

Speisekarte Vorderseite

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. 7.7%

Warme Küche
11.30 - 14.00
17.30 - 21.30
Letzte Bestellung



WIRTSCHAFT
zum **NEUBÜEL**

Unsere Klassiker

	<small>Klein</small>	<small>Gross</small>
Tatar classic <small>A, D, E, G, H, J, K, M</small> <i>mild, medium oder scharf mit Butter und Brichetoast</i>	24.50	31.50
Schweinschnitzel paniert <small>A, D, E, J, M</small> <i>serviert mit Pommes frites</i>	18.50	25.50
Neubüel Steak <small>A, D, H, J, M</small> <i>Schweinssteak an rassariger grüner Pfeffersauce serviert mit Pommes frites und Gemüse vom Markt</i>	40.50	
Neubüel Schweinsbratwurst <small>A, D, H, J, K, M</small> <i>serviert mit Zwiebelsauce und Röschti</i>	22.50	
Schweins-Cordon Bleu klassik <small>A, D, E, G, H, J, M</small> <i>gefüllt mit Gruyère und Schinken serviert mit Pommes frites</i>	38.50	
Cordon Bleu des Monats <small>A, D, E, G, H, J, M</small> <i>Fragen sie unsere Servicemitarbeiterinnen</i>	42.50	
Zürcher Kalbgeschnetzeltes <small>A, D, E, H, J, K</small> <i>serviert mit Röschti und Gemüse vom Markt</i>	35.50	44.50
Original Zürcher Kalbgeschnetzeltes <small>A, D, E, H, J, K</small> <i>mit Kalbsnerli, Röschti und Gemüse vom Markt</i>	36.50	45.50
Kalbsleberli in Butter gebraten <small>A, D, E, H, J, K, M</small>	30.50	38.50
Burger Chef Style mit Speck, Käse, Rucola und rassariger Haussauce <small>A, D, E, G, H, J, M</small> <i>serviert mit Pommes frites</i>	26.50	
Chicken Burger Route 66 <small>A, D, E, G, H, J, M</small> <i>Burger mit Pouletbrust, Cheddarcheese, Salat, Spiegelei und Chilli Crème Fraiche, serviert mit Pommes frites</i>	26.50	
Pouletflügel à discretion <small>A, D, E, H, J, K</small> <i>mit Haussauce</i>	24.00	
Gemüseteller mit Spiegelei <small>A, D, E, H, J</small>	20.50	26.50
Beilagen		
<i>Kleine Portion Pommes frites</i> <small>G, J</small>	7.00	
<i>Grosse Portion Pommes frites</i> <small>G, J</small>	8.50	
<i>Portion Saisongemüse</i> <small>H, G, J</small>	7.00	
Änderungen <small>H, E, J</small> <i>Röschti Änderung</i>	5.00	



Im Jänner

Chnoblicremesuppe mit Croutons <small>H, J</small>	12.50
Büezer Spätzli mit Cervelat, Zwiebeln und Käse überbacken <small>A, D, E, H, J</small>	28.50
Bündner Spätzli mit jungen Zwiebeln, Bündner Salsiz und Käse überbacken <small>A, D, E, H, J</small>	28.50
Appenzeller Spätzli mit Landjäger, jungen Zwiebeln, Cherrytomaten und Käse überbacken <small>A, D, E, H, J</small>	28.50
Glarner Spätzli an Ziegerrahmsauce <small>A, D, E, H, J</small>	25.50
Spätzli Primavera mit Gemüstreifen, Rahm und Taleggio überbacken <small>A, D, E, H, J</small>	25.50
Dessert	
Öpfelchüechli mit Vanillesauce <small>A, D, H</small>	14.50

Fischers Fritz

Eggliflets gebacken <small>A, D, E, G, H, J, M, FAO 65, NORWESTPAZIFIK</small> <i>serviert mit Sauce Tartare, Blattspinat und Salzkartoffeln</i>	36.50
Bouillon mit Ei <small>G, J</small>	8.50
Bouillon mit Gemüse <small>G, J</small>	8.50
Weissweinsuppe Seebuebe Art <small>G, H, J</small>	12.50
Tomatencrèmesuppe mit Gin <small>G, H, J</small>	12.50

Suppen

Bouillon mit Ei <small>G, J</small>	8.50
Bouillon mit Gemüse <small>G, J</small>	8.50
Weissweinsuppe Seebuebe Art <small>G, H, J</small>	12.50
Tomatencrèmesuppe mit Gin <small>G, H, J</small>	12.50

