

Willkommen

Welcome

Gastfreundschaft seit 1968

Restaurant Caravelle

Vor über 50 Jahren galt die französische «Caravelle» als die Revolution unter den Passagierjets. «La Belle Caravelle» oder «die Französin des Jetsets» wurde sie genannt.

Genau dies bewog wohl einen bekannten Gastro-Unternehmer dazu, sein Unternehmen in der Nähe des weltbekannten Löwendenkmals in Luzern nach der französischen Schönheit zu benennen.

2002 übernehmen die Gebrüder Limani den Betrieb. In der darauffolgenden Zeit erweitern die innovativen Jungunternehmer die Geschäftsräumlichkeiten zu einem Restaurant mit italienischer sowie gutbürgerlicher Schweizer Küche.

Täglich verwöhnen die beiden Besitzer heute noch mit grosser Freude und Leidenschaft ihre Gäste mit frischen Produkten aus der Region. Die Auswahl an italienischen Weinen, welche auch im Offenausschank verfügbar sind, runden das einladende Angebot der umfangreichen Speisekarte vorzüglich ab.

Herzlich willkommen zum gemütlichen Dinieren und Verweilen im Restaurant Caravelle!



Öffnungszeiten
Montag bis Samstag 10 – 23 Uhr
Sonntags geschlossen

Opening hours
Monday to Saturday 10 a.m. to 11 p.m.
Sundays closed

Durchgehend warme Küche von 11 bis 22 Uhr
Continuously warm cuisine from 11 a.m. to 10 p.m.

Free WiFi Spot

Restaurant Caravelle
Denkmalstrasse 2
CH-6000 Luzern 6
Telefon 041 410 74 64
www.restaurantcaravelle.ch



Speisen

Suppen / Soups

01	Kraftbrühe mit Ei / Beef consommé with egg	9.50
02	Kraftbrühe mit Tortellini / Beef consommé with tortellini	9.50
03	Gemüsesuppe / Vegetable soup	12.50
04	Tomatenrahmsuppe mit Basilikum / Tomato soup with basil	11.50

Vorspeisen / Starters

11	Crevetten-Cocktail / Shrimp cocktail	19.50
12	Rinds-Carpaccio (gross) / Beef carpaccio (large portion)	24.50
	Rinds-Carpaccio (klein) / Beef carpaccio (small portion) <i>Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucola und Parmesan</i> <i>wafer-thin slices of beef with rocket and parmesan</i>	20.50
13	Meeresfrüchtesalat / Seafood salad	22.50
14	Käseteller / Cheese plate <i>4 verschiedene Käsesorten / 4 different kinds of cheese</i>	24.50
15	Kalter Fleischteller / Meat platter	26.50
16	Bruschette / Bruschette <i>Geröstetes Brot mit frischen Tomatenwürfel, Knoblauch, Zwiebel, Petersilie und Olivenöl / toasted bread with fresh diced tomatoes, garlic, onion, parsley and olive oil</i>	10.50

Salate / Salads

21	Grüner Salat / Green salad	9.50
22	Gemischter Salat / Mixed salad	11.50
23	Tomaten mit Mozzarella / Tomatoes with mozzarella	16.50
24	Rucola mit Parmesan / Rocket with parmesan	15.50
25	Salatteller Mimosa / Mimosa Salad <i>Salatteller gemischt mit Büffelmozzarella, Oliven und Artischocken / mixed salad with buffalo mozzarella, olives and artichokes</i>	22.50
26	Thonsalat garniert / Tuna salad, garnished	22.50
27	Luzerner Fuhrmanns Salat / Lucerne Coachman`s salad <i>Garnierter Cervelat-Käse-Salat / garnished cheese and pork sausage salad</i>	25.50
28	Fitness-Teller (Poulet) / Fitness dish (chicken) <i>Salatteller mit Pouletschnitzel natur / salad with ungarnished chicken schnitzel</i>	28.50
29	Fitness-Teller (Kalb) / Fitness dish (veal) <i>Salatteller mit Kalbsplätzli natur / salad with ungarnished veal schnitzel</i>	35.50

