

# 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 / Monday to Saturday  
**Sonntags geschlossen** / Sundays closed

Durchgehend warme Küche  
von 11 bis 22 Uhr / Hot meals  
served daily from 11 am till 10 pm

### Free WiFi Spot

Restaurant Caravelle  
Denkmalstrasse 2  
CH-6000 Luzern 6  
Telefon 041 410 74 64  
[www.restaurantcaravelle.ch](http://www.restaurantcaravelle.ch)



# Speisen

## Suppen / Soups

01	Kraftbrühe mit Ei / Beef consommé with egg	7.50
02	Kraftbrühe mit Tortellini / Beef consommé with tortellini	8.50
03	Gemüsesuppe / Vegetable soup	8.50
04	Tomatensuppe mit Basilikum / Tomato soup with basil	8.50

## Vorspeisen / Starters

11	Crevetten-Cocktail / Shrimp cocktail	16.50
12	Rinds-Carpaccio (gross) / Beef carpaccio (large portion)	22.50
	Rinds-Carpaccio (klein) / Beef carpaccio (small portion)	18.50
	<i>Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucola und Parmesan</i>	
	<i>Wafer-thin slices of beef with rocket and parmesan</i>	
13	Meeresfrüchtesalat / Seafood salad	19.50
14	Käseplatte / Cheese platter	19.50
	<i>Drei verschiedene Käsesorten / 3 different kinds of cheese</i>	
15	Fleischplatte / Meat platter	19.50
16	Bruschette / Bruschette	7.50

## Salate / Salads

21	Grüner Salat / Green salad	7.50
22	Gemischter Salat / Mixed salad	8.50
23	Tomaten mit Mozzarella / Tomatoes with mozzarella	14.50
24	Rucola mit Parmesan / Rocket with parmesan	14.50
25	Salatteller «Madame mit Ei» / Salad «Madam with egg»	17.50
26	Thonsalat garniert / Tuna salad, garnished	18.50
27	Luzerner Fuhrmanns Salat / Lucerne Coachman`s salad	20.50
	<i>Garnierter Cervelat-Käse-Salat / Garnished cheese and pork sausage salad</i>	
28	Fitness-Teller (Poulet) / Fitness dish (chicken)	24.50
	<i>Salatteller mit Pouletschnitzel natur / Salad with ungarnished chicken schnitzel</i>	
29	Fitness-Teller (Kalb) / Fitness dish (veal)	30.50
	<i>Salatteller mit Kalbsplätzli natur / Salad with ungarnished veal schnitzel</i>	

## Teigwaren / Pasta

30	<b>Penne Pollo</b> <i>Tomatenrahmsauce, Pouletfleisch, Peperoni / Creamy tomato sauce, chicken, green pepper</i>	23.50
31	<b>Penne Caravelle</b> <i>Tomatenrahmsauce, Kalbfleisch, Cognac / Creamy tomato sauce, veal, cognac</i>	23.50
32	<b>Penne mit Wodka / Penne with vodka</b> <i>Tomatenrahmsauce, Basilikum, Wodka / Creamy tomato sauce, basil, vodka</i>	22.50
33	<b>Penne all`arrabbiata (scharf / spicy)</b> <i>Tomatensauce / Tomato sauce</i>	18.50
34	<b>Penne Santa Luccia</b> <i>Tomatensauce, Weisswein, Thon / Tomato sauce, white wine, tuna</i>	20.50
35	<b>Tortelloni mit Salbei und Butter / Tortelloni with sage and butter</b>	19.50
36	<b>Tortelloni an Pilzrahmsauce</b> <b>Tortelloni with creamy mushroom sauce</b>	21.50
37	<b>Tortelloni Panna</b> <i>Rahmsauce, Ei, Parmesan / Creamy sauce, egg, parmesan</i>	21.50
38	<b>Tortelloni Romagnola</b> <i>Tomatensauce, Rindshackfleisch, Schinken / Tomato sauce, beef mince, ham</i>	21.50
39	<b>Spaghetti Napoli</b> <i>Tomatensauce / Tomato sauce</i>	18.50
40	<b>Spaghetti Bolognese</b> <i>Tomatensauce, Rindshackfleisch / Tomato sauce, beef mince</i>	20.50
41	<b>Spaghetti al pesto</b> <i>Hausgemachte Sauce mit Basilikum, Pinienkernen, Knoblauch, Olivenöl Home-made sauce with basil, pine nuts, garlic, olive oil</i>	20.50
42	<b>Spaghetti frutti di mare</b> <i>Meeresfrüchte, Tomaten, Weisswein / Seafood, tomatoes, white wine</i>	24.50
43	<b>Spaghetti Carbonara</b> <i>Rahmsauce, Schinken, Speck, Ei, Käse / Creamy sauce, ham, bacon, egg, cheese</i>	23.50
44	<b>Spaghetti al Aglio (scharf / spicy)</b> <i>Knoblauch, Olivenöl, Petersilie / Garlic, olive oil, parsley</i>	19.50
45	<b>Spaghetti Calabrese</b> <i>Tomatensauce, Knoblauch, Salsicce Calabrese, Peperoncini Tomato sauce, garlic, sausage calabrese, hot chilli peppers</i>	23.50

