



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.

Chers clients

Depuis nos débuts en 1948, nous sommes restés une entreprise familiale en constante évolution. Ce qui a commencé par un élevage de poulets et un atelier de peinture automobile n'a cessé de se développer au fil des ans. Le Florida est géré aujourd'hui par la troisième génération et soutenu par la quatrième. La famille Schwab et toute l'équipe vous souhaitent la bienvenue.

Pour toute demande, veuillez-vous adresser à notre chef de service. Nous apprécions vos retours.

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez demander notre carte spécialement indiquée

■ 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
Fleurs de sureau ou fruits de la passion

Sanbitter 1dl 5.8

■ Homemade

Pink Flamingo Limonade 5dl 7
Pink Grapefruit | Yuzu

Ingwer-Yuzu Limonade 5dl 7
Gingembre | Yuzu

Erdbeer-Limetten Limonade 5dl 7
Fraise | Citron vert

Mango-Kokosnuss Limonade 5dl 7
Mangue | Noix de coco

Holunderblüte-Hibiskus Limonade 5dl 7
Fleur de sureau | Hibiscus

Gurken-Basilikum Limonade 5dl 7
Concombre | Basilique

Himbeer-Kokosnuss Limonade 5dl 7
Framboise | Noix de coco

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

■ Snack & Share

Apéroplatte Florida – Plateau d'apéritif Florida ca. 2 Personen – environ 2 personnes regional ✓	29
Pekannüsse Gemüse Antipasti Oliven Hummus Jura Trockenfleisch, Wurst & Käse Hausgemachte Focaccia Noix de pécan Légumes antipasti Olives Houmous Viande séchée, charcuterie & fromage du Jura Focaccia faite maison	
Bunte Salatschüssel – Saladier de salade colorée regional ✓	p. Pers. 12
Burratina Cherry Tomaten French Dressing – Burratina Tomates cerises Vinaigrette française	
Gratinierte Nachos – Nachos gratinés	10
Tomatensalsa Sauerrahm Guacamole – Salsa à la tomate Crème fraîche Guacamole	
Hummus – Houmous	7
Hausgemachte Focaccia - Focaccia faite maison	
Oliventapenade – Tapenade d'olives	8
Hausgemachte Focaccia - Focaccia faite maison	
Arancini mit Käse – Arancini avec fromage	8
Knoblauch Dip – Dip à l'ail	
Gratiniertes Ziegenkäse – Fromage de chèvre gratiné	9.5
Honig Rosmarin Hausgemachte Focaccia – Miel Romarin Focaccia faite maison	
Dim Sum	9.5
Chinesische Teigtaschen gefüllt mit Krevetten Chili-Knoblauch-Koriander Sauce Raviolis vapeur aux crevettes Sauce au piment, à l'ail et à la coriandre	
Hausgemachter Pulpo Galizische Art – Poulpe à la galicienne faite maison	9.5
Hausgemachte Gemüse Falafel – Falafels aux légumes faits maison	9
Veganer Sambal Dip – Dip sambal végétal	
Hausgemachte Spanische Krokette – Croquettes espagnoles faites maison	9
Gefüllt mit Mostbröckli Pfeffer Dip – Farcis de Mostbröckli Dip au poivre	
Riesenkrevetten mit Knoblauch – Crevettes géantes à l'ail	10
Gemüsesticks im Tempurateig - Bâtonnets de légumes en tempura regional ✓	8
Veganer Sambal Dip – Dip sambal végétal	
Sandwich Roastbeef	9.5
Hausgemachte Tartarsauce – Sauce tartare faite maison	
Sandwich Schinken, Salami oder Käse – Sandwich jambon, salami ou fromage	7.5
Portion Pommes Frites	8.5
Hausgemachte Cocktailsauce – Sauce cocktail faite maison	

■ Suppen – Potages

Kürbiscrème – Crème de courge regional ✓	10
Geröstete Kürbiskerne – Graines de courges rôties	
Asiatische Broccolicrème – Asiatique au brocoli à la crème regional ✓	9
Knoblauch Miso Kaffirlimette Geröstete Mandeln – Ail Miso Combava Amandes grillées	

