

WEIN

GETRÄNKE
SNACKS & INFOS

GIESSI
KULTUR & EVENT DERENDINGEN



Name	Piacere Rouge VDP		Desire Lush & Zin Primitivo		"Il Cardinale" Linea Oro		Ricossa Barbera Appassimento		
Klassifikation	Jahrgang	Appellation La Côte	2018	Primitivo del Salento IGT	2020	Primitivo di Manduria D.O.P.	2016	Barbera Appassimento DOC	2017
Hersteller	Land, Region	Cave de Jolimont	Schweiz, Wadtland	Pasqua Vigneti	Italien, Puglia	Varvaglione	Italien, Puglia	Antica Casa	Italien, Piemont
Gebinde	Alkohol	0.7l und 1.5l Magnum	13%	0.75l und 1.5l Magnum	13.50%	0.7l und 1.5l Magnum	14%	0.75l oder 1.5l Magnum	13.50%
Rebsorten	Gamay, Garanoir, Gamaret		100% Primitivo		100% Primitivo		100% Barbera		
Ausbau	Verschluss	Edelstahltank	Naturkorken	6 Monate im Barique	Naturkorken	Eichenfässer für min. 10 Monate	Naturkorken	6 Monate im 220l Barique	Naturkorken
Trinktemperatur	Lagerfähigkeit	15-17°C	1-5 Jahre	16-18°C	1-5 Jahre	16-18°C	3-10 Jahre	15-18°C	2-7 Jahre
Vivino Rating	4.1		4.2		4.3		4.0		
Profil	Leicht		Üppig	Leicht		Üppig	Leicht		Üppig
	Sanft		Tanninhaltig	Sanft		Tanninhaltig	Sanft		Tanninhaltig
	Trocken		Süß	Trocken		Süß	Trocken		Süß
	Weich		Säurehaltig	Weich		Säurehaltig	Weich		Säurehaltig
GIESSI Kommentar	"Leichter Roter aus der Wadt"		"vielseitiger & moderner Primitivo"		"Bang for the Buck"		"Immer wieder überzeugend"		
Beschreibung	Piacere Rouge wird Sie mit fruchtigen, von feinen Holznoten geprägten Aromen, der seidigen und grosszügigen Struktur sowie einer leicht süssigen Note im Finale, überzeugen.		Ein vielschichtiger Wein mit intensiven Aromen von Pflaumen, roten Früchten, würzige Noten, Vanille, Kaffee und Kakao. Im Gaumen warm und rund, vollmundig mit weichen und samtigen Tanninen.		Sorgsam von Hand geerntete Trauben alter Rebstöcke zeichnen diesen wunderbaren Papele Primitivo mit seiner dunkelroten Farbe aus. Der runde, leichte Geschmack verleiht dem Wein den Duft nach fruchtigen roten Beeren und Marmelade. Der Ausbau in Fässern aus französischer Eiche sorgt für die Harmonie von Fruchtigkeit und Tannin.		Ricossa ist finessenreich und Ausgewogen. Im Glas entfaltet der granatrote Wein ein vielschichtiges Bouquet mit den Aromen von Beeren, Vanille und Feigen, welche durch florale Anklänge von Lilien und zarten Rauchnoten abgerundet werden. Er verführt den Gaumen mit weichen und süßen Geschmack und seiner angenehmen Säure. Die geschmeidigen Tannine verleihen diesem Wein seine wunderbare Struktur und leiten in den langen Nachhall über.		
Vinifikation	Nach der traditionellen Methode des "Governo" vinifiziert, welche auch Basis für die bekannten "Ripasso" Weine aus dem Veneto ist.		Gärung im Stahltank und anschliessend Verfeinerung in Barriques während 6 Monate		Der Il Cardinale Primitivo verdankt seinen runden, harmonischen Geschmack auch dem Ausbau in Holzfässern amerikanischer Eiche.		Die handgelesenen Trauben werden für etwa fünf Wochen getrocknet. Die anschließende Mazeration findet über einen Zeitraum von 11 Tagen in Edelstahltanks statt. Der Ausbau erfolgt in Barriques für 6 Monate.		
Speiseempfehlung	Italienische Gerichte, Antipasti, Pilzrisotto, Pasta		Grillfleisch, Pizza und würzigem Käse		Rindfleisch, Pasta, Lamm, Geflügel		Pasta, rotes und weisses Fleisch, Wild		
Preis	24.- , Magnum 48.-		24.- , Magnum 48.-		24.- , Magnum 48.-		26.- , Magnum 58.-		



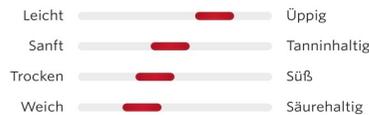
Sopra Sasso Ripasso

Valpolicella Ripasso DOC 2014
MGM Mondo del Vino Italien, Veneto
0.7l 14%

Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella

8 Monate im Barique Naturkorken
16-18°C 6-12 Jahre

4.0



"Charakteristisch Ripasso"

Der Sopra Sasso beeindruckt mit ausgeglichener Struktur, Harmonie und gut eingebetteter Holznote. Ein langes Finale zeichnet ihn aus. Glänzendes, intensives Granatrot. Dörrpflaumen und frische Kirschnoten im offenen, facettenreichen Bouquet, auch eine Spur Kakao. Druckvoller Auftakt, abgelöst von einer charakteristisch reifen Ripasso-Aromatik, Korinthen, auch reife Zwetschgen, angenehm weiche Tanninstruktur, aromatisch bestens abgedeckt.

Das Traubengut wird im aufwändigen Ripasso-Verfahren, nach der konventionellen Vergärung im Stahltank, mit dem frischen Trester des gerade abgepressten "Amarone" nachvergoren. Danach reift der Ripasso für ein Jahr in Eichenholzfässern.

Grilladen, Braten, Käse, Pasta

26.-



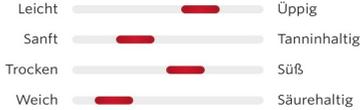
Senza Parole Primitivo Amabile

Primitivo del Salento IGT 2018
Nicola Barese Italien, Puglia
0.7l und 1.5l Magnum 13.80%

100% Primitivo

Edelstahltank Naturkorken
16-18°C 2-5 Jahre

4.1



"Frauen lieben ihn"

Senza Parole. Eigentlich braucht es - wie der Name schon sagt - keine Worte. Der vermutlich beliebteste Rotwein der Schweiz! Im Glas rubinrot. Duftnoten von dunklen Beeren, Vanille und wenig Holz. Seine hohe Restsüsse macht ihn "süffig" und angenehm zum Trinken. Ideal auch als Einstieg in die Welt der Weine.

Ausbau im Stahltank, danach in grossen Barriques.

