einer schönen Röstaromatik, anhaltend,
stoffig und robust.

Veneto

Amarone della Valpolicella classico Masi sfr.92.-

Corvina, Rondinella, Molinara. Frisch Düfte nach reifen Pflaumen, sowie
Süsse Gewürznoten. Vielschichtig, lebendig, geschmeidig. Eine
Komposition süss-reifer Früchte mit feiner Säure und langem Abgang.

Ripasso della Valpolicella superiore sfr.58.-

Corvina 70% - Rondinella 20% - Molinara 5% - Altri vitigni 5%
Der kleine freche Bruder des Amarone

Apulien

Primitivo sfr.49.-

Noten von reifen Früchten, Beeren und Gewürzen.
Elegante fruchtige Struktur verschmelzend mit seiner kräftigen Textur

Sardinien

Cannonau di Sardegna DOC Riserva sfr.62.-

100% Cannonau
Ein würdiger Begleiter zu Braten, Wild und kräftigem Käse. Ein tief dunkler Rotwein, sehr
ausdrucksvoll und elegant. Er ist samtig und harmonisch mit zartem Pflaumenaroma und
einem ausgeprägtem Holzton. Nach dem Abbeeren werden die Trauben 3 Tage lang
eingemaischt, um die Tannine und Farbstoffe besser aus der Beerenhaut zu lösen. Nach der
Gärung lagert der junge Wein 2 Jahre in Fässern aus slowenischer Eiche.



Rolf und Dina Suter de Gouveia Spitalst. 21

www.restaurant-dellanonna.ch E- Mail: gastrosuter@hotmail.ch Tel. 041 420 44 72

Sizilien

Nero d'Avola Sicilia

sfr. 43.-

Intensives Rot mit violetten Spiegelungen. Im Bouquet deutliche Aromen von reifen Früchten und Marmelade. Im Geschmack ausgewogen und kraftvoll, körperreich mit einem anhaltendem Abgang.

Spanien

Rioja

sfr.45.-

Tempranillo, sehr komplexe Nase, mit einer Vielfalt von Aromen: Reife, rote Früchte, Vanille, Rösttöne und Gewürze. Sehr elegant, samtig, ausgewogen und intensiv im Abgang.

Portugal

Douro

Girofle

sfr.55.-

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca

Aromen von roten Früchten und Gewürze, gute Balance aus frischer Säure und Tannine

Alentejo

Tapada de Villar

sfr.48.-

Cuvée aus den Rebsorten Allicante Bouschet, Touriga Nacional, Aragonez und Trincadeira. Ein klares aber dunkles Rubinrot. In der Nase intensive Gewürzaromen, reife Früchte und Kakao. im Aroma vielschichtiger voller Körper und weiche Tannine, eleganter, runder und langer Abgang.

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt.