



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

Speisekarte

Geschätzter Gast:

Die Firma Gastro Suter legt zunehmend 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.

Bei Gerichten welche dazu Spezialzutaten benötigen, gibt es einen Aufwandbedingten Preisaufschlag. Für weitere Information lesen Sie unserer Allergiker-Infokarte. Für andere Allergien bedingte Diätformen sind wir nicht vorbereitet und können Ihren Wünschen unter Umständen nicht entsprechen.

Minestre

Zuppa del giorno

Tagessuppe

7.50

Crema di pomodoro

Tomatencrèmesuppe mit Basilikumrahm

auch gf+lf erhältlich

9.90

Minestrone

Gemüsesuppe mit Teigwaren und Parmesan

auch gf+lf erhältlich

11.50

Insalate

gf/lf

Insalata di stagione

Grüner saisonaler Blattsalat

8.90

Insalata mista

Gemischter Gartensalat

10.80

Insalata Caprese

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum
Olivenöl und Aceto balsamico

auch gf+lf erhältlich

18.80

10.80

Insalata di valerianella

Nüsslisalat mit Ei, Speck,
Brotcroutons und Parmesanhobel

auch gf+lf erhältlich

16.50

11.50

Insalata di tonno *

Thonsalat garniert mit gemischtem Salat

gf+lf

18.50



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 ungegart, geklopft mit Olivenöl, Balsamico und Parmesan	120g	28.00
	80g	20.50
Filetto di trota affumicato *	auch gf erhältlich	
Geräuchte Forellenfilet mit Meerrettichschaum und Blattsalat garniert, Toast	80g	20.50
Verdure grilliate e marinate tiepido	gf+lf	
Warmes grilliertes Gemüse an feiner Kräutermarinade	150g	18.50
Piatto di Antipasti *	gf+lf	
Rauchlachs, geräuchte Forelle, Parmaschinken, mariniertes Gemüse, Salami, Parmesan, Oliven Tomaten & Mozzarella	200g	28.00

Pasta

auf Wunsch gf+lf

	porzione	piccolo
Tagliatelle al pollo piccante *		
Nudeln mit Olivenöl, Pouletbruststreifen und Peperoncini	25.50	20.50
Tagliatelle al salmone e limone *	120g	80g
Nudeln mit Rauchlachs und Zitronenrahmsauce	26.50	21.00
Penne all'arrabbiata		
Penne mit Olivenöl, Zwiebeln, Tomatensauce und Peperoncini	19.80	16.50
Penne alla vodka		
Penne mit Zucchetti und Vodka-Rahmsauce	22.50	19.-
Spaghetti all'aglio e olio		
Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini	19.50	16.50



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 30.80	4 Stück 21.50
---	------------------	------------------

Lasagne Casalinga *

Lasagne mit Rindshackfleisch, Tomatensauce Bechamel, Käse und Oregano	25.50	-----
--	-------	-------

Spaghetti alla Bolognese*

Spaghetti mit Rindshackfleischsauce	22.50	19.50
-------------------------------------	-------	-------

Spaghetti alla Carbonara*

Spaghetti mit Speck, Zwiebeln, Rahm und Eigelb	22.00	19.50
--	-------	-------

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

	porzione	piccolo
Spaghetti, Penne, Tagliatelle, Gnocchi oder Tortellini mit Ricotta und Spinat	21.50 23.80	18.50 19.50

mit Sauce nach Wahl

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

Risotti

auf Wunsch lf
porzione piccolo

Risotto allo zafferano della Nonna * Safranrisotto mit Rindfleischstreifen und Erbsen	gf 80g 29.00	24.50
---	-----------------	-------

Risotto ai funghi Risotto mit Pilzen und Parmesan	gf 23.00	19.50
---	-------------	-------

Risotto al pomodoro e broccolo Tomatenrisotto mit Broccoli	gf 21.50	17.50
--	-------------	-------

Risotto ai frutti di mare * Meeresfrüchtersotto	gf 24.50	20.50
---	-------------	-------