## Risotto und Nudeln / Rice and noodles

51	<b>Risotto Ticinese</b> <i>Schinken, Champignons, Peperoni, Safran / Ham, mushrooms, sweet peppers, saffron</i>	23.50
52	<b>Risotto frutti di mare</b> <i>Meeresfrüchte, Tomaten, Weisswein / Seafood, tomatoes, white wine</i>	24.50
53	<b>Risotto Gorgonzola</b> <i>Mit Gorgonzolakäse / With gorgonzola cheese</i>	20.50
54	<b>Risotto ai Funghi</b> <i>Mit frischen Pilzen / With fresh mushrooms</i>	20.50
55	<b>Nudeln an herrlicher Pilzrahmsauce</b> <b>Noodles with creamy mushroom sauce</b>	21.50
56	<b>Nudeln Pernod / Pernod noodles</b> <i>Tomatenrahmsauce, Crevetten Pernod / Creamy tomato sauce, Shrimp Pernod</i>	23.50

## Fleischgerichte / Meat dishes

60	Pouletschnitzel an Orangen-Portweinsauce, Reis und Gemüse <i>Chicken schnitzel with orange port wine sauce, rice and vegetables</i>	28.50
61	Schweinssteak (200 Gramm) <i>Pork steak (200 gram)</i> <i>Mit Pommes frites, Gemüse und hausgemachter Kräuterbutter</i> <i>With French fries, vegetables and home-made herb butter</i>	30.50
62	Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites <i>Breaded pork schnitzel with French fries</i>	23.50
63	Schweinsschnitzel an Pilzramsauce und Nudeln <i>Pork schnitzel with creamy mushroom sauce &amp; noodles</i>	27.50
64	Piccata milanese Tomatenspaghetti (Kalbfleisch) <i>Piccata milanese with tomato spaghetti (veal)</i>	32.50
65	Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce (Risotto) <i>Veal schnitzel with creamy lemon sauce (Risotto)</i>	34.50
66	Saltimbocca mit Safran-Risotto / <i>Saltimbocca with saffron risotto</i> <i>Kalbspätzli mit Rohschinken und Salbeiblatt / Slice of veal with smoked ham and sage leaf</i>	34.50

## Schweizer Spezialitäten / Swiss specialities

71	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti <i>Veal sausage with onion sauce and hash browns</i>	23.50
72	Schweins Cordon-Bleu / <i>Pork cordon-bleu</i> <i>Mit Röstikroketten und Gemüse / With hash brown croquettes and vegetables</i>	31.50
73	Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti (Kalb) <i>Thin strips of veal with hash browns, Zurich-style</i>	35.50
74	Hohrückensteak (Rindfleisch) / <i>Rib eye steak (beef)</i> <i>Pommes frites, Gemüse und hausgemachte Kräuterbutter</i> <i>French fries, vegetables and home-made herb butter</i>	35.50
75	Kalbs Cordon-Bleu / <i>Veal cordon-bleu</i> <i>Mit Pommes frites oder Nüdeli und Gemüse / With French fries or noodles and vegetables</i>	35.50
76	Wienerschnitzel (Kalb) / <i>Wienerschnitzel (veal)</i> <i>Mit Pommes frites und Gemüse / With French fries and vegetables</i>	35.50
77	Luzerner Chügelipastetli / <i>Lucerne vealpie on creamy sauce</i> <i>Mit Reis und Gemüse / With rice and vegetables</i>	28.50

