



*Trattoria della Nonna*

Rolf und Dina Suter de Gouveia Spitalst. 21

[www.restaurant-dellanonna.ch](http://www.restaurant-dellanonna.ch) E- Mail: [gastrosuter@hotmail.ch](mailto:gastrosuter@hotmail.ch) Tel. 041 420 44 72

## Getränkekarte

### Alkoholfreie Getränke

#### Wasser und Süssgetränke

		<b>Flaschen</b>	
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
		<b>Offen</b>	
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)	<b>Dose</b>	2.5 dl	sfr. 5.80
San Bitter / San Bitter bianco		1 dl	sfr. 4.30



*Trattoria della Nonna*

Rolf und Dina Suter de Gouveia Spitalst. 21

[www.restaurant-dellanonna.ch](http://www.restaurant-dellanonna.ch) E- Mail: [gastrosuter@hotmail.ch](mailto: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](http://www.restaurant-dellanonna.ch) E- Mail: [gastrosuter@hotmail.ch](mailto: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](http://www.restaurant-dellanonna.ch) E- Mail: [gastrosuter@hotmail.ch](mailto: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](http://www.restaurant-dellanonna.ch) E- Mail: [gastrosuter@hotmail.ch](mailto: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.



Rolf und Dina Suter de Gouveia Spitalst. 21

[www.restaurant-dellanonna.ch](http://www.restaurant-dellanonna.ch) E-Mail: [gastrosuter@hotmail.ch](mailto: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](http://www.restaurant-dellanonna.ch) E- Mail: [gastrosuter@hotmail.ch](mailto:gastrosuter@hotmail.ch) Tel. 041 420 44 72

## Rotwein offen

<b>Dôle du Valais</b> Rund, harmonisch und körperreich, die Pinot Noir Trauben bringen Rasse und Körper, die Gamay eine schöne Frucht und Robustheit.	1 dl	sfr. 4.80
<b>Merlot del Ticino DOC Picchio rosso</b> Fruchtig, frisch und harmonisch. Leichter Alltagswein.	1dl	sfr. 5.60
<b>Barbera D'alba</b> Köstlicher Barbera mit vielseitiger Aromatik. Ein herrlicher Begleiter zu jedem Essen.	1 dl	sfr. 7.20
<b>Barolo DOCG</b> Intensiver und gehaltvoller Wein. Überzeugt jeden Liebhaber von Piemonteser Weinen immer wieder aufs Neue.	1 dl	sfr. 7.90
<b>Rioja DOC Vino Alcorta Crianza</b> 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](http://www.restaurant-dellanonna.ch) E- Mail: [gastrosuter@hotmail.ch](mailto: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](http://www.restaurant-dellanonna.ch) E- Mail: [gastrosuter@hotmail.ch](mailto: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](http://www.restaurant-dellanonna.ch) E-Mail: [gastrosuter@hotmail.ch](mailto: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 Fliedernote. 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](http://www.restaurant-dellanonna.ch) E- Mail: [gastrosuter@hotmail.ch](mailto:gastrosuter@hotmail.ch) Tel. 041 420 44 72

## Veneto

**Amarone della Valpolicella classico Masi** sfr.92.-

Corvina, Rondinella, Molinara. Frisch Däfte 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](http://www.restaurant-dellanonna.ch) E- Mail: [gastrosuter@hotmail.ch](mailto: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.