



**Baselstrasse 60, 4142 Münchenstein**

**061 411 01 34**

**info@restaurant-bonanza.ch**

## **Unsere Partnerbetriebe:**



**Restaurant Fiorentina**  
**Blumenrain 12**  
**4051, Basel**  
**Tel.: 061 381 12 12**



**Restaurant Freidorf**  
**St. Jakobs- Strasse 153**  
**4132, MuttENZ**  
**Tel.: 061 312 75 00**



**Restaurant Murano**  
**Hardstrasse 2**  
**4052, Basel**  
**Tel.: 061 271 88 88**



**Restaurant Bowling Bar Vicino**  
**Rössligasse 1**  
**4132, MuttENZ**  
**Tel.: 061 462 40 00**

# Vorspeisen

<b>Gemischter Salat:</b>	11.50.-
<b>Grüner Salat:</b>	10.50.-
<b>Salat Caprese:</b>	11.50.-/ 19.00.-
<i>Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum</i>	
<b>Bruschetta:</b>	11.50.-
<i>Tomaten mit Basilikum und Knoblauch</i>	
<b>Rucula Salat:</b>	11.50.-
<i>Rucula Salat und Parmesan</i>	
<b>Insalata Paesana:</b>	19.50.-
<i>Grüner Salat, Tomaten, Speck, Eier und Büffelmozzarella</i>	
<b>Nüsslisalat -Natur:</b>	10.50.-
<b>- Eier:</b>	13.50.-
<b>-Ei, Speck und Crouton:</b>	15.50.-
<b>Rindscarpaccio:</b>	18.50.-/ 29.50.-
<i>Rindfleisch, Ruccola, Parmesan</i>	
<b>Crevetten Cocktail:</b>	21.50.-

# Suppe:

<b>Tomatencreme Suppe:</b>	11.50.-
<b>Currycreme Suppe:</b>	11.50.-
<b>Steinpilzcreme Suppe:</b>	13.50.-
<b>Minestrone:</b>	12.50.-

## **Auf heissem Stein:**

<b>Rindsfilet 250gr.:</b>	<b>47.50.-</b>
<b>Rindsentrecote 250gr.:</b>	<b>45.50.-</b>
<b>Schweinssteak 250gr.:</b>	<b>35.00.-</b>
<b>Gemischte Grill:</b>	<b>43.50.-</b>

## **Serviert mit Sauce:**

**Barbecue  
Cocktail  
Kräuterbutter**

## **Beilage nach Wahl:**

**Reis, Gemüse, Risotto  
Pommes Frites, Teigwaren, Kroketten**

# Fleischgerichte

## Rinds:

Rinds Entrecotte Funghi Porcini 250gr.:	44.50.-
Rinds Entrecotte an Pfeffersauce 250gr.:	44.50.-
Rindsfilet Funghi Porcini 250 gr.:	46.50.-
Rindsfilet an Pfeffersauce 250 gr:	46.50.-

## Kalbs:

Kalbssaltimbocca alla Romana:	44.00.-
Kalbspiccata Milanese:	44.00.-
Kalbsschnitzel Limone:	44.00.-
Kalbsschnitzel Porcini:	44.00.-
Kalbsgeschnetzelter nach Zürcher Art:	44.00.-
Wiener Schnitzel:	44.00.-

## Schweins:

Schweinsschnitzel paniert:	28.50.-
Schweinsschnitzel an Rahm Sauce:	28.50.-
Schweinssteak Funghi Porcini:	32.50.-
Schweinssteak an Pfeffersauce:	32.50.-
Schweinssteak an Senfsauce:	32.50.-

## Poulet:

Poulet Fitnesssteller:	25.50.-
Pouletschnitzel an Pilz Rahm Sauce:	28.50.-
Pouletspiess Hawaii an Curry Sauce:	28.50.-
Toast Maori:	26.50.-
<i>Pouletgeschnetzeltes, Peperoni, Früchte, an Curry- Rahmsauce</i>	

