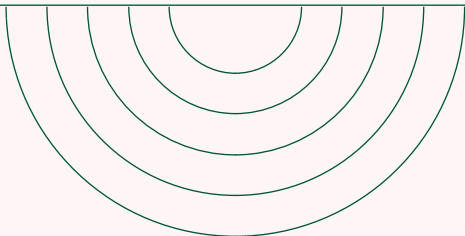
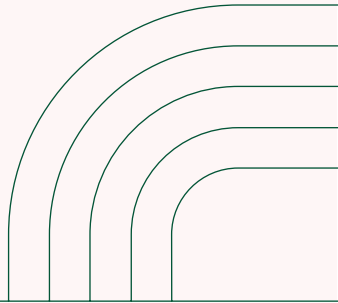


BRASSERIE  
SUD





## **FRÜHS T ÜCK**

SEITE 3

## **MEN Ü**

SEITE 5


## **W E I N**

SEITE 7

# BRASSERIE SUD

## FRÜHSTÜCK

08.00 – 11.00

Gebäck von Juliette – Pain d'Amour 	
Croissant	3.50
Croissant aux Framboises	5.50
Pain au Chocolat	4.50
Pain Suisse	6
Brasserie Süd Birchermüesli <sup>(v)</sup>	16
Apfel, Beerenkompott & Granola	
Crosty	15
Getoastetes Croissant, Schinken & Gruyère	




## NACHMITTAG

14.30 – 17.30

Oliven <sup>(v)</sup>	6
Fenchelsamen, Zitrone & Orangenzeste	
Croque Monsieur	16
Geräucherter Schinken, Gruyère & Cornichon	
Helles Sauerteig Brot von Collective Bakery 	5.50
Alpenbutter & Fleur de Sel	
Brasserie Süd Salat 	18
Blattsalate, Karotten, Tomaten, Brotcrumble & Meerrettichdressing mit Forelle im Backteig & Zitronenmayonnaise + 11	

Beef Tatar «Classique»	29   39
(80g   140g) Eigelbcrème, eingelegte Gurke & Brioche mit Kristall-Kaviar (15g   30g) + 30   60	

Hausgemachte Orecchiette	24   29
Cacio e Pepe 	
Pecorino & konfiertes Eigelb mit Sommertrüffel + 12	

Pommes Frites 	8.50
---	------

## SWEETS

Affogato	9
Coupe Dänemark	15
Vanilleglacé, Kakao Crumble, Schlagrahm & Schokoladensauce	
Iced Negroni	15
Blutorangensorbet, Negroni Karamell & Olivenöl	
Glacé (pro Kugel)	5.50
Vanille – Sauerrahm – Pistazie	
Sorbet (pro Kugel)	5.50
Blutorange – Zitrone	

Dessertwagen

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. in CHF III Vegan <sup>(v)</sup> III Vegetarisch   
Schweiz – Schinken, Rind III Forelle – Schweiz  
Brot, Gebäck & Brioche – Schweiz

Wir informieren Sie gerne über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten.

# BRASSERIE SUD

## KAFFEE | TEE

Espresso	5
Espresso Macchiato	5.50
Doppio	7
Kaffee Crème	5.50
Cappuccino	6.50
Flat White	7.50
Milchkaffee	7.50
Cold Brew	7.50
Iced Cappuccino	6.50
Heisse Schokolade – La Flor   70 %	7.50
+ Schuss Espresso 2.50	
+ Schlagsahne 1.50	
Alle Milchgetränke sind auch mit Milchalternativen erhältlich (+ 0.50)	
TEE, lose – Schwarzenbach Selektion	8.50
GINGR GURU Ingwer Tee	8.50

## SAFT

Orange   3 dl	9.50
Grapefruit   3dl	9.50
Saisonal   3dl	9.50
Tomate   3dl	6.50

## HAUSGEMACHT

Süd Eistee   3 dl	6
Cola von der Eberraute   3 dl	6.50
Saisonale Schorle   3 dl	5.50
Kombucha	6

## NONNIES

Fresh & Cool	15
Gurke, Minze, Lavendel & Soda	
Zero Basil Smash	17
Tanqueray Zero, Basilikum & Limette	
Süd Sanbitter	12
Hauskräutermischung & Soda	
NoGroni	15
Tanqueray 0,0 %, Bitter 0,0 % & roter Wermut 0,0 %	

## DRINKS

Aperitivo Spritz	17
Aperitivo, Schaumwein & Zitrone	
Seasonal Spritz	17
Süd Sour	16
Negroni	18
Carpano Botanic Bitter, roter Wermut & Gin	
Sbagliato Da Capo Style	18
BiFer, Lillet Blanc, Olorosso Sherry & Cava	
Spicy Paloma	18
Grapefruit, Jalapeño, Tequila, Limette & Soda	
Gin & Tonic	16
Three Cents Tonic & Tanqueray Gin mit Deux Frères Gin + 2	
Clementino	18
Bourbon, Mandarine, Suze & weisser Wermut	
Peanutbutter Old Fashioned	19
Peanutbutter fatwashed Rum, Vanille & Ahorn	
Espresso Martini	18
Vodka & Kaffeelokör	

## BRANDS

INGWR Limonade   3 dl	6
Coca Cola   2 dl	6.50
Coca Cola Zero   2 dl	6.50
Ramseier Apfelschorle   3 dl	6

## BIER

Adler Bräu Panix Perle   3 dl	6.50
vom Fass   5.2 %	
Adler Bräu Fridolin Kundert   2.9 dl	7.50
Spezialbier dunkel   5.0 %	
Adler Bräu Saisonbier   2.9 dl	7.50
Frühlings-, Sommer-, oder Winterbier	
Lola Bier Alkoholfrei   3.3 dl	7.50
Lager	
INGWR Panaché   3 dl	6.50

# BRASSERIE SUD

## APÉRO

Oliven 	7
Fenchelsamen, Zitrone & Orangenzeste	
Sauerteig Focaccia	17
Mortadella, Pistazie & Scamorza	
Croque Monsieur	16
Geräucherter Schinken, Gruyère & Cornichon	
Eierbrötchen 	15
Ei, Vollkornbrot, geräucherte Aubergine & Rauchmandel mit Crevetten + 6	

## BROT

Helles Sauerteig Brot von Collective Bakery	5.50
Alpenbutter & Fleur de Sel	

## VORSPEISEN

Brasserie Süd Salat 	18
Blattsalate, Karotten, Tomaten, Brotcrumble & Meerrettichdressing mit Forelle im Backteig & Zitronenmayonnaise + 11	
Gebackener Feta 	27.50
Fenchel Chutney, Pinienkerne & Rucola	
Marinierte Tomate 	26
Stracciatella di Burrata, Zitrusponzu & knusprige Focaccia mit 24-monatigem San Daniele Schinken + 9	
Spargelsuppe 	15
Crème Fraîche, Brioche Croutons & Yuzu Öl	
Vitello Trotato	31
Rauchforelle, Tomatenvinaigrette & Kapern	

## PASTA

Hausgemachte Orecchiette Cacio e Pepe 	24   29
Pecorino & konfiertes Eigelb mit Sommertrüffel + 12	
Hausgemachte Cappelletti	39
Maispoularde, grüner Spargel, Erbsen & Sherry Velouté	
Hummer Ravioli	36   47
Krustentier-Bisque, Fenchel & Basilikum	
Kartoffel Gnocchi 	32
Tomatensugo, Stracciatella di Burrata & Olive	

