



# Grüene bode

▲▲  
Landgasthof Berikon

## Menüvorschläge

*Sehr geehrte Gäste*

Wir danken Ihnen für Ihre Anfrage/Reservation. Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl von Menüvorschlägen, welche wir **AB 10 PERSONEN FÜR EIN EINHEITLICHES MENÜ** anbieten. Bei Bedarf helfen wir Ihnen selbstverständlich Ihr persönliches Menu zusammenzustellen. Individuelle Wünsche berücksichtigen wir gerne.

### An Alles gedacht?

Als Unterstützung steht Ihnen auf der nächsten Seite eine Checkliste zur Verfügung.

### Menübesprechung

Die Menübesprechung sollte mindestens eine Woche im Voraus erfolgen. Bitte vereinbaren Sie telefonisch einen Termin, so dass wir uns die Zeit reservieren können, um in aller Ruhe die Besprechung mit Ihnen durchzuführen.

### Menükarten

Gerne erstellen wir für Sie Menükarten zum Preis von Fr. 1.50 pro Stück.

### Blumen

Auf Wunsch bestellen wir den passenden Blumenschmuck, anhand des von Ihnen angegebenen Richtpreis.

### Bestimmungen

Wir bitten Sie, die definitive Gästezahl mind. 24 Stunden vor Ihrem Anlass mitzuteilen. Für nicht abgemeldete Personen verrechnen wir 50% des Menüpreises. Bei Verlängerung (d.h. ab 24.00 Uhr bis max. 02.00 Uhr) verrechnen wir für jede angebrochene Stunde Fr. 150.00 inkl. Mitarbeiterkosten. Dies trifft auch für den Abbau und das Aufräumen der Musik zu. Preisänderungen bleiben vorbehalten. Unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

*Ihrem Anlass widmen wir uns mit größter Sorgfalt und Aufmerksamkeit.  
Lassen Sie sich in unseren gemütlichen Räumlichkeiten verwöhnen.*

**Burestube:** Geeignet für 20 bis max. 34 Personen  
**Schützenstube:** Geeignet für 34 bis max. 42 Personen  
**Saal:** Geeignet für 40 bis max. 100 Personen

Auf Wunsch reservieren wir Ihnen gerne unsere **Kegelbahn** Fr. 25.-- pro Stunde und Bahn.

*Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und freuen uns, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.  
Ihre Gastgeber Walter und Cornelia Hirzel*

## Checkliste für Ihren Anlass

Name: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_

Strasse: \_\_\_\_\_ Wohnort: \_\_\_\_\_

Telefon Privat: \_\_\_\_\_ Telefon Geschäft: \_\_\_\_\_

**Raum:** Rest.: \_\_\_\_\_ Burestube: \_\_\_\_\_

Schützenstube: \_\_\_\_\_ Saal: \_\_\_\_\_

Kegelbahn: \_\_\_\_\_ Zeit: \_\_\_\_\_

**Apéro:** Raum: \_\_\_\_\_ Pers.: \_\_\_\_\_ Zeit: \_\_\_\_\_

Weine: \_\_\_\_\_

Mineral: \_\_\_\_\_ Jus: \_\_\_\_\_

Apéro-Gebäck: \_\_\_\_\_

**Menu:** Pers.: \_\_\_\_\_ Zeit: \_\_\_\_\_

Menutitel: \_\_\_\_\_

Vorspeise: \_\_\_\_\_

Suppe: \_\_\_\_\_

Salat: \_\_\_\_\_

Hauptgang: \_\_\_\_\_

Dessert: \_\_\_\_\_

Kaffee: \_\_\_\_\_ Digestif: \_\_\_\_\_

Wein weiss: \_\_\_\_\_ Wein rot: \_\_\_\_\_

Mineral: \_\_\_\_\_

Dekoration (Blumen): \_\_\_\_\_

Musik: \_\_\_\_\_ Verlängerung: \_\_\_\_\_

Tischreden oder Einlagen: \_\_\_\_\_

Tischordnung:

**Preisänderungen bleiben vorbehalten. Sämtliche Preise verstehen sich inklusive MwSt.**

## Kleinigkeiten zum Aperitif

<b>Chips, Nüssli, Salz- und Blätterteigstengel</b>	pro Person	2,00
<b>Mini-Party-Brötli</b>		
Schinken, Salami, Ei	pro Stück	2,80
Thon, Lachs, Tatar	pro Stück	3,00
<b>Parmesan und Oliven</b>	pro Person	4,50
<b>Gemüse-Dipp</b>	(ab 10 Pers.) pro Person	4,00
<b>Diverse Gemüse in Bierteig</b>		
mit Cocktail- und Joghurtkräutersauce	(ab 10 Pers.) pro Person	4,50
<b>Taco Chips mit Guacamolesauce</b>	(ab 10 Pers.) pro Person	3,50

Die nun folgenden Aperitifhäppchen können Sie  
nach Ihrem Geschmack zusammenstellen.

Ab einer Anzahl von 30 Personen bieten wir Ihnen  
eine gemischte Platte an (von Allem etwas).

5 Aperitifhäppchen)  
pro Person 14,00

<b>Schinkengipfel</b>	pro Stück	3,00
<b>Quiche Lorraine</b>	pro Stück	3,50
<b>Mini-Pizza</b>	pro Stück	2,50
<b>Crevetten</b> im Kokosmantel	pro Stück	3,00
<b>Frühlingsrollen</b> Sweet'n sour Sauce	pro Stück	2,50
<b>Fleischbällchen</b> (Meatballs)	pro Stück	3,00
<b>Pouletflügeli</b> gebraten	pro Stück	3,50
<b>Satéspiesschen</b> mit Pouletfleisch	pro Stück	3,00
<b>Crostini</b>		
mit Cantadou Frischkäse	pro Stück	3,00
mit Tomaten-Mozzarella und Basilikum	pro Stück	3,00
mit Parmaschinken	pro Stück	3,80
<b>„Teufelshörnli“</b>		
Peperoncini mit Frischkäse gefüllt (scharf)	pro Stück	2,50

**Grüne  
bode**



Landgasthof Berikon

**Kalte Vorspeisen**  
(Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

<b>Crevetten-Cocktail</b> mit Avocado, Toast und Butter	20,50
<b>Forellenfilet</b> mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	20,50
<b>Melone mit Parmaschinken</b>	16,50
<b>Vitello Tonnato</b> (saisonal)	18,50
<b>Morchelterrine</b> serviert mit kleinem Salatbukett, Toast und Butter	18,50
<b>Mozzarella-Spiess</b> Mozzarellini umwickelt mit Zucchini und Kirschtomaten, an kleinem Salatbukett und Balsamicodressing	15,50
<b>Gemischter Blattsalat</b> an French-Dressing	8,50
<b>Gemischter Salat</b> an French-Dressing	10,50
<b>Gemischter Blattsalat</b> mit sautierten Champignons und Brotcroûtons, an Italien-Dressing	13,50
<b>Nüsslisalat</b> mit Speck und Ei, an Frenchdressing	14,50
<b>Nüsslisalat</b> mit Pouletfiletstreifen, an Balsamicodressing	15,50
<b>Chicoréeschiffchen</b> mit sautierten Flusskrebsschwänzen an weissem Balsamicodressing	16,50

Unsere Salatsaucen sind hausgemacht.

