

Liebe Gäste
Seit den Anfängen 1948 sind wir ein Familienunternehmen geblieben, das ständig im Wandel ist. Was mit einer Hühnerfarm und einer Automalerei begann, hat sich über die Jahre immer weiterentwickelt. Das Florida wird heute in der dritten Generation geführt und von der vierten unterstützt. Familie Schwab und das Team heissen Sie herzlich willkommen.
Bei Anliegen wenden Sie sich bitte an unseren Chef de Service. Wir freuen uns über Ihr Feedback.
Bei Allergien oder Intoleranzen fragen Sie bitte nach unserer speziellen Speisekarte.

Dear guests
Since opening in 1948, we have remained a family-run business, constantly evolving. What began as a chicken farm and a car paint shop has grown and changed over the years. Today, Florida is run by the third generation, with support from the fourth. The Schwab family and the entire team warmly welcome you.
If you need anything, please speak to our restaurant manager. We welcome your feedback.
If you have any allergies or food intolerances, please ask for our allergen menu.

■ Apéritifs 0.0%

Italian Mojito 12
Limette | Sanbitter | O'Saft | Minze | Rohrzucker

Virgin Pina Colada 12
Ananas | O'Saft | Kokos

Tanguery Gin Tonic | Lemon 11

Clean Aperol Spritz | Clean Hugo 11

Mojito Spritz 11

Flamingo Spritz 11
Pink Grapefruit

Blue Lagoon 11
Blue Curaçao | Bitter Lemon

Prosecco 1dl 9
Holunderblüten oder Passionsfrucht
Elderflower or passion fruit

Sanbitter 1dl 5.8

LIX | Spanien 1dl 5
Weiss- | Rose- | Rotwein
White wine | Rosé wine | Red wine

■ Homemade

Pink Flamingo Limonade 5dl 7
Pink Grapefruit | Yuzu

Ingwer-Yuzu Limonade 5dl 7
Ginger | Yuzu

Erdbeer-Limetten Limonade 5dl 7
Strawberry | Lime

Mango-Kokosnuss Limonade 5dl 7
Mango | Coconut

Holunderblüte-Hibiskus Limonade 5dl 7
Elderflower | Hibiscus

Gurken-Basilikum Limonade 5dl 7
Cucumber | Basil

Himbeer-Kokosnuss Limonade 5dl 7
Raspberry | Coconut

Florida Ice Tea 2dl 3.9 | 3dl 5 | 5dl 6.3

CHF inkl. MwSt. – *incl. VAT*

■ Snack & Share

Apéroplatte Florida – *Florida Appetiser Platter* ca. 2 Personen – *serves about 2 people* regional 29
Pekannüsse | Gemüse Antipasti | Oliven | Hummus | Jura Trockenfleisch, Wurst & Käse | Hausgemachte Focaccia
Pecans | Vegetable antipasti | Olives | Hummus | Air-dried meat, sausages and cheese from the Jura | Homemade focaccia

Bunte Salatschüssel – *Colourful salad bowl* regional p. Pers. 13.5
Burratina | Cherry Tomaten | French Dressing – *Burratina | Cherry tomatoes | French dressing*

Gratinierte Nachos – *Baked nachos* 10
Tomatensalsa | Sauerrahm | Guacamole – *Tomato salsa | Sour cream | Guacamole*

Hummus 7
Hausgemachte Focaccia – *Homemade Focaccia*

Oliventapenade – *Olive tapenade* 8
Hausgemachte Focaccia – *Homemade Focaccia*

Arancini mit Käse – *Arancini with cheese* 8
Knoblauch Dip – *Garlic Dip*

Gratinierter Ziegenkäse – Baked goat's cheese 9.5
Honig | Rosmarin | Hausgemachte Focaccia – *Honey | Rosemary | Homemade Focaccia*

Dim Sum 9.5
Chinesische Teigtaschen gefüllt mit Krevetten | Chili-Knoblauch-Koriander Sauce
Chinese prawn dumplings | Chilli, garlic and coriander sauce