■ Kalte Vorspeisen – Entrées froides

Rauchlachsteller Florida – Assiette saumon fumé Florida	19.5
Meerrettichschaum Toast Butter – Mousse au raifort Toast Beurre	
Krevettencocktail – Cocktail de crevettes	16
Toast Butter – Toast Beurre	

■ Salate – Salades

Bunte Salatschüssel – <i>Saladier de salade colorée regional</i> ✓	p. Pers.	12
Burratina Cherry Tomaten French Dressing – Burratina Tomates cerises Vinaigrette française		
Nüsslersalat – <i>Salade de Doucette regional</i> ✓		14.5
Ei Speck Hausdressing – Oeuf Lard Sauce faite maison	mini	13.5
Nüsslersalat – <i>Salade de Doucette regional</i> ✓		12.5
Ei Hausdressing – Oeuf Sauce faite maison	mini	11.5
Gemischter Salat – <i>Salade mée regional</i> ✓		11
Mais Rüebli Gurke grüner Salat Hausdressing – Maïs Carotte Concombre Salade verte Sauce faite maison	mini	10
Grüner Salat – <i>Salade verte regional</i> ✓		9
Hausdressing – Sauce faite maison	mini	8
Beilagen – <i>Garnitures</i>		
Ei oeuf		1
Speck lard		1.5
Ei und Speck oeuf et lard		2.5

Saucen nach Wahl – *Sauces au choix*
 Italien | French | Balsamico | Himbeer-Balsamico – Italien | French | Balsamique | Balsamique à la framboise

■ After Work Tatar – à discrétion

Mittwoch und Donnerstag ab 18.00 – Mercredi et Jeudi dès 18.00 42

Bunter Salat – <i>Salade colorée regional</i> ✓
Cherry Tomaten Croutons French Dressing – Tomates cerises Vinaigrette française Croûtons
Rindfleisch-Tatar – <i>Tatere de boeuf</i>
Feingehacktes Rindfleisch Beilagen mit oder ohne Cognac Toast und Butter oder Pommes Frites <i>Viande de boeuf coupée fine Garnitures avec ou sans cognac Toast avec Beurre ou pommes frites</i>

■ Hausspezialitäten – *Spécialités maison*

Fondue Chinoise à discrétion ab 2 Personen – <i>dès 2 personnes</i>	p. Pers.	43
Rind Pferd Geflügel Hausgemachte Saucen Süsses und saures Reis Nudeln Pommes Frites <i>Boeuf Cheval Volaille Sauces faites maison Aigre-doux Riz Nouilles Pommes frites</i>		
Garnituren – <i>Garnitures</i>		
Rösti Gratin Röstikroketten Gemüse – <i>Rösti</i> <i>Gratin</i> <i>Croquettes de roesti</i> <i>légumes</i>	p. Pers.	2.5
Riesenkrevetten – <i>Crevettes géantes</i>	p. Stk.	1.6
Sauce Béarnaise Grüne Pfeffersauce – <i>Sauce au poivre vert</i>		7
Hausgemachte Café de Paris Butter – <i>Beurre Café de Paris fait maison</i>		2.5
Kinder – <i>Enfants</i> 5-10 Jahre 16 11-15 Jahre 26		
Florida Steak ohne Fett – <i>sans graisse</i>	160g	39
Rinds-Entrecôte Bearnaise- oder Pfeffersauce Pommes Frites <i>Entrecôte de boeuf Sauce béarnaise ou au poivre vert Pommes frites</i>		
Rindstatar – <i>Tatere de boeuf</i>	160g	35
Feingehacktes Rindfleisch Beilagen Toast Butter <i>Viande de boeuf coupée fine Garnitures Toast Beurre</i>	120g	29
Nach Wahl – <i>Selon choix</i>		
Cognac Calvados Whisky		
Schärfe – <i>Epicé</i>		
Mild Mittel Scharf – <i>Doux</i> <i>Medium</i> <i>Piquant</i>		