Pasta la vista

Spaghetti mit	
<i>Salbelbutter, Cherrytomaten, Knobli,</i> <small>20.50</small>	<small>26.50</small>
<i>Baumrübe und rezent gereitem Sprinz</i> <small>A, D, E, H, J</small> <i>(Roll Beeler Maitre fromager swiss)</i>	
Spaghetti Bolognese <small>A, D, E, H, J, M</small>	<small>20.50</small> <small>26.50</small>
Spaghetti Padrone mit Pouletstreifen, <small>22.50</small>	<small>28.50</small>
<i>Peperoni, Champignons und Rahm</i> <small>A, D, E, H, J</small>	
Ravioli Pomodoro <small>A, D, E, F, H, J</small>	<small>20.50</small> <small>26.50</small>
<i>Ravioli gefüllt mit Ricotta und sonnetrockneten Tomaten, Pesto, Pinienkerne und Parmesan Reggiano (DOP)</i>	

Salate

Grüner Marktsalat <small>A, D, E, H, J, K</small>	<small>6.00</small> <small>10.50</small>
Gemischter Marktsalat <small>A, D, E, H, J, K</small>	<small>7.00</small> <small>11.00</small>
Caesar Salat <small>A, D, E, H, J, K, M</small> <i>mit Poulet, Parmesandressing, Croutons und Parmesanobel</i>	<small>18.50</small> <small>24.50</small>
Nüsslisalat nature <small>A, D, E, H, J, K</small>	<small>11.50</small>
Nüsslisalat mit Ei <small>A, D, H, J, K</small>	<small>13.50</small>
Nüsslisalat mit Speck und Ei <small>A, D, E, H, J, K</small>	<small>15.50</small>
Wurstsalat einfach <small>D, E, H, J, K, M</small>	<small>14.50</small>
Wurstsalat garniert <small>D, E, H, J, K, M</small>	<small>19.50</small>
Wurstkäse einfach <small>D, E, H, J, K, M</small>	<small>15.50</small>
Wurstkäse garniert <small>D, E, H, J, K, M</small>	<small>20.50</small>
Siedfleischsalat einfach <small>D, E, H, J, K, M</small>	<small>16.50</small>
Siedfleischsalat garniert <small>D, E, H, J, K, M</small>	<small>20.50</small>
Portion Chnoblibrot <small>A, D, E, F, G, H, J</small>	<small>7.00</small>
Portion Pouletchnusperli <small>A, D, E, G, H, J, K</small> <i>mit rassariger Cocktail oder Chnoblisauce</i>	<small>15.50</small>

Herkunftsbezeichnung	<small>Raufisch: CH, URY, PRY Käse: CH USA, NZ: kann mit Antibiotika oder leistungsfördernden Hormonen behandelt sein</small>	<small>Poulet: CH, HU Lamm: CH, NZ</small>	<small>Eier: CH</small>
Allergene Legende	<small>A: Getreide, Getreide, Mehl, Bier B: Krebstiere C: Meeresfrüchte, Meeresfrüchte D: Eier E: Fisch, Wassertiere</small>	<small>F: Erdnüsse G: Soja H: Lactose (Milch, Rahm) I: Schwefelwasserstoff J: Sulfite</small>	<small>K: Seefisch L: Soja M: Schwefeldioxid N: Lactose</small>

Datum: 16.12.2022
 Objekt: Speisekarte Januar
 Anzahl: 1 Stk.
 Format: A3
 Seiten: 1/2