Hausgemachter Pulpo Galizische Art – *Homemade Galician-style octopus* 9.5

Hausgemachte Gemüse Falafel – *Homemade vegetable falafel* 9
Veganer Sambal Dip – *Vegan sambal Dip*

Hausgemachte Spanische Kroketten – *Homemade Spanish croquettes* 9
Gefüllt mit Mostbröckli | Pfeffer Dip – *Filled with Mostbröckli | Pepper Dip*

Riesenkrevetten mit Knoblauch – *King prawns with garlic* 10

Gemüsesticks im Tempurateig - *Vegetable sticks in tempura batter* regional 8
Veganer Sambal Dip – *Vegan sambal Dip*

Sandwich Roastbeef 9.5
Hausgemachte Tartarsauce – *Homemade tartar sauce*

Sandwich Schinken, Salami oder Käse – *Ham, salami or cheese sandwich* 7.5

Portion Pommes Frites 8.5
Hausgemachte Cocktailsauce – *Homemade Cocktail sauce*

■ Suppen – *Soups*

Kürbiscreme – Creamy pumpkin soup regional 10
Geröstete Kürbiskerne – *Roasted pumpkin seeds*

Asiatische Broccolicreme – Asian-style cream of broccoli soup regional 9
Knoblauch | Miso | Kaffirlimette | Geröstete Mandeln – *Garlic | Miso | Kaffir lime | Roasted almonds*

■ Kalte Vorspeisen – *Cold starters*

Rauchlachsteller Florida – *Florida smoked salmon platter* 19.5
Meerrettichschaum | Toast | Butter – *Horseradish foam | Toast | Butter*

Krevettencocktail – *Shrimp cocktail* 16
Toast | Butter – *Toast | Butter*

CHF inkl. MwSt. – *incl. VAT*

■ Salate – *Salades*

Bunte Salatschüssel – *Colourful salad bowl* regional p. Pers. 13.5
Burratina | Cherry Tomaten | French Dressing – *Burratina | Cherry tomatoes | French dressing*

Nüsslersalat – *lamb's lettuce* regional 14.5
Ei | Speck | Hausdressing – *Egg | Bacon | Homemade dressing* mini 13.5

Nüsslersalat – *lamb's lettuce* regional 12.5
Ei | Hausdressing – *Egg | Homemade dressing* mini 11.5

Gemischter Salat – Mixed salad regional 11
Mais | Rüebli | Gurke | grüner Salat | Hausdressing – *Corn | Carrots | Cucumber | Green salad | Homemade dressing* mini 10

Grüner Salat – *Green salad* regional 9
Hausdressing – *Homemade dressing* mini 8

Beilagen – *Extras*
Ei | *Egg* 1
Speck | *Bacon* 1.5
Ei und Speck | *Egg and bacon* 2.5

Saucen nach Wahl – *Dressing of your choice*
Italien | French | Balsamico | Himbeer-Balsamico – *Italian | French | Balsamic | Raspberry balsamic*

■ After Work Tatar – *à discrétion*

Mittwoch und Donnerstag ab 18.00 – *Wednesdays and Thursdays from 6.00 pm* 42

Bunter Salat – *Colourful salad* regional
Cherry Tomaten | Croutons | French Dressing – *Cherry tomatoes | Croutons | French dressing*

Rindfleischtatar – *Beef tartare*
Feingehacktes Rindfleisch | Beilagen | mit oder ohne Cognac | Toast und Butter oder Pommes Frites
Finely chopped beef | Accompaniments | With or without cognac | Toast and butter or chips

