

<b>Prosecco Asolo brut DOCG</b>	10cl	7.00
Venegazzu Loredana Gasparin, Veneto, Italien	75cl	46.00
<b>Appenzeller Schaumwein</b> Pinot Noir 2016	10cl	9.50
Schmid-Wetli, Berneck SG	75cl	61.00
<b>Appenzeller Landsgmendwy RxS</b> 2018	10cl	7.00
Schmid-Wetli, Berneck SG	75cl	46.00
<b>Petit Clos Mont sur Rolle AOC</b> 2018	10cl	8.00
Familie Zahner, Truttikon, ZH <b>Bio</b>	75cl	52.00
<b>Grüner Veltliner Peunt</b> 2019	10cl	8.00
Johann Donabaum, Wachau, Österreich	75cl	52.00
<b>Compleo Cuvée Noire</b> 2018	10cl	7.50
Pinot Noir, Gamaret, Cornalin	75cl	49.00
Staatskellerei Zürich, Rheinau ZH		
<b>Truttiker Pinot Noir Steifelhalde</b> 2018	10cl	9.00
Familie Zahner, Truttikon ZH	75cl	59.00
<b>Léon Millot</b> 2018	10cl	9.00
Weingut Lenz, Uesslingen TG <b>Bio-Dynamisch</b>	75cl	59.00
<b>Cabernet Seemühle</b> 2018	10cl	9.00
Marco Casanova, Walenstadt SG <b>Bio-Dynamisch</b>	75cl	66.00
<b>Merlot Rosso del Principe</b> 2016	10cl	12.00
Tenuta Agricola Luigina, Stabio TI	75cl	78.00
<b>06.10. Syrah, Typ Amarone</b> 2017	10cl	12.50
Weinkellerei Haubensak, Altstätten SG	75cl	81.00
<b>Joshuari Blaufränkisch</b> 2013	10cl	14.50
Gut Oggau, Neusiedlersee, Österreich <b>Bio-Dynamisch</b>	75cl	94.00
<b>Barbera d'Alba Campolive</b> 2015	10cl	10.00
Paitin di Pasquero Elia, Piemont, Italien <b>Bio</b>	75cl	65.00
<b>Les Amonithes</b> Syrah, Grenache Noir 2016	10cl	9.00
Mas du Soleila, Languedoc, Frankreich <b>Bio</b>	75cl	59.00