

# Offene Weine

## Weissweine

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
<i>Fendant</i>	3.-	6.-	9.-	15.-
<i>Féchy</i>	3.60	7.20	10.80	18.-
<i>Westschweizer Hausmarke</i>	3.20	6.40	9.60	16.-
<i>Aigle "District d`Aigle"</i>	4.-	8.-	12.-	20.-
<i>Epesses</i>				21.-



## Roséweine

<i>Rosé de Provance</i>	2.80	5.60	8.40	14.-
<i>Rosé de Gamay</i>	3.-	6.-	9.-	15.-

## Rotweine

<i>Dôle "Hausmarke"</i>	3.60	7.20	10.80	18.-
<i>Dôle "Sélection"</i>				20.-
<i>Beaujolais-Villages</i>	3.20	6.40	9.60	16.-
<i>Féchy rouge</i>	3.80	7.60	11.40	19.-
<i>Salvagnin</i>				16.-
<i>Aigle rouge "District d`Aigle"</i>				20.-
<i>Fleurie</i>				22.-
<i>St. Amour</i>				21.-
<i>Barbera d'Asti</i>				17.-
<i>Merlot</i>				15.-
<i>Spanier</i>				14.-



# Schweiz

## Weisse Flaschenweine

*St. Saphorin*

*Yvorne*

*Dézaley*

*Aigle*

7,5 dl

40.-

42.-

44.-

39.-

## Rosé Flaschenweine

*Oeil de Pedrix "Les Chaumes"*

7,5 dl

34.-

## Rote Flaschenweine

*Dôles du Valais*

*Epesses rouge*

*St. Saphorin rouge*

*Dézaley Grand Cru*

*Humagne*

*Cabarnet Sauvignon*

*Pinot noir "Les Fumerolles"*

*Cornalin*

7,5 dl

39.-

41.-

42.-

48.-

44.-

48.-

41.-

43.-





## *Côte du Rhone*

### *Flaschenweine*

*Côte du Rhone Village ac*

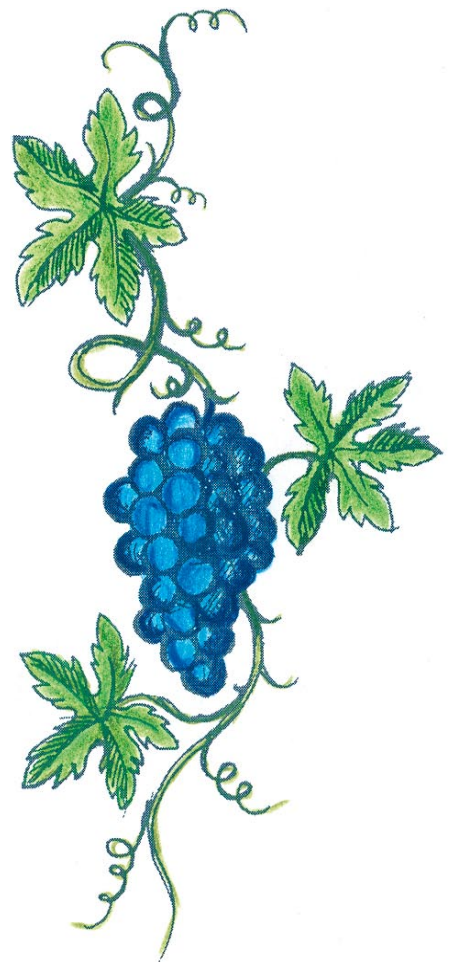
*Châteauneuf-du-Pape ac*

*2003*

*7,5 dl*

*28.-*

*43.-*





## *Bordeaux*

### *Flaschenweine*

*7,5 dl*

<i>Château Lacombe</i>	<i>2001</i>	<i>44.-</i>
<i>Château Beaumont Haut-Médoc</i>	<i>1998</i>	<i>54.-</i>
<i>Domaines "Baron De Rothschild"</i>	<i>2002</i>	<i>48.-</i>





## *Beaujolais*

### *Flaschenweine*

*7,5 dl*

*Brouilly ac*

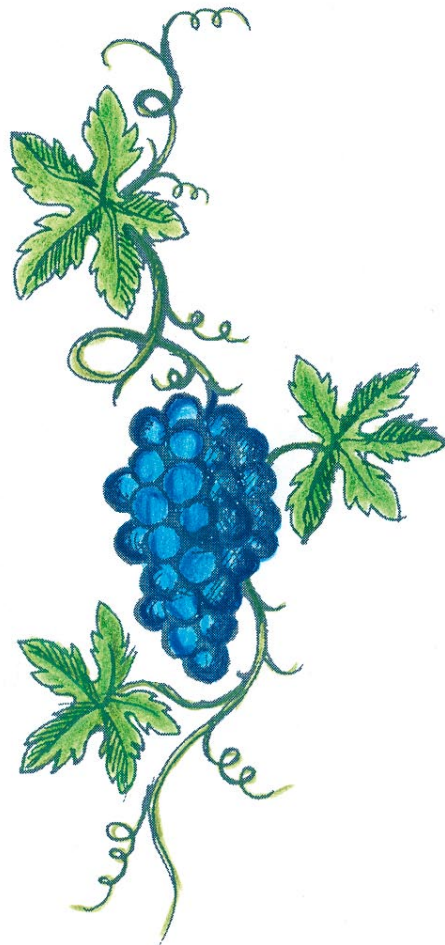
*2002-04*

*35.-*

*Moulin à Vent ac*

*2002-04*

*38.-*





## *Bourgogne*

### *Flaschenweine*

*7,5 dl*

*Santenay ac 1er Cru*

*2001*

*51.-*

*Gévreay-Chambertin ac, Jean Allier*

*1999*

*64.-*





# Italien

Flaschenweine 7,5 dl

*Vino Nobile di Montepulciano 2001 DOCG* 54.-

*Perfekt vinifizierter Wein aus den Traubensorten Prugnolo Gentile, Mammolo und Canaiolo. Robust, kräftig und harmonisch, mit Aromen von Früchten und Kräutern der Toscana. Ein wunderbarer Begeilter zu würzigen Fleischgerichten und Teigwaren-Spezialitäten.*

*Montepulciano d' Abruzzo 2002* 42.-

*Barolo 2001 DOCG* 64.-

*Der König der Piemontischen Weine. Aus der Traubensorte Nebbiolo, mit dichtem Körper und konzentrierter Textur; feingliedrig und ausgewogen, mit gut integrierter Tanninstruktur. Feine Aromen von Pflaumen und Beeren, finessenreicher Abgang. Ein perfekter Wein zu kräftigen, würzigen Braten und Grilladen.*





## *Spanien*

### *Flaschenweine*

*7,5 dl*

*Rioja Riserva, Baron de Ley*

*2000-01*

*45.-*

*Rioja "Siclo"*

*2002*

*36.-*

*Meridiano*

*2003*

*46.-*

*Faustino I*

*1996*

*46.-*

*Navarra*

*1999*

*38.-*





## *Raritäten aus dem Keller* *Einzelflaschen*

*Château Beaumont, Haut-Médoc*

*Bordeaux*                      *1998*      *7,5 dl*      *54.-*

*Aloxe Corton*

*1999*      *7,5 dl*      *58.-*

*1er Cru, "Côte de Beaune"*

*Château Tronquoy*

*1995*      *7,5 dl*      *46.-*

*Saint-Anne*

*Château Lacombe*

*2001*      *7,5 dl*      *44.-*

*Bordeaux*

*Mercurey Jean Allier*

*1998*      *7.5 dl*      *52.-*

*Bourgogne*

