



*Flaschenweine weiss*

*7,5 dl*

*Ostschweiz*

*Fischertröpfli Cuvée de Blancs*

*Divino*

*Fr. 41.00*

*Chasselas, Rysling Silvaner, Chardonnay*

*hellgelbes Gold, Bouquet von grünen Äpfeln*

*Waadtland*

*Saint Saphorin Roche Ronde*

*Testuz*

*Fr. 45.00*

*Fruchtig und würzig, generös und füllig im Mund*

*Aigle Les Cigales*

*Testuz*

*Fr. 48.00*

*Elegant, fruchtig entzückt er durch opulente, sinnliche Rundheit*

*Dézaley L 'Arbalète*

*Testuz*

*Fr. 55.00*

*Feiner und fülliger Chasselas mit mineralischen Aromen*

*Cure D 'Attalens Grand Cru Chardonne Obrist*

*Fr. 48.00*

*helles klares Gelb, fruchtiges Bukett mit Bananennoten*

*Lutry Lavaux*

*Divino*

*Fr. 41.00*

*ein fruchtiger Weisswein, mit floraren Noten, Chasselas*

*Oeil de Perdrix*

*Obrist*

*Fr. 41.00*

*Domaine de Montauban*



*Flaschenweine rot*

*7,5 dl*

*Aargauer*

*Tegerfelder Pinot noir Divino*  
*Pinot noir, kräftiges Rubinrot, Brombeeren,*  
*Dörrfrüchten, Pflaume und würzigen K.omponenten*

*Fr. 43.00*

*Herrschaft*

*Maienfelder Pinot noir Wullschleger*  
*gehaltvoller, kräftiger Rotwein, Heidelbeeren Aroma, tiefes Rubin*

*Fr. 48.00*

*Maienfelder Pinot noir 5 dl Wullschleger*  
*gehaltvoller, kräftiger Rotwein, Heidelbeeren Aroma, tiefes Rubinrot*

*Fr. 32.00*

*Waadtland*

*Yvorne rouge Obrist*  
*Hellgranat die Farbe, mit Gerüchen von Unterholz und diskretem Fruchtgeschmack*

*Fr. 49.50*

## *Frankreich*

### *Côte du Rhone*

*Chateauneuf du Pape AC*

*Fr. 49.00*

## *Italien*

*Prosecco Val d 'Oca*

*7,5 dl*

*Fr. 52.00*

*Prosecco Val d 'Oca*

*1dl*

*Fr. 8.50*

## *Kampanien Provinz Avelino*

*Nativ Eremo San Quirico*

*Fr. 55.00*

*Traube Alicanico, dunkle Beerenfrüchten, Pflaumen, edle Röstaromen, Schokolade, Minze, Vanille.  
18 Monate im Barriques. Harmonisch, saftig fein gewobenen Tanninen*

## *Piemont*

*Barbera d 'Asti DOC*

*BAVA*

*Fr. 55.00*

*Piano Alto*

*Rubinrot, Aromen von Vanille, Gewürze, Zimt und scharfen Beeren,  
mit elegantem Abgang*

## *Veneto*

*Ripasso Valpolicella*

*Zeni*

*Fr. 49.50*

*sattes Rubinrot, Aromen von reifen Beerenfrüchten  
mit Anklängen von Sauerkirschen*

*Amarone Classico DOC*

*Zeni*

*Fr. 69.50*

*Feine, angenehme und delikate Aromen  
mit Noten von Bittermandeln*

*Bardolino DOCG Superiore Classico*

*Zeni*

*Fr. 49.50*

*Rubinrot, intensives Bouquet mit Aromen von schwarzen Kirschen,  
Pflaumen, Brombeeren und Würze*

*Costalago rosso Veronese*

*Zeni*

*Fr. 49.50*

*feine Holz – und Beerenaromen, saftig und samtig im Abgang*

## Apulien

*Manduria „ Primitivo „* *Fr. 44.00*  
*tiefes Rot mit granatroten Reflexen,*  
*Bukett von reifen Beeren und ein Hauch Vanille*

