

La Carte à Bacchus

Champagne / Crémant/ Prosecco

Champagne Nicolas Feuillatte Reserve Brut	FR	14.50	90.00
<i>Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir</i>			
Crémant du Limoux <i>Domaine les Moulins d'Alon</i>	FR	9.50	63.00
Prosecco Rosé brut millesimato <i>Glera/Pinot Noir</i>	IT	9.50	65.00
Prosecco Dry Paladin <i>Glera</i>	IT	8.50	59.00

VINS BLANCS

Chasselas Cave De La Béroche Neuchâtel AOC	CH	5.00	
Château d'Auvernier blanc Neuchâtel	CH	6.90	45.00
<i>Chasselas</i>			
Domaine De Marcy Famille Locher, Saint-Prex	CH	6.90	45.00
<i>Chasselas La Côte AOC</i>			
Prà bianco Ticino DOC	CH	7.80	54.00
<i>Chardonnay, Sémillon, Pinot Noir, Sauvignon Blanc</i>			
MARCY 100% Sauvignon Blanc Morges AOC	CH	8.50	59.50
Pinot Grigio Breganze DOC <i>*Paladin*</i>	IT	7.50	49.00
La Baume Viognier Elisabeth Vins du Pays d'Oc	FR	7.50	49.00
Sables Fauves Terroir Landais IGP	FR	7.80	54.00
<i>Colombard, Ugni Blanc, Manseng, Colombard, Sauvignon</i>			
Alter Satz Weingut Eymann, Pfalz	D	7.50	52.00
<i>Riesling Muskateller, Gewürztraminer</i>			
Bourgogne Blanc AC Domaine Bruno Colin	FR	8.50	59.50
<i>Chardonnay</i>			

VINS ROSÉ

ROSÉ Oeil de Perdrix Neuchâtel, „Buess“ Pinot Noir	CH	5.40	
Château d'Auvernier Rosé Neuchâtel Pinot Noir	CH	8.00	62.00

Vins Rouges Suisse

Pinot Noir VdP AOC Rouge Gorge Cave de la Béroche	CH	5.50	
Domaine De Marcy Famille Locher Saint-Prex	CH	7.50	52.00
<i>Gamay 80%, Grenache Noir 20%</i>			
Ancora Vin de Pays Suisse Authentique	CH		68.00
<i>Galotta, „Authentique cépage Suisse“ et Merlot</i>			
Prà Rosso Ticino DOC Guido Brivio	CH	8.00	62.00
<i>Merlot</i>			
Pinot Noir Valais AOC Réserve des Administrateurs	CH	8.00	56.00
<i>Pinot Noir</i>			

Vins Rouges

Mistral Côtes-du-Rhône Domaine de Ferrard Charles Bravay <i>Syrah, Grenache, Carignan, Vaccarèse</i>	FR	7.50	52.50
Gigondas AOC Château d'Ampuis <i>Grenache, Syrah, Mouvèdre</i>	FR		78.00
Châteauneuf du Pape André Brunel AOC <i>Grenache, Vaccarese, Mouvèdre, Cinsault</i>	FR		78.00
Ancienne Mercerie Au Bonheur des Dames, <i>Grenache, Mouvèdre, Carignan</i>	FR	7.50	52.50
Magneric AOP Domaine Sainte Croix, Corbières <i>Grenache, Carignan, Syrah</i>	FR	9.00	63.00
RÉGNIÉ „en voiture Simone“ Morgon, Beaujolais <i>Gamay, Biologisch, mit Zertifizierung, vegan</i>	FR		
Château Montdesire, Blaye-côtes de Bordeaux AOC <i>100% Merlot, 18 Monatiger Betontankausbau. Bio Zertifiziert</i>	FR	8.50	59.50
Château Sergant Lalande de Pomerol <i>Merlot, Cabernet-Franc, -Sauvignon</i>			85.00
Château Côte de Baleau AC St.Emilion Grand Cru Classé <i>Merlot, Cabernet Franc</i>	FR		85.00
Château Malescot Saint-Exupéry AC Margaux 3ème Cru Classé 2014 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	FR		130.00
Chianti Classico DOCG Retromarcia <i>Sangiovese, mit Zertifizierung (Demeter), vegan</i>	IT	8.00	56.00
Nero Marone Edizione Privata <i>Nero di Troia, Sangiovese, Primitivo</i>	IT	7.00	49.00
Dão Doc „Abanico“ Reserva Casa da Passarella <i>Alfrochiero, Mencia, Touriga Nacional</i>	P		56.00
El Ciclone Serrano Viñas Serranas, Castilla y León <i>Rufete auch als Tinta Pinheira bekannt</i>	SP	8.00	56.00
Rioja Tinto „El Primavera“ <i>Tempranillo/Tinto del País</i>	SP	7.00	49.00
Hacienda Monasterio Ribiera del Duero „Bio, 18 Barrique“ <i>Tinto fino, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	SP		120.00
Ribeira del Douro Solano Vinas Viejas Barrica <i>Tinto pais „Tempranillo“</i>	SP		68.00