

## *Offene Weine*

<i>Weiss</i>	<i>1 dl</i>
<i>Yuorne</i>	<i>8.10</i>
<i>Fendant</i>	<i>6.50</i>
<i>Vermentino di Sardegna</i>	<i>8.10</i>
<i>Entre deux Mères (Bordeaux)</i>	<i>7.50</i>
<i>Palmeri Bianco (Sizilien)</i>	<i>7.60</i>

<i>Gespritzter Weisswein</i>	<i>7.90</i>
<i>Cüpli Prosecco</i>	<i>8.70</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>9.90</i>
<i>Hugo</i>	<i>9.90</i>

<i>Rosé</i>	
<i>Poggio ai Ginepri/Toscana</i>	<i>7.90</i>

<i>Rot</i>	
<i>Bordeaux Cap Faugère</i>	<i>9.70</i>
<i>Ripasso della Valpolicella</i>	<i>8.50</i>
<i>Donoratico</i>	<i>9.80</i>
<i>Primitivo</i>	<i>7.90</i>
<i>Palmeri Celeste (Sizilien)</i>	<i>7.60</i>

*Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt*

## *Flaschenweine* *75 cl*

### *Champagner und Prosecco*

<i>Perrier Jouet Grand Brut</i>	<i>98.00</i>
<i>3/8 Perrier Jouet</i>	<i>54.00</i>
<i>Perrier Jouet Belle Epoque</i>	<i>196.00</i>
<i>Prosecco</i>	<i>59.00</i>

### *Schweiz*

<i>Weiss Yuorne/Le Florin</i>	<i>59.00</i>
<i>Solaris</i>	<i>62.00</i>

### *Frankreich*

<i>Weiss Sancerre/Delaport</i>	<i>74.00</i>
<i>Chablis/Montmain</i>	<i>69.00</i>
<i>Sauvignon Blanc/Guy Alion</i>	<i>56.00</i>
<i>Entre deux Mères/Smith &amp; Smith</i>	<i>56.00</i>

### *Italien*

<i>Weiss Vermentino/Pariglia</i>	<i>59.00</i>
<i>Chardonay/Palmeri Vintage</i>	<i>56.00</i>
<i>Rosé Poggio ai Ginepri/Toscana</i>	<i>58.00</i>

### *Süssweine*

<i>Sauternes AC Ch. Haut Mayne</i>	<i>89.00</i>
------------------------------------	--------------

