

# La Carte à Bacchus

## Crémant/ Prosecco

		1/10	Fl.
<b>Crémant du Limoux</b> <i>Domaine les Moulin d'Alon</i>	FR	9.80	68.00
<b>Prosecco Rosé brut millesimato</b> <i>Glera/Pinot Noir</i>	IT	9.50	66.50
<b>Prosecco Dry Paladin</b> <i>Glera</i>	IT	9.00	59.50

## VINS BLANCS

<b>Château d'Auvernier</b> blanc Neuchâtel <i>Chasselas</i>	CH	7.50	49.00
<b>Domaine De Marcy</b> Famille Locher, Saint-Prex <i>Chasselas La Côte AOC</i>	CH	7.50	49.00
<b>Prà bianco</b> Ticino DOC <i>Chardonnay, Sémillion, Pinot Noir, Sauvignon Blanc</i>	CH	8.20	56.00
<b>Ticino Merlot bianco TERRE DI GUDO</b> <i>AOC 13Vol%</i>	CH		68.00
<b>Côte de Roussillon Bila-Haut</b> Chapoutier <i>Macabeo, Genache blanc, Grenache gris</i>	FR	7.00	49.00
<b>Sauvignon Blanc</b> Touraine Loire	FR	8.50	59.50
<b>Pinot Grigio</b> <i>Breganze DOC *Paladin*</i>	IT	7.80	54.00
<b>Alter Satz</b> Weingut Eymann, Pfalz <i>Riesling Muskateller, Gewürztraminer</i>	D	7.80	54.00
<b>Bourgogne Blanc AC</b> <i>Domaine Bruno Colin</i> <i>Chardonnay</i>	FR	9.00	63.00
<b>Domaine La Baume</b> <i>Terres Viognier „Viognier“</i>	FR	7.80	56.00

## VINS ROSÉ

<b>Château d'Auvernier</b> Rosé Neuchâtel <i>Pinot Noir</i>	CH	8.00	56.00
<b>Ultimate Côte de Provence</b> <i>Syrah, Cinsault, Grenache Noir, Rolle</i>	FR	8.00	56.00

## VINS ROUGES SUISSE

<b>Château d'Auvernier Rouge</b> Neuchâtel <i>Pinot Noir</i>	CH	8.00	56.00
<b>SiLou Just Wines Tschanz Bielersee</b> <i>JUST RED 13.5Vol.</i> CH <i>Pinot Noir, Cabernet Carol, Merlot</i>		8.00	56.00
<b>Merlot Ticino Runchet Tamborini</b>	CH	8.00	56.00
<b>Merlot Ticino AOC TERRE DI GUDO DOC</b>	CH		74.00
<b>Pinot Noir Valais AOC</b> <i>Réserve des Administrateurs</i>	CH	8.00	56.00

# VINS ROUGE

		1/10	Fl.
<b>Mistral Côtes-du-Rhône</b> Domaine de Ferrard Charles Bravay	FR	8.00	56.00
<i>Syrah, Grenache, Carignan, Vaccarèse</i>			
<b>Gigondas AOC</b> Château d'Ampuis	FR		78.00
<i>Grenache, Syrah, Mouvèdre</i>			
<b>Châteauneuf du Pape</b> André Brunel AOC	FR		78.00
<i>Grenache, Vaccarese, Mouvèdre, Cinsault</i>			
<b>Ancienne Mercerie</b> Au Bonheur des Dames,	FR	7.80	54.00
<i>Grenache, Mouvèdre, Carignan</i>			
<b>Magneric AOP</b> Domaine Sainte Croix, Corbières	FR	9.00	63.00
<i>Grenache, Carignan, Syrah</i>			
<b>Fleurie Trenal AOC</b>	FR	8.00	56.00
<i>Beaujolais</i>			
<b>Château Beynat</b> , Blaye-côtes de Bordeaux AOC	FR	8.00	56.00
<i>60% Merlot, 40% Cabernet Franc, 18 Monate im Eichenfass</i>			
<b>Château Sergant</b> Lalande de Pomerol			85.00
<i>Merlot, Cabernet-Franc,-Sauvignon</i>			
<b>Château Côte de Baleau AC</b> St.Emilion Grand Cru Classé	FR		85.00
<i>Merlot, Cabernet Franc</i>			
<b>Château Labégorce 2018 AC Margaux</b>	FR		130.00
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>			
<b>Château Tayac Plaisance AC Margaux</b>	FR		120.00
<i>Cabernet Sauvignon 50%, Merlot, Petit Verdot</i>			
<b>Chianti Classico DOCG Retromarcia</b>	IT	8.00	56.00
<i>Sangiovese, mit Zertifizierung (Demeter), vegan</i>			
<b>Casa da Passarella „A Descoberta“</b>	PT	7.80	54.00
<i>Touriga Nacional Mencia, Tinta Roriz „Tempranillo“</i>			
<b>Nero Marone Edizione Privata</b>	IT	7.80	54.00
<i>Nero di Troia, Sangiovese, Primitivo</i>			
<b>Figuro Tinto 12 Ribiera del Duero „Barrica“</b>	SP		80.00
<i>100% Tempranillo</i>			