## SAISONAL

Beef Tatar «Classique» (80g   140g)	29   39
Eigelbcrème, eingelegte Gurke & Brioche mit Kristall-Kaviar (15g   30g) + 30   60	
Scaloppine vom Kalb	56
Steinpilz Sofritto, Zitronen Beurre Blanc & Rucola	
Tonkatsu vom Luma Schwein	49
Marinierter Kopfsalat, Caesar Crème & Parmesan	
Tonkatsu von der Aubergine 	39
Marinierter Kopfsalat, Caesar Crème & Parmesan	
Weisser Spargel 	34
Onsenei, Habanero Velouté & Kräutersalat	
Black Cod	43
Kichererbsencrème, Pistazien & Zucchetti	
Brasserie Süd Bouillabaisse	46
Tagesfische, Muscheln, Fenchel & Sauce Rouille	







## BEILAGEN

	8.50
Zitronenrisotto	
Beilagensalat	
Pommes Frites	

## DESSERTS

Affogato	9
Crèmeschnitte	17
Karamellisierter Blätterteig, Vanillecrème & Rhabarber	
Profiterole	18
Yuzu Curd, Pistazienglacé & weisse Schokolade	
Coupe Dänemark	15
Vanilleglacé, Crème Chantilly & Schokoladensauce	
Iced Negroni	15
Blutorangensorbet, Negroni Karamell & Olivenöl	
Glacé (pro Kugel)	5.50
Vanille – Sauerrahm – Pistazie	
Sorbet (pro Kugel)	5.50
Blutorange – Zitrone	
Dessertwagen	
Hausgemachte Friandises	



Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. in CHF  Vegetarisch  
Fleisch: Schweiz – Schwein, Kalb, Rind  Italien – Schwein (San Daniele)  Frankreich – Maispoularde  
Fisch: Schweiz – Forelle  Alaska – Black Cod  Kanada – Hummer  Dänemark – Crevetten, Muscheln  
Brot: Schweiz – Brioche, Sauerteigbrot, Vollkornbrot

Wir informieren Sie gerne über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten.



## DRINKS

Aperitivo Spritz Aperitivo, Schaumwein & Zitrone	17
Seasonal Spritz	17
Süd Sour	16
Negroni Carpano Botanic Bitter, roter Wermut & Gin	18
Sbagliato Carpano Botanic Bitter, roter Wermut & Cava	18
Spicy Paloma Grapefruit, Jalapeño, Tequila, Limette & Soda	18
Gin & Tonic Three Cents Tonic & Tanqueray Gin mit Deux Frères Gin + 2	16
Peanutbutter Old Fashioned Peanutbutter fatwashed Rum, Vanille & Ahorn	19
Espresso Martini Wodka & Kaffeelikör	18

## NONNIES

Fresh & Cool Gurke, Minze, Lavendel, Limette & Soda	15
Zero Basil Smash Tanqueray Zero, Basilikum & Limette	17
Süd San Bitter Hauskräutermischung & Soda	12
NoGroni Tanqueray 0,0 %, Bitter 0,0 % & roter Wermut 0,0 %	15

## BIER

Adler Bräu Panix Perle   3 dl vom Fass   5.2 %	6.50
Adler Bräu Fridolin Kundert   2.9 dl Spezialbier dunkel   5.0 %	7.50
Adler Bräu Saisonbier   2.9 dl Frühlings-, Sommer- oder Winterbier	7.50
Lola Bier Alkoholfrei   3.3 dl Lager	7.50
INGWR Panaché   3 dl	6.50

## WASSER

Mit   Ohne   0.5 L	5
--------------------	---

## HAUSGEMACHT

Süd Eistee   3 dl	6
Cola von der Eberraute   3 dl	6.50
Saisonale Schorle   3 dl	5.50
Kombucha   3 dl	6

## BRANDS

INGWR Limonade   3 dl	6
Coca Cola   2 dl	6.50
Coca Cola Zero   2 dl	6.50
Ramseier Apfelschorle   3 dl	6

## KAFFEE | TEE

Espresso	5
Espresso Macchiato	5.50
Doppio	7
Kaffee Crème	5.50
Cappuccino	6.50
Flat White	7.50
Milchkaffee	7.50
Cold Brew	7.50
Iced Cappuccino	6.50
Heisse Schokolade – La Flor   70 % mit Schlagsahne + 1.50 mit Schuss Espresso + 2.50	7.50
Tee, lose – Schwarzenbach Selektion	8.50
GINGR GURU – Ingwer Tee	8.50

alle Milchgetränke sind auch mit Milchalternativen erhältlich  
(+ 0.50)

# WEINKARTE

Die folgenden Seiten sind Ausdruck unserer Leidenschaft für das Kunsthandwerk Wein. Wir laden Sie ein auf einen ausgedehnten Streifzug durch die Weinregionen Europas.

Mit Fokus auf französischen und schweizerischen Klassikern führt unsere sorgfältig geplante Reise auch in einige entlegene Winkel. Unterwegs begegnen wir eindrucklichen Winzer-Persönlichkeiten, die ihre kleinen bis mittelgrossen Familienbetriebe mit Hingabe führen. Selbstredend, dass ihre Anbaumethoden schonend sind und ihre Reben ein glückliches Leben führen. Im Keller leitet handwerkliches Gespür und Weitsicht ihre wenig eingreifenden Methoden. Das Resultat sind flüssige Ortsbeschreibungen, die immer wieder daran erinnern, wo auf unserer Reise wir uns gerade befinden.

À votre santé,

IHR BRASSERIE SÜD TEAM

# INHALTSVERZEICHNIS

## OFFENAUSSCHANK

Schaumwein, 4  
Weisswein, Rotwein

## SCHAUMWEIN

Frankreich 5

Schweiz 6

Cidre 7

## WEISSWEIN

Frankreich 8

Deutschland 11

Schweiz 12

Österreich 13

Italien 14

## ROSÉ

Frankreich 15

Schweiz 15

## ORANGE

Frankreich 15

Schweiz 15

Italien 15

Spanien 15



## **ROTWEIN**

Frankreich	16
Deutschland	20
Schweiz	20
Österreich	22
Italien	22
Spanien	24

## **SÜSS- UND SÜDWEIN**

Frankreich	25
Deutschland	25
Schweiz	25
Ungarn	25
Italien	25

## **UNICORNS**

Champagne	26
Weisswein	26
Rotwein	27

# OFFENAUSSCHANK 1 d I

## SCHAUMWEIN

Frankreich, Champagne <b>Influence</b>	NV	Minière F&R PN, PM, CH	19.50
Frankreich, Burgund, <b>Origines</b>	NV	Parigot & Richard PN, CH, A	12.50

## WEISSWEIN

Frankreich, Roussillon, <b>Hydrophobia</b>	2023	Le Débit d'Ivresse Mac, GrGri, CH	11.50
Italien, Toskana, <b>Mimesi</b>	2023	Tenuta di Ghizzano Ver	13.50
Österreich, Wachau, <b>Steinfeder</b>	2023	Emmerich Knoll gv	10, –
Deutschland, Pfalz, <b>Riesling «Buntsandstein»</b>	2020	Weingut Frank John R	13.–

## ROSÉ

Schweiz, Wallis, <b>Fyasco Rosé</b>	2022	Ô Fâya Farm G	10, –
-------------------------------------	------	---------------	-------