Rindfleisch, Lamm, Kalb, Apéro, Pasta, Risotto

24.-, Magnum 48.-



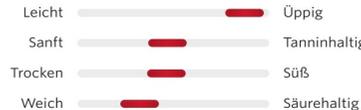
Susumaniello

Susumaniello 2018
Masca del Tacco Italien, Puglia
0.7l 14.50%

100% Susumaniello

Edelstahl und Eiche Naturkorken
16-18°C 3-8 Jahre

4.2



"Intensiv, schwer & süffig"

Tiefes, dichtes Rubinrot. In der Nase Aromen von Blaubeeren und reifen roten Früchten, Holz, Gewürzen und Tabaknoten. Eleganter und zugleich kraftvoller Wein mit reifen Tanninen und einem langen samtigen Abgang. Der Masca del Tacco ist ein junger Wein, aus dem Portfolio der Kellerei und entsteht gleichzeitig aus einer der ältesten Rebsorten Italiens. Es entsteht ein reifer, opulenter und saftiger Rotwein, der seine Finesse nicht vermissen lässt.

Nach der Handlese folgt die Gärung in modernen Edelstahlbehältern. Die Reifung erfolgt sowohl in Edelstahl als auch in Holzfässern unterschiedlichen Alterungen. So nehmen die Holznoten nicht die Überhand, sondern verleihen das gewisse Etwas.

Rindfleisch, Pasta, Lamm

32.-



Reserva Rioja

Rioja 2012
Lan Bodegas Spanien, La Rioja
0.75l und 1.5l Magnum 13.50%

90% Tempranillo, 10% Graciano

16 Monate Barriques Naturkorken
14-18°C 8-15 Jahre

4.0



"Sehr solider Rioja"

In tiefem Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen zeigt sich der LAN Reserva im Glas. Der Nase bietet der Wein ein intensives Bouquet von roten und schwarzen Waldbeeren, eingepackt in süße Töne mit Herzkißchen, Kokosnuss, Vanille und würzigem Gebäck. Am Gaumen von großer Textur, ganz rund und mit viel Volumen, fleischig und ausgeglichen durch die perfekt verschmolzenen polierten Tannine. Sein fruchtbetontes Finale ist geschmackvoll und klingt sehr lange nach.

Die Trauben stammen von 60-jährigen Weinstöcken, welche in Edelstahl bei 30° gegärt werden. Das nachträgliche Einlegen dauert 3 Wochen, in denen häufiges Abpumpen stattfindet, um eine gute Farbextraktion zu erreichen. Schließlich altert er in Eiche für min. 12 Monate.

Rindfleisch, Lamm, Kalbfleisch, Geflügel

26.-, Magnum 54.-



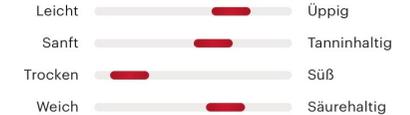
Pesade "Selection Schwander"

Gers IGP 2015
Domaine de Gensac Frankreich, Gascogne
0.75l 14%

62% Merlot, 12% Syrah, 11% Cabernet Sauvignon, 10% Tannat, 5% Malbec

12 Monate im Eichenfass Naturkorken
16-18°C 4-12 Jahre

4.1



"Schöne Struktur & viel Kraft"

Herrlicher Schwander Cuvée. Er ist charaktvoll und erinnert stark an einen Bordeaux. Brombeeren, Wald, Lakritze und dazu eine leichte Holznote. Herrlich samtig am Gaumen und ein langanhaltendes Bouquet.

Handgelesene Trauben, moderne Vinifikation in Stahlbehälter, 12 Monate Ausbau im Eichenfass

Grilladen, Fleisch

36.-



Ocioto



Aalto Tinto Ribera del Duero



El Maso



60 Sessantanni

Name	Ocioto		Aalto Tinto Ribera del Duero		El Maso		60 Sessantanni		
Klassifikation	Jahrgang	AOC Zürich	2018	Ribera del Duero D.O.	2018	Almansa D.O.	2018	Primitivo di Manduria DOP	2015
Hersteller	Land, Region	Zweifel 1898	Schweiz, Zürichsee	Bodegas Aalto	Spanien, Ribera	Finca Fella	Spanien, Albacete	Cantine San Marzano	Italien, Apulien
Gebinde	Alkohol	0.75l und 1.5l Magnum	14%	0.75l und 1.5l Magnum	15.00%	0.75	15.50%	0.7l und 1.5l Magnum	14.50%
Rebsorten	Pinot Noir, Garanoir, Regent, Maréchal Foch, Léon Millot, Monarch, Cabernet Cortis		100% Tinto Fino (Tempranillo)		Gamacha Tintorera		100% Primitivo		
Ausbau	Verschluss	1 Jahr Barriques & Grossholzfässer	Drehverschluss	2 Jahre im Eichenfass	Naturkorken	12 Monate im Eichenfass	Naturkorken	min. 12 Monate in Barriques	Naturkorken
Trinktemperatur	Lagerfähigkeit	14-16°C	3-8 Jahre	16-18°C	3-13 Jahre	16-18°C	3-12 Jahre	16-18°C	4-10 Jahre
Vivino Rating	4.3		4.4		4.4		4.5		
Profil	<p>Leicht <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Üppig</p> <p>Sanft <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Tanninhaltig</p> <p>Trocken <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Süß</p> <p>Weich <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Säurehaltig</p>		<p>Leicht <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Üppig</p> <p>Sanft <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Tanninhaltig</p> <p>Trocken <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Süß</p> <p>Weich <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Säurehaltig</p>		<p>Leicht <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Üppig</p> <p>Sanft <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Tanninhaltig</p> <p>Trocken <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Süß</p> <p>Weich <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Säurehaltig</p>		<p>Leicht <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Üppig</p> <p>Sanft <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Tanninhaltig</p> <p>Trocken <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Süß</p> <p>Weich <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Säurehaltig</p>		
GIESSI Kommentar	"Top of Switzerland"		"grosse Tiefe und ausbalanciert"		"wuchtig und intensiv"		"König der Primitivo"		
Beschreibung	süssbeerig, Rosinen, Pflaumen, dicht, voll, weich		Ein Klassiker, aromatisch, kräutrig, exotisch und wild. Undurchdringliches Violett. In der Nase schwarze Beeren, aromatische Kräuter, Lakritz und ein Hauch von exotischen Gewürzen. Am Gaumen frisch und konzentriert, mit präzisiertem Tannin und knackiger Säure. Ein kompaktes, pfeffriges Finale.		Gamacha Tintorera ist die repräsentativste Rebsorte von Almansa. Die ertragsschwachen Reben sind über 60 Jahre alt und wachsen auf über 1000 m. Die Böden sind eisenoxidreich auf einer Kalksteinschicht. Diese Kombination macht den Wein zu einem wahren Verkostungserlebnis: Tiefes Granatrot, intensiv und anhaltend mit Noten von Zimt, Nelken, Kakao, Tabak, Lakritze und mineralischen Anklängen. Grosse Struktur, gute Ausgewogenheit zwischen Alkohol und Frische, samtige Tannine mit langem Abgang.		Der rassige Rotwein, wird aus den Trauben über 60 Jahre alter Reben vinifiziert und begeistert mit opulenter Frucht und herrlich würzigen Nuancen nach Zimt, Zedernholz und Vanille. Der Sessantanni ist ein unvergesslich intensiver Rotwein aus Italien, der mit vollem Körper begeistert. Tiefrot im Glas, beeindruckt dieser Rotwein mit einem vielschichtigen Bouquet voller Trockenpflaumen, Kirschkompott, hellem Tabak, etwas Anis und reifen Waldbeeren.		
Vinifikation	Ein Teil der Trauben wurde am Stock belassen bis sie zu Rosinen wurden. Danach abgebeert und zur Gärung der restlichen Maische zugegeben. Der Ausbau fand in Barriques und Grossholzfässern während 12 Monaten statt.		Vinifiziert imahltank, anschliessend für 18 Monate in französischen Barriques ausgebaut.		Nach einem weichen Stielabzug erfolgte eine 25-tägige Mazerationsgärung. Der Ausbau erfolgte für 12 Monate in französischen und amerikanischen Barriques.		Das handgelesene Lesegut stammt von 60 Jahre alten Reben, die in kargen, eisenoxidreichen Böden wurzeln. Die Folge ist ein geringerer Ertrag, welcher eine besonders hohe Qualität der einzelnen Trauben fördert. Nachdem er abgezogen wurde, wird er für 12 Monate in Eiche ausgebaut.		
Speiseempfehlung	Wild, asiatische Küche, Schokoladen-Desserts		Barbeque, Braten, Grillfleisch, Lammfleisch, Wild		Reichhaltige Gänge, rotes Fleisch, BBQ		Rindfleisch, Pasta, Lamm, Geflügel		
Preis	46.- , Magnum 92.-		68.- , Magnum 134.-		42.-		46.- , Magnum 129.-		