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

	porzione	piccolo
Filetto di lavarello *		
Felchenfilet gebraten mit Butter und Mandeln Reis und Gemüse	160g 27.80	100g 21.80
Filetto di salmone *		
Lachsfilet gebraten mit Tomaten, Oliven und Kapern Kräuterreis und Gemüse	160g 28.80	-----
Gamberoni all' aglio		
Riesencrevetten mit Knoblauch und Peperoniwürfel gebraten, Nudeln mit Peperoncini	8 Stk. 36.50	5 Stk. 26.50
<u>Carni</u>		
	auf Wunsch gf+lf	
	porzione	piccolo
Saltimbocca di pollo *		
Pouletbrustschnittel mit Rohschinken und Salbei Marsalasaucce und Weissweinsrisotto	170g 27.00	110g 21.50
Piccata di maiale della Nonna *		
Schweinschnittel mit Knoblauch, Ei und Parmesan, Champignon garnitur dazu Tomatenspaghetti	160g 32.00	100g 25.50
Ossobuco *		
Kalbshaxenstück geschmort Safranrisotto und Gemüse	36.50	-----
Filetto d'agnello *		
Lammierstück mit Kräutern Kartoffelgratin und Gemüse	160g 36.80	110g 28.80
Spezzatino di manzo *		
Rindsfiletgoulasch Stroganoff Reis und Gemüse	160g 41.50	110g 32.50
Bistecca di manzo piccante *		
Rindsfiletmedaillon mit Peperoncini butter Kräuterrisotto und Gemüse	180g 48.50	130g 38.50



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, Averna oder Sambucca

Ab 17:30 Uhr

Ab 4 Personen zu 31.50 pro Person

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

Pizza Margarita

Tomaten, Mozzarella, Oregano 17.20

Pizza Napoli *

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Sardellen,
Kapern,Oliven 20.20

Pizza Prosciutto *

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Vorderschinken 19.20

Pizza Funghi

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Pilze 19.00

Pizza Putanesca (piccante) *

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Speck,Peperoncini 19.20

Pizza Vegetariana

Tomaten, Mozzarella, Oregano, verschiedene Gemüse 19.20

Pizza Fiorentina

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Champignons, Spinat und Ei 20.50



Rolf und Dina Suter de Gouveia Spitalst. 21

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

Pizza Prosciutto e Funghi *

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Vorderschinken, Pilze 20.20

Pizza Della Nonna *

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Speck,
Champignons, Zwiebeln 21.00

Pizza Siciliana *

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Vorderschinken
Sardellen, Kapern 21.50

Pizza Hawai *

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas 20.00

Pizza Gorgonzola

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Gorgonzola 20.00

Pizza Calabrese *

Tomaten, Mozzarella, Oregano, scharfer Salami 20.50

Pizza Calzone *

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Vorderschinken,
Pilze, Spinat und Ei 22.50

Pizza Quattro Stagione *

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Vorderschinken
Pilze, Artischocken, Peperoni 21.20

Pizza Tonno *

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Thon,
Zwiebeln, Oliven 20.50

Pizza Frutti di Mare *

Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte 21.70

Pizza Del Chef *

Tomaten, Mozzarella, Kräuter, Knoblauch, Peperoncini
butter 90g Rindsfiletstreifen, Rucola, 26.00

Pizza ai Gamberoni

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Knoblauch, Olivenöl
5 Stück Riesencrevetten und Rucola 25.60



Rolf und Dina Suter de Gouveia Spitalst. 21

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

Pizza Parma

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Parmarohschinken,
Parmesan und Rucola

23.50

Für kleine Pizzen 3.00 Franken Abzug vom Normalpreis

Flammkuchen

auf Wunsch gf+lf

Flammkuchen Original *

mit feiner Crème fraîche, Speck und Zwiebeln

16.10

Flammkuchen Original Gratinée *

mit feiner Crème fraîche, Speck und Zwiebeln
verfeinert mit Käsemischung

17.50

Flammkuchen Forestière *

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

18.20

Flammkuchen Végétarienne

mit feiner Crème fraîche, Saisongemüse
verfeinert mit Käsemischung

17.50

Flammkuchen Crevettes

mit feiner Crème fraîche, Crevetten, Dill und Zitrone

21.60

Flammkuchen Della Nonna *

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

22.-

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

* Fleisch ohne Wachstumsfördernde Antibiotische Behandlungen



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 9.00	-----
Panna cotta Rahmpudding mit Amaretto	auf Wunsch gf+lf 9.00	-----
Tiramisù della Nonna Man sagt es sei das beste	auf Wunsch gf+lf 10.00	-----
Semifreddo di aranci Orangenparfaitglace mit Schokoladensauce und Orangenlikör	gf 10.50	8.50
Crespelle Crêpes mit nussiger Schokofüllung und Vanilleglace	auf Wunsch gf+lf 10.50	8.50
Chioccolino Schokoladenküchlein mit schmelzendem Herz Waldbeeren und Rahm	auf Wunsch gf+lf 9.00	-----
Piatto misto di dolci Degustationsteller für 2 Personen	auf Wunsch gf+lf 26.50	-----
<u>Neu und Trendig</u>		
Apfelküchlein mit Zimtzucker und Vanillesauce	auf Wunsch gf+lf 5St. 10.50	3St. 7.90
Warmes Rhabarber-Erdbeer- Kompott mit zartschmelzender Vanilleglace	auf Wunsch gf/lf 10.00	8.50
Luftig leichtes Bananen-Joghurtmousse mit Schokoladensplitter	gf/lf 11.50	9.50

