

Gentile



MENU

PROSECCO. ROSÉ- & WEISSWEIN

SCHAUMWEIN

PROSECCO SPUMANTE BELLUSSI DOC EXTRA DRY

*Helle, strohgelbe Farbe .
Sehr feines und nachhaltige Perlage.
Ein delikates Bouquet mit deutlich blumigen und
fruchtigen Noten.
Auch im Gaumen sehr fruchtig, mit
leichtem und süffigem Körper, gepaart mit
ansprechendem Säurespiel.
Ein herrlicher Aperitif-Prosecco!*

1 dl	8.50
7.5 dl Flasche	53.00

MOSCATO ROSÉ ABBAZIA 100% Moscato

*Der Pink Moscato begeistert durch seine leichte
Süsse, eben Dolce! Der bescheidene Alkoholgehalt
von nur 7% vol. macht ihn geeignet für eine
erfrischende Pause, Aperitifs und als Basis für
moderne Cocktails. In der Nase feine Noten von
Rosen, Erdbeeren, Pfirsich und etwas Honig. Am
Gaumen lebhaft und duftend mit einem guten
Gleichgewicht zwischen Säure und Restsüsse.
Past zu: Aperio, Desserts*

7.5 dl Flasche	45.00
----------------	-------

ROSÉWEIN

TRASOLE TOSCANA, ITALIEN 100% Sangiovese

*Aromen von roten Beeren und Rosenblättern
definieren sein Bouquet. Am Gaumen dominiert
Frische und Mineralität mit einer stabilen
Säurestruktur und ergänzender Süsse. Passt zu:
Apéro, rohem Fisch und kalte Vorspeisen*

1 dl	7.50
7.5 dl Flasche	49.00

WEISSWEIN

PINOT GRIGIO FRIULI GRAVE, ITALIEN Traubensorte: Grauburgunder

*Blumiges Aroma mit Noten von weissen
Früchten. Im Bouquet angenehm,
frisch-fruchtig mit einem erfrischenden
Säurespiel. Idealer Terrassenwein.
Passt zu: Vorspeisen, Fisch, Geflügel & Pasta*

1 dl	7.00
7.5 dl Flasche	47.00

SAUVIGNON BLANC, LA TUNELLA La Tunella, Friuli, Italien Traubensorte: Sauvignon Blanc

*Strohgelbe, grünlich glänzende Farbe. Reichlich
detaillierte Aromen mit eleganter Frucht und
Pflanzennoten: Salbei und Polei-Minze, gelber
Pfirsich und Litschi. Passt zu Langusten,
Hummer, Scampi, Lachs, Meeresfischen und
auch zu Creme- & Gemüsesuppen, Risotto und
Gerichten mit feinen Kräutern.*

1 dl	8.00
7.5 dl Flasche	53.00

MERLOT BIANCO, CONTRADA DOC Guido Brivio, Ticino, Schweiz Traubensorte: Bianco di Merlot

*Klares brillantes Strohgelb. Dezent mit floralen
Noten, Kernobst und Mineralität. Im Gaumen
ausgewogene Struktur, zartfruchtig und elegant.
Passt zum Apéro, leichten Vorspeisen und Fisch.*

1 dl	8.50
7.5 dl Flasche	54.00

WEISS- & ROTWEIN

GRÜNER VELTLINER, ALTE REBEN

Weinrieder, Weinviertel, Österreich
Traubensorte: Grüner Veltliner

Mittleres, brillantes Strohgelb. In der Nase Aromen von sehr reifen Pfirsichen, florale und pfeffrig-würzige Noten. Im Gaumen dichte, ausgewogene Struktur, mit erfrischender Säure. Viel Schmelz & Fülle. Langanhaltender Abgang. Passt zu Geflügel, Fisch und zu Weichkäse.

1 dl	8.50
7.5 dl Flasche	54.00

WEISSBURGUNDER PLÖTZNER

Kellerei St. Pauls, Südtirol Italien
Traubensorte: 100% Weissburgunder

Offenherziger, floraler Duft nach Wiesenblumen und weissen Blüten, dahinter ein Hauch Birne und gelber Apfel, sehr harmonisch. Am Gaumen gut strukturiert, mittelkräftig und schön balanciert, zeigt auch hier viel blumige Nuancen und elegante Steinobstnoten. Angenehmes, Finish mit schöner Länge. Ein gradliniger, durchaus nobler Weissburgunder.