# Rotweine Frankreich

75 cl

*Châteauneuf du Pape*

*Domaine Lafond*

*80% Grenache, 10 % Syrah, 10 % Mourvèdre*

78.00 \*

*Château Cap de Faugères*

*Castillon Côte de Bordeaux*

*85% Merlot, 15% Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon*

69.00 \*

*L'Art des Munch*

*Lussac St. Emilion*

*85 Merlot, 15% Cabernet Franc*

104.00

*Château Bellevue de Fayac*

*Margaux*

*68% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 7% Petit Verdon*

93.00

*Château Léhoul*

*Graves*

*43% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 14% Cabernet Franc*

86.00

*Château Beau Séjour Bécot*

*St. Emilion*

*Merlot, Cabernet Franc*

137.00

*Château Pape Clément*

*Pessac - Léognan*

*60% Cabernet Sauvignon, 40% Malvasia*

184.00

*Clémentine du Pape Clément*

*Pessac-Léognan*

*Cabernet Sauvignon, Merlot*

81.00 \*

*Echo de Lynch-Bages*

*Pauillac*

*Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot*

89.00

*Château Pontet-Canet*

*Pauillac*

*65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot*

189.00

*Les Hauts de Smith*

*Haut-Lafitte*

*55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 10% Cabernet Franc*

79.00 \*

\* *Bistro Empfehlung: Top Preis/Leistung*

# Rotweine Italien

75 cl

## Apulien

*Primitivo Rocca Antica*

*Camillo Vini*

*100% Primitivo*

59.00

## Piemont

*Barbera d'Asti Cursus Vitae*

*Carlin de Paolo*

*100% Barbera*

69.00 \*

*Barbaresco Vallegrande / Ca del Baio*

*Nebbiolo*

79.00

*Ansij 460 / Casina Bric*

*Nebbiolo, Barbera*

69.00

*Barolo / Casina Bric*

*Nebbiolo*

89.00

*Nebbiolo Langhe / Ca del Baio*

*Nebbiolo*

57.00

## Veneto

*Picaiè Rosso*

*Veronese IGT Cecilia Beretta*

*Corvina, Cabernet Sauvignon, Merlot*

59.00 \*

*Ripasso della Valpolicella*

*DOC Pegrandi / Vaona*

*40% Corvina, 30% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Molinara*

63.00

*Amarone della Valpolicella*

*DOC Pegrandi / Vaona*

*40% Corvina, 30% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Molinara*

89.00

## *Toscana*

*Chianti Montalbano Riserva*

*100% Sangiovese*

**69.00**

*Ornellaia*

*54% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 16% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot*

**284.00**

## *Sardinien*

*Sartiglia Cannonau | Vinicola Attilio Contini*

*90% Cannonau, 10% lokale Rebsorten*

**59.00**

## *Sizilien*

*Nero d'Avola | Tenuta Palmeri*

*35% Syrah, 30% Nero d'Avola, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot*

**57.00**

*Palmeri Blu | Palmeri*

*50% Nero d'Avola, 22% Cabernet Sauvignon, 17% Marselan, 11% Perricone*

**79.00**

*Palmeri Rosso | Palmeri*

*Marselan, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot*

**89.00**

*Palmeri Oro | Palmeri*

*Marselan, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot*

**164.00**

*\* Bistro Empfehlung: Top Preis/Leistung*

# *Toscana Selezione Meier*

## *Weingut Tenuta Argentiera Bolgheri*

<i>Eco di Mare Bolgheri</i> 30% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 60% Merlot	<b>51.00 *</b>
<i>Poggio ai Ginepri Bolgheri</i> 50% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah, 20% Merlot, 5% Petit Verdot	<b>54.00 *</b>
<i>Villa Donoratico Bolgheri</i> 45% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 25% Merlot, 15% Petit Verdot	<b>69.00 *</b>
<i>Villa Donoratico Bolgheri Magnum</i> 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc	<b>143.00</b>
<i>Cecco Soda Bolgheri</i> 50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% Cabernet Franc	<b>79.00 *</b>
<i>Argentiera Bolgheri</i> 40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 20% Cabernet Franc	<b>98.00</b>
<i>Giorgio Bartholomäus</i> 100% Merlot	<b>178.00</b>
<i>Ophelia Maria</i> 100% Cabernet Sauvignon	<b>195.00</b>
<i>Lavinia Maria</i> 100% Cabernet Franc	<b>198.00</b>

*\* Bistrot Empfehlung: Top Preis/Leistung*

<b>Rotweine Spanien</b>	<b>75cl</b>
<i>Noralba, Rioja Crianza/Castillo de Mendoza</i>	<b>69.00</b>
<i>80% Tempranillo, 20% Graciano</i>	
<i>Venero, Ribeira del Duero / Encina, Castrillo</i>	<b>69.00</b>
<i>Tempranillo</i>	
<b>Palmeri Navalta</b>	<b>77.00</b>
<i>Garnacha</i>	
<b>Igneus Prioritat</b>	<b>79.00</b>
<i>60% Garnaxta Negra, 30% Carinena, 10% Cabernet Sauvignon</i>	
<b>Evento, Rioja / Castillo de Mendoza</b>	<b>79.00</b>
<i>100% Tempranillo</i>	
<b>Pintia Toro</b>	<b>89.00</b>
<i>100% Tinta de Toro</i>	

<b>Rotweine Argentinien</b>	
<i>Malbec Mendoza</i>	<b>54.00</b>

<b>Rotweine Chile</b>	
<b>Almaviva</b>	<b>182.00</b>
<i>72% Cabernet Sauvignon, 26% Carmenère, 2% Cabernet Franc</i>	
<b>EPU (Zweitwein Almaviva)</b>	<b>94.00</b>
<i>Cabernet Sauvignon</i>	

<b>Rotweine Australien</b>	
<b>Lyndoch Manoir/Bruno Tait Artisan Winemaker</b>	<b>79.00</b>
<i>Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	