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.	5.90
Mineralwasser "ohne" Aqua Panna	0.5 lt.	sfr.	5.90
Rivella: blau, grün, rot / Coca cola, light, zero			
Kinley: tonic, bitter lemon, Schorle	3.3 dl	sfr.	4.80
	Offen		
Hahnenwasser	3 dl	sfr.	3.00
	5 dl	sfr.	4.50
Coca cola / Citro / IceTea Lemon	2 dl	sfr.	3.30
Rivella rot / Fanta / Henniez "mit & ohne"	3 dl	sfr.	4.30
	5 dl	sfr.	5.60
Apfelschorle / Apfelsaft (Süssmost)	5dl	sfr.	6.50
Tomatensaft / Apfelsaft (Süssmost)	2 dl	sfr.	3.60
Orangensaft / Traubensaft rot	3 dl	sfr.	4.60
Red Bull Energy (koffeinhaltig)	Dose 2.5 dl	sfr.	5.80
San Bitter / San Bitter bianco	1 dl	sfr.	4.30



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, Pflümli, 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, Apérol	4 cl	sfr. 7.50
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

Südwein

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 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. 8.50
Gin Tonic	4 cl	sfr. 10.50
Bacardi Cola (Cuba libre)	4 cl	sfr. 10.50
Whisky Cola (Ballantines)	4 cl	sfr. 10.50
Caipirinha	4 cl	sfr. 11.50
Mochito	4 cl	sfr. 11.50

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. 3.60
Stange/Kübeli	3.0 dl	sfr. 4.50
Glas/Kübel	5.0 dl	sfr. 5.80
Panaché	3.0 dl	sfr. 4.60
	5.0 dl	sfr. 5.80

Bügelbräu Flasche	4 dl	sfr. 5.80
-------------------	------	-----------

Eichhof Lager Flasche	5.8 dl	sfr. 6.00
-----------------------	--------	-----------

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. 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. 7.50/sfr.49.-
Moscato	1 dl	sfr. 7.00

Weisswein offen

Gespritzter Weisswein, süss oder sauer 2 dl sfr. 7.90

Fendant AOC

Leicht, elegant, fruchtig, süffig

1 dl sfr. 4.90

St.Saphorin AOC

Elegant, harmonisch und finessenreich

1 dl sfr. 5.90

Pinot Grigio

Goldgelb, trocken, subtile Würze
Wundervolle Harmonie

1 dl sfr. 5.50

Chardonnay (Italien)

Goldgelb, fruchtig, vollmundig

1 dl sfr. 6.50

Roero Arneis

Gehaltvoll, trocken aber kräftig. Starker Abgang

1 dl sfr. 7.90

Rosé offen

Rosato (Italien)

Ein leichter Rosé

1 dl sfr. 4.90



Rolf und Dina Suter de Gouveia Spitalst. 21

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

Rotwein offen

Dôle du Valais Rund, harmonisch und körperreich, die Pinot Noir Trauben bringen Rasse und Körper, die Gamay eine schöne Frucht und Robustheit.	1 dl	sfr. 4.80
Merlot del Ticino DOC Picchio rosso Fruchtig, frisch und harmonisch. Leichter Alltagswein.	1dl	sfr. 5.60
Barbera D'alba Köstlicher Barbera mit vielseitiger Aromatik. Ein herrlicher Begleiter zu jedem Essen.	1 dl	sfr. 7.20
Barolo DOCG Intensiver und gehaltvoller Wein. Überzeugt jeden Liebhaber von Piemonteser Weinen immer wieder aufs Neue.	1 dl	sfr. 7.90
Rioja DOC Vino Alcorta Crianza Ausdrucksvolle Nase mit klarer Barriquenote, feine Düfte nach Vanille und Gewürzen, perfekt abgestimmt.	1 dl	sfr. 6.20



Rolf und Dina Suter de Gouveia Spitalst. 21

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

Flaschenweine weiss

Schweiz

St. Saphorin AOC sfr. 42.00
Frischer Auftakt, elegant, harmonisch und finessenreich

Italien

Piemont

Roero Arneis sfr. 46.00
Gehaltvoll, trocken aber kräftig. Starker Abgang.

