



# Speise- & Getrankkarte



---

## MILL'FEUILLE

1000 Storys

zahlreiche Charaktere & unendlich gute Zeiten.

Gemütlich, urban & nah.

Wir servieren Geschätztes & Feines für jeden Gusto an bester Lage.



Das ganze Jahr bewirten wir am Ufer der Reuss,  
sind jeden Wochentag am Start & servieren aus  
unserer durchgehend warmen Küche  
Hausgemachtes zu jeder Tageszeit.

Was wir tun, das lieben wir.

Offenheit & Wertschätzung leben wir im Team,  
genauso wie gegenüber von unseren Gästen.



# Speisekarte

 Laktosefrei  Glutenfrei  Vegan ( ) auf Bestellung  
Gerichte mit Zeichen wurden mit solchen Zutaten gekocht.

Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Wir verwenden Schweizer Fleisch & Fisch, wenn immer möglich aus der Region.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST.



---

## Frühstücken

9.00 bis 11.30 Uhr (Sa/So bis 14.00)

<b>Kleingebäck</b>	1.90 – 4.20
Solang's hat – Croissant, Brioche, Pain au chocolat, Pausenbrötli, Nusschnecke, ...	
<b>Basis – Brot zum selber schneiden à discrétion (pro Person)</b>	7.90
mit Butter, hausgemachter Konfitüre & Mill'Tella	
<b>Birchermüesli</b>  	7.80
Haferflocken, Sojajoghurt, Früchte, geröstete Haselnüsse	
<b>Quark</b>	7.80
hausgemachtes Granola, Kürbis-Blutorangen-Kompott	
<b>Portion Käse</b> 	7.60
verschiedene Käse vom Luzerner Markt	
<b>Portion Beinschinken</b>  	7.60
fein aufgeschnitten mit frischem Meerrettich	
<b>Lachsbagel</b>	9.20
Norwegischer Graved Lachs mit Meerrettichschaum	
<b>Waffel</b>	8.90
À la minute gebacken mit Felchlin Schokoladensauce oder Kürbis-Blutorangen-Kompott	
<b>Kleines Päärli Weisswürste vom Metzger Blättler</b>	9.00
mit süssem Senf & Laugensemmel	



<b>Leberkäsemmel</b>	7.80
feinster Fleischkäse im Laugensammel mit Kräutersenf	
<b>Süsser Fruchthummus</b>   	8.00
Kichererbsen, Kokos- & Sojadrink, Nüsse, Cranberry, Früchte, Amaranth- & Quinoa Pops	
<b>Ei MILL'FEUILLE</b> 	9.20
Onsen-Ei, Blattspinat, auf Toastboden & Sauce Hollandaise	
<b>Ei im Glas</b>  	6.80
Zwei Onsen-Eier mit Schnittlauch, ein Stück Brot	
<b>Ofenei</b>	8.80
In Tomatensugo mit Speck, ein Stück Brot  	
In Tomatensugo mit Grillgemüse, ein Stück Brot  	
In Schinken und Rahm mit Parmesan, ein Stück Brot 	
<b>Ofen-Falafel</b>   	9.00
In Tomatensugo mit Grillgemüse & Kresse	

---

<b>Mill'Feuille Frühstück</b>	29.00
Basis - Brot à discrétion zum selber schneiden + drei Frühstücksgerichte nach Wahl (gerne zum Teilen, für jede zusätzliche Person wird ein „Basis à 7.90“ berechnet)	

---

---

## Apéro & Kleinigkeiten

ab  
11.30

### Im Glas mit Brot

Gereifter Gruyère 🍷	8.20
Marinierte Oliven 🍷 🍷 🍷	7.50
Salametti 🍷 🍷	8.20
Marinierter Blumenkohl 🍷 🍷 🍷	7.00
Hirtenkäse mit Kräuteröl 🍷	7.60
<b>einmal alle 5 Gläser</b>	<b>35.00</b>

Dreierlei Dip mit Polarbrot 🍷 🍷 🍷	14.50
Erbsen-Basilikum	
Aubergine-Kichererbsen-Aprikose	
Röstgemüse	