**Grüne  
bode**

▲▲  
Landgasthof Berikon

## **Klare Suppen**

(Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

<b>Bouillon Diablotin</b>	9,00
<b>Bouillon mit hausgemachten Flädli</b>	8,50
<b>Bouillon mit Gemüsestreifen</b>	8,50
<b>Minestrone</b>	10,50

## **Gebundene Suppen**

(Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

<b>Rüebli-Orangensuppe</b>	10,50
<b>Champignoncremesuppe</b>	10,50
<b>Gemüsecremesuppe</b>	8,50
<b>Kürbis-Currysuppe</b> mit Chili verfeinert (saisonal)	10,50
<b>Morchelcremesuppe</b>	12,50

Unsere Suppen werden stets frisch zubereitet.  
Die Suppen-Vielfalt ist gross. Gerne berücksichtigen wir individuelle Wünsche!

## **Warme Vorspeisen**

(Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

<b>Eglifilet gebacken</b> mit Sauce tartare und Salzkartoffeln	18,50
<b>Blätterteigkissen</b> gefüllt mit leichtem Pilzragout	16,50
<b>"Due di Pasta"</b> Tagliatelle an Pilzrahmsauce und Tortellini geschwenkt in Salbeibutter	16,50
<b>Tagliatelle</b> mit Lachsstreifen, an Pernod-Kräutersauce	20,50
<b>Black Tiger Garnelen in Olivenöl gebraten</b> mit Peperoncini serviert mit Trockenreis oder Toast	24,50

**Grüne  
bode**



Landgasthof Berikon

## **Vegetarische Gerichte** (Für ein einheitliches Menü)

<b>Gemüse-Variation</b> mit Kartoffelkroketten	29,50
<b>Gemüsestroganoff</b> verschiedene Gemüse an rassischer Paprikasauce serviert mit hausgemachten Spätzli	30,50
<b>"Riz Colonial"</b> Reisring mit Curryrahmsauce und Früchten garniert	24,50
<b>Tagliatelle "Patron"</b> mit sautierten Pilzen, Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch, verfeinert mit Rahm	34,50
<b>Feine Butterrösti</b> serviert mit sautierten Pilzen und Gemüsebukett	28,50
<b>Zucchini-Piccata</b> mit Tomatenspaghetti	30,50

## **Fischgerichte** (Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

<b>Lachssteak gebraten</b> mit Maltesersauce, Blattspinat und Salzkartoffeln	39,50
<b>Zanderfilet im Speckmantel</b> Bohnengemüse und Safran-Risotto	39,50
<b>Eglifilet in Butter gebraten</b> mit Mandeln, Spinat und Salzkartoffeln	38,50
<b>Black Tiger Garnelen Mediterran</b> mit mediterranem Gemüse und Butterreis	42,50

Sind Sie ein/e Fisch-Liebhaber/in ?  
Das Angebot ist gross. Wir informieren Sie gerne über weitere auserlesene Fischgerichte.

**Grüne  
bode**

▲▲  
Landgasthof Berikon

## **Diverse Fleisch- und Geflügelgerichte** (Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

<b>Geschnetzeltes Pouletfleisch</b> an Morchelrahmsauce und hausgemachte Spätzli	34,50
<b>Pouletbrust "Parma"</b> mit Tomatenscheiben, Rohschinken und Mozzarella überbacken Gemüsebukett und Butternudeln	32,50
<b>Lammierstück "Provençale"</b> Gemüsebukett und Kartoffelkroketten	40,50
<b>Entenbrust</b> an Portweinsauce, Gemüsebukett und Tagliatelle	39,50

## **Gerichte vom Schwein** (Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

<b>Schweinsbraten glaciert</b> mit Rosmarinsauce Gemüsebukett und Kartoffelgratin	34,50
<b>Schweins-Cordon bleu</b> mit Mischgemüse und Pommes frites	34,50
<b>Schweinssteak "Jäger Art"</b> Gemüsebukett und Kräuter-Risotto	36,50
<b>Schweinsfilet</b> an Curryrahmsauce Früchtespiess und Trockenreis	39,50
<b>Schweinsfilet</b> an Calvadosrahmsauce Gemüsebukett und Tagliatelle	39,50
<b>Schweinsfilet</b> mit Pfeffer-Orangenkruste Honigsauce, Gemüsebukett und Tagliatelle	39,50