Teigwaren / Pasta

30	Penne Pollo	27.50
	<i>Tomatenrahmsauce, Pouletfleisch, Peperoni / creamy tomato sauce, chicken, green pepper</i>	
31	Penne Caravelle	28.50
	<i>Tomatenrahmsauce, Kalbfleisch, Cognac / creamy tomato sauce, veal, cognac</i>	
32	Penne mit Wodka / Penne with vodka	25.50
	<i>Tomatenrahmsauce, Basilikum, Wodka / creamy tomato sauce, basil, vodka</i>	
33	Penne all`arrabbiata (scharf / spicy)	22.50
	<i>Tomatensauce / tomato sauce</i>	
34	Penne Santa Luccia	25.50
	<i>Tomatensauce, Weisswein, Thon / tomato sauce, white wine, tuna</i>	
35	Tortelloni mit Salbei und Butter / Tortelloni with sage and butter	23.50
36	Tortelloni an Pilzrahmsauce / Tortelloni with creamy mushroom sauce	25.50
37	Tortelloni Panna	23.50
	<i>Rahmsauce, Ei, Parmesan / creamy sauce, egg, parmesan</i>	
38	Tortelloni Romagnola	24.50
	<i>Tomatensauce, Rindshackfleisch, Schinken / tomato sauce, beef mince, ham</i>	
39	Spaghetti Napoli	20.50
	<i>Tomatensauce / tomato sauce</i>	
40	Spaghetti Bolognese	24.50
	<i>Tomatensauce, Rindshackfleisch / tomato sauce, beef mince</i>	
41	Spaghetti al pesto	23.50
	<i>Hausgemachte Sauce mit Basilikum, Pinienkernen, Käse, Olivenöl home-made sauce with basil, pine seeds, cheese, olive oil</i>	
42	Spaghetti frutti di mare	27.50
	<i>verschiedene Meeresfrüchte, Olivenöl, Cherry-Tomaten, Petersilie variety of seafood, olive oil, cherry-tomatoes, parsley</i>	
43	Spaghetti Carbonara	26.50
	<i>Rahmsauce, Speck, Ei, Käse / creamy sauce, bacon, egg, cheese</i>	
44	Spaghetti al Aglio (scharf / spicy)	22.50
	<i>Knoblauch, Olivenöl, Petersilie / garlic, olive oil, parsley</i>	
45	Spaghetti Calabrese	26.50
	<i>Tomatensauce, Knoblauch, Salsicce Calabrese, Peperoncini tomato sauce, garlic, sausage calabrese, hot chilli peppers</i>	

Risotto und Nudeln / Rice and noodles

50	Risotto Norvegese	26.50
	<i>Lachs, Tomatensauce, Rahm / salmon, tomato sauce, cream</i>	
51	Risotto Ticinese	26.50
	<i>Schinken, Champignons, Peperoni, Safran / ham, mushrooms, sweet peppers, saffron</i>	
52	Risotto frutti di mare	27.50
	<i>verschiedene Meeresfrüchte, Cherry-Tomaten, Petersilie variety of seafood, cherry-tomatoes, parsley</i>	
53	Risotto Gorgonzola	24.50
	<i>Mit Gorgonzolakäse / with gorgonzola cheese</i>	
54	Risotto ai Funghi	24.50
	<i>Mit frischen Pilzen / with fresh mushrooms</i>	
55	Tagliatelle an herrlicher Pilzrahmsauce Tagliatelle with creamy mushroom sauce	23.50
56	Gnocchi Ammiraglio	27.50
	<i>Cherrytomaten, Ruccola, Lachstreifen / cherry tomatoes, rocket, salmon strips</i>	