■ Hausspezialitäten – *House specialities*

Fondue Chinoise à discrétion ab 2 Personen – *for 2 or more people* p. Pers. 43
Rind | Pferd | Geflügel | Hausgemachte Saucen | Süsses und saures | Reis | Nudeln | Pommes Frites
Beef | Horse meat | Poultry | Homemade sauces | Sweet and sour accompaniments | Rice | Noodles | Chips
Garnituren – *Side dishes*
Rösti | Gratin | Röstikroketten | Gemüse – *Rösti | Gratin | Rösti croquettes | Vegetables* p. Pers. 2.5
Riesenkrevetten – *King prawns* p. Stk. 1.6
Sauce Béarnaise | Grüne Pfeffersauce – *Béarnaise sauce | Green pepper sauce* 7
Hausgemachte Café de Paris Butter – *Homemade Café de Paris butter* 2.5
Kinder – *Kids* | 5-10 Jahre 16 | 11-15 Jahre 26 | 5–10 years 16 | 11–15 years 26

Florida Steak ohne Fett – *Lean Florida steak* 160g 39
Rinds-Entrecôte | Bearnaise- oder Pfeffersauce | Pommes Frites
Beef entrecôte | Béarnaise or pepper sauce | Chips

Rindstatar – *Beef tartare* 160g 35
Feingehacktes Rindfleisch | Beilagen | Toast | Butter 120g 29
Finely chopped beef | Accompaniments | Toast | Butter
Nach Wahl – *Optional*
Cognac | Calvados | Whisky
Schärfe – *Spice*
Mild | Mittel | Scharf – *Mild | Medium | Hot*

CHF inkl. MwSt. – *incl. VAT*

■ Rind Spezialitäten – *Beef Specialities*

Châteaubriand für 1 Person – *for 1 person* 180g 45
Rindsfilet | Bearnaise Sauce | Seelandgemüse | Röstikroketten
Beef fillet | Béarnaise sauce | Seeland vegetables | Rösti croquettes

Asiatische Rindsfiletspitzen – *Asian-style beef fillet strips* 40
Rote Currysauce | Kokosmilch | Frische Früchte | Reis ½ 37
Red curry sauce | Coconut milk | Fresh fruit | Rice

Rumpsteak Café de Paris 170g 31.5
Pommes Frites – *Chips*

Roastbeefteller – *Roast beef plate* 27.5
Rinds-Entrecôte rosa gebraten, kalt aufgeschnitten | Pommes Frites | Hausgemachte Tartarsauce ½ 24.5
Medium-rare beef entrecôte, served cold in slices | Chips | Homemade tartare sauce

■ Klassiker – *Classics*

Cognac Kalbsschnitzel – *Veal escalope with cognac* 160g 40
mit Seelandgemüse und Kartoffelgratin – *With Seeland vegetables and potato gratin*

Pferde-Entrecôte Café de Paris – *Horse Entrecôte Café de Paris* 200g 35
Pommes Frites – *Chips*

Geschnetzelte Kalbsleberli – *Sliced veal liver* regional 33
in Butter gebraten | Hausgemachte Rösti – *Fried in butter | Homemade rösti* ½ 30

Kalbsrahmschnitzel – *Veal cutlets in cream sauce* 33
Nudeln | Champignonrahmsauce – *Noodles | Creamy mushroom sauce* ½ 30

Riz Casimir 31
Kalbsgeschnetzeltes | Hausgemachte Curryrahmsauce | Frische Früchte | Reis ½ 28
Sliced veal | Homemade curry cream sauce | Fresh fruit | Rice

Paniertes Schweinsschnitzel – *Breaded pork schnitzel* 29
Pommes Frites | Seelandgemüse – *Chips | Seeland vegetables* ½ 26

Pouletschenkel Steak Café de Paris – *Chicken Thigh Steak Café de Paris* 27
Ohne Knochen | Pommes Frites - *Boneless | Chips* ½ 24

Hausgemachter Rinds Cheese Burger – *Homemade beef cheeseburger* 25
Käse | Tomaten | Rote Zwiebeln | Hausgemachte Cocktailsauce | Sesam-Brötli vom Beck | Pommes Frites
Cheese | Tomatoes | Red onions | Homemade cocktail sauce | Bakery-made sesame bun | Chips