---

Lachsbagel	9.20
Norwegischer Graved Lachs mit Meerrettichschaum	

---



MILL'FEUILLE

---

## Menü Mill` Feuille

ab  
18.00

---

### Rüebliatar

dreierlei Rüebli mit Kräuter-Crème Fraîche,  
Kräutersalat & Brotcracker

---

### Schwarzwurzel-Birnensuppe

mit Zwiebelconfit

---

### Duo vom Wollschwein

Huft & Ragout mit Randen-Kartoffel-Mousseline,  
Saisongemüse & Orangen-Rosa Pfeffer Jus

oder

### Blumenkohl im Bierteig

mit Randen-Kartoffel-Mousseline, Saisongemüse  
& Wasabi Vinaigrette

---

### Buttermilch Panna Cotta

mit Tonkabohne, auf Dörrfrüchtekompott & Schokocrumble

4-Gang Menü 74.00 // Vegetarisch 65.00

---

## Vorspeisen



<b>Croquetas</b>	13.50
Schinken / Topinambur-Ingwer mit Tomaten Chutney	
<b>Ei MILL'FEUILLE</b> (🌿)	9.20
Onsen-Ei, Blattspinat, Toastboden & Sauce Hollandaise	
<b>Rüebliatar</b> (🌿) (🍴) (🌿)	15.80
dreierlei Rüebli mit Kräuter-Crème Fraîche, Kräutersalat & Brotcracker	
<b>Kale Salat</b> (🌿) (🌿) (🍴)	14.90
Dörrfrüchte, Baumnüsse, Chinakohl & Haselnussdressing	
<b>Tatar vom jungen Weiderind</b> (🌿)	80 g 23.50
leicht pikant mit Kräuter-Zwiebel-Relish & Eigelbcrème	
<b>Haussalat</b> (🌿) (🌿) (🍴)	11.50
saisonalen Blattsalat mit süss-sauren Rüebli, karamellisierten Kernen & Balsamico Dressing	
<b>In Randen gebeizter Lostallo Lachs</b> (🌿)	19.00
mit Pastinakenpüree, Pastinakenchips, Dillöl & Meerrettich	
<b>Schwarzwurzel-Birnensuppe</b> (🌿) (🍴) (🌿)	11.80
mit Zwiebelconfit	
<b>Tagessuppe</b> (🌿)	9.80
täglich wechselnd	



---

## Hauptgänge

ab  
11.30

**Tatar vom jungen Weiderind** (Ø) 160 g 35.00  
leicht pikant mit Kräuter-Zwiebel-Relish & Eigelbcrème

**Burger** 29.50  
Rosa gebratenes Angus-Rind, Coleslaw, Tomaten Chutney,  
Dijon-Senf, Rucola & hausgemachte Frites oder Salat

**Pulled Mill'Feuille** 31.50  
Lasagne mit Pulled Beef, Tomatensugo, Rucola & Burrata

**Perlhuhn Jerk Style** (Ø) (🌿) 36.00  
mit Safrantagliolini & geschmortem Orangen-Brüsseler

**Duo vom Wollschwein** 🌿 42.00  
Huft & Ragout mit Randen-Kartoffel-Mousseline,  
Saisongemüse & Orangen-Rosa Pfeffer Jus

ab  
18.00

**Knusperli** (Ø) 29.50  
Forellenfilet-Streifen im Panko, mit schwarzem Sesam paniert,  
Sour Cream & hausgemachte Frites oder Salat



**Quinoaschnitte**    29.00  
mit Paprikacreme, Barbecue-Pilzen & Saisongemüse

**Blumenkohl im Bierteig** 32.00  
mit Randen-Kartoffel-Mousseline, Saisongemüse  
& Wasabi Vinaigrette

ab  
18.00

**Maultaschen an Calvadosauce** 31.00  
gefüllt mit Alpkäse & Kartoffeln, mit Zwiebelconfit,  
karamellisiertem Apfel & Saisongemüse

---

**Käseteller vom Luzerner Markt** 18.50  
mit hausgemachtem Feigensenf & Früchtebrot


---

---

---

## Dessert


ab  
11.30

**Leichte Creme**     
Ananas- & Kokoscreme mit Crumble 13.80

**Mill'Feuille** 9.90  
hausgemachte Crèmeschnitte  
mit Kürbis-Blutorangen-Kompott 11.90

ab  
18.00

**Buttermilch Panna Cotta**   
mit Tonkabohne, auf Dörrfrüchtekompott & Schokocrumble 14.50

**Apfelstrudel**    
mit Vanillesauce oder Vanilleglace 11.90

bis  
18.00

**Waffel** 8.90  
À la minute gebacken mit Felchlin Schokoladensauce oder  
Kürbis-Blutorangen-Kompott

**Hausgemachter Eierlikör**  18% 4cl 8.20

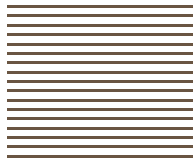
---

Lust auf Glace?  
Stelle deinen Coupe mit Hilfe unserer Coupe & Glacekarte zusammen.