Vigne Vecchie Negroamaro

Negroamaro di Puglia IGP
Vigneti del Salento
0.75l

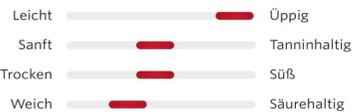
2015
Italien, Apulien
13.50%

100% Negroamaro

12 Monate in französischer Eiche
16-18°C

Naturkorken
5-15 Jahre

4.3



"Facettenreich und sehr Komplex"

Sehr dichtes, tiefdunkles Rubinrot, fast schwarz. Im Bouquet entfalten sich herrlich intensive, vielfältige Aromen, die an vollreife Früchte, Sauerkirschen, Pflaumenkompott, Feigen, Trockenfrüchte, sowie süßlich-würzige Aromen eingemachter Früchte erinnern. Sein filigranes, saftiges Tannin hinterlässt im Gaumen einen Eindruck von Frische, Kraft und Eleganz.

Die Trauben für den Negroamaro stammen von sehr alten Reben und wurden nach leichter Überreife von Hand geerntet. Es folgte eine Kaltmazeration bei 0°C für 5 Tage und eine weitere Maischegärung für 11 Tage bei kontrollierten 21-22°C. Der Ausbau folgte für 12 Monate in französischen Eichenfässern.

Fleisch, Alltagsküche, Braten, Wild, Käse, Dessert

38.-



Classico de Roari

Amarone della Valpolicella DOCG
Luigi Righetti
0.75l

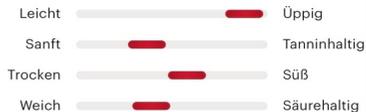
2016
Italien, Venetien
15.50%

75% Corvina, 20% Rondinella

Barrique
16-18°C

Naturkorken
5-12 Jahre

4.2



"ein Muskelpaket an Aromen"

Eine bezaubernde, ausschweifende Nase nach Backpflaumen, Dörzwetschen und süßen Aprikosen und etwas Tabak. Eleganter Auftakt, abgelöst von einer rasch sich breit machenden, prächtig komponierten Fruchtaromatik, wiederum im reiffruchtigen Bereich, auch eine Spur Himbeergelee und Zedernholznoten; die Tannine zeigen sich geschmeidig und reif, perfekt balanciertes, aromatisches Finale. Ein Amarone mit schönem Trinkfluss, der nie aufdringlich wirkt.

Nach optimaler Traubenreife werden die besten Trauben für diesen einzigartigen Wein genommen. Danach werden die Trauben lange Zeit getrocknet, wo sie viel an Gewicht verlieren. Dafür gewinnen sie an Aromen, Intensität und Alkohol. Er reift mehrere Jahre in Holzfässern und ist lange lagerfähig.

Festliche Gerichte

59.-



Batasiolo Barolo

Barolo DOCG
Beni di Batasiolo
0.75l

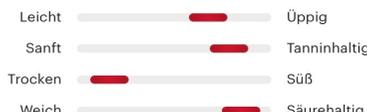
2016
Italien, Piemont
14.50%

100% Nebbiolo

2 Jahre im Eichenfass
16-18°C

Naturkorken
5-15 Jahre

4.1



"kräftig, säurebetont & vielschichtig"

Mittleres Granatrot mit purpurroten Reflexen. In der Nase elegante Würznoten, etwas trockener Waldboden, Dörrobst und reife Kirschen. Im Gaumen feine Fruchtsüsse im Auftakt, getrocknete Rosenblüten, Pflaumen, Waldkräuter und Dörrobst. Der Wein zeigt eine kräftige Struktur mit präsenten, feinkörnigen Tanninen, ausklingend in einem langen, elegant geschliffenen Finale.

Die Trauben werden nach der Lese sanft angequetscht und als Maische vergoren. Danach gelangt der Jungwein für zwei Jahre in traditionelle, grosse Fässer aus slawonischer Eiche zum Ausbau und ruht dann ein weiteres Jahr in der Flasche.

Käse, rotes Fleisch

59.-



The Chocolate Block

Franschhoek, Westcap
Boekenhoutsklouf
0.75l oder 1.5l Magnum

2019
Südafrika, Swartland
15%

73% Syrah, 11% Grenache, 8% Cinsault, 7% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier

18 Monati im Barrique
16-18°C

Naturkorken
2-10 Jahre

4.2



"Südafrikanische Geschmacksexplosion"

The Chocolate Block 2018 ist ein konzentrierter Rotwein mit Aromen von reifen dunklen Früchten, rauchigen Noten und einem Hauch von Holz. Am Gaumen ist er fruchtig, glatt und fleischig. Ein Wein mit einer lebendigen Säure, die zu jeder Zeit begleitet und einem exquisiten Abgang von Lakritz und dunkler Schokolade.

Jede Rebsorte wird separat vinifiziert und lagert für mindestens 12 Monate in unterschiedlichen Eichenfässern. Von den jährlich rund 3000 Fässern werden die besten 2000 ausgewählt und in den Handel gebracht.