## ROTWEIN

Schweiz, Schaffhausen, <b>Zweigelt vom Rheinfall</b>	2022	Weingut Besson Strasser zw	12.50
Schweiz, Genf, <b>Empreinte Rouge</b>	2022	Novelle G, PN	11, –
Frankreich, Côtes du Roussillon, <b>Quartier Libre</b>	2021	Domaine Paul Meunier Gr, Ca, S	10, –
Frankreich, Bordeaux, <b>Tête de Cuvée</b>	2019	Château La Grolet M, CS, Ma	12.–

## DESSERTWEIN

<b>Lou Fourat</b>	2018	Domaine Paul Meunier MdB	10, –
-------------------	------	--------------------------	-------

# SCHAUMWEIN 7.5dl

## FRANKREICH

Crémant d'Alsace	2021	Lucas Rieffel PG, Au, R	75.–
Crémant d'Alsace <b>l'Emprise</b>	2019	Lucas Rieffel PG, CH	95.–
Crémant du Jura, <b>Brut Nature</b>	NV	Domaine Overnoy CH	80.–
Crémant de Bourgogne, <b>Monochrome</b> Rosé	NV	Parigot & Richard PN	75.–

## CHAMPAGNE

### MONTAGNE DE REIMS

D09/22 <b>Intuition Nature</b>	NV	Alexandre Lamblot PM, PN, CH	184.–
D02/23 <b>Mouvance 17</b>	NV	Alexandre Lamblot PM, PN, CH	173.–
D02/23 <b>Frénésie Meunier</b>	NV	Alexandre Lamblot PM	210.–
<b>Le Mont Benoît</b>	NV	Emmanuel Brochet PN, PM, CH	175.–
<b>Rosé d'Assemblage</b>	NV	Emmanuel Brochet PN, PM	190.–
<b>Heritage</b>	NV	Brice PN, CH	133.–
<b>Influence Rosé</b>	NV	Minière F&R PM, PN, CH	117.–

### VALLÉE DE LA MARNE

D12/21B <b>BD'3C</b>	NV	Bourgeois-Diaz PM, PN, CH	133.–
D11/22B <b>BD'M</b>	NV	Bourgeois-Diaz PM	153.–
D11/24 <b>BD'RS Rosé de Saignée</b>	NV	Bourgeois-Diaz PM	170.–
D05/23 <b>Totem</b>	NV	Alexis Leconte PM, PN, CH	120.–

### RICEYS

Extra Brut Rosé	NV	Alexandre Bonnet PN	149.–
-----------------	----	---------------------	-------

## CÔTE DES BLANCS

D07/22	<b>Cramant</b>	NV	Dhondt-Grellet CH	136.–
D12/21	<b>Les Terres Fines</b>	NV	Dhondt-Grellet CH	166.–
D04/23	<b>Les Nogers</b>	2015	Dhondt-Grellet CH	270.–
D02/23	<b>Chétilons de Haut</b>	2019	Adrien Dhondt CH	275.–
D11/22	<b>Minéral</b>	2016	Agrapart CH	239.–
D02/23	<b>L'Esprit du Temps</b>	NV	Bonnaire CH, PN, PM	92.–
D10/22	<b>Terroirs</b>	NV	Bonnaire CH	99.–
D03/24	<b>Ozanne</b>	NV	Michel Fallon CH	350.–
Grand Cru	<b>Les Chemins d'Avize</b>	2016	Larmandier-Bernier CH	259.–
	<b>Latitude</b>	NV	Larmandier-Bernier CH	139.–
	<b>Longitude</b>	NV	Larmandier-Bernier CH	152.–
D02/23	<b>Vieille Vigne du Levant</b>	2014	Larmandier-Bernier CH	258.–
D2023	<b>Grand Cru</b>	2013	Champagne du Goupil CH	237.–
	<b>Grand Cru Initial</b>	NV	Jacques Selosse CH	319.–
	<b>Le Chétilon de Haut</b>	NV	Elise Bougy	228.–

## CÔTE DE BAR

D01/23	<b>Fleur de l'Europe</b>	NV	Fleury PN, CH	133.–
D11/22	<b>Cuvée Fidèle</b>	NV	Vouette & Sorbée PN	157.–
D11/21	<b>Cuvée Fidèle</b>	NV	<b>MAGNUM</b> Vouette & Sorbée PN	280.–
D11/22	<b>Blanc d'Argile</b>	NV	Vouette & Sorbée CH	179.–

## DEUTSCHLAND

☞	Franken, <b>Pure &amp; Naked</b> Pet Nat	2019	Weingut am Stein SB, Cab B	89.–
---	--	------	----------------------------	------

☞ Vielleicht anders, als Sie erwarten – bitte fragen Sie nach mehr Informationen

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. in CHF

## SCHWEIZ

☞	Klettgau, <b>Schaffhausen</b> Pet Nat	2022	Markus Ruch PN	75.–
	Aargau, Crémant	2020	Adrians Weingut PN	89.–
	Waadt, <b>Cœur de Cuvée Blanc</b>	2019	Henri Cruchon CH	87.–
☞	Waadt, <b>De Facto</b> Pet Nat	2023	Domaine La Colombe CH	80.–
	Graubünden, <b>Scampagna</b>	NV	Weingut Wegelin PN	91.–
	Graubünden, Crémant BdB	2022	Weingut Donatsch PB, R-S	89.–

## CIDRE 7.5dl

### SCHWEIZ / FRANKREICH

	Fribourg <b>Cuvée La Fribourgeoise</b>	2021	Cidrerie du Vulcain versch. Apfelsorten	63.–
	Fribourg <b>Trois Pépins</b>	2022	Cidrerie du Vulcain Apfel, Birne, Quitte	72.–
	<b>Cidre Primeur</b>	2022	La Maison Romane Apfel	49.–
	Normandie <b>Poiré les Granits</b>	2022	Éric Bordelet Birne	69.–

## MOUSSES SAUVAGES 7.5 dl

Perfekte Vermählung aus Wein/Fruchtsäften und Bier. Nach kurzem Fasslager erfolgt eine zweite Gärung in der Flasche; spritzig und überraschend mit niedrigem Alkoholgehalt.

### FRANKREICH

	<b>Mirabelle</b>	2022	La Maison Romane	37.–
	<b>Aligoté</b>	2022	La Maison Romane	39.–
☞	<b>Gamay</b>	2022	La Maison Romane	39.–

# WEISSWEIN 7.5 dl

## FRANKREICH

### SAVOYEN

**Argile Blanc** 2022 Domaine des Ardoisières 79.–  
JA, CH, MON-B

### JURA

Côtes du Jura **La Musicienne** 2018 Close des Grives CH 79.–

Arbois **Savagnin Ouillé** 2020 Domaine Stéphane Tissot SA 128.–

### ELSASS

Riesling Grand Cru **Sommerberg** 2020 Albert Boxler R 155.–

Riesling **Roche Roulée** 2021 Domaine Zind-Humbrecht R 88.–

### LOIRE

**Blanc etc...** 2020 Dagueneau SB 193.–

**Pur Sang** 2019 Dagueneau SB 202.–

**Buisson Renard** 2020 Dagueneau SB 224.–

**Les Demi-Muids** 2020 Cyrille Sevin ROM 80.–

**La Lune** 2023 Ferme de la Sansonnière CB 99.–

**Les Vieux Clos** 2022 Nicolas Joly CB 128.–

**Clos de La Coulée de Serrant** 2021 Nicolas Joly CB 210.–

Sancerre **Le Cotelin** 2022 Domaine du Pré Semelé SB 85.–

Sancerre 2023 Domaine Vacheron SB 90.–

Saumur blanc 2023 Romain Guiberteau 85.–

Muscadet de Sevre Maine sur Lie 2021 L D'Or MdB 75.–

**Anjou Blanc** 2021 Boudignon Thibaud CB 95.–

**Les Quarts** 2020 Domaine Belargus CB 165.–

Savennières **Clos de la Hutte** 2020 Boudignon Thibaud CB 199.–

**Clos des Sables Anjou blanc** 2022 Domaine Sauveroy CB 69.–

## BURGUND

### BOURGOGNE CHARDONNAY

<b>Clos de la Chapelle</b>	2020	Domaine de la Bellene	89.–
<b>La Tête Dans Les Nuages</b>	2022	Domaine AMI	85.–
<b>Homard d'Or</b>	2022	Domaine AMI	89.–
Bourgogne <b>Champ Perrier</b>	2018	Domaine Tessier	78.–
Bourgogne <b>Les Herbeux</b>	2018	Domaine Tessier	78.–