Pouletflügeli Florida – *Florida chicken wings* regional 19.5
Pommes Frites – *Chips* ½ 16.5

■ Fisch – *Fish*

Eglifilets in Butter gebraten – *Perch fillets fried in butter* 35
Salzkartoffeln – *Boiled potatoes* ½ 32

Beilage – *Extra*
Hausgemachte Tartarsauce – *Homemade tartare sauce* 1.5

Eglifilets gebacken – *Deep-fried perch fillets* 33
Hausgemachte Tartarsauce | Salzkartoffeln – *Homemade tartare sauce | Boiled potatoes* ½ 30

CHF inkl. MwSt. – *incl. VAT*

■ Fitnessteller – *Fitness plate*

Ihr Hauptgericht als Fitnessteller – *Your main course as a fitness plate* +2
Anstelle klassischen Stärkebeilagen servieren wir eine reichhaltige Garnitur mit frischen Salaten.
Instead of traditional starchy side dishes, we serve a generous selection of fresh salads.

Garnituren – *Side dishes*
Gemüse - *Vegetables* 8.5

■ Poke Bowls

Kreiere deine eigene Poke Bowl und wähle aus unseren frischen Zutaten.
Create your own poke bowl from our selection of fresh ingredients.

Proteine – *Proteins* **1 Protein nach Wahl** | ***Choose one protein***

Grillierte Riesencrevetten – *Grilled king prawns*	5 Stk.	33
Gebeizte Worbener Lachsforelle – Cured salmon trout from Worben regional	120g	30
Rauchlachs – *Smoked salmon*	120g	30
Pulpo – *Octopus*	120g	29
Pouletschenkel Steak – *Chicken thigh steak*	180g	28
Hausgeräucherter Tofu – *Homemade smoked tofu*	120g	28

Quinoa oder Reis – *Quinoa or rice*

Gemüse – *Vegetables* **nach Wahl** | ***of your choice*** regional
Karotten | Salatgurke | Cherry Tomaten | Mais | Rotkabis | Rettich | Edamame | Spargeln (Saison)
Carrots | Cucumber | Cherry tomatoes | Sweetcorn | Red cabbage | Radish | Edamame | Asparagus (in season)

Früchte – *Fruits* **nach Wahl** | ***of your choice***
Ananas | Kiwi | Mango | Melonen | Erdbeeren (Saison)
Pineapple | Kiwi | Mango | Melons | Strawberries (in season)

Garnituren – *Sets* **nach Wahl** | ***of your choice***
Nüsse | Kernen | Croûtons | Schnittlauch | Frühlingszwiebeln
Nuts | Seeds | Croutons | Chives | Spring onions

Saucen – *Sauces* **1 Sauce nach Wahl** | ***1 sauce of your choice***
Tamari Soja-Sesam | Ingwer | Ahornsirup
Himbeer-Balsamico
Feigen-Senf Honig | Dill

Tamari soya and sesame | ginger | maple syrup
Raspberry balsamic vinegar
Fig, mustard and honey | Dill

CHF inkl. MwSt. – *incl. VAT*

■ Veggie & Vegan – *Vegetarian & Vegan*

Vegane Filetstreifen – *Vegan fillet strips* PLANT BASED 29
Rotes Curry | Kokosnuss | Reis | Frische Früchte ½ 26
Red Curry | Coconut | Rice | Fresh fruit

Veganes Gemüsecurry mit Tofu – *Vegan vegetable curry with tofu tofu* PLANT BASED regional 27
Gelbes Curry | Reis | Frische Früchte | Hausgeräucherter Tofu ½ 24
Yellow curry | Rice | Fresh fruit | Homemade smoked tofu

Veganer Cheese Burger – *Vegan cheese burger* PLANT BASED 24
Veganer Käse | Tomaten | Rote Zwiebeln | Hausgemachte BBQ Sauce | Sesam Brötli vom Beck | Pommes Frites
Vegan Cheese | Tomatoes | Red onions | Homemade BBQ sauce | Sesame rolls from the bakery | Chips

