GASTHAUS SONNE HITTNAU

Flaschenweine 5 dl

Weiss

Amabile AOC Zürich
Weingut Berghof, Dättlikon
Riesling-Sylvaner

Süss gekeltert, mild und fruchtig. Der ideale Apéro-Wein. 25.00

Cuvée Blanc AOC Zürich
Weingut Berghof, Dättlikon
Pinot Noir, Chardonnay, Riesling-Sylvaner

Blumig, mit harmonischem Süsse-Säure-Spiel.
Als Apéro, zu Käse und Vorspeisen. 27.50

Rot

Pinot Noir AOC Zürich
Weingut Berghof, Dättlikon
Pinot Noir 27.50



La Stella Barbera d'Asti superiore DOCG 2020
Marco Bonfante, Nizza Monferrato
Barbera

Rote Beeren, dunkle Steinfrüchte und würzige Noten aus dem Barrique-Ausbau. Samtige Gerbstoffe. Ideal zu Pasta, Risotto und Pizza. 28.00

nüesch weine 1834

GASTHAUS SONNE HITTNAU

Flaschenweine 7,5 dl

Schaumwein



Bellino Prosecco DOC spumante Extra Dry
E.I.S.P.A. Bardolino
Glera

Ein herrlicher Aperitif-Prosecco, blumig-fruchtig mit sehr feiner Perlage. 58.00

Bellavista Franciacorta DOCG
Bellavista, Erbusco
Chardonnay, Pinot Noir

Finessenreicher Schaumwein, der nach Metodo Classico hergestellt wurde.
Zitrus- und blumige Noten, frisch, mineralisch und komplex.
Zum Apero, Fisch, mediterrane Küche, leichte Speisen. 75.00

Weiss



Scaranto Pinot Grigio delle Venezie DOC 2025
Riolite Vini, Abano Terme
Pinot Grigio

Fruchtiges Aroma nach Zitrus, Äpfeln und reifen Birnen. Saftig und ausgewogen, als Apéro, zu Fisch, Antipasti oder leichten Gerichten. 50.00



Rheintaler Federweiss AOC St. Gallen 2025
Nüesch Weine, Balgach
Blanc de Pinot Noir

Diese lachsfarbige Spezialität wird aus dunklen Trauben gekeltert.
Sehr aromatisch nach reifen Beeren und exotischen Früchten,
frisch-fruchtig und saftig. Als Apéro, zu Fisch, Gemüse, Spargeln. 56.00

nüesch weine 1834

GASTHAUS SONNE HITTNAU

Rosé



Trasole Toscana IGT rosato 2025
Tenuta Villa Trasqua, Castellina in Chianti
Sangiovese

Duftet nach feiner Himbeere, roten Früchten und zeigt ein Anklang von Rosen. Mineralisch, frisch und kräftig mit schöner Süsse-Säure-Balance.
Zum Apero, Antipasti, Geflügel, Gemüse, Fisch, Sushi, Lachs, Käse. 48.00

Rot



Rheintaler Pinot Noir NW AOC St.Gallen 2023
Nüesch Weine, Balgach
Pinot Noir

Dunkle Beerenaromen, Zwetschgen und würzige Noten.
Vielschichtig, dezent und elegant. Ideal zu Geflügel, Kalb, Käse. 57.00



Bure Alto Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC 2022
Tenuta Villa Girardi, San Pietro in Cariano
Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

Aromatischer Duft nach dunklen Beeren, schwarze Kirschen, Lakritz und Mocca. Samtig und füllig, ideal zu Wild, Lamm, Rind, Pasta und Käse. 52.50



La Stella Barbera d'Asti superiore DOCG 2022
Marco Bonfante, Nizza Monferrato
Barbera d'Asti

Rote Beeren, dunkle Steinfrüchte und würzige Noten aus dem Barrique-Ausbau.Samtige Gerbstoffe. Ideal zu Pasta, Risotto und Pizza. 49.00

nüesch weine 1834

GASTHAUS
SONNE
HITTNAU



Barolo DOCG 2022
Marco Bonfante, Nizza Monferrato
Nebbiolo

Vielschichtiges Aroma nach Veilchen, Kirschen, Gewürzen, Kaffee und Röstnoten. Weiche und gereifte Gerbstoffe. Zu Rind, Lamm, Wild, feiner Pasta und Eintöpfe. 64.00



Chianti Classico DOCG Bio 2021
Tenuta Villa Trasqua, Castellina in Chianti
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Reife, dunkle Beeren, Pflaumen, Zwetschgenkompott. Präsente, gut balancierte Säure, kräftige Gerbstoffe. Zu Pizza, Pasta, Ragout, Prosciutto, Salami und Käse. 51.00



Santagostino Baglio Soria Sicilia DOC rosso 2020
Casa Vinicola Firriato, Paceco
Nero d'Avola, Syrah

Aromatischer Duft nach reifen Beeren, Steinobst und würzige Noten wie Leder und Lakritze. Füllig und samtig, zu Pizza, Pasta und Fleischgerichten. 54.00



Mosaico Bolgheri DOC Rosso 2023
Fattoria Casa di Terra, Bolgheri
Merlot

Cassis, Brombeere und Zimt, aber auch Röstnoten wie Kaffee und Tabak. Harmonisch, vielschichtig und samtig. Zu Rind und Grilladen. 78.00



Arroyo Crianza Ribera del Duero DOP 2022
Bodegas ARROYO SLU
Tempranillo

Heidelbeere, Brombeere, Vanille und ein wenig Zimt, gepaart mit Kakao. Weiche Tannine, feine Holznoten aus dem Barrique-Ausbau. Zu Rind, Wild, Pasta, Eintöpfe und Käse. 54.00

nüesch weine 1834