**Grüne  
bode**



Landgasthof Berikon

## **Gerichte vom Kalb**

(Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

<b>Kalbsrahmgulasch</b> mit Gemüsebukett und Kartoffelstock	36,50
<b>Geschnetzeltes Kalbfleisch "Zürcher Art"</b> mit Butterrösti	39,50
<b>Kalbskarreebraten glaciert</b> mit Rosmarinsauce Gemüsebukett und Kartoffelgratin	48,50
<b>Kalbs-Cordon bleu</b> mit Gemüsebukett und Pommes frites	40,50
<b>Kalbssteak</b> an Morchelrahmsauce, Gemüsebukett und Tagliatelle	48,50
<b>Kalbs-Piccata "Milanaise"</b> mit Safran-Risotto oder Tomatenspaghetti	39,50
<b>Kalbsfilet</b> an Steinpilzrahmsauce Gemüsebukett und hausgemachte Spätzli	52,50

## **Gerichte vom Rind**

(Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

<b>Geschmorter Rindsbraten</b> mit Saisongemüse und Kartoffelstock	35,50
<b>Filetgulasch "Stroganoff"</b> mit hausgemachten Spätzli	47,50
<b>Roastbeef à l'anglaise</b> mit Sauce béarnaise, Gemüsebukett und Kartoffelgratin	45,50
<b>Siedfleisch</b> an Meerrettichsauce, Bohnengemüse und Bratkartoffeln	38,50
<b>Tournedos "Excellence"</b> mit Morchelrahmsauce, Gemüsebukett und Tagliatelle	52,50
<b>Rindsfilet-Medaillons</b> an Trüffelsauce, Gemüsebukett und Kartoffelkroketten	52,50
<b>Rindsfilet am Stück gebraten</b> mit Sauce béarnaise oder Pfefferrahmsauce Gemüsebukett und Kartoffelkroketten	55,50

**Grüne  
bode**



Landgasthof Berikon



**UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG**  
(Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)  
in drei Gängen serviert

**"Les trois Filets St. Tropez"**

**Schweinsfilet-Medailon an rassiger Curryrahmsauce**  
mit frischen Früchten und Trockenreis

\*\*\*

**Kalbsfilet-Medailon an delikater Morchelrahmsauce**  
Gemüsebukett und Tagliatelle

\*\*\*

**Rindsfilet-Medailon mit würzigen Tomates concassées**  
Gemüsebukett und Kartoffelkroketten

59,50

Liebe Gäste,  
ab einer Anzahl von 50 Personen servieren wir die "Les trois Filets" in zwei Gängen  
(im 1. Gang Schweinsfilet, im 2. Gang Kalbs- und Rindsfilet).

**Deklaration**

Schwein und Kalb – Schweiz

Rind – U.S.A., Südamerika und Australien (Auf Wunsch auch CH-Fleisch/Evtl. Preisänderung vorbehalten)  
Importiertes Rindfleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Poulet – Schweiz/Ungarn (nach EU Tierschutznorm gehalten)

Lamm – Neuseeland und Australien

Ente – Polen/Zucht

Raumlachs – Schottland/Zucht

Cocktailcrevetten – Dänemark/Wildfang

Flusskrebsschwänze – China/Zucht

Egli – Estland/Wildfang

Zander – Estland/Wildfang

Lachs – Schottland/Zucht

Black Tiger Crevetten – Vietnam/Zucht

Eier – Geflügelhof Wigger, Althäusern

Betreffend Allergenen und Intoleranzen geben wir Ihnen gerne Auskunft.