■ Rind Spezialitäten – *Spécialités de boeuf*

Châteaubriand für 1 Person – <i>pour 1 personne</i>	180g	45
Rindsfilet Bearnaise Sauce Seelandgemüse Röstikroketten <i>Filet de bœuf Sauce béarnaise Légumes du Seeland Croquettes de roesti</i>		
Asiatische Rindsfiletspitzen – <i>Pointes de filet de bœuf asiatique</i>		40
Rote Currysauce Kokosmilch Frische Früchte Reis <i>Sauce au curry rouge Lait de coco Fruits frais Riz</i>	½	37
Rumpsteak Café de Paris	170g	31.5
Pommes Frites		
Roastbeefteller – <i>Assiette Roastbeef</i>		27.5
Rinds-Entrecôte rosa gebraten, kalt aufgeschnitten Pommes Frites Hausgemachte Tartarsauce <i>Entrecôte de bœuf froid, rôti rosé, en tranches fines Pommes frites Sauce tartare faite maison</i>	½	24.5

■ Klassiker – *Nos classiques*

Cognac Kalbsschnitzel – <i>Escalopes de veau aux cognac</i>	160g	40
mit Seelandgemüse und Kartoffelgratin – <i>légumes du Seeland et gratin dauphinoise</i>		
Pferde-Entrecôte Café de Paris – <i>Entrecôte de cheval café de Paris</i>	200g	35
Pommes Frites		
Geschnetzelte Kalbsleberli – <i>Emincé de foie de veau regional</i> ✓		33
in Butter gebraten Hausgemachte Rösti – <i>Au beurre Rösti fait maison</i>	½	30
Kalbsrahmschnitzel – <i>Escalopes de veau à la crème</i>		33
Nudeln Champignonrahmsauce – <i>Nouilles Sauce aux champignons</i>	½	30
Riz Casimir		31
Kalbsgeschnetzelter Hausgemachte Curryrahmsauce Frische Früchte Reis <i>Emincé de veau Sauce curry à la crème faite maison Fruits frais Riz</i>	½	28
Paniertes Schweinsschnitzel – <i>Escalope de porc panée</i>		29
Pommes Frites Seelandgemüse – <i>Pommes frites Légumes du Seeland</i>	½	26
Pouletschenkel Steak Café de Paris – <i>Steak de cuisse de poulet café de Paris</i>		27
Ohne Knochen - <i>sans os</i> Pommes Frites	½	24
Hausgemachter Rinds Cheese Burger – <i>Burger au bœuf et au fromage fait maison</i>		25
Käse Tomaten Rote Zwiebeln Hausgemachte Cocktailsauce Sesam-Brötli vom Beck Pommes Frites <i>Fromage Tomates Oignons rouges Sauce cocktail faite maison Petit pain au sésam Pommes frites</i>		
Pouletflügeli Florida – <i>Ailerons de poulet Florida regional</i> ✓		19.5
Pommes Frites	½	16.5

■ Fisch – *Poisson*

Eglifilets in Butter gebraten – <i>Filets de perche meunières</i>		35
Salzkartoffeln – <i>Pommes de terre nature</i>	½	32
Beilage - <i>Garniture</i>		
Hausgemachte Tartarsauce – <i>Sauce tartare faite maison</i>		1.5
Eglifilets gebacken – <i>Filets de perche frits</i>		33
Hausgemachte Tartarsauce Salzkartoffeln – <i>Sauce tartare faite maison Pommes de terre nature</i>	½	30

■ Fitnessteller – Assiette fitness

Ihr Hauptgericht als Fitnessteller – *Votre plat principal comme assiette fitness*

+2

Anstelle klassischen Stärkebeilagen servieren wir eine reichhaltige Garnitur mit frischen Salaten.

Au lieu des accompagnements classiques à base de féculents, nous servons un assortiment riche en salades fraîches.

Garnituren – *Garnitures*

Gemüse - légumes

8.5

■ Poke Bowls

Kreiere deine eigene Poke Bowl und wähle aus unseren frischen Zutaten.

Créez votre poke bowl et faites votre choix parmi nos ingrédients frais.