*Salice Salentino* *Fr. 43.00*  
*Cantine due Palme San Marco*  
*Dichtes Rubinrot,*  
*In der Nase zeigt er einen aromatischen Auftakt mit Cassisaromen*

*Ionis Ater Primitivo Manduria* *Fr. 65.00*  
*lieblicher, intensives Rubinrot, komplex*

*Senza Parole Primitivo* *Fr. 43.00*  
*Leuchtendes Rubinrot*  
*Beerig- fruchtiger Körper mit leichter Restsüsse*

*Luccarelli Primitivo di Manduria* *Fr. 69.00*  
*intensives Rubinrot*

## Abruzzen

*Editione Farnese Rosso* *Fr. 65.00*  
*Granatrot, intensiv und anhaltend mit Aromen nach Kirschen*

## Spanien

*Marques Alicante Rouge* *Fr. 41.00*  
*dichtes Rubinrot,*  
*Vielschichtiges Bouquet mit Noten von reifen Früchten*

## Portugal

*Monthe Velho Alentejano* *Fr. 43.00*  
*Rubinrot, reife Früchte und Fassnote / amerikanische Eiche*



*1 dl*

*Flaschenweine im Offenausschank*

*7 dl Qualität*

*Weiss*

*1 dl*

*Fischertröpfli Ostschweiz*

*Divino*

*Fr. 5.50*

*Lutry Lavaux*

*Divino*

*Fr. 5.80*

*Oeil de Pedrix*

*Domaine de Montebaun*

*Fr. 6.20*

*Prosecco Val d 'Oca Valdobbiadene*

*Fr. 8.50*

*Rot 1 dl*

*Veneto*

*Costalago rosso Veronese*

*Fr. 6.60*

*Apulien*

*Salice Salentino Cantine due Palme*

*Fr. 6.50*

*Manduria Primitivo*

*Fr. 6.50*

*Spanien*

*Alicante Rouge Do „ Marques „*

*Fr. 5.80*

*Portugal*

*Monte Velho Alentejano*

*Fr. 6.50*

*Offene Weine weiss*

		<i>1 dl</i>	<i>5 dl</i>
<i>St. Saphorin</i>	<i>Obrist</i>	<i>Fr. 5.00</i>	<i>Fr. 24.00</i>
<i>Yvorne</i>	<i>Obrist</i>	<i>Fr. 5.00</i>	<i>Fr. 24.00</i>
<i>Oeil de Perdrix</i>	<i>Testuz</i>	<i>Fr. 5.00</i>	<i>Fr. 24.00</i>
<i>Fendant</i>	<i>Obrist</i>	<i>Fr. 4.80</i>	<i>Fr. 22.00</i>
<i>Merlot Tamborini</i>		<i>Fr. 4.80</i>	<i>Fr. 22.00</i>
<i>gespritzter Weisser</i>	<i>2 dl Fendant</i>	<i>Fr. 6.50</i>	

*Offene Weine rot*

		<i>1 dl</i>	<i>5 dl</i>
<i>Maienfelder Pinot noir</i>	<i>Wullschleger</i>		<i>Fr. 32.00</i>
<i>Rehböckler Blauburgunder</i>	<i>Landi</i>	<i>Fr. 4.80</i>	<i>Fr. 22.00</i>
<i>Chablais Aigle</i>	<i>Obrist</i>	<i>Fr. 4.80</i>	<i>Fr. 22.00</i>
<i>Dôle</i>	<i>Obrist</i>	<i>Fr. 4.80</i>	<i>Fr. 22.00</i>
<i>Fleury</i>	<i>Obrist</i>		<i>Fr. 24.00</i>

*Veneto*

			<i>5 dl</i>
<i>Amarone Della Valpolicella Classico Botter</i>			<i>Fr. 34.00</i>
<i>Tindaro DOC Cabarnet Sauvignon, Barbera, Barrique</i>			<i>Fr. 28.50</i>