**Grüne  
bode**



Landgasthof Berikon

**Hier eine kleine Auswahl  
der unbegrenzten Möglichkeiten**  
(Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

**Menu 1**

Bouillon mit Eierflocken  
\*\*\*

Gemischter Salat an Frenchdressing  
\*\*\*

Schweinssteak "Madagaskar"  
serviert mit Pfefferrahmsauce  
Gemüsebukett und Kartoffelkroketten  
54,50

**Menu 2**

Tomatencremesuppe  
\*\*\*

Chicoréeschiffchen  
mit Flusskrebsschwänzen  
an weißem Balsamicodressing  
\*\*\*

"Saltimbocca à la Romana"  
Zucchini-Peperoni-Gemüse  
Weisswein-Risotto  
64,50

**Menu 3**

Bouillon Diablotin  
\*\*\*

Mozzarelline umwickelt mit Zucchini  
und Kirschtomaten, an kleinem Salatbukett  
mit Balsamicodressing  
\*\*\*

Kalbs-Involtini "Toskana"  
gefüllt mit Rohschinken und Gorgonzola  
serviert an einer kräftigen Barolosauce  
Gemüsebukett und Safranrisotto  
63,50

**Menu 4**

Kresseschaumsuppe  
\*\*\*

Gemischter Blattsalat  
mit gerösteten Kernen, an Balsamicodressing  
\*\*\*

US-Entrecôte mit Sauce béarnaise  
Kartoffelkroketten  
Gemüsebukett  
70,50

**Menu 5**

Gemüsecremesuppe  
\*\*\*

Gemischter Blattsalat  
mit Zanderfiletstreifen, an Italiendressing  
\*\*\*

Schweinskarreebraten an Cognacsauce  
Kartoffelkroketten  
Gemüsebukett  
58,50

**Menu 6**

Bouillon mit Fideli  
\*\*\*

Nüsslisalat mit Speckstreifen  
Champignons und Brotcroûtons  
an Frenchdressing  
\*\*\*

Coq au vin  
(mit Pouletragout ohne Knochen)  
Gemüsebukett und Kartoffelstock  
58,50

**Grüne  
bode**



Landgasthof Berikon

**Und zum guten Schluss ein feines Dessert**  
(Ab 10 Personen – Für ein einheitliches Menü)

	<b>Portion</b>	<b>Kleine Portion</b>
<b>Caramelchöpfli</b>	8,50	
<b>Pannacotta</b> auf lauwarmen Beerenragout	11,50	
<b>Vacherin-Torte</b> mit Vanille- und Erdbeerglace	10,50	
<b>Frischer Fruchtsalat</b> mit Rahm	10,50	8,00
<b>Parfait Glace</b> Grand Marnier	12,50	9,50
<b>Eiscafé</b> mit Rahm	12,00	9,00
<b>Tiramisu</b>	12,50	9,50
<b>Mousse au chocolat</b>	12,50	9,50
<b>Weinbirne</b> mit Zimtglace	9,50	7,50
<b>Gebrannte Creme</b>	9,50	7,50
<b>Apfelküchlein</b> mit Vanilleglace	12,50	9,50
<b>Aprikosensorbet</b> mit Apricotine	13,50	10,00
<b>Zwetschensorbet</b> mit Vieille Prune	13,50	10,00
<b>Zitronensorbet</b> mit Williams	13,50	10,00
<b>Dessertteller "Grünebode"</b> eine Auswahl kleiner Köstlichkeiten	16,50	
<b>Dessert Käse</b>	15,50	
<b>Diverse Kuchen und Torten</b> Kirschtorte, Fruchttorte, Schwarzwäldertorte	8,50	

*Nichts für Ihren Geschmack dabei ...  
... diverse Desserts, Coupes und Glaces-Aromen servieren  
wir Ihnen gerne nach Absprache.*

*Für selber mitgebrachte Torten etc. verrechnen wir pro Person einen Gedeckzuschlag von Fr. 5,00.  
Falls Sie die Torte z.B. Hochzeitstorte zusätzlich zu einem Dessert konsumieren,  
reduziert sich der Gedeckzuschlag auf Fr. 3,00 pro Person.*