## Beilage nach Wahl:

Reis, Gemüse, Risotto

Pommes Frites, Teigwaren, Kroketten

# Unsere Cordon Bleu- Spezialitäten:

## Kalbs:

<b>Kalbs- Cordon Bleu:</b>	<b>41.50.-</b>
<i>Schinken, Emmentaler</i>	
<b>Kalbs- Cordon Bleu Bresaola:</b>	<b>43.50.-</b>
<i>Bresaola, Emmentaler und Kreuterbutter</i>	
<b>Kalbs- Cordon Bleu Bonanza:</b>	<b>43,50.-</b>
<i>Rohschinken, Steinpilz, Emmentaler</i>	

## Schweins:

<b>Schweins- Cordon Bleu Klassiker:</b>	<b>33.50.-</b>
<i>mit Schinken, Emmentaler Käse</i>	
<b>Schweins- Cordon Bleu Crudo:</b>	<b>35.50.-</b>
<i>Rohschinken, Emmentaler Käse</i>	
<b>Schweins- Cordon Bleu Vulkano:</b>	<b>33.50.-</b>
<i>Scharfesalami, Emmentaler Käse</i>	

## Poulet:

<b>Poulet- Cordon Bleu Gorgonzola:</b>	<b>31.50.-</b>
<i>Rohschinken, Spinat, Gorgonzola Käse</i>	
<b>Poulet- Cordon Bleu Bresaola:</b>	<b>35.50.-</b>
<i>Bresaola, Emmentaler Käse</i>	

## Fischgerichte:

<b>Grillierte Riesencrevetten:</b>	<b>37.50.-</b>
<i>mit Basilikum, Butter</i>	
<b>Eglifilets a la meüniere</b>	<b>37.50.-</b>
<b>Zanderfilet an Dillrahmsauce:</b>	<b>33.50.-</b>
<i>mit Weisswein</i>	
<b>Zanderfilet an Safransauce:</b>	<b>34.50.-</b>
<i>mit Safransauce</i>	
<b>Lachsfilet an Zitronensauce:</b>	<b>34.50.-</b>
<i>mit Zitronensauce</i>	
<b><i>Fischplatte</i></b>	<b>46,50.-</b>
<b>Lachsfilet, Zanderfilet, Riesencrevet</b>	

# Pasta:

<b>Spaghetti oder Penne Napoli:</b> <i>mit Tomatensauce</i>	19.00.-
<b>Spaghetti oder Penne Bolognese:</b> <i>mit Rindsfleisch &amp; Tomatensauce</i>	23.50.-
<b>Spaghetti oder Penne Gorgonzola:</b> <i>mit Gorgonzola &amp; Rahmsauce</i>	22.50.-
<b>Spaghetti oder Penne Aglio e Olio:</b> <i>mit Knoblauch, Peterli, Peperoncini &amp; Öl</i>	20.50.-
<b>Spaghetti oder Penne Pesto:</b> <i>mit Basilikum, Pinienkerne, Parmesan &amp; Olivenöl</i>	21.50.-
<b>Spaghetti oder Penne alla Nonna</b> <i>mit Aubergine, Tomatensauce &amp; Basilikum</i>	21.50.-
<b>Spaghetti oder Penne alla Arrabiata</b> <i>mit Tomatensauce &amp; Peperoncini</i>	19.50.-
<b>Spaghetti oder Penne Ultima Tango</b> <i>Mit Rohschinken, Zwiebeln Cognac Rahm Sauce</i>	27.50.-
<b>Spaghetti oder Penne Spain</b> <i>mit Scharfesalami, Oliven, an Tomaten Sauce</i>	22.50.-
<b>Spaghetti oder Penne Carbonara</b> <i>mit Speck, Rahm &amp; Ei</i>	23.50.-
<b>Spaghetti Bonanza</b> <i>mit Kalbsfleisch, Steinpilze &amp; Rahmsauce</i>	31.50.-
<b>Spaghetti don Carlos</b> <i>mit Kalbsgeschnetzeltes mit Cognac &amp; Trüffelrahmsauce</i>	37.50.-
<b>Spaghetti Frutti di Mare:</b>	28.50.-

# Tagliatelle:

<b>Tagliatelle e Fino al Salmone:</b> <i>mit Lachs, Zwiebeln, Knoblauch an Rahmsauce</i>	28.50.-
<b>Tagliatelle ai Funghi Porcini:</b> <i>mit Zwiebeln, Knoblauch, Steinpilz an Rahmsauce</i>	25.50.-
<b>Tagliatelle Dolce Vita:</b> <i>mit Zughetti, Crevetten an Currysauce</i>	28.50.-