### BOURGOGNE ALIGOTÉ

<b>Mitancherie</b>	2022	Domaine de Cassiopée	91.–
<b>Bouzeron</b>	2022	Domaine Chapuis & Chapuis	79.–
<b>Bouzeron</b>	2021	Domaine de Villaine	89.–
Aligoté	2022	Le Grappin	76.–
Aligoté <b>du Jardin</b>	2021	Camille Thiriet	98.–
Aligoté	2021	Fiona Leroy	85.–

### CHABLIS

Chablis <b>Terroir de Courgis</b>	2023	Patrick Piuze CH	82.–
Chablis Grand Cru <b>Les Preuses</b>	2021	Patrick Piuze CH	230.–
Chablis	2022	Domaine AMI CH	91.–

### CÔTE DE BEAUNE

Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru <b>En Caillerets</b>	2021	Joseph Colin CH	235.–
Puligny-Montrachet <b>Les Tremblots</b>	2021	Hubert Lamy CH	259.–
Puligny-Montrachet <b>Le Trézin</b>	2020	Antoine Jobard CH	196.–
Puligny-Montrachet <b>Hameau de Blagny</b>	2019	Comtesse de Chérisey CH	280.–
<b>Les Côtes</b>	2022	Domaine de Cassiopée CH	119.–
Beaune 1 <sup>er</sup> Cru <b>Clos des Aigrots</b>	2017	Domaine Michel Lafarge CH	205.–
Beaune 1 <sup>er</sup> Cru <b>Les Grèves</b>	2022	Le Grappin CH	149.–
Mâcon-Cruzille <b>Les Molières</b>	2019	Domaine Guillot-Broux CH	92.–
Pernand-Vergelesses 1 <sup>er</sup> Cru <b>Sous Frétille</b>	2019	Pascal Clémentch	105.–

## CÔTE CHALONNAISE

Pouilly-Fuissé <b>Tradition</b>	2017/ Domaine Valette CH 2018	169.–
Pouilly-Fuissé <b>La Croix</b>	2022 Robert Denogent CH	114.–

## COTEAUX DU LYONNAIS

<b>Les Moraines</b>	2022 La Petite Gallée CH	73.–
<b>Viognier</b>	2022 La Petite Gallée v	72.–

## RHÔNE

Condrieu <b>Chery</b>	2021 André Perret v	159.–
Saint-Joseph <b>Circa</b>	2020 Jean-Louis Chave Rou	85.–
☞ Crozes-Hermitage	2021 Dard & Ribo Rou, Mar	108.–

## BORDEAUX

<b>Magence blanc</b>	2022 Château Megance SB, Sé	74.–
<b>Smith Haut Lafitte blanc</b>	2015 Domaine Smith Haut Lafitte SB, Sé, Muscat	239.–

## LANGUEDOC – ROUSSILLON

<b>Corbières La Bégou</b>	2021 Domaine Maxime Magnon Gr G, Gr B, CB	87.–
Blancs de noir <b>Chroma Soma</b>	2022 Carrie Sumner gr	78.–
<b>Domaine de l'Horizon Blanc</b>	2020 Domaine de l'Horizon Mac, Gr B, Gr G	97.–
<b>Mas de Daumas Gassac Blanc</b>	2019 Matassa de Daumas Gassac Vi, Ch, PM	159.–



## DEUTSCHLAND

### MOSEL

Riesling <b>Graacher</b>	2022	Willi Schaefer	63.–
Riesling GG <b>Uhlen Laubach</b>	2019	Weingut Heymann-Löwenstein	147.–
Riesling GG <b>Uhlen Roth Lay</b>	2019	Weingut Heymann-Löwenstein	155.–
Riesling <b>Schieferterassen</b>	2020	Weingut Heymann-Löwenstein	83.–
Riesling Kabinett <b>Erdener Treppchen</b>	2020	Weingut Dr. Loosen	69.–

### RHEINGAU

Riesling GG <b>Gräfenberg</b>	2021	Weingut Robert Weil	140.–
-------------------------------	------	---------------------	-------

### RHEINHESSEN

Riesling GG <b>Morstein</b>	2022	Weingut Wittmann	180.–
Riesling GG <b>Kirchspiel</b>	2022	Weingut Wittmann	145.–
Riesling <b>Oberer Hubacker</b>	2022	Weingut Keller	188.–

### NAHE

Riesling GG <b>Hermannshöhle</b>	2022	Weingut Dönhoff	165.–
Riesling GG <b>Bockenauer Felseneck</b>	2017	<b>MAGNUM</b> Weingut Schäfer-Fröhlich	330.–

### PFALZ

Riesling « R » <b>Wachenheim</b>	2019	Weingut Dr. Bürklin-Wolf	75.–
<b>Mandelberg</b> Weissler Burgunder	2021	Oekonomierat Rebholz	139.–
Riesling Spätlese trocken <b>Kallstadter Saumagen</b>	2018	<b>MAGNUM</b> Weingut Koehler-Ruprecht	169.–

### FRANKEN

<b>Astheimer</b> Chardonnay	2019	Weingut Rudolf Fürst	99.–
<b>Astheimer</b> Chardonnay	2020	Weingut Rudolf Fürst	89.–

## SCHWEIZ

### SCHAFFHAUSEN

☞ Klettgau **Gemischter Satz** 2022 Markus Ruch R, MT, SB 76.–

### ZÜRICH

Müller-Thurgau 2023 Weingut Besson-Strasser 69.–

Fumé blanc 2022 Weingut Besson-Strasser CH, Ra 90.–

Sauvignon Blanc **Rufus** 2023 Herter Wein 84.–

**Zürbieter** Chardonnay 2022 Weingut Landolt 78.–

### GRAUBÜNDEN

Mayenfelder Chardonnay 2022 Möhr-Niggli 139.–

Completer **Malanserrebe** 2022 Donatsch 199.–

Chardonnay **Passion** 2023 Donatsch 136.–

Sauvignon Blanc 2023 Weingut Marugg 80.–

### NEUCHÂTEL

**Les Chaux** 2022 Domaine Ruedin CHA 79.–

**Les Maladières** 2021 Domaine Ruedin CHA 92.–

### FRIBOURG

☞ **Alloy Chasselas Sans Soufre** 2022 Cru de l'Hôpital 72.–

### WAADT

**Buxus** Epesses Lavaux Grand Cru 2019 Domaine Louis Bovard CHA 105.–

**Ilex** Calamin Grand Cru 2020 Domaine Louis Bovard CHA 79.–

### GENÈVE

**Grand Cour Blanc** 2022 Jean-Pierre Pellegrin SB, K 103.–

☞ Vielleicht anders, als Sie erwarten – bitte fragen Sie nach mehr Informationen

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. in CHF

## WALLIS

Johannisberg	2021	Gerald Besse	79.–
Petite Arvine	2022	Gerald Besse	85.–
Païen	2013	Denis Mercier Heida	149.–
Marsanne	2012	Denis Mercier	149.–
Petite Arvine <b>Vieilles Vignes</b>	2022	Histoire d'Enfer	116.–