**Grüne  
bode**

▲▲  
Landgasthof Berikon



# Grüene bode

▲▲  
Landgasthof Berikon

## Weinkarte

*Unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.  
Preisänderungen sowie Jahrgangsänderungen bleiben vorbehalten.  
Für selber mitgebrachte Weine verrechnen wir ein Zapfengeld  
von Fr. 28,00 pro 7,5 dl Flasche.*

### **0,5 dl Flaschen**

#### **Weiss**

**5dl**

<i>Erlinsbacher AOC Riesling x Silvaner Wehrli</i>	26,50
<i>Viola Müller-Thurgau AOC Remigen</i>	29,00
<i>Epesses AOC Obrist</i>	28,00
<i>Saint-Saphorin AOC Obrist</i>	28,00

#### **Rosé**

**5dl**

<i>Oeil de Perdrix Vaudois AOC Obrist</i>	25,00
---	-------

#### **Rot**

**5dl**

<i>Tegerfelder Blauburgunder AOC</i>	28,00
<i>Merlot Ticino Runchet Tamborini</i>	27,00
<i>El Coto Rioja Crianza DOCa España</i>	30,00
<i>Ripasso Cami Valpolicella DOC Veneto</i>	30,00

<b>Weissweine aus der Schweiz</b> 7,5 dl Flaschen	
Aigle "Les Murailles", Badoux 7 dl	57,50
Saint-Saphorin AOC "La Redoute"	54,50
Yvorne AOC "Clos du Rocher " Grand Cru	58,50
Dézaley AOC "Clos des Abbayes" Grand Cru	61,50
Voser Blanc Aargau AOC Riesling x Silvaner	53,50
Epesses La République AOC Patrick Fonjallaz 7dl	56,50

<b>Weissweine aus der Schweiz</b> 3,5 dl Flaschen	
Saint-Saphorin AOC "La Redoute"	28,50
Yvorne AOC "Clos du Rocher"	30,50

<b>Weissweine aus Frankreich</b> 7,5 dl Flaschen	
Sancerre AOC "Domaine DaulnyLoire"	62,50
Pouilly-Fuissé AOC Dufouleur Frères	61,50

<b>Weisswein aus Kalifornien</b> 7,5 dl Flaschen	
Chardonnay Ironstone vineyards, Sierra Foothills	54,50

<b>Weisswein aus Südafrika</b> 7,5 dl Flaschen	
Simonsig Chenin blanc W.O. Stellenbosch	47,50

<b>Roséwein aus der Schweiz-Neuenburg</b> 7,5 dl Flasche	
Neuchâtel Oeil de Perdrix AOC	
Caves du Château d'Auvernier	55,50

<b>Roséwein aus der Schweiz-Aargau</b> 7,5 dl Flasche	
Rosé Blauburgunder Erlinsbacher	
Peter Wehrli Küttigen	54,50

<b>Roséwein aus dem Bordeaux</b> 7,5 dl Flasche	
Agneau Rosé	
Baron Philippe de Rothschild, S.A.	53,50

**Rotweine aus der Schweiz** 7,5 dl Flaschen

Dôle des Monts "Gilliard" AOC		54,50
Maienfelder Pinot Noir AOC Martin Tanner		57,50
Schiterberger Himmelsleiterli		54,50
Yvorne Pinot-Noir "Bel-Honneur", Badoux AOC 7dl		56,50
Tre Corti Merlot Ticino DOC Fratelli Corti, Mendrisio		57,50
Roncaia Merlot del Ticino DOC		
Vinattieri SA, Luigi Zanini, Ligornetto		59,50

**Rotweine aus dem Burgund** 7,5 dl Flaschen**Côte du Rhône**

Châteauneuf-du-Pape AOC Domaine Chante Cigale	2013	72,50
---	------	-------

**Côte de Beaune**

Volnay AC, MO, Louis Latour	2013	82,50
Pommard AOC Arthur Barolet	2012	77,50
Savigny-les-Beaune AC, MO, Louis Latour	2014	67,50
Aloxe Corton "Les Chaillots" 1 <sup>er</sup> Cru, AC, MO Louis Latour	2012	82,50