Sardinien

Vermentino di Sardegna DOC, sfr.42.00
Blumiges Bouquet mit dezentem Mandelton und mineralischen Noten
Frischer, lieblicher Auftakt mit angenehmer Frucht.
Kräftig und harmonisch im Abgang.

Südtirol

Chardonnay sfr.41.50
100% Chardonnay
Strahlendes goldgelb, Wunderbare Fruchtaromen. Rund und vollmundig am Gaumen. Passt gut zum Aperitif und zu Fischgerichten



Rolf und Dina Suter de Gouveia Spitalst. 21

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

Portugal

Douro

Flor do tua Portugal Reserva sfr. 48.00
intensive Aromen, die an Waldblumen, Ananas und einen Hauch von Zitrusfrüchten erinnert.
Er ist vollmundig und kräftig mit einer leicht fruchtigen Süße im Abgang.

Flaschenweine rosé

Italien

Rosato Calabrese sfr. 34.-
Frische und klare Fruchttöne von Himbeere und Erdbeere, mittlerer Körper, elegant und zugänglich, rund und leicht.

Flaschenweine rot

Schweiz

Dôle des Monts AOC sfr. 49.-
Rubinrot, in der Nase reife Beeren, weicher Auftakt, schöne Fülle.
Im Gaumen harmonische, verschmolzene Gerbstoffe.

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

Dolcetto d'Alba sfr. 46.-
Junger frischer Wein mit blumigem Duft. Würziger, rassiger Auftakt.
Im Abgang eher trocken mit feinen Fruchtnoten, aber mild und angenehm.



Rolf und Dina Suter de Gouveia Spitalst. 21

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

Barbera d'Alba

sfr. 49.-

Intensives Bouquet das an Brombeeren und Johannisbeeren erinnert, mit Anklängen von Anis und Minze. Weich und ausgewogen.

Barolo Cannubi, Marchesi di Barolo

sfr. 78.50

100% Nebbiolo, Cannubi steht für die wohl beste Lage für Barolo
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. 51.-

Sangiovese, canaiolo nero, in der Nase Aromen von roten Beeren, mittlerer Körper, trocken mit ausgeglichenen Tanninen, harmonisch und anhaltend im Abgang.

Chianti classico „Il Grigio“ San Felice

sfr. 72.-

100% Sangiovese

Rubinviolett funkelnd und tiefgründig nach Brombeeren und etwas Nougat duftend, dahinter eine zarte Flidernote. Saftiger Geschmack mit dunkler Kirscharomatik, vielschichtig, sehr lang, im Finale feine mineralische Noten.

Le Volte tenute di Ornellaia

sfr. 65.00

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.

Ein echter Casanova

Il Nero di Casanova IGT

sfr. 65.00

Sangiovese, ein Wein mit grossartiger Frucht, komplexität und Finesse!
Ein äusserst charaktvoller, charmanter Sangiovese.

Brunello di Montalcino DOCG Campogiovanni

sfr. 84.00

Sangiovese, er wird durchschnittlich drei Jahre in Eiche aus Slowenien Ausgebaut. Besondere Feinheit und Langlebigkeit.

Emilia-Romagna

Sangiovese di Romagna DOC Riserva U. Cesari

sfr. 58.50

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.



Rolf und Dina Suter de Gouveia Spitalst. 21

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

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.56.-

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

Apulien

Salice Salentino sfr.47.-

Negroamaro du Malvasia Nera,
Aromen von roten und schwarzen Beeren,
samtig weiche Tannine mit leichter Süsse und viel Geschmack

Primitivo di Manduria sfr.54.-

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.

Sizilien

Nero d'Avola Sicilia IGT Andrero, Forreiro sfr. 41.50

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



Rolf und Dina Suter de Gouveia Spitalst. 21

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

Spanien

Rioja DOCa Reserva sfr.52.-

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

Rioja DOCa Crianza sfr.45.50

Tempranillo, Mazuelo. Intensiv rubino, in der Nase fruchtig und finessenreich.
Im Gaumen weich, leicht und sehr ausgeglichen. 16 Monate Eichenfass.

Portugal

Tejo

Encosta do Sobral sfr.43.50

Touriga Nacional, Trincadeira, Touriga Franca
Kräftig und fruchtig, gute Balance aus frischer Säure und Frucht
Geschmeidig und edel

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. MwSt.