

# Weinkarte

*"Der Wein ist die Poesie der Erde. "*

(Mario Soldati)

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl an Weinen,  
welche mit den Gerichten unserer Speisekarte  
hervorragend harmonieren.

Passend zu unserer regionalen und mediterranen Küche,  
legen wir den Fokus auf beste Weinqualität.  
Viel Vergnügen auf Ihrer Entdeckungsreise durch die Weinwelt,  
mit einem Prosit verbunden, wünscht Ihnen

Ihr Beau Rivage Team

2023

OFFENAUSSCHANK.....	4
WEISSWEINE.....	6
Weisswein Schweiz .....	6
Luzern .....	6
Aargau.....	6
Waadt.....	6
Genf.....	6
Bündner Herrschaft.....	6
Tessin.....	6
Weisswein Italien.....	7
Piemont.....	7
Veneto.....	7
Südtirol.....	7
Sizilien .....	7
Weisswein Frankreich .....	8
Chablis & Loire .....	8
Weisswein Deutschland & Österreich.....	8
Mosel.....	8
Burgenland .....	8
Roséwein Frankreich & Schweiz.....	8
Luzern.....	8
ROTWEINE .....	9
Rotwein Schweiz .....	9
Luzern.....	9
Aargau.....	9
Wallis.....	9
Waadt.....	9
Bündner Herrschaft.....	9
Tessin.....	9
Rotwein Frankreich.....	10
Burgund .....	10
St. Emilion .....	10
Pauillac .....	10
St-Estèphe .....	10
Margeaux.....	10
Médoc.....	10
Saint-Julien.....	10

Rotwein Italien.....	11
Piemont.....	11
Valpolicella.....	11
Marken.....	11
Campania.....	11
Kalabrien.....	11
Sizilien.....	11
Toscana.....	12
Rotwein Spanien.....	13
Rioja.....	13
Priorat.....	13
Ribera del Duero.....	13
Yecla.....	13
Toro.....	13
Rotwein Portugal.....	13
Alentejo.....	13
Rotwein Österreich.....	14
Burgenland.....	14
Mendoza.....	14
CHAMPAGNER & SCHAUMWEINE.....	14
DESSERTWEINE.....	14

# OFFENAUSSCHANK

## Champagner und Schaumweine 10cl

Champagne Louis Roederer Collection 15.00  
Traubensorten: Chardonnay, Pinot Noir sowie Pinot Meunier

Champagne Louis Roederer Brut Nature Rosé 2014 18.00  
Traubensorten : Assemblage mit Pinot Noir (63%) & Chardonnay (37%)

Prosecco Ciccilla Extra Dry Treviso 9.50  
Traubensorten: Prosecco Glera (100%)

## Weisswein Schweiz

Riesling x Sylvaner AOC, Weingut Bisang 2022 7.50  
Traubensorten: Riesling x Sylvaner

Lindorna Bella Graubünden AOC 2021 8.00  
Traubensorten: Riesling x Silvaner, Blanc de Pinot, Weissburgunder, Scheurebe

Epresses Lavaux AOC, Vins et Vignobles Les Tourelles 2021 8.00  
Traubensorten: Chasselas

## Weisswein Frankreich

Gaillac, Blanc sec 2020 8.00  
Château les Vignals, Côtes du Tarn

## Weisswein Italien

Langhe Arneis DOC, Villa Carena 2021 7.50  
Traubensorten: Arneis

Naturalmente Bio Grillo Sicilia DOC, Caruso e Minini 2021 7.50  
Traubensorten: Grillo

## Roséwein

Tramari Rosé Salento IGP, Cantine San Marzano 2021 6.50  
Traubensorten: Primitivo

# Offenausschank

## Rotwein Schweiz 10 cl

Zweigelt Luzern AOC, Weingut Bisang 2022 8.00  
Traubensorten: Zweigelt

Merlot del Ticino "Belcampo", Cantina Amann 2019 8.00  
Traubensorten: Merlot, Barrique-Ausbau

