

## **Die festliche Weinprobe**

**Es prüfen die kundigen Zungen  
den Wein, der zur Probe gestellt.  
Es wird nicht gezecht, nicht gesungen,  
nur Andacht beseelt diese Welt.**

**Gold strahlt aus den Gläsern, die blitzen.  
Die Blume steigt zart voller Duft  
hinauf zu den Nasenspitzen,  
die schnuppern die göttliche Luft.**

**Ein Schlückchen schlürft kullernnd bedächtig  
die Zunge entlang bis zum Schlund.  
in zweites noch-das ist verdächtig-  
schlüpft in den verlangenden Mund.**

**Gesprochen wird nichts, nur ganz stille  
erhebt sich ein Augenaufschlag.  
In ihm drängt der Köstlichkeit fülle  
sich schmunzelnd und himmelnd zu Tag.**

**Ein Leuchten geht stumm durch die Männer.  
Ganz leise nickt einer: „Ja, ja“.  
Kein Wort brauchen zünftige Kenner,  
ihr Urteil ist stillschweigend da.**

**Rudi vom Endt (1892-1966)**

# Schweiz

## Flaschenweine weiss

70/75cl

Lavaux	301	<b>St. Saphorin "La Redoute"</b> Obrist, Vevey		Fr. 48.—
	300	<b>St. Saphorin "Le Magistrat" AOC</b> Jean-Fraçois Neyroud Chardonne Ein ganz spezieller, frischer fruchtiger Weisswein.	<b>Tipp!</b>	Fr. 49.—
	302	<b>Cure d'Attalans</b> Obrist, Vevey		Fr. 48.—
	303	<b>Dézaley l'Arbalète Grand crû</b> Testuz, Cully		Fr. 49.—
	304	<b>Epesses "Coup de L'Etrier"</b> Testuz, Cully		Fr. 47.—
	308	<b>Paradoxe AOC „Vieilles Vignes“</b> Jean Vogel, Grandvaux Aus den ältesten Chasselas-Reben in der Appellation Lavaux wählen sie die Trauben mit dem höchsten Reifegrad aus. Der „Paradoxe“ dieses Chasselas wurde nach der Hauptgärung stabilisiert und machte die später folgende Milchsäuregärung nicht durch, was ihm Frische, Frucht und Lebendigkeit verleiht.	<b>Tipp!</b>	Fr. 49.—
Chablais	305	<b>Aigle "Les Murailles"</b> Henri Badoux, Aigle		Fr. 48.—
	306	<b>Aigle "Les Murailles"</b> Henri Badoux, Aigle	<b>35cl</b>	Fr. 24.—
Wallis	307	<b>Johannisberg "Weidmannstrunk"</b> Adrian Mathier, Salgesch		Fr. 47.--
	309	<b>Molignon AOC du Valais</b> Adrian Mathier, Salgesch		Fr. 45.—
	310	<b>Cuvée Madame Rosmarie Mathier blanc AOC.</b> Adrian Mathier, Salgesch Eine Komposition aus Arvine, Pinot Gris, Ermitage und Gros Rhin Eine echte Walliser Spezialität		Fr. 49.—
Tessin	311	<b>Merlot del Ticino bianco "Bianco Rovere"</b> Guido Brivio, Mendrisio In Barrique ausgebaut. Eine absolute Spezialität gut passend zu Fisch		Fr. 49.—
Zug	312	<b>Rischer Solaris</b> Weinbau Risch GmbH Solaris ist eine alte Traubensorte die in der Schweiz neu kultiviert wird. Dieser Wein ist etwa 500 Meter von hier, vor den Toren zu Meierskappel an der Kantonsgrenze Zug/Luzern aufgewachsen.		Fr. 49.—