Rind, grilliertem Fleisch, Schmorgerichte, kräftiger Käse

59.-, Magnum 119.-



Puro Malbec

Malbec Argentino
Bodega Ojo de Agua
0.75l und 1.5l Magnum

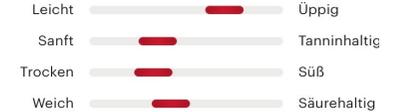
2019
Argentinien, Mendoza
14.50%

100% Malbec

Edelstahl- und Betontanks
14-17°C

Naturkorken
2-8 Jahre

4.0



"BIO Kultwein aus Argentinien"

Ein junger, frucht-intensiver Malbec von dichtem Violett-Rot. Im Duft Noten von gekochten Früchten, Kräutern wie Thymian und Minze, und dezente auch gemahlene Gesteine. Weich und füllig im Gaumen, sehr schöne, saftige Malbec-Fruchtigkeit die lange nachklingt, schöne, weiche Gerbstoffe geben dem Wein die nötige Struktur. Malbec at its best!

Die Trauben für den sortenreinen Malbec werden Ende März von Hand gelesen, bei kontrollierten Temperaturen von 28 °C im Edelstahltank vergoren und ohne Holz, rein im Edelstahltank ausgebaut, um die saftige Frische der Rebsortenfrucht auch im Wein maximal zu bewahren.

Barbecue, gut gewürztem, rotem Fleisch und Burger.

38.-, Magnum 86.-



Piacere Blanc



Federweisser



Staatsschreiber Blanc Prestige



Blanc de Noir

Name	Piacere Blanc		Federweisser		Staatsschreiber Blanc Prestige		Blanc de Noir		
Klassifikation	Jahrgang	Appellation La Côte	2019	Zürich AOC	2020	Zürich AOC	2020	AOC Graubünden	2020
Hersteller	Land, Region	Cave de Jolimont	Schweiz, Wadtland	Weinkeller zum Stauffacher	Schweiz, Zürich	Staatskellerei Zürich	Schweiz, Zürichsee	Von Salis	Schweiz, Graubünden
Gebinde	Alkohol	0.75l	13%	0.75l	13%	0.75l	13%	0.75	13%
Rebsorten	Muscat, Chasselas, Sauvignon blanc		100% Pinot Noir		Muscat, Riesling x Silvaner, Pinot Noir, Gewürztraminer		100% Pinot Noir (weiss gekelt)		
Ausbau	Verschluss	Edelstahltank	Naturkorken	Edelstahltank	Naturkorken	Edelstahltank	Naturkorken	Edelstahltank	Drehverschluss
Trinktemperatur	Lagerfähigkeit	8-10°C	1-3 Jahre	9-11°C	1-3 Jahre	8-12°C	1-3 Jahre	6-10°C	1-3 Jahre
Vivino Rating	4.0		4.0		4.4		4.4		
Profil									
GIESSI Kommentar	"fruchtig & leicht süsslich"		"elegant und finessenreich"		"spritzig & süffig"		"Herrliche Fruchtigkeit & dezente Süsse"		
Beschreibung	Der Piacere Blanc zeigt sich im Glas in einem hellen goldgelb. In der Nase ein Bouquet von weissen Früchten, begleitet von einem Hauch Eiche und an Mokka erinnernde Noten. Am Gaumen ein runder Auftakt, mit einer leichten Süsse, die den langen Abgang begleitet.		Sehr helle Zwiebschalenfarbe, delikates fruchtiges Bukett mit Noten von Birnen, Hefe und Karamell, im Gaumen sehr frisch und lebendig, erinnert an rote Waldbeeren und englische Bonbons, eher leichter Körper, weiche, cremige Textur, verlängerter und fruchtbetonter Abgang.		Ein Weisswein der zum Teil aus blauen Trauben gekeltet wurde und deshalb eine helle Zwiebschalenfarbe aufweist. Im Bukett ausgeprägt, fruchtig mit Pfirsich, exotischen Früchten und typischem Muskatton, im Gaumen weich, sehr fruchtbetonter, mit lebhafter Frische, schöne Aromenvielfalt, ausgewogen und lang.		Ein beerenfruchtiger, duftig-leichter und süffiger Wein. Frisch und fein im Gaumen. Aromatisch und weich mit einer dezenten, verführerischen Süsse im Auftakt und erfrischender feiner Säure im Abgang.		
Vinifikation	Lange Gärung im Stahltank mit kontrollierter Temperatur.		Dieser Weisswein wird aus roten Trauben hergestellt. Gärung im Edelstahltank		Traditioneller Weinbau und anschliessender fünf monatiger Ausbau im Edelstahltank		Die roten Pinot Noir-Trauben werden sofort nach dem Entbeeren abgepresst und dann wie ein Weisswein im Edelstahltank gekeltet und ausgebaut. Durch Filtration der Farbpartikel ist dieser Wein weiss wie ein Weisswein.		
Speiseempfehlung	Apéritif, Fisch, Asiatisch, Tapas		Apero, Fisch, Risotto		Apéro, Fisch und hellem Fleisch		Der Apérowein schlechthin		
Preis	24.-		24.-		32.-		38.-		



Ville de Sierre

Wallis AOC
Adrian & Diego Mathier
0.75l und 1.5l Magnum

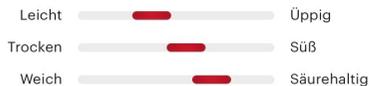
2019
Schweiz, Wallis
12%

100% Chasselas (Gutedel)

Edelstahltank
8-10°C

Naturkorken
1-3 Jahre

4.3



"Ausgewogener Walliser"

Dank dem sonnenverwöhnten Traubengut verbleibt im vergorenen Jungwein eine raffinierte Restsüsse, welche die jugendliche Frucht unseres Ville de Sierre elegant abrundet.

Bevor sämtlicher natürlicher Zucker der Ernte vergoren ist, wird die alkoholische Gärung beendet.

Aperitif, Süsswasserfisch und Krustentiere.

30.-, Magnum 60.-



Heida "Matterhorn"

Wallis AOC
Riem Daepf & Co
0.75

2020
Schweiz, Wallis
13%

Savagnin Blanc (Traminer)

Edelstahltank
6-10°C

Naturkorken
1-3 Jahre

4.3



"herrlicher lieblicher Alpenwein"

Der Heida, vom Savagnin blanc oder Traminer stammend, wird zurecht als die Perle der Alpenweine bezeichnet. Strohhelbe Farbe. Ausserordentlich feines, delikates Bukett, mit Aromen von Nüssen, Honig und exotischen Früchten. Auf dem Gaumen körperreich mit einer schönen Lebhaftigkeit und einem lang anhaltenden Abgang. Leicht süss.