Fleischgerichte / Meat dishes

60	Pouletschnitzel an Orangen-Portweinsauce, Reis und Gemüse Chicken schnitzel with orange port wine sauce, rice and vegetables	32.50
61	Schweinssteak (200 g) / Pork steak (200 g) <i>Mit Pommes frites, Gemüse und hausgemachter Kräuterbutter</i> <i>with french fries, vegetables and home-made herb butter</i>	33.50
62	Schweinschnitzel paniert mit Pommes frites Breaded pork schnitzel with French fries	28.50
63	Schweinschnitzel an Pilzrahmsauce und Nudeln Pork schnitzel with creamy mushroom sauce & noodles	32.50
64	Piccata milanese Tomatenspaghetti (Kalbfleisch) Piccata milanese with tomato spaghetti (veal)	36.50
65	Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce mit Risotto Veal schnitzel with creamy lemon sauce with Risotto	38.50
66	Saltimbocca mit Safran-Risotto / Saltimbocca with saffron risotto <i>Kalbsplätzli mit Rohschinken und Salbeiblatt / slice of veal with smoked ham and sage leaf</i>	39.50

Schweizer Spezialitäten / Swiss specialities

71	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti Veal sausage with onion sauce and hash browns	28.50
72	Schweins Cordon-Bleu / Pork cordon-bleu <i>Mit Röstikroketten und Gemüse / with hash brown croquettes and vegetables</i>	37.50
73	Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti (Kalb) Thin strips of veal with hash browns, Zurich-style	39.50
74	Rindssteak 200 g (Rib eye) / Rib eye steak 200 g (beef) <i>Pommes frites, Gemüse und hausgemachte Kräuterbutter</i> <i>french fries, vegetables and home-made herb butter</i>	39.50
75	Kalbs Cordon-Bleu / Veal cordon-bleu <i>Mit Pommes frites oder Nudeln und Gemüse / with french fries or noodles and vegetables</i>	39.50
76	Wienerschnitzel (Kalb) / Wienerschnitzel (veal) <i>Mit Pommes frites und Gemüse / with french fries and vegetables</i>	38.50
77	Luzerner Chügelipastetli / Lucerne vealpie on creamy sauce <i>Mit Reis und Gemüse / with rice and vegetables</i>	31.50

Fischgerichte / Fish dishes

81	Zander Fischknusperli im Bierteig / Perch fish nuggets in beer batter <i>Mit Tartarsauce, Reis und Gemüse / with tartar sauce, rice and vegetables</i>	30.50
82	Wolfbarsch-Filet gebraten / Seabass fillet fried <i>Mit Risotto und Gemüse / with risotto and vegetables</i>	39.50
83	Lachsschnitte an Zitronenrahmsauce mit Risotto und Spinat Salmon slice on lemon creamsauce with risotto and spinach	38.50

Kindermenüs / Children's dishes

172	Pommes frites mit Ketchup French fries with ketchup	11.50
173	Chicken Nuggets mit Pommes frites Chicken nuggets with French fries	16.50
174	Schnipo Breaded pork schnitzel with French fries	18.50
175	Tomatenspaghetti Spaghetti with tomato sauce	13.50
176	Kinderpizza Margherita Children`s Pizza margherita	13.50
177	Kinderpizza Prosciutto Children`s Pizza with ham	15.50

Deklaration Fleisch / Origin of the meat

Kalb / Veal	Schweiz
Rind / Beef	Schweiz
Schwein / Pork	Schweiz
Poulet / Chicken	Schweiz
Chicken Nuggets*	Schweiz

**Kann mit AML als Leistungsförderer erzeugt sein.*

** Forming methods may have used anti-microbial performance-enhancing substances.*

Deklaration Fisch / Origin of the fish

Zander / Pike perch	Österreich
Wolfbarsch / Seabass	Niederlande
Lachs / Salmon	Norwegen

Allergien / Allergies

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten wenden Sie sich an unser Personal.

For information on allergenes in individual products, please contact our staff.