# Schweiz

## Flaschenweine rot

70/75cl

Lavaux	317	<b>St. Saphorin rouge "Récolte"</b> Obrist, Vevey		Fr. 48.—
	329	<b>Aigle rouge "Chapelle"</b> Bernard Cavé Ollon		Fr. 48.—
La Côte	328	<b>Gamaret „Inspiration“ Barrique AOC</b> Cave Cidis, Tolochenaz - Morges	<b>Tipp!</b>	Fr. 50.—
Wallis	319	<b>Antarès Assemblage rouge</b> Robert Gilliard, Sion Goldmedaille an der Expovino 1998 in Zürich	<b>Tipp!</b>	Fr. 48.—
	320	<b>Pinot noir "Lucifer"</b> Adrian Mathier, Salgesch		Fr. 45.—
	386	<b>Humagne rouge "Les Pyramides"</b> Adrian Mathier, Salgesch	<b>2009</b>	Fr. 49.—
	322	<b>Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC.</b> Adrian Mathier, Salgesch Eine Komposition aus Humagne, Syrah, Cabernet und Pinot noir		Fr. 49.—
Bündner- Herrschaft	323	<b>Maienfelder Blauburgunder „Kuoni Wii“ AOC</b> Von Salis AG, Maienfeld	<b>2008</b>	Fr. 47.—
	325	<b>Malanser "Blauburgunder" Bio Zertifiziert</b> A. Boner, Malans	<b>2008/2009</b>	Fr. 45.—
	358	<b>Dornoir AOC</b> Jürg Obrecht, Jenins Ein Cuvée bestehend aus Dornfelder und Blauburgunder (Pinot Noir). Der Dornfelder verleiht dem Cuvée die kräftige Farbe, Struktur und die würzige Komponente, währenddem der Blauburgunder mit seiner Eleganz und Fruchtigkeit beiträgt. 6 Monate in französischen Barriques ausgebaut.	<b>Tipp!</b>	Fr. 49.—
Neuchâtel	326	<b>Château d'Auvernier rosé "Oeil de Perdrix"</b> Thierry Grosjean, Auvernier		Fr. 46.—
Tessin	327	<b>Merlot "Baiocco"</b> Guido Brivio, Mendrisio. Durch die Assemblage von im Stahltank fermentiertem Wein mit solchem, der ungefähr acht Monate im Eichenfass ausreifte, entsteht der intensive Körper dieses rubinroten Weines mit violetter Schimmer. Ein Hauch reifer Früchte ist ihm inne. Dieser Merlot hat eine trockenere, sehr volles Aroma mit feinem Nachhall.	<b>2008</b>	Fr. 49.—
Luzern	314	<b>Schloss Heidegg „Cuvée Vigneron“ Barrique</b> Weingut Heidegg, Barbara und Peter Schuler, Gelfingen. Ein Assemblage aus fünf verschiedenen Rebsorten Pinot de Bourgogne, Cabernet Sauvignon, Diolinoir, Pinot Gris, und Pinot Blanc. Passt hervorragend zu Grilladen, Wild, Lamm oder Pasta	<b>2008</b>	Fr. 51.—
Zug	315	<b>Rischer Léon Millot / Maréchal Foch Barrique</b> Weinbau Risch GmbH Léon Millot / Maréchal Foch ist eine alte Traubensorte die in der Schweiz neu kultiviert wird. Dieser Wein ist etwa 500 Meter von hier, vor den Toren zu Meierskappel, an der Kantonsgrenze Zug/Luzern aufgewachsen	<b>2009</b>	Fr. 50.—

# Frankreich

## Vin de Bourgogne

75cl

<b>Beaujolais</b>	331	<b>Fleurie A.C.</b> Marcel Brédon, Négociant, Meursault	<b>2008</b>	Fr. 44.—
	332	<b>Moulin-à-vent A.C. Les Carquavels</b> Dussart Père et fils, Meursaults	<b>2008</b>	Fr. 44.—
<b>Côte du Rhône</b>	333	<b>Châteauneuf – du - Pape Grand crû d'Origine</b> Cave St. Benoit, Châteauneuf-du-Pape	<b>2001/2007</b>	Fr. 47.—
	341	<b>Crozes – Hermitage A.O.C. Cuvée Christoph</b> Domaine des Remizières	<b>2007</b>	Fr. 53.—
	342	<b>St. – Joseph A.C. "Septentrio"</b> Cave Saint Désirat	<b>2004</b>	Fr. 48.—
<b>Châlonnais</b>	334	<b>Mercurey A.C. "Clos des Montaigues" 1er Crû</b> Naigeon-Chaveau, Négociant Eleveur à Gevrey-Chambertin	<b>1995</b>	Fr. 75.—
<b>Côte de Beaune</b>	335	<b>Beaune "Grèves" 1er Crû</b> Société Civile du Domaine du Château de Meursault	<b>1995</b>	Fr. 85.—
	347	<b>Beaune "Touissants" 1er Crû</b> Albert Morot, Château de la Creusette à Beaune	<b>2006</b>	Fr. 75.—
	340	<b>Pommard „Les Vignots„</b> Vincent Girardin	<b>2004</b>	Fr. 67.—
	338	<b>Chambolle – Musigny A.C.</b> Château Génot-Boulangier	<b>2001</b>	Fr. 70.—
<b>Côte de Nuits</b>	339	<b>Gevrey-Chambertin A.C. „En Champs“</b> Vincent Girardin	<b>2002</b>	Fr. 72.—
<b>Côte - Rôtie</b> (immer beliebter)	343	<b>Côte – Rôtie „La Germine“ AC.</b> Domaine Benjamin et David Duclaux Im Wine Spectator 90 Punkte	<b>2007</b>	Fr. 85.—