Lindorna Bella Graubünden AOC 2019 8.50  
Traubensorten: Pinot Noir & Merlot

## Rotwein Frankreich

La Fouvette Rouge, Côtes du Tarn 2020 9.00  
Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon

## Rotwein Italien

Ripassa Valpolicella Superiore DOC, Vitivinicola Zenato 2018 9.50  
Traubensorten: Corvina, Rondinella und Molinara

Gran Trio Salento IGP, Cantine San Marzano 2021 8.00  
Traubensorten: Primitivo, Negroamaro & Malvasia Nera, Barrique-Ausbau

## Rotwein Spanien

Maius Classic Priorat D.O.Q, Maius Viticultors 2019 9.50  
Traubensorten: Tempranillo, Barrique-Ausbau

Vegamar Reserva Valencia DO, Bodegas Vegamar 2018 9.50  
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, 14 Mt. Barrique-Ausbau

# WEISSWEINE

## WEISSWEIN SCHWEIZ

70-75cl

### Luzern

Riesling x Sylvaner AOC, Weingut Bisang 2022 52  
Traubensorten: Riesling x Sylvaner  
Passend zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch an Sauce, weissem Fleisch.

Weissburgunder AOC, Weingut Bisang 2021 54  
Traubensorten: Weissburgunder  
Empfehlung zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch an Sauce, weissem Fleisch.

### Aargau

Cuvée Blanc Aargau AOC, Weingut Jürg Wetzler 2020 54  
Traubensorten: Federweiss aus Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Gris, Barrique-Ausbau  
Passend zu kräftigen Vorspeisen, gebratener Fisch und Gemüsegerichte.

### Waadt

Dézaley, Grand Cru « L'Arbalète », Testuz 2020 77  
Traubensorten: Gutedel (Chasselas) 37.5cl 39  
Eignet sich zu Aperitif, Fisch & Käsespezialitäten.

Cure d'Attalens Grand Cru AOC ; Obrist SA 2019 59  
Traubensorten: Gutedel (Chasselas) 37.5 cl 34  
Eignet sich zu Aperitif, Fischspezialitäten & leichte Gerichte.

Epesses Lavaux AOC, Vins et Vignobles Les Tourelles 2021 54  
Traubensorten: Gutedel (Chasselas)  
Eignet sich zu Aperitif, Fisch & Käsespezialitäten.

Yvorne, « Clos du Rocher » AOC, Obrist SA 2020 55  
Traubensorten: Gutedel (Chasselas) 37.5 cl 30  
Eignet sich gut zu Terrinen, Geflügel, Fisch.

### Genf

Sauvignon Blanc de Satigny AOC, Domaine de Paradis 2019 54  
Traubensorten: Sauvignon Blanc  
Passend zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch und Gemüsegerichte.

### Bündner Herrschaft

Lindorna Bella Weiss AOC, Komminoth Weine 2020 52  
Traubensorten: Riesling x Silvaner, Blanc de Pinot, Scheurebe, Weissburgunder  
Eignet sich zu Aperitif und Fisch & Käsespezialitäten.

### Tessin

"Belcampo" Bianco di Merlot, Cantina Amann 2021 52  
Traubensorten: Merlot  
Passend zu Vorspeisen, Fisch, Fleisch, Hart- und Weichkäse.

## Weisswein Schweiz

75cl

### Wallis

Johannisberg Porte de Novembre, Maison Gilliard Traubensorten: Johannisberg Passend zu Vorspeisen, Fisch, Fleisch, Hart- und Weichkäse.	2021	52
Petite Arvine du Valais AOC, Pierre-Alain Mathier Traubensorten: Petite Arvine Eignet sich zu gebratenem Fisch, Schalentiere sowie hellem Fleisch.	2021	58
Ligne d'Or blanc du Valais AOC, Pierre-Alain Mathier Traubensorten: Petite Arvine, Amigne, Ermitage, Barrique-Ausbau Passt zu gebratenem oder geräuchertem Fisch sowie helles Fleisch.	2016	68