Hauptgerichte und Pizza take-away 10% günstiger / main courses and pizza take-away 10% off

Hauptgerichte sind auch in kleinen Portionen erhältlich. Preisreduktion pro Gericht CHF 3.— / Main courses are also available in small portions. Price reduction per dish CHF 3.—

Alle Preise inkl. MwSt. / all prices incl. VAT.

Pizza

100	Margherita <i>Tomatensauce, Mozzarella, Oregano / Tomato sauce, mozzarella, oregano</i>	20.50
101	Napoli <i>Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Oregano</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, anchovies, olives, oregano</i>	23.50
102	Prosciutto <i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oregano</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, oregano</i>	23.50
103	Salame <i>Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Oliven, Oregano</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, salami, olives, oregano</i>	22.50
104	Con funghi <i>Tomatensauce, Mozzarella, frische Pilze, Oregano</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, fresh mushrooms, oregano</i>	21.50
105	Prosciutto con funghi <i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frische Pilze, Oregano</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, fresh mushrooms, oregano</i>	24.50
106	Al tonno <i>Tomatensauce, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, Oliven, Oregano</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions, olives, oregano</i>	24.50
107	Calzone (gedeckt / covered) <i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frische Pilze, Ei, Oregano</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, fresh mushrooms, egg, oregano</i>	26.50
108	Gorgonzola <i>Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, oregano</i>	23.50
109	Popeye <i>Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Ei, Oregano</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, spinach, egg, oregano</i>	25.50
110	Hawaii <i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple, oregano</i>	23.50
111	Al Pizzaiolo <i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frische Pilze, Peperoni, Salsiccia, hausgemachte Kräuterbutter, Oregano</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, fresh mushrooms, sweet pepper, sausage, home-made herb butter, oregano</i>	27.50
112	Quattro stagioni <i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frische Pilze, Peperoni, Artischocken, Oregano</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, fresh mushrooms, green peppers, artichokes, oregano</i>	25.50
113	All`aglio <i>Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, Oregano</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, garlic, oregano</i>	21.50
114	Frutti di mare <i>Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Oregano</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, seafood, oregano</i>	27.50

115	Venezia	27.50
	<i>Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Zwiebeln, Kapern, hausgemachte Kräuterbutter, Oregano</i>	
	<i>Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, onions, capers, home-made herb butter, oregano</i>	
116	Fantasia	25.50
	<i>Tomatensauce, Mozzarella, Speck, frische Pilze, Knoblauch, Ei, Oregano</i>	
	<i>Tomato sauce, mozzarella, bacon, fresh mushrooms, garlic, egg, oregano</i>	
117	Vegetariana	24.50
	<i>Tomatensauce, Mozzarella, frische Pilze, Spinat, Artischocken, Peperoni, Oregano</i>	
	<i>Tomato sauce, mozzarella, fresh mushrooms, spinach, artichokes, green peppers, oregano</i>	
118	Diavola	24.50
	<i>Tomatensauce, Mozzarella, Salsicce Calabrese, Oliven, Oregano</i>	
	<i>Tomato sauce, mozzarella, sausage calabrese, olives, oregano</i>	
119	Löwendenkmal / Lion monument	27.50
	<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frische Pilze, Speck, Artischocken, hausgemachte Kräuterbutter, Oregano</i>	
	<i>Tomato sauce, mozzarella, ham, fresh mushrooms, bacon, artichokes, home-made herb butter, oregano</i>	
120	Caprese	22.50
	<i>Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum, Oregano</i>	
	<i>Tomato sauce, mozzarella, fresh tomatoes, basil, oregano</i>	
121	Caravelle	27.50
	<i>Tomatensauce, Mozzarella, frische Pilze, Ei, Salsicce Calabrese, Knoblauch, Parmaschinken, Oregano</i>	
	<i>Tomato sauce, mozzarella, fresh mushrooms, egg, sausage calabrese, garlic, Parma ham, oregano</i>	
122	Pollo	28.50
	<i>Tomatensauce, Mozzarella, Pouletfleisch, Artischocken, Knoblauch, Kräuterbutter, Oregano</i>	
	<i>Tomato sauce, mozzarella, chicken, artichokes, garlic, home-made herb butter, oregano</i>	
123	Zia Agnese	27.50
	<i>Tomatensauce, Mozzarella, Kalbfleisch, Ei, Oregano</i>	
	<i>Tomato sauce, mozzarella, veal, eggs, oregano</i>	
124	Quattro formaggi	26.50
	<i>Tomaten, vier verschiedene Käsesorten, Oregano</i>	
	<i>Tomato sauce, 4 different kinds of cheese, oregano</i>	
125	Della Nonna	25.50
	<i>Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Oliven, Oregano</i>	
	<i>Tomato sauce, mozzarella, bacon, onions, olives, oregano</i>	
126	Padana	24.50
	<i>Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Knoblauch, Parmesan, Oregano</i>	
	<i>Tomato sauce, mozzarella, spinach, garlic, parmesan, oregano</i>	
127	Salmone	27.50
	<i>Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Zwiebeln, Kapern, Oregano</i>	
	<i>Tomato sauce, mozzarella, salmon, onions, capers, oregano</i>	