## Fischgerichte / Fish dishes

81	Egli Fischknusperli im Bierteig / <i>Perch fish nuggets in beer batter</i> <i>Mit Tartarsauce, Reis und Gemüse / With tartar sauce, rice and vegetables</i>	28.50
82	Fischfilet St-Pierre / <i>Fish filet St-Pierre</i> <i>Mit Reis, Gemüse und Zitronenrahmsauce / With rice, vegetables and creamy lemon sauce</i>	35.50

Alle Gerichte sind auch in kleinen Portionen erhältlich. Preisreduktion pro Gericht CHF 2.—

## Kindermenüs / Children's dishes

172	Pommes frites mit Ketchup French fries with ketchup	7.50
173	Chicken Nuggets mit Pommes frites Chicken nuggets with French fries	13.50
174	Schnipo Breaded pork schnitzel with French fries	13.—
175	Tomatenspaghetti Spaghetti with tomato sauce	10.50
176	Kinderpizza Margherita Children`s Pizza margherita	10.50
177	Kinderpizza Prosciutto Children`s Pizza with ham	12.50

## Deklaration Fleisch / Origin of the meat

Kalbfleisch Veal	Schweiz Switzerland
Rindfleisch Beef	Schweiz Switzerland
Schweinefleisch Pork	Schweiz Switzerland
Pouletfleisch Chicken	Schweiz Switzerland
* Chicken Nuggets	Brasilien / Brazil

## Deklaration Fisch / Origin of the fish

Egli Perch	Deutschland Germany
Fischfilet St-Pierre Fish filet St-Pierre	Neuseeland New Zealand

\* Kann mit AML als Leistungsförderer erzeugt sein.  
Forming methods may have used anti-microbial performance-enhancing substances.

# Pizza

100	Margherita	17.50
	<i>Tomatensauce, Mozzarella, Oregano / Tomato sauce, mozzarella, oregano</i>	
101	Napoli	19.50
	<i>Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Oregano</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, anchovies, olives, oregano</i>	
102	Prosciutto	19.50
	<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oregano / Tomato sauce, mozzarella, ham, oregano</i>	
103	Salame	19.50
	<i>Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Oliven, Oregano</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, salami, olives, oregano</i>	
104	Con funghi	18.50
	<i>Tomatensauce, Mozzarella, frische Pilze, Oregano</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, fresh mushrooms, oregano</i>	
105	Prosciutto con funghi	20.50
	<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frische Pilze, Oregano</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, fresh mushrooms, oregano</i>	
106	Al tonno	19.50
	<i>Tomatensauce, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, Oliven, Oregano</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions, olives, oregano</i>	
107	Calzone (gedeckt / covered)	22.50
	<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frische Pilze, Ei, Oregano</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, fresh mushrooms, egg, oregano</i>	
108	Gorgonzola	20.50
	<i>Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, oregano</i>	
109	Popeye	20.50
	<i>Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Ei, Oregano</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, spinach, egg, oregano</i>	
110	Hawaii	20.50
	<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple, oregano</i>	
111	Al Pizzaiolo	24.50
	<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>	
112	Quattro stagioni	22.50
	<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frische Pilze, Peperoni, Artischocken, Oregano</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, fresh mushrooms, green peppers, artichokes, oregano</i>	
113	All`aglio	18.50
	<i>Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, Oregano</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, garlic, oregano</i>	
114	Frutti di mare	24.50
	<i>Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Oregano</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, seafood, oregano</i>	