---



MILL'FEUILLE



MILL'FEUILLE

# Getränkekarte



---

## Warme Getränke

### Kaffee

Kaffee, Espresso, Ristretto	4.90
Espresso Macchiato	5.20
Cappuccino, Schale	5.50
Flat White	5.50
Caffè Latte, kräftiger Milchkaffee mit 2 Espresso-shots	6.10
Latte Macchiato	6.10
Caffè Freddo, Espresso mit Milch & Eis	6.10
Affogato Mill'Feuille mit Joghurt-Glace	7.60
Heisse oder kalte Schoggi / Ovi	5.00
Schoggi Mélange	6.00
Kaffee Zwetschgen, Träsch oder Chrüter	6.80
Coretto Grappa, Holdrio, Schoggi Rum, Tee Rum	6.80
Hausgemachter Glühwein	6.80

### Tee

Frische Minze	5.90
Ingwertee mit Zitrone und Honig	6.00
Tee von L'art du thé	4.90
Pfefferminze, Rooibos-Vanille, Assam, Earl Grey, Früchtetee, Grüntee, Kamillentee, Verveine, Hagebuttentee, Kräutertee	
Heisser Apfelsaft	5.20
Matcha Latte heiss / kalt	6.80
Hausgemachter Chai Latte heiss / kalt	6.80
Hausgemachter Kurkuma Latte heiss / kalt	6.80

---

Unsere Kaffeebohnen der Hausmarke Coffea sind Fairtrade & Bio.  
Wir verwenden ausschliesslich Bio Vollmilch sowie  
Schweizer Bio Haferdrink von der Genossenschaft Gutsch.

---

## Kalte Getränke

### Wasser, Saft & Limo

Luzerner Wasser mit / ohne Kohlensäure	30 cl/50 cl	3.70/5.20
Cola, Schweiz	30 cl/50 cl	4.90/6.50
Apfelsaft / Apfelschorle	30 cl/50 cl	4.90/6.50
Hausgemachter Eistee	30 cl/50 cl	4.90/6.50
Vivi Kola Zéro	33 cl Flasche	5.60
Lori's roasted mate koffeinhaltig	33 cl Flasche	5.60
Bitter Lemon / Tonic von J.GASCO	20 cl Flasche	5.60
Lurisia Chinotto	27.5 cl Flasche	5.60
Frischer Orangensaft von Sluups	20 cl	6.20
Tomatensaft	20 cl	5.10
zämä® swiss original soda - aus Luzern	33 cl Flasche	6.50
Erfrischungsgetränk mit Entlebucher Bergkräutern		
Hausgemachte Limos	30 cl/50 cl	4.90/6.50
Zitrone / Ingwer / Blutorange / Cranberry-Cherry / saisonale Limo – alle Limos servieren wir auch als Schorle		

### Bier & Most

Einsiedler Lager vom Fass	30 cl/50 cl	5.50/7.50
Luzerner Bier vom Fass	30 cl/ 50 cl	6.00/ 8.00
Panaché/ Light	30 cl/50 cl	5.50/7.50
Ingwer-Panaché	30 cl/50 cl	5.50/7.50
Weizenbier, Luzerner Bier	50 cl Flasche	8.50
India Pale Ale, Luzerner Bier	33 cl Flasche	6.80
Rubicon Red Ale, MN Brew Rothenburg	30 cl Flasche	7.20
Saisonbier, Brauerei Sutton Dallenwil	33 cl Flasche	7.80
Wiess, Kölsche Art, Schluckspecht Luzern	33 cl Flasche	7.00
Ramseier Most klar, mit Alkohol	50 cl Flasche	6.50
Chopfab bleifrei, alkoholfreies Pale Ale <0.5%	33 cl Flasche	6.50
No Brainer, alkoholfreies Lager <0.5%, Luzern	33 cl Flasche	7.00