## Risotto:

<b>Safran Risotto Bonanza:</b>	<b>31.50.-</b>
<i>mit Risotto, Safran, Parmesan, Kalbstreifen &amp; Steinpilz</i>	
<b>Risotto con Scampi:</b>	<b>28.50.-</b>
<i>mit Risotto, Zwiebeln, Knoblauch, Riesencrevetten, Cognac &amp; Rahmsauce</i>	
<b>Risotto Arcobaleno:</b>	<b>25.50.-</b>
<i>mit Gemüse &amp; Rahmsauce</i>	
<b>Risotto dello Chef:</b>	<b>29.50.-</b>
<i>mit Risotto, Kalbsfleisch, Speck, Tomatenwürfel</i>	

## Tortellini:

<b>Tortellini Ricotta :</b>	<b>26.50.-</b>
<i>Spinatfüllung, an Tomaten Rahm sauce, gratiniert</i>	
<b>Tortellini Fiorentina :</b>	<b>28.50.-</b>
<i>Spinatfüllung, mit Gorgonzola Sauce, gratiniert</i>	
<b>Tortellini Bonanza:</b>	<b>33.50.-</b>
<i>mit Fleischfüllung, Kalbsfleisch, Cherrytomaten, Cognac &amp; Rahmsauce</i>	
<b>Tortellini Maison:</b>	<b>28.50.-</b>
<i>Fleischfüllung, Schinken, Parmesan Rahmsauce,, grantiert</i>	

## Gnocchi:

<b>Gnocchi ai Funghi:</b>	<b>25.50.</b>
<i>Steinpilze an Rahmsauce</i>	
<b>Gnocchi Deliziose:</b>	<b>25.50.-</b>
<i>Hackfleisch an Rahmsauce</i>	
<b>Gnocchi al Gorgonzola:</b>	<b>24.50.-</b>
<i>Gorgonzola an Rahmsauce</i>	

## Lasagne:

<b>Lasagne Bolognese:</b>	<b>25.50.-</b>
<i>Rindfleisch, Tomatensauce, Mozzarella, Rahm</i>	
<b>Lasagne Gemüse</b>	<b>23.50.-</b>
<i>Gemüse, Tomatensauce, Mozzarella, Rahm</i>	

# Pizzakarte:

<b>Pizza Margherita:</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella &amp; Oregano</i>	<b>17.50.-</b>
<b>Pizza Proscuitto:</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken &amp; Oregano</i>	<b>21.50.-</b>
<b>Pizza Proscuitto e Funghi:</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons &amp; Oregano</i>	<b>22.50.-</b>
<b>Pizza Funghi:</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Champignons &amp; Oregano</i>	<b>21.00.-</b>
<b>Pizza Bonanza:</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons Peperoni, Oliven &amp; Oregano</i>	<b>23.50.-</b>
<b>Pizza Proscuitto Crudo:</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken &amp; Oregano</i>	<b>23.00.-</b>
<b>Pizza Fabrisia:</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Rucola &amp; Oregano</i>	<b>23.50.-</b>
<b>Pizza Jesika:</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, Rohschinken, Rucola &amp; Oregano</i>	<b>24.50.-</b>
<b>Pizza Salami:</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Salami &amp; Oregano</i>	<b>21.00.-</b>
<b>Pizza Calabrese:</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami &amp; Oregano</i>	<b>21.00.-</b>
<b>Pizza Napoli:</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern &amp; Oregano</i>	<b>20.50.-</b>
<b>Pizza al Tonno:</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Thon, Zwiebeln &amp; Oregano</i>	<b>21.00.-</b>
<b>Pizza Crevetten:</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Crevetten, Peterli, Knoblauch &amp; Oregano</i>	<b>23.50.-</b>
<b>Pizza Frutti di Mare:</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch &amp; Oregano</i>	<b>23.50.-</b>
<b>Pizza Tabaisca (scharf):</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Crevetten, Sardellen, Kapern, Peperoncini &amp; Oregano</i>	<b>23.50.-</b>
<b>Pizza Basilea:</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Aubergine, Peperoni, Zwiebeln, Steinpilze &amp; Oregano</i>	<b>23.50.-</b>
<b>Pizza Rustica:</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Peperoni, Zwiebel &amp; Oregano</i>	<b>22.50.-</b>

