



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

Die Firma Gastro Suter legt seit über 12 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

11.50

Minestrone

Gemüsesuppe mit Teigwaren und Grana Padano
Mit Speck

auch gf+lf erhältlich

12.80

13.80

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 lattuga Iceberg

Icebergsalat mit Ei, Speck,
Brotcroutons und Hartkäsehobel

auch gf+lf erhältlich

16.50

11.50

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

Rindsfilet roh, geklopft mit Olivenöl,
Balsamico und Grana Padano

gf+lf
29.00 22.50

Piatto di Antipasti

Rauchlachs, geräuchte Forelle, Parmaschinken,
mariniertes Gemüse, Salami, Grana Padano, Oliven
Tomaten & Mozzarella

gf+lf
29.50

Pasta

auf Wunsch **gf+lf**

Tagliatelle al pollo piccante

Nudeln mit Olivenöl, Pouletbruststreifen
und Peperoncini

porzione **piccolo**
26.70 21.70

Tagliatelle al salmone e limone

Nudeln mit Rauchlachs 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

Spaghetti ai Gamberoni *

Spaghetti mit Riesencrevetten, Olivenöl,
Knoblauch und Peperoncini

32.80 25.80



Rolf und Dina Suter de Gouveia Spitalst. 21

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

Lasagne Casalinga

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

Spaghetti alla Bolognese

Spaghetti mit Rindshackfleischsauce 24.50 21.50

Spaghetti alla Carbonara

Spaghetti mit Speck, Zwiebeln, Rahm und Eigellb 23.70 20.70

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

	porzione	piccolo
Spaghetti, Penne, Tagliatelle, Gnocchi	22.70	19.70

mit Sauce nach Wahl

Pesto, Pomodoro, Gorgonzola
Pomodoro e basilico, quattro formaggi

Risotti

auf Wunsch lf
porzione piccolo

Risotto allo zafferano della Nonna

Safranrisotto mit Rindfleischstreifen und Erbsen **gf** 31.50 26.50

Risotto ai funghi Champignons

Risotto mit zweierlei frischen Champignons
und Grana Padano **gf** 24.50 21.50

Risotto ai frutti di mare

Meeresfrüchtersotto mit Zitronenöl **gf** 26.50 23.50



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

Filetto di Triglia rossa alla Toscana

Rotbarbenfilet mit Olivenöl, Zwiebeln,
Tomaten und Oliven, Reis und Gemüse

porzione	piccolo
34.50	27.50

Gamberoni allo Zafferano

Riesencrevetten mit Weisswein-Safransauce
Nudeln

37.80	27.80
-------	-------

Carni

auf Wunsch gf+lf

Saltimbocca di pollo

Pouletbrustschnitzel mit Rohschinken und Salbei
Marsalasaucce und Weissweinrisotto

porzione	piccolo
28.50	23.50

Piccata di maiale della Nonna

Schweinsschnitzel mit Knoblauch, Ei und Reibkäse,
Champignongarnitur dazu Tomatenspaghetti

33.50	27.50
-------	-------

Ossobuco

Kalbshaxenstück geschmort
Safranrisotto und Gemüse

38.50	-----
-------	-------

Bistecca di manzo piccante

Rindsfiletmedaillon mit Peperoncinibutter
Kräuterrisotto und Gemüse

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 18.50

Pizza Napoli

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Sardellen,
Kapern, Oliven 23.00

Pizza Prosciutto

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Vorderschinken 20.50

Pizza Funghi

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Pilze 20.00

Pizza Putanesca (piccante)

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Speck,Peperoncini 21.00

Pizza Vegetariana

Tomaten, Mozzarella, Oregano, verschiedene Gemüse 20.50

Pizza Fiorentina

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

Pizza Prosciutto e Funghi

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Vorderschinken, Pilze 21.50



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 23.50

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 23.00

Pizza Del Chef

Tomaten, Mozzarella, Kräuter, Knoblauch, Peperoncini
butter 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 2.00 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, Crevettes, 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. 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
Budino al caramello Karamelpudding	auf Wunsch gf+lf 9.50	-----
Tiramisù della Nonna Man sagt es sei das beste	auf Wunsch gf+lf 10.50	-----
Crespelle Crepes mit Nussiger Schokofüllung und Vanilleglace	auf Wunsch gf+lf 10.50	8.50
Ciocolino Schokoladenküchlein mit schmelzendem Herz Saisonbeeren und Rahm	auf Wunsch gf+lf 10.50	-----
Fritelle di mele Apfelküchlein mit Zimtzucker und Vanillesauce	auf Wunsch gf+lf 11.50	9.50
Piatto misto di dolci Degustationsteller für 2 Personen	auf Wunsch gf+lf 29.30.	-----