Gemüseteller mit Salzkartoffeln – *Vegetable platter with salted potatoes* regional 23
Auf Wunsch Vegan – *Vegan on request*

Salatteller mit Ei – *Salad plate with egg* regional 23
Auf Wunsch Vegan – *Vegan on request*

Vegane Nuggets – *Vegan nuggets* PLANT BASED 10 Stk. 22
Pommes Frites – *Chips*

■ Kindermenü – *Kids Menu*



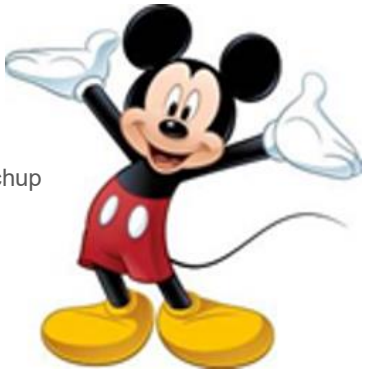
bis 14 Jahre – *until 14 years*

Goofy Teller – *Goofy Plate* 16
Kalbsschnitzel | Champignonrahmsauce | Nudeln
Veal escalope | Creamy mushroom sauce | Noodles

Donald Duck Teller – *Donald Duck Plate* PLANT BASED 14
Vegane Nuggets | Pommes Frites
Vegan nuggets | Chips



Pokémon Teller – *Pokémon Plate* 14
Paniertes Schweinsschnitzel | Pommes Frites
Breaded pork escalope | Chips



Mickey Mouse Teller – *Mickey Mouse Plate* 14
Hausgemachter Rindshamburger im Sesam-Brötli vom Beck | Pommes Frites | Ketchup
Homemade beef burger in a sesame bun from the bakery | Chips | Ketchup

Beilagen – *Garniture* 2
Karotten – *Carotts*

CHF inkl. MwSt. – *incl. VAT*

■ Getränke – *Drinks*

Ramseier Suure Most alkoholfrei	5dl	6
Frisch gepresster Orangensaft	2dl	5.5
Rivella Rot & Blau | Sinalco	3,3dl	5
Alpiness Tonic & Bitter Lemon	2dl	5
Ramseier Apfelsaft | Apfelschorle	3,3dl	5
Tomatensaft	2dl	5
Orangen- | Multivitamin- | Ananassaft	2dl	4.3
Red Bull	2,5dl	6.5
Himbeersirup für Kinder	2dl	1

Pepsi Cola | Pepsi Cola Zero | Citro	2dl	3.7
	3dl	4.8
	5dl	6.1
Florida Wasser regional Laut	2dl	3.3
	3dl	4.1
	5dl	5.3
	1lt	9.6
Florida Wasser regional Still	2dl	2.4
	3dl	3.2
	5dl	4.2
	1lt	7

■ Biere – *Beers*

Feldschlösschen Original **oder - *or***	50cl	6.6
Felsschlösschen alkoholfrei	30cl	4.6
Vom Fass	20cl	3.9
Gurten Bären Gold	33cl	5.5
Schneider Weisse Original	50cl	8

■ Brauerei ERNST Schwadernau

Tørst \| Räbhubel Pale Ale regional — 33cl 6.8
Pro Specie Rara
Fruchtiges Pale Ale, gebraut mit Rohstoffen aus eigenem Anbau in Schwadernau. Leicht, erfrischend, feine Zitrusnote. Die Hefe für dieses Bier stammt ursprünglich aus Norwegen.

(B)RedAle regional — 33cl 6.8
Foodsave Red Ale
Malziges, bernsteinfarbenes Bier mit feinen Karamell- und Dörrobstnoten. Ein Teil des Malzes wurde durch altes Brot ersetzt.