## WEISSWEIN ITALIEN

### Piemont

Langhe Arneis DOC, Villa Carena Traubensorten: Arneis Passend zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch an Sauce, weisses Fleisch.	2020	52
---	------	----

### Veneto

Pinot Grigio Venezia DOC, Azienda Vitivinicola Zenato Traubensorten: Trebbiano Eignet sich gut zu Vorspeisen aus Fisch und Meeresfrüchten	2021	52
---	------	----

### Südtirol

Graf Sauvignon Blanc Alto Adige DOC, Kellerei Meran Traubensorten: Sauvignon Blanc Passend zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch an Sauce, weisses Fleisch.	2021	59
--	------	----

### Sizilien

Chardonnay Sicilia Menfi DOC, Azienda Agricola Planeta Traubensorten: Chardonnay Passend zu kräftigen Vorspeisen, gebratener Fisch, helles Fleisch.	2019	82
Naturalmente Bio Grillo Sicilia DOC, Caruso e Minini Traubensorten: Grillo Passend zu mediterranen Vorspeisen, gebratener Fisch, helles Fleisch.	2021	52

## WEISSWEIN FRANKREICH

75cl

### Chablis & Loire

Chablis Vieilles Vignes, Lavantureux Frères

2019

75

Traubensorten: Chardonnay

Eignet sich gut zu Terrinen, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten

### Sancerre

Sancerre Comte Lafond AC - Baron Patrick de Ladoucette

2020

68

Traubensorten: Sauvignon Blanc

37.5 cl

34

Perfekter Begleiter zu Krustentieren, Meeresfrüchten und Ziegenkäse.

### Côtes du Tarn

La Fauvette Blanche, Château les Vignals

2020

64

Traubensorte : Mauzac

## WEISSWEIN DEUTSCHLAND & ÖSTERREICH

### Mosel

Riesling W, Mosel, Weinmanufaktur Markus Molitor

2018

59

Traubensorten: Riesling

Idealer Apéro oder zu Fisch

### Burgenland

Heideboden weiss Burgenland, BIO - Weingut Allacher

2019

52

Traubensorten: Weissburgunder, Chardonnay / Barrique-Ausbau / BIO & VEGAN

Ideal zum Apéro, helles Fleisch oder gebratenem Fisch.

## ROSÉWEIN FRANKREICH & SCHWEIZ

### Côtes de Provence

Gold Côtes de Provence AOP, Les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez

2020

59

Traubensorten: Grenache und Cinsault

150cl

99

Eignet sich zu Aperitif und leichten Gerichten.

### Luzern

Rosé Bisang AOC Luzern Weingut Bisang

2021

52

Traubensorten: Zweigelt, Gamaret

Eignet sich zu leichten Gerichten und einfach so zum Geniessen.



# ROTWEINE

## ROTWEIN SCHWEIZ

70/75cl

### Luzern

Zweigelt Luzern AOC, Weingut Bisang 2021 52  
Traubensorten: Zweigelt  
Passend zu Vorspeisen, Fisch an Sauce, weissem Fleisch.

Blauburgunder Luzern AOC, Weingut Bisang 2021 52  
Traubensorten: Blauburgunder  
Passend zu, Vorspeisen, Fisch, einheimische Fleischgerichte.

MÄNNLICH Luzern AOC, Weingut Bisang 2020 68  
Traubensorten: Gamaret, Garanoir, Zweigelt, 10 Mt im Barrique ausgebaut  
Hervorragend zu gebratenen Fisch- und Fleischgerichten.

### Aargau

Cuvée Génération Aargau AOC, Weingut Jürg Wetzel 2019 56  
Traubensorten: Merlot, Cabernet Dorsa, Malbec, im CH-Barrique ausgebaut.  
Passend zu Idealer Begleiter zu Fleisch und gebratenen Fischgerichte.

### Wallis

Humagne du Valais AOC, Pierre-Alain Mathier 2020 61  
Traubensorten: Humagne  
Ein wunderbarer Begleiter zu Lamm-, Rind-, Kalb, Wild und Käse.