## Aperitif

Ricard	45%	4 cl	8.00
Vermouth di Torino Bianco / Rosso, Montanaro	16%	4 cl	8.00
Campari	23%	4 cl	8.00
Cynar	16%	4 cl	8.00
Aperol	11%	4 cl	8.00
+ Orangensaft		10 cl	2.50
+ Soda		10 cl	1.50
Aperol Spritz / Veneto		20 cl	10.50
Gespritzter Weisswein		20 cl	8.00
Gespritzter Rosé		20 cl	8.00

## Spirituosen

Gin Kühne Organic London Dry, Weggis, Schweiz	43%	4 cl	10.00
Gin Modernist, Basel, Schweiz	44%	4 cl	12.00
RIVO Gin, Lago di Como, Italien	43%	4 cl	13.00
Rum Diplomatico	40%	4 cl	12.00
Rebels, 0.0% Rum Alternative, Zürich, Schweiz	0.0%	4 cl	7.50
Hanz Vodka, Bern, Schweiz	40%	4 cl	10.00
Whisky Johnny Walker Red Label	40%	4 cl	10.00
Whisky Oban 14y	43%	4 cl	13.00
Whisky Two Ravens Schweiz	43%	4 cl	13.00
Whisky Nikka from the Barrel Japan	51%	4 cl	13.00
Amaretto di Saronno	28%	4 cl	9.00
Baileys	17%	4 cl	9.00





## Drinks

<b>Saisondrink</b>	14.00
Hanz Vodka oder Kühne Gin mit hausgemachter Saisonlimo	
<b>Hibille Spritz</b>	14.00
Hibiskus & Vanille-Likör, Prosecco, Limette & Minze	
<b>Geballte Ladung Lozärn</b>	14.00
Bergkräuter von zämä® treffen auf Basilikum & Zitrone vom Henruk´s Likör	
<b>Pimmger</b>	13.00
Pimm's No1, hausgemachte Ingwerlimo, Orange, Gurke	
<b>Port &amp; Tonic</b>	13.00
Weisser Portwein Sandeman, Tonic, Limette & Minze	
<b>Cranberry Lillet</b>	11.00
Lillet blanc, hausgemachte Cranberry-Cherrylimo, Limette, Minze	
<b>Rebelinger (alkoholfrei)</b>	9.50
Rebels, 0.0% Rum Alternative, hausgemachte Ingwerlimo, Orange, Gurke	
<b>Cranberry-Passionfruit (alkoholfrei)</b>	8.50
Cranberry-Cherrylimo, Passionsfrucht, Limetten, Minze	


---

Für unsere Drinks verwenden wir auch aussergewöhnliche  
schweizer Spirituosen & Liköre.  
Die persönliche Note verleihen wir mit unseren hausgemachten Limos.

---



### Digestiv & Likör

Grappa di Arneis, Marolo	42%	2 cl	8.50
Grappa di Moscato Après, Marolo	42%	2 cl	9.00
Grappa di Barolo, Marolo	50%	2 cl	12.50
Alte Birne, Haldihof	37%	2 cl	9.50
Alte Quitte, Haldihof	39%	2 cl	9.50
Alte Zwetschge aus dem Holzfass, Haldihof	38%	2 cl	10.00
Parfait Amour Aquavitas, Haldihof	30%	2 cl	8.50
Fläscher Tresterbrand, Fam. Heinz Kunz	41%	2 cl	9.00
Röteli von Elisabeth Kunz aus Fläsch	41%	4 cl	9.80
Venti l'Amaro Italiano, Lago di Como, Italien	26%	4 cl	9.50
Alpenluft, Swiss House Liqueur, Meggen	21%	4 cl	7.50
Hibille, Tenoris, Zürich	21%	4 cl	9.50
Henruk's Likör Basilikum & Zitronen, Luzern	19%	4 cl	9.50
Hausgemachter Eierlikör 	18%	4 cl	8.20



---

## Offene Weine

### Schaumwein

		dl
<b>Prosecco Spumante DOC Treviso</b>		9.00
Glera, Veneto, Italien		



<b>Ancestrale Inspira't</b>	2021	9.50
Enlaira Vins, Katalonien, Spanien		

### Weissweine



<b>Lilium Bianco di Merlot Ticino</b> 🍷	2021	8.50
DOC, Vinattieri, Tessin, Schweiz		