Proteine – *Protéines* 1 Protein nach Wahl | 1 protéine au choix

Grillierte Riesencrevetten – <i>Crevettes géantes grillées</i>	5 Stk.	33
Gebeizte Worbener Lachsforelle – <i>Truite saumonée salée et marinée</i> regional ✓	120g	30
Rauchlachs – <i>Saumon fumé</i>	120g	30
Pulpo – <i>Poulpe</i>	120g	29
Pouletschenkel Steak – <i>Steak de cuisses de poulet</i>	180g	28
Hausgeräucherter Tofu – <i>Tofu fumé fait maison</i>	120g	28

Quinoa oder Reis – *Quinoa ou riz*

Gemüse – *Légumes* nach Wahl | au choix **regional** ✓

Karotten | Salatgurke | Cherry Tomaten | Mais | Rotkabis | Rettich | Edamame | Spargeln (Saison)

Carottes | Concombres | Tomates cerises | Maïs | Chou rouge | Radis | Edamame | Asperges (saison)

Früchte – *Fruits* nach Wahl | au choix

Ananas | Kiwi | Mango | Melonen | Erdbeeren (Saison)

Ananas | Kiwis | Mangues | Melons | Fraises (saison)

Garnituren – *Garnitures* nach Wahl | au choix

Nüsse | Kernen | Croûtons | Schnittlauch | Frühlingszwiebeln

Noix | Graines | Croûtons | Ciboulette | Oignons de printemps

Saucen – *Sauces* 1 Sauce nach Wahl | 1 sauce au choix

Tamari Soja-Sesam | Ingwer | Ahornsirup

Himbeer-Balsamico

Feigen-Senf Honig | Dill

Tamari et sésame | Gingembre | Sirop d'érable

Balsamique à la framboise

Miel et à la moutarde de figues | Aneth

■ Veggie & Vegan – Végé & Végan

Vegane Filetstreifen – Émincé végétal		29
Rotes Curry Kokosnuss Reis Frische Früchte		1/2 26
Curry rouge Noix de coco Riz Fruits frais		
Veganes Gemüsecurry mit Tofu – Curry de légumes végan au tofu	 regional ✓	27
Gelbes Curry Reis Frische Früchte Hausgeräucherter Tofu		1/2 24
Curry jaune Riz Fruits frais Tofu fumé fait maison		
Veganer Cheese Burger – Cheese burger végan		24
Veganer Käse Tomaten Rote Zwiebeln Hausgemachte BBQ Sauce Sesam-Brötli vom Beck Pommes Frites		
Fromage végan Tomates Oignons rouges Sauce barbecue faite maison Petit pain au sésam Pommes frites		
Gemüseteller mit Salzkartoffeln – Assiette de légumes avec pommes nature	regional ✓	23
Auf Wunsch Vegan – Végan sur demande		
Salatteller mit Ei – Assiette de salade avec œuf	regional ✓	23
Auf Wunsch Vegan – Végan sur demande		
Vegane Nuggets – Nuggets végan		10 Stk. 22
Pommes Frites		

■ Kindermenü – Menu enfant

bis 14 Jahre – jusqu'à 14 ans

Goofy Teller – Assiette Goofy

Kalbsschnitzel | Champignonrahmsauce | Nudeln
Escalope de veau | Sauce aux champignons à la crème | Nouilles

16

Donald Duck Teller – Assiette Donald Duck

Vegane Nuggets | Pommes Frites
Nuggets végan | Pommes frites



14



Pokémon Teller – Assiette Pokémon

Paniertes Schweinsschnitzel | Pommes Frites
Escalope de porc panée | Pommes frites

14

Mickey Mouse Teller – Assiette Mickey Mouse

Hausgemachter Rindshamburger im Sesam-Brötli vom Beck | Pommes Frites | Ketchup
Hamburger de bœuf fait maison dans un petit pain au sésam | Pommes frites | Ketchup

14

Beilagen – Garnitures

Karotten – Carotte

2



■ Getränke – *Boissons*

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	4
Himbeersirup für Kinder	2dl	1

