

# WEISSWEIN



	1 dl	2,5 dl	5 dl	7,5 dl
<b>Stäfner Riesling x Silvaner</b> (CH) <b>M. Bachmann Stäfa</b>	4.50	10.50	19.50	
<b>Epesses AOC Obrist</b> (CH)	5.50	13.-	25.-	
<b>Yvorne AOC Chant des Resses</b> *7dl Hellgelbe Farbe, goldene Nuancen. Lindenblüten, Limette und eine feine Hefenote im Rebsorten-typischen Bouquet.	6.50	15.50	30.-	41.-*
<b>St. Saphorin La Roche AOC</b> (CH)*7dl Der intensive Auftakt und die Fülle an feinen Blumen- und Fruchtaromen hinterlassen in der Nase einen nachhaltigen Sinneseindruck.	6.50	15.50	30.-	41.-*
<b>Chardonnay Hess Monterey</b> (Calif.) Frische, fruchtbetonte Weine, mit leichtem Körper und verspieltem Gaumenfluss. Werden meist nicht oder nur während kurzer Zeit im Barrique ausgebaut.	7.50	18.-	35.-	51.-

# ROSÉWEIN

<b>Stäfner Rosé / M. Bachmann Stäfa</b> (CH)	4.50	10.50	19.50
--	------	-------	-------

# Schaumwein und Champagner

<b>“Prosecco” Mionetto Sergio</b> (IT) Ein wunderbar prickelnder Italiener!	Cüpli	9.50	75 cl	59.-
<b>Champagner Laurent-Perrier brut</b> (F) Ein eleganter, spritziger Franzose, frisch aus der Champagne!	3/8	55.-	75 cl	75.-

**Prosit und zum Wohl!!!**