# Pizzakarte:

<b>Pizza FCB:</b>	<b>23.50.-</b>
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Eier, Schinken, Speck, Salami &amp; Oregano</i>	
<b>Pizza Hawaii:</b>	<b>22.50.-</b>
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas &amp; Oregano</i>	
<b>Pizza Calzone (zagedeckt):</b>	<b>22.50.-</b>
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons &amp; Oregano</i>	
<b>Pizza Quattro Stagioni:</b>	<b>23,50.-</b>
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Salami, Schinken, Artischocken &amp; Oregano</i>	
<b>Pizza Formaggi:</b>	<b>21.50.-</b>
<i>Tomatensaice, Mozzarella, vier verschiedene Käsesorten &amp; Oregano</i>	
<b>Pizza Vegetariana:</b>	<b>22.50.-</b>
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Gemüse &amp; Oregano</i>	
<b>Pizza Fiorentina:</b>	<b>21.50.-</b>
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Spinat, Knoblauch &amp; Oregano</i>	
<b>Pizza Gorgonzola:</b>	<b>22.00.-</b>
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola &amp; Oregano</i>	
<b>Pizza Mamma Mia:</b>	<b>22.50.-</b>
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Broccoli, Spinat, Champignons, Zwiebeln, Knoblauch &amp; Oregano</i>	
<b>Pizza Diavolo:</b>	<b>22.50.-</b>
<i>Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch &amp; Oregano</i>	
<b>Pizza Flavia:</b>	<b>24.50.-</b>
<i>mit Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Rohschinken, Rucola, Parmesan</i>	
<b>Pizza Kinder:</b>	<b>15.00.-</b>
<i>Margherita, Proscuitto, Salami oder Funghi</i>	

# Pizzakarte Gourmet:

<b>Pizza Gourmet Margherita:</b>	<b>24.50.-</b>
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Basilikum &amp; Oregano</i>	
<b>Pizza Gourmet Crudo:</b>	<b>27.50.-</b>
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Büffelmozzarella, Rohschinken, Rucola &amp; Oregano</i>	
<b>Pizza Gourmet Bresaola:</b>	<b>29.50.-</b>
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Büffelmozzarella, Bresaola, Melanzane, Cherrytomaten, Rucola &amp; Oregano</i>	
<b>Pizza Gourmet dell Alpe:</b>	<b>27.50.-</b>
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Büffelmozzarella, Gorgonzola, Walnuss, Feigen, Rucola &amp; Oregano</i>	

# Softgetränke

	0.3l	0.5l
Mineral:	4.20.-	5.40.-
Coca- Cola:	4.20.-	5.40.-
Citro:	4.20.-	5.40.-
Eistee Pfirsich/ Zitrone:	4.20.-	5.40.-
Apfelsaft gespritzt:	4.20.-	5.40.-
Sirup: (1. Glas gratis)	2.50.-	
San Pellegrino mit/ ohne Kohlensäure:	0.5l	6.20.-
San Pellegrino mit/ ohne Kohlensäure:	1.0l	10.50.-
Coca- Cola/ Zero:	0.3l	5.20.-
Fanta:	0.3l	5.20.-
Rivella Rot/ Blau:	0.3l	5.20.-
Schwepps Tonic:	0.18l	5.50.-
Bitter Lemon:	0.18l	5.50.-

## Säfte:

Orangensaft:	0.2l	5.50.-
Tomatensaft:	0.2l	5.50.-

## Café:

<b>Café Crème:</b>	<b>4.20.-</b>
<b>Café Espresso:</b>	<b>4.20.-</b>
<b>Cappucino:</b>	<b>5.20.-</b>
<b>Café Corretto:</b>	<b>6.20.-</b>
<b>Diverse Tee:</b>	<b>4.20.-</b>
<b>Ovo warm oder kalt:</b>	<b>5.20.-</b>
<b>Schokolade warm oder kalt:</b>	<b>5.20.-</b>
<b>Latte Machiatto:</b>	<b>5.50.-</b>