Pepsi Cola Pepsi Cola Zero Citro	2dl	3.7
	3dl	4.8
	5dl	6.1

Florida Wasser regional ✓	2dl	3.3
Laut	3dl	4.1
	5dl	5.3
	1lt	9.6

Florida Wasser regional ✓	2dl	2.4
Still	3dl	3.2
	5dl	4.2
	1lt	7

■ Biere – *Bières*

Feldschlösschen Original oder - ou	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		17
Zitronen- O'saft Tequila Rum Vodka Cointreau Gin Cola		
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
Alpiness Tonic Lemon			3.8
Citro Soda Pepsi Cola O'saft			2.3

■ Kaffee

Kaffee 	6.5
2 Schokoladenkübeli gefüllt mit Rahm 2 gobelets de chocolat remplis avec de chantilly	
Ristretto Espresso Kaffee	4.6
Espresso Macchiato	4.6
Doppio	5.7
Milchkaffee – <i>Café au lait</i>	4.6
Cappuccino	4.7
Latte Macchiato On Ice	3dl 5.6
Latte Macchiato Aroma	3dl 6
Vanille Karamell Haselnuss – <i>Noisette</i>	
Rum- Orangen- Apfelpunch ohne Alkohol	4.6
<i>Punch à la pomme Rhum Orange sans alcool</i>	

■ Chai

Spiced Chai Latte warm – <i>chaud</i>	7
Anis Fenchel Zimt Kardamon <i>Anis fenouil canelle cardamome</i>	
Pink Chai Latte warm – <i>chaud</i>	7
Rande Ingwer Chili Vanille Kardamon <i>Betterave Gingembre Chili Vanille Cardamome</i>	
Matcha Chai Latte warm – <i>chaud</i>	7
Japanischer Bio Matcha Grüntee Thé vert matcha japonais biologique	

■ 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

■ Tee

Tee	4.6
Schwarztee- Grüntee – <i>Thé noir vert</i>	
Rooibostee Gewürzaroma – <i>Rooibos-épices</i>	
Lindenblüten Pfefferminze – <i>Tilleul Menthe</i>	
Hagenbutten Kamille – <i>Cynorrhodon Camomille</i>	
Früchtetee Eisenkraut – <i>Fruit infusie Verveine</i>	
Milch – <i>Lait</i>	3dl 4.3
Warm Kalt – <i>Chaud Froid</i>	2dl 3.3
Ovomaltine	3dl 4.6
Rahm – <i>Chantilly</i>	5.6
Schokolade	3dl 4.6
Rahm – <i>Chantilly</i>	5.6

■ Mit Schuss

Espresso Coretto mit – avec <i>Grappa</i>	6.3
Kaffee fertig Kernobst 2cl	6.3
Kaffee Lutz Kernobst 2cl	6.3
Affogato warm – <i>chaud</i>	8.1
Vanilleglace Espresso – <i>Glacé à la vanille Espresso</i>	
Mit Amaretto oder – <i>ou Baileys</i> 2cl	9.4

Talisker 10 Y	45,8° 4cl 11
Single Malt Highland Scotch Whisky	
Cognac Martell V.S.	40° 2cl 9.5
Rémy Martin V.S.O.P.	40° 2cl 9.5
Armagnac Larresingle	40° 2cl 16
Réserve „Florida“ 1962	
Grappa Amarone Barrique	41° 2cl 9.5
Grappa Barolo	43° 2cl 8.5

■ Offene Weine – Vins ouverts

WEISSWEINE – VINS BLANCS		10cl	50cl
Epesses Waadtland		6	30
Schafiser Chasselas Bielersee <i>regional</i> ✓		5.6	28
Pinot Grigio Italien Friuli Grave		5	25

ROSÉWEINE – VINS ROSÉS		10cl	50cl
Oeil de Perdrix Schafis Bielersee <i>regional</i> ✓		6.2	31

ROTWEINE – VINS ROUGES		10cl	50cl
Piacere Waadtland		6	30
Gamay Gamaret Garanoir (leichte Restsüsse)			
Pinot Noir Wallis		5.6	28
Gamay Romandie		5	25