115	Venezia	24.50
	<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	22.50
	<i>Tomatensauce, Mozzarella, Speck, frische Pilze, Knoblauch, Ei, Oregano</i>	
	<i>Tomato sauce, mozzarella, bacon, fresh mushrooms, garlic, egg, oregano</i>	
117	Vegetariana	21.50
	<i>Tomatensauce, Mozzarella, frische Pilze, Spinat, Artischocken, Peperoni, Oregano</i>	
	<i>Tomato sauce, mozzarella, fresh mushrooms, spinach, artichokes, green peppers, oregano</i>	
118	Diavola	21.50
	<i>Tomatensauce, Mozzarella, Salsicce Calabrese, Oliven, Oregano</i>	
	<i>Tomato sauce, mozzarella, sausage calabrese, olives, oregano</i>	
119	Löwendenkmal / Lion monument	24.50
	<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	19.50
	<i>Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum, Oregano</i>	
	<i>Tomato sauce, mozzarella, fresh tomatoes, basil, oregano</i>	
121	Caravelle	24.50
	<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	24.50
	<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	24.50
	<i>Tomatensauce, Mozzarella, Kalbfleisch, Ei, Oregano</i>	
	<i>Tomato sauce, mozzarella, veal, eggs, oregano</i>	
124	Quattro formaggi	22.50
	<i>Tomaten, vier verschiedene Käsesorten, Oregano</i>	
	<i>Tomato sauce, 4 different kinds of cheese, oregano</i>	
125	Della Nonna	20.50
	<i>Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Oliven, Oregano</i>	
	<i>Tomato sauce, mozzarella, bacon, onions, olives, oregano</i>	
126	Padana	20.50
	<i>Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Knoblauch, Parmesan, Oregano</i>	
	<i>Tomato sauce, mozzarella, spinach, garlic, parmesan, oregano</i>	

## Kaffee / Coffee

300	Kaffee Crème Coffee with cream	4.50
301	Kaffee Haag Decaffeinated coffee	4.50
302	Kaffee Espresso / Espresso	4.50
303	Kaffee Mélange Coffee with whipped cream	5.10
304	Doppelter Espresso Double Espresso	6.80
305	Cappuccino mit «Schümli» Cappuccino with «Schümli»	4.90
306	Milchkaffee / Coffee with milk	4.50
307	Kaffee Coretto Grappa Coffee Coretto Grappa	6.80
308	Kaffee Luz / Coffee Luz (alcoholic)	6.10
309	Kaffee Zwetschgen Coffee with prune liquor	6.10
310	Kaffee Chrüter Coffee with herb liquor	6.10
311	Latte Macchiato / Latte Macchiato	6.20

## Tee / Tea

Zubereitet mit frischen Kräutern  
Prepared with fresh herbs

312	Schwarztee / Black tea	4.50
313	Pfefferminztee / Peppermint tea	4.50
314	Hagebuttentee / Rose hip tea	4.50
315	Kamillentee / Camomile tea	4.50
316	Verveinetee / Verbena tea	4.50
317	Früchtetea / Fruit tea	4.50
318	Grüntee / Green tea	4.50
319	Apfel-Punch / Apple punch	5.10
320	Ovomaltine warm / Hot ovomaltine	4.60
321	Schoggi warm / Hot chocolate	4.60
322	Schoggi mélange Hot chocolate with whipped cream	5.10
323	Warme oder kalte Milch Hot or cold milk	3.80

# Getränke

## Kalte Getränke / Cold beverages

### Im Fläschli / Bottles

324	Coca Cola / Coke	33 cl	4.80
325	Cola light / Coke light	33 cl	4.80
326	Mineralwasser Sparkling mineral water	50 cl	5.90
327	Apfelschorle Apple juice Spritzer	33 cl	4.80
328	Mineral ohne Kohlensäure Still mineral water	30 cl	4.80
329	Rivella: rot, blau, grün Rivella: red, blue, green	30 cl	4.80
330	Apfelsaft / Apple juice	30 cl	4.80
331	Schweppes Tonic Tonic water (Schweppes)	20 cl	4.80
332	Schweppes Bitter Lemon Bitter lemon (Schweppes)	20 cl	4.80
333	Fanta / Fanta (Orange)	33 cl	4.80
334	Suure Moscht / Cider	50 cl	6.50

### Im Glas / By glass

361	Coca Cola / Coke	2 dl	3 dl	5 dl
362	Mineral Sparkling / still mineral water	3.60	4.30	5.60
363	Sprite / Sprite	3.60	4.30	5.60
364	Eistee / Iced tea	3.60	4.30	5.60