## TESSIN

<b>Coò</b>	2021	Christian Zündel CH	97.–
------------	------	---------------------	------

## ÖSTERREICH

### KAMPTAL

<b>Ried Loiserberg</b>	2022	Jurtschitsch gv	73.–
------------------------	------	-----------------	------

### NIEDERÖSTERREICH

<b>Fass 4 Grüner Veltliner</b>	2023	<b>MAGNUM</b> Weingut Bernhard Ott gv	160.–
--------------------------------	------	--	-------

### WACHAU

Smaragd <b>Ried Loibenberg</b>	2022	Emmerich Knoll gv	120.–
Smaragd <b>Ried Schütt</b>	2021	Emmerich Knoll gv	119.–
Smaragd <b>Ried Schütt</b>	2021	Emmerich Knoll R	119.–
Smaragd <b>Ried Schütt</b>	2014	Emmerich Knoll R	139.–
Federspiel <b>Ried Loibenberg</b>	2022	Emmerich Knoll R	74.–
Federspiel <b>Wachauwerk</b>	2023	Grabenwerkstatt gv	85.–

### BURGENLAND

<b>Aus den Dörfern</b>	2022	Rosi Schuster gv Gem. Satz	80.–
------------------------	------	----------------------------	------

## ITALIEN

### FRIAUL

Colli Orientali <b>Malvasia</b>	2021	Miani by Enzo Pontoni	149.–
<b>Bianco</b>	2022	Miani by Enzo Pontoni CH, SB, F	117.–
<b>Chardonnay</b>	2022	Miani by Enzo Pontoni CH	139.–
Pinot Grigio <b>Dessimis</b>	2022	Vie di Romans	99.–

### PIEMONTE

Langhe Bianco	2021/22	Roagna CH, N	80.–
Langhe <b>Solea</b> Bianco	2020	Roagna CH, N	205.–

### VENETO

Soave <b>Turbiana</b>	2018	Filippo Filippi Tre	83.–
-----------------------	------	---------------------	------

### ABRUZZEN

Pecorino d'Abruzzo	2023	Torre die Beati	69.–
Pecorino d'Abruzzo	2020	Emidio Pepe	199.–

## ROSÉ 7.5 dl

### FRANKREICH

Burgund, Marsannay, <b>Fleur de Pinot</b>	2021	Domaine Sylvain Pataille PN	155.–
Burgund, <b>AMIAMI Vice</b>	2023	Domaine AMI PN, CH, A	79.–
Champagne, Riceys <b>La Forêt</b>	2020	Alexandre Bonnet PN	129.–
Provençe, Bandol, Rosé	2022	Château de Pibarnon Mou, Cin	91.–

### SCHWEIZ

Schaffhausen, Klettgau <b>Weissherbst</b>	2023	Markus Ruch PN	75.–
Zürich, Saignée <b>Kuckuck</b>	2022	Herter Wein PN	79.–
Oeil-de-Perdrix <b>Valentin</b>	2022	Domaine Ruedin PN	72.–

## ORANGE 7.5 dl

### FRANKREICH

☞ Elsass, <b>Elefanta Citron</b>	2021	Christoph Lindenlaub R	68.–
----------------------------------	------	------------------------	------

### SCHWEIZ

☞ Sankt-Gallen, Müller-Thurgau	2022	Philipp Grob	86.–
☞ Malans, <b>Orange</b>	2022	Weingut Fromm PG, PB	129.–

### ITALIEN

☞ Venizia-Giulia, <b>Anfora</b> Ribolloa Gialla	2015	Josko Gravner	198.–
--	------	---------------	-------

### SPANIEN

Sanlucar de Barrameda, <b>La Bota de Florpower</b>	2019	Equipo Navazos Pal	75.–
☞ Ribera del Duero, <b>Garcia Gorgieva</b>	2021	Goyo Garcia Viadero Alb, Mal	78.–
☞ Penedes, <b>Missatge en una Ampolla</b>	2021	Amos Baneres Mac	57.–

☞ Vielleicht anders, als Sie erwarten – bitte fragen Sie nach mehr Informationen

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. in CHF

# ROTWEIN 7.5 dl

## FRANKREICH

### SAVOYEN

<b>Argile Rouge</b>	2022	Domaine des Ardoisières G Mon Per	86.–
Mondeuse	2020	Domaine Giacchino	74.–
Persan	2019	Domaine Giacchino	79.–

### JURA

☞ Ploussard	2020	Le Dos d'Chat	79.–
☞ <b>Des Corvées</b>	2018	Domaine de la Tourraize TR	85.–
Côtes du Jura	2020	Domaine des Marnes Blanches PN	88.–

### BEAUJOLAIS

<b>Julienas les Vignes Centenaires</b>	2020	Domaine Laurent Perrachon	78.–
<b>Chénas Le Jugement dernier</b>	2019	Jules Desjournays	135.–
<b>Moulin à Vent Champ de Cœur</b>	2020	Domaine Labruyère	85.–
<b>Fleurie-Poncié</b>	2022	Le Grappin	75.–
<b>Chiroubles Châtenay</b>	2022	Daniel Bouland	67.–
<b>Morgon Côte de Py</b>	2021	Jean Foillard	90.–
<b>Morgon</b>	2020	Georges Descombes	85.–
<b>Côte de Brouilly</b>	2022	Le Grappin	75.–
<b>Brouilly Vieilles Vignes</b>	2021	Georges Descombes	77.–
<b>Côte de Brouilly Les 7 Vignes</b>	2023	Château Thivin	78.–

### LOIRE

<b>Saumur Rouge</b>	2022	Romain Guiberteau CF	91.–
Saumur <b>Les Chapaudaises</b>	2018	<b>MAGNUM</b> Romain Guiberteau CF	220.–
<b>Sur les Hauts</b>	2021	<b>MAGNUM</b> Domaine Aurélien Revillot cf	155.–
<b>Sur les Hauts</b>	2021	Domaine Aurélien Revillot cf	75.–

☞ Vielleicht anders, als Sie erwarten – bitte fragen Sie nach mehr Informationen

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. in CHF

<b>Bretèche 1912</b>	2021	Domaine Aurélien Revillot cf	89.–
<b>Grand Mont</b>	2020	Domaine Aurélien Revillot cf	119.–
<b>Grand Mont</b>	2020	<b>MAGNUM</b> Domaine Aurélien Revillot cf	245.–
<b>Brunetières</b>	2021	Domaine Aurélien Revillot cf	155.–
Chinon <b>Signature</b>	2020	Domaine Fabrice Gasnier cf	78.–
Anjou Rouge <b>Clau de Nell</b>	2021	Clau de Nell CF	87.–
Sancerre Rouge <b>Belle Dame</b>	2019	Vacheron PN	169.–