Barbera x Magliocco du Valais AOC, Magliocco et Fils 2017 82  
Traubensorten: Barbera, Magliocco, Barrique-Ausbau.  
Eignet sich zu allen Arten von Fleisch, Käse.

Ligne d'Or rouge du Valais AOC, Pierre-Alain Mathier 2017 79  
Traubensorten: Merlot, Diolinoir, Humagne Rouge, Syrah / Barrique-Ausbau  
Ein Begleiter zu Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Käse.

### Waadt

Epesses rouge Les Tourelles Lavaux AOC, Vins Les Tourelles 2021 55  
Traubensorten: Pinot Noir & Gamaret  
Passt zu diversen Schweizer Köstlichkeiten, Fisch- und Fleischgerichte.

### Bündner Herrschaft

Maienfelder Blauburgunder AOC, Komminoth Weine 2021 54  
Traubensorten: Blauburgunder  
Eignet sich zu: Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Käse.

### Tessin

"Belcampo" Merlot del Ticino, Cantina Amann 2019 55  
Traubensorten: 100% Merlot  
Passt zu Grilladen, Wild, Schmorgerichten.

"Sinfonia" Merlot del Ticino, Chiericate Vini 2016 76  
Traubensorten: 100% Merlot, Barriqueausbau  
Passt zu Grilladen, Wild, Schmorgerichten.

## ROTWEIN FRANKREICH

75cl

### Burgund & Bordeaux

#### **Burgund**

Chambolle-Musigny AC, Domaine Mongeard - Mugneret 2017 180  
Traubensorten: Pinot Noir, Barrique-Ausbau.  
Ideal passt er zu gebratenem Fleisch oder Geflügel.

#### **St. Emilion**

Château Cheval Blanc 1er Grand Cru Classé A 2012 680  
Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Barrique-Ausbau  
Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Trüffeln & Côte de bœuf.

Le Petit Cheval Grand Cru St-Emilion AOC 2014 415  
Traubensorten: 62% Merlot and 38% Cabernet Franc, Barrique-Ausbau  
Eignet sich zu kräftig gebratenem Fleisch sowie reife Weichkäse.

#### **Pauillac**

Château Grand-Puy-Ducasse 5ème Cru Classé Pauillac AOC 2016 155  
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Barrique-Ausbau  
Passend zu kräftigen Fleischgerichten aus Wild, Rind, Lamm.

#### **St-Estèphe**

La Dame de Montrose, Saint-Estèphe AOC 2007 160  
Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Barrique-Ausbau  
Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch sowie reife Weichkäse.

#### **Margaux**

Château Rauzan-Ségla 2e Cru Classé Margaux AC 2017 220  
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Barrique-Ausbau  
Begleitet ideal weisses & rotes Fleisch sowie Wildspezialitäten.

#### **Médoc**

Château Citran Cru Bourgeois Supérieur AC 2019 82  
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot Barrique-Ausbau  
Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch sowie reife Weichkäse.

#### **Saint-Julien**

Les Fiefs de Lagrange 2e vin de Ch. Lagrange Saint-Julien AC 2018 91  
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Barrique-Ausbau  
Passend zu kräftigen Fleischgerichten aus Wild, Rind, Lamm.

#### **Côtes du Tarn**

La Fauvette Rouge, Château les Vignals 2017 68  
Traubensorte : Merlot, Cabernet Sauvignon

#### **Côtes de Bordeaux AC**

Château Lafitte Heritage Côtes de Bordeaux AC 2018 120  
Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Barrique-Ausbau  
Passend zu Klassischer französischer Küche wie Lammrücken, Entrecôte, Terrinen, Pasteten.

## ROTWEIN ITALIEN

75cl

### Piemont

Barbera d'Alba DOC, Vigna Scarrone, Vietti 2017 77  
Traubensorten: Barbera / Barriqueausbau  
Passt zu Taglerini, Carne cruda, Involtini, Coniglio, Kalbshaxe und Hartkäse.

Barolo DOCG Castiglione, Vietti 2017 105  
Traubensorten: Nebbiolo  
Wunderbar zu Lamm, Brasato, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten.