**Cote de Nuits**

Vosne-Romanée AOC Bouchard Père & Fils	2013	84,50
Gevrey-Chambertin AOC		
Dufouleur Frères, Nuits-St-Georges	2013	78,50

**Rotweine aus dem Bordeaux** 7,5 dl Flaschen**Médoc**

Mouton Cadet "Réserve" Baron Ph. de Rothschild	2012	61,50
--	------	-------

**Côtes de Bourg**

Château Fougas Maldoror AOC	2008	67,50
-----------------------------	------	-------

**Margaux**

Château Paveil de Luze MC Baron de Luze	2012	69,50
La Dame de Malescot Château Malescot St. Exupéry	2012	69,50

**Saint-Emilion**

Château Haut-Ségottes Saint Emilion AOC Grand Cru MC	2013	69,50
St-Emilion AC "Château Barberousse"		
G.A.E.C. Jean Puyol & Fils	2009	54,50

**Rotweine aus Italien** 7,5 dl Flaschen**Toscana**

Chianti Classico DOCG "Villa Cerna" Riserva	2012	62,50
Vino Nobile di Montepulciano DOCG "Poliziano"	2013	67,50
Brunello di Montalcino DOCG, Castello Banfi	2012	78,50

**Apulien**

72100 Brindisi Negroamaro Salento IGT Cantina Risveglio	2015	56,50
---	------	-------

**Piemont**

Barbera d'Asti DOC Superiore Nizza	2013	68,50
------------------------------------	------	-------

**Veneto**

Riserva di Costasera Amarone della Valpolicella		
Classico Masi Veneto DOC	2011	78,50

**Rotweine aus Spanien** 7,5 dl Flaschen

Mariposa Roja Tempranillo Criado en barrica	2016	52,50
Rioja DO Marqués de Riscal Reserva	2012	59,50
Conde de Siruela Reserva DO, Ribera del Duero	2010	67,50
Rioja Conde de Valdemar DOC Reserva	2010	59,50

**Rotweine aus Kalifornien** 7,5 dl Flaschen

Cabernet-Sauvignon Ironstone vineyards Sierra Foothills	2013	54,50
Zinfandel Family Gallo, Sonoma Valley	2013	49,50
Zinfandel Collection "Beringer" Clear Lake	2012	65,50
Cabernet-Sauvignon "Eberle Winery"		
Paso Robles Wine County	2014	72,50

**Rotweine aus Australien** 7,5 dl Flaschen

Shiraz/Cabernet "Rosemount" South Eastern	2013	54,50
Cabernet-Sauvignon Premium P. Lehmann, Barossa Valley	2013	59,50
Geoff Merrill Reserve Shiraz Premium Selection		
Mc Laren Vale South Australia	2009	78,50

**Rotweine aus Südafrika** 7,5 dl Flaschen

Simonsig Shiraz Mr. Borio's W.O. Stellenbosch	2015	54,50
Eikendal Classic Stellenbosch		
Merlot/Cab.Sauvignon/Cab.Franc/Malbec	2013	66,50

**Rotweine aus Chile** 7,5 dl Flaschen

Cabernet-Sauvignon "Casillero del Diablo" Maipo	2014	51,50
Carmenère Marques de Casa Concha, Rapel Valle	2011	58,50
Cabernet-Sauvignon "Montes Alpha" Santa Cruz	2011	63,50

**Rotweine aus Argentinien** 7,5 dl Flaschen

Malbec "Melodias" Trapiche Mendoza	2017	48,50
Cabernet-Sauvignon Terrazas de los Andes Mendoza	2014	62,50
Malbec Estate Bodega Colomé Valle Calchaquí	2015	59,50