Trauben aus hohen Lagen

30.-



Ricossa Bianco Appassimento

Antica Casa
Piemonte Barbera DOC
0.75l

2019
Italien, Piemont
12.50%

Cortese, Chardonnay und Moscato

Edelstahltanks
6-10°C

Drehverschluss
1-4 Jahre

4.0



"rund & erfrischend"

Im Glas erstrahlt dieser Wein in einem hellen Strohhelb mit glitzernden Reflexen. Mit einem fruchtigen Bouquet nach saftigen Ananas, knackigen Granny Smith Äpfeln, nussigen Noten nach Mandeln und sonnengetrockneten Zitronen wird die Nase gekonnt eingenommen. Am Gaumen besitzt dieser Italiener eine wundervolle Säure, die perfekt mit der feinen Restsüsse harmoniert. Auch eine schöne Frische ist präsent, die in den angenehmen Nachhall begleitet.

Appassimento ist ein italienisches Verfahren, welches für das Antrocknen von frisch gelesenen Trauben steht. Durch die Trocknung der Beeren während 4-6 Wochen steigt die Zuckerkonzentration. Anschließend wird der Most in Edelstahltanks vergoren und ausgebaut.

Apero, Fisch, Pasta oder Thaichury.

22.-



12 e Mezzo Malvasia del Salento

Malvasia del Salento
Varvaglione
0.75l

2018
Italien, Apulien
12.50%

100% Malvasia

Edelstahltank
6-11°C

Naturkorken
1-4 Jahre

3.9



"leicht & spritzig"

Noten von Vanille, tropischen Früchten und Honig ergeben gemeinsam ein herrlich facettenreich duftendes Bukett. Der 12 e mezzo Malvasia del Salento von Varvaglione zeigt eindrucksvoll, was das Zusammenspiel der Sonne Apuliens, der Lagen am Golf von Tarent und die Rebsorte Malvasia del Salento hervorbringen kann. Am Gaumen herrlich trocken, frisch und ausgewogen. Mit guter Textur und einem schönen Nachhall.

24 Stunden Mazeration, schonendes Pressverfahren, Gärung bei 14°C. Verfeinerung im Stahltank.

Fisch und Krustentiere. Käse, sowie Vorspeisen.

20.-



Senza Parole Bianco di Chieti

Bianco di Chieti
Nicola Barese
0.75l und 1.5l Magnum

2018
Italien, Abruzzen
12%

Trebbiano, Chardonnay, Sauvignon blanc

Edelstahltank
10-12°C

Naturkorken
1-4 Jahre

4.0



"leichter Südtaliener"

Dieser freundliche hellgelbe, fruchtige Weisswein ist unglaublich weich und bezaubert mit lieblichen Aromen von Birne, Pfirsich und Melone. Ein Hauch von Vanille rundet den vollfruchtigen Genuss ab, der im Gaumen süss und ausgesprochen harmonisch ist.

Strenge Traubenselektion. Kalte Mazeration mit sanfter Pressung. Stahltankvinifikation und Ausbau.

Apéro, Antipasti, Käse sowie leichten Fischgerichten.

24.-, Magnum 48.-



Name	Laserna Rioja Blanco		Altado Verdejo		Haus Klosterberg Riesling Trocken		Château Bauduc Sauvignon Blanc		
Klassifikation	Jahrgang	Rioja Blanco DOC	2016	Almansa D.O.	2020	Riesling Mosel	2019	Bordeaux Sauvignon Blanc	2018
Hersteller	Land, Region	Contino	Spanien, La Rioja	Finca Fella / Fantini	Spanien, Almansa	Weinmanufaktur Markus Molitor	Deutschland, Mosel	Château Bauduc	Frankreich, Bordeaux
Gebinde	Alkohol	0.75l	13.50%	0.75l	12.50%	0.75l und 1.5l Magnum	11.50%	0.75l	13%
Rebsorten	100% Viura		100% Verdejo		100% Riesling		95% Sauvignon Blanc, 5% Sémillon		
Ausbau	Verschluss	Barrique	Naturkorken	Naturkorken	Edelstahltank	Drehverschluss	Edelstahltank	Drehverschluss	
Trinktemperatur	Lagerfähigkeit	10-12°C	3-8 Jahre	8-12%	8-11°C	2-5 Jahre	5-12°C	1-3 Jahre	
Vivino Rating	4.3		4.1		4.1		4.1		
Profil	Leicht	Üppig		Leicht	Üppig		Leicht	Üppig	
	Trocken	Süß		Trocken	Süß		Trocken	Süß	
	Weich	Säurehaltig		Weich	Säurehaltig		Weich	Säurehaltig	
GIESSI Kommentar	"trockener Spanier"		"erfrischend fruchtig mit Zitrusnote"		"mineralisch mit fruchtiger Säure"		"Sehr tiefgründig & geschmacksintensiv"		
Beschreibung	Ein hellgelber Weisswein mit intensiver Nase nach Zitrusfrucht, blumigen Noten und Apfelaromen. Im Gaumen zeigt er eine gute, unglaublich harmonische Fülle und intensive Frucht nach Zitrusaromen, Vanille und wiederum Apfel, eine präsenste, schön eingebundene Frische und eine wunderbare Balance.		Aromatischer und fruchtiger Verdejo . Mineralische exotische fruchtige Note, die an Zitrusfrüchte und grünen Apfel erinnert. Frisch und knackig im Gaumern. Gute Säure, dezente Restsüsse und langer Abgang.		Er duftet fein nach grünen Äpfeln, Aprikosen, Zitronen, Grapefruit und etwas Quitte, zeigt eine präsenste, aber gut eingebundene Säure und wirkt rund und harmonisch. Der Abgang ist trocken, leicht und frisch mit einer feinen Mineralik.		Betörendes, frisches Sauvignon Blanc-Bouquet; herrlich erfrischend am Gaumen mit hinreissender Frucht, grosser Eleganz und verführerisch trockenem Ausklang. Dieser intensive Weisswein ist in diversen Top-Häusern gelistet, wie zum Beispiel seit über einem Jahrzehnt bei Gordon Ramsay und Rick Stein.		
Vinifikation	100% Viura Trauben fermentiert im Barrique		Mechanische Ernte bei Nacht um die kühlen Trauben bei 13° gegen 25 Tage zu gären. Danach bleibt der Wein rund drei Monate auf der Hefe und wird sanft gefiltert.		Die Handlese findet Anfang Oktober statt und die Trauben werden direkt selektioniert. Der Klosterberg wird spontan vergoren und reif ausschliesslich im Stahltank bevor er ohne Schönungsmittel in Flaschen abgefüllt wird.		Frühe Traubenlese bereits Ende August bis Anfang September. Ausbau im Edelstahltank.		
Speiseempfehlung	Fisch, Gemüse und Käse		Apero, Reis, helles Fleisch und Fisch		Apero, Vorspeise, Wok, Fisch und Geflügel		Apéritif, Fisch, helles Fleisch		
Preis	26.-		26.-		32.-, Magnum 76.-		28.-		



Château Bauduc Rosé Bordeaux

Bordeaux Rosé 2020
 Château Bauduc Frankreich, Bordeaux
 0.75l 12%
 33% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 33% Cabernet Franc

Edelstahltank Drehverschluss
 10-12°C 1-3 Jahre

4.0



Mirabeau Étoile

AOP Côtes de Provence 2020
 Maison Mirabeau Frankreich, Provence
 0.75l und 1.5l Magnum 13%
 90% Grenache, 10% Cinsault

Edelstahltank Korken
 10-12°C 1-4 Jahre

4.3



"Super erfrischender Aperowein"

Frisch, mit herrlicher Frucht und ausnehmend verführerisch.