# Frankreich

## Vin du Bordeaux

75cl

<b>St. Emilion</b>	350	<b>Château Jean Faure Grand Crû</b> Olivier Decelle, Propriétaires	<b>2006</b>	Fr. 68.—
	450	<b>Château Bellefont – Belcier Grand Crû M.C.</b> J. Berrebi, D. Hébrard, A. Laguillaumie Propriétaires	<b>2003</b>	Fr. 68.—
	349	<b>Château Rocher Bellevue Figeac M.C. Grand Crû</b> Sté Civile du Château Rocher Bellevue	<b>2000/2005</b>	Fr. 70.—
	345	<b>Château Grand Barrail Lamarzelle Fiegeac Grand Crû</b> S.C.E.A. Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac	<b>2000</b>	Fr. 70.—
<b>Margaux</b>	451	<b>Château Pouget Grand Crû classé</b> Société Château Pouget, Margaux	<b>2004/2006</b>	Fr. 68.—
	351	<b>Château du Tertre Grand Crû classé AOC</b> Schloss der Anhöhe, 5. grosser klassifizierter Jahrgang, AOC Margaux. Eric Albada unterzeichnet im millésime 2002 alles in Feinheit und in Weisheit. Auf dem Sablo-tonigen Boden mit starkem Gehalt von Graves, ist ein herrlicher Wein entstanden der eine ausgezeichnete Harmonie von Rauch-, Lakritzen-, Schokoladen-, Kaffeevermerken und fruchtigen Schwarzen Johannisbeeren ausweist. Die Zusammensetzung von millésime 2002: 35% Merlot, 40% Sauvignon-Roter Bordeauxwein, 20% offener roter Bordeauxwein, der in 40% neuen Fässern ausgebaut wird.	<b>2006</b>	Fr. 72.—
	355	<b>Ségla A.C.</b> Deuzième Vin du Château Rauzan Ségla Hat im Wine Spectator 90 von 100 Punkten geholt. Ségla besitzt eine gute Konzentration, Noten von guten Früchten und eine schöne Nachhaltigkeit, immer die Feinheit und Subtilität der Gerbstoffe von Margaux aufzeigend. Dieser Wein ist zugänglicher als der Grosse Wein: man trinkt ihn eher. Seine ausgezeichnete Struktur genügt für eine Lagerung von gut zehn Jahren.	<b>2003/2005</b>	Fr. 68.—
<b>Pauillac</b>	352	<b>Château Tour du Roc Milon M.C. Crû Bourgeois</b> Pierre Peyronie Propriétaire à Pauillac	<b>1990</b>	Fr. 68.—
	354	<b>Château Batailley M.C. Grand Crû classé A.P.C.</b> Héritiers Casteja, Propriétaires à Pauillac	<b>2001</b>	Fr. 75.—
<b>Haut-Médoc</b>	344	<b>Château de Lamarque M.C. Crû Bourgeois</b> S.C. Gromand d'Evry Lamarque	<b>excpt. 1994</b>	Fr. 68.—
	452	<b>Château Coufran Crû Bourgeois Superieur</b> Château Coufran Propriétaires	<b>2003</b>	Fr. 68.—
<b>Pomerol</b>	356	<b>Château Beauchêne A.C. Grand Crû</b> Charles Leymaire & fils, S.C.E.A. Mazeyres à Propriétaire	<b>1998</b>	Fr. 70.—