■ Weisswein – Vins blanc

SCHWEIZ – SUISSE

RÄHBUBEL SCHWADERNAU <i>regional</i> ✓			
Cabernet Blanc		75cl	46
Johanniter		75cl	46

BIELERSEE – LAC DE BIENNE <i>regional</i> ✓			
Chardonnay Barrique		75cl	49
AOC Le Landeron Weingut Andrey Schafis			

Sauvignon blanc		75cl	47
Weingut Andrey Schafis			

Freisamer		75cl	46
Weingut Andrey Schafis			
Silvaner Grauburgunder			

Chasselas		75cl	42
Weingut Andrey Schafis			

WAADT GENFERSEE – LAC LÉMAN

Cure D'Attalens		75cl	50
Grand Cru Chardonne			

WALLIS – VALAIS

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

TESSIN – TESSIN

Bianco Rovere Weisser Merlot		75cl	57
------------------------------	--	------	----

FRANKREICH – FRANCE

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

ITALIEN – ITALIE

Pradalupe Roero Arneis Piemont		75cl	42
----------------------------------	--	------	----

■ Roséwein – Vin rosé

SCHWEIZ – SUISSE

BIELERSEE – LAC DE BIENNE <i>regional</i> ✓			
Oeil de Perdrix Schafis		75cl	46
Pinot Noir AOC Weingut Andrey Schafis			

■ Rotwein – Vin rouge

SCHWEIZ – SUISSE *regional* ✓

Pinot Noir Weingut Andrey Schafis		50cl	31
-----------------------------------	--	------	----

FRANKREICH – FRANCE

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

SPANIEN – ESPAGNE

Campillo Reserva Rioja DOC		50cl	36
Tempranillo			

ITALIEN – ITALIE

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

■ Schaumwein – Cremant

Prosecco Brut Il Ponte IT		75cl	45
Extra Dry DOC		1 dl	9
Prosecco Rose Bacio della Luna		75cl	45
Extra Dry DOC		1dl	9
Freixenet ESP		75cl	45
Ohne Alkohol Sans alcool		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

■ Rotweine – Vins Rouges

SCHWEIZ – SUISSE

Räbhubel Schwadernau *regional* ✓

Divico Réserve Barrique 75cl 51

Neuenburgersee – Lac de Neuchâtel

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

Bielersee – Lac de Bienne *regional* ✓

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

Waadt – Vaud

Gamar'one 75cl 61
Gamaret, hergestellt wie 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 – TESSIN

Sassi Grossi | Merlot, Gialdi 75cl 91

Quattromani | Merlot 75cl 102

BÜNDNER HERRSCHAFTSWEINE

VINS DES GRISONS

Fläscher | Blauburgunder 75cl 48

ÖSTERREICH – AUTRICHE

Zweigelt | Weingut Zull 75cl 45

SPANIEN – ESPAGNE

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 – ITALIE

Brunello di Montalcino | Sangiovese 75cl 67

Ornellaia 75cl 240

Cabernet Sauvignon & Franc | Merlot | Petit Verdot

Le Volte 75cl 60

Merlot | Sangiovese | Cabernet Sauvignon

Scaia Paradiso | Cabernet Sauvignon 75cl 51

TorCalvano 75cl 49

Prugnolo gentile (Sangiovese Klon)

Il Potere | Primitivo | Nero d'Avola 75cl 45

Barolo "Serralunga d'Alba" | Nebbiolo 75cl 64

Amarone della Valpolicella 75cl 63

Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella

Pelassa "Oltre" | Barbera, Nebbiolo 75cl 51

I Verseci | Primitivo di Manduria 75cl 48

1.5lt 97

Masso Antico | Primitivo 75cl 43

FRANKREICH – FRANCE

Burgund | Bourgogne

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

Pour les connaisseurs de grand Bordeaux

Auf Anfrage reichen wir Ihnen gerne unsere Weinkarte.

Nous vous remettrons volontiers notre carte des vins sur demande.