Im Gegensatz zu den meisten Rosé, die als Resteverwertung der Rotweinerzeugung entstehen, arbeiten wir bereits im Rebberg auf eine hochstehende Qualität hin. Es wird bewusst früher gelesen, um die Frische zu bewahren und den Alkohol tief zu halten. Das Ergebnis ist entsprechend hervorragend.

Apéro, Geflügel, Sushi, Vegetarische Gerichte

26.-



11 Minutes

Rosé Trevenezie IGT 2020
 Pasqua Vigneti Italien, Veneto
 0.75l und 1.5l Magnum 12.5%
 Corvina, Trebbiano di Lugana, Syrah, Carmenère

Edelstahltank Glaszapfen
 10-12°C 1-4 Jahre

4.2

"Inspirierend"

Ein frischer, umhüllender Rosé mit einem intensiven und komplexen Bouquet. Die für Verona typische Sorte Corvina bringt blumige Aromen und eine schöne Säure mit, Trebbiano di Lugana sorgt für Eleganz und einen langen Abgang, Syrah gibt feine Frucht- und Gewürznoten und Carménère schafft Struktur.

"11 Minuten" dauert die Maische, um den leicht rosigen Farbton zu erhalten. Der Most wird gekühlt und in einen Stahlbehälter gefüllt. Gärung bei kontrollierten 13°-16°C. Wenn die alkoholische Gärung abgeschlossen ist, bleibt der Wein in Kontakt mit dem Bodensatz für etwa 3-4 Monate.

Apéro, Vorspeisen, Fingerfood und leichten Gerichten

30.-, Magnum 65.-



Piacere Rosé

Appellation La Côte VdP 2020
 Cave de Jolimont Schweiz, Waadtland
 0.75l 13.50%

Gamay, Assemblage

Edelstahltank Naturkorken
 8-10°C 1-3 Jahre

4.2

"Süffig und ein guter Starter"

Farbe: Helles Rosa Bouquet: Candy, holzige Noten
 Gaumen: Sehr frisch, sanfter und lieblicher Abgang
 Spezielles: Traditionelle Vinifikation, die die Frische sowie eine leicht süsse Vanille-Note zum Ausdruck bringt

Traditionelle Vinifikation, die die Frische sowie eine leicht süsse Vanille-Note zum Ausdruck bringt

Apéro, Vorspeisen, Sushi und asiatischen Gerichten

24.-



Porte de Novembre Rosé MiDoux

AOC Valais 2019
 Maison Gilliard Schweiz, Wallis
 0.75l 12.50%

Oeil-de-Perdrix, Pinot Noir

Edelstahltank Naturkorken
 8-10°C 1-4 Jahre

4.2

"Etwas süsser fürs Apero oder Dessert"

Voller Finesse und Harmonie kombiniert er einen geschmeidigen Antrunk mit einer erfrischenden Säure. Das Bukett ist fruchtig, mit Düften, die an Pfirsiche und Aprikosen erinnern. Im Gaumen frisch und ausgewogen. Der milde Antrunk wird durch eine schöne Lebhaftigkeit vervollständigt. Angenehm säuerlich mit lang anhaltendem Finale. Dieser halbsüsse Rosé liegt voll im Trend.

Die sehr reifen Trauben werden sehr spät, beim Novemberwechsel gepflückt

Aperitif, Tapas, Vorspeisen

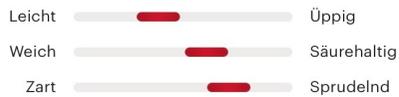
30.-, Magnum 65.-



Adamanti Prosecco Extra Dry

Name	Adamanti Prosecco Extra Dry	
Klassifikation	Jahrgang	Prosecco DOC
Hersteller	Land, Region	C&C SRL
Gebinde	Alkohol	0.75l 11%

Rebsorten	85% Glera, 15% Chardonnay	
Ausbau	Verschluss	Edelstahltank
Trinktemperatur	Lagerfähigkeit	8-10°C
Vivino Rating	3.9	



GIESSI Kommentar: "Solide zum Anstossen oder als Spritz"

Beschreibung: Blasses Gelb. Wunderbar, blumiger Auftakt, der einen filigranen und delikaten Prosecco ankündigt. Im Gaumen kräftige Mousse und viel Frische mit fruchtigen Nuancen.

Vinifikation: Methode Charmat: Gärung in Edelstahltanks mit anschließender Filtration

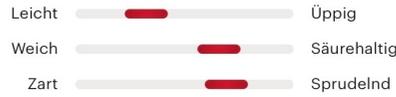
Speiseempfehlung: Ideal als Aperitif, zu Fisch oder leichten Gerichten
Preis: **22.-**



La Gioiosa Rosé Millesimato

Name	La Gioiosa Rosé Millesimato	
Klassifikation	Jahrgang	Prosecco Rosé DOC
Hersteller	Land, Region	Villa Sandi
Gebinde	Alkohol	0.75l 11%

Rebsorten	85-90% Glera, 10-15% Pinot Noir	
Ausbau	Verschluss	Edelstahltank
Trinktemperatur	Lagerfähigkeit	4-6°C
Vivino Rating	4.1	



GIESSI Kommentar: "Fruchtiger Auftakt für sommerliche Feste"

Beschreibung: In der Nase deutliche Noten von Erdbeeren und Granatapfel, im Gaumen sehr frisch, perfekt ausbalanciert zwischen floralen und fruchtigen Noten. Perfekte perlage.

Vinifikation: Blend von Glera und Pinot Noir-Trauben aus Venetien, letztere im Verhältnis von 10-15%. Zweimonatige Fermentierung in Stahltanks (Methode Charmat) bei 15°-16°, mit Hefe aus eigener Reinzucht.

Speiseempfehlung: Apéro, Fingerfood sowie Fisch
Preis: **26.-**



Cairette de Die "Excellence"

Name	Cairette de Die "Excellence"	
Klassifikation	Jahrgang	Clairette de Die AOC
Hersteller	Land, Region	Caves Carrod
Gebinde	Alkohol	0.75l 7.5%

Rebsorten	25% Clairette Blanche, 75% Muscat à petits grains blancs	
Ausbau	Verschluss	Edelstahltank
Trinktemperatur	Lagerfähigkeit	4-6°C
Vivino Rating	4.1	



GIESSI Kommentar: "Frisch, süß und prickelnd"

Beschreibung: Sehr fruchtig und fein im Abgang. Intensiver und blumiger Duft mit feinen Muskat-Aromen. Erfrischend und leicht süßlich.