- 370 **Barbaresco Cascina Morassino D.O.C.G** 2006 Fr. 75.—  
Roberto Bianco Emauro, Barbaresco - Piemont, Italien  
Ein mitreissendes Bouquet von Sauerkirschen und süssen Erdbeeren und Brombeeren; im Gaumen saftig, pulsierend und sehr fruchtig; langer, frischer Abgang. Nicht strenge Struktur, lang; er hat Klasse, Harmonie und eine gefällige Lebendigkeit und präsentiert sich extrem vielseitig.
- 336 **Sito Moresco D.O.C.** 2008 Fr. 85.—  
Angelo Gaja, Barbaresco – Piemont, Italien  
Er besteht aus dem Mischsatz Nebbiolo (35%), Merlot (35%) und Cabernet (30%). Der saftige, attraktive, elegante Wein ist von perfekter Harmonie und überzeugt mit einem tollen Preis-Leistungsverhältnis.
- 371 **Syrah "Bricco delle Conchiglie" D.O.C.** 2007 Fr. 48.—  
Cascina Terra Felice, Castagnole Monferrato  
Das Bouquet ist überaus komplex und tief. Im Gaumen zeigt sich dieser typische Syrah würzig, erinnert an Zimt & Nelken. Eignet sich zu Wild, rotem Fleisch, Geisskäse und gereiftem Hartkäse.
- 372 **Merlot "Bricco delle Conchiglie"** 2007/2009 Fr. 52.—  
Spitzengewächs vom Cascina Terra Felice in Castagnole Monferrato  
Ein ganz spezieller Merlot, gewachsen auf dem Weingut von Felix Binggeli einem persönlichen Freund vom Hause.
- 337 **Merlot e Barbera "Bricco delle Conchiglie"** 2007 Fr. 60.—  
Cascina Terra Felice in Castagnole Monferrato  
Eine überaus gelungen Komination von Merlot und Barbera in Barrique ausgebaut.
- Piemont weiss**
- 379 **Chardonnay "Cru le Croci" Barrique-Ausbau** Fr. 47.—  
Der ausgezeichnete italienische Weisswein von Neirano, Mombaruzzo d'Asti
- Veneto**
- 573 **Amarone "Monte Masua" della Vallpolicella classico** 2006 Fr. 77.—  
Il Sestante, Pietro Incariano  
Pedemonte-Verona
- 374 **Valpolicella classico "Vigneti di Torbe" Ripasso sup.** 2008 Fr. 48.—  
Domini Veneti, Negrar  
Ein ausgezeichnete Valpolicella Ripasso der im Preis - Leistungsverhältnis mehr als stimmt.
- Apulien Tip**
- 377 **Primitivo di Manduria Santera D.O.C.** 2007 Fr. 45.—  
Villa Santera, Leone de Castris  
Der aussergewöhnlicher Rotwein aus Italiens Süden. Manduria gehört zu den besten Weinregionen in Apulien – was dieser Primitivo eindrucksvoll bestätigt. Samtiger Gaumen mit angenehmer Fruchtsüsse und viel Druck, noch jugendliche Tannine und würziges Extrakt, verschwenderische Fruchtaromen, Backpflaumen, Korinthen und dezente Schokosüsse, gute Länge im samtigen Finale. Er passt bestens zu Antipasti oder Risotto con Funghi. Optimale Genussreife: jetzt bis 2012.
- 376 **Salice Salentino "Cantalupi Riserva" D.O.C.** 2006 Fr. 48.—  
Agricola Conti Zecca, Leverando. Im Gambero Rossi mit 2 Bicchieri  
Ausgezeichnet. Vinifikation im Stahltank; anschliessende Reifung (ca. 12 Monate) in Eichenfässern. In der Nase Aromen von roten Beeren, begleitet von einer leicht rustikalen und würzigen Note. Geschmeidig und harmonisch der Auftakt im Gaumen, dann der reiche und stattliche Körper;

lang anhaltend und feurig im Abgang. Gut zu Pasta mit verschiedenartigen Saucen, allgemein dunklen Fleischsorten, vor allem Rind - Wild und Käse.

**75cl**

375 **Salice Salentino "Donna Lisa" Riserva D.O.C.** 2005 Fr. 62.—  
Leone de Castris. Aus der Traubensorte Negroamaro (typische Traube aus dem Salento), 1 Jahr in Barrique gealtert. Passt ausgezeichnet zu grilliertem Fleisch und Wildbret. Die Jahrgänge 1993 und 1995 und 1996 haben im Gambero Rosso die höchste Auszeichnung mit 3 Piccieri erhalten.