Kaffee / Coffee

300	Kaffee Crème Coffee with cream	5.10
301	Kaffee Haag Decaffeinated coffee	5.10
302	Kaffee Espresso / Espresso	5.10
303	Kaffee Mélange Coffee with whipped cream	6.—
304	Doppelter Espresso Double Espresso	6.80
305	Cappuccino mit «Schümli» Cappuccino with «Schümli»	5.80
306	Milchkaffee / Coffee with milk	5.10
307	Kaffee Coretto Grappa Coffee Coretto Grappa	7.10
308	Kaffee Luz / Coffee Luz (alcoholic)	7.10
309	Kaffee Zwetschgen Coffee with prune liquor	7.10
310	Kaffee Chrüter Coffee with herb liquor	7.10
311	Latte Macchiato / Latte Macchiato	6.80

Tee / Tea

Zubereitet mit frischen Kräutern
Prepared with fresh herbs

312	Schwarztee / Black tea	5.10
313	Pfefferminztee / Peppermint tea	5.10
314	Hagebuttentee / Rose hip tea	5.10
315	Kamillentee / Camomile tea	5.10
316	Verveinetee / Verbena tea	5.10
317	Früchtetee / Fruit tea	5.10
318	Grüntee / Green tea	5.10
319	Apfel-Punch / Apple punch	5.80
321	Schoggi warm / Hot chocolate	5.10
322	Schoggi mélange Hot chocolate with whipped cream	6.—
323	Warme oder kalte Milch Hot or cold milk	4.50

Getränke

Kalte Getränke / Cold beverages

Im Fläschli / Bottles

324	Coca Cola / Coke	33 cl	5.30
325	Cola light / Coke light	33 cl	5.30
326	Mineralwasser Sparkling mineral water	50 cl	6.60
327	Apfelschorle Apple juice Spritzer	33 cl	5.30
328	Mineral ohne Kohlensäure Still mineral water	30 cl	5.30
329	Rivella: rot, blau Rivella: red, blue	30 cl	5.30
330	Apfelsaft / Apple juice	30 cl	5.30
331	Schweppes Tonic Tonic water (Schweppes)	20 cl	5.30
332	Schweppes Bitter Lemon Bitter lemon (Schweppes)	20 cl	5.30
333	Fanta / Fanta (Orange)	33 cl	5.30
334	Suure Moscht / Cider	50 cl	7.50

Im Glas / By glass

361	Coca Cola / Coke	2 dl	3 dl	5 dl
362	Mineral Sparkling / still mineral water	4.—	4.80	5.80
363	Sprite / Sprite	4.—	4.80	5.80
364	Eistee / Ice tea	4.—	4.80	5.80