Vinifikation: Méthode dioise ancestrale: Der frische Most wird auf -3°C runtergekühlt und gärt bis zu einem Restzuckergehalt von 55g/l. Danach kommt er in die Flasche und gärt weiter bis er noch 35g/l Zuckergehalt hat. Demi-Sec

Speiseempfehlung: Aperitif, Vorspeisen und fruchtige Desserts
Preis: **22.-**



Veuve Clicquot Brut Carte Jaune

Name	Veuve Clicquot Brut Carte Jaune	
Klassifikation	Jahrgang	Champagne AOC
Hersteller	Land, Region	Veuve Clicquot
Gebinde	Alkohol	0.75l und 1.5l Magnum

Rebsorten	Pinot Noir, Pinot Meunier & Chardonnay	
Ausbau	Verschluss	36 Monate im Stahltank
Trinktemperatur	Lagerfähigkeit	6-10°C
Vivino Rating	4.3	



GIESSI Kommentar: "Für den exklusiven Moment"

Beschreibung: Für die erstklassige Champagner-Cuvée namens «Carte Jaune» werden Trauben von nicht weniger als 50 bis 60 verschiedenen Crus verwendet. Der Cuvée «Veuve Clicquot Carte Jaune» gelingt es, Stärke und Seidigkeit in Einklang zu bringen und sie wunderbar mit aromatischer Intensität und Frische zu verbinden. Dies macht ihn zum idealen Aperitif aber auch zum perfekten Champagner der ein Essen begleitet.

Vinifikation: Klassische Flaschengärung

Speiseempfehlung: Apéro, Fisch, Geflügel, Meeresfrüchte
Preis: **88.-, Magnum 176.-**

GIESSI

KULTUR & EVENT DERENDINGEN

ALKOHOLFREI

Mineralwasser Eptinger	1l	5.-
Coca Cola, Zero	1.5l	6.-
Sinalco, Citron, Ice Tea	1.5l	6.-
Schweppes Indian Tonic	1l	6.-
Red Bull	3dl	4.-
Ramseier Süessmost	1.5l	6.-

BIER

Stange Offenbier je nach Angebot	3dl	3.-	
Appenzeller Quöllfrisch Bügel	3.3dl	4.8%	3.-
EVE Litchi	2.7dl	3.1%	4.-
Somersby Apple Original	3.3dl	4.5%	4.-
Diverse Biere (SuperBock, Moretti)	3.3dl	5%	4.-
Panaché oder Diesel	3dl	2.5%	3.-
Heinecken 0.0 Alkoholfrei	3dl	0.0%	3.-
Smirnoff Ice	3dl	4.0%	5.-

WARMGETRÄNKE

Kaffee, Espresso		2.50	
Kafi Schnaps (Pflümli, Kirsch, etc.)	4cl	37.5%	5.-

OBSTBRÄNDE

Studer Vielle Prune	Schweiz	4cl	42%	6.-
Studer Vielle Poire	Schweiz	4cl	42%	6.-
Williams Distillerie Willisau	Schweiz	4cl	38%	4.-
Kirsch Distillerie Willisau	Schweiz	4cl	38%	4.-
Pflümli Distillerie Willisau	Schweiz	4cl	38%	4.-
Zwetschgen Distillerie Willisau	Schweiz	4cl	38%	4.-
Hennessy Fine de Cognac	Frankreich	4cl	40%	6.-

LIKÖR

Frangelico	Italien	4cl	20%	4.-
Amaretto Disaronno	Italien	4cl	28%	4.-
Baileys Original Irish Cream	England	4cl	17%	4.-
Cointreau	Frankreich	4cl	40%	4.-
Limoncé Limoncello	Italien	4cl	25%	4.-

VODKA

Absolut	Schweden	4cl	40%	4.-
Belvedere	Polen	4cl	40%	6.-
Russian Standart	Russland	4cl	40%	4.-
Troika Red, Green	Schweiz	4cl	20%	4.-

RUM

Havanna Club Añejo 3 Años	Cuba	4cl	40%	4.-
Barcelo Gran Añejo / Blanco	Dom. Rep.	4cl	38%	4.-
Diplomatico Reserva Exclusiva	Venecuela	4cl	40%	6.-
Plantation XO 20th Anniversary	Barbados	4cl	40%	6.-
Centenario Fundation 20 Años	Costa Rica	4cl	40%	6.-

SCHAUMWEIN

ADAMANTI Prosecco D.O.C.	IT	24.-
CLAIRETTE de DIE Muscato	FR	24.-
VEUVE CLICQUOT BRUT Champagne	FR	98.-
RIMUSS SECCO BIANCO Alkoholfrei	CH	18.-

APERÓ

Ramazotti	4cl	30%	4.-
Martini	4cl	16%	4.-
Aperol Spritz	4cl	15%	6.-
Hugo	4cl	10%	5.-
Suze	4cl	20%	4.-
Pastis Ricard	4cl	45%	4.-
Blue Diamond (Sekt & Blue Curacao)	4cl	24%	6.-
Pimm's	4cl	25%	4.-
ana's Aperitivo	4cl	15%	4.-
Campari	4cl	23%	4.-

SHOTS

Appenzeller Alpenbitter / Jägermeister	4cl	29%	4.-
Berentzen Saurer Apfel	4cl	16%	4.-
Zekilla	4cl	20%	4.-
Jim Beam Honey	4cl	35%	4.-
Kleiner Feigling	4cl	20%	4.-
Tequila Sierra	4cl	40%	4.-
Suuri Zunge/Apfelstrudel	4cl		4.-
Berliner Luft	4cl	18%	4.-

WHISKY & WHISKEY

Highland Park 12 Year Viking Honour	Scotland	4cl	40%	6.-
Aberfeldy Highland Single Malt 12 yo	Scotland	4cl	40%	6.-
Aberlour 12 Years Single Malt	Scotland	4cl	40%	6.-
Lagavulin 16 Years Islay Single Malt	Scotland	4cl	40%	6.-
Smokehead Islay Single Malt	Scotland	4cl	43%	6.-
Connemara Peated Single Malt	Ireland	4cl	40%	6.-
Jameson Caskmates Stout Edition	Ireland	4cl	40%	6.-
Tullamore Dew Irish Whiskey	Ireland	4cl	40%	4.-
Jim Beam Bourbon Whiskey	Kentucky USA	4cl	40%	4.-
Jack Daniel's Old N°7	Tennessee USA	4cl	40%	4.-
Woodford Reserve Straight Bourbon	Kentucky USA	4cl	43.2%	6.-

GIN

Bombay Sapphire	England	4cl	40%	4.-
The Botanist Islay Gin	Scotland	4cl	46%	6.-
Hendrick's Gin	Scotland	4cl	41.4%	6.-
Tanqueray No. TEN	England	4cl	47.3%	6.-
The London No.1	England	4cl	47%	6.-
Malfy Gin (Rosa, Limone, Arancia)	England	4cl	41%	6.-
Monkey 47	Deutschland	4cl	47%	6.-
Gin Mare	Spanien	4cl	42.7%	6.-
Fever-Tree Premium Tonic	England	20cl		4.-