## BURGUND

### CÔTE DE BEAUNE

Bourgogne <b>Passetoutgrain Les Autrots</b>	2022	Domaine Jean-Marc Millot	76.–
Bourgogne <b>Pinot Noir</b>	2021	Domaine Sylvain Pataille	103.–
<b>Hommage à Françoise Potel</b>	2019	Domaine de la Bellene	175.–
Maranges 1 <sup>er</sup> Cru <b>Le Clos des Loyeres</b>	2021	Fiona Leroy	137.–
Bourgogne Rouge <b>Les Foutières</b>	2021	Fiona Leroy	89.–
<b>Les Côtes</b>	2022	Domaine de Cassiopée	129.–
Maranges <b>Le Bas du Clos</b>	2021	Domaine de Cassiopée	139.–
Volnay 1 <sup>er</sup> Cru <b>Les Santenots</b>	2020	Domaine Bernard & Thierry Glantenay	175.–
Mercury 1 <sup>er</sup> Cru <b>Clos du Roy</b>	2021	Tupinier-Bautista	125.–
Haute Côte de Beaune	2022	Domaine AMI	92.–
Savigny-les-Beaune 1 <sup>er</sup> Cru <b>Aux Clous</b>	2020	Joannes Violot-Guillemard	115.–
Beaune 1 <sup>er</sup> Cru <b>Boucherottes</b>	2022	Le Grappin	149.–

### CÔTE DE NUITS

Côte de Nuits Villages <b>Les Retraits</b>	2021	Domaine Camille Thiriet	159.–
Côte de Nuits Villages <b>Aux Faulques</b>	2022	<b>MAGNUM</b> Domaine Jean-Marc Millot	210.–
Côte de Nuits Villages <b>Version Nord</b>	2022	Domaine Jean-Marc Millot	95.–

🍷 Vielleicht anders, als Sie erwarten – bitte fragen Sie nach mehr Informationen

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. in CHF

Marsannay	2021	Domaine Sylvain Pataille	117.–
Nuits-Saint-Georges	2020	Domaine de Bellene	136.–
Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru <b>Aux Boudots</b>	2020	Georges Noellat	275.–
Bourgogne Rouge	2020	Georges Noellat	105.–
Marsannay <b>Les Longeroies</b>	2021	Domaine Denis Mortet	139.–

## COTEAUX DU LYONNAIS

Gamay <b>Vieilles Vignes</b>	2022	La Petite Gallée G	69.–
------------------------------	------	--------------------	------

## RHÔNE

### RHÔNE SEPTENTRIONAL

Saint-Joseph	2021	Dard & Ribo s	119.–
Hermitage	2020	Yann Chave s	210.–

### RHÔNE MÉRIDIONAL

Cornas <b>Renaissance</b>	2020	Auguste Clape s	179.–
<b>Cornas</b>	2020	Auguste Clape s	219.–
<b>Cornas</b>	2021	Domaine de Lorient s	115.–
Côtes-du-Rhône, <b>Mon Cœur</b>	2022	J. L. Chave Sélection s, Gr, Car	83.–
Côtes-du-Rhône <b>Coudoulet</b>	2021	Château Beaucastel Gr, Mou, Cin, S	89.–
Côtes-du-Rhône	2015	Château des Tours Gr, Mou, S	219.–
<b>Gigondas « Aux Lieux-Dits »</b>	2021	Santa Duc Gr, Mou, S	91.–

## BORDEAUX

### RIVE GAUCHE

<b>Haut-Médoc</b>	2009	Château Caronne St. Gemme CS, M, PV	89.–
,,	2004	Château Sociando Mallet cs, M, CF	124.–
<b>Pauillac</b>	2019	Le Pauillac de Châtau Latour CS, PV, M	175.–
,,	2015	Château Pontet Canet	255.–

🚫 Vielleicht anders, als Sie erwarten – bitte fragen Sie nach mehr Informationen

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. in CHF



		Late Release CS, M, CF, PV	
<b>St. Julien</b>	2000	Château Talbot CS, M, PV	220.–
	„ 2005	Château Gruaud Larose CS, M, CF	230.–
	„ 2017	Château Léoville Barton CS, M, CF	161.–
<b>Moulis</b>	2005	Château Chasse Spleen CS, CF, M, PV	189.–
<b>Pessac-Léognan</b>	2009	Château Pape Clément CS, M, PV, CF	315.–
	„ 2016	Carmes Haut-Brion CS, M, CF	260.–
	„ 1995	Château Smith Haut Lafite CS, M, CF	220.–
	„ 2015	Domaine de Chevalier CS, M, CF, PV	155.–
<b>Margaux</b>	2016	Château Lascombes CS, M, PV	165.–
	„ 2000	Château Ferrière CS, M, CF, PV	165.–
	„ 2004	Château Giscours CS, M,	185.–
<b>Graves</b>	2015	Château Magence CS, M, CF	74.–
	„ 2015	<b>MAGNUM</b> Château Magence CS, M, CF	120.–
<b>RIVE DROITE</b>			
<b>Côte de Francs</b>	2019	Le Puy, Cuvée Emilien M, CF, CS	97.–
<b>Saint-Émilion</b>	1998	Château Figeac M, CF, CS	440.–
<b>Pomerol</b>	2008	Château Le Gay M, CF	227.–
	„ 2009	Château Certan de May M, CF, CS	269.–
<b>Lalande de Pomerol</b>	2014	Château La Fleur de Boüard M, CF, CS	85.–
<b>SÜD-WEST</b>			
☞ Cahors <b>Amphore</b>	2022	Mas del Périé Ma	109.–
Madiran <b>Montus La Tyre</b>	2007	Château Montus Tan	208.–
Madiran <b>Montus La Tyre</b>	2014	Château Montus Tan	179.–
Madiran <b>Montus Prestige</b>	2015	Château Montus Tan	139.–
<b>SÜD-OST</b>			
Côtes de Provence, <b>Cuvée spéciale</b>	2022	Clos Cibonne Tib, Gr	86.–

☞ Vielleicht anders, als Sie erwarten – bitte fragen Sie nach mehr Informationen

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. in CHF

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

Languedoc, <b>Le Prieuré Saint-Jean</b>	2020	Prieuré St-Jean de Bébian Gr, S, Mou	134.–
Côtes Catalanes <b>Chroma Soma Schiste</b>	2021	Carrie Sumner Gre	75.–
Côtes Catalanes <b>Vivienne Catherine Calcaire</b>	2021	Carrie Sumner s	78.–
Côtes Catalanes <b>Vivienne Catherine Granite</b>	2020	Carrie Sumner s	82.–
<b>Domaine de l'Horizon Rouge</b>	2018	Domaine de l'Horizon Gr, Ca	106.–
☞ Pyrénées Orientales <b>Cuvée Romanissa</b>	2022	Matassa Ca, LP	91.–

## DEUTSCHLAND

### FRANKEN

Centgrafenberg GG	2021	Rudolf Fürst PN	178.–
-------------------	------	-----------------	-------

### PFALZ

Saumagen GG	2021	Weingut Rings PN	198.–
-------------	------	------------------	-------

## SCHWEIZ

### SCHAFFHAUSEN

Pinot Noir <b>Chölle Hallau</b>	2023	Markus Ruch	93.–
Pinot Noir <b>Haalde Hallau</b>	2022	Markus Ruch	124.–
☞ Pinot Noir <b>Klettgau</b>	2022	Markus Ruch	81.–
Pinot Noir <b>Buck Hallau</b>	2023	<b>MAGNUM</b> Markus Ruch	204.–
<b>Albi</b>	2020	Weingut Besson-Strasser PN	91.–
<b>Chlosterberg</b>	2020	Weingut Besson-Strasser PN	95.–