## Tee:

<b>Schwarztee:</b>	<b>4.20.-</b>
<b>Pfefferminztee:</b>	<b>4.20.-</b>
<b>Hagebuttentee:</b>	<b>4.20.-</b>
<b>Lindenblütentee:</b>	<b>4.20.-</b>
<b>Kamillentee:</b>	<b>4.20.-</b>

## Bier:

<b>Stange 3.0dl:</b>	<b>4.80.-</b>
<b>Grosses 5.0dl:</b>	<b>6.20.-</b>
<b>Herrgöttli 2.0dl:</b>	<b>4.20.-</b>
<b>Erdinger Weissbier (Flasche 5.0dl)</b>	<b>7.50.-</b>
<b>Alkoholfreies Bier (Flasche 3.3dl)</b>	<b>4.90.-</b>

# Alkoholische Getränke:

## Aperitifs (4cl):

<b>Campari Orange</b>		<b>9.50.-</b>
<b>Campari</b>	<b>28.0%</b>	<b>8.50.-</b>
<b>Cynar</b>	<b>15.5%</b>	<b>8.50.-</b>
<b>Martini bianco</b>	<b>16.0%</b>	<b>8.50.-</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>34.0%</b>	<b>8.90.-</b>
<b>Ricard (2dl)</b>	<b>45.0%</b>	<b>8.00.-</b>
<b>Aperol Spritz</b>		<b>10.50.-</b>
<b>Hugo</b>		<b>10.50.-</b>

## Spirituosen (2cl):

<b>Amaretto</b>	<b>28.0%</b>	<b>7.50.-</b>
<b>Grappa Fior di Vite</b>	<b>40.0%</b>	<b>7.50.-</b>
<b>Averna</b>	<b>32.0%</b>	<b>7.00.-</b>
<b>Vieille Prune</b>	<b>41.0%</b>	<b>9.50.-</b>
<b>Baileys</b>	<b>17.0%</b>	<b>7.00.-</b>

## Spirituosen (4cl):

<b>Ballantines</b>	<b>40.0%</b>	<b>10.50.-</b>
<b>Vodka</b>	<b>37.5%</b>	<b>10.50.-</b>
<b>Gordon's Gin</b>	<b>37.0%</b>	<b>10.50.-</b>
<b>Gin Tonic</b>		<b>14.50.-</b>

# Offene Weine:

## Schaumwein:



### **VIVO Prosecco | Prosecco DOC**

**9.50.-**

**53.00.-**

**75cl | 85% Glera, 15% Chardonnay**

**Italien, Veneto, C&C S.r.l**

Blasses Gelb mit blumigem Aufstrich. Im Gaumen kräftige Mousse und viel frische mit fruchtigen Nuancen.

## Weisswein:



### **Chardonnay | IGT Veneto**

**5.90.-**

**39.00.-**

**2022 | 75cl | 100% Chardonnay**

**Italien, Veneto, Vignana**

Weisswein von strohgelber Farbe mit Zitrusglanz, typisch zartem, blumigem Duft, auf dem Gaumen würzig, harmonisch und mit langem Abgang.



### **Roero Arneis | Roero DOCG**

**6.20.-**

**43.00.-**

**2023 | 75cl | 100% Arneis**

**Italien, Piemonte, La Brenta d'Oro**

Goldene Farbe. Aromen von weissen Blüten, Ananas und Passionsfrucht. Voll und harmonisch mit grosser Struktur.



### **Epesses | Lavaux AOC**

**6.20.-**

**43.00.-**

**2022 | 75cl | 100% Chasselas**

**Schweiz, Vaud, Vins, de la Régence SA, Cully**

Delikater Duft mit Noten von Bohnen und Quitten. Mineralisch mit trockenem Finale.

