

UNSERE OFFENEN WEINE

<u>Weiss</u>	<u>1 DL</u>	<u>5 DL</u>
Badoux 1908	6.50	32.50
Chasselas, Aigle, Vaud, CH.		
Sancerre AOC	7.50	37.50
Dom. De Bellecours, J. Mellot, Loire, FR.		
Lange Arneis DOC	7.50	37.50
Christina Ascheri. Piémont, I.		
<u>Rosé</u>		
Badoux 1908	6.50	32.50
Pinot Noir, Aigle, Vaud, CH.		
Sand Tropez	7.50	37.50
Dom. Tropez, Côtes de Provence, FR.		
<u>Rot</u>		
Badoux 1908 AOC	6.50	32.50
Pinot Noir, Aigle, Vaud, CH.		
Ferrari	7.—	35.—
Marchesi de Ferrari Corradi, Poderi Boscarelli, Toskana, I.		
Labastide de Duzac AOC	8.—	40.—
André Lurton, Margaux, Bordeaux, Fr.		
Champagner Vve Fourny & Fils		14.—
Chardonnay & Pinot Noir, Grand Réserve Brut 1 ^{er} cru FR.		
Prosecco superiore DOG Brut		8.50
Carpenè Malvolti, Glera, Veneto, I.		
Feldschlösschen Original "Stange"	4.8 %	3 dl 5.—
<u>Div. Getränke</u>		
Zwetschgen-Lutz (mit ca. 4 cl. Zwetschgenbrand)		8.—
Arkina / Rhäzünser	3.5 dl	5.—
Div. Mineral, Cola, Rivella, Schorle etc.		5.—
Kaffee / Espresso von Casablanca		4.50
Schale - Milchkaffee		5.—
Latte Macchiato		6.—
Div. Tee		4.50