





# LES BOISSONS

## MINÉRAL & SODA

Passugger (laut, offen)	75cl.	8.50
Allegra (leise)	47cl.	6.00
Coca Cola / Coca Cola Zero	33cl.	5.00
Elmer Citro	33cl.	5.00
Shorley	33cl.	5.00
Rivella Rot / Blau	33cl.	5.00
Orangen- / Tomatensaft	20cl.	6.00

## CAFÉ & THÉ

Espresso		4.50
Espresso doppio		6.50
Kaffee		4.50
Tee – Verveine, Minze, Schwarztee, Grüntee, Früchtetee		4.50

## BIÈRE

Stammheimer Hopfenbräu (offen)	30cl	5.00
NOAM Bavaria Berlin	34cl	6.50
Stella Artois	33cl	6.50
Brooklyn Lager	35cl	7.00
Appenzeller Sonnwendig (alkoholfrei)	33cl	6.00

## VIN OUVERT

### VIN BLANC

**Bordeaux Blanc**, Château Faugères, 2016 9.50  
*Sauvignon blanc, Sémillon, Sauvignon gris – St. Emilion (France)*

**Le Lys**, Château Lafaurie-Peyraguey, 2016 9.50  
*Sémillon, Sauvignon blanc – Bordeaux (France)*

**Vernaccia di San Gimignano**, Cesani, 2016 7.00  
*Vernaccia di San Gimignano – Toscana (Italie)*

**Blanco Clos d'Agon**, 2016 8.50  
*Roussanne, Viognier, Marsanne – Catalunya (Espagne)*

### VIN ROUGE

**Château Cap de Faugères**, 2015, "Aus der Magnum" 8.00  
*Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon – Castillon Côtes de Bordeaux (France)*

**Château de Chambrun**, 2011 11.00  
*Merlot, Cabernet Franc – Lalande de Pomerol (France)*

**La Fleur de Rocheyron**, Château Rocheyron, 2011 11.50  
*Merlot – St. Emilion (France)*

**A Quo Montepeloso**, 2016 8.00  
*Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Sangiovese – Toscana Maremma (Italie)*

**Clos Valmaña**, Clos d'Agon, 2016 8.50  
*Merlot, Syrah – Catalunya, (Espagne)*

### VIN ROSÉ

**Maisons Roses**, Château Lafaurie-Peyraguey, 2017 8.00  
*Merlot, Cabernet Sauvignon – Bordeaux (France)*

### VIN DOUX

**La Chapelle**, Château Lafaurie-Peyraguey, 2016 9.00  
*Sémillon, Sauvignon blanc, Muscadelle – Sauternes (France)*