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



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.	11.00
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.	5.60
Apfelschorle	3.3 dl	sfr.	5.60
Kinley: tonic, bitter lemon	2.0 dl	sfr.	5.20
	Offen		
Hahnenwasser	3 dl	sfr.	3.00
	5 dl	sfr.	4.50
Coca cola / Citro / IceTea Lemon	2 dl	sfr.	3.80
Rivella rot / Fanta / Henniez "mit & ohne"	3 dl	sfr.	4.80
	5 dl	sfr.	6.00
Apfelschorle / Apfelsaft (Süssmost)	5dl	sfr.	6.80
Apfelsaft (Süssmost)	2 dl	sfr.	4.80
Orangensaft	3 dl	sfr.	5.80
Red Bull Energy (koffeinhaltig)	Dose 2.5 dl	sfr.	6.00
San Bitter rosso / San Bitter bianco	1 dl	sfr.	5.50



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. 4.70
Schale		sfr. 4.80
Capuccino		sfr. 4.90
Doppelter Espresso / Doppelter Ristretto		sfr. 6.90
Chocolat kalt	3.0 dl	sfr. 5.00
oder warm		sfr. 4.80
Latte Macchiato		sfr. 5.30
Latte Macchiato mit Aroma /Caramel/Vanille/Amaretto		sfr. 5.90
Diverse Tee		sfr. 4.60

Getränke mit Alkohol

„Kafi Schnaps“

Kaffee Luz / Kafee Fertig / Tee“Holdrio“		
Träsch, Kräuter, Zwetschgen, Kirsch, Pflümli, Williams		sfr. 6.50
Halbhalb		
Espresso Coretto Grappa		sfr. 6.50



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. 8.90
Appenzeller, Averna, Amaro, Ramazotti,	4 cl	sfr. 8.50
Fernet branca, Sambucca, Jägermeister	4 cl	sfr. 8.50
Shot	2 cl	sfr. 5.50

Liköre

Grand Marnier/ Cointreau	4 cl	sfr. 8.50
Amaretto	4 cl	sfr. 8.50
Baileys	4 cl	sfr. 8.50
Limoncello	4 cl	sfr. 8.50

S udwein

Porto	4 cl	sfr. 7.50
-------	------	-----------

Whisky

Ballantines	4 cl	sfr. 10.50
Jack Daniel's	4 cl	sfr. 10.90
Chivas Regal 12 Years	4 cl	sfr. 12.50

Cognac

Remy Martin VSOP	2 cl	sfr. 9.50
Henessy	2 cl	sfr. 10.50

Spirituosen

Grappa Barbera	2 cl	sfr. 7.90
Grappa Brunello di Montalcino	2 cl	sfr. 8.20
Grappa Moscato	2 cl	sfr. 7.50
Grappa Dolcetto	2 cl	sfr. 7.50
Grappa Amarone	2 cl	sfr. 7.60
Grappa Barolo	2 cl	sfr. 8.20
Grappa Berta Elise	2 cl	sfr. 8.90
Pflümli, Kirsch	2 cl	sfr. 6.20
Williams	2 cl	sfr. 6.20
Calvados Morin	4 cl	sfr. 9.50
Vieille Prune Morin	4 cl	sfr. 9.50
Vodka Absolut	4 cl	sfr. 9.50
Gin Bombay Saphir	4 cl	sfr. 9.50
Bacardi Rum	4 cl	sfr. 7.50
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



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

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

Apfelwein - Suure Most

Klare Most Bügelflasche mit oder ohne Alkohol	5.0 dl	sfr. 7.50
---	--------	-----------

Biere

Eichhof Lager offen

Herrgöttli/Mini	2.0 dl	sfr. 4.10
Stange/Kübeli	3.0 dl	sfr. 4.90
Glas/Kübel	5.0 dl	sfr. 6.20

Panaché	3.0 dl	sfr. 5.20
	5.0 dl	sfr. 6.40

Eichhof Lager Flasche	5.8 dl	sfr. 6.60
-----------------------	--------	-----------

Erdinger Weißbier Flasche	5.0 dl	sfr. 7.80
---------------------------	--------	-----------