Unterschrift: _____

Speisekarte Rückseite

<p>Die Wirtschaft mit eigenem Autobahnanschluss.</p>	 WIRTSCHAFT zum NEUBÜEL	<p>Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. 7.7%</p> <p>Öffnungszeiten Mo - Fr 06.00 - 23.30 Sa 08.00 - 23.30</p>																																																																		
<p>Offenwein 1dl 5dl</p>																																																																				
<p>Weisswein</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Aigle, District Aigle</td> <td style="text-align: right;">4.80</td> <td style="text-align: right;">24.00</td> </tr> <tr> <td>Wädenswiler Blanc de Noir</td> <td style="text-align: right;">5.40</td> <td style="text-align: right;">27.00</td> </tr> <tr> <td>Räuschling, Weingut Bachmann, Stäfa</td> <td style="text-align: right;">5.20</td> <td style="text-align: right;">26.00</td> </tr> <tr> <td>Cure d'attelens, Obrist Weine</td> <td style="text-align: right;">6.20</td> <td style="text-align: right;">31.00</td> </tr> </table> <p>Rotwein</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Richterswiler, Pinot Noir, Kümín Weine</td> <td style="text-align: right;">5.20</td> <td style="text-align: right;">26.00</td> </tr> <tr> <td>Monatswein Italien</td> <td style="text-align: right;">6.70</td> <td style="text-align: right;">33.50</td> </tr> <tr> <td>Monatswein Spanien</td> <td style="text-align: right;">6.70</td> <td style="text-align: right;">33.50</td> </tr> </table>			Aigle, District Aigle	4.80	24.00	Wädenswiler Blanc de Noir	5.40	27.00	Räuschling, Weingut Bachmann, Stäfa	5.20	26.00	Cure d'attelens, Obrist Weine	6.20	31.00	Richterswiler, Pinot Noir, Kümín Weine	5.20	26.00	Monatswein Italien	6.70	33.50	Monatswein Spanien	6.70	33.50																																													
Aigle, District Aigle	4.80	24.00																																																																		
Wädenswiler Blanc de Noir	5.40	27.00																																																																		
Räuschling, Weingut Bachmann, Stäfa	5.20	26.00																																																																		
Cure d'attelens, Obrist Weine	6.20	31.00																																																																		
Richterswiler, Pinot Noir, Kümín Weine	5.20	26.00																																																																		
Monatswein Italien	6.70	33.50																																																																		
Monatswein Spanien	6.70	33.50																																																																		
<p>Weisswein 7dl</p>																																																																				
<p>Aus dem Kanton Zürich</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Fischerliebi, Weingut Bachmann, Stäfa, 2020</td> <td style="text-align: right;">56.00</td> </tr> </table> <p>Aus dem Tessin</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>La Lepre, Merlot Bianco, Terreni alla Maggia, 2019</td> <td style="text-align: right;">59.00</td> </tr> </table> <p>Aus der Waadt</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Yvorne Clos du Rocher, Obrist Weine, Vevey, 2021</td> <td style="text-align: right;">45.00</td> </tr> <tr> <td>Curee d'attelens, Obrist Weine, Vevey 2021</td> <td style="text-align: right;">42.00</td> </tr> </table> <p>Aus dem Wallis</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Grain Arvine Fully, Marie Therese Chappaz, 2017</td> <td style="text-align: right;">85.00</td> </tr> <tr> <td>Amigne de Vetroz, Serge Roh, 2016</td> <td style="text-align: right;">56.00</td> </tr> </table> <p>Aus Frankreich</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Sancerre, Domaine Fouassier, 2019</td> <td style="text-align: right;">58.00</td> </tr> <tr> <td>Sancerre, Nicolas Idiát, 2018</td> <td style="text-align: right;">62.00</td> </tr> </table>			Fischerliebi, Weingut Bachmann, Stäfa, 2020	56.00	La Lepre, Merlot Bianco, Terreni alla Maggia, 2019	59.00	Yvorne Clos du Rocher, Obrist Weine, Vevey, 2021	45.00	Curee d'attelens, Obrist Weine, Vevey 2021	42.00	Grain Arvine Fully, Marie Therese Chappaz, 2017	85.00	Amigne de Vetroz, Serge Roh, 2016	56.00	Sancerre, Domaine Fouassier, 2019	58.00	Sancerre, Nicolas Idiát, 2018	62.00																																																		
Fischerliebi, Weingut Bachmann, Stäfa, 2020	56.00																																																																			
La Lepre, Merlot Bianco, Terreni alla Maggia, 2019	59.00																																																																			
Yvorne Clos du Rocher, Obrist Weine, Vevey, 2021	45.00																																																																			