## Rosé:



### **Primitivo Rosato | IGT**

**5.90.-**

**39.00.-**

**2022 | 75cl | 100% Primitivo**

**Italien, Salento, Selezione Speciale**

Ein gelungener Roséwein. Ausgewogene Aromatik mit Himbeer-, Melonen- und Rosendüften. Lieblicher und erfrischender Abgang



### **Oeil de Perdix | Lavaux AOC**

**6.20.-**

**43.00.-**

**2022 | 75cl | 100% Pinot Noir**

**Schweiz, Vaud, J&M Dizerens**

Zarte Himbeernote, exotische Aromen, fruchtige- spritzige Note, gute Einklang von Süsse und Fruchtsäure

# Offene Weine:

## Rotwein:



### **Primitivo IGT**

**2022 I 75cl I 100% Primitivo**

**Italien, Puglia, Selezione Speciale**

Granatrot, dezentes Bouquet, Zwetschgen und Himbeere, Rosinenduft, leicht lieblich, harmonisch, füllig und gut strukturiert

**6.20.-**

**43.00.-**



### **Nero d'Avola IGT**

**2022 I 75cl I 100% Nero d'Avola**

**Italien, Sicilia, Baglio di Grisi**

Intensiver Rotwein mit Kirscharoma und sanftem Duft nach reifen, roten Früchten. Robuste Struktur, angenehm würzig und mit langem Abgang

**6.20.-**

**43.00.-**



### **Ribera del Duero M. Chapoutier I DOP**

**2018 I 75cl I 100% Tempranillo**

**Spanien, Ribera del Duero, Mathilde Chapoutier**

Rote Kirsche, schöne Intensität mit Waldfrucht- Aromen, Fruchtig, fleischig, mit einer schönen Struktur.

**7.00.-**

**47.00.-**

# Flaschenweine:



## **Ripasso della Valpolicella | Valpolicella DOC**

**49.00.-**

2019 | 75cl | Corvina, Corvinone, Rondinella

Italien, Veneto, C&C S.r.l

Duftet nach Zedernholz, Karamell und kandierten Früchten.

Im Gaumen geschmeidig mit seidigen Gerbstoffen.



## **Chianti Classico di Belriguardo | DOCG**

**52.00.-**

2018 | 75cl | 90% Sangiovese, 10% Merlot

Italien, Toscana, Certosa di Belriguardo

Tiefes Rubinrot. Florale Düfte von Veilchen und roten Früchten mit feinen

Gewürznoten. Harmonisch, trocken und samtig.



## **Barbera d'Asti | DOCG**

**56.00.-**

2021 | 75cl | 100% Barbera

Italien, Piemonte, Cascina Valle Asinari

Rubinrot. Elegant und weich. Voller Körper mit bemerkenswerter Struktur.

Toll eingebundene Frucht und Gewürzaromatik.



## **Villa Antinori rosso | IGT**

**58.00.-**

2021 | 75cl | Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Petit Verdot, Syrah

Italien, Toscana, Marchese Antinori

Sattes Rubinrot. Noten von Cassis, reifen Kirschen, Vanille und getrockneten

Kräutern. Sehr geschmeidig, reife Beeren und warme Gewürze.

Feine Tannine und langer Abgang.



## **Amarone della Valpolicella Classico | Valpolicella IGT**

**69.00.-**

2017 | 75cl | 70% Corvina, 15% Corvinone, 15% Rondinella

Italien, Veneto, C&C S.r.l

Im Gaumen Weihnachtsgebäck, Rosinen und Zimtnoten.

Schöne Balance und Eleganz im Abgang.



## **Merlot Ticino | DOC**

**52.00.-**

2021 | 75cl | 100% Merlot

Schweiz, Ticino, Cantina Sociale Mendrisio

Intensive Beerenfrucht, dezente Gewürz- und Tabakaromatik, samtig

intensive Textur, wohldosierte Fruchtsäure, Einheit von Dichte und Fruchtigkeit.

**Vielen Dank  
für Ihren Besuch!**

**Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.**

**Bitte zögern Sie nicht, uns bei Allergien oder Unverträglichkeiten zu Informieren.**

**Unser Personal Informiert Sie gerne über unsere Produkte, Zutaten und Allergene.**

### **Wir sind Transparent**

**Poulet CH** kann mit nicht hormonellen Leistungsförderer, wie Antibiotika erzeugt worden sein

**Schwein CH**

**Rind Australien**

**Kalb CH**

**Lamm GB**

**Lachs CH**

**Zander Kazachstan**

### **Brotdeklaration**

**Unser Brot wird taglich hausgemacht-mit Schweizer Mehl.**