<b>Verdejo, Val de Vid</b>	2020	7.50
Rueda, Spanien		



<b>Raïmones Engrescada Orange</b>	2021	9.50
Marina, Xarel.lo, Muscat Penedès, Spanien		


<b>Vermentino di Gallura, Alinos</b>	2022	7.80
Sardinien, Italien		

Rosé

		dl
	<b>Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier</b> Grenache, Südfrankreich	2022 7.00
	<b>Gat'Luzi, Federweiss, Heinz Kunz</b> Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2022 9.00

Rotweine

	<b>Fläscher Pinot Noir, Familie Hansruedi Adank</b> Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2021 9.80
	<b>Merlot del Ticino „Al Giardinetto“</b> Merlot, Gialdi Vini, Tessin	2019 8.20
	<b>Il Vignone IGT Supertuscan, De'Ricci</b> Cabernet Sauvignon, Merlot Toskana, Italien	2018 9.50

	<b>Cuprum Reserva</b> Cabernet Sauvignon, Comalats, Costers del Segre, Spanien	2019 9.50
	<b>Fita da Fitapreta, Fitapreta Vinhos</b> Tempranillo, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon Alentejo, Portugal	2019 8.00



---

## Flaschenweine 37.5 cl

### Weissweine

Fl.

<b>Fläscher Sauvignon Blanc, Graubünden AOC</b> Sauvignon Blanc - Weingut Daniel & Monika Marugg Fläsch, Graubünden, Schweiz	37.5 cl	2022	48.00
<b>Château Larrivet Haut-Brion Blanc</b> Sauvignon Blanc, Sémillon Pessac-Léognan AC, Frankreich	37.5 cl	2019	54.00

### Rotweine

<b>Passion, Donatsch, Graubünden AOC</b> Pinot Noir - Donatsch, Malans, Schweiz	37.5 cl	2019	54.00
<b>Pannobile, Heinrich, Qualitätswein Österreich</b> Zweigelt, Blaufränkisch Gernot Heinrich, Burgenland, Österreich	37.5 cl	2018	45.00
<b>Brunello di Montalcino DOCG</b> Sangiovese - Silvio Nardi, Toscana, Italien	37.5 cl	2016	55.00
<b>Barolo Ciabot Berton 1961 DOCG</b> Nebbiolo - Ciabot Berton, Piemont, Italien	37.5 cl	2019	52.00

---

## Flaschenweine 75 cl

### Schaumweine

Fl.

**Prosecco Spumante DOC Treviso**

59.00

Glera, Veneto, Italien



**Crémant d'Alsace Extra Nature Reflets**

2017 68.00

Buecher Jean-Claude, Elsass, Frankreich



**Ancestrale Inspira't**

2021 63.00

Enlaire Vins, Katalonien, Spanien

**Champagner Réserve Brut 1er Cru, Edouard Brun**

85.00

Pinot Noir, Chardonnay, Champagne, Frankreich

### Roséweine

**Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier**

2022 45.00

Grenache, Südfrankreich




**Gat'Luzi, Federweiss, Heinz Kunz**

2022 61.00

Blauburgunder, Fläsch, Schweiz

Weissweine

Müller-Thurgau, Brunner Weinmanufaktur  2021 55.00  
Hitzkirch, Schweiz

Blanc de noir «Corbeau» 2021 46.00  
Pinot Noir, Freienbach, Schweiz



Lilium Bianco di Merlot Ticino  2021 55.00  
DOC, Vinattieri Tessin, Schweiz

Grüner Veltliner, Bründlmayer 2021 52.00  
Hauswein, Krems-Land, Österreich

Tement Blanc „Kalk&Kreide“ 2021 65.00  
Sauvignon Blanc, Weissburgunder, Welschriesling  
Südsteiermark, Österreich

Riesling, Koehler-Ruprecht, Kallstadter Saumagen Kabinett 2018 64.00  
Pfalz, Deutschland

Aligoté Doré, Bouzeron, Olivier Chanzy 2019 58.00  
Burgund, Frankreich

Arneis Roero DOCG, Bruno Giacosa 2021 69.00  
Arneis, Piemont, Italien

iL Disperato Bianco delle Venezie IGT 2021 55.00  
Garganega, Venetien, Italien

Vermentino di Gallura, Alinos 2022 53.00  
Sardinien, Italien

Verdejo, Val de Vid 2021 51.00  
Rueda, Spanien



Raïmones Engrescada Orange 2021 68.00  
Marina, Xarel.lo, Muscat  
Penedès, Spanien