**Sizilien** 387 **Nero Ibleo "Gulfi"** 2006 Fr. 49.—  
Ramada, Viagrande  
Dieser 100% Nero d'Avola mit dem schönen Namen Nero Ibleo ist ein Gewächs von einer vielschichtigen Ausdruckskraft. Das Bouquet erinnert an Weichselkirschen und Brombeeren. Ein charaktvoller, grossartiger Rotwein gepaart mit subtiler Eleganz.

## Spanien

**Rioja** 383 **Baron de Ley Tinto D.O. Reserva** 2004 Fr. 47.—  
Propiedad Baron de Ley S.A., Mendavia

**Navarra** 384 **Don Pascual Navarro tinto D.O. Bodegas Chivite** 2007 Fr. 44.—  
Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon und Merlot-Trauben. Vielfältiges Bukett, warme Beerenfruchtnoten, Pflaumen, Dörrfrüchte, diskrete Röstaromen. Im Geschmack strukturvolle erfrischende Fruchtsäure, angenehmen trocknende Tannine.

**Ribera** 399 **Pesquera Ribera del Duero Crianza** 2007 Fr. 68.—  
Pesquera del Duero, Valladolid, Bodegas Alejandro Fernandez.  
Ein absoluter Spitzenwein, Spaniens Wein Nummer 1.

**Priorat** 353 **Anjoli D.O.** 2008 Fr. 47.—  
Celler Ardèvol, Porrera – Spanien  
Die Rebsorten Garantxa, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah wurden getrennt 16 Monate in französische Eichenfässer gelegt. Entstanden ist ein harmonischer, intensiv duftender Rotwein, voller betörender Noten nach Kirschen oder Erdbeere aber auch von Lebkuchen oder Orangen. Kräftige Farbe dennoch weich und geschmeidig im Mund, famoser Abgang.

## Südafrika

**Cap of Good Hope Fleur du Cap Cabernet Sauvignon W.O.** 2007 Fr. 48.—  
385 Bergkelder, Stellenbosch

## Chile

**Lontue Valley** 387 **Castello Molina Cabernet Sauvignon Reserva** 2007 Fr. 47.—  
San Pedro S.A. Molina, Chile, unser ausgezeichnete Hauswein

# Kalifornien (U.S.A)

75 cl

**Nappa Valley** 388 **Heitz Cabernet Sauvignon** **1996** Fr. 240.—  
"Martha's Vineyard" ist ein absolutes Spitzengewächs das jedes Weinherz höher schlagen lässt.

# Australien

**South Australia** **Peter Lehmann Cabernet Sauvignon** **2006** Fr. 51.—  
389 Tanunda, Barossa Valley, South Australia  
Dieser vielfach ausgezeichnete Wein ist wahrscheinlich zur Zeit der bekannteste Wein Australiens.

390 **Rosemount Estate "Shiraz"** **2006** Fr. 45.—  
New South Wales, South Eastern Australia

# Österreich

**Burgenland** 391 **Zweigelt Rubin Caruntum Barrique** **2008** Fr. 48.—  
Weingut Glatzer, Göttlesbrunn  
Fest strukturierter Sortenklassiker mit saftiger Kirschfrucht und kernigem Tannin - ein gebietstypischer Zweigelt von der Markengemeinschaft Rubin Carnuntum auserwählt. Das Weinbaugebiet Carnuntum, ist sandig und lehmige Böden - typisch für den Zweigelt. Nach der zweiwöchige Maischestandzeit ist er danach 12 Monate in einmal befüllten Barriques ausgebaut worden. Passt ausgezeichnet zu Gerichten mit dunklem Fleisch sowie zu Weichkäse.

**Niederösterreich** **St. Laurent Reserve Barrique Thermenregion** **2007** Fr. 52.—  
313 Leopold Aumann, Tribuswinkel  
Die Lagerung vollzog sich in kleinen Fässern aus französischer Eiche.  
Der Wein hat eine kräftig rubinrote Farbe, fruchtig - würzig in der Nase.  
Dicht, intensiv mit viel Charme und guter Struktur, schlicht hervorragend.