Fruchtsäfte / Fruit juices

365	Orangensaft / Orange juice	5.80
366	Traubensaft / Grape juice	5.80
367	Fruchtsäfte (diverse) Various fruit juices	5.80
368	Tomatensaft Tomato juice	5.80

Bier / Beer

Eichhof Lager offen / Eichhof draft beer

335	Hergöttli	2 dl	4.50
336	Stange / Half pint	3 dl	5.40
337	Grosses / Pint	5 dl	6.70

Monatsbier im Offenausschank im Angebot

Lassen Sie sich vom Servicepersonal beraten

Monthly beer on tap on offer

Get advice from service staff

Eichhof Flaschen / Eichhof bottles

339	Lager	58 cl	7.20
340	Hubertus Dunkel Hubertus dark	30 cl	5.80
341	Weissbier / wheat beer	50 cl	7.40
342	Alkoholfrei / Alcohol-free	30 cl	5.80

Aperitif

344	Martini rot / red 15% Vol.	4 cl	8.50
345	Martini weiss / white 15% Vol.	4 cl	8.50
346	Campari 23% Vol.	4 cl	8.50
347	Cynar 16,5% Vol.	4 cl	8.50
348	Ramazotti 38% Vol.	4 cl	8.50
349	Pernod 40% Vol.	2 cl	8.50
350	Sanbitter alkoholfrei Sanbitter alcohol-free	20 cl	6.20
351	Fernet Branca 39% Vol.	2 cl	8.50
352	Appenzeller / Appenzeller 29% Vol.	4 cl	8.50
353	Averna 29% Vol.	4 cl	8.50
	Aperitif mit Soda oder Orangensaft		+ 1.—

Spirituosen / Spirits

454	Vieille Prune (old prunes) 40% Vol.	4 cl	10.50
455	Whisky Chivas mit Cola 40% Vol.	4 cl	11.50 15.50
456	Whisky Jack Daniel's mit Cola 40% Vol.	4 cl	10.50 14.50
457	Cognac Rémy Martin 40% Vol.	4 cl	11.50
458	Brandy Carlos I 38% Vol.	4 cl	9.50
459	Vecchia Romagna 38% Vol.	4 cl	8.80
460	Kirsch / Cherry 40% Vol.	4 cl	6.80
461	Williams / Pears 37.5% Vol.	4 cl	6.80
462	Grappa des Hauses Grappa of the house 37.5% Vol.	2 cl	7.80
463	Grappa Brunello Invecchiata 43% Vol.	2 cl	12.50
464	Amaretto 28% Vol.	4 cl	7.50
465	Sambuca 40% Vol.	4 cl	7.50
466	Baileys 17% Vol.	4 cl	9.50
467	Limoncello 32% Vol.	4 cl	7.80
468	Wodka 40% Vol.	4 cl	9.50
469	Gordons dry Gin 37.5% Vol.	4 cl	9.50
470	Bacardi Rum mit Cola 40% Vol.	4 cl	9.50 13.50

Weinkarte

Weisse Weine / White wines

	Schweiz / Switzerland	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
trocken ●●●●● lieblich	401 Johannisberg Valais AOC <i>Region: Wallis; Traubensorte: Johannisberg</i> <i>Produzent: Maurice Gay</i>	7.50	15.—	22.50	37.50	51.50
trocken ●●●●● lieblich	402 Aigle les Murailles AOC <i>Region: Waadtland; Traubensorten: Chasselas</i> <i>Produzent: Henri Badoux</i>	7.80	15.60	23.40	39.50	55.—
	Italien / Italy	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
trocken ●●●●● lieblich	403 «Pradalupo» Roero Arneis DOCG <i>Region: Piemont; Traubensorten: Arneis</i> <i>Produzent: Fontanafredda</i>	8.—	16.—	24.—	40.—	57.—
trocken ●●●●● lieblich	404 «I Piovi» Chardonnay IGT <i>Region: Trevenezie; Traubensorten: Chardonnay</i> <i>Produzent: Cantina Santi</i>	7.80	15.60	23.40	39.—	55.—
trocken ●●●●● lieblich	405 «Sortesele» Pinot Grigio DOC <i>Region: Val d'Adige; Traubensorten: Pinot Grigio</i> <i>Produzent: Cantina Santi</i>	7.80	15.60	23.40	39.—	55.—