Curee d'attelens, Obrist Weine, Vevey 2021	42.00																																																																			
Grain Arvine Fully, Marie Therese Chappaz, 2017	85.00																																																																			
Amigne de Vetroz, Serge Roh, 2016	56.00																																																																			
Sancerre, Domaine Fouassier, 2019	58.00																																																																			
Sancerre, Nicolas Idiát, 2018	62.00																																																																			
<p>Rotwein 7dl</p>																																																																				
<p>Aus dem Kanton Zürich</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Nobler Blauer, Nadine Saxer, Neftenbach, 2019</td> <td style="text-align: right;">58.00</td> </tr> </table> <p>Aus der Herrschaft</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Molinära Reserve Trimmis, Cottinelli, 2016</td> <td style="text-align: right;">68.00</td> </tr> <tr> <td>Sprecher von Bernegg, Pfaffen Calander, 2017</td> <td style="text-align: right;">82.00</td> </tr> <tr> <td>Halde Chur, Cottinelli, 2018</td> <td style="text-align: right;">78.00</td> </tr> <tr> <td>Jeninser, Sven Fröhlich, 2018</td> <td style="text-align: right;">68.00</td> </tr> </table> <p>Aus dem Wallis</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Château Lichten, Rouvinez, 2016</td> <td style="text-align: right;">54.00</td> </tr> <tr> <td>Dôle de Liaudisaz, Marie Therese Chappaz, 2018</td> <td style="text-align: right;">53.00</td> </tr> </table> <p>Aus dem Tessin</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Il Giobileo, Terreni alla Maggia, 2017</td> <td style="text-align: right;">54.00</td> </tr> <tr> <td>Il Querceto, Barrique, Terreni alla Maggia, 2018</td> <td style="text-align: right;">78.00</td> </tr> <tr> <td>Melodia, Terreni alla Maggia, 2019</td> <td style="text-align: right;">73.00</td> </tr> <tr> <td>Merlot Rovere, Cantina Monti, 2018</td> <td style="text-align: right;">79.00</td> </tr> <tr> <td>Riflessi d'Epoca, Guido Brivio, 2018</td> <td style="text-align: right;">79.00</td> </tr> </table>			Nobler Blauer, Nadine Saxer, Neftenbach, 2019	58.00	Molinära Reserve Trimmis, Cottinelli, 2016	68.00	Sprecher von Bernegg, Pfaffen Calander, 2017	82.00	Halde Chur, Cottinelli, 2018	78.00	Jeninser, Sven Fröhlich, 2018	68.00	Château Lichten, Rouvinez, 2016	54.00	Dôle de Liaudisaz, Marie Therese Chappaz, 2018	53.00	Il Giobileo, Terreni alla Maggia, 2017	54.00	Il Querceto, Barrique, Terreni alla Maggia, 2018	78.00	Melodia, Terreni alla Maggia, 2019	73.00	Merlot Rovere, Cantina Monti, 2018	79.00	Riflessi d'Epoca, Guido Brivio, 2018	79.00																																										
Nobler Blauer, Nadine Saxer, Neftenbach, 2019	58.00																																																																			
Molinära Reserve Trimmis, Cottinelli, 2016	68.00																																																																			
Sprecher von Bernegg, Pfaffen Calander, 2017	82.00																																																																			
Halde Chur, Cottinelli, 2018	78.00																																																																			
Jeninser, Sven Fröhlich, 2018	68.00																																																																			
Château Lichten, Rouvinez, 2016	54.00																																																																			
Dôle de Liaudisaz, Marie Therese Chappaz, 2018	53.00																																																																			
Il Giobileo, Terreni alla Maggia, 2017	54.00																																																																			
Il Querceto, Barrique, Terreni alla Maggia, 2018	78.00																																																																			
Melodia, Terreni alla Maggia, 2019	73.00																																																																			
Merlot Rovere, Cantina Monti, 2018	79.00																																																																			
Riflessi d'Epoca, Guido Brivio, 2018	79.00																																																																			
<p>Rotwein 7dl</p>																																																																				
