



WEINEMPFEHLUNG

Prosecco&Champagner

Prosecco Spumante Extra Dry, Bollicina	CHF 63.00
Franciacorta 61 Brut, Guido Berlucchi	CHF 85.00
Champagner Taittinger Brut Reserve	CHF 105.00
Champagner Ruinart Blanc de Blancs	CHF 150.00

Weissweine

Pinot Grigio DOC, 2017	CHF 56.00
Livio Felluga, Friaul, Italien (Pinot Grigio)	
“Ojo de Agua” Torrontes, Dieter Meier, 2018	CHF 56.00
Mendoza, Argentinien (Torrontes)	
Ojo Negro, Dieter Meier, 2017	CHF 65.00
Patagonien, Argentinien (Chardonnay)	

Rotweine

“Ojo de Agua” Malbec, Dieter Meier, 2017	CHF 52.50
Mendoza, Argentinien (Malbec)	
Tempranillo DO, 2013	CHF 63.00
Bodegas Tridente, Castilla y Leon-Zamora (Tempranillo)	
“Puro” Corte D’Oro, Dieter Meier, 2015	CHF 76.00
Mendoza, Argentinien (Malbec, Syrah, PV, CS & Cabernet Franc)	

Grosse Flaschen (1,5 Liter)

“Ojo de Agua” Malbec, Dieter Meier, 2017	CHF 110.00
Mendoza, Argentinien (Malbec)	
“Puro” Malbec, Dieter Meier, 2017	CHF 124.00
Mendoza, Argentinien.00	
“Puro” Corte d’Oro, Dieter Meier, 2014	CHF 156.00
Mendoza, Argentinien	
“Yecla” 12 Meses, Dieter Meier, 2014	CHF 294.00
Barahonda, Spanien	
(Monastrell, Garnacha Tintorera, PV, Syrah)	

Gerne dürfen Sie auch Ihre eigenen Weine mitbringen unter Berücksichtigung des Zapfengeldes
CHF 35.00 für Wein – CHF 45.00 für Schaumweine