### ZÜRICH

<b>Cholfirst</b>	2021	Weingut Besson-Strasser PN	83.–
<b>Cholfirst</b>	2020	<b>MAGNUM</b> Weingut Besson-Strasser PN	162.–

☞ Vielleicht anders, als Sie erwarten – bitte fragen Sie nach mehr Informationen

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. in CHF

## GRAUBÜNDEN

Malans, <b>Passion</b>	2022	Weingut Donatsch	130.–
Malans, <b>Unique</b>	2020	Weingut Donatsch	236.–
Malanser Pinot Noir Kleinstlage <b>Fidler</b>	2022	Weingut Fromm	142.–
Malanser Pinot Noir Kleinstlage <b>Michel</b>	2022	Weingut Fromm	142.–
Mayenfelder Pinot Noir <b>Carschluns</b>	2020	Schloss Salenegg	119.–
<b>Olymp</b>	2021	Markus Stäger	163.–
<b>Pilgrim</b>	2021	Möhr-Niggli	139.–
<b>Bovel</b> Fläscher Pinot Noir	2022	Weingut Marugg	79.–
<b>Intuiva</b>	2021	Weingut Lipp	117.–

## WALLIS

Syrah	2014	Denis Mercier	189.–
Cornalin	2018	Denis Mercier	169.–
Dôle	2018	Denis Mercier PN, G	79.–
Pinot Noir <b>L'enfer du Plaisir</b>	2018	Histoire d'Enfer	109.–
Syrah <b>L'enfer de la Patience</b>	2020	Histoire d'Enfer	140.–
<b>Les Serpentes</b>	2020	Gerald Besse s	97.–
<b>Vagabond</b>	2019	Mythopia PN	169.–

## WAADT

<b>Le Servagnin</b>	2018	Henri Cruchon PN	83.–
<b>Velours Côtier</b>	2020	Abbaye du Mont PN	64.–

## NEUCHÂTEL

<b>Clos de la Perrière</b>	2021	Saint-Sébastien by J.P. Kuntzer	119.–
<b>Valentin</b>	2021	Domaine Ruedin PN	84.–

## GENF

<b>Grand Cour Rouge</b>	2021	Jean-Pierre Pellegrin CF, CS	116.–
Gamay <b>Sauvage</b>	2021	Jean-Pierre Pellegrin	89.–
Pinot Noir <b>P</b>	2019	Jean-Pierre Pellegrin	149.–

## TESSIN

<b>Sass</b>	2021	Christian Zündel M	154.–
<b>Terraferma</b>	2020	Christian Zündel M	112.–
<b>Conte di Luna</b>	2012	Cantine Stucky-Hügin M, CS	165.–
<b>Tracce di Sassi</b>	2007	Cantine Stucky-Hügin M	155.–

## ÖSTERREICH

### BURGENLAND

<b>Pannobile Rot</b>	2020	<b>MAGNUM</b> Anita & Hans Nittnaus Z, BI	180.–
<b>Pannobile Rot</b>	2021	Anita & Hans Nittnaus Z, BI	93.–

## ITALIEN

### ALTO ADIGE

Lagrein <b>Helen</b>	2022	Weinmanufaktur Fliederhof	72.–
Lagrein <b>Gran Helen</b>	2020	Weinmanufaktur Fliederhof	85.–
Vernatsch <b>Gaia</b>	2022	Weinmanufaktur Fliederhof	90.–

### PIEMONTE

Barbaresco <b>Sori Paitin Vecchie Vigne</b>	2016	Paitin N	197.–
Barolo <b>Gavarini Chiniera</b>	2008	Elio Grasso N	235.–
Barolo <b>Bussia</b>	2019	Aldo Conterno N	177.–
Barolo <b>Bric del Fiasc</b>	2010	Paolo Scavino N	227.–
Langhe Rosso	2018	Roagna	99.–

Barolo <b>Pira</b>	2017	Roagna N	255.–
Barolo <b>Rocche di Castiglione</b>	2016	Roagna N	255.–
Barbaresco <b>Montefico Vecchie Viti</b>	2016	Roagna N	400.–
Barbaresco <b>Montefico Vecchie Viti</b>	2017	Roagna N	440.–

#### LOMBARDEI

<b>Rosso di Valtellina</b>	2022	ArPePe N	78.–
♀ <b>Rosso di Valtellina</b>	2021	<b>MAGNUM</b> ArPePe N	129.–
Sassella Riserva <b>Rocce Rosse</b>	2016	ArPePe N	186.–

#### FRIAUL

<b>Refosco Morfit di Zuc</b>	2019	Miani Ref	249.–
♀ <b>Rosso</b>	2019	Miani CF, CS	189.–

#### TOSKANA

<b>Flaccianello</b>	2019	Fontodi San	225.–
<b>Flaccianello</b>	2020	Fontodi San	214.–
<b>Flaccianello</b>	2016	<b>MAGNUM</b> Fontodi San	650.–
Brunello di Montalcino	2006	Siro Pacenti San	195.–
Brunello di Montalcino	2015	Poggio di Sotto San	259.–

#### ABRUZZEN

Montepulciano d'Abruzzo	2020	Emidio Pepe	189.–
-------------------------	------	-------------	-------

#### SIZILIEN

<b>Siccagno</b>	2020	Occhipinti NA	91.–
-----------------	------	---------------	------

♀ Vielleicht anders, als Sie erwarten – bitte fragen Sie nach mehr Informationen

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. in CHF

## SPANIEN

### MONTSANT

<b>Venus</b>	2004	Venus la Universal Ca, Gr, S	168.–
<b>Dido</b>	2022	Venus la Universal Ca, Gr, S, M	74.–

### PRIORAT

<b>Dits del Terra</b>	2021	Terroir al Limit Gr	159.–
<b>Dits del Terra</b>	2014	<b>MAGNUM</b> Terroir al Limit Gr	330.–
<b>Clos Martinet</b>	2006	Mas Martinet Gr, Ca, CF, S, M	218.–

### RIOJA

<b>Seleccion Especial</b>	2020	Bodegas Muga Tem, Gr, Gra, Maz	105.–
<b>Prado Enea</b>	2016	Bodegas Muga Tem, Gr, Gra, Maz	171.–

## LIBANON

### BEKAA VALLEY

<b>Château Musar</b>	2018	Château Musar CS, Ca, Cin	114.–
<b>Château Musar</b>	2016	Château Musar CS, Ca, Cin	114.–

# SÜSS- & SÜDWEIN

## FRANKREICH

### JURA

☞	L'étoile <b>en Banode</b>	2018	Domaine de Montbourgeau SA	87.–
☞	Vin Jaune <b>L'étoile</b>	2015	Domaine de Montbourgeau SA (6.2dl)	178.–

### SAUTERNES

		2010	Château Suduiraut SB, sé	147.–
--	--	------	--------------------------	-------

### ROUSSILLON

	<b>Voile 19</b>	2019	Domaine Meunier Mac	74.–
	<b>Rancio</b>	2017	Domaine Meunier Mac Gr B	115.–
Muscat de Rivesaltes	<b>Lou Faurat</b>	2018	Domaine Meunier Mus	82.–
Vin doux naturel	<b>Maury Ambré</b>	2019	Domaine Meunier Mac, Gr B	82.–

### CHAMPAGNE

	<b>L'Autre Môme!!!</b>	2019	Jacques Selosse PN	390.–
--	------------------------	------	--------------------	-------