### Fruchtsäfte / Fruit juices

365	Orangensaft / Orange juice	2 dl	5.20
366	Traubensaft / Grape juice	2 dl	5.20
367	Fruchtsäfte (diverse) Various fruit juices	2 dl	5.20
368	Tomatensaft Tomato juice	2 dl	5.20



## Bier / Beer

### Eichhof Lager offen / Eichhof draft beer

335	Hergöttli	2 dl	4.—
336	Stange / Half pint	3 dl	4.80
337	Grosses / Pint	5 dl	6.20

### Eichhof Flaschen / Eichhof bottles

338	Klosterbräu Edeltrüb Klosterbräu Edelbrüb	30 cl	5.10
339	Lager	58 cl	6.40
340	Hubertus Dunkel Hubertus dark	30 cl	5.10
341	Weissbier / wheat beer	50 cl	7.20
342	Alkoholfrei / Alcohol-free	30 cl	5.10

## Aperitif

344	Martini rot / red 15% Vol.	4 cl	7.50
345	Martini weiss / white 15% Vol.	4 cl	7.50
346	Campari 23% Vol.	4 cl	7.50
347	Cynar 16,5% Vol.	4 cl	7.50
348	Ramazzotti 38% Vol.	4 cl	7.50
349	Pernod 40% Vol.	2 cl	7.50
350	Sanbitter alkoholfrei Sanbitter alcohol-free	20 cl	5.80
351	Fernet Branca 39% Vol.	2 cl	7.50
352	Appenzeller / Appenzeller 29% Vol.	4 cl	7.50
353	Averna 29% Vol.	4 cl	7.50

## Spirituosen / Spirits

454	Vieille Prune (old prunes) 40% Vol.	4 cl	8.50
455	Whisky Chivas 40% Vol.	4 cl	10.50
456	Whisky Jack Daniel's 40% Vol.	4 cl	9.00
457	Cognac Rémy Martin 40% Vol.	4 cl	9.80
458	Brandy Carlos I 38% Vol.	4 cl	8.50
459	Vecchia Romagna 38% Vol.	4 cl	8.50
460	Kirsch / Cherry 40% Vol.	4 cl	6.50
461	Williams / Pears 37.5% Vol.	4 cl	6.50
462	Grappa des Hauses Grappa of the house 37.5% Vol.	2 cl	7.50
463	Grappa Brunello Invecchiata 43% Vol.	2 cl	9.80
464	Amaretto 28% Vol.	4 cl	7.—
465	Sambuca 40% Vol.	4 cl	7.50
466	Baileys 17% Vol.	4 cl	8.50
467	Limoncello 32% Vol.	4 cl	7.50
468	Wodka 40% Vol.	4 cl	9.—
469	Gordons dry Gin 37.5% Vol.	4 cl	9.—
470	Bacardi Rum 40% Vol.	4 cl	9.—

# Weinkarte

## Weisse Weine / White wines

	Schweiz / Switzerland	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
trocken ●●●●● lieblich	401 Fendant du Valais AOC <i>Region Wallis, Traubensorte Chasselas</i>	6.20	12.40	18.60	31.—	43.50
trocken ●●●●● lieblich	402 Aigle Collection Imago <i>Region Waadtland, Traubensorte Chasselas</i>	6.80	13.60	20.40	34.—	47.50
	Italien / Italy	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
trocken ●●●●● lieblich	403 Roero Arneis DOC <i>Region Piemont, Traubensorte Arneis</i> <i>Produzent Az. Agr. Giuliano Nota</i>	6.80	13.60	20.40	34.—	47.50
trocken ●●●●● lieblich	404 Tormaresca Chardonnay <i>Region Apulien, Traubensorte Chardonnay</i> <i>Produzent Tormaresca</i>	6.80	13.60	20.40	34.—	47.50
trocken ●●●●● lieblich	405 Pinot Grigio <i>Region Friaul, Traubensorte Pinot Grigio</i> <i>Produzent Az. Agr. Marco Cecchini</i>	6.50	13.—	19.50	32.50	45.50