Rotweine

<b>Pinot Merlot, Brunner Weinmanufaktur</b>  Hitzkirch, Schweiz	2020	58.00
<b>Fläscher Pinot Noir, Familie Hansruedi Adank</b> Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2021	72.00
<b>Gat'Luzi, Pinot Noir, Heinz Kunz</b> Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2019	68.00
<b>Sottorocchia Tenuta San Giorgio</b> Cabernet Franc, Merlot Tessin, Schweiz	2020	66.00
<b>Merlot del Ticino „Al Giardinetto“</b> Merlot, Gialdi Vini, Tessin, Schweiz	2019	60.00
 <b>JT Rouge, Château de Nages</b> Syrah, Mourvèdre Costières de Nîmes AOC, Frankreich	2017	58.00
<b>Châteauneuf-du-Pape Halos de Jupiter</b> von Philippe Cambie, Grenache, Syrah, Mourvèdre Côtes du Rhône, Frankreich	2020	85.00
<b>Château Bernadotte, Haut-Médoc AC</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Bordeaux, Frankreich	2015	63.00
<b>Château Lagrange</b> Cabernet-Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Saint-Julien, Bordeaux, Frankreich	2012	96.00





<b>Ripasso iL Bugiardo Valpolicella Superiore DOC</b> Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta Venetien, Italien	2020	64.00
<b>Valpolicella DOC Classico, Secondo Marco</b> Corvina, Corvinone, Rondinella Venetien, Italien	2018	58.00
<b>Bagnolo Riserva, Villa Bagnolo</b> Sangiovese, Romagna, Italien	2019	56.00
<b>Camp du Rouss</b> Barbera d´Asti DOCG, Coppo, Piemont, Italien	2019	65.00
<b>Camp du Rouss</b> Barbera d´Asti DOCG, Coppo, Piemont, Italien	150 cl 2019	130.00
<b>Barbera d´Alba MonBirone DOC</b> Piemont, Italien	2018	75.00
<b>Yemula Sangiovese Merlot Rubicone</b> IGT Cantine Umberto Cesari, Emilia Romagna, Italien	2019	90.00
<b>Imeneo Bolgheri DOC, Villanoviana</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, Toskana, Italien	2020	68.00
<b>Il Vignone IGT Supertuscan, De´Ricci</b> Cabernet Sauvignon, Merlot Toskana, Italien	2018	65.00
<b>Chianti Riserva Le Baròncole DOCG</b> Sangiovese, Canaiolo, Toskana, Italien	2019	74.00
<b>I Sodi di San Niccolò IGT</b> Sangiovese, Malvasia Nera, Toskana, Italien	2017	98.00

Bio



	<b>Barahonda Organic</b>  Monastrell, MerlotYecla DO, Spanien	2020	51.00
	<b>Aalto, Aalto Bodega</b> Tempranillo, Ribera del Duero, Spanien	2020	97.00
	<b>L'abrunet de Frisach Negre</b> Garnacha Tinta, Cariñena Cellar Frisach, Katalonien, Spanien	2021	60.00
	<b>Batibull</b> Garnaxta, Monastrell, Carinyena, Trepas, Ull de llebre Enlaire Vins, Katalonien, Spanien	2019	71.00
	<b>Cuprum Reserva</b> Cabernet Sauvignon, Comalats, Costers del Segre, Spanien	2019	65.00
	<b>Fita da Fitapreta, Fitapreta Vinhos</b> Tempranillo, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon Alentejo, Portugal	2019	56.00



---

## Raritäten

### Weisswein

<b>Knoll Riesling Loibenberg Smaragd</b> Wachau, Österreich	2009	140.00
<b>Knoll Grüner Veltliner Kreutles Smaragd</b> Wachau, Österreich	2008	120.00

### Rotwein

<b>Schwarz Rot</b> Zweigelt, Weingut Johann Schwarz, Burgenland, Österreich	2000	120.00
<b>Monolith</b> Pinot Noir, Weingut zur Sonne, Obrecht, Jenins, Schweiz	2018	115.00
<b>La Cueva del Contador</b> Tempranillo, Rioja, Spanien	2013	109.00