GRAPPA

Sibona Barolo	Italien	4cl	42%	6.-
Sibona Moscato	Italien	4cl	42%	6.-
Sibona Chardonnay	Italien	4cl	42%	6.-

COCKTAILS

Mojito	8cl	40%	6.-
Tequila Sunrise	4cl	40%	6.-
Whisky Sour	6cl	40%	6.-
Amaretto Sour	6cl	28%	6.-
Old Fashioned	6cl	40%	6.-
White Russian / Black Russian	6cl	27%	6.-
El Presidente	6cl	33%	6.-
Tom Collins / Gin Fizz	6cl	40%	6.-
Dry Martini	6cl	40%	6.-
Manhattan / Dry Manhattan	6cl	40%	6.-
Caipirinha	6cl	40%	6.-
Negroni	6cl	40%	6.-
Long Island Ice Tea	10cl	40%	8.-
Moscow Mule	6cl	40%	8.-
Blue Lagoon	6cl	40%	6.-
Kamikaze	6cl	40%	6.-

LONGDRINKS

Gin Tonic (Bombay, Bulldog, Gordon & Schweppes)	4cl	40%	5.-
Grüne Banane	4cl	17%	5.-
Gummibärli (Rot, Grün, Weiss)	4cl	40%	8.-
Malibu Orange	4cl	17%	5.-
Vodka Lemon / Orange	4cl	40%	5.-
Whisky Cola	4cl	40%	5.-
Passoã Orange	4cl	17%	5.-
Cuba Libre / Rum Cola	4cl	40%	5.-

GIESSI

KULTUR & EVENT DERENDINGEN

Hier finden Sie nur eine Auswahl unserer Weine.
Verlangen Sie unsere Weinkarte

ROTWEIN

PIACERE Rouge VdP Suisse	CH	7.5dl	15dl	24.-	48.-
SENZA PAROLE ROSSO Primitivo IGT	IT	24.-	48.-		
RICOSSA Barbera Appasimento	IT	26.-			
SOPRASASSO Valpolicella Ripasso	IT	26.-			
60 SESSANTANNI Primitivo di Manduria	IT	39.-	129.-		
DE ROARI Amarone della Valpolicella	IT	39.-			
IL CARDINALE LINEA ORO Primitivo	IT	24.-	48.-		

ROSÉ

PIACERE Rose VdP Suisse	CH	24.-
CHÂTEAU BAUDUC Bordeaux Sauvignon	FR	26.-

WEISSWEIN

12 E MEZZO Malvasia del Salento	IT	20.-
CHÂTEAU BAUDUC Bordeaux Sauvignon	FR	26.-
PIACERE Blanc VdP Suisse	CH	24.-

PHILOSOPHIE

In unserem Weinangebot befinden sich nur Weine, die wir absolut empfehlen. Im Gegensatz zu anderen Lokalitäten haben wir einen halb so hohen Preis für Weine, da die Miete und Mitarbeiter bereits bezahlt sind. Alles andere wäre unfair.

DEGUSTATION

Unsere Weine können Sie gerne vor Ort degustieren oder zuhause ausprobieren. Freie Daten finden Sie am einfachsten im Kalender auf unserer Homepage.

BIER

Für Ihren Anlass können Sie sich Ihr Lieblingsbier aussuchen. Wir verfügen über eine Vielzahl regionaler, nationaler und internationaler Biere die frisch Gezapft werden. Ist ein KEG leer und nicht mehr viel Betrieb, so wechseln wir automatisch auf Flaschenbiere, so dass möglichst kein frisch angebrochenes KEG übrigbleibt.

APPENZELLER Dunkel, Lager, Quöllfrisch

BOXER

BURGDORFER Hell, Aemme Trüb

CALANDA Lager, Edelbräu

CHOPFAB Draft, Trüb

EICHHOF Lager, Klosterbräu, Hubertus

EINSIEDLER Lager, Dunkel

EGGER Maximus, Galopper, Albertus

FELDSCHLÖSSCHEN Hopfenperle, Lager

HEINECKEN, GUINNESS, MURPHY'S (4.-)

ÖUFI Hell

Pro KEG verrechnen wir 60 Stangen à 3.-

ZAPFGEBÜHR

Wir bieten die Option Ihren Lieblingswein in der GIESSI zu trinken. Sie können diesen 1-5 Tage vor Ihrem Event anliefern und wir sorgen für die richtige Lagerung und Temperatur. Unsere Zapfgebühr ist 8.- pro Person über 16 Jahre.

JAHRGÄNGE

Die Jahrgänge sind unverbindlich. Wir können nicht garantieren, dass der entsprechende Jahrgang bei unseren Lieferanten verfügbar ist.

BOWLE

Als Welcome Drink oder zum Aperero empfehlen wir unsere frisch zubereiteten Bowle. Die Früchte werden mehrheitlich saisonal Ausgesucht (oder von Ihnen bestimmt). Wir raten pro Person 1-3dl Bowle je nach der Länge des Apereros, wie auch dem restlichen Getränkeangebot.

Prosecco Fruchtbowle

(Erdbeere, Melone, Mango, Beeren) 19.-/l

Alkoholfreie Bowle mit Rimuss Bianco Dry 15.-/l

Rum Bowle mit eingelegten Früchten 19.-/l

Gin Bowle mit Tonic

(Gurke und Limette oder Beeren) 21.-/l

Long Island Bowle 21.-/l

Mojito / Caipirinha Bowle 21.-/l

LAGER

Wir versuchen unsere Weinliste aktuell zu halten und auch Trends mit aufzunehmen. Darum verfügen wir bei vielen Weinen nicht über grosse Lagerbestände. Die Weine werden für das jeweilige Event bei unseren Lieferanten bestellt.

MAGNUM

Bei unseren runden 8er Tischen empfehlen wir Magnum Flaschen mit 1.5l Inhalt. So ist sichergestellt das jede Person am Tisch ein Glas abkriegt und nicht gleich eine zweite Flasche geordert werden muss. Ausserdem: Wein in Magnum Flaschen schmeckt einfach besser.

MITTERNACHTSSNACK

Wir bieten auf Bestellung verschiedenen einfache Mitternachtssnacks an. Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren müssen dafür mindestens zwei Mitarbeiter der GIESSI vor Ort sein.

Pommes Frites mit Ketchup und Mayo 6.-

Patato Wedges mit Sour Cream Dip 7.-

Premium Chicken Nuggets mit Pommes 13.-

Premium Chicken Nuggets mit Wedges 14.-

Fischknusperli, Tartarsauce & Pommes 15.-

Fischknusperli, Tartarsauce & Wedges 16.-

Rösti 10.-

Rösti mit Spiegelei 12.-

Käserösti mit Speck und Spiegelei 14.-

Wird ein bestellter Mitternachtssnack nicht in Anspruch genommen, so verrechnen wir 50%, um die Warenkosten und Lagerhaltung zu decken.