## DEUTSCHLAND

### MOSEL

	Riesling <b>Auslese</b>	2019	Weingut Grans-Fassian (3.75dl)	130.–
	Riesling Kabinett <b>Scharzhofberg</b>	2012	Egon Müller	236.–

### SCHWEIZ

	Wallis <b>Grain Noble</b>	2005	Marie-Thérèse Chappaz PA (5dl)	236.–
--	---------------------------	------	--------------------------------	-------

### UNGARN

	Aszú 5 Puttonyos 1 <sup>er</sup> Cru <b>Hétszölő-Dülő</b>	2013	Tokaj-Hétszölő FU (5dl)	145.–
--	--	------	-------------------------	-------

☞ Vielleicht anders, als Sie erwarten – bitte fragen Sie nach mehr Informationen

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. in CHF

# UNICORNS 7.5dl

Dank unserer geschätzten Lieferanten und unserem Zugang zu privaten Sammlungen können wir Ihnen einige gesuchte Raritäten zu fairen Preisen anbieten. Bestimmt freuen auch Sie sich, wenn diese Quelle nicht zu schnell versiegt. Darum gilt für unsere Unicorns:

Eine Flasche pro Tisch und pro Service aus dem gesamten Angebot und leider kein Take-Away möglich.

## CHAMPAGNE

### MONTAGNE DE REIMS

<b>Les Hauts Chardonnay</b>	2013	Emmanuel Brochet	238.–
<b>Les Hauts Meuniers</b>	2014	Emmanuel Brochet	238.–

### VALLÉE DE LA MARNE

<b>&amp;</b>	NV	La Closerie, Jérôme Prévost	200.–
D09/23 <b>Grand Cru</b>	NV	La Closerie, Jérôme Prévost	310.–

### CÔTE DE BLANCS

D05/23 <b>L'Argillier</b>	NV	Guillaume Selosse	395.–
D03/23 <b>Au-dessus du Gros Mont</b>	NV	Guillaume Selosse	515.–
Cramant <b>Les Chemins de Chalon</b>	NV	Jacques Selosse	780.–
Avize <b>Les Chantereines</b>	NV	Jacques Selosse	810.–
<b>Millésime</b>	2010	Jacques Selosse	950.–
<b>Version Originale</b>	NV	Jacques Selosse	450.–

## WEISSWEIN

### BURGUND

Chablis <b>Vailons</b>	2012	Domaine François Raveneau	440.–
Meursault <b>Les Tillets</b>	2019	Bernard Bonin	259.–
Meursault 1 <sup>er</sup> Cru <b>Les Genievrières</b>	2019	Bernard Bonin	369.–
Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru <b>Les Pucelles</b>	2017	Domaine Leflaive	690.–

🍷 Vielleicht anders, als Sie erwarten – bitte fragen Sie nach mehr Informationen

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. in CHF



Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru <b>Les Caillerets</b>	2021	Domaine Ramonet	379.–
Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru <b>Les Ruchottes</b>	2021	Domaine Ramonet	386.–
Bienvenues-Bâtard-Montrachet	2014	Domaine Leflaive	1790.–
Bienvenues-Bâtard-Montrachet	2019	Domaine Ramonet	1055.–

#### ELSASS

Riesling <b>Sommerberg «E»</b>	2007	Albert Boxler R	174.–
Riesling <b>Sommerberg «D»</b>	2008	Albert Boxler R	174.–
Riesling <b>Sommerberg «E»</b>	2009	Albert Boxler R	174.–

#### MOSEL

<b>Wehlener Sonnenuhr Auslese GK</b>	1983	JJ Prüm R	280.–
<b>Wehlener Sonnenuhr Auslese GK</b>	1985	JJ Prüm R	274.–
<b>Wehlener Sonnenuhr Auslese GK</b>	1988	JJ Prüm R	270.–

#### SCHWEIZ

Malanser <b>Chardonnay</b>	2022	Studach	210.–
Malanser <b>Completer</b>	2022	Studach	215.–
<b>Chardonnay</b>	2022	Gantenbein	280.–

#### ROTWEIN

#### BURGUND

Gevrey Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru <b>Clos St. Jacques</b>	2014	Fourrier	870.–
Vosne-Romanée	2021	Emmanuel Rouget	310.–
Vosne-Romanée 1 <sup>er</sup> Cru <b>Cros Parantoux</b>	2014	Emmanuel Rouget	2080.–
Romanée Saint-Vivant Grand Cru	2015	Domaine Jean-Jacques Confuron	2080.–

#### BORDEAUX

Le Puy <b>Retour des Îles</b>	2018	Château Le Puy cs, M	620.–
-------------------------------	------	----------------------	-------

🍷 Vielleicht anders, als Sie erwarten – bitte fragen Sie nach mehr Informationen

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. in CHF

## RHÔNE

Chateauneuf-du-Pape <b>Cuvée XXL</b>	2019	Domaine de la Janasse G	390.–
Chateauneuf-du-Pape <b>Château Rayas</b>	2012	Château Rayas G, Mou, S, Cin	1070.–
Chateauneuf-du-Pape <b>Pignan</b>	2012	Château Rayas G, Mou, S, Cin	525.–

## SCHWEIZ

<b>Vieilles Vignes</b>	2022	Jacques Tatasciore PN	220.–
<b>Les Margiles</b>	2019	Jacques Tatasciore PN	249.–
<b>Pinot Noir</b>	2021	Gantenbein	244.–
Malanser <b>Pinot Noir</b>	2022	Studach	210.–
Malanser <b>Pinot Noir</b>	2022	Studach (150cl)	385.–
Malanser <b>Pinot Noir</b>	2022	Studach (37.5cl)	115.–

## ITALIEN

Barbaresco <b>Crichët Paje</b>	2014	Roagna	1600.–
Barbaresco <b>Asili Vecchie Viti</b>	2017	Roagna	420.–
Barbaresco <b>Montefico Vecchie Viti</b>	2017	<b>MAGNUM</b> Roagna	850.–
<b>Le Pergole Torte</b>	2020	Montevertine	295.–

# LEGENDE

A	Aligoté	Mon B	Mondeuse Blanc
Au	Auxerrois	Mou	Mourvèdre
Bab	Babic	MT	Müller-Thurgau
Ba	Barbera	N	Nebbiolo
Bl	Blaufränkisch	NA	Nero d'Avola
CF	Cabernet Franc	Per	Persan
CS	Cabernet Sauvignon	PA	Petite Arvine
Ca	Carignan	PB	Pinot Blanc
Can	Canaïolo	PG	Pinot Gris
CH	Chardonnay	PL	Poulsard
CHA	Chasselas	PM	Pinot Meunier
Cin	Cinsault	PN	Pinot Noir
CinB	Cinsault Blanc	R	Riesling
CO	Completer	R-S	Riesling-Silvaner
Cor	Corvina	Ron	Rondinella
FU	Furmint	Rou	Roussanne
G	Gamay	San	Sangiovese
Gr	Grenache	SB	Sauvignon Blanc
GrB	Grenache Blanc	SA	Savagnin Blanc
GrG	Grenache Gris	Sé	Sémillon
GT	Gewürztraminer	S	Syrah
JA	Jacquère	Tem	Tempranillo
Mac	Macabeu	Ti	Tibouren
Mal	Malbec	TR	Trousseau
MB	Manzoni Bianco	TRE	Trebbiano
Ma	Marsanne	Va	Vacaresse
M	Merlot	V	Viognier
MdB	Melon de Bourgogne	Ver	Vermentino
Mon	Mondeuse	Zi	Zibibo