

# Weinkarte

## Weisswein

<b>Luins</b> <i>Chasselas, Schweiz</i>	l.O dl Fl. 5.0 dl	5.60 27.00
<b>Epesses</b> <i>Chasselas, Schweiz</i>	l.O dl Fl. 7.0 dl	5.70 36.00
<b>Laguna Secca Chardonnay Sicilia DOC, Italien</b> <i>wirkt sanft und vollmundig</i>	l.O dl Fl. 7.5 dl	6.00 39.00
<b>Pinot Grigio delle Venezie DOC, Veneto Italien</b> <i>aromatisch mit Noten von Zitrone und Quitte</i>	l.O dl Fl. 7.5 dl	6.00 39.00
<b>Aigle Les Murailles, Chasselas, Schweiz</b> <i>elegant und fruchtig</i>	Fl. 7.5 dl	58.00
<b>Yvorne Clos du Rocher, Schweiz</b> <i>Chasselas, fruchtig, harmonisch &amp; reichhaltig im Abgang</i>	Fl. 7.5 dl	60.00

## Rosé

<b>Gamay Rosé de Romandie</b> <i>VdP, Schweiz</i>	l.O dl Fl. 5.0 dl	5.60 27.50
--	----------------------	---------------

## Rotwein

<b>Pinot Noir AOC, Schweiz</b> <i>leicht &amp; fruchtig</i>	l.O dl Fl. 5.0 dl	5.60 27.50
<b>Primitivo Salento Rosso IGT, Italien</b> <i>Samtig, konzentriert und voluminös</i>	l.O dl Fl. 7.5 dl	5.80 38.00
<b>Valpolicella Ripasso Classico DOC, Italien</b> <i>Noten von angetrockneten Beeren sehr präsent</i>	l.O dl Fl. 7.5 dl	5.80 39.00
<b>Marqués de Riscal Reserva Rioja, Spanien</b> <i>fruchtig, kräftig und frische Säure</i>	l.O dl Fl. 7.5 dl	7.50 57.00
<b>Nez Noir AOC Valais, Schweiz</b> <i>vollmundig &amp; konzentriert</i>	Fl. 7.5 dl	58.00
<b>Al Limite Chianti Classico DCG, Italien</b> <i>sehr reifbeerig und etwas Lakritze, mittelkräftig</i>	Fl. 7.5 dl	47.50
<b>Moulin-A-Vent, Frankreich, Gamay</b>	Fl. 7.5 dl	49.00
<b>Puro Malbec, Argentinien</b> <i>weich &amp; füllig</i>	Fl. 7.5 dl	58.00
<b>Cabernet Sauvignon, Chile</b> <i>Ausgewogen &amp; vollmundig</i>	Fl. 7.5 dl	59.00