### Valpolicella

Ripassa Valpolicella Superiore DOC, Vitivinicola Zenato 2018 66  
Traubensorten: Corvina, Rondinella Osaleta, 18 Monate Barrique-Ausbau 150cl 109  
Fein zu dunklem Fleisch, Wild oder kräftigen Käsesorten

Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Musella 2015 88.50  
Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara  
Wird traditionell zu Wild, Fleisch und Käse serviert.

### Marken

PATHOS Marche Rosso IGT, Santa Barbara 2017 109  
Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Barrique-Ausbau  
Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch, sowie reife Weichkäse.

### Campania / Puglia

Piano del Sole Campania IGT, Agricole Selvi 2018 66  
Traubensorten: 100% Aglianico, Barrique-Ausbau  
Ideal passt er zu feinen Schmorgerichten, Pasta, gebratenem Fleisch

Sessant'anni LIMITED EDITION, Cantine San Marzano 2017 79  
Traubensorten: 100% Primitivo 150cl 126  
Aus mindestens 60-jährigen Rebstöcken Barrique-Ausbau  
Wunderbar passt er zu kräftig gebratenem Fleisch sowie reifem Weichkäse.

### Kalabrien

Paternum IGT, Tenuta Iuzzolini 12/15 109  
Traubensorten: Magliocco, 18 Monate Barrique-Ausbau  
Eignet sich zu kräftig gebratenem Fleisch sowie reifem Weichkäse.

### Sizilien

Cutaja Nero d'Avola Riserva Sicilia DOC, Caruso e Minini 2017 69  
Traubensorten: Nero d'Avola 18 Mt. Barrique-Ausbau  
Eignet sich zu kräftig gebratenem Fleisch & Fisch, Pasta Gerichte.

Stelluna Nerello Mascalese Terre Siciliane IGP, Wines of Sicily 2019 66  
Traubensorten: 100% Nerello Mascalese, Barrique-Ausbau  
Eignet sich zu italienischen Spezialitäten, Pasta Gerichte.

Torre della Luna Terre Siciliane DOC, Cellaro & Caruso e Minini 2020 69  
Traubensorten: Nerello Mascalese und Nero d'Avola, Barrique-Ausbau  
Eignet sich zu kräftig gebratenem Fleisch & Fisch, Sizilianische Gerichte.

## Rotwein Italien

75cl

### Toscana

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta Pietranera Traubensorten: Sangiovese 36 Mt. Barrique-Ausbau Ideal passt er zu Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten.	2017	113
Campaccio Rosso IGT, Arillo in Terrabianca Traubensorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Barrique-Ausbau Wunderbar zu gebratenen Fleischgerichten, Pasta und reifem Käse.	2016 150cl 300cl	74 137 192
Saffredi IGT, Fattoria Le Pupille Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Barrique-Ausbau Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch, sowie reife Weichkäse.	2019	155
Redigaffi Rosso Toscana IGT, Azienda Agricola Tua Rita Traubensorten: Merlot, Barrique-Ausbau Ideal zu gebratenen Fleischgerichten, Pasta und reifem Käse.	17/19	250
Varvèra Bolgheri DOC, Castello di Bolgheri, Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und Petit Verdot, Barrique-Ausbau Passend zu kräftigen Fleischgerichten aus Wild, Rind, Lamm.	2019 150cl 300cl	90 175 340
Magari Bolgheri DOP, Ca'Marcanda di Gaja Traubensorten: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Barrique-Ausbau Schön zu Pasta mit würzigen Saucen, Fleischgerichten, Wild, Grilladen.	2020	110
Sonoro Merlot IGT, Tenuta Ceralti Traubensorten: Merlot, Barrique-Ausbau Passend zu rotem Fleisch und als Begleitung bei Käse.	2018	103
Nambrot, Costa Toscana IGT, Tenuta di Ghizzano Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Barrique-Ausbau Ideal zu Pasta mit würzigen Saucen, Fleischgerichten, Wild, Grilladen.	2013	90
Tignanello Toscana IGT, Marchesi Antinori Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Barrique-Ausbau Passend zu Pasta mit würzigen Saucen, Fleischgerichten, Wild, Grilladen.	2017	270
Sassicaia Bolgheri Toscana IGT, Tenuta San Guido Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Barrique-Ausbau Wunderbar zu kräftigen, Fleischgerichten, Wild, Grilladen.	2018	390