<p>Aus Schaffhausen</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Weinstamm No 5, Cuvee 2016</td> <td style="text-align: right;">52.00</td> </tr> <tr> <td>Weinstamm No 9, Punot Noir 2015</td> <td style="text-align: right;">75.00</td> </tr> </table> <p>Aus Österreich</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Kollwenz Setz, Burgenland, 2013</td> <td style="text-align: right;">85.00</td> </tr> <tr> <td>Schwarz Cuvéé, Burgenland, 2019</td> <td style="text-align: right;">65.00</td> </tr> <tr> <td>The Butcher, Pinot Noir, Schwarz Burgenland, 2019</td> <td style="text-align: right;">62.00</td> </tr> </table> <p>Aus Frankreich</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Château de la Riviere, Fronsac, 2014</td> <td style="text-align: right;">68.00</td> </tr> <tr> <td>Château Fombrauge, St. Emilion 2015</td> <td style="text-align: right;">78.00</td> </tr> <tr> <td>Château du Tetre, Margeaux 2015</td> <td style="text-align: right;">81.00</td> </tr> <tr> <td>Châteauneuf-du-Pape, Vieux Telegraphe, 2015</td> <td style="text-align: right;">78.00</td> </tr> </table> <p>Aus Italien</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Vernatsch Kallterersee, Nicolussi Leck, 2019</td> <td style="text-align: right;">49.00</td> </tr> <tr> <td>Lagrein Sepp, Nicolussi Leck, 2018</td> <td style="text-align: right;">62.00</td> </tr> <tr> <td>Giorgio Primo, La Massa, 2019</td> <td style="text-align: right;">110.00</td> </tr> <tr> <td>Giovanni Almonds, Roero, 2018</td> <td style="text-align: right;">78.00</td> </tr> <tr> <td>Barbaresco Recta Pete, Dave Fletcher, 2018</td> <td style="text-align: right;">110.00</td> </tr> <tr> <td>Romitorio, Castello Romitorio, 2020</td> <td style="text-align: right;">56.00</td> </tr> <tr> <td>Villa Donoratico, Bolgheri, 2020</td> <td style="text-align: right;">65.00</td> </tr> <tr> <td>Barolo, Parusso Armandoi, 2016</td> <td style="text-align: right;">78.00</td> </tr> </table> <p>Aus Spanien</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Aalto, 2019</td> <td style="text-align: right;">85.00</td> </tr> <tr> <td>Tilenus, Pagos de Posada, Bierzo, 2015</td> <td style="text-align: right;">72.00</td> </tr> <tr> <td>Pago Valdebellon, Abadia, 2015</td> <td style="text-align: right;">103.00</td> </tr> <tr> <td>Pujanza Hado, Rioja, 2018</td> <td style="text-align: right;">59.00</td> </tr> <tr> <td>Arzuaga Crianza, Ribero del Duero 2018</td> <td style="text-align: right;">72.00</td> </tr> <tr> <td>Pintia, Vega Sicilia, 2017</td> <td style="text-align: right;">96.00</td> </tr> <tr> <td>Preludio de Sei Solo, 2016</td> <td style="text-align: right;">71.00</td> </tr> <tr> <td>Murura, Rioja Reserva, 2014</td> <td style="text-align: right;">65.00</td> </tr> <tr> <td>Pago de Carraovejas, 2018</td> <td style="text-align: right;">75.00</td> </tr> </table> <p>Aus Portugal</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Clos Fonte do Santo, Douro, 2018</td> <td style="text-align: right;">78.00</td> </tr> <tr> <td>Aragonez, Cortes de Cima, 2014</td> <td style="text-align: right;">58.00</td> </tr> <tr> <td>Morgadio da Calçada, 2015</td> <td style="text-align: right;">76.00</td> </tr> <tr> <td>Paulo Lauren Premium, 2010</td> <td style="text-align: right;">95.00</td> </tr> </table> <p>Aus den USA</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Wandering Star, Napa Valley, 2015</td> <td style="text-align: right;">180.00</td> </tr> </table> <p>Aus Australien</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Hundred Acre Shiraz, 2004</td> <td style="text-align: right;">780.00</td> </tr> </table> <p>Aus Argentinien</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Kaikén Estate, Menodza, Mealbec, 2018</td> <td style="text-align: right;">58.00</td> </tr> </table>			Weinstamm No 5, Cuvee 2016	52.00	Weinstamm No 9, Punot Noir 2015	75.00	Kollwenz Setz, Burgenland, 2013	85.00	Schwarz Cuvéé, Burgenland, 2019	65.00	The Butcher, Pinot Noir, Schwarz Burgenland, 2019	62.00	Château de la Riviere, Fronsac, 2014	68.00	Château Fombrauge, St. Emilion 2015	78.00	Château du Tetre, Margeaux 2015	81.00	Châteauneuf-du-Pape, Vieux Telegraphe, 2015	78.00	Vernatsch Kallterersee, Nicolussi Leck, 2019	49.00	Lagrein Sepp, Nicolussi Leck, 2018	62.00	Giorgio Primo, La Massa, 2019	110.00	Giovanni Almonds, Roero, 2018	78.00	Barbaresco Recta Pete, Dave Fletcher, 2018	110.00	Romitorio, Castello Romitorio, 2020	56.00	Villa Donoratico, Bolgheri, 2020	65.00	Barolo, Parusso Armandoi, 2016	78.00	Aalto, 2019	85.00	Tilenus, Pagos de Posada, Bierzo, 2015	72.00	Pago Valdebellon, Abadia, 2015	103.00	Pujanza Hado, Rioja, 2018	59.00	Arzuaga Crianza, Ribero del Duero 2018	72.00	Pintia, Vega Sicilia, 2017	96.00	Preludio de Sei Solo, 2016	71.00	Murura, Rioja Reserva, 2014	65.00	Pago de Carraovejas, 2018	75.00	Clos Fonte do Santo, Douro, 2018	78.00	Aragonez, Cortes de Cima, 2014	58.00	Morgadio da Calçada, 2015	76.00	Paulo Lauren Premium, 2010	95.00	Wandering Star, Napa Valley, 2015	180.00	Hundred Acre Shiraz, 2004	780.00	Kaikén Estate, Menodza, Mealbec, 2018	58.00