7.5 dl Flasche	55.00
----------------	-------

LUGANA MONTE DEL FRÀ

100% Trebbiano di Lugana

Helles Gelb; ausgesprochen duftig und offen im Bouquet; am Gaumen mit sehr viel Aroma nach weissen Blüten wie Holunder, Aprikosen, würziger Brennessel-Touch wie man es auch von hochwertigen Sauvignon Blanc kennt; abgerundet und tolle Präsenz bis in den Abgang - grosses Gaumenerlebnis Passt zu: Aperio, Antipasti, Spargel, Fisch, Meeresfrüchte, asiatische Küche

7.5 dl Flasche	53.00
----------------	-------

ROTWEIN

RIPASSO DELLA VALPOLICELLA DOC

Classico Superiore

Traubensorten: Corvina, Rondinella & Molinara

Ripasso heisst übersetzt "erneuert Durchgang" Genau das geschieht mit dem jungen Valpolicella, der mit dem gärungswarmer Trester des Amarone gefüllt wird. Dies führt zu einer zweiten Gärung, welche den Wein voller, dunkler und komplexer macht. Die reichhaltigen Ripasso-Weine altern Hervorragend. Passt zu Wild, Lamm und Käse.

1 dl	8.50
7.5 dl Flasche	54.00

MASSERIA BORGO DEI TRULLI

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP ITALIEN

Traubensorte: 100% Primitivo

Ein herrlicher Primitivo, der aromatisch an Brombeeren und Pflaumen erinnert. Dieser kräftige Wein ist ein idealer Begleiter würzigem Fleisch vom Grill.

1dl	8.00
7.5 dl Flasche	52.00

RIOJA CRIANZA GOMEZ CRUZADO DOC SPANIEN

Traubensorten: Tempranillo, Garnacha

Brillantes Rubinrot. In der Nase vorwiegend fruchtig, Aromen von Kirschen, roten und schwarzen Beeren. Am Gaumen weich und vielschichtig mit viel Schmelz. Passt zu: Kalbsfleisch, Pasta und Antipasti.

1 dl	7.50
7.5 dl Flasche	49.00

ROTWEIN

BENMARCO MALBEC

Mendoza, Argentinien
Traubensorte: Malbec

Im Bouquet blumige Aromen von Magnolie und Lilie. Am Gaumen präsentiert er sich fruchtbetont und mit eleganter Fülle. Weiche Tannine.

Im Abgang eine zarte Note von Bitterorange. Passt zu: Rind, Lamm und würzigen Gerichten.

1 dl	9.00
7.5 dl Flasche	61.00

AMARONE RISERVA SCARNOCCIO MONTE DEL FRÀ

Tenuta Lena di Mezzo, Italien
Traubensorten: Corvina, Rondinella

Tiefes, Grantrot. Süßliches Bouquet, erinnert an dunkle Kirschen und Konfitüre. Am Gaumen samtig, vollmundig und weich mit einem anhaltendem Finale. Passt zu: Dunklem Fleisch, geschmorten Gerichten und Käse.

7.5 dl Flasche	99.00
----------------	-------

RIPASSO DELLA VALPOLICELLA MONTE DEL FRÀ

Tenuta Lena di Mezzo, Italien
Traubensorte Corvina veronese,
Corvinone, Rondinella

Dieser vollmundige und harmonische Ripasso aus dem Hause Monte del Frà ist eine optimale Begleitung zu rotem Fleisch, ganz besonders zu Braten aus dem Ofen oder Schmorgerichten. Empfehlenswert auch zur chinesischen Küche und zu Pilzgerichten.

7.5 dl Flasche	62.00
----------------	-------

BARBERA D'ALBA SUPERIORE CENTOBRICI DOCG MAURO SEBASTE

Traubensorte: 100% Barbera

Duftet nach würzigen, roten Früchten. Im Geschmack trocken, kraftvoll und doch frisch, dank des ausgeglichenen Säuregehalts der Barbera-Traube. Ein ausgewogener und vollmundiger Wein. Passt zu: Vorspeisen und Fleischgerichten, sowohl zu Tisch einer guten Gesellschaft, als auch zum Apéro am späten Nachmittag.