Rosé & Prosecco

	Rosé	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
trocken ●●●●● lieblich	417 Oeil de Perdrix <i>Region: Waadtland; Traubensorten: Pinot Noir</i> <i>Produzent: Château d'Auvernier, Neuchâtel</i>	8.—	16.—	24.—	40.—	57.—
	Prosecco	1 dl				7.5 dl
trocken ●●●●● lieblich	418 Prosecco Luna Argenta D.O.C. <i>Region: Venetien; Traubensorten: Glera</i>	10.50				67.—
	419 Aperol Spritz, 11% Vol.	12.50				
trocken ●●●●● lieblich	420 Moscato d'Asti DOCG, 5 % Vol. <i>Region: Piemont; Traubensorten: Moscato</i> <i>Produzent: Vigneti di Ca'd'Gal</i>	10.50				67.—
	421 Hugo Spritz, 11% Vol.	12.50				

Rote Weine / Red wines

			1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
	Italien / Italy						
leicht ●●●●● schwer	406	Hauswein Barbera d'Alba DOC <i>Region: Piemont; Traubensorten: Barbera</i> <i>Produzent: Fontanafredda</i>	7.50	15.—	22.50	37.50	51.50
leicht ●●●●● schwer	408	Ripasso Valpolicella Classico Sup. DOC <i>Region: Venetien; Traubensorten: Corvina, Rondinella</i> <i>Produzent: Cantina Santi</i>	8.—	16.—	24.—	40.—	56.—
leicht ●●●●● schwer	409	Amarone Santico DOCG <i>Region: Venetien; Traubensorten: Corvina, Rondinella, Corvione (16 % Vol.)</i> <i>Produzent: Cantina Santi</i>					72.—
leicht ●●●●● schwer	410	Cannonau di Sardegna DOC <i>Region: Sardinien; Traubensorten: Cannonau</i> <i>Produzent: Azienda Agrigola Marco Zanatta</i>	7.80	15.60	23.40	39.—	55.—
leicht ●●●●● schwer	411	Primitivo di Manduria DOC <i>Region: Apulien; Traubensorten: Primitivo</i> <i>Produzent: Brunilde di Menzione</i>	7.80	15.60	23.40	39.—	55.—
leicht ●●●●● schwer	412	Barolo Serralunga d'Alba DOCG <i>Region: Piemont; Traubensorten: Nebbiolo</i> <i>Produzent: Fontanafredda</i>					72.—
	Spanien / Spain						7.5 dl
leicht ●●●●● schwer	413	Rioja Reserva DOCa <i>Region: Rioja; Traubensorten: Tempranillo, Graciano</i> <i>Produzent: Bodegas LAN</i>					62.—
	Portugal / Portugal						7.5 dl
leicht ●●●●● schwer	414	Conde Vimioso Reserva <i>Region: Tejo; Traubensorten: Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Casteao, Aragones, Trincadeira</i> <i>Produzent: Falua</i>					59.—
	Schweiz / Switzerland		1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
leicht ●●●●● schwer	415	Merlot del Ticino DOC <i>Region: Tessin; Traubensorten: Merlot</i> <i>Produzent: Matasci Vini</i>	7.80	14.60	23.40	39.—	55.—
leicht ●●●●● schwer	416	Humagne Rouge <i>Region: Wallis; Traubensorten: Humagne Rouge</i> <i>Produzent: Maurice Gay</i>	7.80	14.60	23.40	39.—	55.—