Weinstamm No 5, Cuvee 2016	52.00																																																																			
Weinstamm No 9, Punot Noir 2015	75.00																																																																			
Kollwenz Setz, Burgenland, 2013	85.00																																																																			
Schwarz Cuvéé, Burgenland, 2019	65.00																																																																			
The Butcher, Pinot Noir, Schwarz Burgenland, 2019	62.00																																																																			
Château de la Riviere, Fronsac, 2014	68.00																																																																			
Château Fombrauge, St. Emilion 2015	78.00																																																																			
Château du Tetre, Margeaux 2015	81.00																																																																			
Châteauneuf-du-Pape, Vieux Telegraphe, 2015	78.00																																																																			
Vernatsch Kallterersee, Nicolussi Leck, 2019	49.00																																																																			
Lagrein Sepp, Nicolussi Leck, 2018	62.00																																																																			
Giorgio Primo, La Massa, 2019	110.00																																																																			
Giovanni Almonds, Roero, 2018	78.00																																																																			
Barbaresco Recta Pete, Dave Fletcher, 2018	110.00																																																																			
Romitorio, Castello Romitorio, 2020	56.00																																																																			
Villa Donoratico, Bolgheri, 2020	65.00																																																																			
Barolo, Parusso Armandoi, 2016	78.00																																																																			
Aalto, 2019	85.00																																																																			
Tilenus, Pagos de Posada, Bierzo, 2015	72.00																																																																			
Pago Valdebellon, Abadia, 2015	103.00																																																																			
Pujanza Hado, Rioja, 2018	59.00																																																																			
Arzuaga Crianza, Ribero del Duero 2018	72.00																																																																			
Pintia, Vega Sicilia, 2017	96.00																																																																			
Preludio de Sei Solo, 2016	71.00																																																																			
Murura, Rioja Reserva, 2014	65.00																																																																			
Pago de Carraovejas, 2018	75.00																																																																			
Clos Fonte do Santo, Douro, 2018	78.00																																																																			
Aragonez, Cortes de Cima, 2014	58.00																																																																			
Morgadio da Calçada, 2015	76.00																																																																			
Paulo Lauren Premium, 2010	95.00																																																																			
Wandering Star, Napa Valley, 2015	180.00																																																																			
Hundred Acre Shiraz, 2004	780.00																																																																			
Kaikén Estate, Menodza, Mealbec, 2018	58.00																																																																			
<p>Grossflaschen 1.5L</p>																																																																				
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Palazzo della Torre, Allegrini (ITA), Magnum, 2016</td> <td style="text-align: right;">102.00</td> </tr> <tr> <td>Château Andron (FRA), Magnum, 2011</td> <td style="text-align: right;">170.00</td> </tr> </table>			Palazzo della Torre, Allegrini (ITA), Magnum, 2016	102.00	Château Andron (FRA), Magnum, 2011	170.00																																																														
Palazzo della Torre, Allegrini (ITA), Magnum, 2016	102.00																																																																			
Château Andron (FRA), Magnum, 2011	170.00																																																																			

Datum: 16.12.2022
 Objekt: Speisekarte Januar
 Anzahl: 1 Stk.
 Format: A3
 Seiten: 2/2

Unterschrift: _____