Guinness	5.0 dl	sfr. 7.80
----------	--------	-----------

Eichhof Alkoholfrei Flasche (alkoholfrei)	3.3 dl	sfr. 5.20
---	--------	-----------

Eichhof Alkoholfrei Flasche (alkoholfrei)	5.0 dl	sfr. 6.40
---	--------	-----------

Moretti Bier aus Italien mit Maisanteil	3.3 dl	sfr. 5.50
---	--------	-----------

Glutenfreies Bier: Daura Estrella Damm	3.3 dl	sfr. 6.20
---	--------	-----------

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. 9.50 /sfr.59.-
Moscato	1 dl	sfr. 9.50

Weisswein offen

Gespritzter Weisswein, süss oder sauer 2 dl sfr. 9.50

Fendant

Leicht, elegant, fruchtig, süffig

1 dl sfr. 5.90

St.Saphorin

Elegant, harmonisch und finessenreich

1 dl sfr. 6.80

Pinot Grigio

Goldgelb, trocken, subtile Würze
Wundervolle Harmonie

1 dl sfr. 6.50

Chardonnay (Italien)

Goldgelb, fruchtig, vollmundig

1 dl sfr. 7.20

Roero Arneis

Gehaltvoll, trocken aber kräftig. Starker Abgang

1 dl sfr. 8.90

Rosé offen

Rosato

Ein leichter Rosé

1 dl sfr. 5.90



Rolf und Dina Suter de Gouveia Spitalst. 21

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

Rotwein offen

Hauswein

Tapada de Villar Alentejo Portugal

1 dl sfr. 6.90

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.

Dôle du Valais

1 dl sfr. 5.90

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. 6.40

Fruchtig, frisch und harmonisch. Leichter Alltagswein.

Barbera d'Alba

1 dl sfr. 8.20

Köstlicher Barbera mit vielseitiger Aromatik. Ein herrlicher Begleiter zu jedem Essen.

Barolo

1 dl sfr. 8.90

Intensiver und gehaltvoller Wein. Überzeugt jeden Liebhaber von Piemonteser Weinen immer wieder aufs Neue.

Rioja

1 dl sfr. 7.50

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. 59.00

Gehaltvoll, trocken aber kräftig. Starker Abgang.

Südtirol

Chardonnay

sfr.49.00

100% Chardonnay

Strahlendes goldgelb, Wunderbare Fruchtaromen. Rund und vollmundig am Gaumen. Passt gut zum Aperitif und zu Fischgerichten

Pinot Grigio

100 % Pinot Grigio

Goldgelb, trocken, subtile Würze, blumige Noten und fruchtige Eindrücke
Wundervolle Harmonie

sfr. 45.00



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. 41.-
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. 54.00
Im Bouquet Efeu und Vanilleton. Ein voller Geschmack, erinnert an rotbeerige Frucht. Sortentypischer Merlot mit ausgewogenem Charakter.

Italien

Piemont

Barbera d'Alba sfr. 57.-
Intensives Bouquet das an Brombeeren und Johannisbeeren erinnert, mit Anklängen von Anis und Minze. Weich und ausgewogen.

Barolo sfr. 62.-
Rubinrot mit violetten Reflexen, schwarze Kirsche und Beeren in der Nase
Tief im Glas finden sich Vanille und Schokolade. Fruchtig, ausgewogen mit exquisitem Geschmack



Rolf und Dina Suter de Gouveia Spitalst. 21

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

Toscana

Chianti Villa Antinori sfr. 57.-
Sangiovese, canaiolo nero, in der Nase Aromen von roten Beeren, mittlerer Körper, trocken mit ausgeglichenen Tanninen, harmonisch und anhaltend im Abgang.

Le Volte tenute di Ornellaia sfr. 71.-
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. 62.-
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

Ripasso della Valpolicella superiore sfr.59.-
Corvina 70% - Rondinella 20% - Molinara 5% - Altri vitigni 5%
Der kleine freche Bruder des Amarone

Apulien

Primitivo sfr.58.-
Noten von reifen Früchten, Beeren und Gewürzen.
Elegante fruchtige Struktur verschmelzend mit seiner kräftigen Textur

Sardinien

Cannonau di Sardegna DOC Riserva sfr.65.-
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. 46.-

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 Reserva

sfr.58.-

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 Crianza

sfr.49.-

100% Tempranillo, rote Früchte mit leichter Vanille Note und Gewürzen, weiche Tannine

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.