**Neusiedlersee** **Scheurebe Trockenbeerauslese** **37.5 cl** Fr. 60.—  
392 Gsellmann & Gsellmann, Gols  
Ein ausgezeichnete Dessertwein

<u>Offene Weissweine</u>	<u>1/10</u>	<u>2/10</u>	<u>3/10</u>	<u>5/10</u>
1301 <b>Fendant</b> <i>Les Fils Maye, Riddes</i>	3.90	7.80	11.70	19.50
1315 <b>Johannisberg</b> <i>Les Fils Maye, Riddes</i>	4.00	8.00	12.00	20.—
1305 <b>Mont sur Rolle</b> <i>Hammel, Rolle</i>	3.90	7.80	11.70	19.50
1309 <b>Yvorne</b> <i>H. Badoux, Aigle</i>	5.00	10.00	15.00	25.—
1313 <b>Epresses</b> <i>J.P. Testuz, Cully</i>				25.—

<u>Offene Rotweine</u>	<u>1/10</u>	<u>2/10</u>	<u>3/10</u>	<u>5/10</u>
1321 <b>Kalterersee</b> <i>Cavit Sàrl, Trento</i>	2.80	5.60	8.40	14.—
1325 <b>Chianti Classico</b> <i>"Cacciatore"</i>	4.40	8.80	13.20	22.—
1329 <b>Dôle "Gordane"</b> <i>Les Fils Maye, Riddes</i>	4.20	8.40	12.60	21.—
1333 <b>Salvagnin</b> <i>Association Viticole d'Aubonne</i>	3.90	7.80	11.70	19.50
1337 <b>Hallauer Pinot Noir „Harmonie“</b> <i>H. Schlatter</i>				19.50
1338 <b>Moulin-à-vent "La Meunière"</b> <i>Eugène Loron</i>				24.50
1339 <b>Barbera d'Asti 2008 Cit &amp; Bon</b> <i>Cascina Terra Felice</i>				28.—

<u>Offene Roséweine</u>	<u>1/10</u>	<u>2/10</u>	<u>3/10</u>	<u>5/10</u>
1351 <b>Rosé Château St. Cyrgues</b> <i>Vin de Pay de l'Aude</i>	3.80	7.60	11.40	19.—

<u>Offene Weine aus 7 dl Flasche</u>	<u>1/10</u>	<u>2/10</u>	<u>3/10</u>	<u>5/10</u>
1340 <b>Castello Molina Reserva 2007</b> <i>Cabernet Sauvignon. San Pedro, Lontué Valley, Chile</i>	6.70	13.40	20.10	33.50
1317 <b>Château d'Auvernier Oeil de Perdrix rosé</b> <i>Thierry Grosjean, Auvernier Neuchâtel</i>	6.80	13.60	20.40	34.00
1371 <b>Valpolicella Vigneti di Torbe" Ripasso</b> <i>Domini Veneti, Negrar</i>	6.70	13.40	20.10	33.50
1318 <b>Merlot Prà</b> <i>Guido Brivio, Mendrisio - Tessin</i>	6.60	13.20	19.80	33.00
1373 <b>Don Pascual D.O. Ribera Baja Clasico 2007</b> <i>Bodegas Julian Chivite, Cintrunegio Navarra, Spanien</i>	5.80	11.60	17.40	29.00
1365 <b>Barbera d'Asti Montiò 2009</b> <i>Cascina Terra Felice, Castagnole Monferratod'Asti</i>	6.70	13.40	20.10	33.50
1341 <b>Nero d'Avola Mandrarossa 2008</b> <i>Cantine Settesoli S.C.A. Menfi - Sicilia, Italien</i>	6.20	12.40	18.60	31.00

# Champagner/Schaumweine

75cl

<b>Epernay</b>	393	<b>Maxim's Brut</b>		Fr. 80.—
	394	<b>Veuve Despierre, Cuvée Reservé Brut</b>		Fr. 62.—
	395	<b>Veuve Despierre rosé Brut</b>		Fr. 72.—
	396	<b>Môet et Chandon</b>		Fr. 82.—
<b>Reims</b>	397	<b>Pommery et Greno Brut</b>		Fr. 77.—
	400	<b>Taittinger brut</b>		Fr. 77.—
	380	<b>Moscato d'Asti "Ca'Bianca"</b> Cantine di Alice Bel Colle (AL) Zum krönenden Abschluss eines guten Essens		Fr. 45.—
	381	<b>Prosecco Spumante Superiore</b> Val d'Oca		Fr. 45.—
<b>Flûte</b>	398	<b>Veuve Despierre, Cuvée Reservé Brut</b>	<b>Flûte</b>	Fr. 11.50
	382	<b>Prosecco</b>	<b>Flûte</b>	Fr. 7.70