■ Cocktails

Bellini Spritz Pfirsich	5,5°	11.5
Aperol Spritz Aperol | Soda		11.5
Hugo Holunderblüten | Minze		11.5
Kir Royal Cassis		10.5
Bellini Pfirsich		10.5
Long Island Ice Tea Zitronen- | O'saft | Tequila | Rum | Vodka | Cointreau | Gin | Cola		17
Passoã Dream Passoã | O'saft		11
Tequila Sunrise Tequila | O'saft | Grenadine		11
Antigua Smile Rum | Bananenlikör | O'saft		11

■ Apéro

Martini Weiss | Rot	15°	4cl	6.8
Cynar | Campari | Ramazotti	16°	4cl	6.8
Appenzeller | Jägermeister	30°	4cl	6.8
Suze | Pastis	20°	4cl	6.8
Bacardi Weiss | Dunkel	37,5°	4cl	7.8
Sierra Tequila	38°	4cl	7.8
Smirnoff Vodka	37,5°	4cl	7.8
Gordons Gin	37,5°	4cl	7.8

Red Bull | Frischer O'saft	4.8
Alpinesse Tonic | Lemon	3.8
Citro | Soda | Pepsi Cola | O'saft	2.3

CHF inkl. MwSt. – *incl. VAT*

■ Kaffee – Coffee

Kaffee *Florida* 6.5
2 Schokoladenkübeli gefüllt mit Rahm
Two chocolate cups filled with whipped cream

Ristretto | Espresso | Kaffee 4.6

Espresso Macchiato 4.6

Doppio 5.7

Milchkaffee – *Café au lait* 4.6

Cappuccino 4.7

Latte Macchiato | On Ice 3dl 5.6

Latte Macchiato | Aroma 3dl 6
Vanille | Karamell | Haselnuss – *Vanilla | Caramel | Hazelnut*

Rum- | Orangen- | Apfelpunch ohne Alkohol 4.6
Apple punch | Rum | Orange | Non-alcoholic

■ Tee – Tea

Tee – Tea 4.6
Schwarztee- | Grüntee – Black tea | Green tea
Rooibostee Gewürzaroma – Spiced rooibos tea
Lindenblüten | Pfefferminze – *Linden blossom | Peppermint*
Hagenbutten | Kamille – *Rose hips | Chamomile*
Früchtetee | Eisenkraut – *Fruit tea | Vervain*

Milch – *Milk* 3dl 4.3
Warm | Kalt – *hot | cold* 2dl 3.3

Ovomaltine 3dl 4.6
Rahm – *Cream* 5.6

Schokolade – chocolate 3dl 4.6
Rahm – *Cream* 5.6

■ Chai

Spiced Chai Latte warm – *hot* 7
Anis | Fenchel | Zimt | Kardamon
Aniseed | Fennel | Cinnamon | Cardamom

Pink Chai Latte warm – *hot* 7
Rande | Ingwer | Chili | Vanille | Kardamon
Beetroot | Ginger | Chilli | Vanilla | Cardamom

Matcha Chai Latte warm – *hot* 7
Japanischer Bio Matcha Grüntee
Japanese organic matcha green tea

■ Mit Schuss - With a shot

Espresso Coretto mit – *with Grappa* 6.3

Kaffee fertig Kernobst 2cl 6.3

Kaffee Lutz Kernobst 2cl 6.3

Affogato warm – *hot* 8.1
Vanilleglace | *Espresso – Vanilla ice cream | Espresso*
Mit Amaretto oder – *or Baileys* 2cl 9.4

■ Spirits

Jägermeister	35°	4cl	6.8
Fassbind Vieille prune | poire	40°	2cl	8
Calvados	40°	2cl	6.8
Williams	40°	2cl	6.8
Amaretto	28°	2cl	7
Baileys	17°	4cl	7
Limoncello	30°	4cl	7
Jack Daniel's	40°	4cl	9.5

Talisker 10 Y Single malt Scotch whisky from the Isle of Skye	45,8°	4cl	11
Cognac Martell V.S.	40°	2cl	9.5
Rémy Martin V.S.O.P.	40°	2cl	9.5
Armagnac Larresingle Réserve „Florida" 1962	40°	2cl	16
Grappa Amarone Barrique	41°	2cl	9.5
Grappa Barolo	43°	2cl	8.5