## ROTWEIN SPANIEN

75cl

### Rioja

Rioja Raiza Gran Reserva DOCa, Viñedos de Aldeanueva 2013 62  
Traubensorten: 100% Tempranillo, 24 Monate Barrique  
Eignet sich zu: Tapas, Geflügelgerichte, gegrilltes rotes Fleisch.

### Priorat

Èpic Soliterra Heridad Priorat DOQ, Mas d'en Cosme Vitecultors 2018 86  
Traubensorten: 52% Cariñena und 48% Garnacha, Barrique-Ausbau  
Passt zu Tapas, Grilladen, gebratenem Fisch.

### Ribera del Duero

Prado Rey Reserva «Finca La Mina» Real Sitio de Ventosilla 2018 79  
Traubensorten: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Barrique-Ausbau 150cl 150  
Hervorragend zu Braten, gebratenem Fleisch Wild und Käse.

### Yecla

Demuerte Deluxe Limited Edition Yecla DO, WineryOn Bodegas 2019 74  
Traubensorten: Monastrell, Syrah und Petit Verdot, 18 Mt. Barrique-Ausbau 150cl 140  
Passend zu kräftigem Fleisch & Fisch, Wild und reifer Käse.

### Toro

Frontaura Reserva Toro DO, Bodegas Frontaura 2010 89  
Traubensorten: 100% Tinta de Toro, 18 Mt. Barrique-Ausbau  
Ideal zu kräftigen Fleischgerichte, Wild und Käse.

## ROTWEIN PORTUGAL

### Alentejo

Palpite Reserva VR Alentejo, Fita Preta Vinhos 2018 77  
Traubensorten: 100% Tinta de Toro, 18 Mt. Barrique-Ausbau  
Wunderbar zu dunklem Fleisch, gebratenem Fisch, kräftige Beilagen.

## ROTWEIN ÖSTERREICH

75cl

### Burgenland

Hochberg, Weingut Gesellmann 2010 140  
Traubensorten: Blaufränkisch, Barrique-Ausbau  
Ideal passt er zu kräftig gebratenem Fleisch.

Heideboden rot Burgenland, BIO - Weingut Allacher 2019 56  
Traubensorten: Blaufränkisch und Zweigelt/ Barrique-Ausbau  
Eignet sich zu kräftigen Gerichten, gegrilltes rotes Fleisch oder Gemüsegerichte.  
*Bio, Histamin-Schwefelarm, Vegan*

## Flaschenweine rot Argentinien

### Mendoza

Clos de los Siete, Mendoza Michel Rolland 2017 60  
Traubensorten: Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Barrique-Ausbau  
Wunderbar zu gebratenem Fisch und Fleischgerichte.

## CHAMPAGNER & SCHAUMWEINE

Champagne Brut Special Cuvée 105  
Traubensorten: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Champagne Louis Roederer Collection 95  
Traubensorten: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Champagne Louis Roederer Brut Nature Rosé 2014 160  
Traubensorten: Assemblage aus Pinot Noir (63%) & Chardonnay (37%)

Dom Pérignon Brut Champagne Brut Vintage AOC 2003 262  
Traubensorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Prosecco Ciccilla Extra Dry Treviso 45  
Traubensorten: Prosecco Glera (100%)

## DESSERTWEINE

37.5cl

Château La Rivière Sauternes AC 2019 42  
Traubensorten: Semillon, Muscadelle, Sauvignon Blanc  
Entenleberterrinen oder zu einer feinen Süßspeise sowie Weichkäse.

Rigoletto Passito Veneto IGT, Agricola Santa Cristina 2019 67  
Traubensorten: Trebbiano  
Süßspeisen mit Schokolade oder Beeren, Hartkäse und Weichkäse.