7.5 dl Flasche	83.00
----------------	-------

NEGROAMARO LIALA BORGO DEI TRULLI ITALIEN

Traubensorte: 100 % Negroamaro

Tiefes, Grantrot. Süßliches Bouquet, erinnert an Kirschen- und Konfitürenbouquet. Am Gaumen samtig, elegant, fruchtig, vollmundig und weich. Langanhaltender Abgang. Passt zu: Dunklem Fleisch, geschmorten Gerichten, Wild und Käse.

7.5 dl Flasche	67.00
----------------	-------

BOLGHERI BEL' AJA ITALIEN

Traubensorten: 60 % Merlot,
40 % Cabernet Sauvignon

Im Glas tiefe rubinrote Farbe. In der Nase reife Früchte mit würzigen Noten von Lakritz und Kakao. Am Gaumen vollmundig und dicht, mit seidigen Tanninen. Passt zu: Dunklem Fleisch, geschmorten Gerichten und Käse.

7.5 dl Flasche	74.00
----------------	-------

BRUNELLO DI MONTALCINO, ITALIEN
“POGGIO IL CASTELLARE” DOCG
Tenuta Poggio Il Castellare, Toskana, Italien
Traubensorte: Sangiovese Grosso

Klares, dichtes Rubinrot. In der Nase dezent aromatisch, Aromen von reifen, dunklen Früchten, Zwetschgen, Kirschen, würzige Noten, Zedernholz. Im Gaumen kräftig mit noch jungen, leicht belegenden Tanninen. Mittengewichtiger Körper, ausgewogen und doch kräftig. Besticht durch Vielschichtigkeit und Eleganz und einem langen Abgang.

7.5 dl Flasche 96.00

MANUS SÜDTIROLER LAGREIN
RISERVA DOC
Tenuta Ritterhof, Südtirol, Italien
Traubensorte: Lagrein

Tiefes, intensives Rubinrot. Dezente, vielschichtige Nase mit Duft von reifen, dunklen Beeren, Waldbeeren, aber auch Zwetschgen, Pflaumen und Röstnoten, nach Kaffee und dunkler Schokolade. Im Gaumen kräftige und füllige Struktur, noch belegende Gerbstoffe. Fülliger Körper, dicht mit Schmelz und Kraft. Langanhaltender Abgang.

7.5 dl Flasche 110.00

ANCORA GALOTTA MERLOT VDP
SUISSE

Traubensorten: Galotta, Merlot

In der Nase Aromen von schwarzen Früchten, Gewürzen und ausgewogenen Holznoten. Am Gaumen sanft mit einem lieblichen Abgang. Passt zu: Roastbeef, knochengereiftem Fleisch, Hamburgern und Schokoladenkuchen.

7.5 dl Flasche 54.00

QUINTA DE S. JOSE RESERVA DOC
PORTUGAL

Traubensorte: 100% Touriga National

Dunkle violette Farbe. Komplexe und ausgeprägte Aromen von Früchten, in Harmonie mit würzigen Noten von Pfeffer. Am Gaumen eine dezente Säure, gute Struktur mit schönen Tanninen. Langanhaltender Abgang. Passt zu: Dunklem Fleisch, geschmorten Gerichten, Wild und Käse.

7.5 dl Flasche 75.00

**WEITERE WEINE
FINDEN SIE IN
UNSERER WEINECKE**

ENTDECKEN SIE UNSERE
WEITEREN RESTAURANTS.

TERRONIA

ALL YOU CAN EAT

made in italy

Shopping Center Silberturm
Rorschacherstrasse 150
9000 St. Gallen
Tel. 071 245 22 80
www.terronia.ch



Restaurant Hirschen

STEAKHOUSE

Rorschacherstrasse 109
9000 St. Gallen
Tel. 071 244 42 45
www.hirschen.sg



*Unsere Preise verstehen sich
in CHF, inkl. 8.1 % MwSt.*