CHF inkl. MwSt. – *incl. VAT*

■ Offene Weine – *Wines by the glass*

WEISSWEINE – *WHITE WINES*	10cl	50cl
Epesses Waadtland	6	30
Schafiser Chasselas Bielersee regional	5.6	28
Pinot Grigio Italien Friuli Grave	5	25

ROSÉWEINE –*ROSÉ WINES*	10cl	50cl
Oeil de Perdrix Schafis Bielersee regional	6.2	31

ROTWEINE – *RED WINES*	10cl	50cl
Pinot Noir Bielersee regional	6.2	31
Piacere Waadtland	6	30
Gamay | Gamaret | Garanoir (leichte Restsüsse)		
Pinot Noir Wallis	5.6	28
Gamay Romandie	5	25

WEINE 0.0% – WINES 0.0%	10cl	75cl
LIX Sauvignon blanc | Spanien	5	37
LIX Grenache | Spanien	5	37
LIX Cabarnet Sauvignon | Spanien	5	37

■ Weisswein – *White Wines*

SCHWEIZ – *SWITZERLAND*

RÄBHUBEL SCHWADERNAU regional

Cabernet Blanc	75cl	46
Johanniter	75cl	46

BIELERSEE – LAKE BIEL regional

Chardonnay Barrique AOC | Le Landeron | Weingut Andrey Schafis	75cl	49
Sauvignon blanc Weingut Andrey Schafis	75cl	47
Freisamer Weingut Andrey Schafis Silvaner | Grauburgunder	75cl	46
Chasselas Weingut Andrey Schafis	75cl	42

WAADT GENFERSEE – LAKE GENEVA

Cure D'Attalens Grand Cru Chardonne	75cl	50

WALLIS – *VALAIS*

Siccus | Johannisberg	75cl	50
Petit Arvine	75cl	49
Malvoisie | Pinot Gris	75cl	47

TESSIN – *TICINO*

Bianco Rovere | Weisser Merlot	75cl	57

FRANKREICH – *FRANCE*

CHÂTEAU LANDEREAU 30% Sémillon | 40% Sauvignon blanc 20% Sauvignon Gris | 10% Muskateller	75cl	40

ITALIEN – *ITALY*

Pradalupo Roero Arneis | Piemont	75cl	42

■ Roséwein – *Rosé Wines*

SCHWEIZ – *SWITZERLAND*

BIELERSEE – LAKE BIEL

Oeil de Perdrix Schafis Pinot Noir | AOC | Weingut Andrey Schafis	75cl	46

■ Rotwein – *Red Wines*

FRANKREICH – *FRANCE*

Château Malmaison Merlot | Cabernet Sauvignon	37.5cl	44
Château Bonnin Pichon Merlot | Cabernet Franc | Cabernet Sauvignon	50cl	49

SPANIEN – *SPAIN*

Campillo | Reserva Rioja DOC Tempranillo	50cl	36

ITALIEN – *ITALY*

I Vercesi | Primitivo di Manduria	37.5cl	33
Valpolicella Ripasso Classico Superiore Villa Rocca Corvina | Molinara | Rondinella | Véronèse	50cl	36

■ Schaumwein – *Sparkling wines*

Prosecco Brut | Il Ponte | IT	75cl	45
Extra Dry DOC	1 dl	9
Prosecco Rose | Bacio della Luna | IT	75cl	45
Extra Dry DOC	1dl	9
Freixenet | ESP	75cl	45
Ohne Alkohol | Alcohol-free	1dl	9

■ Moscato d'Asti

Moscato d'Asti | IT	75cl	43

■ Champagner – *Champagne*

Moët & Chandon Brut Impérial rosé	75cl	120
Moët & Chandon Brut Impérial	75cl	100
Moët & Chandon Brut Impérial	37.5cl	56