## Rosé & Prosecco

	Rosé	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
trocken ●●●●● lieblich	417 Oeil de Perdrix <i>Region Waadtland, Traubensorte Pinot Noir</i> <i>Produzent Château d'Auvernier, Neuchâtel</i>	6.80	13.60	20.40	34.—	48.—
	Prosecco	4 cl	1 dl			7.5 dl
trocken ●●●●● lieblich	418 Prosecco Treviso DOC <i>Region Valdobbiadene, Traubensorte Glera</i> <i>Produzent Az. Agr. Rebuli Angelo &amp; Figli</i>		8.—			49.—
	419 Aperol Spritz, 11% Vol.	8.50				
trocken ●●●●● lieblich	420 Moscato, 5.5% Vol. <i>Region Piemont, Traubensorte Moscato</i> <i>Produzent Az. Agr. Giuliano Nota</i>		8.—			43.50

## Rote Weine / Red wines

		1 dl	2 dl	3 dl	5dl	7.5 dl
	<b>Italien / Italy</b>					
leicht ●●●●● schwer	406 Hauswein Barbera d'Asti <i>Region <b>Piemont</b>, Traubensorte <b>Barbera</b> Produzent <b>Az. Agr. Cantina Volpi</b></i>	6.50	13.—	19.50	32.50	45.50
leicht ●●●●● schwer	407 Chianti Classico DOCG <i>Region <b>Toskana</b>, Traubensorten <b>Sangiovese, Merlot &amp; Cabernet</b> Produzen <b>Az. Agr. L'Antica Fornace di Ridolfo</b></i>	7.—	14.—	21.—	35.—	49.—
leicht ●●●●● schwer	408 Ripasso Valpolicella Classico Sup. DOC <i>Region <b>Valpolicella</b>, Traubensorten <b>Rondinella, Molinara &amp; Corvina</b> Produzent <b>Az. Agr. Corte Lenguin di Silvio Vantini</b></i>	7.30	14.60	21.90	36.50	51.—
leicht ●●●●● schwer	409 Amarone La Coeta DOC <i>Region <b>Valpolicella</b>, Traubensorten <b>Rondinella, Molinara &amp; Corvina</b> Produzent: <b>Az. Agr. Corte Lenguin di Silvio Vantini</b></i>	9.50	19.—	28.50	47.50	65.—
leicht ●●●●● schwer	410 Nero d'Avola <i>Region <b>Sizilien</b>, Traubensorte <b>Nero d'Avola</b></i>	6.80	13.60	20.40	34.—	48.—
leicht ●●●●● schwer	411 Primitivo <i>Region <b>Apulien</b> Traubensorte <b>Primitivo</b></i>	6.50	13.—	19.50	32.50	45.50
	<b>Chile</b>	<b>1 dl</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>7.5 dl</b>
leicht ●●●●● schwer	412 Santa Digna Cabernet Sauvignon <i>Region <b>Chile</b>, Traubensorte <b>Cabernet Sauvignon</b> Produzent <b>Miguel Torres</b></i>	7.20	14.40	21.60	36.—	50.50
	<b>Spanien / Spain</b>	<b>1 dl</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>7.5 dl</b>
leicht ●●●●● schwer	413 Rioja Reserva <i>Region <b>Rioja</b>, Traubensorte <b>Tempranillo</b> Produzent <b>Marques de Arvisa</b></i>	7.80	15.60	23.40	39.—	55.—
	<b>Portugal / Portugal</b>	<b>1 dl</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>7.5 dl</b>
leicht ●●●●● schwer	414 Quinta dos Avidagos Reserva <i>Region <b>Douro</b>, Traubensorten <b>Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca &amp; Touriga Nacional</b> Produzent <b>Quinta dos Avidagos</b></i>	7.20	14.40	21.60	36.—	50.50
	<b>Schweiz / Switzerland</b>	<b>1 dl</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>7.5 dl</b>
leicht ●●●●● schwer	415 Merlo del Ticino <i>Region <b>Tessin</b>, Traubensorte <b>Merlot</b> Produzent <b>Sole del Lago</b></i>	6.80	13.60	20.40	34.—	47.50
leicht ●●●●● schwer	416 Dôle du Valais <i>Region <b>Wallis</b>, Traubensorte <b>Pinot Noir</b></i>	6.50	13.—	19.50	32.50	45.50