CHF inkl. MwSt. – *incl. VAT*

■ Rotweine – Red wines

SCHWEIZ – *SWITZERLAND*

Räbhubel Schwadernau regional

Divico Réserve Barrique		75cl	51

Neuenburgersee – *Lake Neuchâtel*

Pinot Noir Barrique Réserve		75cl	52
AOC | Le Landeron | Weingut Andrey Schafis			

Bielersee – *Lake Biel* regional

Gamaret | Weingut Andrey Schafis		75cl	50
Pinot Noir | Weingut Andrey Schafis		75cl	46

Waadt – *Vaud*

Gamar'one		75cl	61
Gamaret, made in the style of Amarone			
Yvorne, Château Maison Blanche		75cl	51
Pinot Noir | Gamay | Gamaret | Garanoir | Diolinoir			
WOW | Malbec		75cl	48
Piacere | Gamaret, Garanoir, Gamay		75cl	45
		1.5lt	91
Extasis | Cabernet Sauvignon, Merlot		75cl	50
Intensus | Cabernet Franc, Merlot		75cl	49

Wallis – *Valais*

Cornalin | Réserve des Administrateurs		75cl	53
Cuvée du troisième Millénaire		75cl	53
Merlot | Cab. Franc | Cabernet Sauvignon | Syrah | Humagne rouge			
Humagne Rouge "Les Félines"		75cl	49
Syrah Barrique		75cl	48

Tessin – *Ticino*

Quattromani | Merlot		75cl	102
Sassi Grossi | Merlot, Gialdi		75cl	91

BÜNDNER HERRSCHAFTSWEINE
PREMIUM WINES FROM GRAUBÜNDEN

Fläscher | Blauburgunder		75cl	48

ÖSTERREICH – *AUSTRIA*

Zweigelt | Weingut Zull		75cl	45

SPANIEN – *SPAIN*

Alion | Tempranillo		75cl	119
Egomei | Tempranillo, Grenache, Rioja		75cl	54
		1.5lt	109
Campillo | Tempranillo / Rioja		75cl	46
Fuentenarro | Tempranillo		75cl	45
Gran Castillo | Cabernet Sauvignon		75cl	42
Sericis | Bobal, alte Rebstöcke		75cl	42
Galeam | Monastrell, DOP		75cl	41

PORTUGAL – *PORTUGAL*

Lobo e Falcão		75cl	44
Castelão | Cabernet Sauvignon | Alicante Bousche | Touriga Nacional			

ITALIEN – *ITALY*

Ornellaia		75cl	240
Cabernet Sauvignon & Franc | Merlot | Petit Verdot			
Brunello di Montalcino | Sangiovese		75cl	67
Barolo "Serralunga d'Alba" | Nebbiolo		75cl	64
Amarone della Valpolicella		75cl	63
Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella			
Le Volte		75cl	60
Merlot | Sangiovese | Cabernet Sauvignon			
Pelassa "Oltre" | Barbera, Nebbiolo		75cl	51
Scaia Paradiso | Cabernet Sauvignon		75cl	51
TorCalvano		75cl	49
Prugnolo gentile (Sangiovese clone)			
I Verseci | Primitivo di Manduria		75cl	48
		1.5lt	97
Il Potere | Primitivo | Nero d'Avola		75cl	45
Masso Antico | Primitivo		75cl	43

FRANKREICH – *FRANCE*

Burgund \| *Burgundy*

Gevrey-Chambertin 1er Cru / Pinot Noir		75cl	85
Santenay – Beauregard / Pinot Noir		75cl	58

Côte du Rhône

Châteauneuf du Pape		75cl	61
Syrah, Grenache, Cinsault			

Beaujolais

Château de la Chaize | Gamay		75cl	42



Für Bordeaux-Liebhaber
For Bordeaux lovers

Auf Anfrage reichen wir Ihnen gerne unsere Weinkarte.
We'd be glad to provide you with our wine card on request.

CHF inkl. MwSt. – *incl. VAT*